

Несмотря на то, что количество продуктов с надписью «без глютена» в целом занимает все больше места на полках магазинов, лишь часть из них соответствует критериям безопасности, принятым международным стандартом. А среди отечественной продукции совсем мало безглютеновых продуктов с гарантированным отсутствием следов глютена.



**Динара Абуталыбова,**  
к.т.н., руководитель Центра содействия  
улучшению качества жизни людей целиакией  
«Город без глютена», основатель портала  
stopgluten.info (Москва).

## РЫНОК «ДИКИЙ», НО ПЕРСПЕКТИВНЫЙ

О современном состоянии рынка безглютеновой продукции рассуждает Динара Абуталыбова, руководитель Центра содействия улучшению качества жизни людей целиакией «Город без глютена».

**– Как вы оцениваете сегодняшнее состояние рынка безглютеновой продукции в России?**

– Безглютеновая продукция исторически создавалась для людей с целиакией. Но когда мы говорим о людях с непереносимостью глютена сегодня, мы подразумеваем под этим целый спектр состояний или заболеваний, при которых глютен противопоказан. Это пищевая и респираторная аллергия, это аутоиммунные состояния – целиакия и дерматит Дюринга и, наконец, не ассоциированная с целиакией чувствительность к глютену. Последнее состояние мало изучено и не имеет четких критериев. Потребности людей с этими состояниями отличаются. Например, люди с заболеванием «целиакия» должны питаться безглютеновой продукцией, в которой содержание следовых количеств глютена не может превышать 20 ppm или 20 мг/кг. Эта норма «Кодекс Алиментариус» действует во всех странах, в том числе и в России. Превышение этого малого количества при целиакии может привести к серьезным осложнениям. Несмотря на то, что количество продуктов

Пока я бы назвала наш рынок безглютеновой продукции «диким» и недостаточно отрегулированным. При всем богатстве выбора качественной «чистой» продукции не так много. Для тех потребителей, которые считают безглютеновую продукцию просто более здоровой едой, предложений достаточно много, появляются даже безглютеновые блюда в кафе и ресторанах. Но те, кто вынужден придерживаться безглютеновой диеты по медицинским показаниям, имеют довольно ограниченный набор продуктов.

с надписью «без глютена» в целом занимает все больше места на полках магазинов, лишь часть из них соответствует критериям безопасности, принятым международным стандартом. А среди отечественной продукции совсем мало безглютеновых продуктов с гарантированным отсутствием следов глютена.

Пока я бы назвала наш рынок безглютеновой продукции «диким» и недостаточно отрегулированным. При всем богатстве выбора качественной «чистой» продукции не так много. Для тех потребителей, которые считают безглютеновую продукцию просто более здоровой едой, предложений достаточно много, появляются даже безглютеновые блюда в кафе и ресторанах. Но те, кто вынужден придерживаться безглютеновой диеты по медицинским показаниям, имеют довольно ограниченный набор продуктов.

**– Вы отмечаете динамику по замещению импортной безглютеновой продукции отечественной? Какую безглютеновую продукцию сегодня невозможно заместить отечественными товарами, и почему?**

– 55 % мирового рынка безглютеновой продукции составляют хлебобулочные изделия. У нас в стране примерно такая же картина. А вот дальше потребности среднестатистических европейцев, американцев отличаются от наших. У нас на втором месте мучные смеси. Мучные смеси отечественные есть. Увы, не все выдерживают показатели по содержанию глютена, но некоторые производители следят за качеством. А вот промышленного производства отечественного безглютенового хлеба у нас нет. Это, в первую очередь, связано с отсутствием рынка специальных ингредиентов для такого хлеба. Кроме ингредиентов, требуется и специализированное оборудование, и обученные кадры. Сегодня вся промышленная хлебобулочная продукция без глютена импортная: из Италии, Польши, Германии. При этом потребность в ней высока, и хлеб завозится в больших количествах. Вопрос импортозамещения хлеба – один из наиболее важных и сложных, и наша организация еще несколько лет назад, еще до санкций, писала об этом в Минсельхоз. Уже

Вопрос импортозамещения хлеба – один из наиболее важных и сложных, и наша организация еще несколько лет назад, еще до санкций, писала об этом в Минсельхоз. Уже тогда было очевидно, что в детских садах и школах растет количество детей с особыми потребностями в диете. Однако до сих пор ситуация с хлебом не изменилась.

тогда было очевидно, что в детских садах и школах растет количество детей с особыми потребностями в диете. Однако до сих пор ситуация с хлебом не изменилась.

**– Какие перспективы вы видите на рынке безглютеновой хлебопекарной и кондитерской продукции в ближайшие несколько лет?**

– Безглютеновая кондитерская продукция имеет хорошие перспективы. Технологически она не имеет сколько-нибудь серьезных отличий от обычной, ингредиенты доступны, можно обойтись без импорта. Хотя производителям придется тщательно продумывать ассортимент. Потому что часть отечественных ингредиентов – мастики, красители, загустители – с большой вероятностью будут содержать глютен. Возможно, скоро появятся новые производители безглютеновых макаронных изделий. Вообще новинок в ближайшие два года, уверена, будет немало. Несомненно, важным будет найти дорогу к потребителю. Безглютеновый потребитель очень насторожен. Если один раз потеряешь его доверие, завоевать его обратно крайне сложно.

**– Смогут ли набирающие популярность мини-пекарни гибко реагировать на запросы людей с непереносимостью глютена и вводить в ассортимент такую продукцию?**

– Если такие производители будут внедрять современные системы контроля безопасности качества, то и очередь за продуктом будет. Год назад я и не думала, что буду получать от производителей вопросы о том, как им сделать их продукцию безопасной для безглютеновой аудитории. А сейчас появились компании, которые пишут на своей продукции gluten free и стремятся к ответственному производству безглютеновой продукции. В рамках работы некоммерческой организации «Город без глютена» мы реализуем для них проект «Добросовестные производители безглютеновой продукции».

**– Как сделать продукцию без глютена более доступной?**

– Высокая цена безглютеновой продукции обусловлена тем, что на всех этапах –



**Высокая цена безглютеновой продукции обусловлена тем, что на всех этапах – от заготовки сырья и транспортировки до производства и хранения – необходимы мероприятия по контролю для исключения контаминации глютеном. Это может быть лабораторный контроль, отдельные поля, отдельные производственные мощности, высокие требования к упаковке и другие мероприятия. Так должно быть. И производитель обязан нести ответственность за качество продукции.**

от заготовки сырья и транспортировки до производства и хранения – необходимы мероприятия по контролю для исключения контаминации глютеном. Это может быть лабораторный контроль, отдельные поля, отдельные производственные мощности, высокие требования к упаковке и другие мероприятия. Так должно быть. И производитель обязан нести ответственность за качество продукции.

У нас в рамках действующих регламентов Таможенного союза производитель имеет возможность написать на продукции «Без глютена», не осуществляя контроль содержания глютена ни во входном сырье, ни на производстве. Есть такой интернет-мем: «Пишу «Без глютена» и продаю в два раза дороже». Если такую возможность исключить и обязать всех производителей безглютеновой продукции проверять ее как специализированную пищевую, то рынок упорядочится. Безглютеновыми продуктами будут считаться только «чистые» с точки зрения отсутствия следовых количеств глютена продукты. Они смогут составить конкуренцию импортным аналогам. Сейчас потребитель часто выбирает импортную, потому что знает, что во многих странах этот вопрос уже отрегулирован. До недавнего времени в Европе больше доверяли добровольной сертификации общественных организаций – знаку AOEC «Перечеркнутый колос», который является торговой маркой Британского общества больных целиакией. Нужно сказать, что похожие знаки добровольной сертификации давно существуют в Канаде (лицензия GFSP) и в США (лицензия GFCO). Но в 2013 году в США, а в 2015-м в Европе ввели госрегулирование, эти знаки стали терять там свою привлекательность – ведь производители должны нести дополнительные расходы за их использование. Последние европейские исследования с большой репрезентативной выборкой показали, что с введением государственного контроля на соблюдение нормативов качество жизни людей с непереносимостью глютена изменилось в лучшую сторону.

Считаю, что необходимо обозначить более четкие требования к маркировке безглютеновой продукции на государственном уровне и развивать свой рынок ингредиентов. Это положительно скажется на качестве и будет способствовать формированию адекватной цены на безглютеновую продукцию. А господдержку можно оказывать только тем предприятиям, которые будут выпекать промышленный хлеб, потому что это самый важный безглютеновый продукт. **КХП**