



У липні цього року буде прийнятий *технічний регламент МС «Про безпеку м'яса і м'ясної продукції»*, згідно з яким основні види ковбас «Докторська», «Любительська», «Молочна» повинні проводитися за старими радянськими ГОСТами.

Смак цих ковбас споживачі пам'ятають дуже добре, але те, що пропонують виробники під цими марками їх не влаштовує. Фахівці стверджують, що вся справа в інгредієнтах. З 1930-х років, коли почали виробляти «Докторську» та «Молочну», стандарти мінялися, але склад продукту лишався незмінним. Сьогодні замість яловичини і свинини в ковбаси додають м'ясо птиці, сою і рослинні жири, адже національні ГОСТи це не забороняють. Новий технічний регламент повинен змінити ситуацію, оскільки його вимоги спрямовані на те, щоб склад зазначених ковбас залишався таким, яким був споконвічно, тобто м'ясовмісний.

Таке рішення не вплине на великі компанії, а от дрібні виробники від нововведень можуть постраждати, оскільки для переоснащення виробництва потрібні великі кошти. Крім того, виникають побоювання, що значну частину ринку займуть іноземні харчові підприємства. Таким чином, у Білорусі, Казахстані та Росії думають про те, як поліпшити стандарти і при цьому залишити своїх виробників конкурентоспроможними. Планується зробити перехідний період, а також створити всім учасникам ринку рівні умови. Що стосується дрібних компаній, які не зможуть перейти на радянські ГОСТи, вони продовжать виробляти «Докторську» і «Молочну» ковбаси, але вже під іншими марками. Покупці при цьому тільки виграють, адже у них з'явиться більше вибору.