



## Открытое акционерное общество «Тулский молочный комбинат»

ИНН 7107009048, р/с 40702810766060100338 в Тульском ОСБ№8604, к/с 30101810300000000608 БИК 047003608  
Россия, 300045, г.Тула ул.Некрасова 7 тел: (4872)31-13-27, факс: (4872)36-01-53, e-mail: info@tulamilk.ru

24 мая 2013 г.

№ 218

Ответственному секретарю ТК470/ТК532  
Руководителю группы стандартизации РСРМО  
Абдулаевой Л.В.

Уважаемая Лариса Владимировна!

Считаем необходимым высказаться о проекте стандарта «Масло сливочное. Технические условия», подготовленного в рамках таможенного пространства, как межгосударственный стандарт.

1. Считаем, что заданные требования в межгосударственном стандарте показателей по представленному ассортименту с массовой долей жира очень существенным образом отразятся на бюджетном использовании при государственных заказах. Как известно любые государственные заказы формируются на основании требований ГОСТ. Приоритетным стало «ТРАДИЦИОННОЕ» масло с массовой долей жира - 82,5%. Конечно, будут смотреть и на масло «КРЕСТЬЯНСКОЕ» с массовой долей жира - 72,5%. Но, посыл делается в сторону более жирного и соответственно - более дорогого продукта. Думаю, что тема финансового потребления может многим не понравиться. Почему нельзя включить в стандарт виды масел с более низким содержанием жира? Вполне возможно производить масло с массовой долей жира 60- 65%. И мы настаиваем на внесение в Гост масла с таким пределом. Ранее оно называлось «БУТЕРБРОДНЫМ». Тогда соблазн поиска замены масла спредом будет гораздо меньше, а государственные бюджеты будут меньше тратить финансы.
2. В молочной отрасли РФ производство масла обеспечивается на устаревшем оборудовании и технологиям не соответствующим требованиям времени по санитарно - гигиеническим показателям. Вырабатывать могут многие, но качество, а главное себестоимость не конкурента с крупными производителями масла из-за рубежа. Всем известно, что современные технологии европейских компаний методом сбивания настроены на масло жиром -82,5%. А лишь затем происходит добавление влаги или других компонентов, в том числе и растительных жиров. Способ же преобразования больше настроен на спреды. В Европе и мире мы не смогли найти технологические решения, по этому способу производства, обеспечивающие получение качественного масла с содержанием жира менее 82,5%. В РФ и Украине на сегодня нет конкурентных технологий для производства масел по тем требованиям, которые детализированы и отличаются от существующих. Получается, что больший интерес получают от межгосударственного стандарта производители не российские! Это мы понимаем, так как в течение

нескольких лет прорабатывали глубоко различные технологии производства масел. В настоящий момент мы начали инвестировать в оборудование для фасовки и групповой упаковки с логистическими проработками. По технологии производства ведем переговоры, но серьезным ограничивающим фактором стал раздел по сырью - (п.5.2.2). Согласно которого, нельзя использовать молочный жир, пластические сливки. Российские предприятия с небольшими мощностями, при отсутствии замещающего сырья вообще не способны будут в ближайшие годы конкурировать с компаниями, где сырья более, чем достаточно. Во внимание не принято отсутствие ресурсов по сырью. Получается, что предлагаемый ассортимент дает очередное преимущество не российским производителям. Это ужасно!

3. Насколько более калорийное масло правильно для питания? Нужны ли такие высокие калории населению – как определяющие важность ГОСТовского продукта?

Также, нам хотелось отметить следующие моменты:

4. Раздел 2 «Нормативные ссылки» имеет недействующие и отмененные Гост 4495-87,9225-84,3622-68,10970-87,13264-70.14192.
5. Разделение масла на сорт не имеет смысла, т.к. хозяйства направляют на предприятия сырье, которое не оценивают по сенсорным критериям. Предприятия в свою очередь вынуждены принимать любое сырье из-за его дефицита. На наш взгляд необходимо оставить шкалу сенсорной оценки без подразделения на сорт, при этом выделив пороки критического характера. По ФЗ-88 и ФЗ-163 не разделяется молоко-сырье по органолептическому показателю на сорт и не идентифицируется так глубоко, как указано в стандарте на масло. Кроме того, бальную оценку может установить только обученный, опытный эксперт. Поэтому при приеме и передаче могут возникать сложности в оценке масла с хранения.
6. п 5.1.7. «Кислотность жировой фазы»- необходимо дифференцировать от 2,5 до 4оК. так как этот показатель зависит от многих факторов и возможно его изменение в процессе хранения масла. На этот показатель влияет кислотность сливок, условия и срок хранения масла, влага в масле, способ производства.
7. Раздел «Требования к сырью» п.5.2.3 допускает использование функциональных ингредиентов и пищевых добавок, но функциональность в ассортименте не указана.  
пример: Масло «Крестьянское витаминизированное».  
п5.2.2. не допускает возможность использования пищевых добавок, витаминов и т.д.

Считаем положительным моментом стандарта, что в него ввели идентификационные характеристики жировой фазы масла, что позволит выделять недобросовестных производителей.

Заместитель генерального директора  
по стратегическому развитию  
ОАО «Тульский молочный комбинат»

А.И.Ширинкин