Горловский Медиа Портал
19.06.10 09:04



С недавних пор все продукты на полках украинских магазинов имеют отметки «Без ГМО». Далеко не все потребители знают, что это такое, но если этого пугающего ГМО нет, то все же неплохо. Однако, известно, что в мире уже существует более 100 линий генно-модифицированных растений – томатов, кукурузы, сои, рапса, картофеля, - часть которых, несомненно, попадает в Украину. Также в украинских СМИ неоднократно появлялась информация о том, что и у нас выращивают генно-модифицированные сельхозрастения. Изменяют их с целью сделать, например, более устойчивыми к холоду или паразитам.

Но опасность или безопасность подобных экспериментов еще не доказана, сообщает « ОстроВ»
. Пока потребителю только разрешили знать, что он ест. Так ли это на самом деле, а также верить ли написанному на упаковке и где надежней покупать продукты – в супермаркетах или на рынке, об этом рассказал президент "Научно-исследовательского Центра независимых потребительских экспертиз "Тест" Валентин Безрукий.

Валентин Аркадьевич, доказанной опасности, также как и доказанной безопасности, потребления продуктов с содержанием ГМО нет. Тем не менее, потребитель должен знать о его наличии. В Украине на всех без исключения продуктах появились отметка «Без ГМО»…

- Написать, что в продукте содержится ГМО то же самое, что написать «плохой». «Без ГМО» - симпатичный значок, и сразу положительный имидж у продукта. Причем совершенно неважно, может этот продукт содержать ГМО или нет.

И ни одной отметки о наличии ГМО…

- Значка с ГМО не может быть. Просто в составе должно быть указано, что, например, растительный белок генно-модифицированный. Но и этого нет. Во всяком случае, я еще не встречал. Но пара скандалов, и я думаю, начнем встречать. Мы вот уже начали получать протоколы с мясными продуктами, в которых есть ГМО, но в составе это не указано. Это исследование по замороженным котлетам. Соевый белок был обнаружен во всех 7 образцах, но при этом ГМО нашли только в двух. В одном превышение – 5%. А во втором 0,7%, то есть даже указывать необязательно (в Украине необходимо указывать в составе о наличии ГМО-ингредиента, если его содержание в продукте или сырье превышает 0,9%). Кстати, эти котлеты на развес продаются… То есть здесь еще вопрос, где писать, если продукт продается на развес.

Что касается вопроса безопасности/опасности ГМО, то позиция ВОЗ такая: если потенциально продукт может быть вредным, но его вредность не доказана, он будет

считаться вредным, пока не будет доказано обратное. То есть пока не будет доказано, что ГМО безопасно для человеческого организма, будет считаться, что это потенциально опасно. Логичный подход, потому что если изначально посчитать его безопасным, то никаких действий для того, чтобы опровергнуть или доказать не будет предпринято никем.

В каких продуктах может быть ГМО?

- Проще сказать, где их не может быть. ГМО - это всегда генно-модифицированный белок. Если в продукте белка нет, то ГМО там быть не может. Например, подсолнечное масло или сахар – у них нет в конечном продукте белка. Хотя и сахарный тростник, и сахарная свекла, и подсолнечник как таковые могут быть генно-модифицированными. Но в конечном продукте ГМО не будет никогда. Причем речь идет о растительных белках потому, что теоретически животных можно модифицировать, но практически это везде запрещено. Может в научных целях где-то что-то делается, но не дай бог это получит распространение. Белок из генно-модифицированных кормов не передастся ни в молоко, ни в мясо. Поэтому можно не бояться, что эти продукты будут содержать ГМО. То есть ГМО может быть там, где применятся растительный белок. Чаще всего это, конечно же, мясные изделия. Либо это базовые продукты, которые сделаны из генно-модифицированного сырья – та же консервированная кукуруза, помидоры. Томатов несколько генно-модифицированных разновидностей существует в мире, а это означает, что и кетчупы, и томатные пасты, и томатный сок теоретически могут содержать ГМО.

Есть ли у Госпотребстандарта реальные механизмы контроля наличия в продуктах ГМО?

- У Госпотребстандарта есть лаборатории, которые способны обнаружить наличие ГМО. Поэтому в принципе механизмы есть, – было бы желание. Но на данный момент его нет.

Обычно Госпотребстандарт заявляет, что у них нет возможностей – не хватает лабораторий, средств на закупку продукции на проверку…

- Это их проблемы. Вот откровенно, положа руку на сердце, – это государство, оно взяло на себя обязательство заботиться о безопасности граждан. Государство берет с нас за это налоги. И после этого говорит, что мы еще должны доплатить дополнительно за то, что оно выполняет свою работу? Госпотребстандарт любит констатировать наличие проблемы. А у них задача не констатировать, а устранять эти проблемы. У нас еще МОЗ за это отвечает.

В таком случае, можно ли доверять этим отметкам?

- Само наличие маркировки, на мой взгляд, положительно. Но в общем, с точки зрения потребителя, неважно, напишет производитель о наличии ГМО или нет. Потому что для недобросовестного производителя обмануть потребителя – это святое. По нашим тестам в сметану, сгущенное молоко, в которых по ДСТУ вообще не должно быть ничего кроме молока, умудряются добавлять все, что угодно. И совершенно их не смущает, что Госпотребстандарт может делать проверки. Если производитель делает недобросовестно, он и дальше так будет делать. Если кто-то захочет, он напишет на этикетке «Без ГМО» и будет добавлять генно-модифицированный соевый белок. А у Госпотребстандарта есть возможность проверять наличие ГМО – пусть не рассказывают, что у них чего-то нет. Когда им надо, они все прекрасно делают.

- **В Украине к использованию разрешены более 300 пищевых добавок – красителей, загустителей, консервантов, антиокислителей, эмульгаторов, стабилизаторов и т.д. Как и в случае с ГМО, есть сторонники и противники их использования. Ваше мнение?**

- Надо искать середину. Она будет более близка к истине. Потому что все в превышениях вредно. Например, обыкновенная соль – если вы съедите грамм 40, то умрете. А соль тоже является консервантом. Но это крайность. Вот как раз найти баланс между предельно допустимой концентрацией и ее отсутствием - это задача производителя. У большинства пищевых добавок есть рекомендуемая концентрация, есть предельно допустимая концентрация в сутки (ПДК). Тут правда есть такие нюансы, что мы в течение дня можем есть несколько продуктов, у которых есть ПДК, и тогда допустимая концентрации будет превышена. Но это может быть, а может не быть.

Вообще есть полезные для продукта добавки – например, углекислый газ, который является пищевой добавкой, позволяет воде дольше сохраняться. А такие добавки как красители, ароматизаторы просто делают продукт более привлекательным. Вред их пока не доказан. Это та же ситуация, что и с ГМО. То есть пока их можно считать потенциально опасными. Хотя, например, два года назад исследования показали, что 6 искусственных пищевых красителей, которые всегда считались безопасными, действительно безопасны для взрослых, но у маленьких детей могут вызывать задержку в развитии. Они по-прежнему разрешены на уровне ЕС, у нас кстати тоже. Но с 20 июня у них будет введена новая маркировка, которая будет указывать, что данный краситель может вызывать задержку развития у ребенка. Поэтому я думаю, что производители будут отказываться от этих красителей.

На самом деле таких красителей, особенно в мороженом, полно. Мороженое это вообще такой кладезь разных добавок, и молоко там не на первом месте. Молочный белок там может быть, а может и не быть, но что молочного жира не будет, так это почти наверняка.

Какие из них все-таки не стоит употреблять?

- Есть разрешенные пищевые добавки, есть запрещенные, а есть не разрешенные - это означает, что их никто не зарегистрировал. То есть производитель, когда завозит новую пищевую добавку, должен ее зарегистрировать, предоставить методику по ее обнаружению. У нас есть добавки, которые зарегистрированы, используются, но методик их обнаружения нет, соответственно, нет ПДК. Каким образом производители получили разрешение на использование - непонятно. Впрочем, ответ напрашивается сам собой – коррупция. А если методики по обнаружению добавки нет, ее можно и не указывать. Например, есть добавка, по сути – обойный клей. Мы знаем, что некоторые производители добавляют ее в сметану, но доказать не можем: у нас нет методики обнаружения. Пробовали одну методику, но не получилось. Кстати, на самом деле в Украине нет базы пищевых добавок. То, что «гуляет» по интернету, это российская. Конечно, есть сходные моменты, но все-таки и различий много. Так что даже в МОЗ не знают полного списка разрешенных, запрещенных и не разрешенных пищевых добавок в Украине.

Лучше избегать пищевых добавок из группы красителей и ароматизаторов, особенно если

они искусственные. Но лучше потребителю, честно говоря, не заморачиваться. Потому что, конечно, хорошо читать этикетку, но ею легко ввести в заблуждение. Сколько бы денег вы не заплатили, это не гарантирует качество продукта. Цена не всегда отражает качество. Достаточно часто, но не всегда. Можно делать откровенную гадость и поставить высокую цену. А государство отвечает за безопасность, но не за качество.

Относительно этикеток и содержимого упаковок - исходя из опыта проведенных экспертиз, насколько упаковка и то, что на ней написано, совпадает с ее содержимым?

- Что касается мясных изделий, процентов на 70 не соответствует. У нас на этикетке состав должен быть указан от большего количественного состава ингредиентов к меньшему. Например, в составе котлет написано – свинина, говядина и т.д., а на самом деле в них 78% сои. Она указана, но на третьем-четвертом месте, а должна стоять на первом. По «молочке» (йогурт, сметана, молоко) я бы сказал, продукция процентов 30-40 не соответствует.

Несет ли производитель ответственность за обман потребителей? Если да, каков механизм привлечения к ней?

- Согласно законодательству несет, но это подробности работы Госпотребстандарта, какие штрафы. Но, судя по всему, это явно не работает так как нужно. Если управление выписывает "припис" на устранение найденных проблем в течение 30 дней, то при сроке хранения колбасы 30 дней или менее (молоко, сметана) продавцы быстрее продадут, чем устранят проблемы.

Много ли подделок на украинском рынке? Часто потребители говорят «продукт испортился»…

- Я в это не верю. По моему мнению, это сами производители не выдерживают рецептуру. У них нестабильное производство. Часто сами производители поддерживают слухи о подделках их продукции.

Когда стоит покупать сезонные фрукты и овощи? Где, на рынке или в магазине?

- Урожай картошки в том же Египте три раза в году. И вне зависимости от того, какое время года у нас, она сюда будет закуплена и попадет на рынок. А вообще ответ содержится в вопросе – брать во время сезона. Это если ориентируетесь на местный рынок – например, если арбузы у нас в августе, то раньше августа их брать не стоит. Но купить-то хочется. Поэтому в таком случае надо быть готовым к тому, что это будет не херсонский арбуз, а откуда-то привезенный или выращенный в теплице. За безопасностью и на рынке, и в магазинах должны следить Госпотребстандарт и СЭС.

Надежнее покупать продукты на рынке или в супермаркетах? Сложились такие стереотипы – на рынке вроде как домашнее, а в магазине вроде как больше контроля…

- Те, кто выращивают сельхозпродукцию, не имеют времени стоять на рынке, особенно в будние дни. Там стоят перекупщики, которые неизвестно где и у кого купили свой товар. В супермаркете действительно больше контроля – их легче поймать, поэтому они более тщательно за этим следят, я уже не говорю об условиях хранения. Хотя проблем и в супермаркетах хватает. На мой взгляд, должна работать система рынка выходного дня – два дня сам хозяин может позволить себе поторговать.

Если ни цена, ни этикетка не являются прямым отображением качества продукта,

на что ориентироваться?

- На тесты. Для того мы их и делаем. Вообще, конечно же, надо смотреть на дату. На состав тоже все-таки не помешает, потому что часто производители играют словами – могут написать «маслице», а на самом деле это не масло, а маргарин или спрэд. Надо обращать внимание и на условия хранения.

Насколько проблематично сейчас возвращать испорченный товар?

- Чаще всего товар можно вернуть - нужно только иметь чек и сам товар. Но это сильно зависит от торговой сети. Чем авторитетней магазин, тем больше шансов, что вам товар обменяют. А на рынке быстрей ругаться начнут.

Светлана Кузьменко