

2. *Наймушин, И.* Как российский «ИКС Холдинг» помогает цифровизировать ТЭК Узбекистана / И. Наймушин // Sputnik Узбекистан. — URL: <https://uz.sputniknews.ru/economy/20210212/15986689/Kak-ros-siyskiy-IKS-Kholding-pomogaet-tsifrovizirovat-TEK-Uzbekistana.html> (дата обращения: 05.11.2024).

3. Об утверждении стратегии «Цифровой Узбекистан-2030» и мерах по ее эффективной реализации : Указ Президента Респ. Узбекистан от 5 окт. 2020 г. № УП-60795 // Законодательство Узбекистана. — URL: <https://lex.uz/ru/docs/5031048> (дата обращения: 05.11.2024).

4. Status of technical and commercial standardisation of communication protocols for use by DER & Smart Grids // CIGRE Report C.6.10. — Paris, 2009.

5. *Воропай, Н. И.* Интеллектуальные электроэнергетические системы: концепции, состояние и перспективы / Н. И. Воропай // Автоматизация и ИТ в энергетике — 2011. — № 3. — С. 11–15.

6. *Аллаев, К. Р.* Электроэнергетика Узбекистана за годы Независимости и перспективы ее развития / К. Р. Аллаев, И. С. Басидов, Э. Ф. Садуллаев. — Ташкент : Ishonch, 2016. — 273 с.

7. *Аллаева, Г. Ж.* Развитие цифровых технологий на предприятиях топливно-энергетического комплекса : монография / Г. Ж. Аллаева. — Ташкент : Fan va texnologiyalar nashriyot-matbaa uyi, 2021. — 120 с.

8. *Allaeva, G. J.* Sustainable development methodology of fuel-energy complex of the republic of Uzbekistan / G. J. Allaeva // E3S Web of Conferences. — 2021. — 289 p.

9. *Аллаев, К. Р.* Современная энергетика и перспективы ее развития : монография / К. Р. Аллаев ; под общ. ред. А. У. Салимова. — Ташкент : Fan va texnologiyalar nashriyot-matbaa uyi, 2021. — 952 с.

Д. В. Криштафович, канд. техн. наук, доцент
В. И. Криштафович, д-р техн. наук, профессор
Российская таможенная академия (Люберцы, Россия)

ПРОБЛЕМНЫЕ АСПЕКТЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В РОССИИ

Основными потребительскими свойствами продовольственных товаров являются безопасность, пищевая ценность (в том числе биологическая, физиологическая, органолептическая и энергетическая ценности, биологическая эффективность, доброкачественность и усвояемость), кулинарно-технологические, эргономические, эстетические и экологические свойства, сохраняемость [1].

Пищевые продукты должны быть доброкачественными, или безвредными, т.е. безопасными для употребления. Доброкачественность,

или безвредность, пищевых продуктов характеризуется отсутствием в продуктах вредных для человека микроорганизмов или продуктов их жизнедеятельности, а также различных ядовитых веществ (соли тяжелых металлов, ядовитые продукты распада белков, нитрозамины, пестициды, антибиотики и др.).

Безопасность пищевых продуктов — состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущего поколений. Поэтому безопасность является важнейшим потребительским свойством продуктов. Если установленные нормативными документами пределы безопасности превышены, то продукт не может употребляться в пищу.

Государство должно обеспечивать безопасность продовольственных товаров через систему технического регулирования и введения в действие технических регламентов. Показатели безопасности продовольственных товаров регламентируются общими (основополагающими) регламентами (ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки») и целым рядом частных регламентов на отдельные виды пищевой продукции и продовольственного сырья (зерно; соковая продукция из фруктов и овощей; масложировая продукция; молоко и молочная продукция; мясо и мясная продукция; табачная продукция; рыба и рыбная продукция; упакованная питьевая вода, включая природную минеральную воду; алкогольная продукция; мясо птицы и продукция его переработки; пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства и др.).

Все товары, произведенные или реализуемые на территории государств ЕАЭС, маркируются знаком соответствия. К международным знакам соответствия относится «ЕАС» — знак соответствия требованиям технических регламентов Евразийского экономического союза. «ЕАС» расшифровывается как Евразийское соответствие (от англ. Eurasian Conformity). Это знак обращения, который наносится непосредственно на товары, их упаковку или сопроводительную документацию. Данная маркировка подтверждает, что продукция прошла все установленные в технических регламентах ЕАЭС процедуры оценки и отвечает их требованиям, т.е. является качественной и безопасной для потребителя [2].

Несмотря на это, существуют определенные проблемы, приводящие к появлению на рынке небезопасной пищевой продукции.

Одним из важных факторов формирования безопасности и качества пищевых продуктов является качество нормативных документов (технических регламентов, федеральных законов, национальных и межгосударственных стандартов) [3]. Важно, имеется ли в принципе нормативный документ на продукцию, грамотно ли он составлен

(с точки зрения используемой терминологии и изложенных требований), отвечает ли современным реалиям производства, реализации и потребления продукции.

В России пищевая продукция вырабатывается не только по государственным (межгосударственным) стандартам, но и по отраслевым стандартам (ОСТ) и стандартам предприятий (СТО), а также техническим условиям (ТУ), которые, как правило, недоступны потребителям. Потребитель узнает информацию о пищевом продукте только по маркировке, он должен верить производителю и о заявленном сырье, и о качестве, и о безопасности. К сожалению, многие недобросовестные производители вырабатывают продукцию по ТУ, а в маркировке ссылаются на соответствующий ГОСТ (либо вообще на стандарты, не имеющие отношения к конкретному товару, либо на систему менеджмента качества и др.), так как знают, что потребитель предпочитает гостовскую продукцию. Так, изучение структуры ассортимента муки в торговых предприятиях Московского региона показало, что некоторые производители указали на этикетке ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»; на многих образцах присутствует надпись: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Известно, что эти документы не имеют отношения к идентификации указанных образцов продукции обычными покупателями и были нанесены с целью привлечения потребителей и в какой-то степени введения их в заблуждение. В одном случае информация подтверждает, что на предприятии внедрена система менеджмента качества, а в другом — что образцы по показателям безопасности и информации для потребителя соответствуют требованиям ТР ТС (т.е. дублируется информация знака «ЕАС») [4].

Кроме того, недобросовестные производители маркируют свою продукцию знаком «ЕАС», при этом продукция может не подвергаться оценке по всем многочисленным показателям безопасности и зачастую не отвечает требованиям технических регламентов ни по показателям качества, ни по показателям безопасности.

Так, в 2022 г., по данным мониторинга Роскачества, охватившего сто торговых марок пастеризованного молока из 37 регионов России, установлено, что 7 % продукции содержало незаъявленные в маркировке растительные жиры, т.е. молоко являлось фальсификатом. В 28 % товаров обнаружены нарушения норм безопасности по содержанию бактерий группы кишечной палочки либо повышенному количеству бактерий (КМАФАнМ). В 2023 г. Роскачество выявило пять самых опасных продуктов, среди которых сухие завтраки (уровени соли и сахарозы сильно завышены); сервелат (вместо говядины использовано мясо птицы, соя, консервант сорбиновая кислота, незаъявленный натуральный краситель, антибиотик). Полуфабрикат «шашлык» имел

повышенную общую бактериальную обсемененность, неприятный запах. Из 47 позиций коньяка, который подвергался проверке, 16 позиций оказались суррогатом, многие приготовлены из спирта невиноградного происхождения. В сырках глазированных, которые имели пониженный уровень кислотности, обнаружены крахмал, нешоколадная глазурь, консерванты, кишечная палочка.

Другими причинами появления небезопасной продукции в торговых предприятиях являются использование некачественного сырья, нарушение и несоблюдение технологических режимов и санитарных требований на производстве, отсутствие или слабый контроль на производстве, а также системные нарушения режимов транспортирования, хранения и условий реализации продукции.

Анализ действующих в ЕАЭС технических регламентов на пищевые продукты и продовольственное сырье позволил выделить ряд проблем, требующих внимания со стороны контролирующих органов России и государств — членов ЕАЭС и принятия соответствующих решений.

Во-первых, не на все группы товаров есть свои технические регламенты, поэтому для многих групп товаров нет четкой однозначной терминологии (существуют противоречия в определениях терминов по разным стандартам, например для кондитерских изделий [5, 6] и многих других товаров).

Во-вторых, во многих действующих регламентах присутствует проблемная терминология, в которой нарушены иерархия и системность определения терминов (как в ТР ЕАЭС на рыбные товары с противоречивым определением натуральных рыбных консервов [7, 8]; а также в ТР ЕАЭС на алкогольную продукцию [9, 10]); отсутствуют логика и здравый смысл (например, во что превратился термин «сырный продукт» после внесения изменений в ТР ТС на молочные товары) или присутствуют значительные различия в терминологии и классификации продовольственных товаров по сравнению со стандартами на термины и определения и на сами товары. Терминологические проблемы регламентов могут повлиять на ингредиентный состав, показатели качества и безопасности и привести к фальсификации пищевых продуктов.

Еще одной проблемой являются различия требований технических регламентов и традиционных требований к отдельным импортным товарам в странах, их производящих, например для текилы [11]. Так, в новом техническом регламенте ЕАЭС, в котором вообще отсутствует термин «текила», установлено противоречащее мексиканским нормам требование по содержанию метанола во всех спиртных напитках: в пересчете на безводный спирт оно должно быть не более 0,05 %. Согласно же мексиканскому стандарту, на основании которого и производится текила, допустимый уровень содержания метанола в алкогольном напитке может превышать дозволённый в ТР ЕАЭС:

он варьируется от 0,03 до 0,3 %. Традиционное использование метанола в количестве, определенном мексиканским стандартом, по мнению мексиканских властей, обеспечивает характерные и уникальные для данного напитка аромат и вкус и не представляет угрозы жизни и здоровью потребителей.

Решение указанных выше проблем (которое может заключаться в гармонизации несоответствий разных документов по классификации, терминологии; ужесточении контроля производства и реализации продукции со стороны государства и общественных организаций) позволит повысить безопасность реализуемых на рынке России и ЕАЭС продовольственных товаров и положительно скажется на здоровье и благополучии нынешнего и будущих поколений потребителей.

Источники

1. *Криштафович, В. И.* Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович, Е. В. Красильникова. — М. : КноРус, 2023. — 266 с.

2. Упаковка и маркировка товаров : учебник / В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович, Б. У. Байхожаева, Е. Т. Абсеитов. — М. : КноРус, 2022. — 262 с.

3. *Криштафович, В. И.* Оценка качества товаров и основы экспертизы : учебник / В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович. — М. : КноРус, 2022. — 168 с.

4. *Криштафович, Д. В.* Структура ассортимента муки в торговых предприятиях Московского региона / Д. В. Криштафович, В. И. Криштафович // Товаровед продовольственных товаров. — 2023. — № 1 (222). — С. 26–32.

5. *Криштафович, Д. В.* Проблемные аспекты классификации сахаристых кондитерских изделий в таможенных целях / Д. В. Криштафович, Ю. А. Шамина // Товаровед продовольственных товаров. — 2022. — № 2 (211). — С. 100–108.

6. *Криштафович, Д. В.* Проблемные аспекты терминологии по сахаристым кондитерским изделиям / Д. В. Криштафович, А. Г. Куликова // Товаровед продовольственных товаров. — 2023. — № 2 (223). — С. 68–74.

7. *Криштафович, В. И.* Особенности современной классификации рыбных консервов / В. И. Криштафович, К. Р. Муртазина // Товаровед продовольственных товаров. — 2022. — № 4 (213). — С. 230–238.

8. *Шамина, Ю. А.* Проблемные аспекты терминологии технического регламента на рыбную продукцию / Ю. А. Шамина, Д. В. Криштафович // Актуальные проблемы таможенного дела в условиях функционирования Евразийского экономического союза : сб. материалов Междунар. науч.-практ. конф., Москва, 25 нояб. 2020 г. // Рос. тамож.

акад. ; редкол.: И. В. Сергеев [и др.]. — М. : РИО Рос. тамож. акад., 2020. — С. 288–294.

9. *Матвеева, В. С.* Проблемные аспекты терминологии, используемой для отдельных видов алкогольной продукции / В. С. Матвеева, Д. В. Криштафович // Актуальные проблемы таможенного дела в условиях функционирования Евразийского экономического союза : сб. материалов Междунар. науч.-практ. конф., Москва, 25 нояб. 2020 г. // Рос. тамож. акад. ; редкол.: И. В. Сергеев [и др.]. — М. : РИО Рос. тамож. акад., 2020. — С. 163–169.

10. *Криштафович, Д. В.* Проблемные аспекты терминологии, используемой для винодельческой продукции / Д. В. Криштафович, Н. С. Севастьянов // Товаровед продовольственных товаров. — 2018. — № 7 (169). — С. 63–70.

11. *Криштафович, Д. В.* Проблемные аспекты международной торговли текилой / Д. В. Криштафович, М. Д. Гребнева // Товаровед продовольственных товаров. — 2021. — № 11 (208). — С. 822–829.