

Защитит ли потребителя Роспотребнадзор от рыбного бизнеса на воде?

Недавно, в одном из супермаркетов приобрел произведенное в Китае филе тилапии поштучной заморозки, упакованное в плотный запаянный прозрачный полимерный пакет. На этикетке указано: масса нетто 1000 грамм, глазуровка 25 %. При взвешивании количество филе в пакете составило 1000 грамм. Правда, включая глазурь, количество которой после отделения корочки льда с филе при оттаивании составило 250 грамм. Информация на этикетке соответствовала фактическим данным, да и на вкус жареное филе оказалось вполне доброкачественным, без порочащих признаков. Смучило только одно – цена. Несложные расчеты показали, что из заплаченных за покупку около 170 рублей, за воду в виде глазури затрачено около 43 рублей. Без глазури фактическая цена 1 кг филе тилапии составила бы около 212 рублей. Разница существенная. Поэтому так велико желание производителей разбавить продукцию водой для «удешевления».

Не уступают китайским и производители из Скандинавии. Креветки варено-мороженые очищенные, произведенные в Дании, были упакованы в полимерный пакет под вакуумом с массой нетто 200 грамм, включающей кроме креветки и соли воду без указания ее количества. После оттаивания количество выделившейся воды составило около 50 % от массы креветки. Очевидно, что это не вода, выделившаяся из продукта в пакет при его вакуумировании, а привнесенная извне. Казалось бы, зачем? Очищенная варено-мороженая креветка, упакованная под вакуумом, выдержит указанный на этикетке 15-месячный срок годности и без глазури. Значит, опять с той же целью – «для удешевления».

Но предприимчивым дельцам продажа безмерного количества глазури под видом филе оказалась недостаточной. Под предлогом повышения качества продукции в рыбное филе «вкачивают» дополнительно воду в виде растворов фосфатов всевозможными способами: инъектированием, замачиванием, массажированием и т.д.

Согласно СанПиН 2.3.2.1293-05 допускается внесение в рыбу, рыбное филе и фарш, продукты из ракообразных мороженые 5гр фосфата на 1 кг сырья, т.е. не более 0,5 %. Указанное количество обеспечивает связывание естественной воды мороженого продукта, удерживает ее при размораживании вследствие замедления денатурации белков, а также предотвращает окисление жиров и прорастание спор некоторых микроорганизмов. Однако, новоиспеченные «химики» пошли дальше и додумались с помощью фосфатов вводить в филе дополнительную воду для существенного увеличения выхода продукции. При этом допустимое содержание фосфатов часто превышает установленные нормы после удаления воды из филе рыбы при его термической обработке. В филе минтая китайского производства при содержании воды около 90 % содержание фосфатов превысило норму в 1,5 раза.

Некоторые поставщики мороженого филе и нерыбных объектов промысла из-за рубежа на российский рынок уже давно поняли, как можно делать бизнес на вносимой в рыбу и наносимой воде. Причем, поставки такой продукции осуществляются из стран Индокитая и Европейского Союза преимущественно в Россию. По заказу европейцев на тех же рыбоперерабатывающих предприятиях из того же сырья приготавливают нормальный продукт, так как европейские законы не позволяют продавать лед под видом рыбы.

Имеются случаи, когда российские производители поставляют мороженую продукцию в страны ЕС по их требованиям, а в своей стране такая же продукция реализуется и с водичкой и с фосфатами.

Налицо открытый обман. Для любителей жареного, отварного и запеченного рыбного продукта продают «в нагрузку» воду в количествах от 30 до 70 % от массы нетто.

Безобразия? Конечно. Исправить сложившееся в стране положение взялся Роспотребнадзор, который внес изменения в «Дополнение № 17 к СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продукции».

В частности, совершенно справедливо предписано при маркировке, нанесенной на потребительскую этикетку (упаковку) глазурованной мороженой рыбной продукции, массу нетто указывать без массы глазури.

Правда, это предписание не вносит ничего нового в установленные уже много лет назад правила маркировки мороженой рыбной продукции. Действующие около 20 ГОСТов

и ОСТов на мороженую рыбную продукцию, разработанные с 1986 по 2006 годы, содержат требование «масса нетто глазированной продукции указывается без учета массы глазури».

При этом только в трех нормативных документах, в том числе в ГОСТе 3948- 90 «Филе рыбное мороженое» указана норма по массе глазури от 2 до 4 % к массе глазированной продукции. Остальные 17 ГОСТов и ОСТов на мороженую продукцию содержат норму по массе глазури **не менее 2, 3 и 4 %**, т.е. подавляющее большинство нормативных документов содержат норму **минимального** количества глазури, обеспечивающего предохранение мороженого продукта от усушки, «заветривания» и окисления, а **не максимального**.

В связи с этим вызывают недоумение установленные Роспотребнадзором нормативы по **максимальной** массе глазури, нанесенной на мороженую продукцию: произведенную из рыбы – не более 5 % массы нетто, из креветки – не более 6 %, а из иных водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей, других водных животных и растений – почему-то не более 8 % массы глазированной продукции, а не нетто, как в отношении рыбы и креветки.

Сразу возникает множество вопросов. Согласно этим нормам в **большем количестве** глазурь наносить на продукт нельзя, а, значит, **в меньшем** – можно? А как это отразится на качестве и безопасности мороженой продукции? Достаточно ли будет меньшего количества глазури для предотвращения ее порчи? Кроме того, при тенденциях существенного увеличения сроков годности мороженой продукции из водных биоресурсов с 7-9 месяцев до 1,5-2,0 лет вследствие совершенствования технологических процессов промысла и переработки рыбы, вероятно, будет недостаточно установленного Роспотребнадзором количества глазури для предотвращения порчи мороженой продукции, так как отсутствует научное обоснование предписанных нормативов по количеству глазури. Ни один из отраслевых НИИ в последние годы такие исследования не проводил. Ведь не случайно же при поставках мороженого рыбного филе на экспорт зарубежные партнеры обязывают российских производителей наносить от 10 до 20 процентов глазури с указанием массы нетто? Крупнейшие производители и экспортеры замороженных креветок из Дании и Таиланда также подтверждают необходимость 15-20%-ной глазировки.

Далее, Роспотребнадзор предписывает: «при обработке филе рыбы с использованием пищевых добавок содержание влаги в нем после снятия глазури не должно превышать 86 % массы филе рыбы».

Такая норма имеется в Кодексе Алиментариусе – Своде правил международных пищевых стандартов, принятых Международной Комиссией ФАО/ВОЗ по внедрению кодекса стандартов и правил по пищевым продуктам в разделе «Нормы и правила относительно рыбы и рыбопродуктов» в «Общем стандарте Кодекса для быстрозамороженного рыбного филе (CODEX STAN 190-1995)». Этот норматив приведет в п. 8 «Определение брака» п.п. 8.6 «Нарушение структуры тканей» и относится к образцам, имеющим желеобразную консистенцию тканей и содержащим более 86 % влаги в любом отдельном филе.

Но это не значит, что Кодекс разрешает выпускать филе из любой рыбы с содержанием воды 86%. Например, филе судака с естественным содержанием воды 76 - 80% недопустимо выпускать с влажностью 86%. Кодекс только ограничивает допустимое содержание воды в рыбном **филе с желеобразной структурой**, которое может иметь мясо отдельных видов рыб, таких как отнерестившаяся горбуша пятой стадии зрелости – до 87 %, макрусусы – до 92 %, гладкоголовые – до 89 % и другие рыбы.

К тому же, следует отметить, что Кодекс Алиментариус носит только рекомендательный характер. При практическом использовании Международных норм и правил применительно к национальной рыбной промышленности допускается внесение изменений и поправок, ориентированных на местные условия и особые требования потребителя.

К чему приведет введение в действие изменений, предлагаемых Роспотребнадзором в части допуска содержания воды до 86 % в рыбном филе с использованием пищевых добавок?

Приняв из справочников по химическому составу и технологическим свойствам морских и океанических рыб и рыб внутренних водоемов (Издательство ВНИРО, 1998 и 1999г.г.) и других источников усредненные данные по естественному содержанию воды в мясе рыб, наиболее часто используемых для приготовления мороженого филе, путем несложных расчетов получены следующие количества воды в граммах, **разрешенные Роспотребнадзором для внесения в 1 кг филе рыб**: минтая – 243, тресковых (треска, пикша, сайда) - 400, палтуса и морского окуня – 480, хека – 492, судака – 550, пангасиуса – 693, форели радужной – 743, горбуши – 1257, семги – 1400. А если в расчет принять минимальное содержание естественной воды в мясе рыб, то разрешенное количество добавленной воды возрастет еще на 10-15%.

Доля воды, разрешенной для внесения в филе в зависимости от вида рыбы и содержания в ее мясе, составит от 19 до 86 % к массе филе после внесения воды или от 48 до 140 % от массы филе до внесения воды.

Мои коллеги – технологи хладокомбината г.Тулы утверждают, что филе рыбы не сможет взять в себя такое количество воды. С помощью фосфатов может быть нет, но ведь разрешено использовать не только фосфаты, а вообще - **пищевые добавки**. Известно много добавок, обладающих великолепными водосвязывающими способностями (каррагенаны, соевый белок, агар и другие.). И кто запретит использовать фосфаты вместе с ними? Была бы поставлена задача «связать» воду, а опытный технолог по заданию хозяина фирмы всегда сможет ее решить.

Так что же изменится при введении в действие пресловутого Постановления Главного государственного санитарного врача страны? Да ничего. Фактически, данным Постановлением будет разрешено «вкачивать» в филе рыбы то количество воды, которое «вкачивается» уже сейчас и даже большее.

В общем, «хотели как лучше, а получилось как всегда».

В интернете и средствах массовой информации опубликованы восторженные отзывы о принятом ведомством Геннадия Онищенко новом «рыбном» СанПиНе, благодаря чему мороженная продукция из водных биоресурсов станет менее «водянистой». Даже «Деловая Россия» поддержала предложенные Роспотребнадзором нормативы, якобы ограничивающие обводнение рыбопродукции.

Приведенные в данной статье сведения свидетельствуют об обратном. Принятые изменения к СанПиНу ни в коей мере не защищают интересы потребителей, а обводненная продукция как заполняла, так и будет заполнять прилавки российских супермаркетов.

Ожидается, что такой продукции с 1 октября после вступления в действие «Изменений...» Роспотребнадзора будет дан «зеленый» свет. Еще говорят, что исправить ситуацию должен техрегламент на пищевую рыбопродукцию. Если предложенные Роспотребнадзором нормативы будут внесены в техрегламент, то ситуация с нарушением прав потребителей рыбной продукции не только не исправится, а станет значительно сложнее, т.к. в данном случае некорректные и необоснованные нормативы уже приобретут статус закона.

Во избежание этого следует отменить введение в действие с 1 октября т.г. и доработать указанное Постановление Роспотребнадзора.

При маркировке продукции с обязательным указанием массы нетто мороженой продукции без учета нанесенной глазури следует **установить минимально допустимые количества глазури** для различных видов мороженой продукции из водных биоресурсов, а нормативы по **максимальному содержанию глазури отменить**.

Следует провести сравнительный анализ и обобщение отечественных и зарубежных методов определения количества глазури на мороженой продукции, выявить наиболее объективные и, при необходимости, разработать новые методы оценки количества глазури.

Взамен норматива по предельному содержанию влаги в филе рыбы с пищевыми добавками 86 % необходимо разработать **индивидуальные нормативы содержания воды в филе рыбы** с учетом ее вида, биологического и физиологического состояния на базе справочных данных, а также результатов ежегодно проводимого мониторинга химического состава и свойств водных биоресурсов.

В случае использования фосфатов следует усовершенствовать технологию их внесения в филе рыбы, очищенную креветку и другие морепродукты с целью минимизации, и, при возможности, полного исключения внесения воды.

Указанные работы могут быть выполнены только региональными отраслевыми НИИ в рамках единой программы НИР по направлению «Обеспечение качества и безопасности продукции из водных биоресурсов» при поддержке Росрыболовством.

Андреев Михаил Павлович, заместитель директора ФГУП «АтлантНИРО», доктор технических наук, заслуженный работник рыбного хозяйства Российской Федерации