

ГАРМОНИЗАЦИЯ МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫХ И ГОСУДАРСТВЕННЫХ СТАНДАРТОВ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ С МЕЖДУНАРОДНЫМИ

Н.Н. Жайворонок - Гипрорыбфлот

Вступление России во Всемирную торговую организацию требует приведение в соответствие законодательных и нормативных документов Российской Федерации с международными в части терминологии, требований к продукции, правил приемки, методов отбора проб и контроля качества продукции.

Анализ международных стандартов показал, что у нас имеются различия по составу и статусу нормативных документов, устанавливающих показатели качества и безопасности рыбной продукции.

Так, в странах ЕЭС безопасность продукции регламентируется директивами, требования в качеству — регламентами (их выполнение обязательно) и стандартами, которые являются добровольными и становятся обязательными по всем показателям при ссылке на них в договоре (контракте) или маркировании ими продукции. В Российской Федерации в соответствии с законами обязательными являются требования безопасности, установленные Санитарными правилами и нормами Госкомсанэпиднадзора России, на которые даются ссылки в межгосударственных и государственных стандартах. Остальные требования к качеству продукции — добровольные, и на настоящий момент по рыбной продукции нет других документов, устанавливающих обязательные требования именно к качеству продукции. Государственной системой стандартизации предусмотрены технические регламенты, но статус их до настоящего времени не определен.

В проекте закона указывается, что это может быть часть стандарта или весь стандарт. Ранее в СССР все требования стандартов были обязательными, их несоблюдение преследовалось по закону и тогда качество рыбной продукции, да и не только рыбной, было значительно выше, чем сейчас, несмотря на обязательную сертификацию пищевой продукции.

За рубежом выпускают консервы с более длительными сроками хранения, чем у нас. Однако в Гипрорыбфлоте уже давно производят консервы для космонавтов

с длительным сроком хранения. Их качество было оценено не только российскими, но и иностранными космонавтами.

Указанные различия нормативной базы создают определенные трудности при гармонизации межгосударственных и государственных стандартов с международными. Наши стандарты на рыбные консервы и пресервы существенно отличаются от международных стандартов Codex Alimentarius самим подходом к их содержанию, а также по построению, изложению и оформлению. Например, российские стандарты разработаны по группам однородной продукции (натуральные, в масле, в соусах и заливках и т.д.), а международные — по видам рыб в различных представлениях, т.е. в одном стандарте и натуральные, и в масле, и в различных соусах и заливках и т.д. Международные стандарты в отличие от наших не предусматривают конкретных показателей, носят описательный характер и содержат перечень дефектов, по которым продукцию бракуют. Так, например, в российских стандартах на консервы и пресервы указывается порядок укладки, обеспечивающий товарный вид продукции. В международных этого требования нет, так как оно дается в регламенте — рыба должна быть уложена в банку так, чтобы продукт имел товарный вид. Соответственно отличаются и стандарты на правила приемки, отбор проб и методы контроля.

В настоящее время разработаны государственные стандарты Российской Федерации, приведенные в соответствии с международными:

Консервы рыбные. Метод определения массовой доли отстоя в масле;

Консервы из краба натуральные. Технические условия;

Консервы из креветок натуральные. Технические условия;

Консервы из сардин и аналогичных биологических видов рыб в масле. Технические условия;

Консервы из лососевых тихоокеанских рыб натуральные с добавлением масла. Технические условия.

С международными могут быть гармонизированы стандарты на правила приемки, отбор проб и микробиологическим анализам. Однако полностью гармонизировать стандарты на аналитические методы контроля химических и физических показателей нельзя, так как используются различные лабораторное оборудование, аппаратура, средства измерения и т.д. По этим стандартам должно быть взаимное признание на основании чувствительности методов, их воспроизводимости и сходимости. Для этого необходимо, чтобы в Федеральном или отраслевом фонде стандартов были все международные директивы, регламенты, стандарты, своды санитарно-гигиенических правил и норм, своды правил и норм на рыбную продукцию, рекомендации ФАО/ВОЗ по производству консервов и т.д.

В странах ЕС не существует обязательной сертификации. У нас сертификация пищевой продукции является обязательной по показателям безопасности и может быть добровольной только по показателям качества.

Вместе с тем в Гигиенических требованиях к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, санитарных правилах и нормах, Сан-ПиН 2.3.2.560—96 указывается, что органолептические свойства пищевых продуктов должны удовлетворять традиционно сложившимся вкусам и привычкам населения и не вызывать жалоб со стороны потребителей.

В настоящее время многие потребители не знают, что наличие знака соответствия на продукции не означает соответствие органолептическим показателям, а ведь Закон о защите прав потребителей не допускает информацию, которая может ввести их в заблуждение.

В отношении терминологии у нас имеются серьезные расхождения с международными стандартами, в частности в определении срока годности. Так, согласно закону “О защите прав потребителей” срок годности — период, по истечении которого товар считается непригодным для использования по назначению, т.е. становится опасным для жизни и здоровья потребителей. Согласно стандарту Codex Alimentarius ФАО/ВОЗ срок годности означает дату, которая указывает на окончание периода, в течение которого продукт может храниться при указанных условиях хранения и оставаться при этом полностью пригодным к продаже и сохранять все специфические качества, присущие ему. Однако и после того, как указанный срок годности истечет, продукт может быть вполне удовлетворительным, т.е. определение идентично нашему сроку хранения, к которому привыкли наши потребители. Для выпуска доброкачественной продукции в рыбной отрасли имеются стандарты (межгосударственные, государственные и отраслевые) практически на все группы рыбоконсервной продукции.

Разрабатывается стандарт на очень популярную сейчас у потребителей продукцию — пресервы из рыбы малосоленные и др. Гипрорыбфлотом разработан Реестр ассортиментных знаков консервов, пресервов из рыбы и морепродуктов и рыбопродукции. Реестр сделан по группам однородной продукции консервов, пресервов и рыбопродукции. Наименования продукции в Реестре по возможности гармонизированы с международными требованиями стандарта Codex Alimentarius и ГОСТ Р 51074—97 “Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования”, что позволит потребителям получать полную информацию о продукте. Так, например, учтены многочисленные жалобы потребителей на шпроты в масле. Теперь шпроты из балтийской кильки и салаки имеют различные наименования и ассортиментные знаки. Исчезла сельдь иваси, так как эта сардина тихоокеанская (иваси).

С учетом требований Директив ЕЭС для ароматизированных рыбных консервов и пресервов в наименовании указываются копильный препарат или вкусоароматическая добавка. Ароматизированная копильным препаратом продукция теперь не именуется копченой или подкопченной и т.д.

Учитывая имеющиеся случаи маркирования рыбных консервов и пресервов номерами, не присвоенными данному предприятию, а также изменившимися формами собственности, Гипрорыбфлот по поручению Госкомрыболовства проводит перерегистрацию предприятий, которым номера были присвоены ранее.

Информация о документах, которые необходимо представлять для перерегистрации, опубликована в журнале “Стандарты и качество”, а также направлена во все территориальные органы Госстандарта. Необходимую консультацию вы всегда можете получить по телефону 219-13-93.

