

2. *Зенькова, М. Л.* Сравнительная оценка химического состава и технологических свойств сортовой облепихи Беларуси / М. Л. Зенькова, В. Н. Тимофеева, А. В. Акулич // *Хранение и переработка сельхозсырья*. — 2007. — № 8. — С. 24–26.

**Д. В. Криштафович, В. И. Криштафович**  
*Российская таможенная академия (Россия)*

## **ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АНАЛОГОВ ИКРЫ РЫБ**

Высокие цены на натуральную икру (особенно осетровых и лососевых рыб) продолжают ежегодно расти, поэтому взгляд потребителей все чаще привлекают недорогие так называемые аналоги, или заменители, или имитаторы, красной или черной икры. На рынке сегодня представлен достаточно широкий ряд таких пищевых продуктов, имеющих разнообразный ингредиентный состав, в том числе импортного производства. Актуальными являются вопросы идентификации этих товаров как обычными потребителями, так и участниками внешнеэкономической деятельности (при декларировании) и должностными лицами таможенных органов (при таможенном контроле) [1].

Анализ российской нормативной документации по рыбным товарам показал, что в настоящее время терминологический аппарат, связанный с аналогами икры рыб, полностью отсутствует. В разных документах, на этикетках, в торговле и в быту используются разные понятия, не являющиеся терминами: «аналоги икры»; «заменители икры»; «имитаторы икры»; «имитированная икра»; «искусственная икра» и др. Изучение ассортимента аналогов икры, реализуемых в России, показало, что они являются многокомпонентными, характеризуются достаточно сложным составом, в основном изготовлены на основе рыбного бульона и содержат в своем составе целый комплекс различных пищевых добавок и ароматизаторов. Все изученные образцы изготовлены не по стандартам (ГОСТ), а по различным ТУ или СТО, т.е. значительно затрудняется их идентификация как потребителями, так и различными специалистами.

Анализ ТН ВЭД ЕАЭС и Пояснений к ТН ВЭД ЕАЭС показал, что в данных документах также отсутствует терминология по изучаемому товару (не поименованы аналоги икры рыб, хотя позиция 1604 названа «Готовая или консервированная рыба; икра осетровых и ее заменители, изготовленные из икринок рыбы»). В пояснениях к товарной позиции 1604 ТН ВЭД ЕАЭС дано объяснение понятия «заменители икры осетровых»: эти продукты употребляют в пищу как икру, но готовят их из икринок многих видов рыб, кроме осетровых (например, лосося, карпа, щуки, тунца, кефали, трески, пинагора), икринок

которых промывают, очищают от других биологических материалов, солят, а иногда прессуют или высушивают; они могут быть также приправлены и подкрашены. Следовательно, заменители икры осетровых по ТН ВЭД ЕАЭС являются продуктом, изготовленным из икры рыб различных видов, отличных от осетровых. Исходя из этого изучаемые аналоги икры рыб — продукты, которые имитируют любую натуральную икру рыб.

В различных толковых словарях заменитель определяется как материал, продукт, который по своим свойствам может заменять другой, аналог — как нечто сходное, подобное чему-нибудь. Поэтому слова «заменитель» и «аналог» можно считать синонимами, т.е. они в принципе должны обозначать одинаковые по свойствам и виду товары. Однако на практике (в таможенных целях) в нормативной документации под заменителем понимается натуральная икра не осетровых рыб и аналоги икры вообще не поименованы в тексте. В ТР ЕАЭС под аналогами икры понимается имитированная (искусственная) икра, а само понятие «аналог икры» не закреплено в виде термина.

С увеличением объемов торговли натуральной икрой возникает ряд проблем, связанных с ее идентификацией, а также ее аналогов и подделок. Поскольку на рынке представлено множество разнообразных видов аналогов икры рыб, многие потребители эти продукты ошибочно ассоциируют именно с фальсификатами натуральной икры.

Таким образом, при анализе терминологического аппарата нормативных документов о рыбных товарах установлена проблема отсутствия терминов и определений для различных аналогов икры рыб. Аналоги икры рыб являются самостоятельным, относительно дешевым пищевым продуктом достаточно высокой пищевой ценности (т.е. не фальсификатом икры, как считают многие потребители).

Ввиду отсутствия законодательно закрепленных определений терминов возникают проблемы в части идентификации данной продукции у потребителей и у специалистов различных организаций и ведомств.

Проблема идентификации аналогов икры рыб также обусловлена отсутствием единой классификации данного товара в нормативных документах России и ТН ВЭД ЕАЭС. Составить «условную» классификацию аналогов икры рыб представляется возможным только на основе учебной и научной литературы, а также представленного на рынке ассортимента аналогов икры рыб. Отсутствие единообразного подхода к классификации часто приводит к тому, что одни и те же товары относятся к разным классификационным кодам ТН ВЭД ЕАЭС. Вопросы терминологии, классификации и идентификации аналогов икры рыб, как и всех товаров, чрезвычайно важны, поскольку неверное истолкование терминов, отсутствие гармонизации при классификации и идентификации данной категории товаров затрудняют применение мер таможенно-тарифного и нетарифного регулирования внешнеторговой деятельности, ведение таможенной статистики и осуществление

торговой деятельности как на территории Российской Федерации, так и на территории Евразийского экономического союза [2].

Все вышесказанное указывает на объективную необходимость разработки и утверждения национального или межгосударственного стандарта на аналоги икры рыб, чтобы значительно упростить их идентификацию, способствовать выпуску качественной и безопасной для потребителя продукции.

### Источники

1. *Криштафович, Д. В.* Проблемы идентификации товаров при таможенной экспертизе / Д. В. Криштафович // Товаровед продовольственных товаров. — 2024. — № 4. — С. 196–202.

2. *Криштафович, Д. В.* Проблемы терминологии современных нормативных документов по безопасности продовольственных товаров / Д. В. Криштафович, В. И. Криштафович // Вестник Кыргызского экономического университета им. М. Рыскулбекова. — 2025. — № 1. — С. 49–51.

**А. А. Лазарев, В. В. Сурма, А. А. Боровик**  
БГЭУ (Минск)

## МАССОБМЕННАЯ ТАРЕЛКА ДЛЯ КОЛОННЫХ АППАРАТОВ

При прохождении газа (пара) через жидкость на тарелках массообменных аппаратов образуются капли, которые уносятся газовым потоком. При повышенных скоростях газа капельный брызгоунос становится массовым, что приводит к существенному уменьшению движущей силы массообмена и возрастанию потери ценных продуктов [1, с. 42]. С целью снижения капельного уноса над массообменными тарелками устанавливают сепараторы различных конструкций.

На рисунке представлен разработанный авторами сепаратор, который состоит из ряда параллельных горизонтально расположенных плоских пластин 5, установленных друг над другом таким образом, что над полотном 2 массообменной тарелки образуются два и более одинаково ориентированных скатов с проходами между отбойными пластинами для газожидкостного потока. Скаты отделяются друг от друга разделительной перегородкой 6. Массообменная тарелка с сепаратором устанавливается в цилиндрический корпус 1 массообменной колонны.

Тарелка содержит переливное устройство 3 вышерасположенной тарелки и переливное устройство 4 для слива жидкости. Жидкость из переливного устройства 3 поступает на полотно 2 тарелки и по нему