



№14(31) 25 лютого 2016р.

www.krivbasscenter.dp.ua

Курятина смачна та поживна

стор. 2

Ароматний подарунок - парфуми

стор. 3

Тепличні овочі - шкода чи користь?

стор. 4

Запрошуємо до спілкування

11 березня 2016, в приміщенні Криворізького Національного Університету, (КНУ) за адресою м. Кривий Ріг, вул. XXII партз'їзду, 11, в актовому залі відбудеться громадська науково-практична конференція на тему «Кривбас - реалії євроінтеграції. Вихід з кризи». Початок конференції об 11.00 год. Реєстрація з 10.00 год.

Організатори конференції: Міжнародна академія стандартизації, Всеукраїнська громадська організація «Союз споживачів України» (Президент Школьник Л.С.), Академія гірничих наук України (Президент Вілкул Ю.Г., д.т.н. професор).

На конференції передбачається обговорення викликів, що виникли в останній час у зв'язку з підписанням Угоди про Асоціацію України з ЄС та змінами в чинному законодавстві і в інших нормативних актах, щодо технічного регулювання (метрологія, стандартизація, акредитація, оцінка відповідності, сертифікація та якість) як для експортерів і імпортерів, так і на внутрішньому ринку, шляхи їх подолання і вирішення на регіональному і місцевому рівні.

Оскільки технічне регулювання є також інструментом підвищення конкурентноздатності товаровиробників, захисту конституційних прав громадян на безпеку життя і здоров'я та захисту їх прав як споживачів, планується обговорити і питання безпеки товарів, робіт, послуг, продуктів харчування, води, медикаментів, тощо.

У зв'язку з фінансовою децентралізацією державного управління, передбачається обговорення питань щодо посилення ролі і значення органів місцевого самоврядування в контексті підвищення безпеки та якості життя громадян міста, налагодження співпраці виробників, науки та інститутів громадянського суспільства, підвищення рівня зайнятості та доходів мешканців Кривбасу.

Довідково: місто Кривий Ріг, незважаючи на кризові світові та внутрішні процеси, як і раніше залишається потужною і надійною основою економічної безпеки незалежної України. За покладами залізної руди займає шосте місце в світі, друге - в Європі та перше - в Україні. Станом на початок 2016 р. у місті діють більше 34 тис. суб'єктів підприємницької діяльності - юридичних і фізичних осіб. Реалізація промислової продукції складає близько 102 млрд. грн., або 7 % в країні, 36 % в області. Експорт - більше 2,5 млрд. дол. США, імпорт - близько 0,5 млрд. дол. США (сальдо - 2,0 млрд. дол. США). Прямі іноземні інвестиції - близько 4,5 млрд. дол. США з 28 країн світу. У місті, на базі ДП «Кривбасстандартметрологія», успішно працює активний член міжнародного технічного комітету «Руда залізна і залізо прямого відновлювання» - технічний комітет 9 «Руди залізни. Марганцеві».

Місто розвивається згідно з науково обґрунтованими коротко- та довгостроковими стратегічними планами в напрямку євроінтеграції, мета яких підняття рівня доходів і якості життя криворожан, збільшення робочих місць за рахунок розвитку підприємств та інвестицій.

Але у зв'язку з прийняттям стратегічного курсу України в напрямку Асоціації і членства в ЄС та змінами в чинному законодавстві, за останній час виникли додаткові виклики, які потребують організаційних та фахових подолань, як у центрі, так і на місцях. І це потребує підвищення конкурентоспроможності підприємств, зростання якості та ділової досконалості до світових рівнів.

Слід зазначити, що Угода про асоціацію між Україною й ЄС та державами-членами ЄС (далі - Угода про асоціацію), яка ратифікована ВР України у вересні 2014 р., передбачає створення всеохоплюючої зони вільної торгівлі (ЗВТ).

Один з 3-х факторів, необхідних для реформування технічного

регулювання в Україні, є усунення технічних бар'єрів між Україною та ЄС. Але це не означає, що в ЗВТ нема контролю за якістю і безпекою товарів, робіт, послуг та що переміщення товарів відбуваються неконтрольовано та без будь-яких дозволів.

Відповідно до вимог Угоди в Україні необхідно запровадити заходи для поступового досягнення відповідності до технічних регламентів ЄС, системи стандартизації, метрології, акредитації, робіт з оцінки відповідності і ринкового нагляду ЄС, зобов'язань дотримання принципів та практик викладених у чинних рішеннях та регламентах ЄС.

План імплементації, що стосується регламенту Європарламенту та Євроради № 765/2008 ЄС від 09.07.2008 р. про встановлення вимог для акредитації та ринкового нагляду щодо реалізації продукції та рішення № 768/2008 ЄС Європарламенту та Євроради від 09.07.2008 р. щодо встановлення загальних вимог до підприємств по реалізації продукції на ринках ЄС в Україні впроваджується Постановою Кабінету Міністрів України від 13 січня 2016 року №56 «Про затвердження спеціальних вимог до призначених органів з оцінки відповідності».

Цими рішеннями встановлюються критерії, яким повинні відповідати підприємства при реалізації своїх товарів на Євrorинку, що охоплює близько 500 млн. споживачів. Підприємства повинні вибрати один із 8 модулів відповідності згідно з яким будуть підтверджувати якість своєї продукції письмово заповненою декларацією, і разом з технічною документацією зберігати її 10 років з моменту розміщення продукції на ринку.

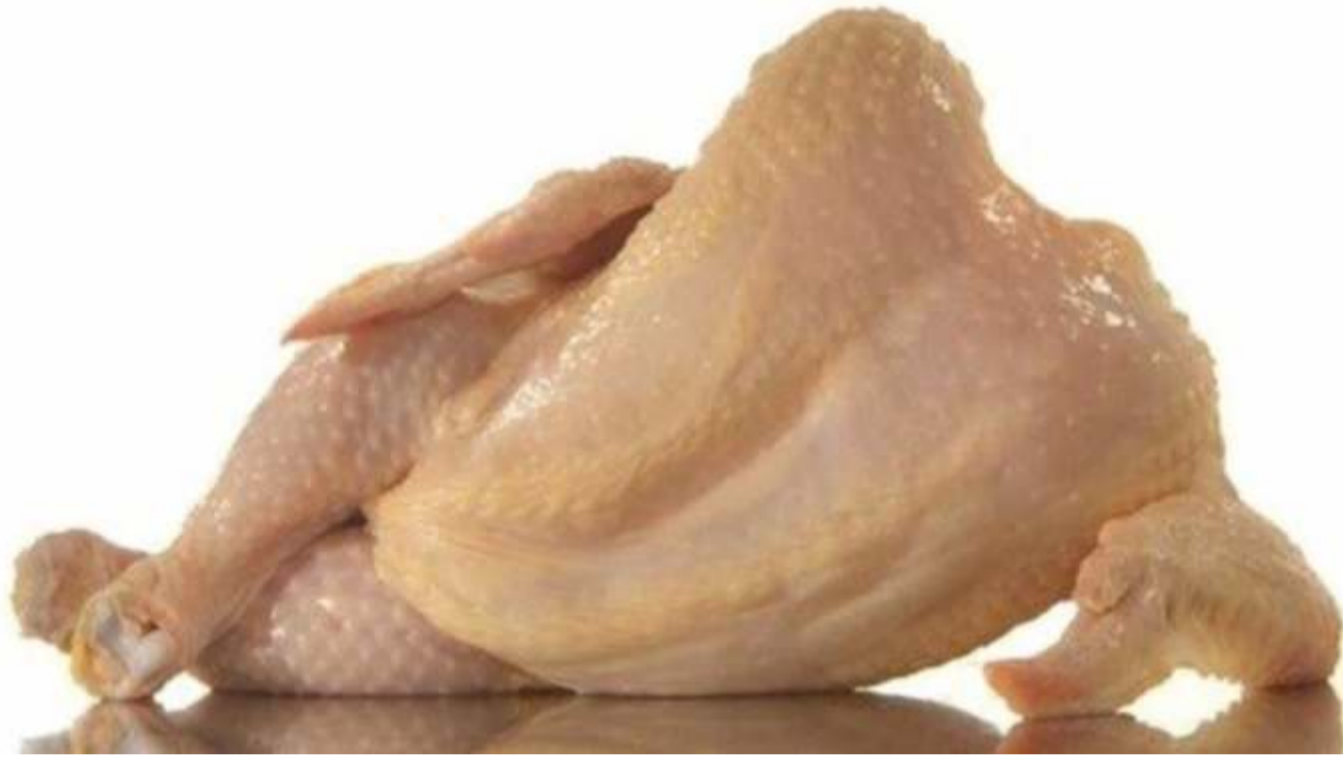
Одночасно Україна при реалізації європейських товарів на внутрішньому ринку, також повинна керуватись вимогами технічних регламентів і оцінки відповідності ЄС. Але для цього потрібна наполеглива робота в країні по реформуванню акредитації, гармонізації правової бази, технічних регламентів, стандартів і власної оцінки відповідності, які виступають інструментом захисту прав споживачів від небезпечних для їх життя і здоров'я товарів, робіт, послуг.

Але ця робота в Україні на цей час загальмована, споживчий ринок залишається без належного ринкового нагляду і контролю, що дозволяє не добросовісним і соціально-безвідповідальним виробникам, підприємцям і бізнесменам просувати на ринок фальсифікат, підробку і контрабанду, реалізовувати прострочені та небезпечні продукти харчування, медикаменти тощо.

І відбувається це на фоні дворічної заборони урядом проведення контролюючими органами перевірок, незрозумілої для споживачів адміністративної, управлінської та судової реформи, а встановлений великий судовий збір за позовами споживачів практично робить неможливим їх звернення до суду за захистом своїх конституційних прав.

Контактні номери телефонів членів оргкомітету:
(050) 335 21 80 Степанюк Дмитро Петрович - голова
(067) 918 02 98 Єременко Геннадій Іванович - заступник
(067) 563 10 27 Кучер Василь Іванович - секретар
(067) 539 04 35 Тарасова Тетяна Василівна
(096) 232 72 58 Сапіга Віталій Олексійович

ОРГКОМІТЕТ



Курятина у багатьох народів здавна вважається їжею смачною та корисною. Фахівець зі світовим ім'ям у галузі лікувально-профілактичного харчування болгарський професор Танасій Ташев не раз наголошував на необхідності зміни раціону більшості людей. Тим, хто схильний до захворювань серцево-судинної системи, він рекомендував відмовитися від свинини, баранини і навіть яловичини, замінивши їх куркою та рибою. З ним почасти, хоч і не так беззастережно, погоджуються й деякі інші сучасні дієтологи.

У курятині мало з'єднувально-тканинних білків. М'ясо курки (у даному разі йдеться про високоякісне, бо є й інші товарні категорії) містить їх 18,2 г%, а також жирів — 18,4 г%, вуглеводів — 0,7 г%. Є в ньому чимало калію, фосфору, магнію, кальцію, а також залізо, цинк, кобальт, мідь, нікель, марганець, йод; по 0,07 мг% вітамінів А і В1 (0,15 мг% вітаміну В2, 3,7 мг% вітаміну РР, 0,8 мг% вітаміну В6, порівняно багато пантотенової кислоти, інозиту. Калорійність — 241 ккал у 100 г продукту. Багата курятина і на глютамінову кислоту. Жир курячої тушки містить у середньому 23% поліненасичених жирних кислот, 53% мононенасиченої жирної кислоти і лише 24% відносно тугоплавких жирних кислот. За вмістом холестерину (приблизно 54 мг%) і ліпотропних речовин (від 76 до 111 мг%) куряче м'ясо не відрізняється істотно від яловичини.

Своїм специфічним запахом страви з курки завдячують глютамінові кислоті, ефірним оліям і екстрактивним речовинам, що містять азот. Пуринових основ у курятині до 30 мг%, і це разом з ефіроносними сполуками обмежує використання смажених курячих страв та бульйонів у дієтичному харчуванні. А от відварену курку (без шкіри!) можна вводити у найсуворіші дієти, бо майже 65 відсотків азотистих екстрактивних речовин, 75 відсотків ефірних олій і 20 відсотків холестерину залишаються в бульйоні. У повному сенсі слова дієтичним є мелене біле м'ясо відвареної курки (без шкіри).

Якщо користь від курятини (і м'яса взагалі) сьогодні визнається з обмовками і в деяких фахівців викликає сумніви, то м'ясні бульйони, і насамперед курячий, як і раніше, дуже популярні. Дещо дивно, адже насправді ці відвари для організму людини значно шкідливіші, ніж саме м'ясо. Ось що пише, наприклад, видатний кулінар Вільям Похльобкін: «Бульйони — страви переважно німецької та французької кухонь, набули поширення в ресторанный кухні як швидкоприготовувани, оскільки їх основу — чистий бульйон — завжди можна доповнювати і варіювати добавки. На практиці, однак, бульйон — їжа вельми нездорова, одноманітна щодо смаку і, крім того, — легко доступна фальсифікації: зазвичай «міцність» бульйону легко імітується додаванням зайвої солі. Крім того, бульйони завжди довго зберігаються, відтак у них виникають розпади органічних речовин». Це думка кулінара.

А ось що вважають сучасні медики.

Почнемо з того, що теплий курячий бульйон (як і будь-який інший м'ясний відвар) настільки швидко всотується кишківником, що печінка не встигає переробити багато м'ясних екстрактів, що надійшли в неї з бульйону. Тож ці екстракти у вигляді нерозщеплених отрут, минаючи печінку, циркулюють по всьому організму і справляють далеко не найліпшу дію на внутрішні органи.

Поширена думка, нібито курячий бульйон сприяє одужанню при різних захворюваннях. Однак це далеко не завжди так. М'ясний відвар, попри те що добре засвоюється, є доволі важким продуктом для людського організму, тим більше для ослабленого хворобою, бо з м'яса в бульйон переходять найшкідливіші хімічні речовини — креатин, креатинін та інші. Значно корисніші в цьому разі бульйони овочеві. Слід ураховувати й те, що часто у м'ясі містяться різні хімічні препарати, якими підгодовують тварин і птицю для збільшення ваги. Ці сполуки, небезпечні для здоров'я людей і особливо дітей, в процесі варіння м'яса переходять у бульйон. Так, наприклад, антибіотик тетрациклін після півгодинного варіння зберігається у м'язах бройлера у вигляді слідів, а ще через півгодини повністю переходить у бульйон. За ті ж 30 хвилин кип'ятіння в бульйон переходить 62 відсотки антибіотика з курячої печінки і 43,6 відсотка — з курячого шлунка. Коментарі зайві.

Широке застосування антибіотиків у виробництві м'яса птиці сприяє виникненню патогенних штамів, що загрожує здоров'ю споживача. Тим часом масштаби вживаних антибіотиків безперервно ширяться, і це збільшує кількість мутованих вірусів. Так вважає, зокрема, авторитетний фахівець з Університету Міннесоти професор Кірк Сміт.

А от інший американський учений — д-р Стівен Реннард стверджує, що суп із курки справляє протизапальну та відхаркувальну дію і тому певною мірою поліпшує стан хворих на грип та ГРВІ. У цьому разі бульйон буде корисним (якщо, певна річ, курка, з якої його приготовано, високої якості).

Але самої лише якісної курятини не достатньо. Слід ще й правильно готувати бульйон. Річ у тому, що довге варіння м'яса шкідливе вже само по собі. Установлено: через півтори-дві години кип'ятіння відбувається повторна денатурація міофібрил (структурна одиниця м'язової тканини) і відтак засвоєння продукту ускладнюється. Ось чому дієтологи часто радять споживати

так званий другий бульйон. Спершу шмат м'яса чи курку занурюють у киплячу воду і варять 30 хвилин. Затим бульйон зливають, а м'ясо варять у новій воді не більше 40 хвилин.

Що ж до широко розрекламованих і популярних «бульйонних кубиків», то тут варто віддати належне фахівцям з реклами: бульйонні кубики вони представляють таким чином, що мимоволі хочеться покуштувати блюдо, приготоване з їх використанням. Як правило, в такому ролик фігурують свіжі овочі, герой нашого обговорення золотистий кубик і, як підсумок, апетитний суп, аромат якого немов досягає всіх тих, хто зібрався перед своїми телевізорами. Так і хочеться покуштувати привабливу страву, не особливо замислюючись про те, що ж приховано за яскравою упаковкою бульйонного кубика. А у ньому міститься приблизно 2 грами білків (близько 8 кілокалорій), 2 грами жирів (близько 18 кілокалорій) і 4 грами вуглеводів (приблизно 16 кілокалорій). Якщо взяти процентне енергетичне співвідношення, то воно буде виглядати наступним чином: 20% білків / 42% жирів / 38% вуглеводів.

По суті, бульйонний кубик є спресований концентрований зневоднений м'ясний або овочевий бульйон. Ця приправа, крім концентрату бульйону, містить твердий жир, а також добавки, найчастіше сіль і глютамат натрію (підсилювач смаку). На полицях супермаркетів зазвичай можна знайти кубики, в яких міститься близько 1,5 грамів глютамату натрію, що становить 65% від допустимої добової дози людини, що важить 60 кг. У 100 грамах приправи міститься 40 кілокалорій.

Щодня вживаючи в їжу страви, приготовані з використанням бульйонних кубиків, ви ризикуєте заробити гастрит, а в подальшому і виразку шлунка. Лікарі солідарні в тому, що подібний «коктейль» добавок абсолютно протипоказаний тим, хто страждає захворюваннями печінки, нирок або підшлункової залози. Гастроентерологи не радять захоплюватися такими обідами; якщо це можливо, на роботу краще брати з дому термос з домашнім супом, приготованим без кубика.

Глютамат натрію, що входить до складу бульйонних кубиків викликає звикання організму, по суті, він за своєю дією в чомусь близький до слабких наркотиків. Тому, перш ніж наслідувати господині з реклами і додавати в каструлю бульйонний кубик, гарненько подумайте про наслідки цього дійства. Ніякої харчової цінності ці речовини не становлять, а нашкодити можуть ще й як. Все ж таки курочка смачніша. Але карколомне підвищення цін на курятину — філе тепер може коштувати більше півсотні гривень за кілограм, — змушує повернутися до питання про якість і цієї продукції. У великих супермаркетах нерідко можна зустріти курятину, яка просто «налита» рідиною, і так званих курей домашніх, які дорожчі й трохи менш пухкі, але зовсім не такі, яких продають, наприклад, у віденських магазинах як безхімікатну органічну продукцію. Врешті-решт, усі, хто вирощує у приватних домогосподарствах в Україні справді домашніх курей, знає: якщо годувати птицю зерном і зеленню — «водянистою» вона не стає, принаймні жирненькою. Один із найбезпечніших харчових додатків, яким без відома споживачів виробники можуть «приправити» курятину, — Е-407, розчин карагенану. Це полісахарид, який отримують з червоних водоростей. Карагени мають, зокрема, антивірусні властивості. А це означає, що «підсипаючи» їх, птахів убезпечують від можливих хвороб. Опосередковане підтвердження того, що у курятині є Е-407 — справжнє желування води, у якій варяться курячі ніжки. Бо основне призначення добавки Е-407 у харчовій промисловості — утворення драгледоподібних гелів. А досвідченим господарям відомо, що з курки, яку вирощували за канонами натурального господарства у домашніх умовах, холодцю не зварить — як кажуть, не захолює.

Міністерство охорони здоров'я пропонує з 2016 року посилити вимоги до якості м'яса птиці, зокрема встановити максимально допустиму кількість вологи в тушках у залежності від способу охолодження. Про це йдеться в наказі Міністерства охорони здоров'я "Про затвердження гігієнічних вимог до м'яса птиці та окремими показниками його якості". Згідно з наказом, для тушок, охолоджених повітрям, частка вологи, що виділяється при розморожуванні, повинна становити не більше 1,5%, для м'яса птиці, охолодженого аерозолем - не більше 3,3%, а для охолодженого методом занурення у воду - не більше 5,1%. Перевірки вмісту води повинні проводитися не рідше одного разу на три місяці шляхом відбору зразків заморожених і швидкозаморожених частин тушок птиці на потужностях, що виробляють таку продукцію. Якщо ж тушка продається як свіжа, вона не повинна мати ніяких ознак попереднього охолодження або заморожування.

А поки що, заради цікавості, можете купити магазинну курку, зважити, запекти у духовці у спеціальному рукаві. Потім злити рідину, що виділилась, й окремо зважити її і курку, вирахувати пропорції. Рідина інколи буває у деко пальців на два. Тому ніяких сумнівів щодо зайвих 8—10 відсотків вологи в окремих тушках не може бути. А в економічно-фінансовому вимірі це означає, що на обід споживач замість шматочка смачної курки отримує просто воду, а виробники — ще й за неї прибуток, за ціною курятини.



Здавалося б тільки відсвяткували новорічні та різдвяні свята з подарунками під ялинку, а знову треба подумати про подарунки. Адже скоро знову свято - 8 Березня – свято чарівних жінок. У наш час зробити ароматний подарунок можна без проблем, треба тільки знати смаки і вподобання. А ще вміти вибирати. Чого ми очікуємо від парфуму своєї мрії? Дивовижного аромату, що стає одним цілим з нашим тілом та душею. Розкішного шлейфу, що змушує оточуючих з захватом обертатися нам у слід. Насолоди від чарівного хитросплетіння ароматичної композиції, подиву від несподіваного звучання її нот та акордів... Справжній парфум цілком відповідає нашим очікуванням. Але як образливо, коли замість стійкого улюбленого запаху купуєш підробку, заплативши при цьому як за оригінал. За статистикою, популярні парфуми підробляють значно частіше, адже продати такий товар легше, ніж аромат нерозкритого бренду. І навіть найбільший і дорогий магазин – не гарантія оригінальності аромату, адже через велику кількість товару складно проконтролювати його якість. А у випадку з великими партіями постачальники частіше обманюють, поставляючи фальшиві парфуми. Замість оригіналу довірливим покупцям пропонується дешева підробка! Її запах лише віддалено нагадує шедевральний аромат істинного парфуму, стійкість розчаровує, грубе виконання флакону не витримує жодної критики...

Що ж радять знати наші фахівці і як відрізнити оригінальні парфуми від підробки, щоб нікому не дозволити себе нахабно обдурити.

Імітація - найбільш примітивний спосіб підробки, що вводить в оману неуважних покупців. Несправжній парфум може бути схожий на оригінал за дизайном флакону та упаковки, але його назва може відрізнятися від справжньої однією чи декількома буквами, та й запах лише віддалено нагадуватиме ароматичну композицію справжнього парфуму.

Версія – це спроба відтворити унікальний аромат справжнього парфуму. У деяких випадках ця спроба досить вдала – парфум може звучати не гірше від оригіналу та мати гідну стійкість. Однак версія не претендує на абсолютну ідентичність відомому аромату, вона може мати власну назву та інший дизайн флакону та упаковки.

Копія – підробка, яку найважче відрізнити від оригіналу. Вона носить таку ж назву, що й оригінальний парфум, має флакон та упаковку з ідентичним зовнішнім виглядом, аромат копії також відповідає оригіналу до єдиної ноти. Копія справжнього парфуму може бути настільки вдалою, що ті, хто користується нею, можуть навіть не підозрювати про це. І лише обізнані споживачі знають, як відрізнити копію, навіть дуже точну, від оригіналу.

Декілька порад про те, як відрізнити підробку від справжнього парфуму. Якщо Ви знатимете достовірні ознаки оригінального парфуму, продавцю фальшивки не вдасться переконати Вас у її справжності. Отже, перше - адекватна ціна. Вартість справжнього парфуму від відомого бренду не може бути низькою, чи не так? Дешевий парфум – не парфум. Вас повинна насторожити неймовірно низька ціна на елітний парфум або надзвичайно великі знижки (понад 30%). Адже піддавшись спокусі заощадити суттєву грошову суму на його покупці, Ви з високою вірогідністю отримаєте дешеву підробку. Навіщо вона Вам? Однак, на жаль, висока ціна парфуму – ще не гарантія його справжності. Останнім часом, продавці фальшивих парфумів пропонують свою продукцію за ціною оригіналу! А наївні покупці сподіваються, що віддаючи за жаданий аромат кругленьку суму, вони гарантовано отримують справжній парфум. Тому, нехай Вас не спокушає ціна, якою б вона не була – рекордно низькою чи цілком адекватною. Звертайте увагу й на інші ознаки оригінального парфуму.

По-друге, місце продажу. Відправляючись на пошуки парфуму на ринки або в невеличкі магазини, Ви ризикуєте натрапити на підробку. Навряд чи серед різношерстого асортименту їх прилавків знайдеться оригінальний парфум видатного бренду. Шукайте його на вітринах великих мережевих магазинів або на сторінках інтернет-магазинів, що спеціалізуються на продажу косметики та парфумів. Їх асортимент не обмежується лише найпопулярнішими брендами, крім ароматів відомих марок, вони запропонують Вам широкий асортимент ексклюзивних парфумів від менш «розкритих» виробників. Наявність такої продукції в асортименті магазину – гарантія її справжності, оскільки підробка парфумів, що не користуються високим попитом не вигідна. До того ж великі мережеві магазини та авторитетні інтернет-магазини, що дорожать своєю репутацією серед споживачів, дотримуються законодавства України і не здійснюють реалізацію підробленої продукції.

Третя ознака - унікальність парфуму. Мова йде про неповторний аромат парфуму, що представляє собою особливу композицію з нот (ароматичних компонентів), які проявляються у певній послідовності та у особливих поєднаннях. Стійкість парфуму після нанесення на шкіру – ще одна ознака його справжності. У поняття унікальності, також включається зовнішній вигляд парфуму: дизайн упаковки та флакону, а також їх бездоганне виконання. Ми розглянули 3 основні ознаки оригінальних парфумів. Адекватна ціна та місце продажу парфуму – побічні, хоча й вагомні ознаки його справжності. У той час унікальність парфуму – найбільш суттєва ознака, за допомогою якої нам вдається майже безпомилково встановити справжність парфуму або його фальсифікацію.

Перед покупкою парфуму не полінуйтеся озброїтися всією необхідною інформацією від виробника. Зайдіть на сайт виробника та поцікавтеся, який у

парфумів флакон, де повинні бути виїмки та захисні стрічки, тиснення, що має бути написано на етикетці. Ви повинні знати про парфум усе, починаючи із зовнішнього вигляду коробки та флакону, особливості аромату та піраміди нот, завершуючи місцезнаходженням голограм та захисних стрічок, розміром шрифту та відтінком коробки. Ви повинні знати абсолютно всі унікальні особливості парфуму. Це допоможе Вам з легкістю відрізнити його оригінал від підробки. І уважно звірте усі ці ознаки з тим флаконом парфумів, який плануєте купити. Не з пробником, а саме з тим, який буде у Ваших руках уже біля каси. І, якщо виробником парфуму офіційно заявлено, що даний аромат випущений у вигляді туалетної води об'ємом 30 та 100 мл, Вас має насторожити флакон парфуму або парфумованої води об'ємом 50 мл. З високою вірогідністю цей парфум виявиться фальшивим.

У пошуках оригінального аромату, Ви прийшли до великого парфумерного магазину або завітали на сторінку відомого інтернет-магазину косметики та парфумерії, та знайшли потрібний нам парфум. Його ціна цілком адекватна і не викликає жодних сумнівів. На що ж ще потрібно звернути увагу, вибираючи парфум? Розкривати упаковку парфуму до моменту покупки не можна. Тому потрібно якомога детальніше роздивитися її, звертаючи увагу на наступні ознаки:

- якість целофанової плівки. Вона повинна бути прозорою, тонкою та акуратною. Прилягати має міцно, без зморшок. На плівці не повинно бути жодних слідів клею! Місце її пайки у формі прямокутника або кола має розташовуватися точно в центрі;

- якість паперової коробки. Вона має бути виконана з міцного та цупкого паперу або картону, мати рівну та гладеньку поверхню;

- якість друку. Лінії букв та зображень мають бути чіткими, ідеально співпадати з місцем рельєфного відтиску паперу. Текст має читатися легко;

- правильна назва парфуму та бренду, без помилок та переміщення букв або слів між собою;

- наявність інформації про парфум. Крім назви парфуму та найменування бренду, упаковка парфуму має містити наступну інформацію: категорія «parfum» (парфум), «eau de parfum» (парфумована вода) або «eau de toilette» (туалетна вода), призначення «pour femme» чи «for woman» (для жінок) або «pour homme» чи «for men» (для чоловіків), об'єм в ml або fl.oz (1 fl.oz – американська одиниця виміру, що дорівнює 30 мл), хімічний склад, країна-виробник у вигляді напису «Fabrique en...» або «Made in...»;

- правильний штрих-код. Перша цифра штрих-коду має вказувати на країну-виробника, що зазначена на упаковці. Наприклад, штрих-код французьких парфумів починатиметься з цифр 30-37, англійських - 50, німецьких - 400-440, іспанських - 84, італійських - 80-83, американських - 00-09;

- наявність знаку повернення тари у вигляді двох стрілок, розташованих по колу;

- наявність номеру партії, який має бути чітко надрукований або тиснений. Вказаний на упаковці номер партії має співпадати з кодом, зазначеним на флаконі.

Далі обережно розкривайте упаковку. Зверніть увагу на міцність закріплення парфуму у коробці – він не повинен «бовтатися» усередині. Уважно огляньте флакон парфуму. Флакон дешевого парфуму або підробки може бути виконаний з пластика або грубого, неякісного скла. Флакон же справжнього парфуму – бездоганний. Його чисте прозоре скло не повинно бути пофарбованим зовні, мати нерівності, шви, подряпини та інші дефекти. Підробку вміть вибачити металева кришка – від зіткнення з металом парфуми псується, тому цей матеріал не використовується для виготовлення флаконів і кришечок. Металевим може бути лише кільце, що міцно тримає пульверизатор на пляшечці. Сама ж кришка має бути виконана з якісного пластику. Трубочка пульверизатора не повинна бути довшою за флакон парфуму. Якщо ж вона вигинається всередині флакону, це вказує на грубу підробку.

Рідина парфуму має бути чистою та прозорою, в жодному разі не повинна бути мутною та мати осад. Її колір має точно співпадати з кольором, зображеним на сайті оригіналу парфуму. Зазвичай, він варіюється від білястого до темно-жовтого. Іноді у парфум додають трохи барвників, що надає рідині зеленуватих, блакитних, бузкових чи рожевих відтінків. У будь-якому разі він не має бути занадто яскравим та насиченим.

Ми користуємося парфумами заради їх аромату – особливого, неповторного. Мабуть, найважливішою ознакою оригінального парфуму є його унікальна ароматична композиція. А спотворений та нестійкий запах підробки викликає лише прикре розчарування. Перші два-три розпилення парфуму мають бути «холостими». Якщо при відкритті флакону Ви відчули їдкий запах спирту – перед Вам однозначно підробка. Оригінальний аромат так не пахнутиме. Структура справжніх парфумів трирівнева. Спершу відчуваються верхні ноти, аромат яких зникає вже через декілька хвилин. Після них поступово розкриваються ноти «серця» парфуму, що звучать протягом 2-3 годин. Наостанок – базові ноти, що можуть тягнутися легким шлейфом понад 4-5 годин.

Аромат підробки випаровується вже через півгодини, не залишаючи за собою навіть згадки. Про його поступове розкриття не може бути й мови. Однак не слід передчасно розчаровуватися, якщо через деякий час після нанесення Ви не відчуєте на собі аромат парфуму. Можливо Ваші органи чуття «звикли» до нього, в той час як оточуючі продовжують насолоджуватися Вашим ароматом. І не дивуйтеся, якщо аромат змінюється, перетворюється та щоразу звучить зовсім інакше, ніж раніше. Справжній парфум «підлаштовується» під особливості Вашого тіла, під пору року та погоду, розкриваючи свої несподівані грані та дивуючи звучанням нот та акордів. А от запах підробки, завжди звучить незмінно.

Сподіваємось, наша стаття допоможе Вам уникнути прикрої помилки та розчарування від покупки підробленого парфуму. Насолоджуйтеся лише справжніми ароматами! І на сам кінець, Якщо ж у Вас є сумніви щодо справжності парфуму, звертайтеся до продавця і просіть сертифікат якості. Згідно із законом, його зобов'язані надати. А коли одержите заповітний документ у руки, перевірте оригінальність печатки. Вона повинна бути «мокра», а не скопійована. Справжню печатку нескладно відрізнити від скопійованої, треба лише придивитися до неї під кутом. Надрукована на принтері печатка не вирізняється від площини аркуша, а справжня трохи товстіша і виділяється на аркуші. Ось тепер Ви справжній експерт, тож сміло вибирайте улюблені аромати собі та на подарунок.



Сезон перших молодих овочів ставить нас перед дилемою: купити і отримати вітаміни чи відмовитися, захистивши себе від нітратів та решти шкідливого.

Тепличний овоч лякає своєю штучною красою: ні цяточки, ні ямочки. Він не такий пружний, ароматний і солодкий, як той, що виріс на городі на сонечку, особливо південному. І тому виникає питання: а чи є що живе, корисне в такому овочі чи одна клітковина?

Справа в тому, що овочі в закритому ґрунті ростуть набагато швидше, саме через тепличні умови, і менше накопичують сухої речовини, цукрів, ароматичних речовин. Тому вони поступаються ґрунтовим і за смаком, і за ароматом, і небагато за вмістом вітамінів. Але попри все вони нас виручають. Усі ранні парникові або тепличні овочі добре джерело мінеральних речовин і вітамінів. Причому краще, ніж минулорічні. І ще: ми звикли налягати на білкову та вуглеводну їжу, яка утворює в шлунку кислі солі. Щоб не було катарів, колітів і т. д., їх потрібно гасити лужними солями. Ось вони-то і є в овочах, де б ті не вирости.

І все ж чим багаті тепличні овочі? Вітамінів групи В у ранніх овочах дуже мало. Але вітаміну С і Р, вітаміноподібних речовин (корисних для судин) виявилось досить багато. Найбільше вітаміну Р в салаті, петрушці та кропі.

На жаль, всю цю корисність ми сильно недобираємо. А ще у ранніх весняних овочах дуже часто сильно завищений рівень нітратів. Їх використовують для того, щоб прискорити зростання й дозрівання овочів. При цьому нітратів може бути багато не тільки в магазинних овочах, вирощених у теплицях з використанням штучних добрив.

Донедавна нітрати вважали малотоксичними хімічними сполуками, які не викликають навіть у великих дозах істотних відхилень у стані здоров'я людини. Більше того, нітрати застосовувалися в медицині як сечогінні препарати.

Нітрати – це природні продукти обміну всіх рослин (так само, як сульфати, хлориди, карбонати та ін.). Нітрати життєво необхідні рослинам –

без них неможливий їхній нормальний ріст і розвиток. Однак неконтрольоване використання азотних добрив призводить до накопичення необмеженого рівня їх у продуктах рослинного походження. А нітрати можуть викликати отруєння, особливо у маленьких дітей. На щастя, знизити рівень нітратів в овочах досить легко, адже вони добре розчиняються у воді. Отже, щоб очистити овочі від нітратів, ретельно їх треба помити і замочити у воді на півгодини. Крім того, в одних частинах рослини накопичується більше нітратів, ніж в інших - від них краще позбутися. Наприклад, у стеблах кропу і петрушки значно більше нітратів, ніж у листі. З капусти крім качана варто видалити великі прожилки, огірки і редиску для більшої безпеки краще почистити від шкірки. Технологічна обробка рослинної продукції сприяє зменшенню в ній нітратів. Промивання та механічне очищення овочів знижує вміст нітратів на 3-10%, вимочування – на 20-30%, варіння – на 20-80%, смаження – лише на 10%, квашення, консервування та маринування – на 50-70%.

Але якщо помідор генетично запрограмований бути невеликим, ніякі нітрати не зможуть його вирости гігантським. «Як іграшкові» овочі стають такими великими та ідеальними за формою завдяки генетичним мутаціям, нітрати тут ні до чого. Втім, реальних наукових доказів шкоди ГМО поки не існує.

Чого дійсно варто побоюватися так це консервантів. Ними, як правило, обробляють овочі перед транспортуванням, щоб витримали далеку дорогу. Тож краще уникати овочів з далеких країн, тим більше що на полицях зараз уже чимало українських.

В органічних продуктах, вирощених без використання нітратів і зібраних по сезону, рівно стільки ж вітамінів і мікроелементів, скільки і в «хімічних». Такого висновку дійшли вчені зі Стенфордського університету в США. Так що ранні «нітратні» овочі цілком підійдуть для боротьби з авітамінозом. Є тільки одна поправка: тепличні овочі дійсно менш поживні, саме через це на смак вони більш «водянисті». У цьому питанні тепличні овочі з магазинів програють домашнім врожаю, як би багато нітратів в останніх не було.



Нове в законодавстві



10 лютого 2016 року набув чинності Закон України від 15.01.2015 р. №124 – VIII "Про технічні регламенти та оцінку відповідності" (далі - Закон). Цей Закон визначає правові та організаційні засади розроблення, прийняття та застосування технічних регламентів і передбачених ними процедур оцінки відповідності, а також здійснення добровільної оцінки відповідності. На відміну від останнього, новий Закон містить розширений понятійний апарат, який, зокрема, включає такі поняття, як гармонізований європейський стандарт, декларування відповідності, об'єкт оцінки відповідності та ін.

Стосовно вимог до технічних регламентів Законом, зокрема, передбачено, що якщо техрегламент розробляється на основі акта законодавства Європейського Союзу, зміст, форма та структура такого технічного

регламенту мають максимально повно й точно відповідати змісту, формі та структурі відповідного акта законодавства Європейського Союзу з урахуванням можливості врегулювання конкретних суспільних відносин нормами актів законодавства України.

Відповідно до вимог Угоди про технічні бар'єри в торгівлі (які є невід'ємною частиною Угоди про заснування СОТ) у Законі консолідовані правові та організаційні засади розроблення, прийняття та застосування технічних регламентів і процедур оцінки відповідності. На думку фахівців, це повинно усунути протиріччя між ними та дозволить більш якісно адаптувати національне законодавство до законодавства Євросоюзу. Законодавство дозволяє підприємцям самостійно проводити оцінку відповідності технічним регламентам, обирати між модулями забезпечення якості але у випадках, визначених у технічних регламентах чи передбачених ними процедурах оцінки відповідності, - обов'язково із залученням відповідних органів з оцінки відповідності.

Закон визначає технічний регламент як нормативно-правовий акт, в якому визначено характеристики продукції або пов'язані з нею процеси чи способи виробництва, в тому числі відповідні процедурні положення, дотримання яких є обов'язковим.

Оцінка відповідності – це процес доказу того, що певні вимоги, які стосуються продукції, процесу, послуги, системи, особи або органу, були виконані. У випадках, визначених у технічних регламентах, якими передбачене застосування процедур оцінки відповідності, зокрема сертифікації, виробник або уповноважений представник повинен скласти декларацію про відповідність. У разі якщо на певний вид продукції поширюється дія кількох технічних регламентів, що вимагають складання декларації про відповідність, повинна бути складена єдина декларація про відповідність, яка може мати форму досьє.

Декларація про відповідність повинна бути складена державною мовою, а в разі якщо вона була складена іншою мовою - перекладена на державну мову.

Також, у зв'язку з прийняттям цього Закону втратили чинність Закон України від 01.12.2005 р. №3164-IV «Про технічні регламенти та процедури оцінки відповідності» та Закон України «Про підтвердження відповідності».