



В поисках утраченного сыра

ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЕ — В ДЕЙСТВИИ

зиса ситуация у банков сложная, получить кредит стало практически невозможно.


— В целом дефицит на рынке молока ощущается и будет ощущаться еще долго. Чтобы занять нишу, которая освободилась после ухода европейцев, отечественным производителям понадобится не менее 5 — 7 лет, — считает Эльдар Беглов.

МЯСО

За прошедшие каникулы практически не подорожало мясо, за исключением кур. Мясные прилавки по-прежнему радуют глаз неплохим выбором. Начиная с ноября цена на мясо колеблется — то немного вырастет, то снизится. Но резких скачков цен, как на другие товары, не наблюдается.

— Можно предполагать, что цены на мясо до весны не будут сильно меняться, — считает директор Северо-Западной мясной ассоциации Дмитрий Поздняков. — Весной обычно цены на мясо достигают максимума — прибавляют примерно 5 — 7 процентов. Потом до осени снова стабилизируются. Сейчас на рынок уже стало поступать широким потоком мясо из Аргентины и других стран, которые не попали под российские санкции. Поэтому даже в праздничные дни, когда спрос резко подскочил, цены не подтянулись сильно вслед за спросом.

Сварить борщ сегодня обходится на 35 процентов дороже, чем еще в середине декабря.

	1 кг	33.59 руб.
	1 кг	36.99 руб.
	1 кг	37.99 руб.
	1 кг	31.49 руб.
	1 кг	31.49 руб.
	1 кг	77.69 руб.

БОРЩ

38.99 руб.
41.99 руб.
58.49 руб.
48.29 руб.
77.69 руб.

Стоимость в середине декабря 2014 года: — — — — —
сейчас: — — — — —

Пройдя по нескольким супермаркетам, корреспонденты «Вечёрки» убедились, что в зависимости от разряда магазина цены отличаются иногда на 10 — 15 рублей. Так что советуем провести собственный мониторинг и выбрать магазин, в котором наиболее приемлемые для вашего кошелька цены.

После введения ответных санкций объем закупаемых за рубежом сыров значительно сократился. При этом бояться дефицита в этом товарном сегменте не стоит — большинство недополученной импортной продукции уже успешно замещается отечественной.

МААСДАМ НАШЛИ В ИЗРАИЛЕ

Сыры из Белоруссии заменили некоторые выпавшие позиции из Литвы и Финляндии. Замену сыру маасдам нашли в Израиле. Появились новые виды сыров из Турции и Сербии. К тому же сырный ассортимент питерских магазинов значительно расширился благодаря продукции российских производителей, которые предлагают аналоги моцареллы и некоторые виды мягких сыров, в том числе из козьего молока.

— Мы расширяем ассортимент за счет сыров из Сербии. Неплохие сыры поставляют Белоруссия и Алтайский край. На самом деле отечественные производители выпускали сыры и раньше, но они не были так широко представлены в Северной столице, — комментирует руководитель пресс-службы одной из крупных торговых сетей Артем Глушенко.

Наладить производство в считанные месяцы нереально, но в этом сегменте у России хорошая производственная база. В качестве яркого примера можно привести ЗАО «Племенной завод «Приневское» (Ленинградская область), которое имеет многолетнюю историю, опыт и традиции.

— Мы специализируемся на производстве мягких сыров не только из коровьего, но и из козьего молока, — говорит начальник цеха переработки молока ЗАО



Ассортимент деликатесных сыров в наших магазинах заметно снизился.

«Племенной завод «Приневское» Владимир Гельбер. — В сложившихся условиях рынка наше предприятие работает на максимальной мощности. Учитывая спрос на продукцию, в ближайшей перспективе мы планируем расширение популярной линейки сыров из козьего молока. Любители датского сыра могут не расстраиваться — сыр под маркой «Arla» не исчезнет с полок магазинов, поскольку иностранный производитель недавно стал выпускать продукцию в России. А вот таких европейских деликатесов, как бри, камамбер, сыров с благородной плесенью и элитных твердых сыров на полках питерских магазинов уже практически не осталось.

— К сожалению, те заменители твердых сыров и сыров с плесенью, которые пред-

ставляют отечественные производители, по своим вкусовым качествам очень серьезно уступают импортным аналогам, — отмечает заместитель генерального директора крупной розничной сети Олеся Железоголо. — Более того, те единичные локальные хозяйства, которые пытаются развивать данное направление, имеют небольшие мощности и не в состоянии обеспечить крупные и, главное, регулярные поставки. Это неудивительно, поскольку Россия в отличие от Франции, Италии и Испании никогда не специализировалась на производстве этих сыров. В результате для тех, кто любит себя побаловать деликатесными сырами, ассортимент сегодня значительно сузился. А через пару месяцев вообще закончатся остатки импортных поставок.

РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОВЕРКИ ОБНАДЕЖИВАЮТ

Чтобы проверить качество популярных марок отечественного сыра, сотрудники СПб ООП «Общественный контроль» приобрели в магазинах города десять образцов полутвердых сыров и доставили их для проверки в испытательную лабораторию «ПЕТЭКС», подразделение СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг». На исследования были представлены следующие образцы: сыр «Тильзитер» (ООО «Юничиз», СПб), сыр полутвердый шар «Чизбир» (ОАО «Ребрихинский МСЗ», Алтайский край), сыр «Российский» (ОАО «Белебеевский ордена «Знак Почета» молочный комбинат», Башкортостан), сыр «Аланталь» (Псковская обл.), сыр полутвердый «Королевский» (ООО «Сыроваренный завод «Сармич», Мордовия), сыр фасованный «Ламбер» (ОАО «Вимм-Билль-Данн», Алтайский край), сыр «Монастырский» (ОАО «Савушкин продукт», Беларусь), сыр «Голландский» «Красная цена» (ЗАО «ТД «Перекресток», Москва), сыр «Гауда» «Золото Европы» (ООО «Невские сыры», СПб). Для сравнения мы взяли и одну импортную позицию — сыр «Арла Натура сливочный» («Arla Foods», Дания).

— Результаты лабораторных исследований представленных в лабораторию образцов нас порадовали, фактов фальсифика-

ций обнаружено не было, — сообщила начальник испытательной лаборатории «ПЕТЭКС» Людмила Гамова. — При проведении исследований было установлено, что жировая основа всех сыров на 100% состоит из молочного жира. По органолептическим, физико-химическим показателям и данным, заявленным на маркировке при указании пищевой ценности в части содержания жира и белка, образцы сыров полностью соответствовали установленным требованиям ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» №88-ФЗ. А вот по энергетической ценности, заявленной производителями, в большинстве образцов фактически полученные значения несколько отличались от данных маркировки. Но это не критично. «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» включает допустимые отклонения. Это говорит о том, что уложиться в постоянную величину энергетической ценности продукта нелегко. В течение года показатели молока меняются. Изменения зависят от многих факторов, и прежде всего от сезонных особенностей. Именно поэтому для многих физико-химических показателей в нормативной документации предусмотрены допуски.

**Телефон
отдела
рекламы 325-39-81.**

**У вас есть новости?
Звоните!
33-22-110**

Конкурсный управляющий индивидуального предпринимателя Дубровина Дениса Александровича (ИНН 782600179829, ОГРНИП 312784735900185, адрес: 198516, Санкт-Петербург, г. Петергоф, Конно-Гренадерская ул., дом 7, кв.1) Боравченков Алексей Александрович (ИНН 780422284304, СНИЛС № 066-414-334-05, адрес: 191119, Санкт-Петербург, а/я 131, член Некоммерческого партнерства «Межрегиональная саморегулируемая организация профессиональных арбитражных управляющих», 119071, г. Москва, Ленинский пр., д. 29, строение 8, ИНН 7705494552, ОГРН 1037705027249), действующий на основании Решения Арбитражного суда Санкт-Петербурга и Ленинградской области от 25.02.2014 г. по делу № А56-48598/2013, — организатор торгов — объявляет о результатах проведения повторных торгов по продаже имущества ИП Дубровина Д. А.

ЛОТ № 1:
Здание с кадастровым номером 78:10:0005131:2598 (предыдущие номера: 78:10:0005131:2022, 78:5131:0:90), милицейский адрес: Санкт-Петербург, Кондратьевский пр., д. 36, корп. 2, лит. А, расположенное на земельном участке кадастровый номер 78:10:0005131:1 по адресу: г. Санкт-Петербург, Кондратьевский проспект, д. 34 В. Реконструируется под офисный центр. Площадь земельного участка 96 кв. м, площадь застройки 96 кв. м, общая площадь здания 351,52 кв. м, 4 этажа, мансарда.

Торги по Лоту не состоялись в связи с отсутствием заявок. В связи с Решением Комитета кредиторов имущество Должника подлежит продаже путем публичного предложения, подробные условия которого опубликованы в сообщении №461522 на сайте ЕФРСБ от 23.12.2014 г.

СВЕТОФОРЫ НА СОЛНЕЧНЫХ БАТАРЕЯХ

(8552) 54-37-96 399812@mail.ru
www.geliomaster.tk