

Молоко и мясо теперь со знаком «ЭКО»

С середины октября в Украине заработал новый экологический стандарт на продукты переработки мяса и молока

Елена Бочковская

СОУ OEM 08.002.35.069 «Продукты переработки молока та м'яса — екологічні критерії оцінки життєвого циклу» был разработан техническим комитетом стандартизации ТК 82 «Охрана окружающей природной среды Украины» с учетом предложений от Минагрополитики и профильных научно-исследовательских учреждений. Представлен и принят стандарт решением Координационного совета по экологической маркировке 18 октября в Орхусском центре Милэкологии и природных ресурсов Украины.

Требования нового стандарта отвечают ДСТУ ISO 14024 «Экологические маркировки и декларации. Экологическая маркировка I типа. Принципы и методы», но при этом он является добровольным для производителей и переработчиков мяса, молока и их производных. Документ устанавливает дополнительные критерии к общеобязательным государственным требованиям соответствия продукции. Тем самым подтверждает ее экологическое преимущество и предоставляет право на применение знака экологической маркировки.

Напомним, что с 2011 года в Украине законодательно запрещено использовать в маркировке продуктов всяческие описания и маркировки, которые указывают на экологические преимущества продукта, если он не получил независимую оценку.

Таким образом, предприятие, которое решило сертифицировать свой продукт согласно новому эко-стандарту и успешно пройдет процедуру оценки соответствия, сможет «заявить» покупателю, что его продукция имеет экологические преимущества по качеству сырья, составу, технологическим процессам производства и упаковки и даже влиянию на окружающую среду.

Отличить по-настоящему экологические, сертифицированные продукты, среди прочей массы потребитель сможет, ориентируясь на украинский знак экологической маркировки — «Зеленый журавлик».

«Особенность этого стандарта в том, что он охватывает не только конечный продукт, но и рассматривает весь его жизненный цикл, начиная от качества сырья и заканчивая утилизацией упаковки. Это



Светлана Берзина, президент всеукраинской общественной организации «Живая планета»

очень важно, поскольку сегодня в Украине есть множество проблем, связанных с зоной выращивания животных, дающих молоко и мясо. При этом потребление молочной продукции в стране активно растет. Равно как растут и показатели импорта в мясной и молочной отраслях, — пояснила **Светлана Берзина, президент всеукраинской общественной организации «Живая планета», заместитель председателя ТК 82.** — Программа экологической сертификации и маркировки создана для того, чтобы решить эти проблемы и помочь покупателю ориентироваться в выборе безопасного и более качественного продукта. Экологическая маркировка по своей сути является надежным способом информирования потребителей об экологических преимуществах товаров и изделий относительно другой продукции аналогичной категории, представленной на рынке, и главное — одним из способов уменьшить импорт аналогичной зарубежной продукции на прилавки Украины».

Правда, по словам Светланы Берзиной, напрямую регулировать объемы импортируемой продукции, в том числе мясной и молочной, стандарт не может. Однако за счет информирования и мотивирования покупателей он может это сделать косвенно. Также в перспективе поддержать украинских производителей сертифицированной эко-продукции призваны госзакупки. Так, в проект «Стратегии государственных закупок в Украине» включен внушительный раздел под названием «Зеленые закупки». Однако когда будет принят данный документ, и в каком объеме они будут производиться, ни разработчики стандарта, ни производители пока не знают.

По словам разработчиков эко-стандарта, процедура сертификации предприятия никоим образом не должна повлиять на конечную цену продукта, надбавки к цене за его экологичность устанавливает по своему желанию сам производитель. Стоимость же получения сертификата за одну категорию товара вполне доступна представителям бизнеса всех величин — 6 тыс. грн. ■

■ Кстату

Вместе с новым стандартом на заседании Комитета презентовали и брошюру-руководство для родителей по правильному выбору продуктов питания для детей. Руководство под названием «Эко-мама» доступно описывает, что означает каждый знак, маркировка или название в составе продукта. Также в брошюре приведена полная таблица нежелательных для ребенка ингредиентов с описанием возможных последствий употребления в пищу продуктов и товаров с их содержанием.

Руководство общедоступно для закачивания на Украинском портале потребителя по маркировке продукции www.gpp.in.ua

■ Важно

- Объекты эко-стандартизации в мясной отрасли: мясо, а также субпродукты крупного рогатого скота свежие, охлажденные или мороженые, свинина, баранина, козлятина, мясо лошадей, ослов, мулов, лошаков; колбасы и аналогичные продукты из мяса, мясных субпродуктов или крови, готовые пищевые продукты, изготовленные на их основе.
- В молочной отрасли: молоко и сливки не сгущенные, без добавления сахара или иных подсластителей, малянка, коагулированные молоко и сливки, йогурт, кефир и другие ферментированные или сквашенные (бактериальными заквасками) молоко и сливки с добавлением или без добавления фруктов, орехов или какао, молочная сыворотка, сливочное масло, молочные пасты, сыры всех видов, в т.ч. кисломолочные.

Продукты[®] & ингредиенты

№10 (96) ноябрь 2012
www.meatbusiness.ua



carales



Компанія Каралесс пропонує:

Суші заквасочні культури
прямого внесення Lactofarm (Італія)
Молокозгоргаючий фермент
Microbial Rennet (Італія)

Стабілізатор (каррагінан)
Milkgel МК-5202 (Філіпіни)
Натуральні антимікробні препарати
Natalac[®] та NisinZ[®] (Бельгія)