



Только 20-25% сгущенного молока, продающегося в магазинах, является настоящим. Назвать сгущенку «традиционным молочным продуктом» еще не означает, что в ней не будет кокосового масла и диоксида титана.

На этой неделе депутатам вручили для рассмотрения законопроект №7139 под авторством члена Комитета ВР по вопросам здравоохранения, нардепа Арсения Яценюка. В нем предлагается внести изменения в Закон Украины «О молоке и молочных продуктах», дополнив перечень традиционных видов молокопродуктов молочными консервами (сливками и сгущенным молоком).

Что это означает для потребителя? Если законопроект будет одобрен в Раде, то использование в сгущенке жиров и белков немолочного происхождения, любых стабилизаторов и консервантов будет запрещено. При этом продукция, где присутствует пальмовое масло и соевое молоко, потеряет право называться «молочными консервами».

Действительно, фальсификация молокопродуктов при помощи замены молочного жира растительными прочно «прижилась» в Украине. Причем если раньше в той же сгущенке с растительными жирами производители «химичили» по скромному, подменяя «всего» 20-40% молочного жира, то сейчас его содержание порой доходит до 90-100%.

Но, несмотря на эту грустную статистику, эксперты убеждены: избавиться от засилья фальсификата предлагаемое законодательное новшество не поможет. Тем более, что подобные инициативы выдвигались и ранее. В качестве примера они приводят продуктовые категории, уже причисленные к «традиционной молочке» (масло, сыры, а также кисломолочные продукты, произведенные с применением заквасок на чистых культурах молочнокислых бактерий - ацидофилин, простокваша, ряженка, сметана, сыр кисломолочный; кефир - с применением заквасок на кефирных грибах).

Тут аналогичная проблема также остается нерешенной. Практически ни один из этих продуктов сейчас не выпускается со строгим соблюдением стандартов пишет [proua](#).

«Закон будут обходить, используя различные лазейки, как это происходит в случаях с остальными видами традиционной молочки», - уверен **директор компании «Инфагро», специализирующейся на предоставлении информационных услуг по молочной отрасли, Василий Винтоняк**.

К примеру, некоторые сыроделы, чтобы удешевить свою продукцию, 50-70% животного жира в сыре замещают пальмовым маслом. Естественно, что рентабельность подобных продуктов оказывает выше в разы по сравнению с традиционным сыром.

Сегодня производство сгущенного молока (самого распространенного вида молочных консервов) регламентируется национальным стандартом - ДСТУ 4274:2003, который и

так требует от сгущенки исключительно молочного происхождения. В перечне разрешенного при ее изготовлении сырья нет ни растительных белков, ни растительных жиров, ни загустителей, ни красителей, ни подсластителей, ни консервантов. Лишь - молоко коровье цельное и обезжиренное, молоко сухое, сливки, маслянка (остается при производстве масла), сахар, лактоза и вода.

Однако, как отмечает Василий Винтоняк, порядка 80% сгущенки выпускается не по ДСТУ, а по ТУ - техническим условиям, разработанным самими производителями. И это позволяет абсолютно законно включать в состав продукта разнообразные добавки - от растительных жиров и белков до стабилизаторов и консервантов.

Кроме пальмового масла и соевого молока, отечественную сгущенку порой еще и отбеливают. *«При лабораторном анализе можно обнаружить краситель диоксид титана (E171) – это белый пигмент, разрешенный к применению в Украине, к примеру, для приготовления белой краски «белила цинковые»...»*, - рассказывает **руководитель отдела тестирования «НИИ независимых потребительских экспертиз ТЕСТ» Нина Кильдий**.

Доля настоящей сгущенки (изготовленной по ДСТУ 4274:2003) на рынке не превышает 20-25%. И в этом случае, законопроект мог бы реально помочь, заставив производителей, использующих растительные жиры, обязательно маркировать свой продукт как состоящий из жиров немолочного происхождения.

Но вместе с требованиями к маркировке параллельно нужно серьезно ужесточать механизм контроля и штрафы для предприятий-нарушителей. *«Производители должны четко знать, какие денежные потери в результате невыполнения новых правил к качеству молочной продукции они понесут»*, - считает

специалист по рынку животноводства Украинского клуба аграрного бизнеса Инна Ильенко.

Кроме того, эксперты опасаются, что после принятия этого закона молочно-консервные комбинаты ужесточат борьбу за основное сырье (молоко) с конкурентами из других молочных сегментов - сыроварами и производителями цельномолочной продукции. Закупочные цены на молоко и без ужесточения конкуренции стремительно растут – только за последний месяц его цена увеличилась на 15-20%.