



V GLOBAL FISHERY FORUM & SEAFOOD EXPO RUSSIA

21-23 СЕНТЯБРЯ 2022

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, КВЦ «ЭКСПОФОРУМ»

Проблемы и пути решения фальсификации рыбных консервов

ПРОБЛЕМЫ И ПУТИ РЕШЕНИЯ ФАЛЬСИФИКАЦИИ РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ

Абрамова Любовь, д.т.н., проф.
ФГБНУ «ВНИРО»

Федеральный закон от 01.03.2020 № 47-ФЗ



Качество пищевых продуктов - совокупность характеристик безопасных пищевых продуктов, отвечающих требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, условиям договора, образцу, документам по стандартизации, технической документации, определяющим их потребительские свойства, пищевую ценность, аутентичность, сортность (калибр, категорию и иное), и удовлетворяющих физиологические потребности человека



Для решения проблемы фальсификации пищевой продукции в Федеральном законе от 01.03.2020 № 47-ФЗ дано определение:



«фальсифицированные пищевые продукты, материалы и изделия - пищевые продукты, материалы и изделия, которые являются умышленно измененными (поддельными) и (или) имеют скрытые свойства и качество и (или) информация о которых является заведомо неполной и (или) недостоверной»



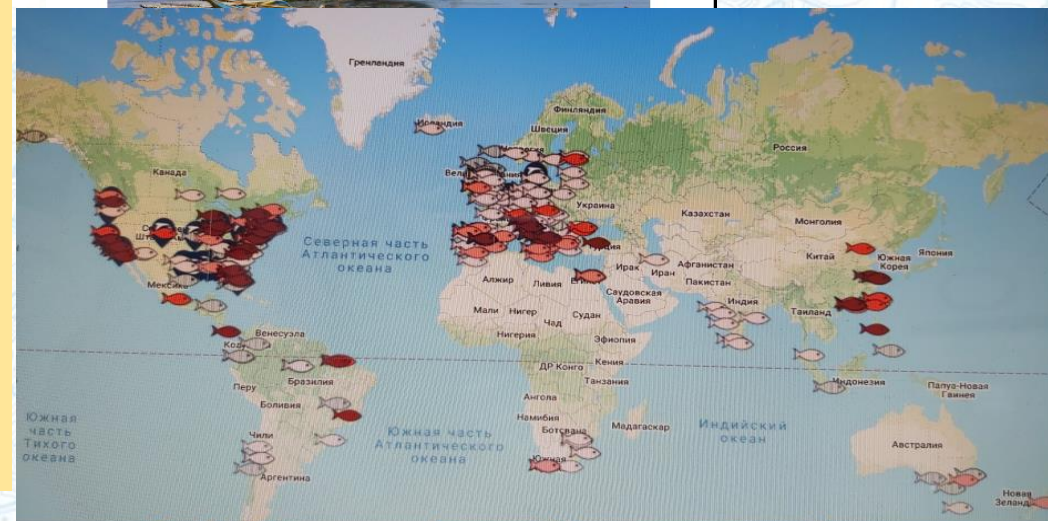
Food and Agriculture
Organization of the
United Nations

FIAM/C1165 (Ea)

FAO
Fisheries and
Aquaculture Circular

№ 2070-6046

OVERVIEW OF FOOD FRAUD IN THE FISHERIES SECTOR



Статья 3. Обращение пищевых продуктов, материалов и изделий

2. Запрещается обращение пищевых продуктов, материалов и изделий:

- в отношении которых установлен факт фальсификации

4. Пищевые продукты, материалы и изделия в отношении которых установлен факт фальсификации признаются некачественными и **подлежат экспертизе**, утилизации или уничтожению в порядке, устанавливаемом правительством Российской Федерации

ОСНОВНЫЕ ПРИЧИНЫ РАСПРОСТРАНЕНИЯ ФАЛЬСИФИКАЦИИ



- ослабление контроля за качеством производимой и реализуемой продукции

- отмена обязательного выполнения требований государственных стандартов, кроме требований безопасности, экологичности

- специфика отечественного рынка: налоговая политика Правительства, высокая себестоимость

- отсутствие соответствующих законодательных актов и слабая наказуемость нарушителей

- отсутствие нормативных документов по выявлению фальсификатов, то есть по идентификации (по процедуре, показателям, критериям)

- низкий уровень просвещения населения в сфере фальсификации (потребитель «забыл» вкус настоящих продуктов)

Пути решения проблемы фальсификации рыбных консервов



- **совершенствование системы прослеживаемости**
- **обеспечение мониторинга контроля качества пищевой рыбной продукции для выявления фальсификации и решения проблемы соответствия продукции целям приобретения и заявленным потребительским свойствам**
- **создание современной методической базы идентификации видового состава рыбы в консервированной продукции**



Совершенствование системы прослеживаемости рыбной продукции



или

Ветеринарные сопроводительные документы

Ветеринарные сопроводительные документы, характеризующие территориальное и видовое происхождение, ветеринарно-санитарное состояние сопровождаемых товаров, подлежащих ветеринарному контролю (надзору), эпизоотическое благополучие территорий их происхождения и позволяющие идентифицировать подконтрольные товары, оформляются на каждую партию подконтрольных товаров, включенных в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными Документами...

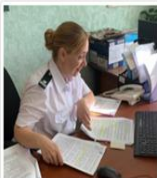


ГОСТ ISO 12875-2016 Требование к информации в цепочках распределения продукции из выловленной рыбы
ГОСТ ISO 12877-2016 Требования к информации в цепочках распределения продукции из выращенной рыбы

Проблемы выявления фальсификации рыбных консервов и создание действующей системы мониторинга



Специалисты Россельхознадзора с помощью ФГИС «Меркурий» выявили в Новосибирской области производство более 1 500 т рыбных консервов из несоответствующего сырья



28 июля 2022

В июле 2022 года специалисты Управления Россельхознадзора по Новосибирской области в ходе мониторинга оформления ветеринарных сопроводительных документов в компоненте ФГИС «ВетИС» - «Меркурий» обнаружили, что на площадке ООО «СОК-ФИШ» проводятся транзакции на производство более 1 147 тонн консервированной рыбной продукции с указанием недостоверных сведений об использованном сырье.

Так, за период с 19 августа 2021 года по 21 июля 2022 года уполномоченным лицом хозяйствующего субъекта в транзакциях на производство консервированной сайры и скумбрии в качестве использованного сырья указаны сардина и сельдь, в транзакциях на производство консервированной печени трески - сельдь и горбуша, а в транзакциях на производство консервированной горбуши - сельдь. Данные факты свидетельствуют о нарушении ООО «СОК-ФИШ» основополагающего принципа прослеживаемости. Кроме того, установлено, что в мае 2022 года без указания в компоненте ФГИС «ВетИС» - «Меркурий» сведений о сырье было выработано 492 кг консервов из сайры.

Стоит отметить, что при мониторинге ФГИС «ВетИС» - «Меркурий» специалисты зафиксировали и транзакции, оформленные на площадке ООО «СОК-ФИШ» при производстве рыбных консервов, в соответствии с используемыми видами сырья. В связи с чем, в целях дальнейшего недопущения нарушения обязательных требований ООО «СОК-ФИШ», осуществляющему деятельность по изготовлению консервов из рыбы на территории села Барышево Новосибирского района Новосибирской области, объявлено предостережение. В адрес уполномоченного лица предприятия, оформлявшего производственные транзакции с нарушениями, через компонент ФГИС «ВетИС» Паспорт выдано предостережение.

По информации во ФГИС «Меркурий» готовые рыбные консервы предназначались для розничной реализации в торговых сетях Кемеровской, Новосибирской, Свердловской и Челябинской областей, в адрес которых направлены соответствующие уведомления о выявленных фактах нарушений.

Категории: [Новости информационных систем](#)

Ключевые слова: [Меркурий](#) [Рыбные консервы](#) [Нарушения](#)

Поделиться



Контактная информация:

Обратная связь:

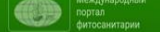
Поиск



Адрес:
107996, Москва,
Орликов переулок, 1/11

Электронная приемная

Карта сайта



Федеральный ветеринарный надзор (Р. 2022)

Форм

© Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор). 2007 – 2022.



support@fsvps.ru

Электронная приемная

© Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор). 2007 – 2022.

Категории

Главное

Новости систем

Новости

Регион

В Новосибирской области компания ввела в оборот 6 млн банок фальсифицированных рыбных консервов



05 августа 2022

Управлением Россельхознадзора по Новосибирской области в ходе мониторинга производственных транзакций в системе «Меркурий» выявлена компания, которая ввела в оборот более 6 млн банок фальсифицированных рыбных консервов.

Так, уполномоченными лицами ООО «СОК-ФИШ» с августа 2021 года по июль 2022 года оформлены документы на производство более 1,1 тыс. тонн консервированной рыбной продукции с указанием недостоверных сведений об использованном сырье.

Предприятие изготавливало консервированную сайру и скумбрию, используя в качестве сырья сардины и сельдь. При производстве консервированной печени трески в документах указывалась сельдь и горбуша, а в транзакциях на производство консервированной горбуши - сельдь. Продукция направлялась ООО «СОК-ФИШ» для реализации в оптово-розничные компании.

При этом фальсифицированная сайра через предприятия оптовой торговли поставлялась в учреждения социальной сферы в 7 российских субъектах.

Кроме того, установлено, что ООО «СОК-ФИШ» занималась производством продукции из сырья неизвестного происхождения. Так, в мае 2022 года предприятием было выработано 492 кг консервов из сайры без указания какого-либо сырья.

По данным фактам Россельхознадзором направлены письма для принятия мер реагирования в ГУ МВД России по Новосибирской области. О недобросовестном производителе проинформированы покупатели его продукции, в том числе бюджетные организации.

Категории: [Главное](#)

Ключевые слова: [Меркурий](#) [Рыбные консервы](#) [Фальсифицированная продукция](#)

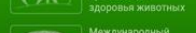
Поделиться



Контактная информация:

Обратная связь:

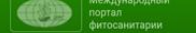
Поиск



Адрес:
107996, Москва,
Орликов переулок, 1/11

Электронная приемная

Карта сайта



Международный портал фитосанитарии

Форм

© Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор). 2007 – 2022.



support@fsvps.ru

Электронная приемная

© Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор). 2007 – 2022.

С помощью системы «Меркурий» Управление Россельхознадзора выявило производителя из Санкт-Петербурга, который изготавливал и реализовывал рыбные консервы с признаками фальсификации



10 августа 2022

1 августа 2022 года в Северо-Западное межрегиональное управление Россельхознадзора поступила информация от Управления ветеринарии Ленинградской области, о том, что ООО «Мастершпрот» осуществляет деятельность с нарушением ветеринарного законодательства.

Должностными лицами Управления Россельхознадзора в ходе анализа данных, внесенных в информационную систему «Меркурий», было установлено, что в феврале 2022 года ОАО «Мастершпрот» было произведено 49,5 тонн балтийской кильки в томатном соусе торговой марки (ТМ) «Штурвал» и шпрот в масле из балтийской кильки ТМ «Барко». Согласно сведениям системы «Меркурий» в качестве сырья была использована килька, выловленная в Каспийском море, в котором водится не балтийская килька, а черноморско-каспийская тьялка. Данный факт свидетельствует о подмене сырья при производстве рыбной продукции.

Всего с января 2021 года по июль 2022 года в адрес ОАО «Мастершпрот» поступило 39,3 тонны балтийской кильки и 191,7 тонны каспийской тьялки. За этот же период предприятие выпустило 231 тонну рыбных консервов с наименованиями «Балтийская килька», «Балтийские шпроты».

Кроме того, в июле в адрес ООО «Мастершпрот» поступило 29,2 тонны мороженой каспийской кильки без ветеринарных сопроводительных документов (ВСД). Также на маркировочных этикетках кильки были указаны сроки хранения рыбы, которые могут ввести потребителя в заблуждение (на этикетках двух аналогичных партий при одинаковых сроках годности и условиях хранения указаны различные сроки хранения товара). Производителем рыбы являлось ООО «Каспийская рыба» (Кизляр, Республика Дагестан).

Таким образом, маркировочные этикетки пищевой рыбной продукции, изготовленной ООО «Каспийская рыба», которая поступила без ВСД в адрес ООО «Мастершпрот», имеют неоднозначную информацию о сроках хранения, составе и вводят потребителя в заблуждение. Также на маркировку был нанесен Единый знак обращения продукции на рынке государств-членов ЕАЭС. Однако подтвердить его достоверность не удалось, так как в системе «Меркурий» отсутствовали сведения о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы перед реализацией рыбной продукции. Кроме того, рыбные консервы, производимые ООО «Мастершпрот», имеют признаки фальсификации (подмена сырья).

По информации ГБУ ЛО «СББЖ по Ломоносовскому району» указанная пищевая рыбная продукция отсутствует на складе предприятия.

Информация о выявленных нарушениях направлена Северо-Западным межрегиональным управлением Россельхознадзора в УМВД России по Санкт-Петербургу и Ленинградской области. Также ООО «Мастершпрот» объявлено предостережение о недопустимости нарушения обязательных ветеринарных требований.

Категории: [Новости информационных систем](#)

Ключевые слова: [Меркурий](#) [Рыбные консервы](#) [Фальсификация](#)

Поделиться



Контактная информация:

Обратная связь:

Поиск



Адрес:
107996, Москва,
Орликов переулок, 1/11

Электронная приемная

Карта сайта



Международный портал фитосанитарии

Форм

© Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор). 2007 – 2022.



support@fsvps.ru

Электронная приемная

© Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор). 2007 – 2022.



Создание современной методической базы идентификации видового состава рыбы в консервированной продукции

Внедрение молекулярно-диагностических методов будет иметь позитивные последствия с точки зрения защиты прав потребителя. Секвенирование NGS представляет ценный инструмент в области аутентификации пищевых рыбных продуктов, который позволит изменить практику рынка, особенно в отношении коммерчески важных видов рыб.

ИДЕНТИФИКАЦИЯ ВИДОВ РЫБЫ С ПОМОЩЬЮ ТЕХНОЛОГИИ СЕКВЕНИРОВАНИЯ НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ (NGS)

Фомина Т. А., Кулешова М. Г., Минаев М. Ю. , Коноров Е. А

Федеральный научный центр пищевых систем им. В. М. Горбатова,

Национальный центр безопасности продукции водного промысла и аквакультуры

ПИЩЕВЫЕ СИСТЕМЫ. Том 5. № 2. 2022

Химическая визуализация гетерогенных мышечных продуктов с использованием гиперспектральной визуализации.

Нофима, Норвежский институт исследований пищевых продуктов и рыболовства, Тромсе, Норвегия



**БЛАГОДАРЮ
И ЖЕЛАЮ ВСЕГО ДОБРОГО!**

**ФГБНУ "ВНИРО"
105187, г. Москва,
Окружной проезд, 19
E-mail: abramova@vniro.ru**