

Икра по-крупному



За последний месяц партии лососевой икры производства ОАО «Белрыба», следующие в Россию, несколько раз разворачивали на границе под разными предложениями. Сначала Россельхознадзор предъявил претензии к сопроводительным документам и маркировке, потом — к чистоте контейнеров, а затем и вовсе объявил, что икра поддельная, мол, проверка показала, что ДНК видов рыб семейства лососевых в ней нет. Между тем ОАО «Белрыба» — предприятие государственное, работает по

жестким стандартам. И если сначала придирки к его продукции можно было списать на издержки продовольственного эмбарго, то последние обвинения в фальсификации икры более чем серьезны. Реакция белорусского производителя не заставила себя ждать, ведь в качестве и натуральности своего продукта тут уверены на сто процентов. Пробу икры из вернувшейся партии уже передали для ДНК-анализа в Институт генетики и цитологии НАН, он займет около 20 дней. А чтобы показать, из чего и как производится деликатес, журналистов пригласили на участок производства лососевой икры.



— Икра — несоленые мороженные ястыки форели — поступает к нам из Дании в коробах весом 22 кг, — предваряет экскурсию Ольга Мурашко, помощник гендиректора ОАО «Белрыба» по производству. И обращает внимание, что эта информация прозрачна: все производители сырья предприятия аттестованы Россельхознадзором и внесены в соответствующий реестр.

Разрешение на ввоз ОАО получает в департаменте ветеринарного и продовольственного надзора, затем каждая партия подвергается пограничному ветконтролю, после — повторно таможенному, с выдачей сертификата. Потом идет входная проверка качества на самом предприятии, также пробы отправляются и в сторонние аккредитованные лаборатории. И лишь потом, после получения положительных результатов, сырье отправляется в работу.

Для начала ястыки, то есть икру в природной оболочке, размораживают в специальной установке при определенной влажности и температуре. Это занимает от 6 до 8 часов. А уж потом надо действовать быстро. Сырье тщательно промывается специальным солевым раствором и идет на посол и удаление ястыковой оболочки. После на глазах у журналистов операторы цеха ловко пропускают икру через грохотки — сита, окончательно разделяющие икринки и оболочку. Следующий этап — деликатес перебирается вручную (причем удаляются даже лопнувшие икринки), идет в зону консервации и фасуется в пластиковую тару весом 3 кг. На весь процесс уходит не более 30 минут, и это гарантирует качество. Вся продукция идет на экспорт.

— Производство икры мы начали в ноябре прошлого года. Сегодня осуществили 34 поставки в Россию. За это время нареканий на качество продукции нашего предприятия от партнеров, потребителей с российской стороны не поступало, — подчеркивает генеральный директор ОАО «Белрыба» Максим Цыганков.

Надо отметить, что на предприятии осуществляется полный технологический цикл переработки икры, а значит, она не является санкционным товаром. То, что икра — продукт собственного производства, подтверждают и белорусский, и российский сертификаты (последний, сертификат соответствия в системе ГОСТ Р на серийное производство, выдан органом по сертификации РФ пищевой продукции и продовольственного сырья ФГБНУ «ВНИИМП им. Горбатого»). Имеются все необходимые документы.



Максим Цыганков также уверен: какие-то сторонние ингредиенты не могут попасть в процесс изготовления: «Производства синтетической икры на базе нашего предприятия не ведется, что исключает человеческий фактор, скажем, подмешивание икры. С информацией, которая появилась в интернет-СМИ, мы сейчас разбираемся. После получения результатов анализа ДНК будем готовы опровергнуть. Мы серьезное предприятие с большой историей, и

заниматься мелкими махинациями нам ни к чему». Открытость и прозрачность — тому дополнительные подтверждения. По поводу необоснованного возврата партий икры уже отправлена жалоба в управление Россельхознадзора по Брянской и Смоленской областям. До выяснения обстоятельств новые поставки пока не ведутся.

К сведению

Для Беларуси вступление в силу 6 августа решения России об уничтожении санкционных продуктов «по большому счету, ничего нового не вносит», заявил журналистам министр сельского хозяйства и продовольствия Леонид Заяц. Он отметил, что есть положение, в соответствии с которым происходит уничтожение, при принятии решения учитывается информация представителей Россельхознадзора и таможенных органов России, собственника или перевозчика товара. Процесс будет записываться на видео с составлением в присутствии всех заинтересованных соответствующего документа.

«Мы с Россельхознадзором, с Федеральной таможенной службой Российской Федерации обсуждаем эти вопросы, чтобы они с пониманием отнеслись к этому, чтобы, не дай бог, по какому-то недоразумению, непониманию не попали (под эту меру. — Ред.) товары Республики Беларусь», — отметил Леонид Заяц.

Министр заверил, что Беларусь никогда не пыталась «под флагом Республики Беларусь поставлять в Россию польские овощи, икру из Норвегии или США». «Мы будем следить за тем, чтобы наша продукция бесперебойно поступала на рынки России. Чтобы ни на йоту наша продукция не вызвала сомнений по стране происхождения и по качеству», — резюмировал Заяц.

Как ранее сообщалось, правительство России поручило уничтожать ввозимую в страну продукцию, включенную в санкционный список, Федеральной таможенной службе, Россельхознадзору и Роспотребнадзору.