

Пейчо Копанков: "Като член на ЕС не можем да задължим млекопреработвателите да произвеждат по една и съща рецепта"

Публикуван на: 23-02-2009

Източник: [Портал Европа](#)



"Млечни продукти, които съдържат сухо мляко или растителна мазнина, няма да могат да се наричат българско кисело мляко или българско краве сирене", заяви д-р Пейчо Копанков, началник отдел в дирекция ДВСК при Националната ветеринарномедицинска служба /НВМС/.

"Като страна-член на Европейския съюз не можем да задължим млекопреработвателните предприятия да произвеждат продуктите си по една и съща рецепта, затова се въвеждат стандарти за млякото и кашкавала, които могат да се наричат български", обясни д-р Копанков. "Тези продукти, които са произведени от натурално краве, овче, биволско, козе и смесено мляко, натурално, без да се допуска стандартизиране със сухо мляко и растителна мазнина, ще могат да носят името българско кисело мляко, българско бяло сирене", допълни той.

В интервю за БНР Копанков уточни, че гаранции за произвежданите млечни продукти по българския стандарт ще се дават от операторите в млекопреработвателните предприятия, но НВМС ще засили контрола по стриктното спазване на изискванията по тези стандарти.

В края на миналата седмица НВМС внесе в Българския институт за стандартизация проектите за Български стандарти за производство на "българско кисело мляко", "българско бяло сирене" и "кашкавал". Стандартите се отнасят за традиционните български продукти и ще имат доброволен характер.

С тях ще се определят изискванията за производство, опаковка, маркировка, съхранение и транспорт. На етикета на тези продукти ще се поставя лого с цветовете на българския флаг. Според внесените от НВМС проекти за Български стандарти "българско бяло сирене" и "кашкавал" се произвеждат от сурово краве, овче, козе, биволско мляко или смесено мляко, които отговарят на европейските изисквания, закваска за сирене със съответните бактерии, калциев хлорид, мая за сирене, лимонена киселина, сол и вода. В проектите е записано, че продуктите трябва да имат период на зреене от 45 дни, когато са произведени от краве мляко и 60 дни, когато са от овче, козе, биволско и смесено мляко.

"Българското кисело мляко" се произвежда от отговарящо на европейските изисквания сурово краве, овче, биволско, козе или смесено мляко, заквасено с *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus* и *Streptococcus thermophilus*. Не се допускат консерванти, синтетични подсладител и оцветители, синтетични и натурално-идентични аромати, стабилизиращи и емулгиращи вещества и др. "Българското кисело мляко" трябва да се съхранява при хладилни условия при

Пейчо Копанков: "Като член на ЕС не можем да задължим млекопреработвателите да произвеждат по една и съща рецепта"

температура от 2 до 6 градуса и срокът му на годност е до 14 дни

Снимка: в-к "Дневник"