

Анастасия Матвеева

# Правила с новым привкусом

Принятый Госдумой в первом чтении законопроект о техническом регламенте на кондитерскую продукцию очистит рынок от производителей очень плохой продукции и облегчит жизнь тем, кто ориентируется на не очень плохую

**Б** уквально за неделю до думских новостей сотрудница редакции «Эксперта» рассказала случай. У ее матери был день рождения, после которого та осторожно по-

жаловалась: «Дарят мне шоколадные конфеты, а ведь я их не ем». «Правильно, я тоже их не ем», — поддержала дочь. Именинница не унималась: «С Нового года еще две коробки лежат почти нетронутые. Какие-то они невкусные, по мне, уж лучше карамель». — «Карамель не карамель, мамуля, сейчас все одинаково плохое, потому что кругом заменители — вон почитай, на коробках написано "растительный жир" и "ароматизатор, идентичный натуральному"». — «Разве разберешь эти надписи, наверное, специально так мелко пишут. Да и все равно я не пойму, что это значит». «Это значит, что к шоколаду не имеет отношения», — отрезала дочь. Однако и такой финал разговора пожилому человеку не устроил. «Названия-то все новые», — приговаривала она, глядя на коробки. «Названия не играют роли, мам». — «А вот эти, дочка, когда-то ведь были хорошие и стоят, наверное, рублей триста, — она показала на кулек развесных конфет очень известной фабрики. — На, попробуй». — «Да зачем мне их пробовать?» Но мать уже протягивала развернутую конфету. Дочь нехотя откусила и... замерла. Нет, ожидаемой ядовито-мыльной сладости, присущей современным конфетам, во рту не было, там лежало нечто устрашающе чужеродное и инертное, словно кусок пластилина: «Мама, давай скорее выбросим все это в ведро». «Вот и я говорю, что они невкусные», — увидев, как с дочери вмиг слетел покровительственно-ироничный тон, мать успокоилась. А дочка призадумалась о чудесах химизации пищевой промышленности. Напоследок она посоветовала матери: «Пей чай с вареньем, а если очень захочется шоколаду, покупай не конфеты, а шоколадки — там ГОСТом гарантировано стопроцентное качество». И вот выясняется, что советовала зря.

## Пятипроцентное отступление

Законопроект о техническом регламенте на кондитерскую продукцию разрабаты-



вался во исполнение другого закона — «О техническом регулировании», принятого еще в 2002 году. Согласно последнему, технические регламенты должны охватить все отрасли российской экономики. Нынешней осенью настал черед кондитерской промышленности. В первом чтении принят законопроект «О специальном техническом регламенте на кондитерскую продукцию и ее производство».

На первый взгляд, документ отвечает исключительно тем целям, что определены для него законодателем: регламенты призваны обеспечить защиту жизни и здоровья граждан РФ, а также не позволять вводить их в заблуждение относительно свойств продукта. Действительно, регламент содержит нормы добросовестной практики на производстве, требования к условиям хранения сладких изделий, правила их сертификации. Кроме того, в рамках борьбы с заблуждениями потребителей в документе прописываются параметры качества, по которым пастила может считаться пастилой, шоколад — шоколадом, рулет — рулетом и т. д.

Правда, комментаторам бросилась в глаза одна странность. Регламентировать, по идее, должно производство всех разнообразных сладостей, от демократичных ирисок до изысканных шоколадных лакомств. Однако часть документа, что относится к шоколаду и шоколадным конфетам, содержит гораздо больше подробностей, чем другие: в ней тщательным образом описаны характеристики всех видов шоколада, конфетных начинок, шоколадной глазури и проч. В то время как, положим, пряник охарактеризован просто так скороговоркой. Некоторые производители нешоколадной продукции высказали свое разочарование этим обстоятельством: слишком общо даны характеристики, по которым их продукты могут считаться «настоящими». Скажем, на кондитерской фабрике «Кубань» (г. Тимашевск) нам сообщили, что они настаивали на расширении списков типов печенья,

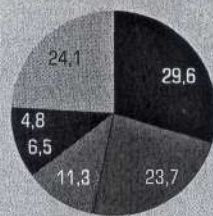
подлежащего регламентации. Дело в том, что предыдущие регулирующие документы основывались на перечне, составленном еще в советские времена, в нем не упоминались некоторые новые для российского рынка виды печенья. Хотя с точки зрения безопасности к документу претензий меньше: в частности, нормы содержания некоторых веществ в кондитерских изделиях сократят поле для использования совсем уж неподходящих искусственных красителей, ароматизаторов и консервантов во всех подотраслях кондитерской промышленности.

Пристальное внимание к шоколаду в новом регламенте объясняется просто. Над документом плотно работала Ассоциация предприятий кондитерской промышленности (АСКОНД), где первую скрипку играет холдинг «Объединенные кондитеры», крупнейший отечественный производитель шоколадных плиток и конфет. Шоколад — самый дорогой вид кондитерских изделий. Какао-бобы в России не произрастают. Их цена постоянно растет. Только в 2008 году из-за неурожая она повысилась вдвое по сравнению с 2007 годом. Поэтому производители шоколада больше всех теряют из-за конкуренции с недобросовестными производителями, всеми способами удешевляющими свой товар, в том числе за счет снижения содержания в нем какао-продуктов, в особенности самого дорогого из них — какао-масла, до полного неприличия.

До сих пор такое манипулирование ценой не являлось криминалом. Уже давно предприятиям пищевой отрасли было разрешено выпускать продукцию не по советским ГОСТам, а по техническим условиям (ТУ) самих предприятий. Одни производители воспользовались этим послаблением для расширения ассортимента, другие — исключительно для снижения себестоимости и выигрыша в ценовой конкуренции за счет ухудшения качества. «Если вы ездите в электричках, вы должны были видеть коробейников,

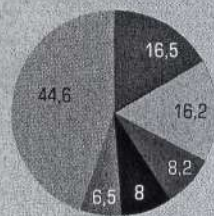
Новый технический регламент выведет с рынка многих «других»

Доля рынка крупнейших производителей шоколадных плиток в первом полугодии 2008 г. (%)



- «Крафт Фудс Рус» ■ Nestle
- «Бабаевский концерн» ■ Ritter Sport
- Cadbury ■ Другие >

Доля рынка крупнейших производителей упакованных шоколадных конфет в первом полугодии 2008 г. (%)



- Ferrero ■ «А. Коркунов»
- Nestle ■ «Крафт Фудс Рус»
- «Бабаевский концерн» ■ Другие

Источник: Business Analytica

предлагающих якобы шоколадки по столь низкой цене, по которой настоящий шоколад никогда не будет продаваться. Это очевидное введение потребителя в заблуждение, против чего и направлен регламент», — обосновывает необходимость нового регламента Людмила Скокан, заместитель директора НИИ кондитерской промышленности.

Тем удивительнее, что в тексте нового регламента появился пункт, согласно которому на 5% в общей шоколадной массе какао-масло может быть заменено растительными жирами — эквивалентами и заменителями какао-масла. Это является значительным отступлением от бывшего ГОСТа, предусматривающего, что растительное масло в шоколаде должно быть на 100% какао-маслом. То есть нам предлагают на законном основании не совсем шоколад называть шоколадом. Правда, согласно регламенту, на упаковке обязательно должно быть упомянуто, отдельно от ингредиентов и более крупными буквами, сколько растительных жиров присутствует в шоколадке. «Согласитесь, это будет честнее, чем сейчас, когда потребитель вообще никакой информации такого рода не получает», — считает Людмила Скокан. Однако легко догадаться, что это честное правило поможет только самым дотошным потребителям, да еще обладающим острым зрением: к нынешним супермикроскопическим спискам ингредиентов на оборотной стороне шоколадки добавится строчка, написанная просто микроскопическими буквами.

Хотели, как в Европе

Первое, на что ссылаются сторонники отступления от ГОСТа, — одним из мотивов составления регламентов была необходимость гармонизировать правила, по которым работает российская промышленность, с правилами, действующими в Европе. А там уже давно введена норма о допустимости добавления в шоколад и шоколадную глазурь 5% растительных

жиров. Однако выяснилось, что в Италии, стране, являющейся одним из старейших членов ЕС, европейской шоколадной директиве от 2000 года не следуют, несмотря на то что Верховный суд ЕС один раз уже пытался призвать страну к порядку. Но итальянские парламентарии не поступились принципами, и все, что содержит растительные жиры, продолжают именовать не иначе как заменителями шоколада. В США тоже не разрешается использовать заменители масла какао ни в шоколаде, ни в шоколадной глазури. К слову, по российскому новому регламенту в шоколадной глазури «разрешается использовать какао-масло и/или растительные жиры-эквиваленты в любом соотношении».

Второй эшелон аргументации: добавление растительных жиров якобы устраняет некоторые неудобные технологически свойства шоколада. Нам говорили об ускорении процесса производства, о том, что шоколад с добавками при неправильных условиях хранения не так быстро приобретает «седину», ухудшающую товарный вид плиток, что-то там еще было про вязкость. Но вот в компании «Верность качеству», производящей шоколад сегмента «суперпремиум», уверенно заявили, что никаких технологических оснований для замены какао-масла на эквиваленты и заменители нет. Так что, поскольку они поставили перед собой цель остаться в высшем ценовом сегменте, в своих внутренних стандартах они будут придерживаться старых норм.

Были и еще аргументы. Кто-то ссылался на развившиеся вкусы потребителей: якобы они полюбили разнообразие, достигаемое за счет добавок, и теперь у производителей наконец развязаны руки, чтобы пойти навстречу запросам покупателей. Правда, вопрос, ждут ли потребители расширения разнообразия за счет снижения качества и, по сути, размывания брендов, остается без ответа. Например, вследствие таких инноваций концерна «Бабаевский» популярный одноименный батончик, а также культовая

шоколадка «Вдохновение» получили обоим братьев и сестер с растительными жирами. И теперь, чтобы не нарваться на подделку, надо провести у прилавка много минут, читая сокровенные тексты.

Впрочем, какие бы аргументы ни приводились в защиту эквивалентов и заменителей масла какао, под конец разговора, иногда очень стыдливо, всплывало слово «удешевление». Конечно, эквиваленты какао-масла на 30-40% дешевле оригинала, а заменители и того больше — в три-пять раз. Разрешение использовать эти вещества в производстве, наверное, важно для предприятий, работающих в массовом сегменте рынка.

Самый трудный вопрос для наших собеседников был такой: почему установлен норматив именно в 5%? Если в Европе это могло быть связано с нормами ВОЗ по наличию в продуктах трансизомеров жирных кислот, которые являются в организме человека строителем «плохого» холестерина и которыми изобилуют растительные жиры, то в России таких норм не существует, и в обсуждаемом регламенте их тоже нет. (Как сообщили в Институте питания РАМН, единственный норматив, который у нас принят — для спредов, превышает европейские нормы в несколько раз.) И если в ЕС за последние годы эти нормы ужесточились вдвое, то у нас, получается, клади что хочешь.

Говорят, что 5% дополнительных жиров не всегда можно уловить существующими методами проверок. Если так, то наверняка это вызвало нервозность у отечественных производителей: их терзали подозрения, что крупные международные игроки в России используют эту возможность, в то время как они сами вынуждены следовать существующим традициям. Да что там, многие уверены, что иностранцы шагают далеко за пределы пятипроцентного порога. Так что эта норма — сигнал западным конкурентам, что отныне их скрытое конкурентное преимущество если и есть, то под контролем. В

НИКА ЗНАТКОВА