

ЗА МАТЕРІАЛАМИ МІЖНАРОДНИХ ВИДАНЬ

РИБНИЙ ПРОМИСЕЛ І АКВАКУЛЬТУРА.

ЗАГЛИБЛЕННЯ ДО ПИТАНЬ СТАЛОСТІ

С. Людвігсен, голова ISO/TC 234 «Рибний промисел і аквакультура»

РЫБНЫЙ ПРОМЫСЕЛ И АКВАКУЛЬТУРА. ПОГРУЖЕНИЕ В ВОПРОСЫ СТАБИЛЬНОСТИ

С. Людвигсен, председатель ИСО/ТК 234 «Рыбный промысел и аквакультура»

FISHERIES AND AQUACULTURE. DIVING INTO THE SUSTAINABILITY CHALLENGE

S. Ludvigsen, Chair of ISO/TC 234 «Fisheries and Aquaculture»

Морепродукти є найпопулярнішим харчовим продуктом в світі. Тому промисловість, бізнес і торгівля, пов'язані із цим сектором, є фундаментально міжнародними за своїм характером. Останнє, в поєднанні з негайною потребою забезпечення харчовими продуктами зростаючого населення планети, робить рибний промисел і аквакультуру основними сферами для стандартизації.

Проблема полягає у знаходженні сталих рішень, які б робили рибний промисел і аквакультуру більш ефективними й одночасно зменшували вплив на навколишнє середовище. Це потребує розроблення таких міжнародних стандартів, які могли б використовувати усі підприємства, що працюють у сфері аквакультури, незалежно від розміру бізнесу, рівня місцевого економічного розвитку або кліматичних умов. Однак, потреби в стандартизації в зазначеному секторі не реалізовувались до того часу, поки ISO не організувала у 2007 році технічний комітет ISO/TC 234 «Рибний промисел і аквакультура», який сьогодні охоплює 19 національних повних членів і 17 наглядців.

На що спрямовувати зусилля

Важливим етапом для забезпечення твердої основи роботи стало схвалення бізнес-плану для технічного комітету ISO/TC 234. Його робота впливає на сектори рибного промислу і аквакультури, а також інші сумісні галузі, в яких:

- продуктивність може бути оцінена відповідно до визначених критеріїв (наприклад, у рамках глобального режиму сертифікації сталості ринку);
- фахівці в секторі можуть передавати накопичений досвід, розробляти найкращу практику, ефективно обмінюватись знаннями і використовувати міжнародну експертизу в цій галузі;
- оператори продовольчого бізнесу можуть скорочувати робочі навантаження, уникаючи суперечливих вимог до документації та багаторазового використання даних;

- може бути дозволений електронний обмін даними і автоматична трансляція параметрів продукції та процесів;

- наявність глобальних ринків устаткування й технологій і достатня подібність робочих режимів забезпечують встановлення мінімуму стандартів на проектування та випробування або стандартів на технічні показники виконання;

- існує необхідність міжнародної прозорості вимог до імпорту для підтримання чесної торгівлі, які застосовуються різними країнами;

- може застосовуватися порівняння даних.

Усебічні рішення

Тривалий час були відсутні будь-які визнані міжнародні стандарти, які б регулювали конкретно сектори рибного промислу та аквакультури. Це означає, що ISO/TC 234 мав розпочинати все з нуля. Для визначення найневідкладніших проблем було засновано консультативну групу. До складу технічного комітету входять робочі групи: Відстеження рибної продукції; Екологічний моніторинг впливу морських рибних ферм на морське дно; Технологія аквакультури; Безпека харчових продуктів для ферм аквакультури; Методологія підрахунку морських вошей; Розрахунок FIFO (вхід риби, вихід риби) і FCR (коефіцієнт конверсії корму).

Відстеження рибної продукції

Результатами роботи ISO/TC 234 стало опублікування у 2011 році двох стандартів — ISO 12875 і ISO 12877. Ці стандарти поширюються як на виловлену, так і на вирощену на фермі рибу на рівні торгових одиниць. Вони не лише дозволять відстежити продукцію уздовж ланцюга постачання з пункту відправлення до пункту призначення, але й встановлюють вимоги до інформації стосовно того, з чого була виготовлена продукція і що з нею сталося, коли вона пересувалася уздовж ланцюга постачання. ■

За матеріалами «Інформаційного бюлетеня з міжнародної стандартизації», № 4' 2010