

Статья посвящена введению в действие технических регламентов из блока пищевой продукции Таможенного союза и решению ряда вопросов с этим связанных.

Рассмотрены основные направления и перспективы развития технического регулирования и стандартизации на постсоветском пространстве в рамках различных интеграционных объединений, в том числе Таможенного союза и Единого экономического пространства.

Для разработки государственных стандартов, технических кодексов установившейся практики и в целях создания условий для участия в процессе стандартизации всех заинтересованных субъектов технического нормирования и стандартизации на базе РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» активно функционирует Национальный технический комитет по стандартизации «Продовольственное сырьё и продукты его переработки» (ТК ВУ 16).

СТАНДАРТЫ НА ПИЩЕВУЮ ПРОДУКЦИЮ КАК ДОКАЗАТЕЛЬНАЯ БАЗА ТЕХНИЧЕСКИХ РЕГЛАМЕНТОВ

**РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук
Беларуси по продовольствию», г. Минск, Республика Беларусь**

*З.В. Ловкис, заслуженный деятель науки Республики Беларусь,
член-корр. НАН Беларуси, доктор технических наук, профессор,
генеральный директор;*

*Е.М. Моргунова, кандидат технических наук, доцент, заместитель генерального
директора по стандартизации и качеству продуктов питания*

На современном этапе экономического развития страны повышение качества и конкурентоспособности пищевой продукции, наращивание ее экспортного потенциала является важнейшей задачей предприятий пищевой промышленности республики. Это особенно важно в условиях функционирования Единого экономического пространства и Таможенного союза (ТС).

С 1 июля 2010 г. в Республике Беларусь, в Республике Казахстан и Российской Федерации вступили в силу соглашения об обращении продукции, подлежащей обязательной оценке (подтверждению) соответствия на единой таможенной территории ТС и о взаимном признании аккредитации органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров), выполняющих работы по оценке (подтверждению) соответствия. В целях реализации этих соглашений решениями Комиссии ТС приняты следующие документы:

- ♦ Единый перечень продукции, подлежащей обязательной оценке (подтверждению) соответствия в рамках ТС, с выдачей единых документов (Единый перечень).
- ♦ Единые формы сертификата соответствия и декларации о соответствии ТС (Единые формы).
- ♦ Положение о порядке включения органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза, а также его формирования и ведения.
- ♦ Положение о порядке формирования и ведения Единого реестра выданных сертификатов соответствия и зарегистрированных деклараций о соответствии, оформленных по единой форме.
- ♦ Порядок ввоза продукции (товаров), подлежащей обязательной оценке (подтверждению) соответствия, на таможенную территорию Таможенного союза [1].

В настоящее время приняты 34 технических регламента (ТР) Таможенного союза, которые охватывают широкий спектр продукции. Данные технические регламенты устанавливают обя-

зательные требования безопасности на продукцию и правила их подтверждения соответствия, при выполнении которых обеспечивается доступ продукции на рынок Таможенного союза.

Завершаются процедурные моменты по принятию ТР ТС: «О безопасности алкогольной продукции», ТР ТС на табачную продукцию, «О безопасности рыбы и рыбной продукции».

В основу механизма разработки технических регламентов заложены принципы технического регулирования, согласованной политики в области обеспечения единства измерений, направленные на:

- ♦ исключение дискриминации и установления наиболее благоприятного режима для национальных производителей — требования ТР ТС абсолютно одинаковы как для отечественной, так и для импортируемой продукции;
- ♦ гармонизацию ТР ТС с международными стандартами — за основу при разработке ТР принимаются международные стандарты, директивы ЕС и европейские стандарты, правила ЕЭК ООН, стандарты Кодекса Алиментариус и др.;
- ♦ добровольное применение стандартов — в дополнение к ТР разрабатываются перечни стандартов, применяемых на добровольной основе;
- ♦ гармонизацию процедур оценки соответствия международным стандартам — достижение процедуры оценки соответствия в ТР устанавливается на основе типовых схем, разработанных на основе национальных требований Беларуси, Казахстана и России с учетом международной и европейской практики;
- ♦ транспарентности — разработка ТР осуществляется открыто, гласно, предусмотрены уведомления о разработке и публичное обсуждение в течение не менее 60 дней, в ходе которого в комиссию направляются предложения по проектам ТР, размещенным на сайте ЕЭК [2].

Разработка технических регламентов и стандартов — это серьезная ответственность и работа целых коллективов специалистов на основе научных исследований и данных об оценке рисков.

Одним из основных видов деятельности РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» и является работа по техническому нормированию и стандартизации, в том числе участие в разработке и экспертизе горизонтальных и вертикальных регламентов в области производства и контроля пищевой продукции на территории Таможенного союза и Единого экономического пространства.

Для разработки государственных стандартов, технических кодексов установившейся практики и в целях создания условий для участия в процессе стандартизации всех заинтересованных субъектов технического нормирования и стандартизации на базе РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» активно функционирует Национальный технический комитет по стандартизации «Продовольственное сырье и продукты ее переработки» (ТК ВУ 16).

Технический комитет сформирован из специалистов, являющихся полномочными представителями 94 заинтересованных организаций и предприятий по закрепленной за комитетом области деятельности.

Деятельность комитета (ТК ВУ 16) направлена на обеспечение активного и заинтересованного участия науки и промышленности в процессе технического регулирования и предполагает их вовлечение в разработку технических регламентов, помощь в консолидации мнений, доведении их до органов государственного управления и отстаивании своих позиций.

Технический комитет «Продовольственное сырье и продукты его переработки» включает девять подкомитетов и охватывает все отрасли пищевой промышленности, осуществляя тесное взаимодействие с целым рядом министерств и ведомств, коллегами из стран Таможенного союза.

В качестве наблюдателя (О-член) комитет вошел в ряд межгосударственных технических комитетов (МТК): ISO/TC 34 «Пищевые продукты», ISO/TC 126 «Табак и табачные изделия», ISO/TC 217 «Косметика», ISO/TC 147 «Качество воды».

Работа в МТК в качестве наблюдателя предполагает получение информации о деятельности комитетов, рассмотрение проектов стандартов, участие в заседаниях комитетов и др.

Активизация участия в работе МТК позволяет заинтересованным сторонам приступать к разработке документов на начальных стадиях, отстаивать интересы организаций и национальной экономики, что особенно актуально с учетом функционирования Таможенного союза и Единого экономического пространства.

Основными функциями комитета в области государственной стандартизации являются: формирование совместно с Госстандартом единой политики в области стандартизации продовольственного сырья и продуктов его переработки; обеспечение гармонизации требований стандартов Республики Беларусь с требованиями межгосударственных стандартов; координация работ по стандартизации в организациях пищевой промышленности; создание нормативно-технической базы по стандартизации; участие в работах по государственной, международной и межгосударственной стандартизации с целью обеспечения конкурентоспособности вырабатываемой продукции.

Подкомитетами ТК ВУ 16 по Плану государственной стандартизации, выполняются задания по разработке наиболее актуальных и важных государственных, межгосударственных стандартов, гармонизированных с международными нормами и требованиями, и изменений к ним.

Специалистами РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию» только за последние годы разработано более 150 государственных стандартов по пищевой отрасли и методам испытаний пищевой продукции; принято участие в разработке проектов технических регламентов Таможенного союза; подготовлены экспертные заключения в соответствующие органы государственного управления. Такой подход позволяет активно участвовать в создании единого правового поля и одновременно учесть особенности каждой отрасли в условиях перехода на обязательное выполнение требований технических регламентов.

Очень важно, чтобы требования государственных стандартов максимально были гармонизированы с соответствующими международными и европейскими нормами, обеспечивая предприятиям республики определенные преимущества при внедрении технических регламентов.

Комитетом активно проводятся работы по внесению изменений в уже утвержденные перечни в части дополнения методиками испытаний и переработки ведомственных методик испытаний с последующей разработкой на основе межгосударственных стандартов.

Вместе с тем, в сфере технического регулирования безопасности пищевой продукции, не до конца решены некоторые задачи формирования нормативной базы технических регламентов, наличия методов испытаний и их обеспеченности средствами измерений, идентификации пищевой продукции, пищевых добавок и опасных веществ в продуктах питания с целью выявления фальсификаций и разрешения арбитражных судов.

Эти вопросы и многие другие выносятся на рассмотрение на заседаниях Национального технического комитета, где обсуждаются проблемные моменты по отдельным отраслям перерабатывающей промышленности.

Практика применения Технических регламентов Таможенного союза показала, что учесть на стадии разработки абсолютно все аспекты и проблемы, которые могут возникнуть в отношении того или иного вида продукции, очень сложно. Процесс внесения изменений, корректировки и развития этих регламентов становится не простым, но он управляем.

В этих непростых условиях активизация работы Национального технического комитета по стандартизации особенно важна и актуальна, именно он является основной движущей силой в переходе на новые требования, поскольку межгосударственные стандарты являются не только доказательной базой для ТР ТС, но и инструментом безбарьерной торговли на всем постсоветском пространстве.

Важнейший блок вопросов, который оказывает самое непосредственное влияние на практическое применение некоторых ТР ТС, в частности, «О безопасности пищевой продукции», требует новых подходов по гармонизации законодательства стран-участников рынка и упрощению системы законодательного урегулирования.

Введение в действие ряда горизонтальных регламентов привело к тому, что в настоящее время остро обозначились проблемные вопросы в области достаточности и единого толкования законодательного поля при общей организации рынка пищевой продукции. В настоящее вре-

мя в разной степени готовности находятся проекты изменений в ТР ТС. Уделяя должное внимание техническим регламентам Таможенного союза, нельзя забывать, что это правовые документы, содержащие только общие требования безопасности к продукции и процессам. Конкретные же требования по большинству видов продукции устанавливаются непосредственно в стандартах.

Стандартизация, содействующая экономическому развитию и гарантирующая не только безопасность, но и качество, конкурентоспособность, экологичность и эффективность продукции, услуг, процессов, остается основой всего механизма технического регулирования.

Работа в области стандартизации направлена на гармонизацию требований к качеству и безопасности пищевой продукции с международными и европейскими требованиями, создает условия и является основным механизмом для защиты интересов белорусских производителей и продвижения белорусской продукции на внутренний и внешний рынки.

В целях обязательного выполнения требований технических регламентов Таможенного союза и выработки единой позиции в рамках работы Национального технического комитета по стандартизации «Продовольственное сырье и продукты его переработки» проведено ряд согласительных совещаний с рассмотрением наиболее актуальных на сегодня вопросов.

Это и процедура установления (подтверждения) сроков годности продукции; вопросы маркировки продукции; внесение изменений в государственные и межгосударственные стандарты, регулирующие производство и обращение пищевой продукции с целью гармонизации с требованиями законодательства и устранения технических барьеров.

В работе совещаний принимали участие уполномоченные представители министерств и ведомств Республики Беларусь, Государственного комитета по стандартизации, Белорусского государственного концерна «Белгоспищепром» и ряда заинтересованных пищевых предприятий.

По всем обсуждаемым вопросам были приняты конструктивные решения для подготовки консолидированной позиции Республики Беларусь.

Установление единых обязательных требований к продукции на ЕЭП и совершенствование связанных с их применением инструментов стандартизации, аккредитации, обеспечения единства измерений и процедур контроля позволит сформировать общее правовое поле в сфере обеспечения безопасности и конкурентоспособности продукции, устранить технические барьеры и эффективно расширить международное сотрудничество.

Только общими усилиями можно обеспечить устойчивое развитие нашей экономики и повышение уровня жизни людей в новых современных условиях единого таможенного пространства.

ЛИТЕРАТУРА

1. *Ловкис, З.В.* Качество и безопасность пищевых продуктов : учеб. пособие / З.В. Ловкис, И.М. Почницкая, И.В. Мельтисова, В.В. Литвяк. — Мн. : «ИВЦ Минфина», 2010. — 397 с.
2. *Корешков, В.Н.* Единому пространству — единые требования / В.Н. Корешков // Стандарты и качество. — 2014. — №4. — С. 16–22.

Рукопись статьи поступила в редакцию 17.11.2014

Z.V. Lovkis, A.M. Marhunova

STANDARDS FOR FOOD PRODUCTS AS AN EVIDENCE BASE OF TECHNICAL REGULATIONS

The article is about application of technical regulations from the block of the food products of the Customs Union and solution of a number of questions related to this issue.

The main directions and perspectives of the development of technical regulation and standardization on the former Soviet territory within the frameworks of different integration associations, including the Customs Union and the Common Free Market Zone, have been considered.

The National technical committee of standardization «Food raw materials and products of their processing» functions on the basis of the RUE «Scientific-Practical Center for Foodstuffs of the National Academy of Sciences» (TK BY 16) for the development of state standards, technical codices of the set practice and for creating conditions for participation of parties, interested in technical regulation and standardization.

УДК [664.66+664.68]:691/694:658.3

Показана история создания кафедры технологии хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства Кубанского государственного технологического университета, занимающей ведущее место в рейтинге Минобрания России среди 28 аналогичных выпускающих кафедр государственных вузов Российской Федерации; приведен кадровый состав кафедры; представлены результаты работы кафедры в области научно-исследовательской деятельности, подготовки научно-педагогических кадров, а также награды и поощрения кафедры.

ИННОВАЦИОННЫЕ РАЗРАБОТКИ КАФЕДРЫ ТЕХНОЛОГИИ ХЛЕБОПЕКАРНОГО, МАКАРОННОГО И КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА КУБАНСКОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО УНИВЕРСИТЕТА

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования «Кубанский государственный
технологический университет», г. Краснодар, Российская Федерация**

*Ю.Ф. Росляков, доктор технических наук, профессор,
заведующий кафедрой технологии хлебопекарного,
макаронного и кондитерского производства;*

Кафедра технологии хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства (ТХМиКП) была образована по приказу Министерства высшего и среднего специального образования РСФСР 16 мая 1973 г., и недавно отметила своё сорокалетие.

История кафедры подробно отражена в книге «Кафедра ТХМиКП: история и современность» (г. Краснодар, КубГТУ.— 2003 г. — 192 с.).

Кафедра готовит специалистов самой важной в России профессии, которые снабжают население Кубани и России основными продуктами питания — хлебом, макаронными и кондитерскими изделиями.

Хлеб — самый удивительный продукт природы и творения человеческого ума, самый древний и надёжный вид пищи на Земле, который сопровождает нас всю жизнь. Не случайно в народе говорят: «Хлеб — всему голова!». Без кондитерских изделий никогда не обходится праздничный стол, от них зависит настроение людей. А макароны — один из любимейших в мире продуктов питания. За счет хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий ежедневно удовлетворяется до 40–50 % потребностей человека в пищевых веществах и энергии.

За все годы работы кафедрой подготовлено около 4000 специалистов, которые успешно работают директорами, главными инженерами, главными технологами, ведущими специалистами, начальниками цехов, технологами хлебозаводов, пекарен, кондитерских и макаронных фабрик, преподавателями высших и средних специальных учебных заведений в различных регионах Российской Федерации (РФ) и ближнего зарубежья. В Краснодарском крае