

Ольга Лютых,
Институт развития сельского хозяйства,

Нормативная база молочной промышленности – залог успешного развития отрасли

Интервью с Ириной Макеевой, заведующей лабораторией стандартизации, метрологии и патентно-лицензионных работ ФГАНУ «ВНИМИ», д.т.н., экспертом по стандартизации, член-корреспондентом «Академии проблем качества».



– Вы в науке уже более 30 лет. Расскажите, пожалуйста, что принципиально нового и кардинального произошло в молочной промышленности за это время.

– В девяностые годы наша страна вступила на совершенно новый путь – начались глобальные реформы по всем направлениям. Многие помнят, что в 91 году молоко и молочные продукты можно было купить только по талонам. А какие огромные были очереди за сыром, которого давали не более 200 граммов в одни руки, поэтому в магазин ходили всей семьей. Всего за несколько месяцев в десятки раз выросли цены, вследствие чего уровень жизни россиян резко упал. В 93-ем средняя зарплата в стране была чуть более 20 тысяч, а килограмм сливочного масла стоил почти полторы тысячи. Для многих ни о какой научной деятельности не могло быть и речи – выжить, а тем более содержать семью на зарплату научного сотрудника было просто невозможно. Наука пришла в упадок, т.к. многие не выдерживали и меняли сферу деятельности. Зачастую весьма кардинально и не всегда на законную. В 88-ом я поступила в аспирантуру нашего института. Благодаря поддержке родителей (они оба профессора), не бросила науку, и в 91-ом защитила кандидатскую диссертацию. Осталась работать в лаборатории стандартизации. Основной нашей деятельностью в то время стало возрождение и дальнейшее развитие стандартизации в молочной отрасли. Конечно всего, что произошло за эти 30 лет, не перечислить. В стране тоже всё стало постепенно выправляться – и в экономике, и в промышленности, и в науке... Так в свое время наступило понимание

того, что стандартизация в качестве одного из элементов технического регулирования в условиях рыночной экономики может обеспечить вклад в экономический рост, который по своей значимости превышает эффект, получаемый от внедрения патентов и лицензий. Отечественная стандартизация прошла большой и сложный путь – от отдельных разрозненных мероприятий, проводимых различными ведомствами, до построения и развития общегосударственной системы, охватывающей все отрасли народного хозяйства на всех уровнях управления (молочная промышленность не исключение). Действующая система стандартов обеспечивает доказательную базу технических регламентов Таможенного союза.

– В чем состоит основная работа вашей лаборатории?

– В 97-ом я возглавила лабораторию, и одним из основных направлений нашей научной деятельности стали работы по решению наиболее актуальных в то время проблем в стране – это хранение и переработка сельскохозяйственной продукции, обеспечение граждан России качественными и безопасными продуктами питания, повышение конкурентоспособности отечественной продукции и устранения технических барьеров в торговле. Результатами наших практических и теоретических работ стали – Концепция стандартизации молочной продукции и методов контроля ее качества и безопасности, и Концепция терминологии и классификации молочной продукции. В рамках этих концепций с 2003 года было разработано более 150 межгосударственных и национальных стандартов, максимально гармонизированных с международными требованиями. Сегодня данная система стандартов охватывает практически весь современный ассортимент молочной продукции, и используется в качестве доказательной базы технических регламентов Таможенного союза.

Вторым значимым результатом научных работ лаборатории стала Методология построения нормативной базы стандартизации, которая до настоящего времени – практически единственная законченная научная разработка по анализу состояния и прогнозированию путей развития стандартизации пищевых продуктов в России; по построению терминологических систем со

строго установленными родовидовыми связями; по классификации, позволяющей установить идентификационные границы классификационных группировок потребительских признаков пищевых продуктов; по систематизации объектов стандартизации; по научному обоснованию требований к оформлению, построению и содержанию технологических инструкций; по проектированию информации для потребителя в этикетных надписях; по применению системного и процессного подходов и идеологии всеобщего управления качеством к разработке нормативной базы стандартизации.

В 2005 я начала преподавать на кафедре «Стандартизация, сертификация и управление качеством пищевых продуктов» Московского государственного университета прикладной биотехнологии (с 2007 в должности профессора). Через год защитила докторскую по специальности 05.02.23 Стандартизация и управление качеством. За 6 лет подготовила трех кандидатов наук, так что в настоящее время научные работы по стандартизации ведутся уже моими учениками – сотрудниками нашей лаборатории. Вот несколько направлений их деятельности:

- методология проектирования информации для потребителя в этикетных надписях на пищевые продукты;
- методология совершенствования контроля антибиотиков в пищевых продуктах;
- методологическая система выбора нетрадиционных функциональных ингредиентов в технологии обогащенных молочных продуктов;
- методология подтверждения соответствия продукции смешанного состава на основе молока.

– Сейчас количество разновидностей молочной и молочносодержащей продукции невероятно велико. Это хорошо, или плохо для потребителей, по вашему мнению.

– Для потребителей всегда хорошо, когда есть выбор. Задача стандартизации обеспечить информационную безопасность такого разнообразия. Технические регламенты и стандарты к ним – это, с одной стороны, барьер для недобросовестных производителей и барьер для реализации несоответствующей требованиям регламентов продукции, с другой – установленная система регламентированных понятий, используемых при построении наименований продуктов, идентификационные показатели, показатели качества и безопасности (включая методы их контроля), а также обязательные требования к её маркировке.

– В нужном ли направлении развивается молочная отрасль?

– Развитие отрасли всегда связано с запросом потребителей. Сегодня большой спрос на традиционные молочные продукты. Наша лаборатория разрабатывает систему мониторинга национальных молочных продуктов. В конце года обсудим с Вами результаты исследований.

– В каких вопросах и проблемах вы помогаете производителям продукции?

– Помимо научной деятельности, специалисты лаборатории консультируют предприятия и организации в области технического регули-

рования. В связи с большим объемом поступающих запросов по внедрению новых документов международного уровня, а также актуализации фонда технических документов предприятий и по внесению изменений в маркировку продуктов на базе лаборатории с 2013 года начали проводиться консультационные семинары по актуальным вопросам:

- классические правила построения технических наименований молочной продукции. Формирование технических наименований молочных и молочных составных продуктов, побочных продуктов переработки молока, молочносодержащих продуктов и продуктов детского питания;
- документы, регламентирующие требования к маркировке молочной продукции в условиях Таможенного Союза.
- переходный период от национальных систем к единому техническому регулированию ТС;
- обучение основам проектирования этикетных надписей;
- рассмотрение конкретных этикетных надписей, их корректировка;
- внедрение вводимых межгосударственных стандартов на молочную продукцию и другие вопросы, возникающие в процессе внедрения ТР ТС.

С 2017 года проводится цикл ежегодных консультационно-практических семинаров «Школа по маркировке». Семинары предназначены для специалистов, занимающихся производством, декларированием, продвижением и импортом пищевой продукции (в т.ч. молочной), пищевых добавок и ароматизаторов, для разработчиков технических документов (ТУ и СТО) и макетов упаковки с маркировкой, а также других участников рынка пищевой продукции.

«Школу по маркировке» посещают изготовители не только молочной, но и мясной, кондитерской, жировой и хлебопекарной продукции, производители и поставщики пищевых добавок и ароматизаторов, представители смежных отраслевых институтов, органов ЦСМ и торговых организаций – поскольку вопросы и проблемы, рассматриваемые на семинарах, касаются всех участников рынка пищевой продукции.

Из-за расширения круга обсуждаемых вопросов и увеличения количества слушателей, наши Школы по маркировке стали двухдневные. Помимо лекций по общим вопросам действия системы технического регулирования ЕАЭС, об изменениях в регламенты Таможенного союза и в кодирование продукции, по вопросам разработки ТУ и СТО, в семинар включены лекции об особенностях маркировки пищевых добавок и ароматизаторов, и о построении наименований продуктов с их использованием; о наименованиях пищевых продуктов и товарных знаках в технической документации с точки зрения интеллектуальной собственности; об особенностях маркировки органической продукции знаками «ЭКО», «БИО», «Натуральный» и аналогичными.



Ключевая тема – внедрение цифровой маркировки. Для руководителей предприятий, начальников производств, технических директоров или других специалистов предприятий, занимающийся внедрением цифровой маркировки на своем предприятии, организуем «ПРАКТИКУМЫ ПО ЦИФРОВОЙ МАРКИРОВКЕ». Практикумы проводим при поддержке компании ОМРОН и Центра развития перспективных технологий (ЦРПТ).

В программе практикумов:

- законодательная база и общая схема работы системы цифровой маркировки;
- реальный опыт внедрения систем маркировки в пищевой отрасли;
- подробная информация о результатах проведения эксперимента и сроках внедрения проекта;
- способы нанесения цифрового кода на различные виды упаковки;
- технические средства реализации проекта цифровой маркировки;
- практические решения ФГАНУ «ВНИМИ» и компании ОМРОН для различных производственных линий и для всех видов упаковки молочной продукции.

Для практической помощи участникам семинаров и предприятиям АПК в лаборатории разработаны различные информационные и справочные материалы.

Для специалистов молочной отрасли и других отраслей пищевой промышленности опубликованы монографии: «Маркировка молочной продукции в условиях Таможенного союза. Теория, анализ, практика», Издание 3-ое дополненное и переработанное (2018 г.), Авторы: Макеева И.А. и Стратонова Н.В.

В монографии комплексно рассмотрены вопросы, касающиеся маркировки молочной продукции в условиях Таможенного союза. Особое внимание уделено Изменениям в ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» 2017 г. Приведены история развития и совершенствования требований к маркировке молочной продукции в России; правила построения технических наименований молочной продукции; систематизированы требования регламентов Таможенного союза к маркировке всех групп молочной продукции и др. Для практического применения даны примеры текстов маркировки молочной продукции.

Монография предназначена для специалистов перерабатывающих предприятий, торговых организаций, таможенной службы, научно-исследовательских организаций, государственных учреждений и инспекций в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, территориальных органов по стандартизации и сертификации стран ТС, а также для работников высшей школы, аспирантов и студентов.

«Органические пищевые продукты животного происхождения. Научные основы проектирования системы технического регулирования» (авторы: к.т.н. Белякова З.Ю. и д.т.н. Макеева И.А. М.: ООО «Франтера», 2019. – 193 с. ISBN 978-5-94009-169-1).

В монографии подробно рассмотрены вопросы, касающиеся проектирования системы технического регулирования органических продуктов животного происхождения: предпосылки развития органического сектора пищевой продукции в России, анализ требований в области производства и оборота органической продукции, методологические основы проектирования системы инструментов технического регулирования органических продуктов животного происхождения, идентификационные признаки объекта регулирования.

Для практического применения предложены методические инструменты мониторинга качества и безопасности органической пищевой продукции животного происхождения и подтверждения ее соответствия заявленным характеристикам, а также межотраслевой подход к маркировке пищевых органических продуктов. Монография предназначена для специалистов сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий, торговли, таможенной службы, научно-исследовательских организаций, государственных учреждений и инспекций в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, территориальных органов по стандартизации и сертификации Российской Федерации и стран ЕАЭС, а также для работников высшей школы, аспирантов и студентов.

– Как разрабатываются международные технические регламенты? Легко ли находят-ся компромиссы. Как соблюдается баланс интересов разных стран.

– Вопрос очень сложный. Разработка регламентов направлена на защиту интересов потребителей и обеспечение безопасности продукции. Рабочие группы руководствуются этим законом. Но в рабочих группах представители самых разных организаций и ведомств. Мало этого, представители пяти стран-членов Таможенного союза. Соблюсти в рамках процедуры все интересы бывает далеко не просто. Например, российской стороне было трудно сохранить понятие кефир за продуктом, производимом исключительно на кефирных грибах. Для России и Белоруссии – это очевидно, но побороться пришлось.

– Чего в России не хватает для успешной борьбы с фальсификатом.

– Часто фальсификации продукции связана с отсутствием терминологической системы, учитывающей сырьевое происхождение продукции, особенности технологических процессов, методов контроля и т.п. Производители просто не знают, как правильно и однозначно декларировать продукты, которые не попадают в правовое поле вертикальных регламентов. Но есть преднамеренный фальсификат. Против такого ни один регламент или стандарт не спасет – изготовителей фальсификата не интересуют требования этих документов. Максимум, что они почитают, это Уголовный Кодекс.

– Какое направление вашей работы сейчас наиболее перспективно?

– Разработка мониторинга национальных молочных продуктов. Это очень важно для решения вопросов экспорта молочной продукции. Но эта работа только началась. Время покажет.