МИНИСТЕРСТВО
НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ
София 1040 бул. "Хр. Ботев" № 55
тел.: 985 11 383
регист. индекс - 9104-1
дата - 28 01 25

ДО
МИНИСТЪРА НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ
Д-Р ГЕОРГИ ТАХОВ,

ДО
ЗАМЕСТНИК - МИНИСТЪРА НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ
ДЕЯН СТРАТЕВ,

ДО
ДИРЕКТОРА НА ДИРЕКЦИЯ „ПОЛИТИКИ ПО АГРОХРАНИТЕЛНАТА ВЕРИГА“ КЪМ МЗХ
ИЛИЯН КОСТОВ

СТАНОВИЩЕ

От
„ЧЕХ – ЙОСИФ НОВОСАД“ ООД,
ЕИК 104616827, гр. София, ул. „132“ № 14, ет.1, ап.3, представлявано от управителя Пламен Стефанов Пенчев

Относно: Проект на постановление на МС за приемане на Наредба за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени

УВАЖАЕМИ ГОСПОДИН ТАХОВ,
УВАЖАЕМИ ГОСПОДИН СТРАТЕВ,
УВАЖАЕМИ ГОСПОДИН КОСТОВ,

Като дългогодишен производител на млечни продукти „ЧЕХ – Йосиф Новосад" ООД изказва своето становище по отношение на предвиждани законодателни промени, а именно:

С Постановление за приемане на Наредба за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени се изменя и допълва Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти, приета с Постановление № 260 на Министерския съвет от 2021 г. (обн., ДВ, бр. 64 от 2021 г.). Предвидено е изменение на разпоредбата на чл. 7, ал. 3 от Наредбата по отношение на наименованието "саламурено сирене с повишено водно съдържание",

като е добавено, че този вид сирена трябва да имат съдържание на вода не повече от 65 на сто.

В продуктовата гама на „ЧЕХ – Йосиф Новосад"ООД присъстват сирена, произведени, опаковани и етикетирани съгласно изискванията на Наредбата за специфичните изисквания на млечните продукти от 2021 година, в това число и саламурено сирене с повишено водно съдържание.

Спазвайки законоустановените разпоредби на Наредбата за специфичните изисквания на млечните продукти от 2021 г. /чл.7, ал.3/, произвежданото от нас "саламурено сирене с повишено водно съдържание" е произведено от мляко с добавка на стартерна култура, подсирено с млекокоагулиращ ензим, получило необходимата технологична обработка, със съдържание на сухо вещество под 40 % и масленост в сухото вещество под 40%, като водното съдържание е със стойности над 65%. При обстоен анализ на резултатите от всички изследвания, направени до момента - по мониторингова програма и официален контрол, както и извън мониторинговата програма, не се установяват никакви отклонения както в качествените, така и в микробиологичните норми на продукта. Това е основен показател, че сиренето с високо водно съдържание над 65% не е опасно за здравето на потребителя, не е с влошено качество и не се разграничава от сиренатa с по-ниско водно съдържание.

В действащите нормативни актове не е определен краен процент /горна граница/ на водното съдържание при производването на сирене. Залагането на такива ограничения противоречи на досегашните норми, като нищо не налага ограничаване на водното съдържание до 65% при производството на сирене с повишено водно съдържание. Технологичният процес за производство на сирене с повишено водно съдържание, в съответствие с чл.7, ал.3 от Наредбата, и при определени технологични параметри касаещи напр. денатурация на белтъка при топлинната обработка е напълно постижимо достигане на водно съдържание в крайния продукт до 70-72%, при това без този продукт в срока му на годност да отстъпва по общоприети норми за качествени показатели на продукта сирене и без да е извън границите на определените норми за безопасност, заложени в националната и европейска нормативната уредба за храните. Конкретните нива обаче трябва да бъдат както технологично, така и икономическо, социално и пазарно обосновани.

Известно е, че сиренето е продукт, който съдържа в концентрирано състояние основните хранителни вещества на млякото - лесноусвоими, висококачествени белтъчни вещества, мазнини, минерални вещества, калций и витамини. В резултат на протеолитичните процеси по време на зреене, сиренният параказеин се трансформира в лесноусвоими, разтворими олигопептиди, пептиди и аминокиселини, полезни за човека. Това се отнася с пълна сила и за произведените сирена с повишено водно съдържание.

В общественото пространство е разпространено твърдението, че високото водно съдържание активира нежелателни химични процеси, в следствие на което се образуват вредни съединения, което твърдение обаче не е подкрепено с научни доказателства. Според литературни източници (Балтаджиева Мария, Технология на млечните продукти (сирене, масло, вторични млечни продукти, София, Земиздат, 1993 г.) сирене, произведено по интензифицирания метод (каквото е сиренето с повишено водно съдържание) не се различава съществено по качество от традиционното.

За разработването на артикула "саламурено сирене с повишено водно съдържание" са вложени огромни средства в маркетинговата кампания на дружеството за налагане на продукта на пазара, с цел да достигне до повече потребители и най-вече до хората с по-ниска покупателна способност, тъй като е предназначен за продажба в по-ниския ценови клас. Продуктът в момента е известен на пазара, търсен от клиентите не само заради по-достъпната си цена, но и заради качеството му, което не отстъпва на представите и очакванията им за краве саламурено сирене. При промяна в Наредбата би се стигнало до преустановяване производството и продажбата на такъв продукт и би лишило потребителя от качествен продукт на по-ниска стойност.

Промяната в Наредбата ще доведе до несъответствието на продукта "саламурено сирене с повишено водно съдържание" спрямо изискванията да се наименова „СИРЕНЕ“ и би заблудила потребителите, че става въпрос за заместител, имитация или "нещо подобно", което не е така.

Също така, считаме, че неправилно е посочено в параграф § 6, т. 2 от Постановлението, касаещо изменението и допълненията на чл. 7, ал. 3 от Наредбата за специфичните изисквания към млечните продукти от 2021г., където накрая се добавя „и СЪДЪРЖАНИЕ НА ВОДА не повече от 65 на сто“. Във всички нормативни документи, относими към производството на сирене, както и за конкретния млечен продукт, става въпрос за „ВОДНО СЪДЪРЖАНИЕ“ и „ВОДНА АКТИВНОСТ“, като компоненти носещи информация за свободна и свързана вода в продукта. В допълнение е редно да се отбележи, че параметър, чиито граници са разписани и определени навсякъде в Наредбата към момента е „СУХО ВЕЩЕСТВО“, като в предложената редакция се допълва с противоположен параметър, и на който параметър се поставя горна граница. Това води до съмнение в нечия компетентност и до колко основателно е самото искане тогава.

Ние, като производител на млечни продукти, в годините сме се сблъсквали с абсурдни изменения на национални нормативни документи, касаещи пряко млечните продукти, наименованието им, изискванията към тях за доставка в училища и детски градини, изменения дори на сравнително новите БДС 12:2010 за Кисело мляко и БДС 15:2010 за Саламурено сирене, негласно ставащо ясно от естеството на самите изменения, че обслужват единствено нечии интереси. За да се

допусне такава промяна следва да бъде сведено до знанието на всички /и производители, и потребители / като се представи научно обоснована информация, каква е причината налагаща да се определи горна граница на показател „водно съдържание“ за продукта сирене.

Самият факт, че внесените промени и допълнения в чл. 7, ал. 3 от Наредбата за специфичните изисквания към млечните продукти, не присъства в наименованието на Постановлението, навежда на мисълта до колко е желано информацията да стане достояние до бизнес операторите и населението и те да се възползват от правото си на възражения и предложения по промените.

Съгласно гореописаното предложените промени и допълнения са неподходящи и не е налице необходимост от налагането им. Ако бъдат приети сирене произведено с водно съдържание над 65% в готовия продукт не би отговаряло на условията на чл.7 от Наредбата, значи няма как да се нарича със съответното наименование. Не става ясно продукт, произведен по всички изисквания на чл.7 ал.1 и ал.3 от "Наредбата", но с водно съдържание над 65% отнася ли се тогава към Глава III, Раздел II на Наредбата и ако ДА на какво основание, поради това, че не съответства на изискването за наименование „ИМИТИРАЩ ПРОДУКТ“ съгласно Параграф 1 от Допълнителните разпоредби, на Наредбата, където: По смисъла на Наредбата „Имитиращи продукти,съдържащи в състава си мляко" са продукти, наподобяващи изброените в приложението към чл. 5, в които една или повече млечни съставки са заменени с частични или пълни заместители, като мазнини и/или протеини от немлечен произход, с изключение на продукти на растителна основа, при производството на които са вложени не повече от 10 на сто мляко или млечни съставки".

Тъй като в сирене с водно съдържание над 65% няма немлечни съставки и няма компонент, който частично или напълно да замести млечна съставка, не съществува причина, поради която то да бъде причислено към имитиращите продукти. Промените не дават отговор тогава как следва да се наименова този продукт - 1/2 сирене или 3/4 сирене (подобно на отпадналата през 2021г. Наредба за специфичните изисквания към мазнините за мазане от 2005г.) или деликатес, продукт, cheese, salad или друго. Това според нас е нелогично, в никакъв случай не защитава интересите на производителя, а още по-малко на потребителя.

Предвид изложеното, предложеното допълнение в Постановлението в параграф 6, т. 2, касаещо чл. 7, ал. 3 от Наредбата за специфичните изисквания към млечните продукти по отношение на наименованието "саламурено сирене с повишено водно съдържание", в частта, където е добавено, че този вид сирена трябва да имат съдържание на вода не повече от 65 на сто, не следва да се приема.

С уважение: .....

/ Пламен Пенчев – управител

"Чех-Йос.Новосад" София ЕООД