

АНАЛИЗ ТРЕБОВАНИЙ, СОДЕРЖАЩИХСЯ В НОРМАТИВНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ, К КАЧЕСТВУ КАРТОФЕЛЯ СВЕЖЕГО

П.П. ЦЫБУЛЬСКИЙ, докт. сельскохозяйст. наук,
Л.А. РАСОЛЬКО, канд. биолог. наук,
БАТУ

В Республике Беларусь действуют четыре стандарта на картофель: ГОСТ 26545-85 “Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети”, ГОСТ 7176-85 “Картофель свежий продовольственный, заготавливаемый и поставляемый”, ГОСТ 6014-68 “Картофель свежий для переработки”, ГОСТ 26832-86 “Картофель свежий для переработки на продукты питания”.

Нужно ли иметь столько нормативных документов для картофеля, выращенного в нашей республике? Четыре вышеозначенных стандарта можно разделить на две категории: для использования в свежем виде и для переработки на промышленных предприятиях.

К первой категории отнесем ГОСТ 26545-85 и ГОСТ 7176-85 и проанализируем их. Есть ли необходимость в двух стандартах на картофель свежий? В ГОСТе 26545 написано: “...настоящий стандарт распространяется на свежий продовольственный картофель, поставляемый предприятиям розничной торговой сети и общественного питания и реализуемый в розничной торговой сети”. В ГОСТе 7176-85 сказано: “...настоящий стандарт распространяется на свежий продовольственный картофель, заготавливаемый и поставляемый для потребления в свежем виде”.

Анализ этих двух стандартов показывает, что они дублируют друг друга. В каждом из этих стандартов определены нормы и требования для картофеля свежего потребителю, где должны быть две таблицы: требования к качеству ранних и поздних сортов картофеля.

Далее проанализируем требования и нормы, изложенные в таблице ГОСТа 26545-85 и ГОСТа 7176-85.

По внешнему виду клубни должны быть целые, чистые, здоровые, непроросшие. У чистых клубней не должно быть налипшей земли, однако в этой же таблице нормируется наличие земли, прилипшей к клубням — не более 1%. И далее — что означает: “непроросшие” клубни? По-видимому, в примечании к таблице следова-

ло бы дать пояснение этому термину. Например, стандарт ООН/ЕЭК FFУ-31, касающийся сбыта и контроля продовольственного картофеля, определяет, что практически непроросшие клубни могут иметь ростки, не превышающие в длину 3 мм.

Два вышеозначенных стандарта нормируют размер клубней по наибольшему поперечному диаметру применительно к районам бывшего СССР, что в настоящих условиях может быть спорным. Пересматривая стандарт, а еще лучше, разрабатывая СТБ на картофель свежий, можно было ограничиться требованиями: для РБ и для поставок за пределы РБ. Допуски по размерам клубней в стандартах установлены до 5%, по наибольшему поперечному диаметру — от 25 мм. Эти требования снижают конкурентоспособность отечественного картофеля свежего, так как в стандарте ООН/ЕЭК FFУ-31 эти показатели соответствуют 3% и 28 мм, а для раннего картофеля разрешается реализация клубней размером 17...28 мм под названием “отсевки”.

Есть различия при установлении сортовой чистоты продукции. Так, для отборного картофеля она установлена не ниже 90% по ГОСТу 26545-85, а стандарт ООН/ЕЭК FFУ допускает наличие в партии не более 2% клубней картофеля других разновидностей.

Более требовательны зарубежные стандарты и в отношении суммы допусков отклонений по качеству и размерам. Ими разрешается наличие 9% продовольственного позднего картофеля, не удовлетворяющего минимальным требованиям, и 7% раннего картофеля, тогда, как ГОСТ 26545-

85 устанавливает допустимое отклонение 16% для позднего картофеля и 10% для раннего, что заметно выше международных норм.

В ГОСТе 26545-85 отсутствуют количественные остаточные нормы веществ, вредных для здоровья человека (пестицидов, нитратов, нитритов и др.) и дается ссылка на нормы Минздрава СССР (которого уже нет). Стоит заметить, что приказом Белстандарта в нормативных документах по стандартизации, действующих на территории Республики Беларусь (напр., РСТ БССР 208-91 сыр “Диетический”, РСТ БССР 178-91 сыр “Минский” и др.), слова “министерство здравоохранения СССР” заменены на “министерство здравоохранения Республики Беларусь”.

В разделе “Упаковка, маркировка, транспортировка и хранение” в п.4.4 этого стандарта следовало бы добавить такую информацию:

- происхождение продукта (страна-изготовитель),
- товарные характеристики (окраска мякоти клубней),
- официальная пометка о контроле — сертификации картофеля.

Эти дополнения будут полезными при выходе продукции на международный рынок и будут способствовать конкурентоспособности продукции.

Требования к качеству свежего картофеля, заготавливаемого и поставляемого для переработки предприятиям пищевой промышленности, изложены в ГОСТе 6014-68 и ГОСТе 26832-86.

ГОСТ 6014-68 распространяется на свежий картофель, заготавливаемый и поставляемый для переработки предприятиями спиртовой и крахмалопаточной промышленности. В стандарте нормируется размер клубней по наибольшему поперечному диаметру — не менее 30 мм, а условиями технологической инструкции по производству картофельного крахмала процесс калибровки не предусмотрен. Для измельчения картофеля применяют машины ударного типа, разработанные НПО по крахмалопродуктам (ПКИ-200, ПКИ-400). Это дает возможность не ограничивать размер клубней, тогда, как в стандарте такая норма есть, что, возможно, излишне.

Крахмалистость — один из основных показателей в переработке картофеля. В стандарте приводится перечень районов бывшего СССР с уточнением крахмалистости для каждого района. Это не отвечает нынешней действительности и, кроме того, в республике в последнее время высаживаются сорта картофеля с содержанием крахмала в клубнях от 18% и даже более.

ГОСТ 26832-86. Стандарт распространяется на свежий картофель, заготавливаемый и поставляемый для переработки на продукты питания (сухие, замороженные, консервированные, обжаренные). При описании внешнего вида клубней

картофеля необходимо учитывать глубину залегания глазков и их количество. Это напрямую связано с отходами картофеля при очистке и дочистке, с сокращением ручного труда при дочистке картофеля, а значит, — и с себестоимостью картофельных продуктов.

Базисная массовая доля крахмала в стандарте расписана для районов бывшего СССР, что загромождает стандарт излишней информацией в условиях РБ. Желательно повысить показатель базисной массовой доли крахмала в картофеле, так как цифра 15% для республики давно устарела. Сегодня хозяйства выращивают картофель с большим содержанием сухих веществ, в том числе и крахмала.

Из изложенного следует, что для обеспечения конкурентоспособности картофеля свежего, предназначенного для реализации, а также переработки на продукты питания, необходимо пересмотреть следующие показатели:

- минимально допустимые размеры клубней картофеля свежего;
- допустимые отклонения размеров клубней от установленных размеров.

Для обеспечения однородности партий — на допуск размера, на допуск показателей качества необходимо:

- внести количественные величины показателей безопасности для картофеля свежего (по гербицидам, нитратам, радионуклидам и др.). Ссылки на медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, как это принято в стандартах Республики Беларусь, тоже мало желательны;
- уточнить маркировку продукции, внося дополнительные обозначения: на упаковку о происхождении продукта (страна-изготовитель), товарные характеристики (например, окраска мякоти клубней), а также сведения о сертификации продукции с нанесением Знака соответствия;
- пересмотреть базисную массовую долю крахмала в картофеле свежем, предназначенном для переработки, увеличив показатель до 18%;
- включить в стандарт на картофель свежий (особенно для переработки на продукты питания) минимальное количество и глубину залегания глазков, что напрямую связано с отходами при очистке, дочистке картофеля и с себестоимостью конечной продукции.

Назрела необходимость в разработке отечественных стандартов — СТБ на картофель свежий, предназначенный для реализации населению и для переработки на продукты питания. При разработке отечественного стандарта необходимо учитывать положительные наработки, содержащиеся в межгосударственных стандартах (ГОСТ), что будет способствовать повышению конкурентоспособности продукции.