

УДК 339.564:613.28:614.31:614.9

О. С. Долгих

Курский институт кооперации, филиал АНО ВО «Белгородский университет кооперации, экономики и права», Курск, e-mail: dolghoksana@mail.ru

Т. В. Новикова

ФГБОУ ВО «Курская государственная сельскохозяйственная академия имени И.И. Иванова», Курск, e-mail: tatjana-novikova18@yandex.ru

А. А. Маньшин

Курский институт кооперации, филиал АНО ВО «Белгородский университет кооперации, экономики и права», Курск, e-mail: q5881m@yandex.ru.

**ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО
ЕВРОПЕЙСКОГО СОЮЗА: ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ
ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА**

Ключевые слова: безопасность, пищевая продукция, регламент, пищевая цепь, продукция рыболовства, аквакультура, контаминанты, методы контроля.

Безопасность продовольственной продукции представляет не только наиважнейшую социально-экономическую задачу, но и является неотъемлемой составляющей продовольственной безопасности государства в целом. Кроме того, в связи с интенсивно нарастающей глобализацией мировой экономики вопросы безопасности продовольствия с полной уверенностью можно отнести и к перво-степенным элементам экономической, экологической и политической безопасности. На протяжении длительного времени Европейский Союз для России выступает важнейшим торговым партнером даже несмотря на имеющуюся в последние годы неблагоприятную трансформацию сотрудничества. В соответствии с положениями действующей Концепции внешней политики РФ важнейшим ресурсом продвижения национальных интересов нашего государства является активация взаимовыгодных двухсторонних связей с государствами-членами ЕС (Королевство Испания, Итальянская Республика, Федеративная Республика Германия, Французская Республика и др.). В данной статье с использованием методов анализа и синтеза, правового принципа были рассмотрены параметры безопасности для продукции животного происхождения, как для необработанной, так и для прошедшей обработку (Регламенты № 853/2004, № 2074/2005, № 1276/2011). Были учтены особенности официального контроля соблюдения требований продовольственного законодательства (Регламент № 2017/625) и унифицированные меры по его осуществлению в отношении продуктов животного происхождения, предназначенных для употребления в пищу (Регламент № 2019/627). Во внимание были приняты и Регламенты, посредством которых контролируется содержание в кормах для животных и пищевой продукции от них полученной различных контаминантов (пестицидов, ветеринарных препаратов и др.) и устанавливаются критерии микробиологической безопасности. В заключении сделаны выводы о том, что более детальный учет нормативных требований пищевого законодательства Европейского Союза станет дополнительной основой для расширения объемов экспорта отечественной продукции.

O. S. Dolgikh

Kursk institute of cooperation, branch of autonomous non-profit higher education organization Belgorod University of Cooperation, Economics and Law, Kursk, e-mail: dolghoksana@mail.ru

T. V. Novikova

Kursk State Agricultural Academy named after I. I. Ivanov, Kursk, e-mail: tatjana-novikova18@yandex.ru

A. A. Manshin

Kursk institute of cooperation, branch of autonomous non-profit higher education organization Belgorod University of Cooperation, Economics and Law, Kursk, e-mail: q5881m@yandex.ru

**FOOD LEGISLATION EUROPEAN UNION: SECURING ANIMAL
PRODUCT SAFETY**

Keywords: safety, food products, regulations, food chain, fishery products, aquaculture, contaminants, control methods.

The safety of food products is not only the most important socio-economic problem, but is an integral part of food security of the state as a whole. In addition, in connection with the rapidly increasing globalization of the world economy, issues of food safety with full confidence can be attributed to the primary elements of economic, environmental and political security. For a long time the European Union for Russia is the major trading partner even despite unfavorable recent years, the transformation cooperation. In accordance with the provisions of the current foreign policy Concept of the Russian Federation the most important resource of promoting national interests of our state is the activation of mutually beneficial bilateral relations with the member States of the EU (the Kingdom of Spain, the Italian Republic, the Federal Republic of Germany, the French Republic, etc.). In this article, using methods of analysis and synthesis of legal principle was considered by the security settings for products of animal origin, both for untreated and for treated (Regulations № 853/2004, № 2074/2005, № 1276/2011). Included features official control of compliance with food law (Regulation no 2017/625) and unified measures for its implementation in respect of products of animal origin intended for human consumption (Regulation No. 2019/627). Note was taken and the Regulations by which controlled content in animal feed and food products obtained them from various contaminants (pesticides, veterinary drugs, etc.) and sets forth the criteria for microbiological safety. In conclusion, the findings that a more detailed account of the regulatory requirements of food law of the European Union will become an additional basis for the expansion of export volumes of domestic products.

ЕС занимает ведущее место, как в мировой экономике, так и наибольший удельный вес на мировом рынке сельскохозяйственной продукции. Основная масса продукции животного происхождения (мясо всех видов скота, СЦМ и СОМ, сливочное масло) закупаются государствами ЕС с целью дальнейшей переработки [1].

В 2019 г. для инспекции российской системы контроля за остатками вредных и запрещенных веществ в животноводческой продукции специалистами генерального директората Еврокомиссии по здравоохранению и безопасности пищевой продукции (DG SANTE) осуществлялись проверки некоторых подведомственных Россельхознадзору аналитических лабораторий (Новосибирск, Ленинградская область, Саратов и Ставрополь). По результатам аудитов были высказаны пожелания по усовершенствованию методов отбора образцов субпродуктов и улучшению прослеживаемости продукции до конечного потребителя [2].

Кроме того, в соответствии с Указанием Россельхознадзора в целях повышения эффективности обеспечения безопасности продукции животного происхождения, направляемой на экспорт в государства ЕС, сотрудникам государственных ветеринарных служб, осуществляющих контрольные мероприятия на предприятиях, предписывается в обязательном порядке проводить обучение персонала на знание ими тре-

бований законодательства ЕС не реже 1 раза в год [3].

Цель исследования

Основной целью статьи являлось изучение основных требований продовольственного законодательства ЕС по обеспечению безопасности продукции животного происхождения.

Материалы и методы исследования

В качестве материала для проводимого исследования были использованы определенные нормативно-законодательные акты продовольственного законодательства ЕС, посредством которых обеспечивается безопасность сельскохозяйственных животных и продукции животного происхождения. В качестве основных методов применялись методы анализа и синтеза при учете правового принципа.

Результаты исследования и их обсуждение

В Регламенте № 853/2004 рассматриваются основные параметры безопасности, как для сырья животного происхождения необработанного, так и для прошедшей обработку пищевой продукции животного происхождения. Также в нем определяются критерии идентификации животных и признаков их здоровья [4, 5].

К категории продуктов рыболовства (Ст. 1(3(3.1))) относят всех диких или выращенных в рыбоводных хозяйствах пресноводных и морских животных,

включая все съедобные виды, части и продукты из них. Исключение составляют живые двусторчатые моллюски, иглокожие, оболочники и морские брюхоногие, и все млекопитающие, рептилии и лягушки.

С целью выявления непригодной для употребления в пищу продукции предусматриваются не только визуальные проверки на наличие видимых паразитов, но и в отношении некоторых видов рыбы (Преамбула (11)) проверки на количество общих летучих оснований азота (TVB-N). Также устанавливаются требования для проведения предварительной обработки, предназначенных для потребления человеком лягушачьих лапок (видов RNA (*family Ranidae*), С. 1 (6.1)) и улиток (наземные брюхоногие видов *Helix pomatia* Linné, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* и видов семейства *Achatinidae* (Ст. 1(6.2)), (Раздел XI Приложения III); производства и поставки (Разделы XIV и XV Приложения III) желатина и коллагена (натуральный растворимый белок, полученный путем частичного гидролиза коллагена, извлеченного из костей, шкур, кож и сухожилий животных (Ст. 1(7.7-7.8)).

Тем не менее, не затрагиваются некоторые виды продукции (Ст. 1(3)): произведенная в личных подсобных домашних хозяйствах для личного потребления; поставляемая конечному потребителю непосредственно или через местные предприятия розничной торговли в небольших объемах (в том числе мяса домашней птицы (все птицы, выращенные на ферме как домашние, включая и тех, которые не считаются домашними, за исключением бескилевых) и зайцеобразных (кролики, зайцы и грызуны), мяса диких животных и птиц, на которых ведется охотничий промысел и которые используются в пищу человеком).

Компетентный орган места, откуда отправляются животные, должен предоставить предприятию-переработчику необходимую информацию о пищевой цепи (Раздел III Приложения II).

Необходимая информация о звеньях пищевой цепи от предприятий-поставщиков, направляемая руководителю бойни и оцениваемая затем официальным ветеринаром как неотъемлемая часть процедур инспекции, должна быть

предоставлена не менее чем за 24 часа до прибытия животных. Организации, осуществляющие поставку животных, обязаны уведомить официального ветеринара заранее по поводу любых опасений в отношении здоровья животных. Убой и разделка животных проводится только по разрешению официального ветеринара.

Туши разводимых домашних копытных (коровы/быки (включая вид *Bubalus* и виды бизонов), овцы и козы, однокопытные) реализуются только со снятой шкурой (Раздел I Приложения III) [5].

Компетентный орган на месте забоя в свою очередь проверяет (Глава I, Раздел II, Приложения I [6]):

- своевременную передачу необходимой информации от предприятия, где производилось выращивание животных, к предприятию, где будет производиться забой животных;
- обеспечение обратной связи данных предприятий при необходимости;
- достоверность представленной информации.

Шкура не удаляется с туш свиней; голов овец, коз и телят; конечностей КРС, овец и коз. Если мясо домашней птицы подвергалось специальной обработке с целью удержания влаги, перерабатывающие предприятия обязаны гарантировать, что не будут производить выпуск такой продукции в качестве свежего мяса. Оно может быть использовано для производства мясных полуфабрикатов и переработанных продуктов.

Тепловая обработка сырого молока и молокопродуктов может осуществляться при различных температурных режимах: пастеризация и сверхвысокие температуры (не менее 135 °С). Режим, обеспечивающий пастеризующий эффект, может осуществляться кратковременно при температурном режиме как минимум 72 °С (15 секунд) и длительно при температуре 63 °С (30 минут). Продукция, прошедшая такую обработку, должна иметь отрицательную реакцию при тестировании с щелочной фосфатазой. В продукции, обработанной при сверхвысокой температуре в течение определенного времени выдержки (преимущественно короткого) и асептически упакованной при хранении при температуре окружающей среды должны от-

существовать любые жизнеспособные микроорганизмы или споры, способные к росту. Кроме того, такая продукция при сохранении целостности упаковки должна быть микробиологически стабильной и после инкубации в течение 15 дней при 30 °С или в течение 7 дней при 55 °С.

Производство яичного меланжа, соответствующего нормативным требованиям по микробиологическим показателям, должно осуществляться при строгом соблюдении санитарно-гигиенических требований, исключающих контаминацию готовой продукции [6].

На пищевых предприятиях данный процесс в большинстве своем механизирован посредством использования соответствующего механического оборудования (например, выбивальная машина для яиц с функцией разделения белка от желтка). Поверхность скорлупы должна быть обработана разрешенными для использования дезинфекционными веществами.

Если партия меланжа была переработана ненадлежащим образом, то она может быть подвергнута немедленной вторичной переработке на том же предприятии для достижения приемлемых показателей, обеспечивающих безопасный уровень потребления. Если и в этом случае партия неприемлема для использования на пищевые цели, ее подвергают денатурации.

Обнаружение видимых паразитов четко различимых в рыбной продукции (Глава I, Раздела I, Приложения II) может осуществляться путем просвечивания (для плоской рыбы) и визуального осмотра брюшной полости, икры и печени (без оптических средств увеличения и при хорошем освещении) на репрезентативном количестве образцов с учетом объема и частоты проверок, типа, географического происхождения и способа производства рыбной продукции (Глава II, Раздела I, Приложения II) [6].

Продукты рыболовства, кроме продуктов, содержащихся при необходимых условиях в живом виде, должны после вылова в кратчайшие сроки, либо подвергаться охлаждению (заморозке), либо при его отсутствии – выгрузке на берег. Если не используется никакой другой метод консервации ракообразных и моллю-

сков кроме тепловой обработки, то после нее и последующего удаления раковины/панциря должно следовать быстрое охлаждение до температуры тающего льда. Для замороженной продукции температура в толще продукта при хранении не должна превышать минус 18 °С. Незамороженная рыба, предназначенная для производства консервов и замороженная в тузлуке, должна храниться при температуре не выше минус 9 °С [5].

В продуктах рыболовства, полученной из рыбы или головоногих моллюсков, которая может быть предназначена для потребления в пищу в сыром, маринованном виде (за исключением продукции, предназначенной для термической обработки) для инактивирования имеющихся жизнеспособных паразитов (кроме трематод) применяется обработка замораживанием при температуре минус 20 °С (не менее 24 часов) или минус 35 °С (не менее 15 часов) [7].

Запрещена для розничной реализации рыбная продукция, полученная из рыбы следующих семейств: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* и *Canthigasteridae*. Продукция, технологически обработанная и переработанная, полученная из рыб семейства *Gempylidae* (*Ruvettus pretiosus* и *Lepidocybium flavobrunneum*), может реализоваться только в упакованном виде и при наличии соответствующей маркировки, в которой должно быть указано о наличии потенциально опасных веществ и научного названия видов рыб.

Непригодными для потребления человеком в случае сомнения в свежести по результатам органолептической оценки и химических проверок по максимальному уровню содержания азота в летучем азотистом основании (TVB-N) признаются такие виды, как *Sebastes spp.*, *Helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capensis* (при 25 мг азота / 100 г мякоти); виды, принадлежащие к семейству *Pleuronectidae* (за исключением палтуса: *Hippoglossus spp.*, при 30 мг азота/100 г мякоти); *Salmo salar*, а также виды, принадлежащие к видам *Merlucciidae* и *Gadidae* (35 мг азота/100 г мякоти) [6].

Живые двухстворчатые моллюски должны отличаться жизнеспособностью и адекватно реагировать на постукива-

ние, иметь чистые раковины и нормальное количество жидкости внутри створок, содержать приемлемый уровень морских биотоксинов (Глава V). Для розничной реализации на живых двухстворчатых моллюсков в центрах распределения, куда их производственные партии поступают в обязательном порядке с регистрационным документом, наносится идентификационная маркировка. В регистрационном документе, составленном на языке принимающего члена-государства Сообщества, представляются без последующей корректировки следующие сведения: данные о производственном районе с указанием кода и санитарного статуса; идентификационные данные и адрес сборщика; дата сбора и место производственной партии; биологический вид и количество моллюсков и ракообразных; в случае проведения повторной высадки или очистки моллюсков приводится указание на место расположения и продолжительность высадки, адреса, начала и длительности очистки. На каждую производственную партию регистрационные документа должны храниться у производителя или переработчика не менее 12 месяцев (Глава I (1)). Основными методами обработки двухстворчатых моллюсков являются: тепловая обработка (кратковременная обработка в кипящей воде по достижении в мышечной ткани температуры 90 °С; варка 3-5 минут при температуре 120- 160 °С и давлении 5 кг/см²; обработка паром под давлением) и стерилизация в герметично укупоренной таре.

Обнаружение морских биотоксинов, аккумулируемых (Ст. 2(2)) двухстворчатыми моллюсками (в результате питания планктоном, содержащим токсины), в тех частях, которые используются в пищу, может осуществляться любым из общепризнанных методов.

Допустимые пределы морских биотоксинов: PSP (paralytic shellfish poison; паралитический яд моллюсков – сакситоксин) – 800 мкг на кг; ASP (amnesic shellfish poison; амнестический яд моллюсков) – 20 миллиграммов домоевой кислоты на кг; для оокадаиковой кислоты (okadaic acid), динофизистоксинов (dinophysistoxins) и пектенотоксинов (pectenotoxins) в совокупности – 160 мкг в эквиваленте оокадаиковой кислоты

на кг; для ессотоксинов (yessotoxins) – 1 миллиграмм в эквиваленте ессотоксина на кг; для азаспиркислот (azaspiracids) – 160 мкг в эквиваленте азаспиркислот на кг [5].

Преимущественно используется для PSP и липофильного токсинов биологический метод, а для ASP – высокоэффективная жидкостная хроматография (ВЭЖХ). В качестве альтернативных методов в дополнении к биологическому могут использоваться флуориметрический метод, жидкостную хроматографию масс-спектрометрии, реакцию фосфатазного торможения [6].

С 14 декабря 2019 г. в силу вступил Регламент № 2019/627 [8], отменяющий требования Регламента № 854/2004 и устанавливающий унифицированные практические меры для осуществления официального контроля в отношении продуктов животного происхождения, предназначенных для потребления человеком. Учитывают минимальную периодичность официального контроля продуктов животного происхождения (свежего мяса, молока и молочных продуктов, продуктов рыболовства и зон производства двухстворчатых моллюсков) (Ст. 1) по различным критериям (микробиологические показатели, максимально допустимые уровни фармакологических активных веществ, пестицидов, контаминантов и других разрешенных или неразрешенных веществ) (Ст. 3(3)) и необходимые меры в случае выявления несоответствия, установить которые позволяют лабораторные тесты, включенные в систему контроля.

При проведении аудитов (Ст. 7(3)) технологических процессов пищевых предприятий, вырабатывающих свежее мясо и применяющих принципы ХАССП, компетентными органами особое внимание уделяется гарантиям того, что получаемая продукция не имеет патологических изменений и дефектов, не содержит контаминантов любой природы, а также соответствует установленным нормативам по микробиологическим критериям. Полученные данные имеют важное значение (Ст. 8) для обеспечения релевантности результатов аудита.

В Регламенте определены требования к предубойной (Ст. 11) и послеу-

бойной инспекции (Ст. 12). Предубойной инспекции, проводимой на бойне, подвергаются всех животных в течение 24 часов после их прибытия и не позднее 24 часов до убоя. В отношении птиц и зайцеобразных она может ограничиваться осмотром животных, включенных в состав репрезентативной выборки. Осуществлять инспекцию в любое время может государственный ветеринар. В ходе инспекции проверяется внешний вид (чистота и состояние кожных покровов и шкуры) и физиологическое состояние животных, выявляются признаки наличия угроз их жизни и здоровью, которые могут неблагоприятно сказаться на безопасности и качестве полученного свежего мяса, устанавливается вероятность неправильного использования ветеринарных препаратов или наличия остатков химических веществ или контаминантов.

Если государственному ветеринару в течение 24 часов после прибытия животных на бойню недоступна релевантная информация о цепи производства пищевой продукции, то он обязан признать мясо, полученное от таких животных, непригодным для употребления в пищу, а убой производить отдельно от остальных животных (Ст. 40).

Незамедлительной послеубойной инспекции в процессе официального контроля подлежат туши и сопровождающие их субпродукты, в ходе которой проверяются компетентными органами все внешние поверхности, включая брюшную полость. По результатам послеубойной экспертизы (Ст. 48.(2)) на внешнюю поверхность каждой четвертины туши проставляется штамп (с использованием черных чернил) или клеймо (горячим способом). Клеймо должно иметь овальную (не менее 6,5 см шириной и 4,5 см высотой) форму и содержать предусмотренную информацию (название и ISO код страны; данные о ветеринаре, проводившем санитарную инспекцию).

Непригодным для употребления в пищу признается мясо, инфицированное цистицеркозом, трихинеллой (Ст. 31), сапом (Ст. 32(3)), туберкулезом (нескольких органах), острой формой бруцеллеза (Ст. 34(2)). Однако, если у животного не было обнаружено генерализованной формы цистицеркоза,

могут быть признаны для употребления в пищу после соответствующей низкотемпературной обработки неинфицированные части туши. В случае обнаружения туберкулеза непригодными в пищу признаются только те части туши и субпродукты, в которых были выявлены характерные локализованные поражения лимфатических узлов отдельного органа.

Убой животных, имеющих положительную или неоднозначную реакцию при испытаниях на бруцеллез, производят отдельно от остальной части животных.

Классификация компетентными органами производственных зон и зон выдержки живых двустворчатых моллюсков на три класса проводится по результатам оценки на содержание бактерий *E. coli* (таблица). Предшествует такому анализу всесторонняя санитарная оценка (Ст. 56), включающая оценку различных источников загрязнения, количества органических загрязнителей и характеристику циркуляции загрязняющих веществ в производственной зоне.

Классификационные критерии для зон производства живых двустворчатых моллюсков по содержанию бактерий *E. coli* в 100 г мяса и межстворчатой жидкости

Классификационные зоны	Содержание, не более
Зона А (Ст. 53(3))	в 80% образцов – 230; в 20% образцов – 700
Зона В (Ст. 54(2))	в 90% образцов – 4 600, в 10% образцов – 46 000
Зона С (Ст. 55(2))	46000

Официальный контроль продукции рыболовства (Ст. 67), размещаемой на рынке стран ЕС, должен включать регулярные проверки санитарно-гигиенических условий в месте выгрузки и первой продажи, инспекции судов и предприятий, расположенных на берегу, включая аукционы рыбы и рынки оптовой продажи. В отношении непосредственно самой продукции (Ст. 70) контроль проводится по органолептическим и микробиологическим показателям, показателям свежести, уровню гистамина и контаминантов, наличию паразитов и ядовитых веществ. Если

по данным показателям были выявлены несоответствие установленным требованиям, то она признается непригодной для использования в пищу (Ст. 71) [8].

Соответствующими Регламентами контролируется содержание в кормах, пищевой продукции и пищевом сырье пестицидов [9], некоторых загрязняющих веществ (нитраты, микотоксины, тяжелые металлы, 3-моноклорпропан-1,2-диол, ПАУ, диоксины и ПХД, бензапирен [10, 11, 12]), ветеринарных препаратов [13].

Согласно Регламенту (ЕС) № 396/2005 предъявляются требования (Ст. 3(с)) не только к остаточным количествам пестицидов, включая их метаболиты и/или продукты разложения, которые использовались для защиты растений, но и которые применялись в ветеринарии в качестве биоцидного препарата. Официальные контрольные проверки (Ст. 26), в том числе и в момент поставки потребителю, остатков пестицидов в пищевых продуктах и в кормах включают в себя отбор и анализ образцов с последующим определением уровня остаточного количества идентифицированных пестицидов. ЕК с учетом данных критериев готовит (Ст. 29(1)) координированную многолетнюю программу по контролю пестицидов на основе риск-ориентированного подхода, а государства-члены – национальные программы контроля, разрабатываемые с учетом данной программы, современных требований и на основе такого же подхода (Ст. 30), предусматривающие в случае нарушений положений «эффективные, соразмерные и оказывающие сдерживающее воздействие санкции» (Ст. 34) [9].

Показатель безопасности пищевой продукции, определяющий приемлемость (Ст. 2(с)) реализуемых продуктов или партии пищевой продукции по микробиологическим показателям устанавливаются в Регламенте № 2073/2005 [14], в соответствии с которым данный показатель обеспечивается посредством профилактического подхода, включающего соблюдение санитарно-гигиенических показателей производства и применение процедур, основанных на принципах ХАССП (для их валидации и верификации). Под микробиологическими показателями подразумеваются (Ст. 2(b))

показатели безопасности, определяющие приемлемость единицы или партии пищевой продукции, технологических процессов ее производства, основанных на отсутствии, присутствии в определенном объеме, массе, площади и т.д. микроорганизмов (Ст. 2(a) – дрожжи, водоросли, плесени, вирусы, бактерии, паразитические простейшие, микроскопические паразитические гельминты), их токсинов, и/или метаболитов. Исследование по микробиологическим показателям (Ст. 4) является обязательным при утверждении или подтверждении правильности выполнения процедур, основанных на принципах ХАССП. В отношении некоторых видов продукции Регламентов определяются частота отбора проб для проведения анализов. В отношении остальных видов продукции производитель частоту отбора на основе ISO 18593:2018 [15] на производственных участках и с используемого производственного оборудования (Ст. 5(2)) определяет самостоятельно, в том числе и с учетом объемов производства [14].

Продукция, не удовлетворяющая требованиям нормативных показателей, изымается или отзывается. Если такая продукция, еще не поступила в розничную сеть, то она может быть (Ст.7(2)) подвергнута переработке для устранения соответствующей угрозы.

Требованиями Регламента № 2073/2005 (Приложение) [14] критерии микробиологической безопасности пищевых продуктов устанавливаются с учетом категории продуктов на определенных этапах производства и реализации, видов микроорганизмов (*Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *E.coli*, *Coagulase-positivum staphylococci*, *Enterobacteriaceae*, *Enterobacter sakazakii*, анаэробные бактерии), в том числе их токсинов/метаболитов) и их допустимых пределов содержания, аналитический эталонный метод определения и объем выборки.

Заключение

Перспективным направлением сотрудничества между Евросоюзом и Россией является оптимизация товарных потоков качественного и безопасного продовольственного сырья и продуктов питания.

Более тщательный учет нормативно-законодательных требований Европейского союза в сфере контроля безопасности сельскохозяйственной продукции откроет дополнительные возможности для увеличения объема экспорта продовольственного сырья и продуктов питания российского производства на западный рынок. Именно действующая система безопасности, включающая контроль и надзор безопасности продовольствия и здоровья животных и растений, в сфере агропродовольственной торговли

формирует основную массу ограничительных барьеров. Учет различных подходов и методов к обеспечению безопасности и качества сельскохозяйственной продукции, предназначенной как для внутреннего потребления, так и для экспорта, представляют безусловный интерес. В пользу данного обстоятельства свидетельствует еще и тот аспект, что с требованиями ЕС во многом перекликаются требования действующего российского законодательства и законодательства ЕАЭС.

Библиографический список

1. Золотарева Е.Л. Международная торговля продовольствием: тенденции, проблемы, прогнозы // Вестник Курской государственной сельскохозяйственной академии. 2018. № 4. С. 158-162.
2. Генеральный директорат Еврокомиссии по здравоохранению и безопасности пищевой продукции завершил аудит российской системы контроля за остатками вредных и запрещенных веществ в продукции. – URL: <https://www.fsvps.ru/fsvps/news/30418.html> (дата обращения: 26.02.2020).
3. Указание Россельхознадзора от 1 августа 2019 года № ФС-НВ-7/19713. – Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор). – URL: <https://www.fsvps.ru/fsvps/laws/6706.html> (дата обращения: 15.02.2020).
4. Долгих О.С., Новикова Т.В., Дедкова Е.В. Продовольственное законодательство в странах ЕС: цели и принципы // Вестник Алтайской академии экономики и права. 2020. № 3 (часть 2). С. 201-209.
5. Regulation (EC) № 853/2004 of the European Parliament and of the council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for on the hygiene of foodstuffs // Official Journal of the European Union. 2004. Vol. 47. L 139. P. 55-205.
6. Commission Regulation (EC) № 2074/2005 of 5 December 2005 laying down implementing measures for certain products under Regulation (EC) № 853/2004 of the European Parliament and of the Council and for the organisation of official controls under Regulation (EC) № 854/2004 of the European Parliament and of the Council and Regulation (EC) № 882/2004 of the European Parliament and of the Council, derogating from Regulation (EC) № 852/2004 of the European Parliament and of the Council and amending Regulations (EC) № 853/2004 and (EC) № 854/2004 // Official Journal of the European Union. 2005. Vol. 48. L 338. P. 27-59.
7. Commission Regulation (EU) № 1276/2011 of 8 December 2011 amending Annex III to Regulation (EC) № 853/2004 of the European Parliament and of the Council as regards the treatment to kill viable parasites in fishery products for human consumption // Official Journal of the European Communities. 2011. L 327. Vol. 54. P. 39-41.
8. Commission Implementing Regulation (EU) 2019/627 of 15 March 2019 laying down uniform practical arrangements for the performance of official controls on products of animal origin intended for human consumption in accordance with Regulation (EU) 2017/625 of the European Parliament and of the Council and amending Commission Regulation (EC) No 2074/2005 as regards official controls // Official Journal of the European Communities. 2019. L 131. Vol. 62. P. 51-101.
9. Regulation (EC) № 396/2005 of the European Parliament and of the Council of 23 February 2005 on maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin and amending Council Directive 91/414/EEC // Official Journal of the European Communities. 2005. L 70. Vol. 48. P. 1-16.
10. Commission Regulation (EC) № 1881/2006 of 19 December 2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs // Official Journal of the European Communities. 2006. L 364. Vol. 49. P. 5-24.
11. Commission Regulation (EC) № 333/2007 of 28 March 2007 laying down the methods of sampling and analysis for the official control of the levels of lead, cadmium, mercury, inorganic tin, 3-MCPD and benzo(a)pyrene in foodstuffs // Official Journal of the European Communities. 2007. L. 88. Vol. 50. P. 29-38.

12. Commission Regulation (EU) № 252/2012 of 21 March 2012 laying down methods of sampling and analysis for the official control of levels of dioxins, dioxin-like PCBs and non-dioxin-like PCBs in certain foodstuffs and repealing Regulation (EC) № 1883/2006 // Official Journal of the European Communities. 2012. L 84. Vol. 55. P. 1-23.

13. Regulation (EC) № 470/2009 of the European Parliament and of the Council of 6 May 2009 laying down Community procedures for the establishment of residue limits of pharmacologically active substances in foodstuffs of animal origin, repealing Council Regulation (EEC) № 2377/90 and amending Directive 2001/82/EC of the European Parliament and of the Council and Regulation (EC) № 726/2004 of the European Parliament and of the Council // Official Journal of the European Communities. 2009. L 152. Vol. 52. P. 11-22.

14. Commission Regulation (EC) № 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs // Official Journal of the European Communities. 2005. L 338. Vol. 48. P. 1-26.

15. ISO 18593: 2018. Microbiology of the food chain – Horizontal methods for surface sampling: international (foreign) standard: official publication: approved and implemented by the ISO International Organization for Standardization: introduced for the first time: date of introduction 2018-06-01. – Text: electronic // International Organization for Standardization ISO: official site. – 2020. – URL: <https://www.iso.org/standard/64950.html> (accessed: 01/18/2020).