

Производители российской газировки из-за введения акциза на сладкие напитки добавляют сахарозаменители — ацесульфам и аспартам, который ВОЗ признала канцерогеном, вызывающим рак

Статус верификации [информационного сообщения](#): Частично недостоверная информация.

Фактчекинг: Производители российской газировки из-за введения акциза на сладкие напитки добавляют сахарозаменители — ацесульфам и аспартам, который ВОЗ признала канцерогеном, вызывающим рак.

18 октября в [Telegram-канале «Новости Москвы»](#) появилось сообщение, что производители российской газировки из-за введения акциза на сладкие напитки перешли на сахарозаменители — ацесульфам и аспартам. *«Их ВОЗ признала канцерогеном, который может вызвать рак. Теперь сахарозаменители идут в составах „Добрый“ апельсин, манго-маракуйя, лимон-лайм и ваниль, в чае Rich, в линейке Cool-Street-Fancy и в напитках от PepsiCo — „Фрустайл“, „Апельсин“ и „Лимон“», —* пишет Telegram-канал со ссылкой на портал Mash.

Интернет-издание [Mash](#) в своей статье сообщает: *«Крупнейшие производители российской газировки перешли на тот самый сахарозаменитель, чтобы улизнуть от подорожавших акцизов и испортить вам вкус любимого напитка. По нашей информации, помимо „Черноголовки“ к схеме подключились „Мултон“, „PepsiCo“ и „Очаково“». Речь идет о заменителях сахара ацесульфам и аспартам, последний Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ) включила в список предположительно канцерогенных, ввиду «ограниченности доказательств».*

Напомним, с 1 июля в России начал действовать [акциз на безалкогольные сахаросодержащие напитки](#), его размер составил 7 рублей за литр. Приказ был подписан Владимиром Путиным ещё в 2022 году.

Редакция [Лента.ру](#) добавила, также со ссылкой на [Mash](#), что в статье закона, который подписал президент России Владимир Путин, говорится, что под действие акциза попадут безалкогольные напитки с добавлением сахара или подсластителей в объёме более пяти граммов на 100 миллилитров. Из сопровождающих публикацию Mash, фотографий следует, что в напитках с использованием заменителей сахара удалось снизить содержание углеводов с 10 г на 100 мл, до 4,7-4,9 г. И таким образом попасть в список сахаросодержащих напитков, не подлежащих уплате акциза без потери традиционного вкуса.

Свой комментарий сайту [РИА Новости](#) дал президент Союза производителей соков, воды и напитков («Союзнапитки») Максим Новиков: *«Одной из целей введения акциза была заявлена борьба с избыточным потреблением сахара и развитие культуры рационального потребления. Поэтому тренд, который мы сейчас видим (замена в составе сахара на подсластители), отвечает этому запросу. Действительно, на рынке стало появляться больше напитков с низким содержанием сахаров, а для создания привычного баланса вкуса чаще используются традиционные подсластители. Что касается вопроса вреда, информация об опасности аспартама и ацесульфама противоречит базе научных доказательств последних десятилетий и может ввести потребителей в заблуждение и привести к большему потреблению продукции, содержащей сахар. ... Нельзя забывать и о том, что подсластители могут использоваться как инструмент для снижения калорийности рациона человека».*

Новиков указал, что заменители сахара, в том числе аспартам, который используется при производстве безалкогольных напитков, являются одними из наиболее тщательно изученных ингредиентов во всём мире, и те из них, которые используются сейчас в пищевой промышленности,

прошли строгую оценку со стороны мировых агентств по безопасности пищевых продуктов.

На сайте [Роскачество](#) приведена статья о том, насколько может быть опасен аспартам. В ней утверждается, что экспертная комиссия ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам (JECFA) и Научный комитет Европейской комиссии по вопросам продовольствия определили, что безопасная норма потребления аспартама составляет 40 мг на килограмм массы тела. Значит, человек весом 50 кг может съесть примерно 2 г аспартама в день без вреда для здоровья. Учитывая, что аспартам слаще сахара в соотношении 1 к 200, для употребления максимально допустимого количества аспартама в день нужно выпить 4–6 литров газировки, подслащенной этой добавкой. Но даже в этом случае вред здоровью будет скорее от количества выпитой жидкости, чем от подсластителя. Добавка Е 950 или ацесульфам входит в перечень разрешённых для использования в пищевой промышленности и является также гораздо более сладким веществом, чем обычный сахар. Поэтому производитель просто не может положить в условный напиток больше аспартама и ацесульфам по причине того, что он станет слишком сладким, и пить это будет невозможно.

Официальные лица ВОЗ подчеркнули, что они не советуют компаниям отказываться от использования аспартама при производстве продуктов и не призывают людей вообще его избегать. «Мы просто советуем проявлять умеренность», — приводятся слова Франческо Бранка, директора департамента ВОЗ по вопросам питания и безопасности пищевых продуктов в [«Российской газете»](#).

Ситуацию комментирует эксперт [Леонтьев Владимир Михайлович](#), кандидат химических наук, доцент, ведущий специалист кафедры товароведения и экспертизы товаров в области биохимии и экспертизы продовольственных товаров:

«При отсутствии сахарозаменителей необходимая сладость в безалкогольных напитках достигается при содержании сахара 10-12 г/100 мл. При переходе по ссылке к источнику информации можно найти фото с составом таких напитков, на которых видно, что сахарозаменители введены вместе с сахаром, содержание которого колеблется от 4,6 до 4,9 г / 100 мл. Это говорит о том, что содержание подсластителей в напитках заменяет примерно половину сахара. С учётом того, что сладость аспартама в 200 раз, а ацесульфам — в 350 раз выше, чем у сахара, их доля в составе продукта незначительная и призвана компенсировать баланс вкуса при снижении сахара ниже подакцизных значений содержания сахара (новый акциз касается безалкогольных напитков с добавлением сахара или подсластителей в объёме более 5 г на 100 мл).

Используемые сахарозаменители разрешены Техническим регламентом ТР ТС 029/2012. «Технический регламент Таможенного союза. Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» как для использования в производстве широкого спектра пищевых продуктов, так и для розничной реализации. В продукции, соответствующей требованиям ТР ТС 029/2012, их содержание не будет превышать допустимые значения.

Заменители сахара, в том числе аспартам, который используется при производстве безалкогольных напитков, являются одними из наиболее тщательно изученных ингредиентов во всём мире, и те из них, которые используются сейчас в пищевой промышленности, прошли строгую оценку со стороны мировых агентств по безопасности пищевых продуктов.

Эти подсластители реализуются, в том числе, через фармацевтическую сеть с приложением инструкций по применению, в которых указана высокая степень исследования данных веществ и их превращений в организме человека. В отношении аспартама существует требование об указании на маркировках информации о противопоказании больным фенилкетонурией, и ограничении для беременных и кормящих женщин, детей.

Исследования подсластителей на глобальном уровне подтверждают, что их потребление в составе различных продуктов значительно ниже индивидуально допустимой суточной нормы среди населения, как у детей, так и у взрослых. Информация об опасности аспартама и ацесульфамов противоречит базе научных доказательств последних десятилетий, может ввести потребителей в заблуждение и привести к большему потреблению продукции, содержащей сахар. Подсластители используются как инструмент для снижения калорийности рациона человека.

Опыт зарубежных стран и научные исследования свидетельствуют об эффективности введения дополнительного налога на сладкие безалкогольные напитки, в том числе газированные. Их потребление год от года растёт, у молодого поколения вводится в устойчивую пищевую привычку. За январь-май 2023 года объём реализации безалкогольных напитков превысил показатель за аналогичный период прошлого года на 8 % [данные Росстата].

Минздрав РФ поддержал необходимость акциза, так как эта мера поможет снизить чрезмерное потребление россиянами (особенно детьми и молодым поколением) сахара, который в больших количествах содержится в подобных напитках. Минздрав считает этот шаг важной мерой профилактики сахарного диабета, рост которого отмечается как в мире, так и в Российской Федерации. Сахарный диабет относится к заболеваниям с неуклонным ростом распространённости, представляет угрозу из-за ранней инвалидизации и высокой смертности от сосудистых катастроф.

Введение акциза поставило производителей перед необходимостью сохранить сырьевую составляющую в стоимости напитков на прежнем уровне, так как на общую картину формирования цен помимо акциза (7 руб. за 1 л) будут влиять удорожание упаковки и импортных ингредиентов из-за курса рубля и введение акциза на сахар. Суммарное повышение цены может составить в среднем на 10-20 %.

Минсельхоз отмечает, что сегодня на российском рынке сформирован большой ассортимент безалкогольных напитков в разных ценовых категориях и потребители имеют широкие возможности выбора.

Подакцизными станут упакованные напитки, важным условием для которых является содержание углеводов — более 5 г на 100 мл напитка.

У потребителя остается дополнительный выбор — потребление соков и соковой продукции, на которые акциз не предусмотрен: из-под действия акциза выведены соки и сокосодержащие напитки, нектар, морс, сироп, молоко, молочная продукция, кисель и напитки на растительной основе.

Информация в сообщении представлена предвзято и некорректно, со ссылкой на «мнение ВОЗ», в то время как указанные пищевые добавки подробно изучены, разрешены к использованию с указанием предельно допустимых значений, широко применимы не только в РФ, но и в мире».

Таким образом, информация, представленная в [Telegram-канале «Новости Москвы»](#), является частично недостоверной. Производители действительно могут добавлять подсластители аспартам и ацесульфам, Однако, при производстве напитков используются только разрешённые вещества в строгом соответствии с правилами дозирования. Так, ацесульфам не входит в список потенциально опасных веществ ВОЗ, а аспартам достаточно изучен и используется исключительно в дозировке, безопасной для человека. Не все сахаросодержащие газированные напитки содержат в составе именно эти вещества. Но ни один из видов сахарозаменителей просто не может содержаться в продуктах питания в концентрации, превышающей допустимую установленную норму — из-за такого уровня сладости продукт стал бы несъедобным.

Материал подготовлен в рамках совместного проекта учёных СФУ с [«Ланша Медиа»](#), направленного на разоблачение недостоверной информации.

19 октября 2023 г.

© Сибирский федеральный университет. Редакция сайта: +7 (391) 246-98-60, info@sfu-kras.ru.

Адрес страницы: <https://news.sfu-kras.ru/node/28177>