

майже стільки українців можна назвати футболістами вболівальниками, причому 12% дуже цікавляться матчами. Це показало опитування, проведене Київським міжнародним інститутом соціології.

На Волині заготовили 1313 кг насіння хвойних дерев

Протягом першого кварталу підприємства Волинського обласного управління лісового та мисливського господарства заготовили 1313 кг насіння деревних хвойних порід. Елітного насіння заготовлено 424 кг (32%). «Основним завданням у цьому році є забезпечення технології вирощування садівного матеріалу в лісових розсадниках, аби отримати достатню кількість стандартного матеріалу», — зауважив головний лісничий Волині Сергій Шеремета. Висаджено 1 мільйон 70 тисяч штук садівного матеріалу.

Селянам, які тримають більше трьох корів, заплатять по сто гривень за кожну

Наразі мова йде про молочних корів. Про це повідомив начальник управління агропромислового розвитку Волинської облдержадміністрації Юрій Горбенко. Чиновник розповів, що на втілення цієї програми з обласного бюджету спрямовано 360 тисяч гривень. Отже, мешканці Волині, які у своєму господарстві мають три корови та більше, отримають державну винагороду в розмірі ста гривень за кожну голову.

ПРОМИСЛОВІСТЬ

В області можуть запустити дві нові лінії з обробки деревини

Під час засідання Ради вітчизняних та іноземних інвесторів у Волинській облдержадміністрації генеральний директор ТзОВ «Кроноспан» (Нововолинськ) Наталія Покінська розповіла про завдання, які потрібно вирішити, щоби відбувалося вливання інвестицій у деревообробну галузь. За її словами, це стабільність закупівлі деревини, відсутність перешкод для її експорту, доведення ціноутворення одного кубічного метра до рівня експортного, повернення ПДВ. Заважають працювати волинським бізнесменам і численні перевірки.

Крім того, пані Покінська повідомила про недосконалу процедуру закупівлі деревини на аукціоні та додала, що на торги виставлено лише 50% від потреби внутрішнього виробника. Гендиректор

«Кроноспану» наголошує на тому, що необроблена деревина не повинна експортуватися, а має перероблятися саме в Україні.

— Хто купує деревину за кордоном? Целюзна промисловість. Україна відправляє сировину за кордон, там її переробляють на папір, а вже в Словаччині ми його купуємо, — зазначила Покінська.

Пані Наталія також повідомила, що за умов співпраці на Волині може з'явитися два нових інвестиційних проекти по деревообробці. Зокрема це лінія із виробництва плит OSB, які за кордоном використовують для дешевого будівництва. Другий проект — лінія з виробництва плит MDF (деревостружкова плита), що є матеріалом для виготовлення меблів.

Ольга УРИНА

ГРОШІ

Депутати відмовилися надати «Проліску» 10 мільйонів гривень

Під час засідання бюджетної комісії депутати обласної ради відмовили директорці санаторію «Пролісок» у виділенні десяти мільйонів на будівництво водолікувального комплексу. Волинським обранцям забракло аргументів, які надала директорка закладу Валентина Касарда, тому вони порекомендували їй надати більш детальну інформацію.

Пані Касарда розповіла, що проектна документація на водолікувальний комплекс, на виготовлення якої пішло півмільйона гривень, пролежує вже близько двох років, тож існує ймовірність її анулювання. Крім того, за словами Валентини Касарди, на Волині діє всього три санаторії з водолікувальними процедурами — «Лісова пісня», «Турія» та «Пролісок», тому будівництво масштабного гідрокомплексу — це вимога часу.

— Проектом передбачено до десяти мільйонів гривень на будівництво, та я не наполягаю на їх швидкому виділенні. Цього року можна було б почати з фундаменту, — наголосила Касарда.

— Для чого виділяти кошти з бюджету? Це підприємство вже давно відбулося, воно заробляє на себе, — зазначив депутат Іван Смітюх. — Є школи, садочки, дороги, яким допомога потрібна більше,



ніж санаторію. Нехай економлять і самі працюють.

Як стало відомо, річний оборот санаторію становить близько десяти мільйонів гривень.

Також від депутатів лунали пропозиції коштом обласної казни компенсувати відсотки у випадку, якщо санаторій візьме кредит. Однак врешті зійшлися на думці, що дирекції санаторію матері та дитини «Пролісок» варто створити програму та прорахувати всі економічні кроки, після чого буде видно, чи доцільно виділяти кошти на будівництво водолікувального комплексу.

Ірина КОСТЮК

ГАЗОПРОВІД «ПІВНІЧНИЙ ПОТІК»

Росіяни завершили будівництво першої нитки магістрального газопроводу «Північний потік» пропускною здатністю 27 млрд. м³/рік, яким планують постачати газ у Західну Європу в обхід України та Білорусі

«Північний потік» проходить через виключні економічні зони (ВЕЗ) п'яти країн — Росії, Фінляндії, Швеції, Данії та Німеччини



Не варто вірити написові «без ГМО»



Мікробіолог Оксана Овсянікова проводить дослідження на наявність ГМО

Починаючи з серпня 2009 року, на Волині фахівці випробувального центру ДП «Волиньстандартметрологія» проводять випробування харчової продукції та продовольчої сировини на вміст генетично модифікованих організмів. Замовниками випробувань, окрім місцевих виробників, є підприємства харчової промисловості Рівненської, Тернопільської, Львівської, Закарпатської та інших областей західного регіону. Хто сьогодні звертається в лабораторію та які результати її діяльності, дізнавалися «Відомості».

Наслідуючи європейський досвід, в Україні було внесено зміни до Законів України «Про безпечність і якість харчових продуктів», «Про захист прав споживачів» і введено обов'язкове маркування на етикетках продуктів щодо вмісту в них генетично модифікованих організмів. Здавалося б, держава нарешті почала дбати про здоров'я своїх громадян. Але насправді це не так. Адже механізму впровадження закону та контролю за його дотриманням, як показала практика, в Україні нема. Бо, як свідчать отримані результати випробувань, генетично модифікована продукція на вітчизняному ринку харчових продуктів існує, її можна знайти на полицях наших магазинів. Однак споживач про це не знає, бо виробники, незалежно від результатів аналізів, на етикетках пишуть лише «без ГМО», ніде зазначень «із ГМО» немає.

Як розповіла начальник випробувального центру ДП «Волиньстандартметрологія» Віолетта Шулятицька, тільки-но згаданий закон було прийнято, фірми-виробники, підприємці, які займаються торгівлею, часто приносили продукцію чи сировину на дослідження — приблизно було до 300 випробувань на

місяць.

— На жаль, тепер, — каже Віолетта Феліксівна, — підприємці неохоче йдуть на співпрацю. Ми можемо лише попросити їх принести продукцію чи сировину на дослідження, але не змусити. Так, за останні чотири місяці провели випробування двохсот зразків. У п'яти з них виявлено вміст ГМО менше 0,9%.

За дослідження на наявність ГМО виробник платить сам — 420,07 гривні (з ПДВ), а якщо хоче знати й кількість, то треба доплатити ще 150 гривень. Результати випробувань, у тому числі й інформація про те, в яких продуктах знайдені ГМО, належить замовнику. Тобто не оприлюднюється (конфіденційна). Виходить, якщо компанія добросовісна, вона добровільно перевірить, чи нема ГМО в її продукції або сировині, яку закуповує. Однак, за словами Віолетти Шулятицької, таких компаній у нас дуже мало.

Її заступник Юрій Хінцінський додає, що великою прогалиною законодавства є те, що не передбачено графіка перевірки продукції на вміст ГМО, тобто протокол випробувань не має терміну дії. Виходить, підприємець може один раз перевірити продукцію чи сировину на вміст ГМО і все.

Крім того, додає Віолетта Шулятицька, до недавнього часу не було переліку продукції, яка підлягає обов'язковій перевірці на вміст ГМО.

— Інколи доходило до абсурду, — розповідає Віолетта Феліксівна, — приносили нам на дослідження на ГМО воду з артезіанської свердловини. Та, на щастя, з грудня минулого року такий перелік уже зареєстровано в Міністерстві юстиції. Згідно з документом, до нього входять соя, всі добавки та концентрати з соєво-

го білка, соєвий соус, продукти, що містять соєве молоко чи одержані з нього (тофу, морозиво, майонез). Крім того, контролюються кукурудза для безпосереднього вживання в їжу, борошно кукурудзяне і крупа, кукурудза заморожена та консервована й інші вироби з неї. До списку ввійшли картопля, напівфабрикати з картоплі швидкозаморожені, пюре картопляне сухе, картопляні пластівці, чіпси, вареники з картоплею (напівфабрикати), меляса, картопляний крохмаль, глюкоза та патока з картоплі.

Також до переліку ввійшли томати для безпосереднього вживання в їжу (зокрема, консервовані), томатна паста і пюре, томатний сік, томатні соуси, кетчупи та продукти, що містять ці компоненти.

Крім того, у цьому списку — кабачки, дині, папайя, цикорій у натуральному вигляді та продукти, отримані чи виготовлені з їх використанням, а також меляса, цукор, глюкоза, фруктоза, виготовлені з цукрового буряка. Також до списку внесені ріпак і продукти його переробки, лляна олія, бавовняна олія, пшениця в натуральному вигляді та продукти, виготовлені з неї, зокрема, хліб і хлібобулочні вироби, а також продукти, що містять рис. А ще продукти дитячого харчування та сировина для їх виготовлення.

Як бачимо, спектр продукції дуже широкий, і випробувальний центр, зважаючи на те, що він один такого рівня у Західному регіоні, мав би бути повністю завантажений роботою. Однак за відсутності рекомендацій щодо періодичності проведення перевірок підприємці-виробники не поспішають досліджувати свою продукцію на вміст ГМО. Тим паче, що механізму змусити їх це зробити на законодавчому рівні не прописано.

На думку Віолетти Шулятицької, змінити ситуацію може лише сам споживач, коли почне прискіпливо ставитися до якості товару, який купує, та не брати той, на який нема відповідних документів, що засвідчують його безпеку. Вона радить при покупці продукції, де написано «без ГМО», вимагати у продавця протокол її перевірки. Адже Закон України «Про захист прав споживачів» дозволяє це робити.

На запитання, в яких продуктах найчастіше виявляють ГМО, Юрій Хінцінський повідомив, що майже в усіх зразках ріпаку, які були на дослідженні, а також у продуктах, що містять сою, — ковбасні вироби, пельмені, вареники, паштети. За його словами, часто вітчизняні виробники у складі продукту пишуть «рослинний білок» — це та ж соя, що, ймовірно, генетично модифікована.

Людмила ШИШКО

СПОЖИВАЧАМ НА ЗАМІТКУ

М'ясний фарш із магазинів і ринків можна вважати отрутою

Фарш краще робити самостійно, а не купувати. Як з'ясували журналісти програми «Книга скарг і пропозицій», що виходить на телеканалі ЗІК, навіть в одній тисячній грама перемеленого м'яса можна виявити кишкову паличку.

Після досліджень свинини та яловичини, в яких виявили 20-кратне перевищення норми вмісту бактерій і кишкової палички, журналісти споживчого проекту взяли за фарш. Для лабораторної перевірки придбали два зразки. Перший купили в одному з місцевих супермаркетів, інший — на базарі в одному зі спальних районів Львова. Як і прогнозували журналісти, базарний продукт мав відхилення від норми. Однак ніхто не очікував побачити перевищення у 57 (!) разів.

Результати перевірки фаршу з супермаркету також шокували фахівців. Перевищення вмісту бактерій групи кишкової палички було таким великим, що небезпека для людини становила навіть одна тисячна грама фаршу. А показник загального мікробно, — розповіла завідувач санітарно-ветеринарної лабораторії Ольга Мисак. «В одному з розведень нам навіть не вдалося підрахувати кількість бактерій — так багато колоній мікроорганізмів там було», — зауважила вона.

Кишкова паличка та загальне мікробне число після термічної обробки мали б зникнути. Втім, лабораторні експерти переконані, що небезпека далі загрожує споживачам.

«З фаршу часто готують котлети. І його не можна просмажити до та-



кої температури, щоб убити всю мікрофлору», — каже Ольга Мисак.

А це означає, що людина з ослабленим імунітетом, вживаючи такий продукт, ризикує як мінімум отруїтися.