|  |
| --- |
| **СПРАВКА****ЗА ОТРАЗЯВАНЕ НА ПРЕДЛОЖЕНИЯТА И СТАНОВИЩАТА, ПОСТЪПИЛИ ОТ ПРОВЕДЕНАТА ОБЩЕСТВЕНА КОНСУЛТАЦИЯ НА ПРОЕКТА НА ПОСТАНОВЛЕНИЕ НА МИНИСТЕРСКИЯ СЪВЕТ ЗА ПРИЕМАНЕ НА НАРЕДБА ЗА СПЕЦИФИЧНИТЕ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ МЛЕЧНИТЕ ПРОДУКТИ** |

| **№** | **Организация/потребител****(вкл. начина на получаване на предложението)** | **Бележки и предложения** | **Приети/****неприети** | **Мотиви** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Национална асоциация на млекопреработвателите(писмо № 15-360 от 30.09.2020 г.) | Бихме искали да изразим своето мнение във връзка с предложения и публикуван за обществено обсъждане проект на нова Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти. |  |  |
| Нашето становище е, че е необходимо приемането (нормативно определяне) на една граница (един стандарт) относно някои по-важни, физико-химични показатели за млечните продукти. Съответно те да бъдат ясно дефинирани и описани в новата Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти. | Приема се |  |
|  |  | Нашите предложения и аргументи, са както следва: |  |  |
|  |  | 1. Подкрепяме чл. 5 от глава втора, раздел I, а именно:„Чл. 5. Наименованието „сирене" се използва за млечен продукт със съдържание на сухо вещество не по-малко от 40% и масленост в сухото вещество не по-малко от 40%. Съотношението между суроватъчни протеини и казеин не трябва да превишава това съотношение в млякото."Предлагаме на ТРГ или в друг формат, да се обсъди въпроса дали предложеното минимално сухо вещество да е 40%, или да е по-високо, съответно по-ниско - нужен е анализ и обосновка за конкретната цифра.Технологичния процес на производство на сирене включва определено количество мляко, закваски и др., в това число и водно съдържание. При преработката и производството на бяло саламурено сирене, нивата на вода в готовия продукт, могат да бъдат технологично регулирани в определени граници. Конкретните нива обаче трябва да бъдат икономическо, социално и пазарно обосновани. | Приема се  |  |
|  |  | 2. При етикетирането – задължително да се въведе нормативно, на етикета да се изписва количеството сухо вещество на 100 гр. Продукт, но НЕ В %, а в ГРАМОВЕ. Така е по ясно и по-разбираемо за потребителите. | Приема се по принцип  | Съгласно Приложение VIII, т. 3, буква а) на Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 г. за предоставянето на информация за храните на потребителите, посочването на количеството на дадена съставка или категория съставки се изразява като процент, който съответства на количеството на съставката или съставките към момента на използването ѝ/им. |
|  |  | 3. Количеството масленост също така се упоменава на етикета за 100 гр. краен продукт, пак в грамове, а не в проценти. | Приема се по принцип  | Съгласно Приложение VIII, т. 3, буква а) на Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 г. за предоставянето на информация за храните на потребителите, посочването на количеството на дадена съставка или категория съставки се изразява като процент, който съответства на количеството на съставката или съставките към момента на използването ѝ/им. |
|  |  | 4. ВАЖНО – Тези регулации да важат не само за продуктите от местни производители, а да важат за всички продукти, от този клас които се пускат на българския пазар. В противен случай, ако тези регулации останат само за нашите млекопреработватели, ще е налице дискриминационно отношение към тях. | Приема се  |  |
|  |  | 5. Предлагаме за в бъдеще да се придържаме към вече установената практика, всеки един проектодокумент или нормативен акт, касаещ млекопреработвателния бранш, да се предоставя за мнение и становище на браншовата организация, преди неговото изнасяне за публично обсъждане. | Приема се |  |
|  | Национална асоциация на млекопреработва-телите (допълнително постъпило становище по електронен път на 29.10.2020 г.) | Бихме искали да изразим своето мнение във връзка с предложения и публикуван за обществено обсъждане проект за нова Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти.Становището на сдружението е че, необходимо е приемането (нормативно дефинирано) на единна граница (стандарт) относно някои по-важни, физико химични показатели за млечните продукти /ПРОДУКТОВ ПРОФИЛ/. Съответно те да бъдат ясно дефинирани и описани в новата Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти. Нашите предложения и аргументи, са както следва: Технологичния процес на производство на сирене включва определено количество мляко, закваски и др., в това число и водно съдържание. При преработката и производството на бяло саламурено сирене, нивата на вода в готовия продукт, могат да бъдат технологично регулирани в определени граници, но тъй като, производствения процес не е математика те не могат да бъдат регулирани с математическа точност, в тази връзка би следвало да се предвиди допустимо отклонение по отношение на граничните нива посочени в цифрово изра-жение. Конкретните нива трябва да бъдат потребителски, социално и пазарно обосновани. Взимайки предвид гореизложеното и в резултат на мно-жеството разговори и консултации с наши членове, про-изводители, както и представители на научната общност, нашето становище е следното: |  |  |
|  |  | 1. Подкрепяме по принцип проектотекста на чл. 5 от глава втора, раздел I, а именно: „Чл. 5. Ал. (1) Наименованието „саламурено сирене“ се използва за млечен продукт със съдържание на сухо вещество не по-малко от 40% и масленост в сухото вещество не по-малко от 40%, водното съдържание е до 60%. Съотношението между суроватъчни протеини и казеин не трябва да превишава това съотношение в млякото.“ | Приема се по принцип | В проекта на наредба е създадена нова разпоредба – чл. 7, ал. 2, в която е рег-ламентирано, че наименованието „бяло саламурено сирене“ се използва за полутвърдо или меко сирене, зряло и съхранявано в саламура, произведено от мляко, с добавка на стартерна култура, подсирено с млекокоагулиращ ензим, получило необходимата технологична обработка, със съдържание в крайния продукт на сухо вещество не по-малко от 40% и масленост в сухото вещество не по-малко от 40%. Посочените изисквания са изцяло съобразени със стандарта на Кодекс Алиментариус за сирене в саламура – Codex Group Standard for Cheeses in Brine (CODEX STAN 208-1999). |
|  |  | 2. Предлагаме на основание на Codex Alimentarius, да се обособи втора категория от същият вид продукт, с по-ниска себестойност и да е предназначен за продажба в по-ниския ценови клас, а именно саламурени сирена с намалено съдържание на сухото вещество и с различно съдържание на мазнини: Ал. (2) Наименованието „пълномаслено сирене“ да се използва за млечен продукт със съдържание на сухо вещества не по-малко от 35%, и масленост в сухото вещество не по-малко от 40%. Ал. (3). Наименованието „полумаслено сирене“ да се из-ползва за млечен продукт със съдържание на сухо вещества не по-малко от 35%, и масленост в сухото вещество не по-малко от 25%.Ал. (4). Наименованието „нискомаслено сирене“ да се използва за млечен продукт със съдържание на сухо вещества не по-малко от 35%, и масленост в сухото вещество не по-малко от 10%.Ал. (5) Наименованието „Млечен продукт“ да се използва за всички останали млечни продукти от този клас, с водно съдържание над 65% и сухо вещество по ниско от 35%. Ал. (6) Съотношението между суроватъчни протеини и казеин не трябва да превишава това съотношение в млякото.“ Ал. (7) При всички горепосочени категории да е допустимо отклонение по технологични причини до 2% от посочените гранични стойност.Аргументите ни в подкрепа за съществуване на тази ка-тегория от една страна са дефинициите и категоризацията на „Codex Alimentarius“, а от друга страна е и съществувалата преди години производствена практика и БДС стандарт в страната за производство на сирене „Чая“ с намалена масленост. | Приема се по принцип | В проекта на наредба е създадена нова разпоредба – чл. 7, ал. 3, в която е рег-ламентирано, че наименованието „сала-мурено сирене с повишено водно съ-държание“ се използва за сирене съхранявано в саламура, произведено от мляко, без използване на влагозадържащи агенти, с добавка на стартерна култура, подсирено с млекокоагулиращ ензим, получило необходимата технологична обработка, със съдържание в крайния продукт на сухо вещество и масленост в сухото вещество, по-ниски от посочените в ал. 2.В проекта на наредба е създадена нова разпоредба – чл. 7, ал. 4, която регламентира, че за бялото саламурено сирене могат да се използват означенията: „високомаслено“, „пълномаслено“, „със средна масленост“, „частично обезмаслено“ и „обезмаслено“, като са посочени и съответните критерии за употребата на тези означения. Посочените изисквания са изцяло съобразени със стандарта на Кодекс Алиментариус за сирене в саламура - Codex Group Standard for Cheeses in Brine (CODEX STAN 208-1999).Съгласно чл. 7, ал. 5 от проекта на наредба, за случаите по ал. 2 и 4 е допустимо отклонение по технологични причини до 2% от посочените стойности.Предложеното наименование „млечни продукти“ не би могло да се използва за продуктите в саламура, със съдържание на сухо вещество и масленост в сухото вещество, по-ниски от посочените в чл. 7, ал. 2, тъй като това наименование се отнася за всички продукти, включени в приложението към чл. 5 на наредбата. |
|  |  | 2. При етикетирането – да се въведе нормативна регулация, която да задължава разполагането на лицевата страна на етикета, да се изписва количеството сухо вещество на 100 гр. продукт. При изписването, шрифта да е с размер равен на шрифта използван за наименованието на крайния продукт. За пример да се вземе предвид такава практика, каквато вече съществува при пресните и кисели млека, където на лицевата страна на опаковката се изписва маслеността в проценти. Така е по ясно и по-разбираемо за потребителите.Количеството масленост също така се упоменава на лицевата страна на етикета на крайния продукт. | Приема се по принцип | Съгласно Приложение VIII, т. 3, буква а) на Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 г. за предоставянето на информация за храните на потребителите, посочването на количеството на дадена съставка или категория съставки се изразява като процент, който съответства на количеството на съставката или съставките към момента на използването ѝ/им. |
|  |  | 3. ВАЖНО – Тези регулации да важат не само за продуктите от местни производители, а да важат за всички продукти, от този клас, които се пускат на българския пазар. В противен случай, ако тези регулации останат само за нашите млекопреработватели, ще е налице дискриминационно отношение към тях. | Приема се |  |
|  | Инициативен комитет Пламен Ангелов (писмо № 92-438 от 02.10.2020 г.) | Бихме искали да изразим своето мнение във връзка с предложения и публикуван за обществено обсъждане проект на нова Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти.Нашето мнение съвсем накратко е, че не е необходимо приемане на нова Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти. Аргументите ни са: |  |  |
|  |  | 1. Както е посочено в Доклада на министър Танева Проектът следва структурата и съдържанието на сега действащата Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти. Бихме посочили, че почти напълно го покрива с изключение на:а) на едно допълнение в чл. 1, т. З, което пояснява, че с Наредбата се определят и изискванията при етикирането на храните, при чието производство или приготвяне са използвани продукти, съдържащи в състава си мляко.б) чл. 28, ал. 4, който указва, че когато при производството или приготвянето на храна са използвани имитиращи продукти, съдържащи в състава си мляко, на етикета на храната трябва да бъде посочено, че съдържа имитиращ продукт или тази информация трябва да бъде налична на мястото на продажба или предоставянето на потребителя, в случай на непредварително опаковани храни, по смисъла на чл. 44, параграф 1 от Регламент (ЕС) № 1169/2011. в) § 3 от преходни и заключителни разпоредби, даващ гратисен период от 6 месеца за изпълнение изискванията на чл. 28, ал. 4. | Не се приема  | Съгласно § 8, ал. 1 от преходните и заключителни разпоредби на Закона за храните, подзаконовите нормативни актове по прилагането на този закон се приемат, съответно издават в 6-месечен срок от влизането му в сила, а съгласно ал. 3, до приемането, съответно издаването на актовете по ал. 1 се прилагат подзаконовите нормативни актове по прилагането на отменения Закон за храните, доколкото не противоречат на този закон. |
|  |  | Както се вижда, всички промени, описани до тук, касаят един казус и той е - етикирането и предлагането на храни, в които се влагат имитиращи продукти, а не самото производство и предлагане на пазара на имитиращи продукти, срещу което нямаме възражения.Защо подчертаваме това?Защото от посочените цели в същия доклад, от частичната оценка на въздействието на Акта и от зачестилите медийни изяви по въпроса се създава впечатление, че новата Наредба си е поставила и решава амбициозни цели относно:– гарантиране на висока степен на защита на здравето на потребителите на територията на Република България;– защита на правата на потребителите чрез предоставяне на информиран избор и намаляване на риска от заблуда;– подпомагане на млекопроизводителите чрез създаване на условия за повишаване на изкупуваните количества сурово мляко;– повишаването ефективността на контрола;– увеличаване на доверието в млечните продукти като цяло заради повишаването на информираността и намаляването на риска от заблуда и много други, които всеки може да види в качените на сайта за обществено обсъждане документи.Посочват се резултати от проверки на БАБХ за периода 2013-2017 г., констатиращи повтарящи се нарушения, свързани с наличия на немлечни съставки в продукти. Бихме искали да припомним, че от 19.07.2018 г. производителите на мляко и млечни продукти и производителите, които разфасоват и преопаковат мляко и млечни продукти, не могат да произвеждат, разфасоват и преопаковат имитиращи, съдържащи в състава си мляко в един и същ обект, регистриран по Закона за храните след промени в Наредба 1 за хигиена на храните.С изменения в съществуващата Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти се изисква имитиращите продукти да са опаковани в потребителски опаковки още на етап производство в предприятието и да се предлагат на отделни щандове или обособени места с надпис „ИМИТИРАЩИ ПРОДУКТИ". На етикетите задължително трябва да се посочва „ИМИТИРАЩ ПРОДУКТ" в непосредствена близост до наименованието на продукта и ясно да е обозначена съставката, която е използвана като частичен или пълен заместител на млечните съставки. Тези изисквания се прилагат от 14.10.2018 г.Така че формулираните цели в частта, касаещи темата „ИМИТИРАЩИ ПРОДУКТИ", звучат като чукане на отворена врата. |  |  |
|  |  | г) Новият текст в чл. 22, ал. 2 регламентира, че за производството на млечни продукти с период на зреене най-малко 60 дни може да се използва неотговарящо по някои показатели мляко. Това допълнение към чл. 22, което дори не е упоменато в Доклада на министър Танева до Министерския съвет е обосновано във Формуляра за частична предварителна оценка на въздействието в т. 1. Дефиниране на проблема, с „липсата на възможност за преработка на сурово мляко, неотговарящо на изискванията на Приложение III, раздел IX, глава I, част III, точки 3 и 4 на Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета, което би довело до неговото изключване от хранителната верига, което ще се отрази негативно върху бранша, зает с производството на сурово мляко и финансови загуби" (край на цитата).Тук можем само да изразим безкрайното си недоумение как може да се твърди подобно нещо, след като в НАРЕДБА № 2 от 23.02.2017 г. за специфичните изисквания за производство, събиране, транспортиране и преработка на сурово краве мляко, предлагането на пазара на мляко и млечни продукти и официалния им контрол, издадена от Министъра на земеделието и храните и обнародвана в ДВ бр. 20 от 07.03.2017 г. има цял Раздел VI „Използване на суровото мляко, което не съответства на стандартите и изискванията на Европейския съюз, който подробно решава казуса и чл. 11, ал. (1) е идентичен по същество с текста в чл. 22, ал. (2) на коментираната Наредба. Това дори би създало проблем при изготвяне на предписания от здравните инспектори по казуса, защото ще има две идентични разпоредби в два различни нормативни документа от еднакъв ранг, тъй като в проекта за Постановление на Министерски съвет в § 1 на Заключителните разпоредби се предвижда отмяна на Наредбата за специфичните изисквания към млечните продукти, приета с Постановление №119/2012 г., но не и промени в цитираната Наредба №2/2017 г.Можем само да отбележим, че и този нов текст звучи като чукане на отворена врата. | Не се приема | Разпоредбата на чл. 24, ал. 2 е необходимо да бъде разписана в настоящата наредба, предвид обстоятелството, че представлява съществено изискване към качеството на млечните продукти. На практика, разпоредбата има характер на национална мярка във връзка с прилагането на специфични изисквания на Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход и в наредбата следва да се направи препращане към съответните текстове в регламента, а не към Наредба № 2 от 23 февруари 2017 г. за специфичните изисквания за производство, събиране, транспортиране и преработка на сурово краве мляко, предлагането на пазара на мляко и млечни продукти и официалния им контрол. Освен това, във връзка с новия Закон за храните, Наредба № 2 също предстои да бъде отменена и да бъде заменена с нова наредба, издадена на основание чл. 7, ал. 4 от закона. |
|  |  | 2. Чл. 5 на настоящата и новата Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти дефинира млечен продукт „сирене", като в новата версия в чл. 5 е добавено „със съдържание на сухо вещество не по-малко от 40 % и масленост в сухото вещество не по-малко от 40%" (край на цитата). |  |  |
|  |  | С тази добавка определено не сме съгласни и ще се опитаме да се аргументираме. В последните седмици има масирана кампания по всички медийни канали, целяща да убеди общественото мнение, че в България се произвеждат сирена с високо водно съдържание над 54% и достигащо до 74%, които са с ниски хранителни стойности и дори опасни и вредни за консумация. В някои публикации се твърди, че сиренето в България е „с ужасяващо качество, дори вредно за консумация", а има и такива, които пишат: „продават не сирене, а чиста отрова". Такива истерични твърдения, неподкрепени с никакви медицински доводи или изследвания, граничат с национално предателство, защото уронват престижа на целия бранш както пред потребителите, така и пред света, защото вече има препечатки на англоезични сайтове. Пречат на износителите на български сирена поради общия негативен облик, който създават. Уронват престижа на БАБХ като контролиращ орган, отговорен да осигурява производството на безопасни храни на територията на Република България, обезценяват труда на санитарните инспектори и лабораториите, извършващи контрол над млекопреработвателните предприятия и обектите от търговската мрежа.Във връзка с последното е странно мълчанието на ръководството на БАБХ, при положение, че почти не минава ден без интервю по национален телевизионен канал или публикация по някой от електронните канали и печатните издания.На какво се осланят тези атаки? На проследяване на резултати от проверки по показател водно съдържание от 2005 г. до 2020 г. и най-вече на резултатите, представени от така наречената Асоциация „Активни потребители" от 2020 г., които установяват, че в 87% от тестваните марки е установено над 62% водно съдържание, а в 53% от пробите водата е над 70%.Каква е базата за сравнение? Заложеното в БДС 15:2010 изискване за водно съдържание до 54%.Бихме искали да напомним, че в ЕС храните се произвеждат по ТД (техническа документация), което всеки производител на храни предоставя на съответните ОД на БАБХ, извършват се изследвания за безопасност на храната и доказване срока на годност и по което се извършва контрол за неговото спазване. Цитираното БДС е пожелателно, но не и задължително. Сирена, произведени по БДС са безспорно от по-висок клас, но и попадат в доста по-висок ценови сегмент.Считаме, че изискването за съдържание на сухо вещество не по-малко от 40% изкуствено доближава сирената до показателите по БДС, което е силно антипазарна мярка и ще създаде сериозни проблеми на повечето колеги от бранша и дори ще застраши тяхното съществуване. Това го подсказва и високият процент (87%) на изследваните сирена с повишено водно съдържание, което явно е функция от търсенето на пазара на по-нискобюджетни продукти. | Приема се частично | В проекта на наредба е създадена нова разпоредба – чл. 7, ал. 2, в която е регламентирано, че наименованието „бяло саламурено сирене“ се използва за полутвърдо или меко сирене, зряло и съхранявано в саламура, произведено от мляко, с добавка на стартерна култура, подсирено с млекокоагулиращ ензим, получило необходимата технологична обработка, със съдържание в крайния продукт на сухо вещество не по-малко от 40% и масленост в сухото вещество не по-малко от 40%. Посочените изисквания са изцяло съобразени със стандарта на Кодекс Алиментариус за сирене в саламура - Codex Group Standard for Cheeses in Brine (CODEX STAN 208-1999). |
|  |  | Поставянето на изискването за масленост в сухото вещество над 40% е още по-абсурдно. Това прави невъзможно производството на сирене от обезмаслено или нискомаслено мляко, което е тенденция от гледна точка на здравословното хранене. Възниква въпросът какво ще прави с обезмасленото мляко преработвател, който отсметанява част от млякото с цел производство на заквасена сметана и масло. Или трябва да си ограничи номенклатурата на производството, или да го добави към неотсметаненото мляко, но рискува да не може да постигне показателя от 40% масленост в сухото вещество и да не може да реализира продукта като сирене.Странно е, че на 22 страници Частична предварителна оценка на въздействието не се третира с нито ред ефектът на тази промяна в Наредбата, при положение, че са идентифицирани 266 млекопреработвателни предприятия, 12 предприятия на млечни продукти от млечни продукти и над 53000 търговци като засегнати страни, което между другото е посочено в точка V. на Становище на администрацията на Министерския съвет, където пише, че следва да се ревизира маркирания отговор „Няма ефект" в оценката и препоръчват да се извърши оценка и измерване на действителното въздействие върху МСП по съответна посочена методика. Това е нещо, което приветстваме и към което се присъединяваме. | Приема се по принцип | В проекта на наредба е създадена нова разпоредба – чл. 7, ал. 4, която регламентира, че за бялото саламурено сирене могат да се използват означенията: „високомаслено“, „пълномаслено“, „със средна масленост“, „частично обезмаслено“ и „обезмаслено“, като са посочени и съответните критерии за употребата на тези означения. Посочените изисквания са изцяло съобразени със стандарта на Кодекс Алиментариус за сирене в саламура - Codex Group Standard for Cheeses in Brine (CODEX STAN 208-1999). |
|  |  | В заключение бихме искали да обобщим, че не подкрепяме приемането на нова Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти, защото:- Предложената нова Наредба почти изцяло покрива съществуващата такава и явно няма как да противоречи на приетия нов Закон за храните, обнародван в бр. 52на ДВ от 2020 г.- Промените, описани в т. 1 а), б) и в) са незначителни и могат да се направят и в съществуващата такава, защото касаят само производството на храни, при които сеизползват имитиращи продукти. Пример: баничката със сирене да се означи като баничка с имитиращ продукт, ако при производството и се използва имитиращпродукт вместо сирене.- Създава се усещането, че промените в чл. 5, касаещи сухото вещество и маслеността в сухото вещество са дописани в последния момент, без необходимата адекватна оценка на въздействието, застрашават бизнеса на много от нас вместо да го подпомагат в условията на задаваща се втора вълна на пандемията и очертаващи се ограничителни мерки на придвижване в страни дори от ЕС, което ще се отрази на износа.- Неминуемото масово повишаване на цените на сирената по скоро би могло да върне потребителите към консумация на имитиращи продукти, съдържащи в състава си мляко, което би заличило ефекта от предишните усилия за нейното намаляване чрез мерките, предприети с промените в законодателството през 2018 г. и особено с изискването да се предлагат в индивидуални потребителски опаковки с цел повишаване информираността, проследяемостта и доближаване до ценовия клас на по-нискобюджетните сирена.- Може да доведе до ръст на доставки на нискобюджетни продукти от ЕС, нещо, за което имаме информация, че се подготвя.- Няма да постигне целта за повишаване на търсенето на сурово мляко в България и неговата цена, защото неминуемото повишаване на цените ще свие потреблението и оттам производството на колегите, което допълнително ще увеличи цената на производствените разходи върху единица продукция.- Изискването за минимум 40% сухо вещество не отчита променения вкус на потребителите към по-ниско калорични сирена с по-мека консистенция, което не е от вчера. Кой не е виждал домакиня от времето на задължително по БДС сирене, която го слага в съд с вода в хладилника. С това се постига именно по-ниска киселинност, сол, мекота на консистенцията чрез повишаване на водното съдържание на продукта. Някои го правят и днес със същата цел.- Изискването за 40% масленост в сухото вещество на сирената допълнително ще намали влагането на сухо мляко при производството им, което и без това бешеограничено от 30% на 20%, защото вносителите на нормативния акт не отчитат, че когато вложиш 20% възстановено мляко по 0,45 лв./л., можеш да платиш 80% сурово мляко по 0,70лв./л., но при 100% сурово мляко трябва да се ограничиш до 0,65 лв./л. или да повишиш още повече себестойността.- Твърди се, че така предложената Наредба няма да ни създаде проблеми с партньорите от ЕС, но как ще се предлагат на нашия пазар продукти като италианското сирене „Скаморца", което е с обявена масленост в сухото вещество 37%, сирене „Рикота" е с водно съдържание над 70% например. Или ще се допише, че Наредбата важи само за произведените на територията на Република България сирена, за да е още по ясно чии интереси защитава.- В § 3 на Преходни и заключителни разпоредби е предвиден срок от б месеца за реализация на продукти с вложени имитиращи продукти в тях, ако в етикирането им не са отразени новите изисквания, а нищо не се споменава за наличните сирена по складовете на производители и търговци на едро и дребно, зреещи с период на зреене 60 дни, които не биха отговаряли на изискванията на така предложената Наредба, ако се приеме и влезе в сила в този си вид 14 дни след нейното обнародване, както е предвидено в проекта за Постановление на МС. | Приема се частично | Съгласно § 8, ал. 1 от преходните и заключителни разпоредби на Закона за храните, подзаконовите нормативни актове по прилагането на този закон се приемат, съответно издават в 6-месечен срок от влизането му в сила, а съгласно ал. 3, до приемането, съответно издаването на актовете по ал. 1 се прилагат подзаконовите нормативни актове по прилагането на отменения Закон за храните, доколкото не противоречат на този закон.В проекта на наредба е създадена нова разпоредба – чл. 7, ал. 2, като е прецизирано, че наименованието „бяло саламурено сирене“ се използва за полутвърдо или меко сирене, зряло и съхранявано в саламура, произведено от мляко, с добавка на стартерна култура, подсирено с млекокоагулиращ ензим, получило необходимата технологична обработка, със съдържание в крайния продукт на сухо вещество не по-малко от 40% и масленост в сухото вещество не по-малко от 40%. Посочените изисквания са изцяло съобразени със стандарта на Кодекс Алиментариус за сирене в саламура - Codex Group Standard for Cheeses in Brine (CODEX STAN 208-1999).В проекта на наредба е създадена нова разпоредба – чл. 7, ал. 3, като е прецизирано, че наименованието „саламурено сирене с повишено водно съдържание“ се използва за сирене съхранявано в саламура, произведено от мляко, без използване на влагозадържащи агенти, с добавка на стартерна култура, подсирено с млекокоагулиращ ензим, получило необходимата технологична обработка, със съдържание в крайния продукт на сухо вещество и масленост в сухото вещество, по-ниски от посочените в ал. 2. В проекта на наредба е създадена нова разпоредба – чл. 7, ал. 4, която регламентира, че за бялото саламурено сирене могат да се използват означенията: „високомаслено“, „пълномаслено“, „със средна масленост“, „частично обезмаслено“ и „обезмаслено“, като са посочени и съответните критерии за употребата на тези означения. Посочените изисквания са изцяло съобразени със стандарта на Кодекс Алиментариус за сирене в саламура - Codex Group Standard for Cheeses in Brine (CODEX STAN 208-1999).В проекта на наредба е създаден нов чл. 2, съгласно който наредбата не се прилага за:- млечни продукти, вписани в европейския Регистър на защитените наименования за произход и защитените географски указания и в европейския Регистър на храните с традиционно специфичен характер съгласно Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни (ОВ, L 343 от 14.12.2012 г.);- млечни продукти, произведени по специфична технология определяща тяхното характерно наименование, които се определят като храни с традиционни характеристики по смисъла на чл. 7, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 2074/2005 на Комисията от 5 декември 2005 година за установяване на мерки за прилагане по отношение на някои продукти съгласно Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета и по отношение на организацията на официалния контрол съгласно Регламент (ЕО) № 854/2004 на Европейския парламент и на Съвета и Регламент (ЕО) № 882/2004 на Европейския парламент и на Съвета, за дерогиране от Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета и за изменение на Регламенти (ЕО) № 853/2004 и (ЕО) № 854/2004 (ОВ L 338 от 22.12.2005 г.);- млечни продукти, защитени по силата на международни споразумения.В § 2 от преходните и заключителни разпоредби на проекта на наредба е предвидено сирената, които не отговарят на изискванията по чл. 7, ал. 2 – 4 и чл. 29, да могат да се предлагат на пазара до изчерпване на наличните количества, но не по-късно от 6 месеца от влизане в сила на наредбата.В § 2 от проекта на Постановление на Министерския съвет за приемане на наредбата, е предвидено също така постановлението да влезе в сила в 3 месечен срок след обнародването му в „Държавен вестник“.  |
|  |  | Спираме до тук, за да не злоупотребяваме повече с Вашето търпение, но Ви молим да се съобразите с нашите аргументи и тревоги, изразени в настоящето Становище по предложения проект за Наредба за специфичните изисквания за млечните продукти и подкрепено от изброените по-долу млекопреработвателни предприятия, а също така да не ни противопоставяте на изразеното Становище на АМБ, защото не всички млекопреработватели са членове на АМБ, а изброените със сигурност не са. |  |  |
|  | Zemedeliednes – 08 октомври 2020 г. от Портала за обществени консултации | По проекта за изменение и допълнение на наредбата за специфичните изисквания към млечните култури. |  |  |
| В чл. 11 от проекта след думите „За закваска се използват" да се допълни с „кефирни зърна“. Използването на кефирни зърна за ферментация, наред с изброените в проекта култури е предвидено в Стандарта за ферментирали млека CXS 243- 2003, т. 2.1. за напитката кефир. | Приема се |  |
|  | Асоциация на млекопреработвателите в България (постъпило по електронен път на 14.10.2020 г.) | Проектът на Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти структурира съдържанието на сега действащата Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти, като са добавени или допълнени някои разпоредби, имащи за цел да въведат определени изисквания по отношение етикетирането на храните, при чието производство или приготвяне са използвани имитиращи продукти, съдържащи в състава си мляко (чл. 1, т. 3; чл. 29, ал. 4 и § 3 от преходни и заключителни разпоредби). Въвеждането на изисквания по отношение на процентното съдържание на сухото вещество в сирената и неговата масленост. Разпоредбите се предлагат и във връзка с постъпили редица становища и предложения в тази насока от неправителствени потребителски организации и физически и юридически лица, при проведените през 2018 г. обществени консултации на проекта. АМБ подкрепя проекта на Наредба специфичните изисквания към млечните продукти, който е изготвил МЗХГ, както и становищата на експертите и специалистите от научно консултативния съвет при АМБ – н.с. д-р Георги Славчев и акад. д-р т.н. инж. Мария Балтаджиева. Те са водещите специалисти и експерти в науката и практиката при саламурените сирена. Автори са на много статии, свързани с производството на млечни продукти и най-вече саламурени сирена, публикувани в научни сборници и представени пред научни форуми и други. Двамата са автори на книгата „Бяло саламурено сирене“. Имат много научни и практически изследвания за водното съдържание в бялото саламурено сирене, доайени в млечната промишленост, доказали своите знания и опит научни изследвания и приложението им в практиката. АМБ смята, че тяхното мнение на експерти и специалисти трябва да бъде взето предвид в проекта на НАРЕДБА за специфичните изисквания към млечните продукти. В новата ОСП е предвидено да бъде повишено качеството на храните и техния контрол, както и да бъде достигнати критериите, което е гаранция на качеството и проследяемостта, като се обхваща всяка стъпка във веригата на произведените и предлагани храни,с целите на кръговата и зелена икономика и здравето на подрастващото поколение и консуматорите. Без компромисни изисквани към безопасността на храните, увеличаването на производството на биохрани и засиленият контрол върху качеството на храните ще са сред основните приоритети. |  |  |
|  |  | ПРЕДЛАГАМЕ В Чл. 13. Наименованието „кашкавал“ се използва за вид твърдо сирене, претърпяло процес на чедеризация и изпарване на пресованата сиренина.Да бъде добавено „произведено от сурово мляко, отговарящо на Чл. 2. (1) Наименованието „сурово мляко“ се използва за млякото, получено чрез секрецията на млечната жлеза на животните, отглеждани в стопанства, което не е подгрявано до температура, по-висока от 40°С, и не е било подложено на обработка с равностоен ефект, съгласно Приложение I, т. 4.1 от Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (ОВ, специално българско издание 2007 г., глава 03, том 56) (Регламент (ЕО) № 853/2004) и на Чл. 4. (1) Наименованието „млечни продукти“ се използва за преработените продукти в резултат от преработката на сурово мляко или на допълнителна преработка на такива преработени продукти съгласно Приложение I, т. 7.2 от Регламент (ЕО) № 853/2004. Тези продукти могат да съдържат съставки, необходими за производството им или за да им придадат специфични характеристики съгласно чл. 2, параграф 1, буква „о“ от Регламент (EO) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните (ОВ, специално българско издание 2007 г., глава 13, том 44).МОТИВИ: Все повече суровина /калиата/ навлиза, от европейски страни, в българските предприятия, които я преработват и тези продукти носят наименованието „Кашкавал“. Това противоречи на определението за наименованието на този продукт, а определението е: „Кашкавалът е твърдо парено сирене /Паста фалита/ произведено от краве, от краве, овче, козе, биволско сурово мляко или смесено от тях, произведено по специфична технология с използване на закваска от млечнокисели бактерии, чрез подсирване с мая и парене, преминали необходимата обработка, процес на зреене и предназначен за консумация.“ Това наше предложение ще повиши качеството на произвеждания продукт, както и здравословния ефект и имидж на пазара. | Приема се по принцип | Съгласно чл. 5 на проекта на наредба, наименованията, посочени в приложението, се използват само за млечни продукти, произведени в съответствие с изискванията по чл. 24. Кашкавалът е включен в приложението към чл. 5, като т. 8, и следователно при неговото производство следва да са спазени изискванията на чл. 24, и в частност - разпоредбата на ал. 1, т. 1, съгласно която при производството на млечни продукти се използва сурово мляко, което отговаря на изискванията на Приложение III, раздел IX, глава I, част III, точки 3 и 4 от Регламент № 853/2004 и на наредбата по чл. 7, ал. 4 от Закона за храните.Текстът на чл. 15 също така е преработен, като е прецизирано, че наименованието „кашкавал“ се използва за вид твърдо сирене, преминало процес на зреене, получено от мляко, с добавка на стартерна култура, подсирено с млекокоагулиращ ензим, получило необходимата технологична обработка, претърпяло процес на чедъризация и изпарване, омесване, осоляване и формоване на сирената маса. |
|  |  | Чл. 23. Млякото и млечните продукти, които се предлагат на пазара, се етикетират съгласно изискванията на Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 г. за предоставянето на информация за храните на потребителите, за изменение на регламенти (ЕО) № 1924/2006 и (ЕО) № 1925/2006 на Европейския парламент и на Съвета и за отмяна на Директива 87/250/ЕИО на Комисията, Директива 90/496/ЕИО на Съвета, Директива 1999/10/ЕО на Комисията, Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета, директиви 2002/67/ЕО и 2008/5/ЕО на Комисията и на Регламент (ЕО) № 608/2004 на Комисията (OB, L 304 от 22.11.2011 г.) (Регламент (ЕС) № 1169/2011) и на наредбата по чл. 19 от Закона за храните. |  |  |
|  |  | ПРЕДЛАГАМЕ: Да бъде включен ТЕКСТЪТ: На етикета за всички видове сирена се изписва процента на водното съдържание в сухото вещество. МОТИВИ: С въвеждане на това изискване към производителите на млечни продукти потребителите ще получат повече информация и няма да бъдат подвеждани. | Приема се по принцип | Съгласно чл. 29, ал. 1 на проекта на наредба, при етикетирането на сирената по чл. 7, ал. 2 и 3 задължително се посочва процентното съдържание на сухо вещество и масленост в сухото вещество. |
|  |  | Чл. 26. Когато млечните продукти съдържат мляко от два или повече животински вида, на етикета се поставя обозначението „от смесено мляко“. |  |  |
|  |  | ПРЕДЛАГАМЕ: На етикета да се изписва се процентното съдържание на състава на смесените млека. МОТИВИ: По този начин потребителят ще знае какъв продукт консумира, ще има по-добра информираност, няма да бъде подвеждан. | Приема се |  |
|  |  | Чл. 27. (1) В наименованието на имитиращите продукти, съдържащи в състава си мляко, се забранява използването на думата „млечен“ или нейни производни, както и наименованията, посочени в приложението. |  |  |
|  |  | ПРЕДЛАГАМЕ: За имитиращи продукти, съдържащи в състава си мляко, наименованието сирене да не се използва за онези, които не отговарят на критериите, заложени в Чл. 5. Наименованието „сирене“ да не се използва за млечен продукт със съдържание на сухо вещество по-малко от 40% и масленост в сухото вещество по-малко от 40%, както и водното съдържание в сухото вещество надминаващо повече от 60 %. За имитиращи продукти, съдържащи в състава си мляко, наименованието кашкавал да не се използва за онези, които не отговарят на критериите, заложени в Чл. 13. МОТИВИ: Онези производители, които правят млечни продукти, неотговарящи на критериите, заложени в чл. 5 за наименованието „сирене“ и чл.13 за наименованието „кашкавал“ ще могат да обозначават своите продукти с друго наименование и то няма да подвежда потребителите, ще бъдат прекратени порочните практики потребителите да купуват млечни продукти, които съдържат в състава си влагосъдържащи препарати, нетрадиционни за млечната промишленост и забранени за влагане ензими. Ще се постигне подобряване качеството на млечните продукти и предоставяне на повече информация на потребителите и възможност за информиран избор и защита правата на потребителите. Ще се въведат конкретни изисквания по отношение на съдържанието на сухо вещество и неговата масленост в саламурените сирена, съобразени с изискванията на Кодекс Алиментариус, по който България е страна – международно признати стандарти за храни, създаден в защита на здравето на потребителите и осигуряване на честни практики при търговията с храни. | Приема се по принцип | Съгласно § 1 от допълнителната разпоредба 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. Съгласно чл. 30, ал. 1 от наредбата, в наименованието на имитиращите продукти, съдържащи в състава си мляко, се забранява използването на думата „млечен“ или нейни производни, както и наименованията, посочени в приложението, а съгласно ал. 2 за имитиращи продукти, съдържащи в състава си мляко, не се допуска в наименованието им, етикета, търговския документ, рекламния материал, както и при всяка друга форма на реклама или представяне на съответния продукт, да се използват обозначения, които показват или подсказват, че храната има свойства или характеристики на мляко или млечен продукт. |
|  | Проф. двмн Георги Славчев – пенсионер (постъпило по електронен път на 14.10.2021) | Намирам, че предвиденото завишаване на водното съдържание в бяло саламурено сирене на 60 %, е в противоречие с БДС и традиционния характер на това сирене. Това ще доведе до:1. Влошаване на органолептичните показатели на сиренето; неизразен млечнокисел вкус, мека консистенция и липса на изразен лом на разрезната повърхност.2. Дава възможност за получаване на б.с. сирене по нетрадиционни технологии, като: - включване на суроватъчните белтъци от млякото чрез по-висока пастъоризация (над 80 С) на млякото. При тази температурна обработка се нарушава физико-химичното равновесие на солевия състав, като съдържанието на разтворимия калций силно намалява. Това сирене изисква по-високо водно съдържание и е с намалена трайност.- включване в сиренето на концентрат от суроватъчни белтъци, което води до недостатъци в органолептиката на произведеното сирене.3. Добавка на дискутираните напоследък средства адсорбиращи и задържащи водата в сиренето.4. Не се отчита ролята на най-важният показател в продукта, а именно Водната активност (Aw) т.е. състоянието на водата в сиренето. Част от нея е химически свързана с продукта. Останалата част е свободна. Свободната вода се използва от микроорганизмите за развитието им, но само в случай, че е в достатъчно количество. Някои от микроорганизмите се нуждаят от повече, други – от по-малко, но на всички им трябва определено количество свободна вода. Ето защо водната активност ни дава обективна информация по отношение на микробиологичната, химичната и ферментационна стабилност на хранителните продукти. Водната активност, (Aw) за разлика от съдържанието на вода влияе на:- развитието и растежа на микроорганизмите;- срока на съхранение;- консистенцията на продукта;Определянето на водната активност е ефективен начин за непрекъснат контрол (мониторинг) на безопасността на храните. Съществува граница на активността на водата под която микроорганизмите не могат да се развиват.Много бактерии не се развиват при активност на водата под 0,91, а повечето плесени спират своята дейност при при аw под 0,80. Това показва, че чрез измерване на активността на водата е възможно да се предскаже кои микроорганизми ще бъдат потенциален източник на развала на даден хранителен продукт. В момента най-разпространените производствени и хигиенни практики в България за контролиране на контаминацията на храните с Листерия моноцитогенес (Listeria monocytogenes) са фокусирани в Регламент 2073/2005. Съществуването на тази възможност на контаминиране с Листерия може да доведат до неприятни последици, като се има предвид, че тази бактерия се развива дори при условията на хладилно съхранение и ниско pH. Долната гранична стойност на активността на водата за Листерията е много висока: aW=0,92.Исканото завишаване на водното съдържание в сиренето ще доведе и до по-високи стойности на водната активност в него. А това означава риск по отношение на безопасност, качество и трайност. С оглед запазване оригиналното качество и технология на Българското бяло саламурено сирене, предлагам да не се завишава водното съдържание над 55%.  | Приема се по принцип | Съгласно Закона за националната стандартизация, стандартите са незадължителни и се прилагат доброволно. Горното се отнася и за действащия БДС 15:2010 „Българско бяло саламурено сирене“.В проекта на наредба е създадена нова разпоредба – чл. 7, ал. 2, в която е регламентирано, че наименованието „бяло саламурено сирене“ се използва за полутвърдо или меко сирене, зряло и съхранявано в саламура, произведено от мляко, с добавка на стартерна култура, подсирено с млекокоагулиращ ензим, получило необходимата технологична обработка, със съдържание в крайния продукт на сухо вещество не по-малко от 40% и масленост в сухото вещество не по-малко от 40%. Посочените изисквания са изцяло съобразени със стандарта на Кодекс Алиментариус за сирене в саламура - Codex Group Standard for Cheeses in Brine (CODEX STAN 208-1999). |
|  | Инициативен комитет от млекопреработвателни предприятия (писмо № 92-461 от 15.10.2020 г.) | В резултат на проведените срещи и дискусии през последните няколко дни и седмици бихме искали да направим свои предложения по проекта за нова Наредбата за специфичните изисквания към млечните продукти. |  |  |
| Първото ни предложение е да не се променя чл. 5 от Наредбата. Това е една дефиниция на това какво е сирене от най-широк мащаб, която важи за всяко едно сирене, от над 1000 вида сирена, които се произвеждат в Европа и света. Доколкото с обсъжданата Наредба се определят Специфичните изисквания към млечните продукти (Чл. 1. т. 1) и изискванията при етикетирането и предлагането на продуктите по т. 1 и 2, (Чл. 1. т. 2), то една промяна в дефиницията за сирене, каквато се предлага, би създала сериозни проблеми както на производителите на продукт сирене с показатели извън посочените, така и при продажбата на произведени извън страната при реализацията им у нас. | Приема се |  |
|  |  | Второто ни предложение е да се създаде нов член, с който да се даде дефиниция за „бяло саламурено сирене", като в нея се заложат изискванията предложени за промяна на Чл. 5 в проекта, а именно: „съдържание на сухо вещество не по-малко от 40% и масленост в сухото вещество не по-малко от 40%". | Приема се  |  |
|  |  | Трето: В Глава трета ЕТИКЕТИРАНЕ, Раздел I Специфични изисквания при етикетирането на млечните продукти, да се създаде нов член, че при етикетиране на сирена, наименованието „бяло саламурено сирене" се използва само за млечен продукт отговарящ на показателите заложени в новия член, дефиниращ този продукт. | Приема се по принцип | Материята е уредена в чл. 5 и Приложението към чл. 5. |
|  |  | Млечни продукти отговарящи на дефиницията на Чл. 5 за „сирене", но неотговарящи на дефиницията за „бяло саламурено сирене", се етикират или само като „сирене Иванов", например, или „саламурено сирене Иванов". Второто е особено необходимо при реализация на външни пазари, тъй като българските сирена са известни като саламурени сирена и липсата на това уточнение при превода би създало объркване при външните ни клиенти. | Приема се по принцип | В проекта на наредба е създадена нова разпоредба – чл. 7, ал. 3, в която е регламентирано, че наименованието „саламурено сирене с повишено водно съдържание“ се използва за сирене съхранявано в саламура, произведено от мляко, без използване на влагозадържащи агенти, с добавка на стартерна култура, подсирено с млекокоагулиращ ензим, получило необходимата технологична обработка, със съдържание в крайния продукт на сухо вещество и масленост в сухото вещество, по-ниски от посочените в ал. 2. |
|  |  | Защо предлагаме това? |  |  |
|  |  | От дискусиите в медиите и проведената среща в Земеделската комисия на Парламента ясно пролича, че предлаганите промени се мотивират с идеята да се предложи на потребителите продукт с гарантирани минимални показатели, с което да се започне процес на връщане на доверието към традиционни до неотдавна български млечни продукти, в частност сиренето. Изказващите се визират продукта „бяло саламурено сирене", но предлагат промяна на фундаменталната дефиниция „сирене", която включва още над 999 вида сирена. И сега има стандарт за качествено сирене по БДС 15:2010, което е задължително за програмите за хранене на деца и обществени поръчки, но поради твърде високата си цена, не намира широко разпространение в търговската мрежа. Нашето предложение ще утвърди клас сирене, което включва в себе си сиренето по БДС 15:2010, тъй като производителят ще може да го нарича „бяло саламурено сирене" с добавката „по БДС 15:2010", с което доброволно си налага още по-високи критерии. Така сиренето по БДС 15:2010 ще си остане премиум клас продукт, но ще има още един продукт на пазара, с гарантирани минимални качествени показатели, съобразен с препоръките в Кодекс Алиментариус, който ще се яви междинно звено между премиум продукта по БДС и сирена, неотговарящи на заложените изисквания в една нова дефиниция за „бяло саламурено сирене"; | Приема се  |  |
|  |  | Категорично сме против коментираните в публичното пространство предложения сирена неотговарящи на дефиницията за „бяло саламурено сирене" да не се наричат „сирене", а примерно „млечен продукт Иванов". Въпреки по-широките си граници в сравнение със сирене по БДС, продуктът „бяло саламурено сирене" си остава доста висок клас продукт на пазарни нива не по-ниски от 10-12 лв./кг. към днешна дата и изключването на останалите сирена от пазара би създало огромна пазарна ниша между продуктите имитиращи сирене на пазарни нива 3-4 лв./кг. и „бяло саламурено сирене". Това би върнало потребителите по скоро към имитиращите продукти, отколкото да ги насочи към високия клас сирена и би заличило ефекта постигнат с промените от 2018 в същата тази Наредба, задължаващ производителите на имитиращи продукти да ги предлагат на пазара само в потребителски опаковки именно с мотив, че това би ги оскъпило и ще преориентира потребителите към по-нисък клас сирена, но не съдържащи палмова и други заместители на млечна мазнина и немлечни протеини. Ясно е, че ако сирената от по нисък клас се появят на пазара с наименование „млечен продукт", а не „сирене", това би объркало потребителите, че става въпрос за по – скъп имитиращ продукт и това явно е и целта на такива предложения. Да не се забравя, че пазара няма да търпи дълго такъв вакуум и ще се запълни опразнения ценови сегмент 5-10 лв./кг. от сирена произведени в страни от ЕС, подготовка за което имаме информация, че се случва в Гърция и Германия. Затова и сме твърдо против подобни лобистки похвати и търсене на служебно преимущество с непазарни механизми. | Приема се  |  |
|  |  | Предложения сирена с водно съдържание над някакъв процент да се наричат имитиращи продукти са неприемливи и няма да коментираме, защото противоречат на приетата дефиниция за имитиращ продукт в Параграф 1 на Допълнителна разпоредба на настоящата Наредба. Да припомним, че популярното италианско сирене „Рикота" е с водно съдържание 71%. | Приема се  |  |
|  |  | Считаме, че съобразяването с така направените от нас предложения за промени, както и промените касаещи имитиращите продукти и производството на храни в които се влагат имитиращи продукти в новата Наредба и след съответни разяснения биха създали в потребителите по голяма яснота относно етикирането и предлагането на различните класове сирена и храни съдържащи сирена на пазара, без да застрашава бизнеса и съществуването на много от нас, особено в условията настоящата икономическа стагнация и очакваната още по-тежка такава, ако има втора по – сериозна вълна на вирусната пандемия. | Приема се  |  |
|  | Активни потребители (постъпило по електронен път на 16.10.2020 г.) | Във връзка с общественото обсъждане на проект на Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти и прилежащите документи, в рамките на определения срок, Българска национална асоциация „Активни потребители” (БНААП) предоставя следното становище.Подкрепяме изцяло предприетите от Министерство на земеделието, храните и горите действия за издаване на нова Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти, на основание чл.5 от Закона за храните. Приветстваме направеното предложение за промяна на нормативната уредба, с която да се въведат определени изисквания относно етикетирането на храните, при чието производство или приготвяне са използвани имитиращи/или с неизяснен произход/или с неизяснена природа продукти, съдържащи в състава си мляко.Обръщаме внимание, че в името на интересите и съхраняване здравето на българските потребители, изцяло ще бъдем удовлетворени, ако чрез обсъждания проект се създаде ясна и безкомпромисна регламентация, ограничаваща процентното съдържание на водата в бялото саламурено сирене.Известно е, че като потребителска организация, периодично правим проучвания относно процентното съдържание на вода в традиционния български продукт -бялото саламурено сирене. За последното ни такова проучване бяхте информирани с наше писмо Изх. №27/20.08.2020 г., в което направихме предложение за промяна на нормативната уредба с оглед изключително обезпокоителните резултати — в 87% (в 26 от 30) от тестваните търговски марки установихме над 62% водно съдържание, а в 53% (в 16 от 30) от пробите - над 70%.Поради значимостта на проблема от гледна точка здравето на българските потребители, ние поставяме важния въпрос: Защо не трябва да се правят компромиси с така установените практики? Считаме, че наглед безобидното действие на част от производителите на бяло саламурено сирене, които дали преследвайки лесна печалба или поради некомпетентност и безхаберие относно здравето и интересите на потребителите, води до създаване и предлагане на пазара на неясен от гл.т. на съдържание продукт, именувайки го „сирене”. Категорични сме, че каквато и технология за производство на бяло саламурено сирене да се използва, не е възможно количества на водно съдържание над 60-62% да се задържат без използване (добавяне) на влагозадържащи агенти/помощни средства. Елементарната аритметика показва, че съобразно установената практика, от 7 л мляко и при съответните разходи (технологични, транспортни, търговски отстъпки и др.) за 1 кг сирене е невъзможно да се получи цена от 4 - 6 лева, освен ако не се замести голяма част от млякото с водно съдържание от порядъка на 60-75 %. Във връзка с това напомняме, че съществуващите международни и европейски стандарти за производство на бяло саламурено сирене категорично забраняват влагането в него на повече от 60% водно съдържание (Вж. Codex Alimentariusor “Food Code”), доколкото по-голямото количество вода предпоставя влагането на неразрешени влагозадържащи вещества.Именно съобразявайки се тези международни и европейски изисквания и забрани, продължаваме да твърдим, че заместването на млякото с водно съдържание не е безобидно, защото означава използване на помощни средства/добавки/влагозадържащи вещества, които в различна степен могат да са вредни и даже опасни за здравето на потребителите, а това вече е съществен проблем.Така отново стигаме до важният въпрос: Опасна ли е водата в сиренето?Категорично считаме, че дори малката промяна в количеството на водното съдържание може да доведе до драстични изменения в качеството и безопасността на сиренето. Ето защо напомняме, че:Нарасналото водно съдържание активира нежелателни химични процеси в млечните продукти. Образуват се вредни, а понякога и токсични и канцерогенни химични съединения. Колкото повече е водата, толкова по-бързо протичат тези реакции и нарастват рисковете за потребителите.В сирената обикновено се развиват млечно-кисели бактерии и се подтискат болестотворните такива. Промяната в съдържанието на водата измества равновесието между бактериите и позволява растежа на нетипични за сиренето микроорганизми. Някои от тях може да са патогенни и опасни за здравето на потребителите.При използване на редица химикали и ензими, нетрадиционни за млечните продукти, и поради липса на научни изследвания, трудно може да се прецени, дали те са подходящи за производството на сирене. Всяко нарушаване на класическите технологии следва да се прави внимателно и след предхождащи проучвания, за да не се застрашава здравето на потребителите. |  |  |
|  |  | Предвид всичко написано по-горе, считаме, че е недопустимо да се разрешава влагане в традиционното българско сирене на по-високо от 60% водно съдържание, съответно на сухо вещество по-малко от 40 %. Преминаването на тези граници би означавало създаване на нормативни условия за нерагламентирано вкарване на добавки, които по своята същност могат да бъдат вредни за здравето на потребителите. | Приема се | В проекта на наредба е създадена нова разпоредба – чл. 7, ал. 2, в която е рег-ламентирано, че наименованието „бяло саламурено сирене“ се използва за полутвърдо или меко сирене, зряло и съхранявано в саламура, произведено от мляко, с добавка на стартерна култура, подсирено с млекокоагулиращ ензим, получило необходимата технологична обработка, със съдържание в крайния продукт на сухо вещество не по-малко от 40% и масленост в сухото вещество не по-малко от 40%. Посочените изисквания са изцяло съобразени със стандарта на Кодекс Алиментариус за сирене в саламура – Codex Group Standard for Cheeses in Brine (CODEX STAN 208-1999). |
|  |  | Ако все пак се върви към допускане на някакъв компромис в нормативната уредба и с оглед на твърдението, че сиреноподобните продукти с повече от 60% вложено водно съдържание не са имитиращи продукти, а нещо друго, то тогава имаме следните възможни предложения. |  |  |
|  |  | Преди всичко, каквито и наименования да се използват за продуктите, които наподобяват сирене, защото съдържат в себе си повече от 60% вода, то следва нормативно да се регулира задължението на производителите на тези продукти да предлагат на пазара същите тези продукти само като пакетирани продукти. Настояваме, че подобни продукти могат да достигнат до българския потребител само като пакетирани продукти, с ясно и четимо за потребителя съдържание. | Приема се |  |
|  |  | От тук насетне, предлагаме две възможности за форму-лировки и означение на тези пакетирани продукти:А/ Ако приемем, че това не са имитиращи продукти, то те задължително да се обозначават като: „млечен продукт“ или „деликатесен (млечен) продукт“ и др. подобни, но в наименованието да не се съдържа думата „сирене“. Или: Б/Ако нормативно се разреши продукти, които съдържат повече от 60% вода, да съдържат в наименованието си думата „сирене“, то върху опаковката да има цветово маркиране - например червен етикет или ясно обозначен червен код, върху който задължително да се изписва процента водно съдържание. Водещото в случая е - щом правим компромис с наименованието „сирене“, за потребителя следва да е ясно четимо, видимо и незаблуждаващо обозначаването, че в този продукт има по-голямо от 60% водно съдържание. В този случай, обаче остава неразрешен въпросът за задължителното описване в етикета на използваните добавки (влагозадържащи агенти), съгласно императивното европейско законодателство (Регламент 1169/2011).Още веднъж изразяваме нашата убеденост, че чрез ясна регламентация на водното съдържание в продукта „сирене“, ще се преодолеят негативните практики при производството на един традиционен и обичан от българските потребители млечен продукт, какъвто е бялото саламурено сирене, ще се гарантира, че всякакви продукти, които „наподобяват“ сиренето ще бъдат пакетирани и ясно обозначени, а българският потребител ще е спокоен, че може да направи информиран избор. | Приема се частично | В проекта на наредба е създадена нова разпоредба – чл. 7, ал. 3, в която е рег-ламентирано, че наименованието „сала-мурено сирене с повишено водно съдър-жание“ се използва за сирене съхранявано в саламура, произведено от мляко, без използване на влагозадържащи агенти, с добавка на стартерна култура, подсирено с млекокоагулиращ ензим, получило необходимата технологична обработка, със съдържание в крайния продукт на сухо вещество и масленост в сухото вещество, по-ниски от посочените в ал. 2.Съгласно чл. 29, ал. 1 от проекта на на-редба, при етикетирането на сирената по чл. 7, ал. 2 и 3 задължително се посочва процентното съдържание на сухо вещество и масленост в сухото вещество.Съгласно чл. 20 Пропускане на съставни елементи на храни от списъка на съставките на Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 г. за предоставянето на информация за храните на потребителите, не се изисква в списъка на съставките да бъдат включени следните съставни елементи на храни:- вода, в случаите, когато тя представлява течна среда, която обикновено не се консумира.Предвид обстоятелството, че саламуреното сирене се съхранява в „течна среда“ (саламура) и за да не се допуска противоречие с разпоредбите на Регламент (ЕС) № 1169/2011, в чл. 29, ал. 1 на проекта на наредба е заложено, при етикетирането на сирената по чл. 7, ал. 2 и 3 задължително да се посочва процентното съдържание на сухо вещество и масленост в сухото вещество. По този начин, на потребителя се предоставя аналогична индиректна информация за съдържанието на вода в сиренето.По отношение посочването на етикета на останалите съставки на продукта, са приложими съответните разпоредби на Регламент (ЕС) № 1169/2011. |
|  | Национален съюз на говедовъдите в България (писмо № 62-495 от 19.10.2020 г.) | Уважаема госпожо министър,Уважаеми господа,Във връзка с проекта за НАРЕДБА за специфичните изисквания към млечните продукти, Националния съюз на говедовъдите в България приема така предложения ни проект. С прилагането на Наредбата ще се постигне предоставяне на повече информация на потребителите относно състава и характеристиките на храните и повишаване на тяхното качество, както и възможностите за информиран избор и защита правата им. |  |  |
|  |  | Предлагаме в чл. 5 на Наредбата да бъде допълнено, че съдържанието на вода в сиренето не трябва да бъде повече от 60%.Мотиви: по този начин за производството на кг сирене ще се използват по големи количества сурово мляко, което ще помогне в реализацията на млякото от фермите. В противен случаи ще имаме излишъци на мляко, което означава и фалит за някои ферми. | Приема се по принцип | В проекта на наредба е създадена нова разпоредба – чл. 7, ал. 2, в която е регламентирано, че наименованието „бяло саламурено сирене“ се използва за полутвърдо или меко сирене, зряло и съхранявано в саламура, произведено от мляко, с добавка на стартерна култура, подсирено с млекокоагулиращ ензим, получило необходимата технологична обработка, със съдържание в крайния продукт на сухо вещество не по-малко от 40% и масленост в сухото вещество не по-малко от 40%. Посочените изисквания са изцяло съобразени със стандарта на Кодекс Алиментариус за сирене в саламура – Codex Group Standard for Cheeses in Brine (CODEX STAN 208-1999).Горното, на практика означава, че водата в бялото саламурено сирене не трябва да надвишава 60%. |
|  |  | За да бъде информацията давана ни от етикета на продукта още по-точна и обективна, предлагаме вГлава третаЕТИКЕТИРАНЕРаздел IСпецифични изисквания при етикетиране намлечните продукти от Наредбата, да бъде включено на етикета на сирената за продаване, задължително да бъде написано точното съдържание на водата. | Приема се по принцип | Съгласно чл. 20 Пропускане на съставни елементи на храни от списъка на съставките на Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 г. за предоставянето на информация за храните на потребителите, не се изисква в списъка на съставките да бъдат включени следните съставни елементи на храни:- вода, в случаите, когато тя представлява течна среда, която обикновено не се консумира.Предвид обстоятелството, че саламуреното сирене се съхранява в „течна среда“ (саламура) и за да не се допуска противоречие с разпоредбите на Регламент (ЕС) № 1169/2011, в чл. 29, ал. 1 на проекта на наредба е заложено, при етикетирането на сирената по чл. 7, ал. 2 и 3 задължително да се посочва процентното съдържание на сухо вещество и масленост в сухото вещество. По този начин, на потребителя се предоставя аналогична индиректна информация за съдържанието на вода в сиренето. |
|  | Доц. Тодор Стоянчев, Тракийски университет, „Ветеринарно-медицински факултет, катедра Хигиена, технология, и контрол на хранителните продукти от животински произход“ (постъпило по електронен път на 21.10.2020 г.) | Лично аз съм изненадан, че **„Целта е в проекта на нормативен акт е да има ясно разграничение между двата вида сирене с високо водно съдържание и такова с 40 % сухо вещество (60% водно съдържание) и потребители да могат да направят своя информиран избор.“** До сега не бял чувал или прочел някъде сирената да се разделят по този начин. Защо е необходимо това? Потребителя трябва да разбира, че едните са с добро, а другите с лошо качество ли? Така ли е в действителност? В такъв случай меките сирена като Рикота и Катък със водно съдържание над 70% трябва да бъдат в категорията с високо водно съдържание и означава ли това, че трябва да потребителя да ги разделя от останалите сирена. Сирената отговарящи на изискванията за *бяло саламурено сирене* трябва да се причислят към определението в БДС 15:2010 или към Чл. 6 (2) на тази Наредба. Тези сирена с високо водно съдържание вероятно ще отговарят на определението в Чл. 6 (1) и не е необходимо да се дава ново определение. Ако все пак от Министерството толкова държат да разделят сирената лесно може да ги определят като „*сирена с високо водно съдържание“* и в раздел I да изпишат определение „*сирена с водно съдържание над 70%“*. **Раздел I - Наименования на млечните продукти**(2) Наименованието „бяло саламурено сирене“ се използва за полутвърдо или меко сирене съхранявано в саламура, със съдържание на сухо вещество не по-малко от 40% и масленост в сухото вещество не по-малко от 40%.(3) Наименованието „……….“ се използва за млечен продукт в саламура……………….(4) За сирената по ал. 2 и 3 могат да се използват и следните означения:1. „високомаслено“ – за сирена с масленост в сухото вещество, по-висока или равна на 60%;2. „пълномаслено“ – за сирена с масленост в сухото вещество, по-висока или равна на 45% и по-ниска от 60%;3. „със средна масленост“ – за сирена с масленост в сухото вещество, по-висока или равна на 25% и по-ниска от 45%;4. „частично обезмаслено“ – за сирена с масленост в сухото вещество, по-висока или равна на 10% и по-ниска от 25%;5. „обезмаслено“ – за сирена с масленост в сухото вещество по-ниска от 10%.Определя се какво е бяло саламурено сирене, но вече има БДС 15:2010, което дава това определение, но стойностите са различни като за СВ е определено не по-малко от 46-48% в зависимост от суровината и за МСВ не по-малко от 44-48%. Следва, че двата документа ще са в противоречие и ако се определя какво е БСС то следва да се използва определението в БДС-то.Ал. 4 противоречи на ал. 2. В предложеното определение за БСС се казва, че трябва да е с масленост в сухото вещество не по-малко от 40%. В ал. 4 се казва, че за БСС може да се използват и означения като „със средна масленост“, „частично обезмаслено“ и „обезмаслено“, където МСВ са по-малко от 40%. | Приема се по принцип | Съгласно Закона за националната стан-дартизация, стандартите са незадължителни и се прилагат доброволно. Горното се отнася и за действащия БДС 15:2010 „Българско бяло саламурено сирене“.В проекта на наредба е създадена нова разпоредба – чл. 7, ал. 2, в която е рег-ламентирано, че наименованието „бяло саламурено сирене“ се използва за полутвърдо или меко сирене, зряло и съхранявано в саламура, произведено от мляко, с добавка на стартерна култура, подсирено с млекокоагулиращ ензим, получило необходимата технологична обработка, със съдържание в крайния продукт на сухо вещество не по-малко от 40% и масленост в сухото вещество не по-малко от 40%. Посочените изисквания са изцяло съобразени със стандарта на Кодекс Алиментариус за сирене в саламура - Codex Group Standard for Cheeses in Brine (CODEX STAN 208-1999).Създадена е също нова разпоредба – чл. 7, ал. 3, в която е регламентирано, че наименованието „саламурено сирене с повишено водно съдържание“ се използва за сирене съхранявано в саламура, произведено от мляко, без използване на влагозадържащи агенти, с добавка на стартерна култура, подсирено с млекокоагулиращ ензим, получило необходимата технологична обработка, със съдържание в крайния продукт на сухо вещество и масленост в сухото вещество, по-ниски от посочените в ал. 2.Не съществува противоречие между посоченото в чл. 7, ал. 2 и изискванията на БДС 15:2010. Съгласно цитираната разпоредба, наименованието „бяло саламурено сирене“ се използва за узряло полутвърдо или меко сирене съхранявано в саламура, със съдържание на сухо вещество не по-малко от 40% и масленост в сухото вещество не по-малко от 40%. Продуктът по БДС 15:2010 се нарича „Българско бяло саламурено сирене“ и надвишава минималните изисквания за бяло саламурено сирене, заложени в чл. 7, ал. 2.Няма също така противоречие между посоченото в ал. 2 и ал. 4 на чл. 7. Посочените в ал. 4 (както и в ал. 2) изисквания са в пълно съответствие със стандарта на Кодекс Алиментариус за сирене в саламура - Codex Group Standard for Cheeses in Brine (CODEX STAN 208-1999). |
|  |  | Чл. 6. Наименованието „извара“ се използва за млечен продукт, получен чрез коагулиране на обезмаслено мля-ко, мътеница или суроватка. „Обезмаслено“ според мен трябва да отпадне. Защо да не може да се произвежда от пълномаслено мляко? В действителност може би това се получава в МПП, но защо да остане само от обезмаслено. | Приема се по принцип | Член 8 придобива следната редакция:Чл. 8. Наименованието „извара“ се използва за млечен продукт сирене, получен чрез коагулация основно на обезмаслено мляко, мътеница или смес от тях, както и чрез денатуриране и отделяне на белтъчините от суроватката. |
|  |  | Чл. 11. Наименованието „кисело мляко“ се използва за млечен продукт, претърпял млечнокисела ферментация. За закваска се използват култури на Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus и Streptococcus thermophilus в общо количество в крайния продукт не по-малко от 107 cfu/g. |  |  |
|  |  | Чл. 18. Наименованието „йогурт“ се използва за млечен продукт, претърпял млечнокисела ферментация с микрофлора на кисело мляко и/или други млечнокисели микроорганизми, в общо количество в крайния продукт не по-малко от 107 cfu/g.Двете определения са едни и същи. Според мен това за йогурт не е необходимо. Има утвърденото БДС 12:2010 за българско кисело мляко като Института по стандартизация отбелязва, че заглавието на английски е Bulgarian Yogurt и следва, за се отнася за един и същи продукт. Отделно от това, същото БДС дава и определение за кисело мляко, което като текст се различава от това в проекта за наредбата. Според мен заглавията трябва да са еднакви като текст независимо от нормативния акт. | Не се приема | Йогурт е наименование за млечен продукт, което вече е придобило гражданственост и сравнително често се среща в практиката. Същото е включено като т. 14 в приложението към чл. 3 от сега действащата Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти (обн., ДВ, бр. 48 от 2012г., посл. изм. и доп., бр. 96 от 2020 г.) и е в сила от нейното обнародване през 2012 г. до момента. Следва да се има предвид също, че за йогурта се допуска влагането на някои съставки, съгласно чл. 24, ал. 3 от проекта на наредба, което не е разрешено за киселото мляко. Съгласно Закона за националната стандартизация, стандартите са незадължителни и се прилагат доброволно. Горното се отнася и за действащия БДС 12:2010 „Българско кисело мляко“. Стандартите също така, не са нормативни актове, от гледна точка на Закона за нормативните актове.Разпоредбите относно наименованията на млечните продукти съгласно наредбата имат по-широк характер спрямо на пръв поглед аналогични определения за конкретни продукти или групи продукти, обхванати в даден стандарт. Горното е напълно разбираемо от гледна точка на факта, че далеч не всички продукти, които отговарят на съответното наименование, се произвеждат съгласно например конкретен БДС стандарт. |
|  |  | Чл. 20. Наименованието „прясно мляко“ се използва за млечен продукт, получен от сурово мляко, претърпял процес на пастьоризация, в който се допуска изменение на естествената масленост на млякото чрез отнемане или добавка на сметана, получена от сурово мляко.Не ми изглежда добре това определение. Излиза, че прясно мляко може да се използва и за преработен млечен продукт. | Не се приема | Както е посочено в чл. 21, наименованието „прясно мляко“ се отнася за вид млечен продукт. Цитираното наименование е в съответствие с разпоредбата на чл. 4, ал. 3 от наредбата, респ. Приложение VII, част III, т. 1, буква „б“ от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17 декември 2013 г. за установяване на обща организация на пазарите на селскостопански продукти и за отмяна на регламенти (ЕИО) № 922/72, (ЕИО) № 234/79, (ЕО) № 1037/2001 и (ЕО) № 1234/2007. |
|  |  | Чл. 22. Наименованието „плодов и/или ароматизиран, и/или концентриран млечнокисел продукт“ се използва за млечен продукт, претърпял млечнокисела ферментация с микрофлора на кисело мляко и/или други млечнокисели микроорганизми.Според мен това определение е излишно. Това е за плодово мляко и то отива към определението за кисело мляко. | Приема се по принцип | Текстът на разпоредбата на чл. 23 е до-пълнен. |
|  |  | Раздел II – Изисквания към качеството на млечните продукти.Според мен заглавието трябва да се промени на „Изисквания към състава на млечните продукти“. В раздела са изброени само какво може да съдържат млечните продукти. Единствено се определя съотношението между сурово мляко и добавено сухо мляко. Думата качество малко се измества след като не се посочват стойности, а само се допуска какво може да съдържат. | Приема се |  |
|  |  | Глава трета – ЕТИКЕТИРАНЕЧл. 26. (1) Когато думата „мляко“ не е допълнена с посочване на вида животно, от което млякото е добито, винаги означава краве мляко.(2) Когато млякото е различно от краве, се посочва животинският вид, от който млякото е добито. |  |  |
|  |  | Според мен трябва винаги да се посочва вида мляко. Как ще разбере потребителя, че става дума за краве мляко ако не е прочел наредбата (което е по-вероятно). | Не се приема | Разпоредбата на чл. 27, ал. 2 е в съответствие с т. 4, част III от Приложение VII на Регламент (ЕС) № 1308/2013. |
|  | Акад. дн Мария Ангелова Балтаджиева (постъпило по електронен път на 26.10.2021 г.) | Саламурените видове сирене са голяма група сирена, зреещи в саламура с характерни национални и специфични характеристики, произвеждани в различни региони. България е страна с дългогодишен опит в производството на Българско бяло саламурено сирене от четирите вида промишлено мляко – краве, козе, биволско, овче или смес от тях с типични и характерни качествени показатели. Технологията за неговото производство е утвърдена през годините, съобразно специфичните природо – климатични условия в страната през четирите сезона на годината и потребителските интереси. Традиционният продукт се произвежда по технологични параметри и качествени показатели, заложени в действащия БДС 15:2010 „Българско бяло саламурено сирене”, утвърдени на основа на опита, традициите и науката,  |  |  |
|  |  | За да съхраним типичното и традиционно качество на Българското бяло саламурено сирене, би следвало в Проекта за нова Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти, да се разграничат качествените показатели на вариантите Саламурени сирена, предлагани на пазара, получени чрез специфични технологични подходи, характеризиращи се с различни органолептични и физикохимични показатели. | Приема се |  |
|  | Становище отдоц. д.н. Галин Иванов Ръководител Катедра „Технология на млякото и млечните продукти“Университет по храни-телни технологииПо искане на Инициа-тивния комитет от млекопреработватели (постъпило по електронен път на 30.10.2020 г.) | След проведена дискусия с преподавателите от катедра „Технология на млякото и млечните продукти“ при УХТ-Пловдив представям нашето становище относно поставените въпроси във връзка с проекта за нова Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти. |  |  |
| Въпрос 1: В раздел 1. Наименование на млечните продукти се дават дефиниции на мляко и млечни продукти и в частност на „сирене“ в чл. 5. Считате ли от Ваша гледна точка тези дефиниции, че са издържани и как гледате на предложените промени?Отговор: Определенията за сирене, използвани в научната литература, третират основно суровините и процесите, свързани с неговото производство. Сухото вещество (респ. водното съдържание) и маслеността в сухото вещество са залегнали в редица международни класификации на сирената (А-6 FAO/WHO Codex Alimentarius Comission, класификация и каталог на IDF, Дидактична класификация по Lenoir, Технологична класификация по Mietton и др.) като показатели за разграничаване на различни видове сирене. Съгласно известните класификации водното съдържание на различните видове сирене може да варира от 35% при твърдите видове до 70-72% при пресните сметанени видове сирене. Поради това считам, че показателите сухо вещество и масленост в сухото вещество би следвало да залегнат в определенията свързани с дефинирането на конкретни видове или групи сирена. | Приема се |  |
|  |  | Въпрос 2: Може ли бялото саламурено сирене да се нарича сирене, когато покрива определени критерии, а когато по един критерий, в конкретния случай водно съдържание превишава някаква граница, независимо дали тя е 60%, 65% или друга стойност да приеме друго наименование, но не и сирене? Отговор: Технологичните параметри за производство и качествените показатели на традиционното българско бяло саламурено сирене са описани в действащия БДС 15:2010 „Българско бяло саламурено сирене“. Считам, че в Наредбата за специфичните изисквания към млечните продукти би могло да се въведе допълнително определение за „Бяло саламурено сирене“, в което да бъдат конкретизирани допустими стойности на сухото вещество и масленост в сухото вещество. Същевременно, отклонението от подобни норми не може да бъде осно-вание за изключване на произведените продукти от ка-тегорията сирене, ако те отговарят на общото определение. За продукти с водно съдържание над 60 % или 65% би могло да се въведе алтернативно наименование като например „саламурено сирене“.  | Приема се |  |