

УДК 006.057

**СТАНДАРТИЗАЦИЯ ПТИЦЕПРОДУКТОВ****Гущин В.В.**, научный руководитель направления, член-корр. РАН, д-р с.-х. наук**Степанова Г.А.**, старший научный сотрудник**Коровина В.И.**, старший научный сотрудник

«Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности» — филиал ФНЦ «ВНИТИП» РАН (ВНИИПП)

**Аннотация:** В статье дана информация о деятельности технического комитета по стандартизации в области птицепереработки, а также о разработанных и утвержденных в 2015 г. национальных и межгосударственных стандартах.**Summary:** The paper deals with the activity of the technical committee on standardization in poultry processing and national and intergovernmental standards worked out and approved in 2015.**Ключевые слова:** стандартизация, технический регламент Таможенного союза, национальный стандарт, межгосударственный стандарт, стандарт ЕЭК ООН, стандарт организации, технические условия.**Key Words:** standardization, Customs Union technical regulation, national standard, intergovernmental standard, UNECE standard, organization standard, technical conditions.

Работы по стандартизации в Российской Федерации осуществляются на основе Федерального закона от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании» [1]. Стандартизация является одним из ключевых факторов, влияющих на модернизацию, техническое и социально-экономическое развитие нашей страны.

Основными объектами стандартизации в области птицепереработки являются мясо птицы, продукты его переработки и яичная продукция.

Создание Таможенного союза повлекло за собой разработку технических регламентов, устанавливающих обязательные требования к продукции, процессам ее производства, хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации, обеспечения безопасности.

В настоящее время обязательные требования к мясу птицы, продуктам его переработки и к яичной продукции, а также к процессам их производства, хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации, обеспечивающие безопасность продукции, устанавливают вступившие в действие технические регламенты Таможенного союза: «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) [2], «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) [3], «О безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) [4], «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011) [5].

Вступление в действие технических регламентов Таможенного союза повлекло за собой создание их доказательной базы на условии применения межгосударственных стандартов (ГОСТ), а в случае их отсутствия — национальных стандартов (ГОСТ Р) на продукцию и методы ее контроля.

В связи с этим возросла роль стандартов как документов, обеспечивающих качество и безопасность продукции, развитие отрасли и добросовестной конкуренции, а также позволяющих устранить технические барьеры в торговле.

Процесс разработки стандартов заключается в создании документов для многократного использования организациями и предприятиями различных форм собственности, осуществляющими выработку, контроль производства и реализации продукции на территории Российской Федерации и Евразийского экономического союза.

Производство мяса птицы, продуктов его переработки и яичной продукции осуществляют по документам в области стандартизации или по техническим документам.

К документам в области стандартизации, используемым на территории России, относятся:

- национальные стандарты (ГОСТ Р);
- межгосударственные стандарты (ГОСТ), введенные в действие в качестве национальных;
- предварительные национальные стандарты;
- стандарты организаций (СТО) и др.

Во ВНИИПП ежегодно выполняется большой объем работ по программе национальной и межгосударственной стандартизации в рамках деятельности технического комитета по стандартизации «Продукты переработки птицы, яиц и сублимационной суши» (ТК 116/МТК 116). Стандарты разрабатываются на основе результатов научно-исследовательских работ, положений международных и региональных стандартов, опыта работы предприятий отрасли. Так, например, в 2015 г. было разработано и утверждено 10 стандартов на птицепродукты и методы их контроля, в том числе пять национальных стандартов на птицепродукты с грифом «Российское качество»:

- ГОСТ Р 56364-2015. Российское качество. Полуфабрикаты из мяса рубленые с пониженной калорийностью для детского питания. Технические условия;
- ГОСТ Р 56365-2015. Российское качество. Изделия ветчинные из мяса птицы для детского питания. Технические условия;
- ГОСТ Р 56381-2015. Российское качество. Консервы из мяса птицы тушеные для детского питания. Технические условия;
- ГОСТ Р 56382-2015. Российское качество. Меланж яичный сухой с повышенной растворимостью. Технические условия;
- ГОСТ Р 56496-2015. Российское качество. Продукты сырокопченые и сыровяленые из мяса птицы обогащенные. Технические условия.

Основной целью разработки стандартов «Российское качество» является формирование доверия к продукции, выпускаемой по этим стандартам, как имеющей повышенный уровень качества, создание устойчивых потребительских предпочтений в отношении отечественной продукции, повышение ее конкурентоспособности, максимальное замещение импорта на внутреннем рынке.

Кроме того, в этот период институтом были разработаны:

- ГОСТ 33337-2015. Изделия кулинарные из мяса птицы для детского питания. Технические условия;
- ГОСТ 33338-2015. Полуфабрикаты рубленые высокой степени готовности из мяса птицы для детского питания. Технические условия;
- ГОСТ 33356-2015. Изделия готовые быстрозамороженные из мяса птицы. Технические условия;
- ГОСТ 33357-2015. Колбасы варено-копченые из мяса птицы. Технические условия;
- ГОСТ 7702.2.6-2015. Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий.

Наряду с работой по программе национальной и межгосударственной стандартизации коллектив ВНИИПП начиная с 2000 г. принял активное участие в разработке и актуализации для российского рынка международных стандартов ЕЭК ООН на мясо (тушки и их части) кур, индеек, уток, гусей, а также на яйца и яйцепродукцию. Использование таких документов в международной торговле позволяет упростить взаимоотношения между покупателями и продавцами на основе идентификационных кодов. В настоящее время, учитывая расширение экспортных возможностей отечественной продукции, эти стандарты становятся серьезной опорой для налаживания торговых отношений с другими странами.

По состоянию на 1 июня 2016 г. фонд документов, разработанных ВНИИПП, представлен 50 национальными стандартами (ГОСТ Р), 50 межгосударственными стандартами (ГОСТ), более чем 250 техническими усло-

виями (ТУ) и почти 20 стандартами организаций (СТО).

В дальнейшем ГОСТ и ГОСТ Р будут использованы для формирования доказательной базы разрабатываемого проекта ТР ЕАЭС «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» [6] и войдут в перечень стандартов, в результате применения которых будет обеспечиваться соблюдение требований ТР ЕАЭС.

При этом увеличение количества стран — участников ЕАЭС несколько усложнило процесс согласования межгосударственных стандартов. Для решения этой проблемы, на наш взгляд, требуется разработка странами, входящими в ЕАЭС, регламента, регулирующего взаимоотношения структур, ответственных за данный процесс.

Документы, разработанные во ВНИИПП, определяют терминологию и требования к группам однородной продукции (мясо, субпродукты и жиры птицы, продукты их переработки, полуфабрикаты, кулинарные и колбасные изделия, консервы мясные и мясорастительные, яйцо и яичные продукты, продукты сублимационной сушки, бульоны пищевые, корма, прочие продукты, в том числе для детского питания), а также регламентируют методы ее контроля, включая отбор проб и правила приемки.

В рамках программы национальной и межгосударственной стандартизации, а также научно-исследовательской деятельности ВНИИПП специалистами института постоянно ведется работа по актуализации стандартов на продукцию птицеперерабатывающей промышленности на основе законодательных и нормативных актов РФ и ЕАЭС в области технического регулирования. Актуализация документов проводится в следующих направлениях: разработка и их обновление (пересмотр, внесение изменений и поправок).

На основании анализа действующих стандартов (ГОСТ Р и ГОСТ) специалистами ВНИИПП сформулированы и представлены в Росстандарт предложения в проект Программы национальной стандартизации на 2016 год в рамках деятельности ТК 116 по пересмотру шести стандартов с целью установления в них новых и/или бо-

лее прогрессивных требований, разработке шести новых национальных и межгосударственных стандартов на птицепродукты и методы их контроля и внесению двух изменений в стандарты на методы контроля.

Одновременно была выявлена необходимость внесения поправки в ГОСТ 31962-2013. Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия, в раздел 6 «Методы контроля» [7].

Специалистами ВНИИПП актуализирован перечень документов, включающий в себя полную информацию о национальных и межгосударственных стандартах на продукцию птицепереработки и методы ее контроля, а также о разработанных институтом стандартах организаций, технических условиях и технологических инструкциях по состоянию на 1 июня 2016 г. Перечень размещен на сайте ВНИИПП (<http://www.vniipp.ru>), где все документы классифицированы по разделам. Для удобства пользователей в перечне указана следующая информация:

- обозначение и наименование документа;
- краткое содержание документа с указанием ассортимента продукции и используемого сырья;
- контактные данные разработчиков (в конце перечня), у которых можно получить дополнительную консультацию по конкретному документу и порядку его приобретения.

Отметим, что на базе института успешно функционирует технический комитет «Продукты переработки птицы, яиц и сублимационной сушки» (ТК 116). Одной из его задач является рассмотрение и оценка проектов стандартов разного уровня в целях повышения их качества. В состав ТК 116 входят не только ученые и специалисты института, но и представители ряда ведущих предприятий отрасли и торговых сетей, что позволяет учесть интересы разных сторон.

В целях привлечения к обсуждению проектов разрабатываемых стандартов более широкого круга заинтересованных лиц на сайте института размещен план работ по стандартизации на текущий год, и каждый желающий может принять участие в подготовке

и обсуждении интересующего его документа.

В настоящее время наблюдается тенденция при разработке стандартов учитывать новые подходы в производстве птицепродукции, что вызывает необходимость в повышении квалификации кадров, а также в постоянном оказании предприятиям консультативной и методической помощи по внедрению новых нормативных документов. С этой целью ВНИИПП регулярно проводит соответствующие семинары, организует выезд специалистов института в регионы.

#### Литература

1. О техническом регулировании [Текст]: Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184 ФЗ; [принят Гос. Думой 15 декабря 2002 г.; одобрен Советом Федерации 18 декабря 2002 г.]. — Собрание законодательства Российской Федерации. — 2002. — № 52, ст. 5140.
2. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс]: [утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880]. — Введ. 2013–07–01. — Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org>.
3. ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки [Электронный ресурс]: [утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881]. — Введ. 2013–07–01. — Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org>.
4. ТР ТС 029/2012. Технический регламент Таможенного союза. Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств [Электронный ресурс]: [утв. решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58]. — Введ. 2013–07–01. — Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org>.
5. ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки [Электронный ресурс]: [утв. решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769]. — Введ. 2012–07–01. — Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org>.
6. Проект Технического регламента Евразийского экономического союза. О безопасности мяса птицы и продукции его переработки [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org>.
7. ГОСТ 31962-2013. Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия [Текст]. — Введ. 2014–07–01. — М.: Стандартинформ, 2014. — 10 с. □

**Для контактов с авторами:**  
**Гуцин Виктор Владимирович**  
*e-mail: info@vniipp.ru*  
**Степанова Галина Архиповна**  
*e-mail: standart@vniipp.ru*  
**Мяжкова Валентина Ивановна**

## Международный Центр стандартизации и сертификации «Халяль» Совета муфтиев России

129090 г. Москва,  
Выползов переулоч,  
д.7, стр.2, оф. 305



тел.: +7 (495) 688-95-09  
 факс: +7 (499) 926-03-10  
 e-mail: info@halalcenter.ru

✿ На сегодняшний день  
сертифицировано  
более 200 российских и  
зарубежных компаний

✿ Более 20 компаний  
уже вывели свою  
продукцию на экспорт  
в исламские страны

✿ МЦСиС «Халяль» — это организация, предоставляющая услуги по сертификации, внедрению стандартов «Халяль», надзору и контролю производства продукции «Халяль»

Халяль — Вера, Разум, Безопасность

[WWW.HALALCENTER.RU](http://WWW.HALALCENTER.RU)