

По нормам Кодекса Алиментариус

Отечественные ученые подготовили 20 новых госстандартов на сырье и молочные продукты

ЕЩЕ на стадии разработки они были согласованы с нормами Кодекса Алиментариус. За этим экзотическим словом — свод пищевых международных стандартов, принятых международной комиссией Продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН и Всемирной организации здравоохранения. Такой серьезнейший подход к качеству и безопасности сырья и готового продукта вполне оправдан. Конкуренция с каждым годом усиливается. Опоздаешь, догонять куда сложнее. Да и тот же Россельхознадзор постоянно заставляет держать ухо востро. Приходится выдерживать неподъемный и необъяснимый подчас контрольный пресс. Что поделаешь, если на Россию приходится более 90 процентов экспорта нашей «молочки».

ОДНАКО и здесь без нюансов не обходится. Беларусь берет на себя повышенные европейские нормы, в то же время как у тех же россиян и у других наших партнеров по Евразийскому союзу требования куда менее жесткие. Если считать по российским стандартам, то у нас вообще суперкачественное молоко.

Как поясняет заведующая сектором стандартизации и нормирования молочной отрасли Института мясо-молочной промышленности НАН Беларуси Елена Войтехович, пока мы придерживаемся норм, принятых еще в сентябре 2015 года. Согласно им, есть только три сорта молока: «экстра», высший и первый. Второй сорт вообще исключен из стандарта. Возможно, где-то его и производят, но на промпереработку, естественно, не попадет.

Количества микроорганизмов в одном миллилитре молока доходило в нем до четырех миллионов единиц.

Теперь требования таковы: «экстра» — 100 тысяч единиц, высший — до 300 тысяч, первый — до 500 тысяч единиц. То есть максимум микробных клеток — полмиллиона. Будет больше, молоко можете оставить себе.

Между тем Россия оставила у себя второй сорт и принимает молочное сырье с показателем в четыре миллиона единиц микроорганизмов. Что касается соматических клеток, то раньше у нас допускался диапазон до миллиона. Сейчас крайний порог — 750 тысяч.

Этот вопрос остается одним из самых проблемных. Многим производителям он по-прежнему не по зубам. А соматиту надо держать в узде, именно здесь основные потери. Молоко утрачивает биологическую полноценность, замедляется развитие молочнокислых бактерий. Плюс потери жира, казеина, лактозы, хуже становится термоустойчивость и свертываемость. Из такого молока не изобразишь качественные сыр, творог, масло, кефир.

К тому же соматические клетки влияют на продуктивность коров. Именно из-за них начинает развиваться самое дорогостоящее заболевание в молочном ското-

водстве — мастит. В новые госстандарты включены уточненные микробиологические показатели, а также нормы, предъявляемые к упаковке, маркировке и хранению. По словам Елены Войтехович, повышенные требования могут стать важным фактором ликвидации барьеров на пути продвижения отечественной «молочки» на зарубежные рынки.

Кстати, по оценке Международной молочной федерации, белорусский экспорт показывает едва ли не единственный в мире существенный рост. Мы постепенно осваиваем африканский и азиатский континенты, Южную Америку. А еще нас не прочь ви-

деть на необъятном китайском рынке. Для поставок сюда сертифицированы 34 молокоперерабатывающих предприятия. Качество и натуральность белорусских молочных продуктов признают даже дотошные западные специалисты. Не напрасно ведь они отгородились от наших сыров, творога, йогурта высокими таможенными пошлинами.

Если пяток лет назад на белорусские перерабатывающие предприятия поступало около 2 процентов молока сортом «экстра», в прошлом году уже 43,2. К тому же в стране налажена многоступенчатая система контроля. На каждом животноводческом комплексе мини-лаборатория, в которой еще до погрузки проверяют качество. Забор проб и по приезде молокозаводов на предприятие. Естественно, строжайшее внимание к конечному продукту.

Помимо производственного, есть государственный ветконтроль. Только на него в прошлом году потрачено около 4 миллиардов неденоминированных рублей. Такую цифру назвал заместитель министра сельского хозяйства и продовольствия Игорь Брыло. По его словам, все в мире претерпевает изменения, совершенствуется, в том числе и методы оценки качества той или иной продукции. Беларусь готова к введению новых методик контроля качества молока, и эти новшества принимаются цивилизованно, как и требует современная международная практика.

Александр ШЕВКО, «СГ»
shevko@sb.by

