

Рубрику ведет Светлана ЯКОВЛЕВА

Хлеб мы будем покупать по любой цене.



Мука и хлеб

ХЛЕБОПЕКИ ЖДУТ ХОРОШЕГО УРОЖАЯ, ЧТОБЫ СДЕРЖАТЬ ЦЕНЫ

Когда ходишь в магазин изо дня в день, прибавка в цене на тот или иной продукт на пять-десять копеек в неделю не так заметна, но если сравнивать нынешние цены на продукты с прошлогодними августовскими, то становится очевидно: они выросли весьма ощутимо для наших кошельков.

ВЫРОСЛА СТОИМОСТЬ ДАЖЕ СОЦИАЛЬНЫХ СОРТОВ

Та же мука «Предпортовая» (упаковка 2,2 кг) в прошлом августе продавалась по 52 руб. 49 коп., а нынче уже — по 66 руб. 24 коп. Соответственно, на два рубля с лишним подорожал социальный сорт батона нарезного весом 300 г из муки первого сорта. Год назад он стоил 11 руб. 44 коп., а теперь — 13 руб. 99 коп. Социальный сорт ржаного хлеба из обдирной муки и вовсе теперь выкладывают по половинке, которая стоит 12 руб. 39 коп., тогда как в прошлом году целая буханка этого хлеба продавалась по 21 руб. 59 коп.

Скачок цен на муку, как объясняют экономисты, произошел из-за прошлогодней засухи, в результате чего стоимость зерна на российском рынке увеличилась в 2 раза и цена на пшеницу поднялась выше мировой на 15%. Зато в нынешнем году эксперты предрекают один из самых высоких урожаев зерновых за последние годы, несмотря на то, что в некоторых районах лето опять выдалось засушливым. Некоторые эксперты считают даже, что урожай будет четвертым-пятым по величине в истории страны. Официальный прогноз на урожай: 94

— 95 млн. тонн. Для сравнения: в прошлом году собрали чуть более 70 млн. тонн. В этой связи в Минсельхозе полагают, что рост цен на муку удастся остановить, а хлебопекарные предприятия смогут поправить свои дела и не будут задираить цены на хлеб и булку.

КАРТОФЕЛЬ НЕ ПО-ЛЕТНЕМУ ДОРОГ

Что касается урожая овощей и фруктов, то на сайте правительства Ленинградской области читаем: «Значительно быстрее, чем в 2012 году, в Ленинградской области идет и уборка картофеля. При урожайности в 225 ц/га второй хлеб убран с 257 га против 156 га год назад. С опережением прошлогоднего графика хозяйства 47-го региона убирают овощные культуры: морковь, свеклу и капусту. На площади в 278 га урожайность составила 374 ц/га».

Однако пока высокая урожайность овощей как-то не очень отражается на ценах. Овощи остаются не по-летнему дорогими. Если в прошлом году 5-килограммовая упаковка картофеля стоила 56 руб. 69 коп., то сейчас упаковка такого же веса стоит 103 руб. 79 коп., российская капуста в прошлом году стоила 9 руб. 97 коп., а в нынешнем

БДИ!

Безликая упаковка может быть признаком плохого содержимого

В «НАРОДНОМ», «АШАНЕ» И «ИДЕЕ» ПРОДАВАЛОСЬ ПОДДЕЛЬНОЕ МАСЛО

ПРОДОЛЖАЕМ публиковать отчеты контролеров из Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» о проверках качества продуктов, которые продаются в магазинах города. На сей раз они закупили в торговых сетях города образцы сливочного масла и отдали на экспертизу в испытательную лабораторию ФБУ «Тест — Санкт-Петербург».

— Сливочным маслом может называться продукт, который содержит только жир коровьего молока. Но в ходе проверок мы не раз сталкивались с тем, что производители, желая сэкономить, заменяют его более дешевым растительным. Сказано и написано об этом уже немало, но мы снова и снова сталкиваемся с такими фактами, — рассказывает председатель «Общественного контроля» Всеволод Вишневецкий.

Вот и в этот раз четыре образца из десяти, купленных контролерами в магазинах «Народный» (пр. Косыгина, 21, к. 1), «Ашан» (Боровая ул., 47) и в универсаме «Идея» (ООО «ТД Интерторг», 1-я Красноармейская ул., 15), на самом деле маслом не являлись. В якобы масле, изготовленном ИП «Горшков С. С.» (Рязанская обл.) и ООО «Молочная река» (Москва), специалисты лаборатории обнаружили исключительно смесь растительных жиров — ни намека на молочный жир. В масле сливочном «Традиционном» от ОАО «Мытищинский молочный завод» (Московская обл.) обнаружено менее 15% молочного жира, остальное — растительный. А в масле сливочном «Крестьянское» от ООО «Сливочная столица» (Санкт-Петербург) молочный жир выявлен лишь «в следовых количествах».

Начальник отдела контроля качества товаров одной из крупных торговых сетей Елена Савостьянова утверждает, что, если возникают сомнения в качестве поступившей партии

товара, магазин немедленно отправляет образцы данной продукции на экспертизу. Вся партия в этом случае либо блокируется на складе, либо, по согласованию с поставщиком, отзывается. На основании протоколов экспертизы принимается решение: пустить ее в продажу или вернуть поставщику.

Контроль качества должен осуществляться и непосредственно «с полок магазинов».

— Бывало, что в ходе мероприятий по контролю качества выявлялся фальсификат, — рассказывает Елена Савостьянова. — В таких случаях мы делаем поставщику предупреждение, а в случае выявления повторной партии фальсификата требуем прекратить поставки.

И все же фальсифицированные продукты регулярно проникают на прилавки сетей, как показывают результаты проверок. Значит, контроль все-таки недостаточный.

Справедливости ради следует заметить, что результаты нынешней проверки сливочного масла, проведенной «Общественным контролем», оказались не такими удручающими, как прошлогодние. Если нынче треть образцов

признана подделками, то в прошлом году было больше половины.

Информация о результатах независимой проверки образцов сливочного масла была направлена в Управление Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу. Спустя положенное время оттуда пришел стандартный ответ — точнее, дежурная отписка, в которой говорилось: указанное в обращении фальсифицированное сливочное масло в реализации не выявлено. Комментарии тут, как говорится, излишни.

КАК ВЫБРАТЬ НАСТОЯЩЕЕ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО И НЕ НАРВАТЬСЯ НА ФАЛЬСИФИКАТ

● Внимательно читайте этикетку: выбирайте известную фирму — производителя сливочного масла, которая давно работает на рынке, а значит, дорожит своей репутацией.

● Избегайте покупать сливочное масло в упаковке с безликим дизайном (1 — 2 цвета, отсутствие яркого, запоминающегося логотипа или торгового знака). Безликая упаковка указывает на стремление изготовителя стереть в вашей памяти впечатление о плохом продукте.

● Цена настоящего сливочного масла не может быть ниже 60 руб. за 180-граммовую пачку. Слишком низкая цена должна насторожить, если это не цена «по акции».

● Цвет масла не должен быть ярко-желтым. Правильная цветовая гамма: от белого до желтого, однородная по всей массе.

● Не покупайте масло на рынках на развес без маркировочных ярлыков. Отсутствие полной информации на продукте (изготовитель, состав, дата производства, срок годности, условия хранения) — первый признак обмана покупателя.

