

Как узнать, что продукт содержит заменитель молочного жира

Для этого достаточно внимательно изучить этикетку товара.

С 2018 года производители молочной продукции, содержащей растительные жиры, обязаны указывать эту информацию на упаковке крупным, четким шрифтом, чтобы потребители могли сделать правильный выбор.

Как должны называться молочные продукты?

Из названий молокосодержащих продуктов должно быть понятно, что они содержат заменители молочного жира. В обновленном техрегламенте написано: «В наименование должны быть включены слова «молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, а также информация о технологии их производства». Например, на том, что раньше можно было называть «сыр», теперь должно быть написано «молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра».

Зачем это нужно?

В ноябре 2017 года Евразийской экономической комиссией, в которую входят эксперты России, Беларуси, Казахстана, Армении и Киргизии, был принят закон, согласно которому производители, использующие растительные жиры, стабилизаторы и консерванты, обязаны прекратить использовать такие названия как «сметанный продукт», «творожный продукт» и прочие.

Изменения были инициированы, разработаны и приняты для того, чтобы более полно реализовать право покупателя на достоверную информацию о продукте. Потребители должны без проблем определять, что перед ними – традиционный молочный товар или похожий на него продукт с растительными жирами, и осознанно принимать решение о покупке.

Закон вступил в силу 15 июля 2018 года, однако в Евразийской комиссии был утвержден переходный период для производителей, чья продукция содержит в составе растительные жиры. У всех предприятий было 180 дней на то, чтобы изменить упаковку и оформить новые декларации на продукцию с измененными названиями и маркировкой.

Таким образом, производители и торговые операторы за этот срок должны были определиться:

– выпускать свои торговые марки только из молока и сохранить прежние, «молочные» названия,

или

– продолжить изготавливать продукцию с добавлением растительных жиров и поменять наименования продукции, этикетки, избавившись от молочных ассоциаций и связанных с ними терминов.

Какой должна быть упаковка?

Наименование молочносодержащего продукта с заменителем молочного жира должно начинаться со слов «молочносодержащий продукт с заменителем молочного жира» (за исключением сливочно-растительного спреда, сливочно-растительной топленой смеси, мороженого с заменителем молочного жира).

Информация о технологии производства молочносодержащего продукта с заменителем молочного жира указывается в виде слов «произведенный (изготовленный) по технологии» с указанием понятия, установленного для соответствующего молочного продукта.

Размер шрифта наименования молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира должен составлять не менее 2,5 мм.

В наименовании молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира слово «продукт» может быть заменено общетехническим термином, характеризующим консистенцию или структуру продукта (крем, паста, соус и т.д.).

Например:

– «молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сметаны»;

– «молокосодержащий крем с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога».

На потребительской упаковке указывается информация о наличии в молокосодержащем продукте с заменителем молочного жира растительных масел.

Указанная информация наносится на информационное поле, специально выделенное на упаковке или этикетке, контрастным шрифтом.

Информационное поле заполняется следующей информацией: «Содержит растительные масла». Информационное поле должно быть контрастным по цвету с этикеткой или упаковкой, на которую наносится маркировка продукта, в том числе – его наименование.

Размер шрифта информационного поля на потребительской упаковке молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира должен составлять не менее 3 мм, в случае если размер упаковки позволяет заполнить поле информацией указанных размеров шрифта.

В случае если размер упаковки не позволяет заполнить поле информацией указанных размеров шрифта, текст наносится шрифтом максимально крупного размера.

В наименованиях молкосодержащих продуктов с заменителем молочного жира по усмотрению производителя могут использоваться понятия, характеризующие особенности сырьевого состава продукта, способ его термической и специальной обработки (в случае если такая обработка проводилась).

В чем разница между оригинальной молочной продукцией и той, которая содержит заменитель молочного жира?

Замена молочных жиров растительными – это удешевление продукции. Заменяя один ингредиент другим, производитель экономит на сырье и таким образом зарабатывает больше.

Что еще нужно знать?

Вопреки устойчивым стереотипам, наличие растительных масел в качестве заменителей молочного жира не всегда опасно. Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ) отмечает, что продукты с заменителем молочного жира безопасны, в случае если это не частично гидрогенизированные масла.

Частично гидрогенизированные масла содержат большое количество трансжиров, чрезмерное потребление которых ВОЗ считает одним из рисков развития сердечно-сосудистых заболеваний и преждевременной смерти.

Однако стоит отметить, что гидрогенизированные масла прежде всего используют при производстве маргарина для промышленности, выпечки на его основе, изделий во фритюре и других продуктов с большим сроком годности.

Между настоящим молоком и произведенным с добавлением растительных масел обычно нет разницы с точки зрения безопасности, если оно изготовлено добросовестно.

Но следует еще раз подчеркнуть – промышленное производство молочной продукции с заменителями молочного жира обходится дешевле. А значит, и цена на нее должна быть ниже. И главное – потребитель должен знать об этом, чтобы сделать правильный выбор.

Важно помнить:

Всегда обращайте внимание на маркировку молочной продукции и проверяйте ее соответствие требованиям.

Если вы обнаружили на полках магазинов товары, которые фальсифицированы растительными жирами, но называются при этом молочными, следует обратиться в Роспотребнадзор. Телефоны горячих линий размещены на сайте Управления Роспотребнадзора по Ростовской области.

Также, на страницах [Государственного информационного ресурса в сфере защиты прав потребителей](#), можно ознакомиться с информацией о выявленных специалистами Роспотребнадзора фальсифицированных продуктах, а также с рекомендациями по здоровому питанию.

По материалам сайта: здоровое-питание.рф