

УДК 006:664.951.6

**Людмила Анатольевна Шаповалова**

Полярный филиал ФГБНУ «ВНИРО» («ПИНРО» им. Н.М. Книповича), заведующий лабораторией нормативного обеспечения рыболовства, председатель подкомитета по стандартизации рыбной продукции ПК 5, кандидат технических наук, SPIN-код: 1026-4375, AuthorID: 892148, Россия, Мурманск, e-mail: shapoval@pinro.ru

**Мария Викторовна Федотова**

Полярный филиал ФГБНУ «ВНИРО» («ПИНРО» им. Н.М. Книповича), старший специалист, член подкомитета по стандартизации рыбной продукции ПК 5, SPIN-код: 5737-7862, AuthorID: 1009142, Россия, Мурманск, e-mail: fedotova@pinro.ru

**Пресервы из разделанной сельди  
как объект межгосударственной стандартизации**

*Аннотация.* Разрозненность и несоответствие современным реалиям требований и положений, регламентирующих выпуск пресервов из разделанной сельди в заливке, соусе или масле, которые установлены в различных документах по стандартизации на межгосударственном и национальном уровнях, обуславливает необходимость разработки нового межгосударственного стандарта. Наличие такого документа решит проблему унификации требований, предъявляемых к данному виду пресервов, будет способствовать расширению доказательной базы технических регламентов Евразийского экономического союза (ЕАЭС) и обеспечению свободного перемещения продукции на территории ЕАЭС. Необходимость разработки межгосударственного стандарта диктуется также отсутствием актуализированных документов по стандартизации, используемых при осуществлении закупок пресервов для обеспечения государственных и муниципальных нужд. В связи с этим основной целью исследований является установление на межгосударственном уровне требований к качеству и безопасности пресервов из разделанной сельди в заливке, соусе или масле, необходимых и достаточных для их идентификации и осуществления контроля. Для этого проведен анализ действующих стандартов и иных документов по стандартизации на пресервы из разделанной сельди, технологических инструкций, устанавливающих порядок и последовательность их изготовления, реестра ассортиментных знаков консервов, пресервов и рыбопродукции из рыбы и нерыбных объектов. Построение, изложение, оформление проекта стандарта выполнено в соответствии с ГОСТ 1.2-2015, ГОСТ 1.5-2001. В проекте стандарта приведен видовой состав рыб семейства Сельдевые, предложена классификация пресервов в зависимости от особенностей технологии их изготовления, представлен ассортимент пресервов. Описаны виды разделки сельди, используемые в технологии пресервов. Сформирована номенклатура и представлены характеристики и нормы органолептических, физических и химических показателей, определяющих потребительские свойства продукции. Составлен перечень сырья, применяемого для изготовления пресервов, указаны требования к маркировке, упаковке, правилам приемки и методам контроля. Приведены рекомендуемые условия хранения и сроки годности пресервов. Проект стандарта прошел необходимые этапы публичного обсуждения и согласования в Российской Федерации, после чего включен в программу межгосударственной стандартизации для прохождения в установленном порядке окончательного согласования и принятия.

*Ключевые слова:* межгосударственный стандарт, пресервы, сельдь, заливка, соус, масло, классификация, показатели качества и безопасности, ассортимент.

### **Ludmila A. Shapovalova**

Polar branch of the FSBSI «VNIRO» («PINRO» named after N.M. Knipovich), head of the laboratory for normative support of fisheries, chairman of the subcommittee for standardization of fish products SC 5, PhD in engineering sciences, SPIN-cod: 1026-4375, AuthorID: 892148, Russia, Murmansk, e-mail: shapoval@pinro.ru

### **Maria V. Fedotova**

Polar branch of the FSBSI «VNIRO» («PINRO» named after N.M. Knipovich), senior specialist, member of the subcommittee for standardization of fish products SC 5, SPIN-cod: 5737-7862, AuthorID: 1009142, Russia, Murmansk, e-mail: fedotova@pinro.ru

## **Dressed herring preserves as an object of interstate standardization**

*Abstract.* Present-day requirements and provisions ensuring the output of dressed herring preserves in liquor, sauce or oil are stated in different interstate and national standards. Incoherence and incompliance with these requirements and provisions prompt the development of a new interstate standard. The new framework will end the problem of the requirements unification for this kind of preserves and contribute to the extended evidentiary basis of the Eurasian Economic Union (EAEU) regulations and free transportation within the EAEU. The need for the new interstate standard is also driven by the absence of up-to-date standardization documents used in public procurement. The research therefore mainly aims at establishing quality and safety requirements for dressed herring preserves in liquor, sauce or oil at the interstate level that are essential to identify and monitor the product. To this end, a review was carried out of the standardization framework in place for dressed herring preserves, manufacturing specifications stipulating the production cycle for preserves, product designations register for preserves and fish products of fish and non-fish species. The structure, contents and layout of the draft standard are done in accordance with the GOST 1.2-2015, GOST 1.5-2001. The draft standard deals with a species composition of the family *Clupeidae*, a preserves classification based on the production details and a range of preserves. There is a description of herring dressing types in the draft that are used in the preserves production. A list is compiled and specifications and norms for sensorial, physical and chemical rates as key customer appeal of the products are given. A list of raw materials used in preserves production is compiled and requirements for marking, packing, acceptance rules and control methods are stated. Recommended storage requirements and expiry dates for preserves are listed. The draft standard went through the essential stages of the public hearing and got cleared in the Russian Federation and afterwards was accepted to the international standardization program for final approvals.

*Keywords:* interstate standard, preserves, herring, filling, sauce, oil, classification, quality and safety rates, range.

### **Введение**

В настоящее время требования к пресервам из разделанной сельди установлены в различных документах по стандартизации в зависимости от принадлежности к той или иной классификационной группировке пресервов, вида разделки сельди, степени солености продукции. Наиболее востребованными у потребителя по праву считаются пресервы из разделанной сельди в масле, различных соусах и заливках. При этом требования к данным пресервам разрознены, распределены между разными документами, давно введенными в действие и

во многом не отвечающими законодательству в сфере технического регулирования и санитарно-эпидемиологического контроля (надзора), межгосударственной и национальной стандартизации.

Требования к пресервам в заливке, соусе или масле из сельди, разделанной на филе, филе-кусочки, филе-ломтики, рулет изложены в межгосударственном стандарте ГОСТ 7453-86 [1], разделанной на кусочки – в отраслевом стандарте Российской Федерации ОСТ 15-380-94 [2] и национальном стандарте Украины СОУ 15.2-34821206-031:2009 [3], филе-кусочки малосоленые – в отраслевом стандарте Российской Федерации ОСТ 15-406-2000 [4]. Существуют и собственные документы товаропроизводителей (технические условия, стандарты организации), которые предусматривают выпуск нового ассортимента пресервов, не включенного в перечисленные документы по стандартизации, и которые по желанию изготовителей могут быть использованы при разработке единого документа.

На основании вышеизложенного возникла острая необходимость создания межгосударственного стандарта вида «технические условия», учитывающего в полной мере требования и положения действующих стандартов и иных документов по стандартизации и отвечающего современным условиям, обеспечивающим выпуск качественной продукции.

### **Объекты и методы исследований**

Объектом стандартизации разрабатываемого проекта межгосударственного стандарта являются пресервы из разделанной сельди в заливке, соусе или масле, предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

При проведении исследований учтены требования межгосударственного и отраслевых стандартов Российской Федерации, стандарта Украины, технических регламентов ЕАЭС (ТС) [5], [6]. Проанализированы основополагающие отраслевые технологические инструкции, устанавливающие порядок и последовательность изготовления пресервов из разделанной рыбы в различных соусах и заливках [7], реестр ассортиментных знаков консервов, пресервов и рыбопродукции из рыбы и нерыбных объектов (далее – реестр ассортиментных знаков) [8]. Проект стандарта разработан и оформлен в соответствии с требованиями основополагающих стандартов системы межгосударственной стандартизации ГОСТ 1.2-2015 [9] и ГОСТ 1.5-2001 [10].

### **Результаты и их обсуждение**

Сельдь на протяжении не одного столетия занимала совершенно особое место в жизни и рационе населения нашей страны. Сельдь была важным источником белкового питания, и сейчас она сохранила свое, пожалуй, основное значение как традиционная закуска [11]. По химическим и технологическим характеристикам сельдь относится к такому сырью, которое целесообразно направлять для изготовления самой разнообразной продукции, в том числе пресервов. Пресервы из сельди занимают одно из лидирующих мест в ряду пресервов в различных ценовых категориях с учетом широко представленного ассортимента. Добавление разнообразных соусов и заливок, а также растительных масел в пресервы из разделанной сельди осуществляют в соотношениях, обеспечивающих оптимальное покрытие поверхности рыбы жидкой составляющей. Внесение масла, заливки или соуса способствует облагораживанию вкуса рыбы и позволяет получить продукт с высокими гастрономическими свойствами. Использование в качестве гарниров различных овощей, фруктов и ягод придает пресервам особый вкус.

Учитывая многолетнюю практику использования в технологии пресервов промысловых видов сельди, а также ориентируясь на те виды сельди, которые могут выступать в качестве потенциального сырья, при разработке проекта межгосударственного стандарта сформирован видовой состав рыб семейства Сельдевые (*Clupeidae*), являющихся объектами промышленного и прибрежного рыболовства. Разрешено использовать сельди: атлантическо-скандинавскую (атлантическая), балтийскую (салака), тихоокеанскую, беломорскую, чеш-

ско-печорскую, аграханскую, долгинскую, черноморско-азовскую морскую и проходную (азовско-черноморская, донская, днепроовская, дунайская, керченская), пятнистую, сельдь-черноспинку, пузанок каспийский (сельдь каспийская), пузанок большеглазый (сельдь каспийская).

Целью внесения в стандарт видовой составы рыб является предоставление четкой информации, необходимой для правильного указания в маркировке видов водных биологических ресурсов (ВБР) и как следствие невведение потребителя в заблуждение. Зоологические названия сельди в проекте стандарта приведены в соответствии с Перечнями видов ВБР, разрешенных для вылова (добычи) при промышленном и прибрежном рыболовстве [12], [13], на которые следует ориентироваться при разработке проектов документов рыбной отрасли.

Нормативные ссылки, приведенные по тексту стандарта на сырье, материалы, правила приемки, методы испытаний, упаковку и маркировку, изложены в порядке возрастания их регистрационных номеров.

Предложена классификация пресервов в зависимости от особенностей технологии их изготовления: вида разделки сельди, вида жидкой части (масло, соус, маринад, заливка, натуральный тузлук, майонез), наличия или отсутствия гарнира. При формировании классификации учитывались существующие наименования пресервов, приведенные в вышеупомянутых стандартах, реестре ассортиментных знаков, технических условиях [14], технологических инструкциях по производству пресервов из разделанной рыбы в различных соусах и заливках [7]. Всего проанализировано около 100 наименований пресервов.

Поскольку отраслевой техникой регламент ТР ЕАЭС 040/2016 [6] не предусматривает обязательное указание в маркировке пресервов ассортиментного знака, в проекте нет перечня наименований пресервов, соответствующих ассортиментным знакам, как это изложено в действующих стандартах, разработанных до вступления указанного технического регламента. Это связано и с новыми правилами формирования наименований пищевой рыбной продукции, установленных в ТР ЕАЭС 040/2016. В результате возникла ситуация, когда большинство существующих наименований пресервов не отвечают этим правилам и не могут быть представлены в основных требованиях стандарта.

Альтернативой перечню наименований пресервов стало справочное приложение, составленное на их основе, как ассортимент пресервов из разделанной сельди в заливке, соусе или масле для того, чтобы потенциальные пользователи стандарта могли оценить возможность применения документа в своей производственной практике. При этом из отдельной части действующего ассортимента пресервов исключены конкретные наименования видов сельди, что, в свою очередь, расширяет спектр используемого рыбного сырья. При указании ассортимента пресервов не учитывается степень жирности атлантической и тихоокеанской сельдей, так как можно использовать и жирную, и нежирную рыбу; отнесение продукции к малосоленым пресервам, поскольку современные технологии выпуска данного вида пресервов ориентированы на снижение массовой доли пищевой соли в продукте, и по этому показателю многие пресервы можно отнести к малосоленным. Согласно ГОСТ 30054-2003 [15] малосоленные пресервы были выделены в отдельную классификационную группировку пресервов, в связи с чем для них был разработан отдельный отраслевой стандарт. В настоящее время в таком подразделении пресервов нет особой необходимости. В целях предоставления возможности выпускать по стандарту иной ассортимент пресервов, который не представлен в приложении, введен допуск. Согласно этому допуску разрешается изготавливать другой ассортимент пресервов с использованием предусмотренного стандартом сырья, соответствующих требованиям стандарта, техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Дано общее представление о продукции и основных технологических операциях ее изготовления. В частности, указано, что сельдь должна быть разделана, посолена (кроме соленой

сельди), уложена в банки или ведра (ведерки) с добавлением или без добавления пищевых компонентов, залита соусом, заливкой, майонезом или маслом с применением консерванта.

Перечислены применяемые виды разделки сельди: кусочки, филе, филе-кусочки, филе-ломтики, рулет – и даны их характеристики. Предусмотрены более четкие и конкретные формулировки в описании потребительских свойств пресервов с необходимой степенью детализации в характеристиках показателей качества. Для проведения органолептической оценки качества пресервов установлены такие показатели, как: «Вкус», «Запах», «Консистенция (сельди, овощей и фруктов)», «Состояние (разделанной сельди; кожных покровов; овощей и фруктов; заливки, соуса, майонеза, масла)», «Цвет (сельди; заливки, майонеза, масла)», «Наличие чешуи», «Характеристика разделки», «Порядок укладывания (кусочков, филе, филе-кусочков, филе-ломтиков, рулетов, гарнира)», «Наличие посторонних примесей».

По сравнению с действующими стандартами характеристики для показателей «Вкус» и «Запах» дополнены требованиями, исключающими показатели порчи, соответственно – «без постороннего привкуса» и «без постороннего запаха». Основное требование показателя «Консистенция сельди» изложено, как нежная, сочная, уплотненная и дополнено допуском: «Может быть плотная для пресервов в масле».

Одним из важных показателей, определяющих потребительские свойства пресервов, является состояние кусочков, филе, филе-кусочков, филе-ломтиков, рулетов. Они должны быть целые, с ровными срезами. Рулеты при выкладывании должны сохранять форму свернутого рулона. Допускается наличие выделившегося жира и незначительного белкового налета на поверхности; слегка перезревшее мясо; слипание отдельных кусочков, филе, филе-кусочков, филе-ломтиков и рулетов, когда разъединение их возможно без повреждений. Поскольку на качество пресервов также оказывает влияние состояние овощей и фруктов (при использовании), характеристика показателя «Состояние» дополнена описанием формой их нарезки.

Подробно представлена характеристика показателя «Порядок укладывания» сельди в зависимости от вида ее разделки и применяемой потребительской упаковки ввиду того, что этот показатель во многом определяет товарный вид продукции. Предусмотрено укладывание в банки фигурные, цилиндрические и ведра (ведерки) из полимерных материалов. Включен показатель «Порядок укладывания гарнира» с характеристикой: «Произвольно, на дно или под крышку банки».

Помимо органолептических, внесены химические и физические показатели пресервов с соответствующими нормами и характеристиками. По сравнению с действующими стандартами снижен нижний предел массовой доли поваренной соли на 1,0 % согласно рекомендации Федерального исследовательского центра питания и биотехнологии, направленной на оздоровление нации и учитывающей группу малосоленых пресервов, занимающих приоритетное место в сегменте данного вида продукции. В результате массовая доля поваренной соли пресервов составляет от 4,0 до 8,0 %.

В целях придания продукции аппетитного и гармоничного букета, исключения прижизненной полупрозрачности мышечной ткани рыбы, ее размягчения, являющимися неотъемлемыми критериями созревших пресервов, важно использовать сельдь с необходимой жирностью. Жирность сельди следует считать лимитирующим фактором в получении качественных созревших пресервов. В связи с этим минимальная массовая доля жира в пресервах ограничена 6,0 %, а при использовании жирных атлантической и тихоокеанской сельдей – 12,0 %.

Для сохранения потребительских свойств и безопасности пресервов путем защиты от микробной порчи и/или роста патогенных микроорганизмов в течение всего установленного срока годности и для продления действующих сроков годности обязательным условием является добавление консервантов в количестве, предусмотренном законодательством в сфере технического регулирования. При изготовлении пресервов в качестве консерванта, как пра-

вило, используют бензоат натрия, безопасный уровень которого согласно требованиям ТР ТС 029/2012 [16] для пресервов из рыбы составляет 2 г/кг. На основании этого в проект стандарта введен показатель «Массовая доля бензоата натрия E211» с нормой не более 0,2 %. В то же время допускается использовать другие консерванты, предусмотренные ТР ТС 029/2012 или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт. Таким образом, у изготовителя появляется возможность выбора консерванта в зависимости от поставленных целей и финансовых предпочтений.

Массовая доля составных частей – рыбы, заливки, гарнира – нормируемый для данного вида пресервов показатель. Для большинства ассортимента пресервов установлено содержание рыбы не менее 75 %, заливки – не более 25 %, гарнира – не более 10 %. Данная норма, регламентированная в соответствии с существующей производственной практикой, внесена в разрабатываемый стандарт как успешно себя зарекомендовавшая. Указанное массовое соотношение ингредиентов в пресервах позволяет изготавливать качественную продукцию, отвечающую запросам потребителя.

Помимо количества рыбы в пресервах, важно контролировать ее размер, в частности, длину филе, ширину (высоту) кусочков, филе-кусочков, толщину филе-ломтиков, а также количество в одной упаковочной единице прихвостовых кусочков или филе-кусочков (филе-ломтиков) из прихвостовой части сельди. Все эти показатели также направлены на получение продукции надлежащего качества, отвечающей высоким требованиям межгосударственного стандарта.

По показателям безопасности пресервы должны соответствовать требованиям, установленным в технических регламентах ЕАЭС (ТС) или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Составлен перечень сырья, который учитывает широкий спектр пищевых компонентов, используемых в технологии пресервов. В качестве рыбного сырья разрешено применять сельдь-сырец (свежую), охлажденную, мороженую, филе сельди мороженое. Допускается использовать сельдь соленую, в том числе соленый полуфабрикат, соленую специального или пряного посола, маринованную. Содержание поваренной соли в таком сырье должно составлять не более 8,0 %. Длительное время на предприятиях, изготавливающих пресервы из разделанной рыбы в мелкой расфасовке, использовали сельдь различного вида посола, которую разделяли на кусочки, филе, филе-кусочки, филе-ломтики, укладывали в банки, заливали соусом, заливкой или маслом и направляли для дальнейшего созревания и реализации. К недостаткам этой технологии следует отнести прерванность и длительность технологического процесса, значительную трудо- и энергоемкость, необходимость использования дополнительных производственных помещений для приготовления соленого полуфабриката, невозможность организации управляемого технологического процесса, обеспечивающего приготовление продукта с заданными показателями по содержанию поваренной соли и степени созревания. Кроме того, при использовании данной технологии образуется большое количество соленых отходов (от 60 до 70 %), что затрудняет их рациональное использование для производства высококачественных кормовых добавок. Поэтому наиболее целесообразно изготавливать пресервы в мелкой расфасовке из рыбы-сырца, охлажденной и мороженой, направляя их на разделку без предварительного посола. Именно эти виды сырья активно используются в настоящее время [17], [18].

Среди растительных масел предусмотрена возможность применения масел арахисового, горчичного, кукурузного, хлопкового, подсолнечного, соевого, оливкового. При этом растительное масло обязательно должно быть рафинированным. Учитывая большое разнообразие применяемых соусов, маринадов, заливок, гарниров, в перечень сырья включены овощи свежие, сушеные, быстрозамороженные, соленые, маринованные, стерилизованные (репчатый лук, чеснок, морковь, свекла, огурцы, консервы овощные), зелень (укроп, петрушка, сельде-

рей, кориандр), ягоды свежие, быстрозамороженные (брусника, калина, кизил, клюква, смородина красная, черная, белая), фрукты свежие, консервированные, сушеные (виноград, лимон, яблоки, слива), соки фруктовые и овощные, вино столовое, пиво, уксус спиртовой, кислота уксусная, пряности (перец черный, белый, душистый, красный молотый; гвоздика; корица; имбирь; цвет мускатный; орех мускатный, кориандр; кардамон; тмин; анис; лист лавровый; семена укропа) и др. Предусмотрена возможность использования вместо натуральных пряностей эфирных масел пряностей и углекислотных экстрактов пряностей.

Обязательной частью стандартов вида «технические условия» является раздел, содержащий требования, предъявляемые к маркировке. Маркировка – неотъемлемое условие информирования потребителей о продукции и ее свойствах, правильности выбора продукции как в плане ее безопасности и качества, так и индивидуальных предпочтений потребителей. В то же время маркировка служит одним из способов воздействия на рынок пищевых продуктов, являясь одной из конкретных мер воздействия на торговлю. В целях невведения потребителя в заблуждение и предоставления полной и достоверной информации о наименовании продукции, ее составе, свойствах, пищевой и энергетической ценности, количестве, способе употребления, дате изготовления, условиях и сроках хранения, наименовании и месте нахождения изготовителя установлены единые обязательные для применения и исполнения требования к пищевой продукции в части маркировки, обеспечивающие ее свободное перемещение на территории ЕАЭС.

Как правило, в стандартах, регламентирующих выпуск пищевой рыбной продукции, обязательные требования к маркировке излагаются с использованием ссылок на соответствующие технические регламенты ЕАЭС (ТС), содержащие необходимые сведения и положения, которые следует применять и соблюдать при маркировании продукции [6], [19]. Дополнительные сведения перечисляются в стандартах. Применительно к пресервам из разделанных атлантической или тихоокеанской сельдей в заливке, соусе или масле предусмотрено положение о дополнительном указании в их наименовании информации о жирности рыбы, поскольку можно использовать и жирную, и нежирную сельдь. Для пресервов с массовой долей поваренной соли не более 6,0 % в наименовании допускается указывать информацию о принадлежности к малосоленным пресервам.

Немаловажным является и выбор вида потребительской упаковки, которая должна обеспечивать сохранность и качество пресервов при их транспортировании и хранении, отвечать запросам потребителя и удовлетворять интересам ретейлеров, осуществляющих свою деятельность на рынке продовольственных товаров. Традиционно пресервы упаковывают в банки металлические, стеклянные, из полимерных материалов предельной вместимостью 520 см<sup>3</sup>. В последние годы активно стали применяться банки из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом. Используют также и ведра (ведерки) из полимерных материалов предельной вместимостью 1300 см<sup>3</sup>. Все перечисленные виды упаковки включены в проект стандарта. При этом предусмотрена возможность изготовителю использовать другие виды упаковки, разрешенные к применению для контакта с пищевой продукцией. Также указано, что каждая единица транспортной упаковки должна содержать пресервы одного наименования, в банках (ведрах) одного типа и одной вместимости, одной даты изготовления.

В целях обеспечения объективной проверки пресервов на соответствие требованиям к их качеству, безопасности, упаковке и маркировке, установленным данным стандартом, приведены (при наличии) ссылки на межгосударственные стандарты, в которых изложены методы отбора проб и методы контроля (испытаний, определений, измерений, анализа). В случае отсутствия стандартизированных на межгосударственном уровне методов контроля (в данном проекте стандарта – это содержание нитрозаминов, пестицидов, определение паразитологических показателей) в каждом государстве, принявшем настоящий стандарт, должны

применяться свои действующие методы контроля. Длину филе, ширину (высоту) кусочков, филе-кусочков, толщину филе-ломтиков предложено измерять металлической линейкой с ценой деления 1 мм.

Приведены рекомендуемые условия хранения и сроки годности пресервов, при этом оговорено, что сроки годности распространяются на пресервы, изготовленные с использованием бензоата натрия. Срок, отличающийся от указанного в проекте стандарта, устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, с учетом особенностей технологии, вида упаковки, используемого консерванта применительно к конкретным условиям хранения пресервов. При этом изготовитель несет ответственность за правильность установления сроков годности пресервов.

Разработанный проект межгосударственного стандарта ГОСТ «Пресервы из разделанной сельди в заливке, соусе или масле. Технические условия» прошел необходимые этапы публичного обсуждения в Российской Федерации, рассмотрен и согласован на заседании межгосударственного комитета по стандартизации МТК 300 (ФГБНУ «ВНИРО»). В настоящее время проект стандарта включен в программу межгосударственной стандартизации для прохождения в установленном порядке окончательного согласования и принятия.

### **Заключение**

Разработка проекта ГОСТ «Пресервы из разделанной сельди в заливке, соусе или масле. Технические условия» имеет социальный эффект, поскольку обеспечивает выпуск широкого ассортимента качественных и безопасных пресервов, повышает конкурентоспособность и эффективность производства, исключает затраты изготовителя на разработку собственных документов по стандартизации, снижает вероятность фальсификации продукции при ее маркировании и тем самым повышает доверие потребителей. В процессе разработки проекта решаются задачи повышения научно-технического уровня документа, уточнения объекта стандартизации, унификации требований в части маркировки, упаковки, правил приемки и методов контроля.

Введение стандарта в действие позволит расширить доказательную базу технических регламентов для пищевой рыбной продукции, устранить барьеры в торговле и создать благоприятные условия для продвижения отечественной продукции на территории государств-членов Евразийского экономического союза и других стран СНГ.

### **Список литературы**

1. ГОСТ 7453-86. Пресервы из разделанной рыбы. Технические условия. Взамен ГОСТ 7453-75; введ. 88-01-01. М.: Министерство рыбного хозяйства СССР: ИПК «Изд-во стандартов», 1986. 26 с.
2. ОСТ 15-380-94. Пресервы из кусочков рыбы в различных соусах и заливках. Технические условия. Введ. 1994-11-01. Комитет Российской Федерации по рыболовству. 22 с.
3. СОУ 15.2-34821206-031:2009. Пресервы из океанической рыбы в разных соусах и заливках. Технические условия. Введ. 2010-07-01. Государственный Комитет рыбного хозяйства Украины. 24 с.
4. ОСТ 15-406-2000. Пресервы рыбные малосоленые. Технические условия. Введ. 2001-01-01. Государственный Комитет Российской Федерации по рыболовству. 39 с.
5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12. 2011 № 880 [Электронный ресурс]. 360 с. Режим доступа: [https://sudact.ru/law/reshenie-komissii-tamozhennogo-soiuz-a-ot-09122011-n\\_2/tr-ts-0212011/](https://sudact.ru/law/reshenie-komissii-tamozhennogo-soiuz-a-ot-09122011-n_2/tr-ts-0212011/) (дата обращения: 20.10.2020).

6. Технический регламент Евразийского экономического союза 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10. 2016 г. N 162 [Электронный ресурс]. 360 с. Режим доступа: [https://sudact.ru/law/reshenie-soveta-evraziiskoi-ekonomicheskoi-komissii-ot-18102016\\_18/tr-eaes-0402016/](https://sudact.ru/law/reshenie-soveta-evraziiskoi-ekonomicheskoi-komissii-ot-18102016_18/tr-eaes-0402016/) (дата обращения: 21.10.2020).

7. Технологическая инструкция по производству пресервов из разделанной рыбы в различных соусах и заливках // Сборник технологических инструкций по производству консервов и пресервов из рыбы и нерыбных объектов. СПб.: Судостроение, 2012. Т. 3. С. 44–105.

8. Реестр ассортиментных знаков консервов, пресервов и рыбопродукции из рыбы и нерыбных объектов. М.: Изд-во ВНИРО, 2016. 106 с.

9. ГОСТ 1.2-2015. Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены. Взамен ГОСТ 1.2-2009; введ. 2016-07-01. М.: Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии: Стандартинформ, 2019. 19 с.

10. ГОСТ 1.5-2001. Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Общие требования к построению, изложению, оформлению, содержанию и обозначению. Взамен ГОСТ 1.5-93; введ. 2002-09-01. М.: Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии: Стандартинформ, 2010. 84 с.

11. К российской истории изучения и освоения промышленного лова сельди в Северо-Европейском бассейне Северного Ледовитого океана / А.П. Алексеев, В.П. Пономаренко, А.И. Крысов, Е.И. Селиверстова. Мурманск: Изд-во ПИНРО, 2003. 152 с.

12. Перечень видов водных биологических ресурсов, в отношении которых осуществляется промышленное рыболовство во внутренних морских водах Российской Федерации, в территориальном море Российской Федерации, на континентальном шельфе Российской Федерации, в исключительной экономической зоне Российской Федерации, Каспийском море, открытом море и районах действия международных договоров Российской Федерации в области рыболовства и сохранения водных биологических ресурсов, утвержденный распоряжением Правительства РФ от 18 ноября 2017 г. № 2569-р [Электронный ресурс]. URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_283115/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_283115/). Загл. с экрана (дата обращения: 13.01.2021).

13. Перечень видов водных биологических ресурсов, в отношении которых осуществляется прибрежное рыболовство во внутренних морских водах Российской Федерации, в территориальном море Российской Федерации, на континентальном шельфе Российской Федерации, в исключительной экономической зоне Российской Федерации, Каспийском море, открытом море и районах действия международных договоров Российской Федерации в области рыболовства и сохранения водных биологических ресурсов, утвержденный распоряжением Правительства РФ от 19.03.2018 г. № 452-р [Электронный ресурс]. URL: [http://fish.gov.ru/files/documents/otraslevaya\\_deyatelnost/organizaciya\\_rybolovstva/zayavochnaya\\_kampaniya\\_2018/rasp\\_190318\\_452-r.pdf](http://fish.gov.ru/files/documents/otraslevaya_deyatelnost/organizaciya_rybolovstva/zayavochnaya_kampaniya_2018/rasp_190318_452-r.pdf). Загл. с экрана (дата обращения: 13.01.2021).

14. ТУ 9272-009-04698055-94. Пресервы из филе океанических рыб в масле, заливках или соусах. Технические условия. Введены впервые; введ. 1994-05-01. Комитет Российской Федерации по рыболовству, 1994. 9 с.

15. ГОСТ 30054-2003. Консервы, пресервы из рыбы и морепродуктов. Термины и определения. Взамен ГОСТ 30054-93; введ. 2005-01-01. М.: Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии: Стандартинформ, 2003. 11 с.

16. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», приня-

тый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 10.07.2012 г. № 58 [Электронный ресурс]. URL: [http://www.eurasiancommission.org/ru/act/tehnreg/deptehreg/tr/Documents/P\\_58.pdf](http://www.eurasiancommission.org/ru/act/tehnreg/deptehreg/tr/Documents/P_58.pdf). Загл. с экрана (дата обращения: 20.10.2020).

17. Артюхова С.А., Богданов В.Д., Дацун В.М. Технология продуктов из гидробионтов: учебник для вузов / под ред. Т.М. Сафроновой, В.И. Шендерюка. М.: Колос, 2001. С. 170–174.

18. Андрусенко П.И., Лысова А.С., Попов Н.И. Технология рыбных продуктов: для факультетов повышения квалификации / под ред. П.И. Андрусенко. М.: Агропромиздат, 1989. С. 77–78.

19. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881 [Электронный ресурс]. URL: [https://sudact.ru/law/reshenie-komissii-tamozhennogo-soiuza-ot-09122011-n\\_3/tr-ts-0222011/](https://sudact.ru/law/reshenie-komissii-tamozhennogo-soiuza-ot-09122011-n_3/tr-ts-0222011/). Загл. с экрана (дата обращения: 20.10.2020).

© Шаповалова Л.А., Федотова М.В., 2021

Для цитирования: Пресервы из разделанной сельди как объект межгосударственной стандартизации // Научные труды Дальрыбвтуза. 2021. Т. 56, № 2. С. 49–57.

Статья поступила в редакцию 07.04.2021, принята к публикации 22.05.2021.