Българска национална асоциация
АКТИВНИ ПОТРЕБИТЕЛИ
ул. Врабча 26, София 1504
тел. 02/9890106
info@aktivnipotrebiteli.bg

www.aktivnipotrebiteli.bg

МИНИСТЕРСТВО
НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ
София 1040 бул. "Хр. Ботев" № 55
тел.: 02 98 11 383
регист. индекс - 13-32
дата - 23.01.25

Изх.№ 04/23.01.2025 г.

ДО
Г-Н ГЕОРГИ ТАХОВ
МИНИСТЪР НА
ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ

PMonevska@mzh.government.bg

С Т А Н О В И Щ Е
на Българска национална асоциация Активни потребители

Относно: **Проект за** промени в Наредбата за специфичните изисквания към млечните продукти

УВАЖАЕМИ Г-Н МИНИСТЪР,

Във връзка с представения за публично обсъждане проект на Постановление на Министерския съвет за приемане на **Наредба за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени**, в рамките на което се прави предложение и за изменение на **Наредбата за специфичните изисквания към млечните продукти** се изменя разпоредбата на чл. 7, ал. 3 по отношение на наименованието "*саламурено сирене с повишено водно съдържание*", с което се увеличава максималното съдържание на вода от сегашните 60 на 65 на сто. В посочения срок за публични консултации (3.1.2025 - 3.2.2025 г.), изразяваме следното становище.

Предлага се да се промени чл 7, ал 3 на Наредбата за специфичните изисквания към млечните продукти и да се вдигне съдържанието на допустимото водно съдържание от 60 на 65%.

Мотивите, с които се прави това предложение се изчерпват със следното изречение:
„В Наредбата за специфичните изисквания към млечните продукти се изменя разпоредбата на чл. 7, ал. 3 по отношение на наименованието "саламурено сирене с повишено водно съдържание", като се прецизира, че този вид сирена трябва да имат съдържание на вода не повече от 65 на сто.“

Колкото и пъти да препрочитахме изречението не открихме нещо, което да наподобява на аргумент. Затова се налага на липсващите аргументи да противопоставим контрааргументи срещу това на пръв поглед дребно изменение в нормативния документ, което е способно да съсипе производството на сирене в България и да повиши значително рисковете за здравето на българските потребители с надеждата Министерството на земеделието да започне да се отнася малко по-отговорно към дългогодишните негативни тенденции в българското млекопроизводство.

Предложеното изменение е много съществено. Защо?

Съществуващата технология за производство на „бяло саламурено сирене“, залегнала в БДС 15:2010, има история от хиляди години. Тя отразява най-добрата практика и е нагодена както към вкусовете на потребителите, така и към хигиената и нуждата от безопасна за консумация храна. Традиционната технология води до получаване на сирене с водно съдържание от 54% (за краве мляко), толкова колкото е записано в БДС. При изготвянето на сега действащата наредба, под натиска на производители, лимита на допустимото водно съдържание беше повишен до 60%, което ние възприехме като неизбежен компромис. Но ако сега се реализира ново увеличение на водата до предлаганите 65% това ще доведе до цялостна промяна в технологията за производство на сирене.

При активният етап на изготвяне на сирене се стига до продукт с водно съдържание в порядъка 60-65%. След това тази заготовка се нуждае от допълнително узряване за срок от 45 дена за краве, и 60 дена за останалите (овче, козе...), за да стане годна за консумация. По време на зреенето процесите протичащи в сиренето редуцират водното съдържание до крайните 54%. На пазара и сега се предлагат млечни продукти, наричащи се сирене, при които зреенето е спестено. На професионален жаргон се именуват „бързозрейки“ и при тях водното съдържание е 60-65%. На практика това са суровите заготовки. С предлаганата промяна в Наредбата за специфичните изисквания към млечните продукти, се изменя генерално технологията за производство на „бяло саламурено сирене“ – от нея отпада етапа на зреене. Понеже себестойността на тези „бързозрейки“ е по-ниска, то не бива да се съмняваме, че ако сега 1/3 от пазара се държи от „бързозрейки“, след новото законотворчество, това ще нарасне вероятно до 90%!

Казано накратко – с повишаването на водното съдържание от 60 на 65% **Министерството на земеделието предлага да се загърби вековната традиция и да ни застави да произвеждаме и консумираме само „бързозрейки“.**

Предложението е опасно за потребителите. Защо?

Освен предателство към традициите и подвеждане на потребителите производството на „бързозрейки“ е генератор на сериозни здравни рискове:

1. Зреенето на млечните продукти не е случайно хрумване. Установено е чрез хилядолетна практика, във времена без хладилници, стерилизация и индустрия, като начин за получаване на качествен и безопасен за консумация продукт. Понеже в суровото мляко се съдържат опасни за хората бактерии, зреенето на млякото под формата на коагулиран продукт, води до развитие на млечно-кисели бактерии, които изтласкват другите микроби. Чрез производство на сирене, древните фермери са разработили иновация за безопасна консумация на мляко, а също така и за съхранение на тази храна в приемлив срок – това в ерата без хладилници! Сега в 21 век, гении-чиновници от България, решават да загърбят хилядолетни традиции и да направят отново млечните продукти опасни за хората. С „бързозрейки“ ще консумираме рискови за микробни замърсявания продукти, нещо като руска рулетка, при която нашето здраве ще зависи изцяло от това какви опасни микроорганизми са допуснали в „сиренето“ жадните да ви накарат да си платите за водата млекопреработватели!

2. Много хора, особено по-възрастни, имат стомашни проблеми при консумацията на мляко и някои млечни продукти. Това се дължи на понижена способност за разграждане на млечните компоненти, най-вече на белтъка казеин. Още в древността е установено, че при зреене на сиренето, освен подобряване на вкуса, аромата и безопасността, намаляват негативните ефекти като киселини, болки и др. Подобрява се усвояването млечните продукти. Причина за това е процесът на зреене! При него в сиренето се развиват млечнокисели бактерии които освен, че изтласкват патогените,

променят съдържанието на сиренето. Те извличат определени компоненти и на тяхно място синтезират полезни за хората вещества. Бактериите също „накълцват“ големите млечни протеини и така те стават по-достъпни за консумация от хората. Всички производители на сирене, по целия свят, включват зреенето на сиренето в технологията. Това е задължителен етап, още от древността. По-скоро беше, преди отрицателната иновация прилагана от част от българските производители и предложена за подкрепа от българските чиновници. Някой гений реши да пренебрегне традициите и световния опит и да заложи на „бързозрейки“ и така да изключи зреенето от производството на сирене.

Предложението е вредно за млекопреработвателния бранш. Защо?

Колкото по-дълго и безуспешно продължава борбата с имитиращите продукти в млечния сектор в България, толкова повече запада имиджа на българските производители като цяло. За своя утеха, българските потребители могат да избират между множество вносни продукти и поведението на бранша и нерешителността на държавата упорито ги тласка в тази посока. Защо да купуват български продукти, след като не може да им се има доверие? На пазара има достатъчно гръцки, италиански и други аналози, които се ползват с повече доверие и все повече потребители са склонни да харчат малко повече за по-добро качество. От това страдат и ще страдат всички, не само тези които искат да продават имитации. Ако шепа производители не го разбират, държавата трябва да може.

С уважение,



Богомил Николов
Изпълнителен директор на БНААП