



Скандал з якістю українських сирів набирає обертів. Росспоживнагляд звинуватив українських сироварів у використанні рослинного жиру і опублікував "чорний список" виробників.

Експерти відзначають, що претензії до якості сиру можуть бути необґрунтованими. В Україні дійсно часто фальсифікують м'ясну і молочну продукцію, але сир - аж ніяк не лідер чорного списку.

Президент Центру споживчих експертиз ТЕСТ Валентин Безрукий стверджує, що ситуація з вмістом в українському сирі рослинних (замість тварин) жирів дещо відрізняється від того, що стверджують російські колеги. Згідно з результатами досліджень українських твердих сирів, проведені тести влітку 2011 року, з 15-ти куплених в роздробі сирів у двох був виявлений немолочний жир. Однак, на етикетці саме цих продуктів було зазначено не "сир", а "сирний продукт". Тому претензій до виробників у даному випадку бути не може, адже в сирному продукті допускається використання жирів і білку немолочного походження.

При цьому центр не виявив в сирах трьох згаданих Росспоживнаглядом підприємств ніякого рослинного жиру.

У 2010 році результати дослідження 16-ти марок українських сирів виявили немолочний жир тільки в одному із зразків.

Разом з тим, в результаті перевірок з'явилися претензії до роздробу. Так, за словами начальника Українського дослідного центру випробувань харчової продукції державного підприємства ДП "Укрметртестстандарт" Володимира Семеновича, як супермаркети, так і кіоски (останні - більшою мірою) нерідко вводять споживача в оману.

Наприклад, на ціннику може бути зазначено "сир" (такий продукт не може містити немолочний жир), а не "сирний продукт" (може містити немолочний жир). При цьому на етикетці виробника нанесено правильну назву.

Також вводять в оману скорочення на зразок "сир. прод. Російський". Валентин Безрукий підтверджує: зовні, а також на смак, відрізнити сирний продукт від сиру практично неможливо, ціна на них практично не відрізняється, і подібні скорочення тільки збивають з пантелику.

Куди йде пальмова олія

Використання рослинної олії в сирах є головною претензією росіян. З недавнього часу Україна стала великим імпортером пальмової олії, яку дійсно часто додають в продукти харчування. Однак далеко не всі обсяги, що завозяться в Україну, залишаються всередині країни.

В Україні (у порту Південний) побудований великий комплекс з перевалки тропічних олій пропускною здатністю 2100 тонн наливної продукції та 600 тонн пакетованої продукції на добу. При цьому термінал побудований з метою постачання рослинними оліями країн СНД, а не виключно внутрішнього ринку України.

У 2011 році імпорт пальмової олії в Україну сильно скоротився - на 29%, з 279 тис. тонн до 198 тис. тонн. При цьому реекспорт пальмового масла з України в 2011 році також знизився - на 71,4%, з 98 до 28 тис. тонн. У 2010 році близько 70% всього експорту припало на Росію, інший обсяг - в інші країни СНД.

За останні два роки на внутрішньому ринку України осідало близько 170-180 тис. тонн

пальмової олії. Однак лише невеликий обсяг йшов на потреби молочної галузі, стверджують експерти. Так, на основі близько 198 тис. тонн пальмової олії в Україні було виготовлено 365 тис. тонн маргаринової продукції, а на молочну галузь припало близько 8-9% олії (15-18 тис. тонн).

Лідери фальсифікату

Якість українських продуктів харчування не має постійного, стабільного рівня, кажуть експерти. Так, є продукти як дуже низької, так і дуже високої якості. Зустрічається і відвертий фальсифікат - підміна компонентів більш дешевими і не завжди властивими продукту.

Згідно з даними досліджень, проведених ДП "Укрметртестстандарт" і Центром споживчих експертиз ТЕСТ, лідерами за обсягом фальсифікату традиційно є м'ясні та молочні продукти.

Згущене молоко

Молочним продуктом, який найбільше фальсифікують, було і залишилося згущене молоко, кажуть експерти. Про це свідчать результати як державних, так і громадських перевірок.

"З того, що ми тестували, два виробники показують більш-менш стабільну якість, а всі інші або завжди фальсифікують, або через раз", - говорить президент Центру експертиз ТЕСТ Валентин Безрукий.

Сметана

За 2009-2010 роки 16 з 37 досліджених ТЕСТ зразків сметани отримали оцінки "погано" і "дуже погано" (43%). Головна причина - використання рослинних жирів (в 11 випадках).

У 2011 році ситуація, судячи з усього, покращилася: всі вісім протестованих марок сметани виявилися справжніми, молочними і не містили жодних замінників молочного жиру.

Тим часом, ціна найчастіше не є критерієм якості продукту, і споживач при виборі продукції повинен про це пам'ятати. "На неякісний продукт теж виставляють високу ціну, тому що (продавці та виробники, - ред.) знають, що одним з аргументів при виборі є ціна", - стверджує Володимир Семенович.

Варені ковбаси

Якість українських ковбасних виробів дуже різна, говорить виконавчий директор асоціації Український клуб аграрного бізнесу (УКАБ) Єлизавета Святківська. Вони можуть бути як якісними і натуральними, так і навпаки. І при цьому не має значення, яка сировина застосовується при їх виготовленні - вітчизняна чи імпортна.

Якщо говорити про варені ковбаси, то тут якість - менш постійний показник, ніж, наприклад, в сервелаті. Проте стверджувати, що якість української вареної ковбаси - низька, було б несправедливо.

У середині 2010 року ТЕСТ провів порівняльне тестування восьми популярних марок ковбаси Лікарської вітчизняного виробництва. Результати показали: у варених ковбасах є м'ясо, принаймні, м'ясний фарш, немає сої і немає ГМО.

"Можливо, з високосортної вирізки ніхто варені ковбаси не робить, але грубих хрящів, сухожилів, кісток або взагалі чогось, що не можна було б ідентифікувати, в значних кількостях (понад 1%) у варених ковбасах виявлено не було, - прокоментували в Центрі ТЕСТ. - Зустрічається соя, карагенан (вологоутримуючий інгредієнт), крахмалвмісні компоненти. Але їх кількість часто не перевищує 1%".

У вареній ковбасі вищого цінового сегмента (починаючи з 55-60 грн./кг) приблизно 90% продукції відповідають ДСТУ, ділиться спостереженнями Єлизавета Святківська. Що ж до більш низького цінового рівня, можна говорити про непогану якість ковбас, виготовлених великим виробником і реалізованих в торговельних мережах.

У ковбасній продукції в діапазоні 30-40 грн./кг застосовується багато курячого фаршу і може міститися велика кількість кісткового залишку, що, відповідно, знижує харчову цінність, зазначає виконавчий директор УКАБ.

При цьому, говорить експерт, середньоціновий сегмент української вареної ковбаси вищий за якістю європейських аналогів.

Сервелат

Що стосується складу ковбаси варено-копченої (сервелат вищого ґатунку), то, згідно з результатами перевірок тесту в серпні 2011 року, склад всіх дев'яти зразків відповідав нормам ДСТУ. "Всі ковбаси виявилися справжніми, м'ясними і не містили нічого зайвого, як-то соя, крохмаль у великих кількостях, клітковина чи інші замітники м'ясної сировини", - зазначають експерти Центру.

При виготовленні сервелату підміна сировини відбувається набагато рідше, ніж в іншій ковбасній продукції, стверджує Єлизавета Святківська. "Якщо брати вищий сорт сервелату, і брати першу десятку підприємств України, то, як правило, навіть виготовлений за ТУ (технічними умовами, - ред.), він відповідає ДСТУ. Різниця може бути в застосовуваних інгредієнтах, термінах сушки, в технічних моментах", - говорить виконавчий директор УКАБ.

В цілому, за її словами, зробити підміну сировини в сервелат набагато складніше, ніж у варених ковбасах, в силу технологічних особливостей і більш легкого розпізнавання підміни на смак.

Охолоджене м'ясо

Щодо охолодженого м'яса, наприклад курятини, експерти стверджують: можна з впевненістю покластися на його високу якість. Так, нещодавно найбільший виробник курятини в Україні, після перевірок євроінспекторів, отримав право постачати продукцію в ЄС, де стандарти з контролю за якістю є прикладом для багатьох країн.

Зростає і обсяг використання вітчизняної м'ясної сировини в українських ковбасах. За даними Єлизавети Святківської, минулого року українські виробники зменшили обсяги використаної імпоротної сировини приблизно на 30%.

В цілому обсяги імпорту м'яса скорочуються. За підсумками 2011 року в Україні було вироблено 953 тис. тонн охолодженої яловичини і телятини, свинини, а також м'яса і субпродуктів птиці, що на 7,5% більше обсягів 2010 року. Імпорт же в 2011 році скоротився, виходячи з даних УКАБ, приблизно на 37%, з 342 тис. тонн в 2010 р. до 216 тис. тонн.

Число фальсифікату знижується

Незважаючи на суперечливі результати перевірок, експерти стверджують, що якість українських молочних продуктів все ж поступово поліпшується. Якщо раніше після перевірки закупленого у роздробі вершкового масла і згущеного молока виявлялося близько 50% фальсифікату, то сьогодні його частка істотно скоротилася, повідомив Володимир Семенович з ДП "Укрметртестстандарт".

"Останні наші перевірки свідчать, що ситуація значно покращилася. Все-таки на ринку більше продукції великих виробників, які дорожать своєю торговою маркою і випускають, в міру своєї можливості, якісну продукцію", - говорить експерт держпідприємства.

Про поліпшення ситуації на молочному ринку може побічно свідчити і тенденція до його концентрації - дрібних виробників стає все менше. А експерименти зі складом молочних продуктів можуть собі дозволити тільки середні і дрібні виробники, які не особливо дорожать репутацією бренда, переконують експерти.

Адже для великого сировара або виробника м'ясної продукції поява негативної інформації про бренд може обійтися в круглу суму. Особливо якщо акції компанії котируються на світових біржах.

Дмитро Говдя

Джерело: [Finance.ua](https://finance.ua)