

# ОЦЕТ МОЖЕ БУТИ КОРИСНИМ ТІЛЬКИ, ЯКЩО ЙОГО ВИГОТОВЛЕНО З ХАРЧОВОЇ СИРОВИНИ

*У статті подано корисну для споживача інформацію щодо оцту, що потрібно знати аби купувати дійсно якісний оцет. Адже не всі замислюються, що під загальною назвою «оцет» можуть «ховатися» зовсім різні за складом продукти.*

**П**ерший оцет з'явився ще 7 тисяч років тому, одночасно з виноградним вином. Він власне і був продуктом його переробки, адже алкоголь у вині, яке перекисає, з часом перетворюється на оцет. Крім виноградного, оцет отримували з яблучного вина. Його витримували в дубових бочках, після чого оцет набував у смаку благородного відтінку дуба і характерного коньячного аромату і присмаку. Відомі рецепти виготовлення оцту і з інших фруктів, рису тощо. Це була водночас і приправа, і лікувальний засіб. Наші пращури широко застосовували його для боротьби з гіпертонією, нападами мігрені, бронхіальної астми, алкоголізмом, артритом тощо. Та й не дивно, адже натуральний оцет містить в собі великий набір мінеральних речовин, таких як залізо, магній, кальцій, фосфор. До його складу входять вітаміни В, С, Е.

В Україні натуральний оцет виготовляють відповідно до національного стандарту ДСТУ 2450:2006 «Оцти з харчової сировини. Загальні технічні умови». Цей нормативний документ (НД) поширюється на оцти з харчової сировини, які одержують біохімічним методом аеробного окислення оцтовокислими бактеріями етилового ректифікованого спирту, спирту, що міститься у виноградних та плодкових виноматеріалах, із подальшою пастеризацією, освітленням, фільтрацією, фасуванням, і призначені для використання в харчових цілях.

У вітчизняній торговельній мережі натуральний оцет, зазвичай, представлений трьома видами: яблучний, винний та спиртовий (звичайний або ароматизований), — його виготовляють із харчового етилового спирту-ректифікованого, або спиртовмісної сировини, в якій під дією спеціальних бактерій утворюється етиловий спирт, який перетворюється на оцтову кислоту. Масова частка кислоти у різних видах оцту може коливатися від 3 до 12%.

Крім того, у продажу можна побачити бальзамічний оцет, у складі якого є прянощі, трави, натуральні барвники тощо. Найвідоміший та найдорожчий у світі італійський традиційний оцет із Модени. Це дорогий та елітний продукт з яскраво вираженими смаковими якостями.

Він має напис Aceto Balsamico Tradizionale di Modena і захищений спеціальним знаком ЄС «PDO» (Protected Designation of Origin). Цей найдорожчий у світі оцет виготовляють лише з білого винограду сорту «Треббіано» або червоного — «Ламбруско» за спеціальною і дуже тривалою технологією, під час якої ферментації піддають не просто зброжений виноградний сік та ягоди, а сік, упарений до в'язкої консистенції, який потім витримують у спеціальних бочках мінімум 12 років. При цьому щороку з нього випаровується частина води, тож він стає на 10% щільнішим. Такий справжній моденський оцет можна зустріти лише в дуже дорогих магазинах. А те, що ми, зазвичай, бачимо в супермаркетах, це «полегшений» варіант знаменитого оцту — Aceto Balsamico di Modena.

Але, навіть обравши недешевий продукт, необхідно уважно читати інформацію щодо його складу. Якщо у ньому наявні синтетичні ароматизатори та барвники, то говорити про його «елітність» не доводиться.

### **ПЕРЕВАЖНА БІЛЬШІСТЬ ОЦТУ НА ВІТЧИЗНЯНОМУ РИНКУ — ДОСЯГНЕННЯ ХІМІЧНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ**

Проте, безбарвна рідина в прозорих пляшках, яку ми найчастіше купуємо для консервування та салатів, як правило, до натурального оцту жодного відношення не має. У наш час стрімкого розвитку хімічних технологій виникли економічно ефективні способи виготовлення оцтової кислоти (CH<sub>3</sub>COOH) з нехарчової сировини. Отримують її під час нагрівання та сухого перегону стружки (лісохімічний оцет) та під час перероблення мінеральної вуглеводневої сировини (нафти й природного газу). Споживання такої оцтової кислоти, м'яко кажучи, не несе користі для здоров'я, адже вона містить шкідливі альдегіди та солі важких металів. Тому у Франції та Болгарії використання «синтетичної» оцтової кислоти для харчових потреб взагалі заборонено, а у Сполучених Штатах Америки існує довгострокова національна програма «The National Organic Program», згідно з якою допускається використання оцтової кислоти лише як дезінфікуючої або чистильної рідини.

В Україні ж чинний стандарт Мінагрополітики України «Замінники оцту, одержані з оцтової кислоти. Технічні умови. СОУ 15.87-37-411:2006». Згідно з цим НД або власними технічними умовами виробники мають право виготовляти замінники оцту, шляхом розведення водою оцтової кислоти із застосуванням запашних речовин чи без них. Такий оцет, а правильніше сказати замінник, як правило, продається під назвою «Столовий».

Отже, продукти, які мають зовсім різні технології виробництва та склад, можуть мати одну загальну назву «оцет». Як наслідок, у зв'язку з такими прогалинами в нормативній базі, споживачі не отримують до-

стовірної інформації щодо природи походження харчового продукту.

Ситуація, що склалася, порушує вимоги ст. 15 Закону України «Про захист прав споживачів», відповідно до якої споживач має право на одержання необхідної, доступної, достовірної та своєчасної інформації щодо продукції. У Технічному регламенті щодо правил маркування харчових продуктів визначено, що їх назва повинна бути зрозумілою для споживача, конкретно та точно характеризувати продукт, розкривати його природу, походження, надавати можливість відрізнити певний вид харчового продукту від інших аналогічних видів.

У зв'язку з цим до Кабінету Міністрів України надійшло звернення Американської торговельної палати, яка представляє провідні міжнародні компанії, що працюють в аграрному та харчовому секторах України, у якому йшлося щодо неприпустимості реалізації оцту та його замінників під однією спільною назвою «оцет». Зокрема, на сьогоднішній день в Європейському Співтоваристві всі оцти поділяються на дві категорії: оцти, отримані з харчової сировини, вироблені на підставі європейського стандарту EN 13188:2000 «Vinegar — Product made from liquids of agricultural origin», та синтетична оцтова кислота, виготовлена з продуктів несільськогосподарського походження на підставі Європейського стандарту EN 13189:2000 «Acetic acid food grade — Product made from materials of non-agricultural origin».

Тож на виконання доручення Кабінету Міністрів України № 18662/1/-13 від 27.05.2013 року та доручення Міністерства економічного розвитку і торгівлі України № 3411-09/20735-12 від 14.06.2013 року до всіх технічних умов на оцти, якими користуються підприємства, повинні бути внесені зміни в частині маркування продукції, зокрема, щодо зазначення природи походження сировини, з якої її виготовлено.

До речі, у Молдові та Білорусі чинні технічні регламенти щодо подібної продукції чітко регламентують визначення термінології видів оцту. Не завадило б розробити відповідний НД і в Україні.

На жаль, згідно з чинним законодавством, виробник не зобов'язаний зазначати, який саме оцет він використав у ході виробництва тої чи тої продукції. Разом з тим, цей інгредієнт входить до складу багатьох харчових продуктів, тож, якщо він неякісний, кількість токсичних речовин у нашому організмі постійно накопичується. Величезну небезпеку становить і той факт, що оцет нерідко розливають у нехарчову поліетиленову тару. Із неї шкідливі речовини потрапляють в їдку рідину, яка згодом надходить у наші шлунки.

### **НЕЗАЙВІ ПОРАДИ**

Якщо Ви бажаєте придбати саме натуральний оцет, отриманий класичним способом з харчової сировини, дотримуйтеся наступних порад:

- уважно читайте інформацію на споживчому маркуванні, зокрема, щодо складу продукту;
- не орієнтуйтеся лише на назву «Яблучний оцет». Це не обов'язково продукт, виготовлений з яблучного соку, можливо, виробник має на увазі «розчин синтетичної оцтової кислоти з додаванням яблучного ароматизатора та відповідного барвника. Натуральний оцет не потребує барвників та ароматизаторів;
- оцтова есенція (концентрація 70—80%) не виготовляється з харчової сировини;
- як правило, оцет із харчової сировини не може коштувати дешево, адже його собівартість у 8—10 разів вища за синтетичний аналог. А ось синтетичний оцет може коштувати дорого (через бажання виробника отримати більший прибуток чи заради створення іміджу високоякісного продукту);
- натуральний фруктовий оцет може містити природний осад на дні пляшки, зазвичай, це коричневі пластівці;
- звертайте увагу, за яким НД виготовлено продукт. Наводимо найпоширеніші з них: ДСТУ 2450-2006 «Оцти з харчової сировини. Загальні технічні умови», СОУ 15.87-37-411:2006 «Замінники оцту, одержані з оцтової кислоти»; ГОСТ 6968-76. Кислота уксусная лесохимическая. Технические условия (Acetic acid by wood distillation. Specifications); ГОСТ 19814-74. Кислота уксусная синтетическая и регенерированная. Технические условия (Synthetic and regenerated acetic acid. Specifications); ГОСТ 18270-72 Кислота уксусная особой чистоты. Технические условия (Super pure acetic acid. Specifications) (У цьому стандарті не йдеться щодо застосування чи походження такої кислоти);
- якщо у складі зазначено просто «оцтова кислота» без зазначення способу її виробництва, то вона, швидше за все, синтетична або лісохімічна;
- у готових продуктах оцтова кислота позначається кодом E260. ■

*А. В. Миронова, генеральний директор,  
«Полтавастандартметрологія», м. Полтава*

## НОВИНИ

### І СМАЧНО, І КОРИСНО!

**З** 1 травня 2015 року стали чинними нові державні стандарти на кондитерську продукцію. Документи розроблено національним технічним комітетом зі стандартизації «Продовольча сировина та продукти його перероблення» (ТК ВУ 16), що діє на базі РУП «Науково-практичний центр Національної академії наук Білорусі з продовольства» (НПЦ НАН Білорусі).

Розроблення СТБ 2374—2014 «Карамель. Загальні технічні умови», СТБ 2375—2014 «Драже. Загальні технічні умови», СТБ 2377—2014 «Мармелад. Загальні технічні умови» проведено з урахуванням вимог нормативних правових актів країн ЄАЕС та СНД з метою встановлення сучасних вимог до цих видів кондитерських виробів. Сфера поширення СТБ 2374—2014 «Карамель. Загальні технічні умови» охоплює карамель льодяникову і з начинками, а також м'яку карамель, що є нововведенням.

СТБ 2375—2014 «Драже. Загальні технічні умови» поширюється на драже з різними корпусами і накатками. Так, до сфери його поширення долучено нові види продукції: ірисовий, халвовий і шоколадний корпус драже, накатки драже з кондитерської або жирової глазури, а також драже «Журавлина в цукровій пудрі» з корпусом зі свіжих ягід журавлини.

Сфера застосування СТБ 2377—2014 «Мармелад. Загальні технічні умови»: мармелад желейний, фруктово-желейний, виготовлений з використанням пектину, агару, желатину та інших речовин як дражеутворювачі, й фруктовий без їх використання, а також мармелад з начинкою, овочевий і фруктовово-овочевий мармелад. Нововведенням є можливість обсіпання поверхні мармеладу не лише цукром і какао-порошком, а й іншими видами сировини, наприклад, кокосовою стружкою.

Перелічені стандарти також поширюються на карамель, драже і мармелад, збагачені вітамінами, мінеральними речовинами, харчовими волокнами, пребіотиками, й спеціалізовані (для спортсменів, для дієтичного харчування, зокрема діабетичного).

Таким чином, нововведення в стандартах обумовлене необхідністю встановлення вимог до нових видів продукції, що розробляють внаслідок підвищення інтересу до функційних та дієтичних продуктів, появи інноваційних видів сировини, а також можливостей сучасного технологічного устаткування. Застосування цих державних стандартів дасть можливість підвищити якість білоруської кондитерської продукції та її конкурентоспроможність на внутрішньому й зовнішньому ринках, зробить її не лише смачною, а й корисною. ■