

В Евразийском экономическом союзе ужесточены требования к содержанию трансжиров в продуктах питания, сообщили в пресс-службе Евразийской экономической комиссии (ЕЭК).

«В продуктах переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб, должно содержаться транс-изомеров жирных кислот не более 2% от всего жира в продукте, – пояснили в ЕЭК. – Соответствующее требование, установленное техническим регламентом на масложировую продукцию, вступило в силу 1 января 2018 года. Таким образом, завершилось действие шестилетнего переходного периода, в течение которого бизнес мог адаптироваться к выполнению условий техрегламента».

Норма относится к таким продуктам, как твердые маргарины, заменители молочного жира, мягкие и жидкие маргарины, жиры специального назначения, а также растительно-сливочные и растительно-жировые спреды, топленые растительно-сливочные и растительно-жировые смеси. Ранее в них допускалось содержание транс-изомеров жирных кислот от 8 до 20%.

Требование не распространяется на продукцию, выпущенную в обращение на территории Евразийского экономического союза до 1 января 2018 года.

При этом ранее установленные требования к маркировке такой продукции и информированию потребителей о ее составе не меняются.

Информация о максимальном содержании в жировой фазе продукта насыщенных жирных кислот и транс-изомеров жирных кислот (в процентах от содержания жира в продукте) должна указываться на потребительской и транспортной упаковках маргаринов, растительно-сливочных и растительно-жировых спредов, топленых растительно-сливочных и растительно-жировых смесей. А также жиров специального назначения, в том числе купинарных, кондитерских, хлебопекарных жиров, заменителей молочного жира, эквивалентов масла какао, улучшителей масла какао SOS-типа, заменителей масла какао POP-типа, нетемператуемых заменителей масла какао нелауринового и лауринового типов.

*Сам закон с измененными требованиями по содержанию трансжиров был принят и опубликован 1 июля 2013 года. Но в действие он вступил в 2018-м. Аграриям и предприятиям пищевой отрасли дали 5 лет, чтобы подготовиться к выпуску более качественной и безопасной продукции.*

Принят он был в рамках федеральной программы по внедрению в стране принципов «здорового питания» и – с отсроченным вводом в действие ряда его компонентов.

Одно из предприятий, которое подготовилось к новому регламенту – международная корпорация «Каргилл», которая имеет крупное пищевое предприятие в городе Ефремов. Здесь, среди прочего, из зерна и семян разных культур производят растительные масла. Другие производители на их основе выпускают маргарины, фритюрные масла, пасты, начинки. Они используются в кондитерской, хлебопекарной, молочной и маргариновой промышленности, при производстве мороженого, продуктов быстрого приготовления и снеков (крекеры, чипсы и т.п.).

Для того, чтобы повысить качество масел компания реализовала в 2017 году проект – по расширению производства масел и жиров с выпуском их новых видов. На нашей площадке в Ефремове появилось новое производство.

Сегодня здесь, благодаря использованию современных технологий, выпускают растительные масла и жиры с пониженным содержанием трансизомеров жирных кислот. Улучшился состав и повысилась стойкость таких продуктов к окислению в условиях высоких температур, снизился уровень содержания насыщенных жирных кислот с одновременным увеличением количества моно- и полиненасыщенных жирных кислот (незаменимых в диетическом питании). Новые продукты обогащены витамином Е, появилась возможность выбора требуемых характеристик плавления и кристаллизации продукции.

Новые масла и жиры, а также смеси на их основе уже поступили в пищевую промышленность России и получили высокую оценку экспертов. Заметим, что значительную часть сырья для таких видов масел и жиров компания закупает у тульских хозяйств – семена рапса, пшеницу и др.

Так что Тульская область в данном случае оказалась в числе лидеров в деле внедрения в стране принципов здорового питания.

Информация – с сайта ФГБУ «Спеццентрочет в АПК» и Бизнес журнал