

**Идентификация пищевой продукции, производимой с добавлением молока и/или молочных продуктов, по технологии молочных продуктов.**

**Абросимова С.В.** –руководитель группы по разработке нормативных документов РСПМО, к.т.н.

**Абдуллаева Л. В.**- руководитель группы по стандартизации, ответственный секретарь РСПМО и ТК470/МТК 532, к.т.н.

**Оносовская Н.Н.** - зав. сектором стандартизации ВНИИМС (г. Углич)

Федеральным законом Российской Федерации от 12 июня 2008 г. N 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию" были установлены требования к группе продукции, производимой с частичной заменой молочного жира немолочными жирами.

Основные требования к такой продукции были установлены через понятие «молокосодержащий продукт» в следующей редакции:

«молокосодержащий продукт - пищевой продукт, произведенный из молока и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, в том числе немолочных жиров и (или) белков, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее чем 20 процентов». [1]

В регламентированном понятии главным ограничением для молокосодержащих продуктов являлась массовая доля сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта. Практически допускалась без ограничения замена молочного жира и молочного белка на любые немолочные компоненты, в том числе немолочные жиры и белки.

После установления таких требований к этой группе продукции моментально увеличился ассортимент молокосодержащих продуктов, в которых предусматривалась максимально возможная замена молочных компонентов (жира и/или белка) на немолочные. Сырьевая замена удешевляла производство продукции (из-за разницы в стоимости сырья) и приносила дополнительную прибыль предприятию. Однако бесконтрольное варьирование соотношения молочных и немолочных компонентов при производстве молокосодержащих продуктах привело к изменению в сторону ухудшения органолептических показателей продукции и их значительному отличию от аналогичных показателей продуктов, изготовленных без немолочного жира и белка. Ввиду несовершенства используемых методик выполнения измерений для контроля массовых долей жира и белка в молокосодержащих продуктах, участившихся случаев фальсификации продукции, предприятия торговли зачастую предлагали покупателю молокосодержащие продукты под наименованиями аналогичных молочных продуктов, что дискредитировало последние и снижало их популярность.

С учетом практики применения Федерального закона РФ N 88-ФЗ в Технический регламент на молоко и молочную продукцию были внесены изменения и дополнения в редакции Федерального закона № 163-ФЗ от 22 июля 2010 года «О внесении изменений в Федеральный закон «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».

В изменении были ужесточены требования к молокосодержащим продуктам. В соответствии с новой редакцией определения понятия «молокосодержащий продукт» внесено ограничение по замене молочного жира в количестве не более 50 % от общего содержания жира в продукте исключительно заменителем молочного жира (ЗМЖ) и регламентировано использование немолочного белка не в качестве замены молочного (по принципу составного молочного продукта).

Новые требования к молокосодержащему продукту вступили в силу через 12 месяцев после введения в действия Федерального закона № 163-ФЗ, то есть 23 июля 2011 года. За это время молокоперерабатывающие предприятия смогли внести корректировки в технические документы, по которым производятся и могут быть идентифицированы молокосодержащие продукты.

Изменения технических документов можно было провести по двум вариантам:

- привести показатели идентификации производимой продукции в соответствии с новыми требованиями к молокосодержащему продукту. В этом случае при наименовании продукта могут быть использованы понятия, установленные для молокосодержащих продуктов, и продукция проходит подтверждение соответствия требованиям Технического регламента на молоко и молочную продукцию;

- не учитывать новые требования, регламентированные понятием «молокосодержащий продукт» и осуществлять без ограничений замену молочного жира и/или молочного белка. В этом случае при наименовании продукта не допускается использовать понятия, установленные для молокосодержащих продуктов, и продукция не проходит подтверждение соответствия требованиям Технического регламента на молоко и молочную продукцию.

Положениями статьи 36 Технического регламента на молоко и молочную продукцию (в редакции Федерального закона № 163-ФЗ) для продуктов, которые производятся по технологии молочных с добавлением в рецептуру молока и/или продуктов переработки молока, но не подпадают под определение для молокосодержащих продуктов, установлено ограничение на использование понятий, применимых к молочной продукции. В наименованиях такой продукции должны использоваться понятия, применяемые в пищевой промышленности (например, «желе», «крем», «паста», «пудинг»), с указанием основного компонента рецептуры, после которого размещаются понятия (по усмотрению изготовителя), характеризующие молочный продукт, который был добавлен по рецептуре.

Это требование практически стало единственным для продуктов, производимых по технологии молочных, но не относящихся к молочной продукции.

В настоящее время подготовлен к принятию проект Технического регламента Таможенного союза на молоко и молочную продукцию. В этот документ также не включены требования к продуктам сложного состава, при производстве которых предусмотрена замена молочного жира в жировой фазе более чем на 50% или замена осуществляется не заменителем молочного жира. [2] Поскольку такие продукты являются многокомпонентными, очень трудно определить их отраслевую принадлежность и установить название для группы продуктов в целом.

С 1 июля 2013 года вступают в действие так называемые «горизонтальные» Технические регламенты Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (принят решением КТС 09.12.2011г. № 880), «Пищевая продукция в части ее маркировки» (принят решением КТС 09.12.2011г. № 881). Именно они будут являться нормативно-правовой базой, на которую могут ссылаться производители и органы по сертификации при подтверждении соответствия качества и безопасности многокомпонентных продуктов.

Конкретных требований по показателям идентификации и безопасности для многокомпонентных продуктов, производимых по технологии молочных продуктов с использованием молока и/или молочных продуктов, в Технических регламентах Таможенного союза нет. В части 3 статьи 7 главы 2 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» регламентировано единственное требование о том, что «показатели безопасности (кроме микробиологических) для пищевой продукции смешанного состава определяются по вкладу отдельных компонентов с учетом массовых долей и показателей безопасности для данных компонентов». [3]

В соответствии со сложностью установления стандартизованных показателей к многокомпонентным продуктам на уровне закона Таможенного союза, все требования к таким продуктам: органолептические, физико-химические и микробиологические показатели идентификации и все показатели безопасности должны устанавливаться в нормативных или технических документах, по которым они производятся и могут быть идентифицированы. При этом все показатели идентификации должны быть регламентированы на основании производственных (контрольных) или лабораторных выработок и иметь конкретное описание и нормы для каждого наименования продукта.

Перечень контролируемых показателей устанавливается в первую очередь на основании технологии, по которой производится данный продукт. Также могут быть включены дополнительные контролируемые показатели с учетом используемого сырья и особенностей технологии производства.

В части установления микробиологических показателей необходимо учитывать перечень используемого сырья и регламентировать нормы, установленные для каждого из компонентов рецептуры. Например, при разработке нового многокомпонентного продукта, за основу которого взята технология производства мягкого сырного продукта с заменой молочного жира на 90 % от жировой фазы продукта пальмоядровым маслом, в качестве одного из сырьевых компонентов могут использоваться грецкие орехи.

Для такого многокомпонентного продукта должны быть регламентированы следующие основные показатели:

- органолептические – внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, рисунок;
- химические – содержание влаги, общего жира в пересчете на сухое вещество, поваренной соли или сахарозы, вкусовых компонентов и/или ароматизаторов;
- микробиологические – БГКП (колиформы), патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, стафилококки, листерии;
- содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, диоксинов, стафилококковых энтеротоксинов.

При этом необходимо учитывать, что для различных компонентов сырья установлены определенный перечень контролируемых показателей и соответствующие нормы. Например, при производстве мягкого сыра в продукте регламентируется контроль афлатоксина М<sub>1</sub>, а при производстве рассматриваемого многокомпонентного продукта необходимо дополнительно включить контроль афлатоксина В<sub>1</sub>, источником которого могут быть в продукте пальмоядровое масло и грецкие орехи. В случае совпадения нормируемых показателей для различного сырья, включенного в рецептуру продукта, рекомендуется устанавливать нормы с учетом соотношения компонентов к регламентированному максимальному уровню показателя. Установленные таким образом нормы контролируемых показателей должны быть проверены на основании проведенных исследований образцов продукта (контрольные выработки). Выполнение данного этапа работы по установлению норм контролируемых показателей осложняется тем, что большая часть из стандартизованных методик выполнения измерений показателей качества и безопасности пищевых продуктов адаптирована для определенной группы однородной продукции и не распространяется продукты со сложным сырьевым составом.

Установление норм микробиологических показателей идентификации для многокомпонентных кисломолочных продуктов не должно основываться на вкладе отдельных компонентов рецептуры и соотношения массовых долей этих компонентов. Рекомендуется для многокомпонентных продуктов, изготовленных по технологии соответствующих кисломолочных продуктов, с добавлением молока и/или молочной продукции устанавливать нормы для молочнокислой микрофлоры не ниже норм, установленных для молочной продукции:

- молочнокислые микроорганизмы – не менее  $1 \cdot 10^7$  КОЕ/см<sup>3</sup> (г);
- бифидобактерий и (или) других пробиотических микроорганизмов – не менее  $1 \cdot 10^6$  КОЕ/см<sup>3</sup> (г) для продуктов, обогащенных бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами;
- дрожжи не менее –  $1 \cdot 10^4$  КОЕ/см<sup>3</sup> (г) для продуктов, при производстве которых используется закваска, содержащая дрожжи.

В противном случае, уменьшение массы молочнокислой микрофлоры не обеспечит блокирование развития в продукте посторонней микрофлоры, в том числе опасной, и может стать следствием нанесения вреда здоровью потребителя.

Определенной проблемой для разработчиков документов (производителей) является формирование наименования, достоверно характеризующего многокомпонентный про-

дукт. Исходя из требований действующего российского законодательства и подготовленного к принятию проекта Технического регламента Таможенного союза на молоко и молочную продукцию, в виде проекта межгосударственного стандарта разработаны рекомендации по формированию наименований продуктов, изготавливаемых с добавлением молока и/или продуктов переработки молока, содержащие следующие положения. [4]

1. При построении наименований продуктов, не относящихся по определению к молоку и молочной продукции, изготавливаемых с использованием молока и/или продуктов переработки молока, не допускается применять термины, регламентированные для молока, молочных, молочных составных и молочносодержащих продуктов.

2. В наименованиях продуктов, изготавливаемых с использованием молока и/или продуктов переработки молока, рекомендуется применять общетехнические термины, применяемые в пищевой промышленности (продукт, паста, десерт, крем, желе, пудинг и другие), с добавлением (по усмотрению производителя) терминов, установленных для продуктов переработки молока, немолочных компонентов.

Дополнительно, по решению производителя, в наименовании таких продуктов используют термины, характеризующие особенности сырьевого состава продукта (использование немолочных компонентов, бактериальных заквасок и т.д.), способ его термической и специальной обработки (в случае, если такая обработка проводилась).

#### **Примеры**

**1 Напиток сквашенный с обезжиренным молоком и заменителем молочного жира.**

**2 Паста белково-жировая сквашенная .**

**3 Крем ореховый со сметанным продуктом.**

**4 Пудинг фруктовый с йогуртовым вкусом и ароматом ванили пастеризованный**

**5 Масса белково-жировая с изюмом и курагой.**

**6 Десерт замороженный с добавлением молока с топингом в вафельном рожке.**

**8 Белково-жировой продукт рассольный с тмином.**

**9 Плавеный белково-жировой продукт с сыром и пальмовым маслом.**

**10 Сгущенный продукт с сухим обезжиренным молоком и пальмовым маслом.**

Очень часто производители такой продукции стараются каким-либо способом довести до потребителя информацию о причастности многокомпонентного продукта к тому или иному молочному продукту и при этом не нарушать требований Технического регламента на молоко и молочную продукцию. Например, продукт, произведенный на основе обезжиренного молока и пальмового масла по технологии сыра, был назван «сычужный продукт». По аналогии использовалось наименование ранее действовавшего межгосударственного стандарта ГОСТ 7616-85 «Сыры сычужные твердые. Технические условия». С точки зрения требований Технического регламента на молоко и молочную продукцию нарушений нет, терминология, регламентированная для молочной продукции, не используется. Однако, данное наименование недостоверно характеризует продукт. Наименование «сычужный продукт» может быть воспринято потребителем, как информация о том, что он произведен из сычугов, поэтому представление потребителю аналога сырного продукта под таким наименованием является введением потребителя в заблуждение и, следовательно, нарушением действующего законодательства. Также является нарушением законодательства повсеместное использование понятия «растительные сливки» для наименования молочносодержащих продуктов или многокомпонентных продуктов, в которых зачастую вообще отсутствуют компоненты молока. В данном случае можно порекомендовать следующие варианты наименований – «заменитель сливок», «аналог сливок».

#### **Литература**

1. Технический регламент «Молоко и молочная продукция» (в редакции ФЗ-88 и ФЗ-163)

2. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС «Молоко и молочная продукция» (проект)
3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции»
4. Проект ГОСТ «Продукция молочных предприятий. Рекомендации по формированию наименований продуктов. Технические условия»