

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге

Консультирование. Досудебное урегулирование споров. Представительство в суде.

Наш адрес: СПб, ст. м. «Балтийская», пер. Лодыгина, д.1/28 (угол пер. Лодыгина и Рижского пр.).
 Проезд: от ст. м. «Балтийская» авт. № 43, от ст. м. «Нарвская» марш. №177, от ст. м. «Технологический институт» марш. № 90, № 115, № 177.

324-25-80
 324-27-98
 987-56-43

- ПЕРВИЧНАЯ КОНСУЛЬТАЦИЯ ПО ТЕЛЕФОНУ БЕСПЛАТНО!
- ЗАЩИТА В СУДЕ ПОСТРАДАВШИХ ОТ ПРОТЕЧЕК ПО ВИНЕ ОБСЛУЖИВАЮЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ БЕСПЛАТНО!
- ПРИЕМ ГРАЖДАН ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ЗАПИСИ.

ПРЕДЪЯВИТЕЛЮ ДАННОГО КУПОНА до 29.12. 2012 г. ВСЕ консультации БЕСПЛАТНО!

ПЕТЕРБУРГСКОЕ КАЧЕСТВО

№ 11 (261) 16 декабря 2012 г. – 24 января 2013 г.
 Газета основана 6 ноября 1998 года

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

В НОМЕРЕ:

2 РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР СООБЩАЕТ В ФРУКТАХ ИЗ МАРОККО НАШЛИ ПЛОДОВУЮ МУХУ

7 ЭКСПЕРТИЗА «ПК» ОПАСНАЯ АВТОХИМИЯ ПО-ПРЕЖНЕМУ НА ПРИЛAVКАХ

10 ШКОЛА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ МОЛОКО С ОБМАНОМ

12 СКОРО НОВЫЙ ГОД! ПОЗДРАВЬТЕ БЛИЗКИХ КРАСИВО И СЛАДКО!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

САЛАТЫ В МАГАЗИНАХ:

стр. 11

кишечная палочка стала нормой

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: 8 из 9 проверенных мясных салатов не соответствовали требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.

КАЧЕСТВО ЖИЗНИ

В новой потребительской корзине больше мяса и рыбы. Сейчас на одного взрослого полагается около 32 килограмма мяса в год, а будет почти 59. Рыбы — 16 килограммов, а будет 18,5. Прибавку также заложили по овощам, яйцам, фруктам. При этом количество некоторых других продуктов, наоборот, уменьшили. Это касается хлеба, картошки и особенно жиров. Разработчики документа посчитали, что взрослым людям масла и маргарина нужно есть вполсилу меньше, чем сейчас.

Стоимость новой потребительской корзины выросла всего на 200 руб. для взрослых, на 411 руб. для пенсионеров и на 250 руб. для детей. Это 6,3 тысячи, 5,4 и 6,4 соответственно.

РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР СООБЩАЕТ

В ПОРТУ ПРИОСТАНОВЛЕНА ПАРТИЯ МОЛОЧНОГО ЖИРА ПРОДУКЦИЯ ИЗ НОВОЙ ЗЕЛАНДИИ ВВЕЗЕНА С НАРУШЕНИЯМИ

Специалистами ветеринарного надзора Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области в Большом порту Санкт-Петербурга приостановлен ввоз партии безводного молочного жира весом 25 тонн из Новой Зеландии.

В ходе ветеринарного досмотра груза специалистами Управления выявлено, что продукция не соответствует требованиям ФЗ от 12.06.2008 № 88 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».

Ввоз партии приостановлен до получения разъяснений госветслужбы Новой Зеландии.

ПАРТИЯ ФИЛЕ ТУНЦА ИЗ ИНДОНЕЗИИ ПРИОСТАНОВЛЕНА К ВВОЗУ БОЛЕЕ 20 ТОНН ПРОДУКЦИИ

В Большом порту Санкт-Петербурга специалистами в области ветеринарного надзора Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области приостановлен ввоз партии филе тунца весом более 20 тонн из Индонезии.

При проведении документарного контроля специалистами Управления выявлено, что представленный ветеринарный сертификат оформлен с нарушениями.

Ввоз продукции приостановлен до получения разъяснений госветслужбы Индонезии.

В ПОРТУ ПРИОСТАНОВЛЕНА ПАРТИЯ ГОВЯЖЬИХ СУБПРОДУКТОВ ПРОДУКЦИЯ ИЗ КАНАДЫ ВВЕЗЕНА С НАРУШЕНИЯМИ

Специалистами ветеринарного надзора Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области в Большом порту Санкт-Петербурга приостановлен ввоз партии говяжьих субпродуктов весом около 25 тонн из Канады.

В ходе досмотра специалистами Управления обнаружены коробки с датой выработки, не заявленной в ветеринарном сертификате страны-импортера.

Ввоз партии приостановлен до получения разъяснений госветслужбы Канады.

О ВЫЯВЛЕНИИ СРЕДИЗЕМНОМОРСКОЙ ПЛОДОВОЙ МУХИ ВО ФРУКТАХ БОЛЕЕ 166 ТОНН КЛЕМЕНТИНОВ ПОДЛЕЖИТ ОБЕЗЗАРАЖИВАНИЮ

Специалистами в области карантина растений Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области в ходе карантинного фитосанитарного досмотра партии клементинов весом более 166 тонн, прибывшей в Морской торговый порт Санкт-Петербурга из Марокко, обнаружен карантинный вредный организм — средиземноморская плодовая муха (*Ceratitis capitata* Wied).

Вся продукция подлежит обеззараживанию методом рефрижерации.

Пресс-служба Управления Россельхознадзора по СПб и ЛО

Госдума утвердила новую потребительскую корзину

ОНА НАЧНЕТ ДЕЙСТВОВАТЬ С 1 ЯНВАРЯ 2013 ГОДА И УТВЕРЖДЕНА НА ПЯТЬ ЛЕТ

Потребительская корзина — понятие достаточно условное. Рассчитывается она не для того, чтобы люди ориентировались на ее нормы при походе в магазин, а в основном для определения прожиточного минимума — это денежный эквивалент стоимости потребительской корзины.

В отличие от корзины, которая пересматривается один раз в пять лет, величина прожиточного минимума меняется ежеквартально и опреде-

ляется, исходя из действующих цен на продукты питания, товары и услуги, а также расходов по обязательным платежам и сборам. В целом по России этот минимум утверждается правительством, а на уровне регионов — местной властью. Он должен быть таким, чтобы хоть какой-то набор необходимых продуктов, товаров и услуг (то есть то, что есть в корзине) человек с небольшим достатком все же мог получить.

Источник — «Российская газета»



ИЗ ЗАЛА СУДА

80 000 рублей за сломанный зуб

В Нижнем Новгороде суд взыскал с магазина в пользу покупателя, сломавшего зуб об осколок пластмассы в корейской моркови, более 80 000 руб., сообщает пресс-служба Нижегородского областного суда.

В иске в Канавинский районный суд к одному из сетевых магазинов мужчина указал, что 28 марта 2012 года купил корейскую морковь стоимостью 29 руб. 13 коп. в герметичной пластиковой упаковке. В обеденный перерыв в офисе при употреблении салата вместе с морковью ему в рот попал осколок от пластмассовой упаковки, в результате чего сломался один из нижних зубов. Сразу же после случившегося в присутствии свидетеля он обратился к ответчику с заявлением о наличии в салате постороннего предмета.

Поступившее заявление было принято, кассовый чек, упаковка от товара и осколок были сфотографированы и переданы директору магазина, которая согласилась возместить

потребителю лечение. Однако впоследствии магазин отказался от компенсации.

На основании Закона «О защите прав потребителя» суд постановил взыскать с магазина в пользу покупателя в возмещение материального ущерба 36 103 руб., расходы на проведение судебной экспертизы в размере 6000 руб., дополнительные расходы в рамках проведения судебной экспертизы в размере 280 руб., сумму, уплаченную за товар, — 29 руб. 13 коп., компенсацию морального вреда в размере 8000 руб., расходы на оплату услуг представителя в размере 7000 руб. Кроме того, с магазина в пользу потребителя взыскан штраф в размере 2066 руб., а также госпошлина в бюджет в размере 1483 руб. 96 коп.

Источник — Право.ру

ЗАКОНОДАТЕЛЬНАЯ ИНИЦИАТИВА

За контрафакт усилят ответственность

Совет Федерации принял решение внести в Государственную Думу закон, повышающий ответственность продавцов за проникновение контрафактных товаров в продажу.

Предусматривается внесение изменений в статьи 14.7 и 14.10 Кодекса РФ об административных правонарушениях. Это законодательная инициатива Совета Федерации.

В настоящее время массовое проникновение контрафактной и фальсифицированной продукции в торговые организации — одна из наиболее острых проблем, оказывающих крайне негативное влияние на развитие российской экономики и потребительского рынка.

Как отметил первый заместитель председателя Комитета Совета Федерации по конституционному законодательству, правовым

и судебным вопросам, развитию гражданского общества Владимир Рушайло, предусматривается размер административного штрафа трех категорий: для граждан — в размере однократной стоимости товаров, для должностных лиц — двукратная стоимость товаров и для юридических лиц — трехкратная стоимость, — с конфискацией таких товаров.

При этом устанавливаются размеры нижнего уровня штрафов: для граждан — не менее полутора тысяч рублей, для должностных лиц — не менее десяти тысяч рублей и для юридических лиц — не менее тридцати тысяч рублей.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ВАМ ОТВЕЧАЕТ ЮРИСТ

Если ваши права нарушены...

Дежурный по рубрике — Алексей КУЗИН, юрист СПб ООП «Общественный контроль».

— Расскажите, в чем заключается упрощенный порядок подачи потребителем иска в суд?

— В соответствии с ч. 2 ст. 17 Федерального закона № 2300-1 от 07.02.1992 г. «О защите прав потребителей» потребитель может по своему выбору предъявить иск по месту: нахождения организации, а если ответчиком является индивидуальный предприниматель, — его жительства; своего места жительства (пребывания); заключения или исполнения договора.

Также в соответствии с подпунктом 4 пункта 2 статьи 333.36 Налогового кодекса РФ по искам, связанным с нарушением прав потребителей, истцы освобождаются от уплаты государственной пошлины. Немаловажным является и тот факт, что ФЗ «О защите прав потребителей» в ст. 15 устанавливает обязанность изготовителя (исполнителя, продавца, уполномоченной организации или уполномоченного индивидуального предпринимателя, импортера) компенсировать причиненный потребителю моральный вред, возникший вследствие нарушения его прав — при наличии вины причинителя вреда.

— Какова сфера действия ФЗ «О защите прав потребителей»?

— Действие Федерального закона «О защите прав потребителей» распространяется на отношения между гражданином, использующим, приобретающим, заказывающим либо имеющим намерение приобрести или заказать товары (работы, услуги) для личных, семейных и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности, и организацией (индивидуальным предпринимателем), осуществляющей продажу товаров, выполнение работ, оказание услуг. В том числе данный закон распространяется на случаи участия гражданина в договоре страхования, банковского вклада и договоре участия в долевом строительстве, но только в той части, которая не урегулирована специальными законами.

Однако необходимо учитывать, что к отношениям по совершению нотариусом нотариальных действий, к отношениям по оказанию профессиональной юридической помощи адвокатами, законодательство о защите прав потребителей не применяется.

Также законодательство о защите прав потребителей не распространяется на отношения граждан с товариществами собственников жилья, жилищно-строительными кооперативами, жилищными накопительными кооперативами, садоводческими, огородническими и дачными некоммерческими объединениями граждан, если эти отношения возникают в связи с членством граждан в этих организациях.

— Как доказать, что конкретный товар был куплен именно в данном магазине?

Самым главным доказательством в этом случае является чек. Однако вы также можете воспользоваться иным средством доказывания — показаниями свидетелей, присутствовавших при покупке вами товара в магазине.

СПб ООП «Общественный контроль»: бесплатная консультация по любым вопросам в сфере защиты прав потребителей по тел.: 324-25-80; 324-27-98; 987-56-43. Свои вопросы вы также можете прислать по электронной почте: spbpotrebitel@yandex.ru.



Учредитель и главный редактор — Всеволод Вишневецкий

Корреспонденты — Нина Башкирова, Алиса Савельева
Дизайн и верстка — Екатерина Вайсберг
Фотограф — Алексей Актёв
Отдел рекламы: Людмила Бояринцева, Валентина Орлова, Леонид Пудов

Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № ТУ 78-00674 от 27.08.2010 г., выдано Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Санкт-Петербургу и Ленинградской обл.

Издатель — ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

Адрес редакции и издателя: 190103, Санкт-Петербург, Рижский пр., 26, до востребования.
РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО

Тел./факс редакции (812) 324-25-88

Тел./факс отдела рекламы: (812) 324-25-88, 251-88-83

E-mail: petkach@ya.ru
WWW.PETKACH.SPB.RU

Отдел распространения:
Тел./факс (812) 251-04-46

Мнения авторов статей не обязательно совпадают с мнением редакции. Ответственность за содержание рекламы несет рекламодатель.

Материалы, помеченные знаком ♦, являются рекламными.

Схема распространения:
— подписка: индекс — 38531;
— универсамы, универмаги и магазины города;
— торговые сети



Все рекламируемые товары, подлежащие обязательной сертификации, имеют сертификаты, а услуги — лицензии.

Номер подписан к печати 13.12.2012

Газета отпечатана в ООО «Типографский комплекс «Девиз» 191178, Санкт-Петербург, 17-я линия В.О., д. 60, лит. А, пом. 4 Н.

Номер заказа ТД-613/11

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

Тираж номера 50 000 экз.

ВИННАЯ КАРТА



Новогодние праздники пахнут мандаринами и елкой, а на вкус они сладкие и шипучие, как шампанское в бокалах, которые мы поднимаем под бой курантов. От выбора этого напитка зависит наше настроение и ощущение первой радости начинающегося года. В ассортименте компании «ЛЕНТА» около ста наименований игристых напитков и более 700 видов столовых и десертных вин.



ШИПУЧИЙ АТТРИБУТ ВАШЕГО ЗАСТОЛЬЯ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ОПАСНО ДЛЯ ВАШЕГО ЗДОРОВЬЯ

НЕКОТОРЫЕ ЛЮБЯТ ПОСЛАЩЕ

Как известно, настоящее классическое шампанское родом из Франции. Оно готовится из элитных сортов винограда методом вторичного брожения вина в бутылке. Особые климатические условия сделали вкус этого напитка непревзойденным. К лучшим образцам французского шампанского, представленным в «Ленте», относятся напитки крупнейших мировых домов MOET & CHANDON (Imperial, Dom Pérignon), Veuve Clicquot, Laurent-Perrier, Ruinart.

Уважая французскую марку и историю древнего напитка, гурманы оценили игристые вина и других стран. У каждого вида «шампанского» свои особенности, традиционные для конкретной местности и свойственные национальному колориту. Огромной популярностью пользуется шипучие напитки из Италии — Асти, Ламбруско и Просекко. Последний напоминает российский брют, но чуть слаще, поэтому его у нас в стране особенно любят. Это игристое вино делают на севере Италии (преимущественно в Венето, а также в Пьемонте), но лучше — в окрестностях городков Конельяно и Вальдобьядене. Нежный аромат и приятный вкус имеют натуральные игристые вина Испании, Австралии, Чили, ЮАР, Украины и, конечно, России.

Игристые вина — не только главный атрибут Нового года, но и замечательный подарок к празднику близким и коллегам. В «Ленте» можно найти эти напитки разных ценовых сегментов в оригинальных подарочных упаковках.

В преддверии Нового года на игристые вина «Лента» проводит акции с большими скидками.

КТО ВЫ — ГУРМАН ИЛИ КОНСЕРВАТОР?

Если новогоднее застолье начинается с бокала шампанского, то к горячим блюдам и закускам требуется вино других видов. Знатоки утверждают, что меню праздничного стола нужно подбирать с учетом выбора винных напитков. В престижных ресторанах этим занимаются специально обученные специалисты — сомелье. Но чаще всего мы сначала планируем новогодние блюда, а затем уже к ним покупаем вино. Как правило, это красные и белые вина, которые идеально подходят к любым салатам. Какое вино предпочесть — дело вкуса и ваших личных пристрастий.

По мнению менеджера отдела закупок торговой сети «Лента» Елены Турской, покупатели делятся на две категории. Консерваторы предпочитают хорошо знакомые напитки с выраженной «сладкой» ноткой. К таким



винам относится столовое красное полусладкое вино «Апсны» (Абхазия). А новаторы ищут новых ощущений и каждый раз, приходя в «Ленту», открывают для себя необычные оттенки вкуса и аромата итальянского «Тоскана», французского «Божоле» или испанского «Риоха».

Покупатели, которые много путешествуют и в курсе всех новомод-

ных тенденций, всегда могут найти в «Ленте» образцы лучших столовых, десертных и марочных вин импортного производства. Здесь собраны более 700 наименований красного и белого, сухого и полусухого, сладкого и полусладкого вина из разных винодельческих регионов. Это знаменитые

вина французских мастеров — Бордо, Бургундия, ДОЛИНА ЛУАРЫ и Сент-Эмильен, известные марки из Италии — Пьемонт, Брунелло ди Монталчино, Эмилия-Романья и АБРУЦЦО, испанские напитки Рибера дель Дуэро, Кастилия и Каталония, а также вина из Португалии, Германии, Австрии, Австралии, Чили, Аргентины, ЮАР, США, Молдавии, Болгарии, Греции, Македонии, Черногории, Сербии, Венгрии, Абхазии, Украины и России.

ВКУС И КАЧЕСТВО — ПОНЯТИЯ НЕРАЗДЕЛИМЫЕ

Если вкус — понятие субъективное и переменчивое, то качество — критерий постоянный. Радость от встречи праздника не должна быть омрачена ничем. Поэтому на полки гипермаркетов «Лента» продукция попадает только после жесткого отбора и двухуровневой системы контроля.

Выбирая вино, Елена Турская советует внимательно прочитать этикетку, ведь это своеобразный паспорт напитка. В нем должно быть указано, в какой местности и из какого сорта винограда он изготовлен. Чем подробнее эта информация, тем выше качество и интересней «характер» напитка, который поможет вам провести этот праздник весело и непринужденно.

Нина Башкирова

ПОПРОБУЙ!



Наступающий год черной водяной змеи сулит новые встречи и неожиданные повороты судьбы. Чтобы они были только приятными, встретить праздник надо во всеоружии, изучив повадки и привязанности мудрой покровительницы года и отразив их в кулинарных шедеврах. Внести изюминку в новогоднее меню и придать блюдам «змеиный» характер поможет продукция петербургской компании «РУСЬ».

ЗМЕИНАЯ ТРАПЕЗА

Змея — любительница разнообразных и оригинальных блюд. Поэтому планируя новогоднее меню, не стоит следовать только традиционным закускам. Настало время проявить свою фантазию и включить в ассортимент праздничного стола самые неожиданные кушанья. При этом не обязательно покупать дорогостоящие деликатесы. Комбинируя обычные продукты, можно добиться необычного сочетания вкуса. А вот на цветовую гамму блюд нужно обратить особое внимание.

В год черной водяной змеи на столе должны преобладать зеленый, желтый и черный цвета. Собираясь удивить гостей интересным мясным или овощным салатом, подбираем зеленые ингредиенты — листья салата, зелень петрушки и, обязательно, огурцы. Причем, вместо свежих лучше взять маринованные. Для вас их уже приготовила компания «Русь» под торговой маркой «Консерватория вкуса». Маринованные огурчи-



КОНСЕРВАТОРИЯ ВКУСА В НОВОГОДНЮЮ НОЧЬ

ки придадут блюдам пряный аромат и сладковатый вкус. Особенно удачно они сочетаются с куриным филе и грибами. Украсить блюда можно желтыми россыпями консервированной кукурузы ТМ «Русь».

Солнечная кукуруза должна стать королевой новогоднего стола, ведь

ее ярко-желтый цвет символизирует глаза зеленого змея. С кукурузой можно сочетать практически любые продукты — крабовое мясо, куриное филе, ветчину, огурцы, яйца, дольки ананаса, маринованные грибы, креветки и чернослив. Салаты с кукурузой получаются легкие и вкусные. В этих блюдах обязательно должен присутствовать зеленый горошек, причем, чем больше, тем лучше.

Зеленый горошек подходит ко всем салатам, в которых есть курица, мясо, грибы, свежие овощи и кукуруза. Пикантность блюдам придадут маринованные томаты из серии «Консерватория вкуса». Консервированные овощи позволяют не только сэкономить время, но и приготовить много разнообразных и вкусных блюд для праздничного ужина.

ОЛИВЬЕ ПО-РУССКИ

Змею нельзя отказать не только в мудрости и рассудительности, но и в требовательности к себе и другим. Поэтому продукты для новогоднего стола должны быть безупречного качества. А значит, доверять стоит только хорошо зарекомендовавшим себя производителям. Таким является компания «Русь». Тушеную говядину, которую она выпускает под маркой «Честный продукт», можно смело использовать при приготовлении горячих блюд и салатов.

Ароматный вкус тушеного мяса придаст особый шарм классическому «Оливье». Не забудьте, что ваша задача — приятно удивить гостей. И это получится благодаря тушенке. Украсив оливье консервированной кукурузой, вы внесете в трапезу ин-

тригу, сделав это блюдо внешне неузнаваемым.

Мясных блюд на столе должно быть много, ведь змея — искусный охотник. И здесь на выручку придет «Честный продукт». Компания «Русь» под этой торговой маркой выпускает консервированную тушеную свинину, баранину, курицу и говядину. По вкусу консервы ТМ «Честный продукт» ничем не уступают свежеприготовленному мясу, но придают закускам аромат и изюминку. В сочетании с маринованными огурцами и томатами, мясные блюда с тушенкой запомнятся гостям и придутся «по вкусу» повелительнице года.

САЛАТ ИЗ ТУШЕНКИ

Попробуйте наш рецепт. 200–250 г нежирной говяжьей тушенки, 500 г мелкого картофеля, 200 г свеклы, 100 г репчатого лука, 100 г майонеза, 2 яйца, соль, черный молотый перец, зелень петрушки или сельдерея, 1 маринованный огурец.

Отварите свеклу и картофель «в мундире», очистите и нарежьте кубиками. Яйца вкрутую нарежьте дольками, а тушеное мясо из банки — небольшими кусочками. Мелко нарезанный лук обжарьте до золотистого цвета. Мясо, картофель и свеклу соедините, добавьте измельченную зелень, заправьте майонезом, перемешайте и поставьте в холодильник на 10 минут. Переложите салат на блюдо, покрытое листьями зеленого салата, украсьте дольками вареных яиц, посыпьте жареным луком, а по краям выложите дольками маринованного огурца.

Компания «Русь» поздравляет читателей «ПК» с Новым годом и желает всем вкусного и разнообразного новогоднего застолья!
Алиса САВЕЛЬЕВА





НОВГОРОДСКИЙ
БЕКОН™

Нам можно доверять!



ПОКУПАЙТЕ НОВГОРОДСКОЕ!

ОАО "Великоновгородский мясной двор"

Россия, 173640, г. Великий Новгород, Сырковское шоссе, д. 25, тел. (8162) 680 501, www.adept.ru



УМНОФОРСАМ
ПУЛКОВСКИЙ



Хочешь праздника —
загляни в «Пулковский»!

Пулковское шоссе, д. 3, тел. (812) 413-58-16

ОАО БЕЛГОРОДСКИЕ
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Белгородские овощи

Бела Слада

Сладжест

Garnetto

308013, Россия, г. Белгород
Михайловское шоссе, 14
Тел.: (4722) 21-13-37/39
Факс: (4722) 27-58-22
Тел.: 8 (495) 514-00-92/93
bmr.moskva@mail.ru
www.bmol.ru

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ



К большим праздникам в старину готовились заранее, при этом обязательно запасаясь домашними соленьями. Эти традиции сохранились и сегодня. Однако теперь готовить разносолы самостоятельно вовсе не обязательно. Для этого в Ломоносовском районе под Санкт-Петербургом есть специализированная компания — «ФАБРИКА ДОМАШНИХ СОЛЕНИЙ». К праздничному столу она готова предложить покупателям большой и разнообразный ассортимент своей продукции.



ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ К НОВОГОДНЕМУ СТОЛУ

ПАЛИТРА ВКУСА И ЦВЕТА

Ни один праздничный стол не обходится без квашеной капусты и соленых огурчиков, которые хороши и в роле самостоятельной закуски, и как компоненты для салатов и горячих блюд. Специалисты «Фабрика домашних солений» используют не только традиционное сочетание овощей, но и создают продукцию по собственным рецептам. К новогодним праздникам они приготовили пять видов ассорти.

Одно из них смесь зеленых овощей — **перец, чеснок и черемша**. Это ассорти не только пикантно, но и полезно. Перец богат витамином С, а черемша славится многими свойствами — она нормализует обмен веществ, избавляет от бессонницы, а благодаря большому содержанию аскорбиновой кислоты спасает от простудных заболеваний. Все эти свойства сохраняются в процессе соления. Ассорти — уже готовое блюдо, которое просто нужно достать из банки и выложить на тарелку.

Разнообразие вкусовых оттенков ожидает тех, кто попробует овощной салат из **соленых патиссонов, моркови и огурца**. В соседстве друг с другом эти овощи приобретают особый вкус.

Заменяв в этом салате патиссоны на чеснок, технологи получили совершенно другое блюдо с новой цветовой палитрой и оригинальной

вкусовой гаммой. Огурчики стали еще более пикантными, а морковь острее.

ЗИМНИЕ УГОЩЕНИЯ С ПОЛЬЗОЙ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

Очень эффективно смотрится на столе ассорти из шести овощей. В него входят патиссоны, морковь, перец, огурец, черемша и чеснок. Ярко-розовые помидоры в сочетании с зелеными огурчиками, оранжевыми кружочками моркови и желтыми тарелками патиссонов выглядят особенно аппетитно. Лучшей приправы для зимней трапезы не придумаешь. Остроту ей придает чеснок, который считается лучшим средством от простуды и гриппа. В соленом виде он сохраняет свои способности защищать нас от микробов и вирусов.

Специалисты компании перерабатывают все овощи в период сбора урожая, поэтому они со-



храняют витамины и полезные свойства. В качестве консерванта используется только соль. Также применяют пряности и приправы, они придают овощам вкус и аромат. Готовая продукция ничем не отличается от той, что приготовлена заботливыми руками домашних хозяек.

Соленья продаются в разной расфасовке — по 180 г, 300 г и 600 г. Это очень удобно и для больших застолий, и для встречи Нового года в узком семейном или дружеском кругу.

А самое большое ассорти из шести видов овощей выпускается в больших банках весом 1,2 кг.

СОЛЕНАЯ КАПУСТКА ДЛЯ НОВОГОДНЕГО КРОЛИКА

Ну а для тех, кто хочет поколдовать на кухне, «Фабрика домашних солений» предлагает

свою продукцию на развес — томаты, чеснок, черемшу, патиссоны, капусту и листья винограда. Подбирайте сочетание соленых овощей на свой вкус и готовьте из них ароматные закуски и горячие блюда.

Соленые овощи хороши с шашлыком и в плове. Отличным сырьем для домашних голубцов будут нарезанные листья капусты, которые засаливаются на фабрике целыми кочанами. А если мясной или овощной фарш завернуть в соленый лист винограда и потушить, получится настоящее блюдо грузинской кухни — острая и ароматная долма.

Готовясь к встрече Нового года Змеи, подумайте о символических блюдах, которые рекомендуют астрологи. В наступающий год необходимо любимое лакомство пресмыкающегося — мясо кролика. А к нему лучше всего подойдут закуски из соленых овощей. Чем богаче ассортимент овощных солений на вашем столе, тем удачнее будет наступающий год.

Дина ЛОВЕЙКО



ВЕЛИКОЛУКСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ
Основан в 1944 году

Поздравляем! 2013
С наступающим Новым Годом!

**Ждем Вас, дорогие Покупатели, в праздничные дни!
Во всех магазинах фирменной торговли
- специальные акции и скидки!**

КОНСЕРВЫ

В Новый год — С НОВЫМ ПАШТЕТОМ



Вкус и польза — эти два слова как нельзя лучше характеризуют старинное кушанье — печеночный паштет. Оно в далекие времена пришло к нам из Франции, а французы — известные гурманы и понимают толк в хорошей еде. К Новому году компания «ГЛАВПРОДУКТ» приготовила новую линейку паштетов под многообещающим названием «Новый вкус. Новое качество».

В печени содержится уникальный состав витаминов, ферментов и микроэлементов. Самое важное из них — железо, которое делает этот продукт обязательным в рационе взрослых и детей. А для тех, у кого анемия или проблемы с иммунитетом, печень и вовсе очень полезна. Компания «Главпродукт» уже сегодня готова предложить покупателям новые виды паштетов из утиной, гусиной и куриной печени, печени индейки и печени говядины с копченостями и грибами.

Над вкусом и качеством новой продукции работала целая команда профессионалов. Специалисты тщательно подбирали рецептуру. В результате паштет получился нежнейшим по консистенции. Этого удалось добиться благодаря особой бланшировке печени, которую затем измельчают до пастообразного состояния. Ароматные специи и поджаренный до золотистого цвета лук придают готовому продукту пряные нотки и красивый цвет. А щадящая температурная обработка позволяет сохранить все полезные и питательные вещества.

Когда первая партия новых паштетов была готова, продукцию дегустировали покупатели. 93% из них отметили изысканный вкус и нежную структуру паштета «Главпродукт», а 75% тут же купили аппетитные баночки. Паштеты из новой линейки «Главпродукт» можно легко найти в магазинах и супермаркетах по яркой надписи на крышках «Новый вкус. Новое качество».

Новинки привлекают и вполне демократичной ценой. Вес банок — 240 г и 325 г. — в зависимости от потребностей покупателей, которые используют паштеты для завтрака с хрустящей булочкой или для салатов, в будни и праздники. Впереди длинные новогодние торжества, а, значит, уже пора покупать вкусные и нежные печеночные паштеты от компании «Главпродукт».

Нина БАШКИРОВА

ГЛАВПРОДУКТ



ООО "АСТО"

WWW.ASTOFISH.COM



ДЕЛИКАТЕСНЫЕ
МОРЕПРОДУКТЫ

Юридический адрес:
Россия, С.-Петербург, В. О., Большой пр., д. 55
Фактический адрес:
Россия, С.-Петербург, Стрельна, Нижняя дорога д.2, (812) 421-31-90

Приглашаем в магазины вкусных покупок:

Садовая улица, д. 38
проспект Стачек, д. 96
Софийская улица, д. 39
Лиговский проспект, д. 44
проспект Королева, д. 7

Вкусных вам праздников!

Пусть Новый Год подарит Вам вместе с запахами мандаринов и брызгами шампанского новые открытия, ветра и впечатлений. Хотите нажать Ваши новые победы и новых планов, верных друзей и надежных партнеров? Тогда-то правильная группа "Диета-18".

ДИЕТА 18
МАГАЗИН ВКУСНЫХ ПОКУПОК!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ДЕСЯТЬ ЛЕТ ТОМУ НАЗАД

Исследование 10 образцов автостеклоочистителей по просьбе «Общественного контроля» провела аккредитованная испытательная лаборатория «Аналит». Образцы закупались на авторынках, которыми так любят пользоваться автолюбители в целях экономии, в супермаркетах и на автозаправочных станциях.

Экспертизу автостеклоомывателей этого года можно назвать юбилейной: первое исследование «незамерзаек» «Общественный контроль» провел в 2002 г., ровно 10 лет назад. Однако надо признаться, опасная и некачественная продукция до сих пор находится в свободной реализации, причем не только на авторынках, но и в крупных гипермаркетах. Органы государственного надзора и контроля до сих пор не научились эффективно пресекать противоправную деятельность недобросовестных предпринимателей.

Продавцы омывателей с метанолом все эти годы особенно и не скрывались: сидели себе мирно на авторынках, например на улицах Фучика и Салова, торговали своим опасным товаром. А государственные органы контроля только разводили руками: ничего не можем сделать — законы не позволяют!

Зато эти самые законы, видимо, позволяют впаривать потребителям опасные стеклоомыватели, которые появляются каждый год, как подснежники, только под новыми марками и названиями изготовителей.

МОСКОВСКИЕ ГОСТИ

Если в прошлые годы хитом продаж на питерских авторынках был омыватель «Арктика», то сегодня тот же самый фальсификат продается с этикеткой «Антарктида» (ООО «Гермес», Москва): почти 14% метанола и температура кристаллизации, не соответствующая заявленной на этикетке, -25 °С вместо обещанных -30°. На этикетке омывателя также не были указаны условия хранения.

Компанию «Антарктиде» в этом году составили «Снежная долина» (ООО «Эскада», Москва), в которой обнаружили почти 14% метанола (температура кристаллизации -20 °С вместо -30°) и «Е-95» (ООО «Кондор», Москва), содержащая почти 15% метанола (температура кристаллизации -25 °С вместо -30°). На этикетке омывателя «Е-95» не были указаны правила и условия эффективного и безопасного использования.

К трем московским фальсификатам, обнаруженным на авторынках, на этот раз добавился еще один столичный гость, приобретенный в гипермаркете «Карусель». Омыватель «Бирюза» (ООО «АстЭлит», Москва) содержал в себе 12,5% метанола

Опасная автохимия по-прежнему на прилавках

В ЧЕТЫРЕХ ИЗ ДЕСЯТИ «НЕЗАМЕРЗАЕК» ОБНАРУЖЕН МЕТАНОЛ

Морозные дни, как всегда, приходят неожиданно. Для автомобилистов это всегда стресс. Особенно для тех, кто вовремя не залил в бачок омывателя безопасный и качественный автостеклоочиститель. Поэтому традиционно в межсезонье Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в помощь автолюбителям проверяет на безопасность и качество образцы «незамерзаек», появляющихся в большом количестве в магазинах, авторынках и АЗС. И вновь, как уже много лет подряд, находит в них запрещенный и опасный для здоровья метанол.



и не соответствовал температуре кристаллизации, заявленной на этикетке: -22 °С вместо обещанных -25°. Кроме того, на этикетке не были указаны условия хранения.

Наглость московских изготовителей фальсификата поражает: мало того что используют в производстве запрещенный метанол — на своей продукции они указывают: «Не содержит метанол!» Эта надпись присутствует на этикетках всех четырех подделок.

Пятый образец — «Ойлрайт» (ООО «Тектрон», Московская обл.), не прошедший испытания, имел совсем неприлично низкую температуру кристаллизации -13 °С вместо -20°, обещанных на этикетке. Такую «незамерзаю» общественники нашли в ООО «Ашан».

ЯДОВИТАЯ ЭКОНОМИЯ

В России использование метанола при производстве товаров автохимии запрещено с 2000 года, поскольку это вещество является сильным, преимущественно нерв-

ным и сосудистым ядом с выраженным кумулятивным эффектом. Метиловый спирт способен оказывать токсический эффект при попадании через желудок, кожу и при вдыхании паров (или аэрозоля). При употреблении внутрь приводит к потере зрения и даже к смерти.

По словам ведущего научного сотрудника Института токсикологии д. м. н. профессора **Геннадия Сидоркина**, использование этого вещества в производстве, в том числе в стеклоомывателях, сопряжено с высоким риском развития острых и хронических отравлений.

— Хроническое отравление, в том числе при поступлении метанола в виде паров через легкие, вызывают головокружение, тошноту, ощущение серого тумана перед глазами, резкое снижение остроты зрения или выпадения полей зрения, атрофию зрительного нерва, отек, сужение артерий и расширение вен сетчатки глаза. Особенно повышается риск хронического ингаляционного отравления мета-



нолом среди водителей-профессионалов при снежно-слякотной погоде, когда автомобилисты, нередко проводя в дороге по несколько часов ежедневно, постоянно пользуются метанолсодержащим стеклоомывателем.

А защитники окружающей среды полагают, что от ядовитых испарений страдают не только водитель и его пассажиры, но и все горожане. Ведь яд попадает в атмосферу, а затем в сточные воды и в водопроводные краны наших квартир. Коварство этого вещества состоит еще и в том, что он накапливается в организме.

Поскольку метанол намного дешевле безопасного изопропилового спирта, который используется для очищения стекол, да к тому же имеет низкую температуру замерзания, недобросовестные производители с удовольствием его используют в качестве сырья. И, как видим, их противоправной деятельности сегодня никто серьезно не мешает.

«Общественный контроль» направил материалы очередной проверки автостеклоочистителей в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу 22.11.2012 г. Будут ли приняты действенные меры по фактам реализации продукции автохимии, создающей опасность для жизни и здоровья потребителей, узнаем совсем скоро.

Алиса САВЕЛЬЕВА
СПб ООП «Общественный контроль» благодарит за проведенные исследования ООО «Аналит Продакт» и лично его руководителя Илью Гринштейна.

При реализации проекта «Не покупайся!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 3 мая 2012 года № 216-рп.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ АВТОСТЕКЛООЧИСТИТЕЛЕЙ



| Наименование изделия | Frost -20 °С | Триол-Арома -20 °С | DRIVE STYLE -20 °С | Каждый день -30 °С | BLIK -10 °С | Ойлрайт -20 °С | Бирюза -25 °С | Е-95 -30 °С | Антарктида -30 °С | Снежная долина -30 °С |
|--|--|--|--|-----------------------------------|---|--------------------------------|-------------------------------|---|--|---|
| Производитель | ООО «Регион-С», Нижегородская обл., г. Дзержинск | ООО «Карат-авто», СПб | сделано для «Метрика», произведен ООО «ХимВест», СПб | ООО «Арома Пром», Московская обл. | ООО «Регион-Комплект», СПб | ООО «Тектрон», Московская обл. | ООО «АстЭлит», Москва | ООО «Кондор», Москва | ООО «Гермес», Москва | ООО «Эскада», Москва |
| Место закупки | «Карусель», Пулковское ш., 19 | АЗС №69 «Черниговская», ООО «Лукойл Северо-запад нефтепродукт», ул. Черниговская, 25 | ООО «Стройформат», Пулковское ш., 53, «Метрика» | ООО «Ашан», Пулковское ш., 25 | «Аста», ООО «Эрида», пр. Славы, 40 | ООО «Ашан», Пулковское ш., 25 | «Карусель», Пулковское ш., 19 | ИП Хазанов А. Н., авторынок, ул. Фучика, 25 | ИП Боталова Е. В., авторынок, ул. Фучика, 25 | ИП Голубев О. И., авторынок, ул. Салова, 70 |
| Объем, л | 3,78 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Цена, руб. | 159 | 243 | 139 | 150-51 | 99 | 117-70 | 159 | 100 | 100 | 100 |
| Дата выпуска | 12.10.2012 | 02.2012 | 09.2012 | 13.09.2012 | 05.10.2012 | 12.09.2012 | 10.2012 | 10.2012 | III кв. 2011 г. | октябрь 2011 г. |
| Срок годности | 2 года | 2 года | 3 года | 2 года | 24 мес. | 3 года | 3 года | 3 года | 3 года | 5 лет |
| Полнота информации на упаковке | Соответствует требованиям | Соответствует требованиям | Соответствует требованиям | Соответствует требованиям | Не указаны условия хранения и меры предосторожности | Соответствует требованиям | Не указаны условия хранения | Не указаны правила и условия эффективного и безопасного использования | Не указаны условия хранения | Соответствует требованиям |
| Температура кристаллизации, °С, на этикетке/фактически | -20 °С / -22 °С | -20 °С / -22 °С | -20 °С / -20 °С | -30 °С / -30 °С | -10 °С / -10,5 °С | -20 °С / -13 °С | -25 °С / -22 °С | -30 °С / -25 °С | -30 °С / -20 °С | -30 °С / -20 °С |
| Содержание метанола, % | <0,1 | <0,1 | <0,1 | <0,1 | <0,1 | <0,1 | 12,5 | 14,7 | 13,5 | 13,7 |
| Соответствие этикетке | Соответствует | Соответствует | Соответствует | Соответствует | Соответствует | Не соответствует | Не соответствует | Не соответствует | Не соответствует | Не соответствует |

Данные экспертизы касаются исключительно конкретных образцов, представленных на экспертизу, а не всей аналогичной продукции указанных предприятий-изготовителей.

**БАЛТИЙСКИЙ
БЕРЕГ**

Паштет лососевый

**Сельдь
филе-кусочки**

Анчоус

Икра мойвы

Для тех, кто любит рыбу!

МИТ СТАР
ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА

СДЕЛАНО В РОССИИ

Маркет Лайн

ЗЛАТИБОРАЦ

*Счастья Вам и благополучия
в Новом Году!*

*Вкус природы
Дух сербских традиций*

Сырокопченые колбасы и деликатесы изготавливаются в Сербии у подножия горы "Златибор" по оригинальной семейной рецептуре с 1885 года.

ОАО «СЕВЕРНЫЙ УНИВЕРСАМ»

**С наступающим Новым годом!
Приглашаем за покупками!**

пр. Просвещения, 74

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

Все гениальное — просто,
все «Пискаревское» — вкусно!
С этим выводом, пожалуй,
согласится каждый, кто хоть раз
отведал продукцию молочного
завода «ПИСКАРЕВСКИЙ».



**Укрепляй иммунитет
вместе с «Пискаревским»!**

На протяжении почти полувековой истории предприятие следует трем основным принципам:

- лучшие поставщики экологически благополучного молока из Ленинградской области;
- традиционные и современные технологии, позволяющие сохранить вкус и пользу натурального продукта;
- максимальное удовлетворение потребностей покупателей.

ЗДОРОВЫЙ ПРОДУКТ

Специалисты молочного завода «Пискаревский» главной ценностью считают здоровье человека. Именно поэтому здесь разработана специальная линейка продуктов, которые помогают нашему организму укрепить свои защитные силы.

Ацидобиофиллин — один из главных помощников петербуржцев. Сегодня «Пискаревский» — единственное предприятие в Северной столице, выпускающее этот уникальный кисломолочный продукт.

Ацидобиофиллин не только приятен на вкус, но и обладает выраженными лечебными свойствами. Специалисты Академии им. И. Мечникова рекомендуют его людям, имеющим проблемы с лишним весом, поджелудочной железой, а также страдающим сахарным диабетом. Научно доказано, что регулярное употребление аци-

добифилина приводит к улучшению обмена веществ, улучшает работу печени, почек и других внутренних органов. Напиток рекомендуется как взрослым, так и детям.

**КРАСОТА ИЗНУТРИ
НАЧИНАЕТСЯ С «ЛАКТИНАЛЯ»**

Сегодня на «Пискаревском» налажен выпуск пробиотического продукта «Лактиналь», разработанного специально для прекрасного пола. «Лактиналь» содержит комплекс культур *Lactobacillus*, от которых во многом зависит здоровье женщины, ее красота и привлекательность. Они способствуют выработке жизненно важных гормонов, нехватка которых приводит к преждевременному биологическому старению и увяданию женского организма.

Особо стоит отметить уникальную эффективность этого продукта в решении таких проблем, как правильная работа кишечника. Ежедневное употребление «Лактиналя» препятствует скоплению в организме токсичных продуктов, обеспечивая регулярный кишечный транзит. Петербурженки, успевшие оценить пробиотик, с удовольствием констатируют, что чувство легкости и отличное настроение стали их верными спутниками.

Начните и вы свой день с употребления полезных продуктов молочного завода «Пискаревский»!



Подготовила Римма ВИКУЛИНА

ЭКОМЛК

Масло «ЭКОМЛК» «Сливочное»

- На Руси издавна лучшие сорта коровьего масла получали из свежих сливок, наполненных ароматом заливных лугов. Продолжая традиции отечественного маслоделия, мы тщательно отбираем сырье и строго контролируем каждый этап изготовления Масла Сливочного. Высокое качество нашего продукта подтверждено стандартом ГОСТ.
- Сливочное масло полезно для здоровья. Оно содержит множество необходимых человеку веществ. В их числе витамины А, D, E, K, а также 20 незаменимых жирных кислот. Названные витамины необходимы человеку для крепости костей, остроты зрения, гладкости кожи и блеска волос.
- Молочный жир содействует усвоению кальция, который в свою очередь отвечает за понижение уровня холестерина в крови. Таким образом, не следует бояться холестерина — масло само «отрегулирует» его уровень.
- Хранить сливочное масло рекомендуется при температуре 10-12°С, в темном месте. В домашних условиях масло следует хранить в холодильнике. Ни в коем случае нельзя хранить сливочное масло в стеклянных масленках — находясь на свету, все витамины в масле теряют свои качества уже в течение первых суток. Чтобы масло не впитывало посторонних запахов, его нужно держать подальше от остро пахнущих предметов и продуктов.

СЛОВО — ЭКСПЕРТУ

У КАКОГО МОЛОКА «ПУСТОЙ» ВКУС

На упаковках молока часто можно увидеть надпись «натуральное». Согласно ГОСТ Р 51917-2002, натуральное молоко — это молоко без извлечений и добавок молочных и немолочных компонентов, иначе говоря, свежее цельное, только что из-под коровы. Такое молоко невозможно отправлять в продажу без предварительной обработки.

Во-первых, его нормализуют, то есть доводят до определенной степени жирности: 1,5, 2,5, 3,5% или 6%. Ведь у натурального молока жирность никогда не бывает постоянной — она колеблется в пределах от 3,5 до 6%, — поясняет зав. кафедрой технологии молока и пищевой биотехнологии СПб государственного института холода и биотехнологий профессор Людмила Забодалова. — Чтобы добиться таких показателей, молоко не разбавляют водой, как думают некоторые, а добавляют в него обезжиренное молоко или сливки, если надо повысить жирность. Обезжиренное молоко и сливки получают в процессе сепарирования цельного молока.

В Техническом регламенте на молоко и молочную продукцию (2008 г.) указано, что питьевое молоко должно изготавливаться без применения сухого цельного или обезжиренного молока. Производители часто игнорируют этот закон, используя восстановленное молоко. Если это имеет место, налицо фальсификация продукта, и перед нами — молочный напиток. Определить, что находится в бутылке, не всегда можно даже по вкусу. Если молоко восстановлено из сухого концентрата высокого качества с соблюдением технологии, потребитель никогда не определит подмену.

— А вот «пустой» вкус свидетельствует о том, что молочный белок не успел набухнуть, — рассказывает профессор. — Это высокомолекулярное соединение, которое сразу не растворяется в воде. Чтобы он набух, молоко при восстановлении необходимо выдержать в течение нескольких часов или применить специальные методы подготовки.

МОЛОКО ДЛЯ ТЕЛЯТ

Восстановленное молоко может иметь сторонние вкус и запах и по другой причине

В советские времена покупателей тоже обманывали, разбавляя молоко водой. Хозяйки сразу могли догадаться, что жирность у напитка не та. Покупая молоко или творог сегодня, мы даже не представляем, что могли сделать с натуральным продуктом, чтобы его вкус и качество так изменились. Отчасти в этих переменах виноваты вполне законные современные технологии переработки, а в некоторых случаях — все тот же, только более изощренный обман.

МОЛОКО СОБМАНОМ



— если сырье разбавлено совсем немолочной добавкой: соевой мукой, крахмалом, сухой сывороткой, содой и в некоторых случаях — сухим заменителем цельного молока (ЗЦМ) для кормления телят, при производстве которого иногда используется аммиак.

Аммиак — это опасный для здоровья человека газ, который запрещено использовать в пищевых продуктах. Чтобы убрать естественный аммиак, содержащийся в парном молоке коров, продукт подвергают процессу дегазации. А для животных аммиак не вреден, поэтому он используется для приготовления ЗЦМ, помогая связать воедино все его немолочные компоненты. Поскольку ЗЦМ намного дешевле натурального молока, недобросовестные производители им пользуются. От такой добавки меняется не только вкус восстановленного молока, страда-

ет его качество и безопасность.

— Недавно к нам обратился производитель, который купил сухое молоко у одной фирмы, — рассказывает доцент кафедры технологии молока и пищевой биотехнологии Елена Сучкова. — После восстановления молока он заметил, что оно имеет странный солоноватый привкус. И по органолептическим показателям, и по химическому составу продукт оказался фальсифицированным.

Заменитель цельного молока, предназначенный для телят, может оказаться не только в молоке и молочных продуктах, но и в кондитерских изделиях, где часто используется сухое молоко. Иногда кондитеры сами начинают бить тревогу:

ведь ЗЦМ, входящий в состав сырья, нарушает все технологические процессы и конфеты получаются совсем не того качества.

Определить фальсификат можно с помощью дорогих систем контроля качества. Их могут позволить себе только крупные производственные компании, а мелкие предприятия работают на доверии к поставщикам сырья, которые их иногда подводят.

ЖИР, ДА НЕ ТОТ

Для фальсификации молочных продуктов у производителей тоже есть широкий простор. В соответствии с тем же Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию изготовители могут выпускать молокосодержащие продукты, в составе которых используются растительные жиры.

Правильно подобранный растительный жир должен иметь такую же температуру плавления, как и молочный, то есть приближаться к температуре человеческого тела. Тогда он не будет вызывать неприятные вкусовые ощущения и скатываться на языке.

— Правильно подобранные композиции из растительных жиров позволяют сделать хороший и качественный продукт, который по вкусу не будет отличаться от продукта, произведенного с использованием только молочных жиров, — говорит Людмила Забодалова. — Например, хороший спред, в состав которого входят растительные жиры, даже специалистам трудно отличить от натурального сливочного масла. Но это не дает права производителю скрывать состав продукта и не указывать растительный жир на упаковке.

Однако недобросовестные предприниматели могут указать в составе растительный жир, но использовать дешевое и некачественное сырье. Определить подделку можно только по вкусу и испорченному настроению.

Нина БАШКИРОВА



ЛУЖСКИЙ КОНСЕРВНЫЙ ЗАВОД

в канун Нового года и Рождества
от всей души желает всем
счастья, здоровья, радости,
успехов всегда и во всём!

Качество —
наша традиция!

Большой выбор мясных консервов и джемов
ждет Вас в сетях оптовой и розничной торговли.
Тел.: (812) 385-92-40, e-mail: office@l-k-z.spb.ru





ОЛИВЬЕ ПО-РУССКИ — С КИШЕЧНОЙ ПАЛОЧКОЙ И ДРОЖЖКАМИ

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКАЯ ОБЩЕСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»:
8 ИЗ 9 ПРОВЕРЕННЫХ МЯСНЫХ САЛАТОВ НЕ СООТВЕТСТVOВАЛИ ТРЕБОВАНИЯМ БЕЗОПАСНОСТИ

СЛОВО ЭКСПЕРТУ

Дмитрий ПОЗДНЯКОВ, исполнительный директор Северо-Западной Мясной Ассоциации, член Общественного совета при Министерстве сельского хозяйства Российской Федерации

— Представленные результаты экспертизы — тревожный и своевременный сигнал для покупателя относительно выбора продуктов к новогоднему столу. Хорошо, что экспертиза была проведена «Общественным контролем» еще до наступления Нового года, так как подобная информация, возможно, уберет десятки или даже сотни людей от отравления в канун праздника и перспективы провести новогодние каникулы в больнице.

Анализируя результаты экспертизы «продуктов, готовых к употреблению», очень сложно найти причину, повлекшую за собой появление в них болезнетворных микробов. Даже при самом жестком и тщательном контроле со стороны надзорных органов покупатель, приобретающий кулинарные блюда, не требующие какой-либо дополнительной термической обработки, не застрахован от подобных опасностей. Единственный способ уберечь себя от такого риска — не поленившись и приготовить такой салат самому. Только в этом случае вы будете твердо уверены и в используемых продуктах, и в самом процессе производства. Да и обойдется это гораздо дешевле.

При реализации проекта «Не покупайся!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 03 мая 2012 года № 216-рп.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Салаты собственного приготовления в торговых сетях идут нарасхват, особенно перед праздниками. Что и говорят — быстро, удобно, но, как показывают исследования «Общественного контроля», не всегда безопасно. Результаты экспертизы салатов прошлых лет и раньше не внушали оптимизма. Но на этот раз количество образцов, не соответствующих санитарным нормам и правилам, побило все рекорды: в восьми из девяти салатов были выделены БГКП — бактерии группы кишечных палочек.

ОПАСНАЯ ЕДА

Знакомая фраза о бесплатном сыре многих наводит на мысль: чем дороже, тем лучше. Покупать в дорогих магазинах качественные товары советуют и специалисты. Поэтому помимо привычных гипермаркетов («О'Кей», «Ашан»), где отовариваются большинство петербуржцев, «Общественный контроль» посетил элитные супермаркеты — «Супер Бабилон» и «Лэнд», чтобы проверить, как там соблюдаются требования по реализации кулинарной продукции. Еще несколько образцов салатов было приобретено в универсамах «Тегра», «Придорожный», «Сампо» и «Сраг».

10 образцов мясных салатов были отправлены на исследование в испытательный центр ГНУ ВНИИ жиров Россельхозакадемии. Продукцию проверяли по органолептическим и микробиологическим показателям, то есть на вкус, запах и санитарную безопасность.

С «кислым запахом микробиологической порчи», как сказано в протоколе испытаний, оказался король салатов — оливье, приобретенный в универсаме ООО «Тегра». В образце был обнаружен целый букет нарушений: БГКП, на порядок превышено содержание КМАФАнМ и в два с половиной раза — содержание дрожжей.

КМАФАнМ — это общее количество микроорганизмов, обнаруженных в образце. Среди них могут быть всякие: патогенные, условно патогенные и абсолютно безопасные. «Такой симбиоз не опасен, если их численность не выходит за пределы установленной нормы. Но когда микробов становится много, они начинают размножаться со скоростью

сходящей с горы лавины, — пояснила и. о. руководителя лаборатории **Нина Храброва**. — В этом случае отравиться таким салатом ничего не стоит».

— Повышенное количество дрожжей в продукте вызывает микробную интоксикацию, которая может сопровождаться расстройством пищеварения, слабостью и снижением работоспособности, — предупреждает главный миколог Петербурга профессор **Виталий Антонов**.

Кроме того, на этикетке образца оливье из ООО «Тегра» отсутствовала обязательная информация для потребителя: сроки годности, состав продукта, его пищевая и энергетическая ценность, условия хранения, информация о подтверждении соответствия, нормативный документ, в соответствии с которым изготовлен продукт. А это уже нарушение ст. 10 Закона «О защите прав потребителей».

«МЫ КАК МИНЕРЫ»

Наличие БГКП и отсутствие необходимой информации для потребителя на этикетке было установлено в образцах весовых мясных салатов, приобретенных в универсамах ЗАО «ТД «Придорожный» («Оливье»), ЗАО «Сампо» («Калининский»), супермаркетах «SPAR» («Мясной Московский») и ООО «Супер Бабилон» («Мужской каприз», произведен ООО «Кулина»).

Образцы салатов, приобретенных в гипермаркете «О'Кей» («Мясной»), «Ашан» («Деревенский»), изготовитель ООО «Влад» и ООО «Лэнд» («Мясной») имели всю необходимую информацию для потребителя на этикетке, но также были признаны специалистами не соответствующими по микробиологическим показателям из-за наличия БГКП. «Мы как минеры, — признается **Нина Храброва**. — Все испытываем на себе, нередко сами от этого страдаем».

— Кишечная палочка, обнаруженная в пищевых продуктах, может привести

к вспышке кишечных заболеваний с последующим развитием дисбактериоза и нарушением деятельности желудочно-кишечного тракта, — считает доцент кафедры СЗГМУ им. Мечникова **Лариса Лавут**. — То же самое относится к другим нарушениям: высокой бактериальной обсемененности продукта (КМАФАнМ) и повышенному содержанию дрожжей. Все они свидетельствуют о несоблюдении санитарных правил на производстве, начиная от некачественной обработки сырья и технологии приготовления до режима и сроков хранения и реализации продукции.

Безопасным оказался только один образец: фасованный салат оливье ТМ «Каждый день», приобретенный в ООО «Ашан». Тем не менее он также вызвал нарекания экспертов: негармоничный запах и вкус с заметным преобладанием одного компонента — картофеля. Впрочем, качество продукта вполне соответствовало цене, которая оказалась самой демократичной: 147 руб. за кг, что в два раза ниже средней цены остальных образцов.

ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

Результаты проведенной экспертизы касаются исключительно тех образцов салатов, которые были приобретены для исследования, а не всех салатов, которые реализуют упомянутые предприятия торговли. Тем не менее «Общественный контроль» проинформировал изготовителей и продавцов мясных салатов, которые не соответствовали обязательным требованиям.

Некоторые компании проигнорировали сигнал «Общественного контроля». Однако наиболее серьезные сообщили о принятых мерах. Так, по сообщению генерального директора универсама «Сампо», магазин усилил контроль качества сырья, обозначил «информацию для потребителей, а именно: состав продукта, пищевая и энергетическая ценность, срок годности,

условия хранения». А повар «за надлежащий контроль за качеством выпускаемой продукции и информацией для потребителей лишена премии за ноябрь месяц на 50%».

Если в «Сампо» наказали повара, то в универсаме «Придорожный» и вовсе в связи с «нерентабельностью кулинарного производства» решили закрыть кулинарный цех с 01.12.2012. На поставку салатов магазин заключил договор со сторонней организацией.

В ООО «Лэнд-1» заявили, что дополнительно сдадут на лабораторные исследования образцы мясного салата, а генеральный директор ООО «Тегра» от лица универсама принесла извинения за неполную информацию для покупателей на ценнике и сообщила, что в магазине в ближайшее время будут установлены весы, печатающие полную информацию на этикетке.

Генеральный директор магазина № 2 ООО «Супер Бабилон Санкт-Петербурга» сообщил, что после проверки «Общественного контроля» предприятие закупило новое оборудование, позволяющее наносить на этикетку обязательную информацию для потребителя в полном объеме, и прислал копии этикеток в качестве подтверждения.

Что ж, судя по реакции предприятий торговли, многие из них всерьез отнеслись к сигналам общественников, и это вселяет оптимизм. Значит, работа, которую делает «Общественный контроль», проходит не впустую. Тем не менее материалы проверки качества и безопасности мясных салатов 22 ноября 2012 г. были направлены в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу. Наверняка чиновники помогут изготовителям и продавцам салатов изгнать от удара курантов новости полный «санитарный марафет» в своем салатном царстве, чтобы потребители к новому году столу получили только безопасную, качественную продукцию и с полной информацией на этикетке.

Алиса САВЕЛЬЕВА

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МЯСНЫХ САЛАТОВ



| Наименование продукта | Салат «Оливье» «Каждый день» фасованный | Салат «Оливье» весовой | Салат «Калининский» весовой | Салат «Мясной» весовой | Салат «Деревенский» фасованный | Салат «Оливье» весовой | Салат «Мясной» весовой | Салат «Мясной Московский» весовой | Салат «Мужской каприз» весовой |
|--|--|---|---|---|---|--|---|---|---|
| Производитель | ООО «Технология качества», Московская обл. | ООО «Тегра», СПб | ЗАО «Сампо», СПб | ООО «Лэнд», СПб | ООО «Ашан», Ленинградская обл. | ЗАО «Торговый дом «Придорожный», СПб | «О'Кей», СПб | ООО «ТД «Интерторг», СПб | ООО «Кулина», СПб |
| Место закупки | ООО «Ашан», Ленинградская обл., Всеволожский р-н, пос. Бугры | ООО «Тегра», ул. Симонова, 1 | ЗАО «Сампо», Светлановский пр., 40 | ООО «Лэнд», пр. Энгельса, 111, корп. 1 | ООО «Ашан», Ленинградская обл., Всеволожский р-н, пос. Бугры | ЗАО «Торговый Дом «Придорожный», пр. Энгельса, 145, корп. 1 | «О'Кей», пр. Энгельса, 154, лит. А | Супермаркет «Сраг», пр. Луначарского, 60, корп. 1, лит А | ООО «Супер Бабилон», м-н №2, ул. Тульская, За |
| Цена 1 кг | 147 | 169 | 267 | 398 | 239 | 285 | 249 | 249 | 300 |
| Дата и час изгот.вл. | 30.10.2012 | 07.11.2012 (08.49) | 07.11.2012 (11.26) | 07.11.2012 | 06.11.2012 | 07.11.2012 (10.43) | 07.11.2012 (10.31) | 07.11.2012 (10.43) | 07.11.2012 (10.43) |
| Срок годности | до 11.11.2012 | не указан | не указан | 12 час. | до 11.11.2012 | 12 час. | 12 час. | не указан | не указан |
| Внешний вид | Смесь равномерно нарезанных овощей и мяса в майонезной заправке | Смесь равномерно нарезанных овощей и мяса в майонезной заправке | Смесь равномерно нарезанных ингредиентов в майонезной заправке | Смесь равномерно нарезанных овощей и мяса в майонезной заправке | Смесь равномерно нарезанных овощей и мяса в майонезной заправке | Смесь равномерно нарезанных овощей и колбасы в майонезной заправке | Смесь равномерно нарезанных овощей и мяса в майонезной заправке | Смесь равномерно нарезанных овощей и мяса в майонезной заправке | Смесь равномерно нарезанных овощей и мяса в майонезной заправке |
| Вкус и запах | Негармоничные, запах и вкус с заметным преобладанием одного компонента | Запах микробиологической порчи, кислый | Выраженные, соответствуют набору сырья, без посторонних привкусов и запахов | Выраженные, соответствуют набору сырья, без посторонних привкусов и запахов | Негармоничные | Выраженные, соответствуют набору сырья, без посторонних привкусов и запахов | Выраженные, соответствуют набору сырья, без посторонних привкусов и запахов | Выраженные, соответствуют набору сырья, без посторонних привкусов и запахов | Выраженные, соответствуют набору сырья, без посторонних привкусов и запахов |
| Цвет | Свойственный входящим компонентам | Свойственный входящим компонентам | Свойственный входящим компонентам | Свойственный входящим компонентам | Свойственный входящим компонентам | Свойственный входящим компонентам | Свойственный входящим компонентам | Свойственный входящим компонентам | Свойственный входящим компонентам |
| Консистенция | Овощи, мясо плотные, но не жесткие | Овощи, мясо плотные, но не жесткие | Плотная, но не жесткая | Овощи, мясо плотные, но не жесткие | Овощи, мясо плотные, но не жесткие | Овощи плотные, но не жесткие, колбаса упругая | Овощи, мясо плотные, но не жесткие | Овощи, мясо плотные, но не жесткие | Овощи, мясо плотные, но не жесткие |
| Информация для потребителя, НД | Наименование продукта; наименование и местонахождение изготовителя; масса нетто в г или кг; состав продукта; пищевая и энергетическая ценность; условия хранения, пищевые добавки, срок годности; дата и час изготовления; обозначение документа, в соответствии с которым продукт изготовлен, информация о подтверждении соответствия | | | | | | | | |
| Информация для потребителя, фактически | соответствует | Не указаны: нормативный документ, в соответствии с которым изготовлен продукт, состав продукта, пищевая и энергетическая ценность, срок годности, условия хранения, информация о подтверждении соответствия | Не указаны: пищевая и энергетическая ценность, состав продукта, нормативный документ, в соответствии с которым продукт изготовлен, условия хранения, срок годности, отсутствует информация о подтверждении соответствия | соответствует | соответствует | Не указаны: пищевая и энергетическая ценность, состав продукта, нормативный документ, в соответствии с которым продукт изготовлен, условия хранения, отсутствует информация о подтверждении соответствия | соответствует | Не указаны: нормативный документ, в соответствии с которым изготовлен продукт, состав сырья, условия хранения, срок годности, отсутствует информация о подтверждении соответствия | Не указаны: нормативный документ, в соответствии с которым изготовлен продукт, состав сырья, условия хранения, срок годности, отсутствует информация о подтверждении соответствия |
| КМАФАнМ, КОЕ/г Норма: 5x10 ⁴ | 1,1x10 ⁴ | 1,5x10 ⁵ | 4,0x10 ³ | 5,6x10 ⁴ | 4,8x10 ³ | 5,1x10 ⁴ | 8x10 ³ | 1,0x10 ⁴ | 5,2x10 ⁴ |
| Бактерии группы кишечных палочек в 0,1 г продукта (не допускается) | не обнаружено | обнаружено | обнаружено | обнаружено | обнаружено | обнаружено | обнаружено | обнаружено | обнаружено |
| Дрожжи (КОЕ/г) Норма: не более 200 | 4 | 500 | 240 | 45 | 13 | 12 | 20 | 40 | 10 |
| Соответствие НД | Не соответствует | Не соответствует | Не соответствует | Не соответствует | Не соответствует | Не соответствует | Не соответствует | Не соответствует | Не соответствует |

Данные экспертизы касаются исключительно конкретных образцов, представленных на экспертизу, а не всей аналогичной продукции указанных предприятий-изготовителей.

НА ДЕСЕРТ



В канун новогодних праздников мы все ждем чудес. Сделать эту ночь волшебной поможет петербургская компания «КАРАТ ПЛЮС». Она воплотит ваши добрые пожелания близким и друзьям в самом вкусном и изысканном блюде праздничного стола – торте. Кондитеры уже подготовили широкий ассортимент праздничных тортов и начал принимать заявки на оригинальные сладкие поздравления.

ПОЗДРАВЬТЕ БЛИЗКИХ красиво и сладко!

ФАБРИКА ГРЕЗ

Получать подарки любит каждый, но еще большее удовольствие делать их своими руками. Поэтому предновогодняя подготовка на фабрике в полном разгаре. Ведь мастерам надо воплотить в сладком украшении стола фантазии петербуржцев, которые заказывают праздничные торты для друзей и близких, клиентов и коллег. Желание приобрести торт-великан весом 50 кг и размером полтора на полтора метра уже не удивляет кондитеров, ведь им приходилось создавать торт, весивший 255 кг. Его доставляли заказчику по частям и монтировали на месте, стоя на специальном помосте.

ЗАО «Карат Плюс» делает не только эксклюзивные гигантские изделия, но и тортики для небольшого семейного торжества. Они выполняются в виде бородатого Деда Мороза и добродушного снеговика, огромной елки, сверкающей съедобными огнями-бусинками, и саней, запряженных русской тройкой.

— Уже заказали большую елку для детей — ее мы будем делать из сахарной мастики, украсив гирляндами из марципана и шоколада, — рассказывает начальник цеха заказной продукции Татьяна Карева. — Любимые персонажи детворы — герои популярных мультфильмов и компьютерных игр.



Буквально на днях я приняла заказ на дракона Попугана. Чтобы «посадить» на торт эту сказочную зверушку, придется самой посмотреть мультфильм!

Как нет предела фантазии у заказчиков, так и нет ничего невозможного для изготовителя.

«Карат Плюс» предлагает не только разнообразную форму изделий, но и различные основы торта, прослойки и сладкие украшения. Можно сделать бисквитный торт и торт-суфле, муссовый и шоколадный, со сливками и масляным кремом, с бее и торт на слойке. По вашему вкусу изделие пропитают любимым фруктовым сиропом и украсят еловыми веточками, искусно выполненными из фруктов, сахарными бусинками или шоколадными гирляндами.

УКРАСИМ ТОРТ СВОИМИ РУКАМИ

Больше всех новогодних чудес ждут дети, ведь это единственная ночь в году, когда малышей не отправляют спать, а разрешают посидеть вместе со взрослыми за праздничным столом. Вот зажигают свечи и вносят торт, на котором можно рисовать.

Это — широко популярная серия «Сказки-раскраски». К тарту прилагаются четыре разноцветных сладких геля в специальных карандашах-кулечках. Ребенок сам может раскрасить торт жидким мармеладом по белой поверхности шоколадного бисквита, украшенного цветами из сахарной мастики. А подсказкой ему будут тонкие шоколадные линии, изображающие веселого зайца и цыпленка, волшебную елочку и деда мороза. А можно проявить фантазию и вместе с родителями изобразить что-то свое, написать пожелание и поздравить всех с Новым годом!

Самые удачные заказы кондитеры «Карат Плюс» включают в постоянный ассортимент заказных тортов, которые можно выбрать по каталогу. Это оригинальные торты: «Поздравляем», «С Новым Годом», «Дед Мороз» и «Снегурочка», «Зайка», торты-малютки от 1 кг для детей

«Мишка». В новогоднем ассортименте уже традиционных изделий тоже появятся новинки. Это торты из пропитанных сиропом белого и шоколадного бисквитов с кремом «крем-брюле» покрытые сахарной мастикой. Торт «Елочка», созданный в виде лесной опушки, на



которой ожидают праздника веселые зайчата и торт «Пять минут». На нем изображены часовая и минутная стрелки, символизирующие приближение Нового года. А веселая и занимательная серия для детей «Сказки-раскраски» пополнится тортами «Снеговик» и «Цыпленок новогодний». Хорошим подарком к празднику станут новые виды имбирного печенья — «Джинджермен» и «Елочка». Они выполнены в красивых подарочных упаковках.

Создавая произведения кондитерского искусства, компания «Карат Плюс» не забывает о качестве. Поэтому праздничное лакомство с добрыми пожеланиями станет не только украшением стола, но и запомнится гостям чудесным вкусом.

Нина БАШКИРОВА

Тел. диспетчерской службы «Карат Плюс» (812) 318-13-80; сайт www.karatplus.ru.
Фирменные магазины «КАРАТ ПЛЮС»:

- г. Всеволожск, Всеволожский пр., д. 72
- Московский пр., д. 167
- Съезжинская ул., д. 22 • ул. Есенина, д. 32
- Дальневосточный пр., д. 42
- Бухарестская ул., д. 23, корп. 1
- Литейный пр., д. 53
- Среднеохтинский пр., д. 2А
- 10-я линия В.О., д. 25/42
- пр. Стачек, д. 88 • Вербная ул., д. 12
- ул. Бабушкина, д. 8, корп. 2
- пр. Елизарова, д. 15 • ул. Ленсовета, д. 93
- Каменноостровский пр., д. 14
- ул. Хошимина, д. 11, корп. 1

Robin Bobin

готовые блюда • супы салаты • выпечка

Оцените высокое качество наших блюд. Составляйте меню к празднику для себя и своих близких.

640 22 40



С Новым годом и Рождеством!