

АССОРТИМЕНТНЫЙ НОМЕР ПРИ МАРКИРОВКЕ МЯСНЫХ И МЯСОСОДЕРЖАЩИХ КОНСЕРВОВ – ГАРАНТ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКЦИИ

Крылова В. Б., докт. техн. наук, Густова Т. В., канд. техн. наук
ФГБНУ «ВНИИМП им. В. М. Горбатова»

Маркировка пищевой продукции – информация о пищевой продукции, нанесенная в виде надписей, рисунков, знаков, символов, иных обозначений и (или) их комбинаций на потребительскую упаковку, транспортную упаковку или на иной вид носителя информации, прикрепленного к потребительской упаковке и (или) к транспортной упаковке, или помещенного в них либо прилагаемого к ним [1].

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» устанавливает требования к пищевой продукции в части ее маркировки в целях предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей относительно обеспечения реализации прав потребителей на достоверную информацию о пищевой продукции.

Из истории вопроса. В 1947 году впервые в СССР введен в действие ГОСТ 1506-47 «Консервы в металлической и стеклянной таре. Расфасовка, упаковка и маркировка». Стандарт распространялся на расфасовку, упаковку и маркировку мясных, молочных, рыбных, овощных, фруктово-ягодных и специальных – детских и диетических консервов, а также рыбных, овощных и фруктово-ягодных пресервов. Маркировка включала нанесение маркировочных или этикетных надписей и маркировочных обозначений. К маркировочным обозначениям относили:

- индекс отрасли промышленности, номер завода и год изготовления, которые наносили в один ряд на дно банки;
- номер смены, дату изготовления, индекс месяца изготовления и ассортиментный номер, которые наносили в один ряд на крышку банки.

В соответствии с государственной системой стандартизации СССР стандарты каждые пять лет пересматривали и вносили соответствующие изменения. Так в 1966 году ГОСТ 1506-52 в части продукции, вырабатываемой рыбной промышленностью был заменен на ГОСТ 11771-66, а в части продукции, вырабатываемой молочной промышленностью – ГОСТ 11811-66. В 1968 году взамен ГОСТ 1506-52 в части мясных и мясорастительных консервов введен в действие ГОСТ 13534-68 «Консервы мясные и мясорастительные. Расфасовка, упаковка и маркировка». В измененной редакции дополнено: «После ассортиментного номера выштамповывают букву «В» (высший сорт) для консервов говядина и баранина тушеная высшего сорта».

Обязательность указания ассортиментного номера при маркировке консервов осталась неизменной в

редакциях ГОСТ 13534-78 и ГОСТ 13534-89 «Консервы мясные и мясорастительные. Упаковка, маркировка и транспортирование».

Если рассматривать основные функции маркировки, то маркировочные (этикеточные) надписи выполняют информационную и рекламную, а маркировочные обозначения – идентификационную функции. Для достоверного выполнения идентификационной функции маркировки и ведется единый отраслевой реестр ассортиментных номеров консервов, по которому можно получить однозначный ответ, какое наименование консервов под указанным ассортиментным номером произведено.

Из истории вопроса. В мясоперерабатывающей отрасли регистрацию консервных заводов и цехов, присвоение ассортиментных номеров мясным и мясорастительным консервам и ведение соответствующих реестров с 1933 по 1991 годы проводил Минмясомолпром СССР в тесном сотрудничестве с ведущими специалистами отраслевых институтов – ВНИИ мясной промышленности и ВНИИ птицеперерабатывающей промышленности – разработчиками новых видов консервированной продукции. С ликвидацией Минмясомолпрома СССР эта функция (вместе с отраслевым реестром ассортиментных номеров консервов и номеров предприятий) была передана ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова. В институте были разработаны и утверждены директором института «Положение о порядке внесения консервных заводов и/или цехов в отраслевой реестр предприятий России» и «Положение о порядке присвоения ассортиментных номеров новым видам консервов». Ассортиментный номер присваивают при положительном результате экспертизы разработанных производителем консервов режимов стерилизации или пастеризации. Эту работу проводил и проводит ВНИИМП им. В.М. Горбатова, так как в соответствии с «Инструкцией о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания», утвержденной

«Primum noli nocere

Прежде всего – не навреди»

УДК 664.8:658.788.4

Ключевые слова: маркировка мясных и мясосодержащих консервов, безопасность продукции

Госкомсанэпиднадзором РФ № 01-19/9-11 от 21.07.92, институт является экспертом в области термической стерилизации (пастеризации) мясных и мясорастительных консервов. Таким образом, наличие ассортиментного номера из единого отраслевого реестра консервов является гарантом безопасности консервов, маркированных этим номером и способствует предотвращению ситуаций, когда один и тот же продукт присутствует на рынке под разными ассортиментными номерами или под одним ассортиментным номером в реализацию поступают консервы разных ассортиментных групп и наименований.

Установленный порядок работает в течение нескольких десятилетий и оправдал себя, подтверждением чего стал Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № 435 от 15.07.2009, подписанный Г.Г. Онищенко, в п.1.2.2. которого говорится: «При разработке технической документации на консервы мясные представлять заключения ГНУ ВНИИ мясной промышленности им. В.М. Горбатова РАСХН по экспертизе режимов стерилизации...».

Современные законы, законодательные и нормативные акты. Установленный порядок с ассортиментными номерами мясных и мясорастительных консервов полностью обеспечивает соблюдение требований Закона РФ «О защите прав потребителей» [2], принятого 07.02.1992, а именно:

- «Статья 7. Право потребителя на безопасность товара (работы, услуги)

П. 1. Потребитель имеет право на то, чтобы *товар* (работа, услуга) при обычных условиях его использования, хранения, транспортировки и утилизации *был безопасен для жизни*, здоровья потребителя, окружающей среды, а также не причинял вред имуществу потребителя. Требования, которые должны обеспечивать безопасность товара (работы, услуги) для жизни и здоровья потребителя, окружающей среды, а также предотвращение причинения вреда имуществу потребителя, являются обязательными и устанавливаются законом или в установленном им порядке».

- «Статья 10. Информация о товарах (работах, услугах)

П.1. Изготовитель (исполнитель, продавец) обязан своевременно предоставлять потребителю *необходимую и достоверную информацию* о товарах (работах, услугах), обеспечивающую возможность их правильного выбора».

В 1997 году введен в действие ГОСТ Р 51074 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования», в котором приведено:

«4.2.2.2 Дополнительные требования к содержанию информации:

Консервы мясные и мясорастительные:

«...Для продуктов, изготовленных в Российской Федерации, номер смены (бригады), ассортиментный номер, индекс отрасли и номер предприятия-изготовителя указывают на банке в установленном порядке». А порядок был установлен еще в ГОСТ 1506-47 «Консервы в металлической и стеклянной таре. Расфасовка, упаковка и маркировка» (см. *Из истории вопроса*).

С 1 июля 2013 года действует Технический регламент «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011, утвержден Решением Комиссии ТС от 09.12.2011 № 881). Регламент устанавливает требования к пищевой продукции в части ее маркировки в целях предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей относительно обеспечения реализации прав потребителей на достоверную информацию о пищевой продукции [3].

В п.4. ТР ТС 022/2011 указано: «При применении настоящего технического регламента Таможенного союза должны учитываться дополнительные требования технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции в части ее маркировки, не противоречащие настоящему техническому регламенту».

Дополнительные требования к маркировке мясных и мясосодержащих консервов установлены в Регламенте «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2011, принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 №68): «...информация о дате изготовления консервов, ассортиментном номере (при наличии) наносится на крышку, донышко или этикетку потребительской упаковки.» [4].

Напомним еще об одном регламенте, требования которого обязательны для всех вертикальных Технических регламентов Таможенного союза. Это регламент ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утвержден Решением Комиссии ТС от 09.12.2011 № 880). Комиссия Таможенного союза утвердила перечни стандартов, применение которых позволяет обеспечить соблюдение норм безопасности, качества и прослеживаемости продукта, в один из которых входит ГОСТ 13534-89 «Консервы мясные и мясорастительные. Упаковка, маркировка и транспортирование».

Обращаем внимание, что наличие ассортиментного номера при маркировке мясных и мясосодержащих консервов не ставится под сомнение работниками мясной промышленности не только Российской Федерации, но и Республик Беларусь и Казахстан.

Чем вызвана необходимость подробного напоминания законодательных актов и требований стандартов, касающихся маркировки консервов?

В технологической инструкции к ТУ 9217-003-88178378-2015 «Консервы мясорастительные и растительно-мясные. Технические условия» указано: «п. 5.3 Ассортиментный номер консервов устанавливает предприятие-изготовитель». Техническая документация (ТУ 9217-003-88178378-2015 «Консервы мясорастительные и растительно-мясные. Технические условия») разработана ООО Научно-Производственный Центр «АГРОПИЩЕПРОМ» (Юрид. адрес: 393761, Тамбовская область, г. Мичуринск, ул. Советская, д. 196. Фактич. адрес: 393760, Тамбовская область, г. Мичуринск, ул. Советская, помещение 286 офис 3 (Технологический отдел)).

Заявляя со страниц СМИ: «...многие производители ошибочно полагали, что наличие ассортиментных номеров является обязательным элементом маркировки консервной продукции...» [5] разработчики технической документации в лице Колесникова С. противоречат сами себе и создают ситуацию

появления на рынке консервов продукции, которую невозможно достоверно идентифицировать. Это – первое.

Второе – возникает ситуация появления на рынке консервов опасных для жизни и здоровья потребителя. Причины в неправильно разработанных режимах стерилизации. Стоит напомнить, что консервы являются одними из самых небезопасных продуктов питания. Режимы стерилизации разрабатывают индивидуально под каждый вид потребительской тары, ее вместимость, используемое сырье и срок годности [4].

Разработчик упомянутой технической документации приводит практически одинаковые режимы стерилизации консервов в банке №7 массой нетто 280-290 г и банке №12 массой нетто 510 г: для банки №7: 20-80-20/120 °С, для банки №12: 20-80-30/120 °С. Это противоречит фундаментальным основам теплового консервирования пищевых продуктов - чем больше масса нетто продукта, тем продолжительнее должна быть стадия собственно стерилизации для обеспечения безопасности продукции в установленные одинаковые по продолжительности сроки годности.

Исходя из выше изложенного, возникает сомнение в справедливости сведений, которые разработчики поместили на официальном сайте (<http://agropit.ru/about/>): «...Наши Технические условия, разработанные, зарегистрированные и введенные в действие в 2012-2015 гг. обеспечивают соответствие всем нормам текущего законодательства в области безопасности пищевой продукции: ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ТР ТС 029/2011 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» и др.».

Сложная экономическая ситуация в стране заставляет искать разные возможности зарабатывать деньги, но не в ущерб жизни и здоровью потребителя. |

КОНТАКТЫ

Крылова Валентина Борисовна

Густова Татьяна Владимировна

+7 (495) 676-7811

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

1. ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки. Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881.
2. Закон РФ от 7 февраля 1992 г. N 2300-I «О защите прав потребителей» С изменениями и дополнениями от: 2 июня 1993 г., 9 января 1996 г., 17 декабря 1999 г., 30 декабря 2001 г., 22 августа, 2 ноября, 21 декабря 2004 г., 27 июля, 16 октября, 25 ноября 2006 г., 25 октября 2007 г., 23 июля 2008 г., 3 июня, 23 ноября 2009 г., 27 июня, 18 июля 2011 г., 25 июня, 28 июля 2012 г., 2 июля, 21 декабря 2013 г., 5 мая 2014 г., 13 июля 2015 г. - Система ГАРАНТ: <http://base.garant.ru>.
3. Технический регламент Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержден Решением Комиссии ТС от 09.12.2011 № 881.
4. Технический регламент Таможенного союза 034/2011 «О безопасности мяса и мясной продукции», принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 №68.
5. Колесников С. Маркировка на консервы/ «Аргументы и факты», г. Тамбов, №23, 2015г.-С.12.

теория и практика ПЕРЕРАБОТКИ МЯСА

Всё О МЯСЕ



Журнал зарегистрирован
в Россвязьохранкультуре
Регистрационный №:
016822 от 24.11.1997
ISSN 2071-2499
Издается с 1998 года
Тираж 5000 экз.

18 лет на службе отрасли

*Качественная
информация - главная
ценность
нашего журнала!*

www.vniimp.ru/index.php/journal/all-about-meat

Адрес:
109316, Москва, Талалихина, 26
Телефон: +7 (495) 676-9351
Телефон/факс: +7 (495) 676-7291
E-mail: journal@vniimp.ru
Электронная версия журнала
на сайте www.elibrary.ru