

«Сделано в Беларуси» – пользующаяся спросом марка, и эту марку нужно поддерживать качеством!

Таким мнением поделилась председатель Госстандарта Елена Моргунова во время работы 3-го Международного симпозиума кондитеров, который проходил в белорусской столице 23–24 мая.



Ф

орум объединил около 300 руководителей и специалистов ведущих кондитерских предприятий, бизнес-кругов, научного сообщества, торговых организаций Беларуси, Российской Федерации и других стран.

Одним из его организаторов выступает Госстандарт

«Масштабность 3-го Международного симпозиума кондитеров свидетельствует о востребованности вопросов кондитерской отрасли. Именно качество как конкурентоспособность продукции – очень важный аспект для развития любой отрасли. Белорусское кондитерское производство развивается стремительными темпами. Отвечая на запросы потребителей, предприятия предлагают много новинок. Особенно славятся наши сладости без сахара, с меньшим содержанием жира и сниженной калорийностью, продукция с большим содержанием белка», – отметила **председатель Госстандарта, к.т.н. Елена Моргунова**

Сегодня в Беларуси продовольственная безопасность обеспечена по всем направлениям пищевой отрасли, в том числе кондитерской. Главное сейчас, по мнению председателя Госстандарта, – сохранить стабильное качество продукции в его классическом понимании, чтобы



шоколад оставался продуктом на основе какао-бобов и тому подобное. «Сделано в Беларуси» – пользующаяся спросом марка, и эту марку нужно поддерживать качеством. Белорусская продукция сохраняет натуральность компонентного состава и вкус, к которому мы привыкли с детства», – подчеркнула она.

Проводимый в стране **Год качества** мотивирует все отрасли посмотреть на свое развитие через призму инструментов и технологий повышения качества выпускаемой продукции, проанализировать сегодняшние достижения и обозначить направления для будущей устойчивой работы. Поэтому неслучайно **3-й Международный симпозиум кондитеров проходит под знаком качества**.

Выступая в рамках пленарного заседания, **председатель Госстандарта Елена Моргунова** акцентировала внимание на том, что основа устойчивости экономики как на страновом уровне, так и конкретной организации – это выпуск высококачественной инновационной конкурентоспособной продукции, которая нравится потребителю и которую он выбирает.

В этой связи симпозиум является продуктивной диалоговой площадкой, на которой будут представлены актуальные знания и технологии, обозначены новые точки роста и признания.

Далее **Елена Моргунова** подробно рассказала о самой знаковой инициативе – **Государственном знаке качества**, его критериях и порядке присвоения, особо подчеркнув безусловное соответствие заявляемой на него продукции пяти показателям: безопасности, экологичности, инновационности, технологичности и эстетичности. К слову, оценку по пятому показателю будут давать потребители путем онлайн-голосования. Сделать это можно онлайн в тематическом разделе «Государственный знак качества» на портале «КАЧЕСТВО.БЕЛ» vote.gskp.by.

Председатель Госстандарта также высказала мнение, что многие предприятия, которые присутствуют на симпозиуме, могут принять участие в торжественной церемонии присвоения этого знака на отдельные виды своей продукции, которая пройдет в конце этого года.

Качество продукции начинается с применения изготовителем технических требований, установленных в технических регламентах, государственных стандартах или технических условиях. О том, какая работа проводится для того, чтобы они были современными, вовлечены ли в нее все заинтересованные стороны,



Елена Моргунова: «Именно производители должны формировать требования стандартов, причем с опережающим итогом. Важно обеспечить комплексный взаимоувязывающий подход, чтобы и производитель, и разработчик, и потребитель были заинтересованы в этом процессе».

какие актуальные проблемные моменты имеются и каковы пути их решения, шла речь на полях тематической сессии «Техническое регулирование в сфере кондитерской продукции. Вопросы качества, безопасности и стандартизации сырья, ингредиентов и готовой продукции». Модератором выступила **председатель Госстандарта Елена Моргунова**.

Говоря о состоянии действующей нормативной базы и работе, проводимой по ее актуализации, руководитель комитета призвала участников активно участвовать в этом процессе. «С одной стороны, очень важно участвовать в публичных обсуждениях проектов документов или их изменений. Когда требования будут приняты, менять что-либо уже будет намного проблематичнее, – отметила **Елена Моргунова**. – С другой стороны, нужно как можно активнее устанавливать требования, которые важны для вас, в стандартах. Для этого существует площадка профильного национального технического комитета по стандартизации ТК ВУ 16. Именно на ней необходимо находить консенсус всем заинтересованным сторонам, а также выходить на уровень межгосударственных стандартов».

Так, в настоящее время разрабатывается целый ряд изменений в технические регламенты Евразийского экономического (Таможенного) союза по безопасности пищевой продукции и ее маркировке. Совместно с Евразийской экономической комиссией (ЕЭК) вырабатываются общие подходы к практическому применению новелл технического регламента на пищевые добавки. В части стандартизации ведется разработка государственного стандарта на кондитерские изделия и полуфабрикаты кондитерского производства (*термины и определения*), а также актуализация трех межгосударственных стандартов на какао-порошок, шоколадную и другие виды глазури.

По мнению **Елены Моргуновой**, именно производители должны формировать требования стандартов,



причем с опережающим итогом. Важно обеспечить комплексный взаимоувязывающий подход, чтобы и производитель, и разработчик, и потребитель были заинтересованы в этом процессе.

Среди других акцентов выступления – внедрение систем менеджмента качества в кондитерской отрасли, вопросы защиты рынка, выполнение запланированных показателей в рамках отраслевых программ качества и мероприятий по проведению Года качества.

Советник отдела технического регулирования и стандартизации Департамента технического регулирования и аккредитации ЕЭК Ирина Шпак представила подробный обзор работ в сфере единых технических регламентов на пищевую продукцию, уделив особое внимание нововведениям в горизонтальный документ – «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

Неотъемлемой частью любой продукции является ее маркировка: своего рода паспорт товара. О текущем состоянии требований и перспективах их совершенствования рассказала **начальник отдела технического нормирования и стандартизации пищевой и сельскохозяйственной продукции БелГИСС Людмила Скорина**. К слову, на стадии принятия в установленном порядке находятся изменения в соответствующий ТР ТС, которые предусматривают конкретизацию требований реквизита «состав продукции». В результате их принятия будут указываться сведения о виде(ах) растительных масел, использованных при производстве продукта. Также предполагается уточнение и дополнение сведений о компонентах, которые могут вызывать аллергические реакции, требований к нормам физиологической потребности в пищевых веществах.

Тему маркировки относительно практики применения на хлебобулочных изделиях продолжила руководитель НПЦ «Академия хлебопечения НИИХП» **Елена Ткачева**, обратив внимание участников форума на примеры недобросовестной маркировки: нельзя писать то, что вводит потребителя в заблуждение, заставляет его сделать неверный выбор.

О роли и задачах отечественной кондитерской промышленности в обеспечении национальной производственной безопасности рассказала **заместитель директора по научной работе института**



системных исследований в АПК НАН Беларуси Светлана Кондратенко.

– Сильный агропромышленный комплекс в Беларуси позволяет обеспечивать необходимой продукцией отечественного производства не только население республики (по ряду значимых позиций удельный вес отечественной продукции стабильно составляет 100% – сахар, молочные продукты, мясо и мясные продукты), но и выстраивать новые цепочки поставок, развивая экспортный потенциал, поставляя продукцию в Китай, страны Азии.

Кондитерская промышленность также имеет важное значение в обеспечении продовольственного насыщения рынка, в том числе и за счет новых разработок и технологий. «Это одна из самых перспективных и быстроразвивающихся отраслей, с высоким потенциалом роста. Планируется, что потребительский спрос на кондитерские изделия и дальше будет расти, увеличится с 14 до 16% в удельном весе всей потребляемой продукции, что потребует от отрасли дальнейшей работы над совершенствованием политики качества, расширением ассортимента выпускаемой продукции», – сказала спикер.

Здоровое питание и здоровый образ жизни – залог здоровья нации, поэтому необходимо постоянно совершенствовать подходы к производству продуктов питания, популяризации здорового рациона и образа жизни.

– Питание и здоровье – два взаимосвязанных процесса. У нас нет недостатка продуктов, но при этом человек должен не просто утолять голод, но и заботиться о том, сколько и каких питательных веществ он должен получить в соответствии с требованиями его организма, питаться сбалансированно, – пояснила **заместитель директора по сопровождению практического санитарно-эпидемиологического надзора в работе с ЕЭК РУП НПЦ гигиены Екатерина Федоренко**. – Промышленность также должна пересматривать подходы, предлагать продукцию с уменьшенным содержанием сахара, жиров, соли. И такой запрос постепенно удовлетворяется.

Состоявшийся в рамках симпозиума разговор в формате тематической сессии был многоаспектным, носил практикоориентированный характер и нацелил участников на разработку и выпуск конкурентоспособной качественной, вкусной и полезной продукции. Ведь белорусское – значит качественное!

По итогам работы 3-го Международного симпозиума кондитеров, а также за поддержку и проведение тематической сессии Госстандарту была объявлена благодарность. **Диплом председателю комитета Елене Моргуновой вручил председатель концерна «Белгоспищепром» Олег Жидков.**

