

УДК 006.022

ТЕХНИЧЕСКОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ТЕРРИТОРИИ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА

*Н.Х. Курьянова, кандидат биологических наук, доцент
тел. 8(84235) 3-79-95, knaziya1960@yandex.ru
Технологический институт- филиал ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

Ключевые слова: *технический регламент, идентификация, маркировка, подтверждение соответствия.*

Работа посвящена анализу технического регулирования рыбной продукции на территории Таможенного союза в связи завершением переходного периода действия ТР ЕАЭС 040/2016. В ходе анализа выявлены методы идентификации рыбы, формы подтверждения соответствия пищевой рыбной продукции промышленного, непромышленного изготовления и рыбной продукции предоставляемых услугами общественного питания.

В сентябре 2019 года завершился переходный период для технического регламента ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» на территории стран Таможенного союза, период допускающий производство и обращение на рынке рыбной продукции с декларациями о подтверждении соответствия продукции (ранее действовавшим) требованиям национальных стандартов. В настоящее время на территории ЕАЭС обращение на рынке рыбной продукции допускается только при наличии декларации о соответствии требованиям ТР ЕАЭС 040/2016 и маркировкой – ЕАС.

Во избежание пищевого отравления и защиты интересов граждан требования технического регламента ТР ТС 040/2016 распространяются на следующие категории: рыба, водные млекопитающие, водоросли и беспозвоночные в разном состоянии ; вяленая и сушеная продукция из частей рыбы, водорослей, беспозвоночных и водных млекопитающих; рыбные полуфабрикаты; детское питание на основе рыбной продукции; икра в разной степени обработки; рыбные консервы и пресервы; маринованная продукция; икорное изделие; рыбный жир и жир водных млекопитающих; имитация рыбной продукции; гидролизат из рыбной продукции; рыба, беспозвоночные и водные млекопитающие в копченном виде (любая технология копчения); фарш из рыбной продукции.

Требования рыбного технического регламента не распространяются на выращивание рыбы в искусственные либо природные водоемы в личном подсобном хозяйстве для собственного употребления и изготовленную не в промышленных условиях.

Идентификация рыбы и рыбной продукции по требованиям ТР ЕАЭС 40/2016 проводится органолептическим методом (визуально), определяются параметры, изучаются данные по маркировке и сопроводительные документы.

Массовая доля влаги в мышечной ткани мороженой пищевой рыбной продукции промысловых рыб и водных беспозвоночных не должна превышать нормы допустимого содержания влаги согласно требованиям приложения, N 7 ТР ЕАЭС 040/2016. При производстве мороженой рыбной масса наносимой на эту продукцию ледяной глазури не должна превышать 5 процентов от массы продукции.

Подтверждение соответствия пищевой рыбной продукции технический регламент ЕАЭС предусматривает три формы оценки соответствия: государственная регистрация, ветеринарная экспертиза и декларирование. Подтверждение соответствия в форме государственной регистрации нужно оформлять на продукцию детского питания и рыбную продукцию нового вида, в соответствии с положениями технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Санитарно-ветеринарная экспертиза применяется в случае реализации живой рыбы, млекопитающих или беспозвоночных.

Подтверждение соответствия пищевой рыбной продукции, за исключением для детского питания, нового вида, непереработанной пищевой рыбной продукции животного происхождения осуществляется декларированием соответствия.

Оценка соответствия пищевой рыбной продукции непромышленного изготовления может проводиться в форме ветеринарно-санитарной экспертизы.

ТР ЕАЭС 040/2016 предусматривает на выбор три схемы: 3д, 4д и 6д. Схема 4д используется на партию продукции, а по двум другим декларируют серийно производимую продукцию. Также, схема 6д предусматривает наличие у заявителя сертификата менеджмента качества.

Декларации по схеме 3д действительны три года, а по схеме 6д – до пяти лет (сертификат СМК). Срок действия декларации на партию рыбного товара ограничивается сроком его годности.

Особенности и другие регламенты

В техническом документе о безопасности рыбной продукции внимание уделено маркировке, чтобы потребитель получал достоверную и основополагающую информацию о товаре. Уточняются и наименования - вместе с общим названием нужно писать еще и зоологическое (например, «филе трески», «спинка минтая», «тушка сельди»), а также указать тип готового продукта («кулинарный полуфабрикат») или другие параметры.

Требования к маркировке пищевой продукции представлены в ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», а нормы параметров безопасности в техническом регламенте ТР ТС 021/2011 «Безопасность пищевой продукции». Допустимые уровни содержания стимуляторов роста животных, ветеринарных препаратов, гормональных препаратов, лекарственных средств, содержание которых в продукции аквакультуры контролируется на основании информации об их применении и при производстве и выпуске ее в обращение на рынок не должны превышать допустимые уровни, установленные в приложении N 2 технического регламента.

К обращению на территории Таможенного союза не допускается рыбная продукция, произведенная из ядовитых рыб семейств Diodontidae, Molidae, Tetraodontidae и Canthigasteridae, также не отвечающая требованиям органолептических показателей, мороженая рыба, с температурой в толще более минус 18°C и рыба, подвергнутая размораживанию в период хранения.

Упаковка рыбных продуктов должна быть безопасной, не мигрировать в продукт токсичные соединения, сохранить неизменность ее органолептических показателей в течение срока годности рыбной продукции. Безопасность упаковки должна отвечать требованиям ТР ТС 005/2011 «Безопасность упаковки».

При осуществлении процессов производства рыбной продукции, связанных с требованиями безопасности продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП, изложенных в части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011.

НАССР - означает в переводе на русский - анализ рисков и критические контрольные точки. Система ХАССП отличается от другой формы контроля качества тем, что позволяет обнаружить брак и несоответствие продукции в процессе производства, а не в готовом продукте. Для рыбоперерабатывающих предприятий существуют свои критерии и факторы, причиняющие вред здоровью потребителя, поэтому при по-

строении этой системы качества необходимо учитывать специфику отрасли.

Рыба поступает на перерабатывающее предприятие обязательно с ветеринарным свидетельством, но входной контроль на предприятии предполагает: исследование в собственной лаборатории на наличие гельминтов, дефектов.

Система ХАССП на рыбоперерабатывающем предприятии предусматривает следующие опасные факторы:

- физические: металлопримесей, отходы жизнедеятельности животных, осколки стекла;
- химические: пестициды, остатки моющих средств, радионуклиды, тяжелые металлы, пищевые добавки;
- биологические: сальмонелла, КМАФАНМ, кишечная палочка, *S. aureus*.

На различных предприятиях список опасных факторов может отличаться из-за специфики изготовления продукта. После определяют критические пределы и идентифицируют их. Далее следует разработка корректирующих и предупреждающих действий на основе семи принципов ХАССП.

С момента завершения переходного периода для технического регламента ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» действие статьи 10 ТР ТС 021/2011 «Безопасность пищевой продукции» будет автоматически распространяться на рыбоперерабатывающие предприятия. Отсутствие системы контроля ХАССП будет являться поводом для административного наказания в соответствии с Кодексом РФ «Об административных правонарушениях» № 195-ФЗ, а именно по статье 14. За повторное совершение данного административного правонарушения в течение года влечет наложение административного штрафа, в том числе на юридических лиц - от 700 тысячи рублей до 1 млн рублей с конфискацией предметов административного правонарушения, либо административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток с конфискацией предметов административного правонарушения.

Выводы.

По результатам анализа технического регулирования рыбной продукции на территории Таможенного союза, учитывая завершение переходного периода действия ТР ЕАЭС 040/2016 в данной статье выявлены методы идентификации рыбы, требования маркировки, упаковки, формы подтверждения соответствия пищевой рыбной продукции про-

мышленного, непромышленного изготовления и рыбной продукции предоставляемых услугами общественного питания.

Разработка обязательной системы ХАССП для рыбоперерабатывающих предприятий направлена на предотвращение воздействия опасных факторов, которые угрожают безопасности продукта и процесса производства. Система ХАССП должна гарантировать ее непрерывную эффективность.

Библиографический список:

1. Курьянова, Н.Х. Изменения в техническом регулировании производства молока и молочной продукции в рамках таможенного союза. // Наука в современных условиях: от идеи до внедрения. 2016. № 15. С. 37-44.
2. Курьянова, Н.Х. Анализ нормативной документации и исследование качества оливковых масел. // Научный вестник Технологического института - филиала ФГБОУ ВПО Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина. 2016. № 15. С. 70-76.
3. ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции». – Официальное издание. – Эл. изд. - Комиссия таможенного союза, 2017. – режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/420394425>
4. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». – Официальное издание / Комиссия таможенного союза. – Эл. изд. – Комиссия таможенного союза, 2011. – режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320347>
5. ТР ТС 021/2011 «Безопасность пищевой продукции». – Официальное издание. – Эл. изд. – Комиссия таможенного союза, 2011. – режим доступа: <http://www.rostest.ru/services/metrology/base/021-2011.pdf>
6. ТР ТС 005/2011 «Безопасность упаковки». – Официальное издание / Комиссия таможенного союза. – Эл. изд. – Комиссия таможенного союза, 2011. – режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902299529>