

В колбасу придется класть... мясо



Если быть точными, они начали действовать еще с 1 мая прошлого года. Дело непростое, установлен переходный период для адаптации к новым условиям, производство и оборот мясных и молочных продуктов допускаются по старым правилам. Почти восемь лет обсуждались новые техрегламенты. Было сломано немало копий, но многочисленные вопросы все же остались. В первую очередь, насколько возвращаемые еще советские ГОСТы отвечают современным рыночным реалиям? Возникают также проблемы у фермеров и мелких производителей.

То, что доктор приписал

Основой молочного техрегламента стал соответствующий российский документ. Сюда вернулся термин «восстановленное молоко». На упаковке предприятиям придется указывать, из какого — концентрированного, сгущенного или сухого — молока произведен продукт.

В основе мясного техрегламента — казахские предложения. Полуфабрикаты поделят на «мясные» с долей основного продукта свыше 60 процентов и «мясосодержащие» с долей мяса от 5 до 60 процентов. Есть дополнительная категория — «натуральный полуфабрикат». Это изделия, которые на сто процентов состоят из мяса — антрекот, эскалоп, стейк. К тому же новые правила запрещают забой скота в неподготовленных местах, а лишь на специализированных предприятиях.

Применить белорусскую практику партнеры не решились. Впрочем, понятно почему. Наши стандарты и техрегламенты самые жесткие в Таможенном союзе. К примеру, особые требования к качеству молока как исходящего сырья. В частности, есть понятие молока сортом «экстра», соответствующее европейским требованиям, высшего и первого сортов. В России и Казахстане нет такого жесткого распределения, показатели качества молока там гораздо ниже. По словам директора Института мясо-молочной промышленности НАН Беларуси Алексея Мелещени, при разработке общих правил белорусской стороне все же удалось отстоять некоторые позиции.

Теперь не всякую фруктовую ледышку можно будет называть «мороженым». Как и не каждый батон в яркой искусственной оболочке — «колбасой». Тем более — «Докторской». Рецепт, напомню, разработана в далеком 1936 году. Как значится в энциклопедии, предназначалась колбаса для диетического лечебного питания. А потому на 100 килограммов готового продукта, согласно ГОСТу, шло 25 кило говядины высшего сорта и 70 — полужирной свинины. А еще — яйца, молоко сухое или цельное, мускатный орех, соль, сахар, специи.

Кто, скажите, осилит такую рецептуру, да и зачем? Ведь из чего сегодня делают то, что называется вареной колбасой? Будете в магазине — возьмите батон, полюбопытствуйте. Обрезки, жир, соевый белок, консервант, краситель, загуститель. И вот это гастрономическое счастье и триумф технологий нам продают почти по цене телятины. Теперь играть на всенародной любви к советским брендам и делать барыши из свиной шкурки будет запрещено. Назвал продукт «Докторской» — будь добр, положи в него мясо.

С введением нового регламента «Докторская», «Молочная», «Любительская» и другие известные с советских времен сорта колбасы должны производиться в соответствии с ГОСТами, разработанными еще при СССР. Значит, и присутствие мяса

Александр Шевко. В колбасу придется класть... мясо

птицы должно быть минимально. По мнению руководителя Мясного совета Таможенного союза Мушега Мамиконяна, в России по необходимым ГОСТам сейчас производится лишь около пяти процентов колбасных изделий.

По апробированным рецептам

Новые стандарты обяжут производителей сделать свою продукцию по-настоящему мясными изделиями, а не колбасными. Более того, производитель должен указывать процентное содержание мяса в изделии. Причем это будет не дешевая курица, а свинина и говядина только высшего сорта и никаких ненатуральных добавок и сои.

В первую очередь запричитали российские мясные короли. Им выгодно пичкать колбасу животным жиром, который в несколько раз дешевле постного мяса. Возмущенные возгласы ангажированной прессы чаще имеют отношение к пиару. Реальные проблемы мясопереработки лежат в совершенно другой плоскости. Достаточно сказать, что ежегодно в Россию ввозится 250 тысяч тонн свиного жира. Это результат убоя 25 миллионов животных за рубежом — больше, чем россияне забивают.

Мушег Мамиконян констатирует: «В последнее время используется такое понятие – «принуждение к инновациям». Нашему мясному сектору такое принуждение как раз сейчас и нужно. Новый техрегламент может стать таким рычагом.

А вот мнение министра по вопросам технического регулирования ЕЭК Валерия Корешкова: «Давно пора ограничить рынок от недобросовестного производителя. Зачастую под привычными для потребителя наименованиями он выпускает продукцию по своим документам, по рецептуре и качеству сырья, никак не соответствующую стандартам. Теперь производители будут вынуждены соблюдать требования технического регламента Таможенного союза. Применение наименований продукции без соблюдения стандарта — недопустимо».

Некоторые специалисты заявляют, что производители не смогут соблюдать советские ГОСТы на колбасы и будут отказываться от известных брендов. И дело не в технологической отсталости производства, а в конечной стоимости продукта. Настоящая «Докторская» должна и цену иметь соответствующую. Ориентир простой – цена килограмма колбасы равна цене килограмма отборного мяса плюс производственные расходы. Прямо скажем, не каждому такой диетический продукт будет по карману.

Много интересного предлагает и новый молочный регламент. Главное, что продукт, изготовленный из порошка, отныне может называться молоком с указанием, что оно восстановленное. В ряде случаев нормы здесь более мягкие, чем действовавшие до сих пор белорусские. С учетом этого перспективы у нашей молочки на рынке России весьма хорошие. И дело не только в присутствии отечественных цельномолочных и кисломолочных продуктов на полках магазинов крупнейших розничных сетей. Наши предприятия сумели обеспечить поставки сухого и сгущенного молока и сливок даже в Ленинградскую область — традиционный центр молочного животноводства России.

Новый техрегламент по молоку также запрещает применение понятий «молочное», «сливочное» и «пломбир» к мороженому, в состав которого входит заменитель молочного жира. Если лакомство содержит меньше половины молока, то это — десерт. Даже если продается замороженным. Производство десертов будет регламентироваться отдельными стандартами.

И вновь барьеры

Мы, конечно, рады, что полки магазинов изобилуют продуктами. Однако хочется, чтобы пища наша была более качественной. Согласно требованиям новых регламентов Таможенного союза, производителям теперь придется называть свою продукцию как-то иначе, а не старыми добрыми именами. Либо наладить производство строго по нормативам. И, конечно, любые меры действенны, когда их исполнение хорошо контролируется. В нашей республике особых вопросов здесь нет. А вот в России и отчасти в Казахстане большие проблемы. Проверки раз в три года с предупреждением за три дня — это несерьезно.

До сих пор не могут избавиться от бюрократических привычек российские надзорные службы. На территории нашего главного торгового партнера за соблюдением соглашений Таможенного союза будут следить сразу две структуры — Роспотребнадзор и Россельхознадзор. А почему бы не перенять опыт Евросоюза, где эффективно работает одна служба? Да и в Беларуси ветеринарный и санитарный контроль тоже объединены. Его проводит Минсельхозпрод.

Наличие одного контролирующего органа поможет производителям преодолевать различные административные барьеры. Об этом говорит и председатель правления национального союза производителей молока «Союзмолоко» Андрей Даниленко. Одна служба — это единая система, одни справки, одни проверки. Как бы вновь ведомственные интересы не помешали прозрачному и четкому продвижению продукции в рамках ТС.

Но все же приятно то, что наконец мы узнаем, сколько мяса в колбасе и есть ли молоко в мороженом?