

УТӨДРӨӨДӨН
Ерөнхий Комисси
Тамга нэмэгдсэн
01.9 сарын 2011 г. № 983



**ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ
ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА**

ТР ТС 024/2011

Технический регламент на мясные продукты

Содержание

| | |
|---|----|
| Предисловие..... | 4 |
| Глава 1. Область применения | 4 |
| Статья 1. Масложировая продукция, являющаяся объектом технического регулирования | 4 |
| Глава 2. Определения | 5 |
| Статья 2. Определения масложировой продукции | 5 |
| Статья 3. Определения технологических процессов производства масложировой продукции..... | 9 |
| Статья 4. Другие определения, используемые в частях 1 и 2 технического регламента | 10 |
| Статья 5. Идентификация маркированной продукции (принадлежность) для целей настоящего технического регламента..... | 10 |
| Глава 3. Правила обращения на рынке..... | 11 |
| Глава 4. Требования безопасности..... | 12 |
| Статья 6. Требования к доступным уровням показателей безопасности и к маркировке пищевой категории безопасности пищевой масложировой продукции и к доступным уровням показателей безопасности пищевой маркированной масложировой продукции..... | 12 |
| Статья 7. Требования к упаковке масложировой продукции | 13 |
| Статья 8. Требования к маркировке пищевой маркированной продукции..... | 13 |
| Статья 9. Требования к маркировке пищевой маркированной продукции..... | 17 |
| Глава 5. Требования к обеспечению безопасности масложировой продукции и процессов ее производства, хранения, перевозки и реализации | 19 |
| Статья 10. Требования к процессу производства пищевой маркированной продукции..... | 19 |
| Статья 11. Обеспечение безопасности пищевой маркированной продукции в процессе ее производства..... | 19 |
| Статья 12. Требования к условиям хранения, упаковки и утилизации отходов производства | 20 |
| Статья 13. Требования к приближенному плану контроля | 20 |
| Статья 14. Требования к процессу хранения пищевой маркированной продукции..... | 21 |
| Статья 15. Требования к процессу перевозки пищевой маркированной продукции..... | 21 |

| | | |
|--------------|--|----|
| Статья 16. | Требования к троттесам, дражжам и переносимым изделиям из шоколадной продукции..... | 21 |
| Статья 17. | Требования к условиям реализации масложировой продукции..... | 22 |
| Глава 6. | Подтверждение соответствия..... | 22 |
| Статья 18. | Формы оценки соответствия для соответствия требованиям технического регламента..... | 22 |
| Статья 19. | Знак соответствия при оценке соответствия масложировой продукции..... | 23 |
| Статья 20. | Декларирование соответствия..... | 23 |
| Глава 7. | Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза..... | 24 |
| Статья 21. | Государственный контроль (надзор)..... | 25 |
| Статья 22. | Защитная этикетка..... | 26 |
| Приложение 1 | Требования к допустимым уровням показателей безопасности пищевой масложировой продукции..... | 26 |
| Приложение 2 | Требования по микробиологическим факторам безопасности пищевой масложировой..... | 30 |
| Приложение 3 | Идентификация, характеристики и показатели безопасности пищевых масел..... | 31 |
| Приложение 4 | Идентификация растительных масел в зависимости от вида масличного сырья..... | 34 |
| Приложение 5 | Требования к допустимым уровням показателей безопасности пищевой масложировой продукции..... | 36 |

Предисловие

1. Настоящий технический регламент Таможенного союза разработан в соответствии с Соглашением о единых принципах и правилах технического регулирования в Республике Беларусь, Республике Казахстан и Российской Федерации от 18 ноября 2010 г.

2. Настоящий технический регламент Таможенного союза разработан с целью установления на единой таможенной территории Таможенного союза единых обязательных для применения и исполнения требований к масложировой продукции, обеспечения свободного перемещения маркированной продукции, вытекающий из обращения на единой таможенной территории Таможенного союза.

4. Если в отношении маркированной продукции будут приняты иные технические регламенты Таможенного союза, устанавливающие требования к масложировой продукции, то масложировая продукция должна соответствовать требованиям этих технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

Глава 1. Область применения

1. Настоящий технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (далее – технический регламент) распространяется на маркированную продукцию, выпускаемую и обращение на территории государств-членов Таможенного союза, устанавливает требования к ней, включая требования к ее упаковке и маркировке, а также к связанным с ней процессам производства, хранения, перевозки, реализации.

Действие настоящего технического регламента не распространяется:

- на маркированную продукцию, не прошедшую в процессе изготовления полного цикла производства, за исключением маркированной сырой;
- немаркированную продукцию, за исключением лицевых и структурного сырого и мяса хозяйственного.

2. Настоящий технический регламент устанавливает требования к масложировой продукции в целях защиты жизни и здоровья граждан и предотвращения действий, ведущих к заблуждению приобретателей (потребителей).

3. При применении настоящего технического регламента должны учитываться требования других технических регламентов Таможенного союза, действие которых распространяется на масложировую продукцию.

Статья 1. Масложировая продукция, являющаяся объектом технического регулирования

Объектом технического регулирования настоящего технического регламента является следующая масложировая продукция:

Г) пищевая масложировая продукция:

- а) масла рафинированные;
- б) фракции масел растительных,
- в) масла (жиры) перелатерифицированные рафинированные дезодорированные;

дезодорированные;

- г) масла (жиры) гидрогенизированные рафинированные дезодорированные;
- д) маргарины;

е) смеси растительно-животные и растительно-жировые;

ж) смеси топленые растительно-животные и растительно-жировые;

з) жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кофейные, хлебопекарные;

и) заменители молочного жира;

к) эквиваленты масла какао;

л) удлинители масла какао SOS-типа;

м) заменители масла какао POP-типа;

н) заменители масла какао нетемпературные лауринового типа;

о) заменители масла какао нетемпературные лауринового типа;

п) продукты распада растительных масел;

р) майонез;

с) соусы майонезные;

т) кремы на растительных маслах;

у) глицерин дистиллированный;

2) пищевая масложировая продукция:

а) сливочный натуральный сыр;

б) масло жидкое сливочное

Глава 3. Определения

Статья 2. Определения масложировой продукции

1. Масложировая продукция - масла растительные и продукция, изготавливаемая на основе животных или растительных и животных масел и жиров (включая жиры рыб и морских млекопитающих), с добавлением или без добавления воды, пищевых добавок и других ингредиентов.

2. Пищевая масложировая продукция - масложировая продукция, предназначенная для употребления в пищу или применения в различных отраслях пищевой промышленности.

3. Определения пищевой масложировой продукции:

1) масло растительное (см. приложение 4) - смесь глицеридов жирных кислот в сбалансированном или не сбалансированном составе из масличины сырья и содержащая не менее 99% жира (по весу);

2) масличное сырье - семена, плоды масличных растений, маслосодержащие части растительных культур;

3) фракция масла растительного - смесь глицеридов жирных кислот, выделенная в процессе фракционирования из масла растительного или фракция

масла растительные, исключив температуру плавления отличную от температуры плавления жидкого растительного масла или его фракции.

4) масло растительное рафинированное - масло растительное, очищенное от механических примесей, прошедшее очистку по полному плану очистки дважды с применением дефумициции;

5) масло растительное вымораженное - масло растительное, очищенное от восков и подвергнутое процессу вымораживания для удаления восковых веществ;

6) масло растительное гидрогенизированное - масло растительное, очищенное от дефумициции, вредных веществ;

7) масло растительное рафинированное - масло растительное, прошедшее очистку по полному или частичному плану статей рафинации;

8) масло растительное рафинированное дезодорированное - масло растительное рафинированное, прошедшее процесс дезодорации;

9) масло растительное - смесь - смесь растительных масел в различных соотношениях;

10) масло растительное ароматизированное - масло растительное с добавлением искусственных ароматизаторов лобанья;

11) масло растительное рафинированное с добавлением витаминов - масло растительное с добавлением витаминов в виде витаминизированных эмульсий;

12) масло (жир) гидрогенизированное рафинированное дезодорированное гидролизостойкое пищевое сырье, полученное в процессе гидрогенизации растительного масла с добавлением или без добавления животных жиров, жирных рыб и морских млекопитающих, прошедшее процессы рафинации и дезодорации;

13) масло (жир) перетерифицированное рафинированное дезодорированное гидролизостойкое пищевое сырье, полученное в процессе перетерификации растительного масла с добавлением или без добавления животных жиров, жирных рыб и морских млекопитающих, прошедший процессы рафинации и дезодорации;

14) маргарин - жидкий маргарин - продукт с массовой долей жира не менее 20 процентов, состоящий из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с (или без) животными жирами, с (или без) жирных рыб и морских млекопитающих, воды с добавлением или без добавления молока и (или) продуктов его переработки, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;

15) твердый маргарин - маргарин, имеющий пластичную илистую консистенцию и сохраняющий свою форму при температуре 20 +/- 2 градуса Цельсия;

16) мягкий маргарин - маргарин, имеющий пластичную мягкую консистенцию при температуре 10 +/- 2 градуса Цельсия;

17) жидкий маргарин - маргарин, имеющий жидкую консистенцию и сохраняющий свойства эмульсионной эмульсии при температурах, предусмотренных для жидкого маргарина конкретного назначения;

18) спред - эмульсионный жировой продукт с массовой долей общего жира не менее 39 процентов, имеющий пластичную консистенцию, с

температурой плавления жировой фазы не менее 56 градусов Цельсия, и/или вязкий (в молочном жире, и (или) салеоле, и (или) салеоле и масле и нежидкофракционных и (или) модифицированных растительных масел для только из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;

19) сироп растительно-животный - сироп, с массовой долей жира не менее 40% и составом жирной фазы от 15 до 50 процентов;

20) сироп растительно-жировой - сироп, жировая фаза которого состоит из нежидкофракционных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления молочного жира (менее 15 процентов);

21) смесь топленое - продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, изготовленные путем сепарации нагретых до температуры полного растворения молочного жира, и (или) сливок, и (или) сливочного масла и немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел или только из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел либо путем приращивания других технологических приемов;

22) смесь топленое с растительное-животные - смеси эти типы с массовой долей молочного жира в составе жирной фазы от 15 до 90 процентов;

23) смесь топленые растительно-жировые - смеси топленые, жировая фаза которых состоит из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления молочного жира (менее 15 процентов);

24) жиры смешивания назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные - жировые продукты с массовой долей жира не менее 98 процентов, изготовленные из различных отраслей промышленности из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления животных жиров и их смесей, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;

25) заменитель молочного жира - продукт с массовой долей жира не менее 99,0 процентов, предназначенный для замещения молочного жира в пищевых продуктах, произведенный из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок, с температурой плавления не более 36°C, содержащий не более 5 процентов массовой доли глицерил триглицеридов при 45°C, не более 65 процентов массовой доли насыщенных кислот от суммы жирных кислот, в том числе не более 38 процентов массовой доли пальмитиновой кислоты от суммы жирных кислот;

26) эквиваленты масла какао - продукты с массовой долей жира не менее 44 процентами, обладающие совместимостью с маслом какао в липидных соотношениях, пастообразности и термостабильности, имеющие сходные с маслом какао физико-химические свойства и состав жирных кислот, содержащие не более 1 процента массовой доли лауриновой кислоты, не менее 50 процентов массовой доли 2-олеолиназы-устойчивых триглицеридов, изготавливаемые из немодифицированных масел растительных (пальмие, бобовые, на пальмовое, сев. пт,

жиром, из ядер манго) и их фракций с добавлением или без добавления пищевых добавок и других ингредиентов.

27) заменитель масла какао СОС- типа (СОС указывает на наличие в продукте 2-олеоцисталлины) - продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, обладающие высокой совместимостью с маслом какао в любых соотношениях, нуждающиеся в темперировании, основным компонентом которых является 2-олеоцисталлин (до 70 प्रतिцент) содержание не более 1 процента массовой доли масел иной природы, и/или масел животного происхождения (масла растительного типа (сливочное, бирюзовое, подсолнечное, соевое, кокосовое, из ядер манго) и их фракций с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов);

28) заменитель масла какао ПОР-типа (ПОР указывает на наличие в продукте 2-олеоцисталлины) - продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, обладающие частичной совместимостью с маслом какао (не менее 24 процентов), нуждающиеся в темперировании, основным компонентом которых является 2-олеоцисталлин (более 50 процентов), содержание не более 1 процента массовой доли лауриновой кислоты, изготавливаемое из модифицированных масел растительных и фракций растительных масел и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;

29) заменитель масла какао нетемперированного типа - продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, не нуждающиеся в темперировании, изготавливаемое на основе модифицированных растительных масел, содержание не более 1 процента массовой доли лауриновой кислоты, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;

30) заменитель масла какао нетемперированного лауринового типа - продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, не нуждающиеся в темперировании, изготавливаемое на основе модифицированных растительных масел, содержание не менее 40 процентов массовой доли лауриновой кислоты, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;

31) соус на основе растительных масел – продукт с содержанием жира не менее 5 процентов, изготовленный из одного или нескольких пищевых растительных масел (или) модифицированных, с добавлением или без добавления соли, с добавлением пищевых добавок и других ингредиентов, в том числе вкусовых смесей, и (или) пряностей, и (или) трав, и (или) овощей, и (или) фруктов, и (или) грибов, и (или) орехов в виде хлопьев и (или) порошка, обладающих характерной вязкостью вкуса, и трюфельный в качестве приправы или начинки.

32) майонез - эмульсионный однородный продукт с содержанием жира не менее 50 процентов, изготавливаемый из рафинированных дезодорированных растительных масел, воды, являясь продуктом в количестве не менее 1 процента в расчете на яичный желток (сухой), с добавлением или без

добавления продуктов переработки молока, говяжьих чобанок и других говяжьих ингредиентов;

34) более жирный (сверхнормальный) эмульсионный продукт с содержанием жира не менее 15 процентов, изготовленный из рафинированных дезодорированных растительных масел, воды, с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, говяжьих чобанок и других говяжьих ингредиентов;

35) крем на основе любых масел (продукт с содержанием жира не менее 10 процентов), изготовленный на основе растительных масел и (или) мультифракционных растительных масел, с добавлением или без добавления молочных и (или) растительных белков, сахара, а также с добавлением или без добавления натуральных фруктов, соков, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;

36) сливки или сливки дробленый (трехкомпонентный), получаемый при гидролизе или омылении растительных масел и(или) животных жиров и подвергнутый процессу ациллажирования.

4. Неполужная масложировая продукция - масложировая продукция, предназначенная для техн. целей, бытовых целей.

5. Определение и классификация продукции

1) сливки (танталовой смеси) - трехкомпонентный продукт, получаемый при гидролизе или омылении растительных масел и (или) животных жиров без применения методов синтеза;

2) масло (жировое) - продукт, состоящий из жировых или капиловых солей натуральных жирных кислот и (ли) и (или) иными синтетическими, синтетическими, натуральными жирными кислотами и других компонентов, модифицирующая его по потребности и свойствам.

Статья 3. Определение технологических процессов производства масложировой продукции

1) рафинация - процесс очистки растительных масел от сопутствующих им примесей по физическому или химическому циклу;

2) полный цикл рафинации - процесс очистки масел от нежировых примесей и сопутствующих веществ, а также от свободных жирных кислот, фосфора, ферриона (железа), воды, влаги, взвешенных веществ и наличия любых ингибирующих веществ;

3) рафинация по частичному циклу означает в себя совокупность нескольких этапов рафинации полного цикла;

4) дезаэрация - высокотемпературный процесс удаления одорифицирующих и других летучих веществ путем отгонки под вакуумом с перегретым паром;

5) дистилляция (или нефтяная) - высокотемпературный процесс удаления свободных жирных кислот, сопутствующих и других летучих веществ путем отгонки под вакуумом с перегретым паром;

6) ациллажирование - процесс очистки путем испарения и конденсации образующихся паров;

5) модификация растительных масел и (или) жиров (за исключением таяния и кристаллизации жидкофазной) - химическое или биохимическое, или физическое преобразование растительных масел и (или) жиров путем гидролиза, гидрогенизации, перестерификация, фракционирования или их комбинаций;

6) гидрогенизация - процесс частичного или полного насыщения водородом непредельных связей ненасыщенных жирных кислот триацилглицеридов, входящих в состав растительных масел и (или) жиров;

7) перестерификация - процесс перераспределения ацильных групп в глицериде жира без изменения жирнокислотного состава триацилглицеридов;

8) фракционирование - разделение растительных масел термомеханическим способом на фракции.

Статья 4. Другие определения, используемые в настоящем техническом регламенте

1) товаросопроводительные документы:

- документы, обеспечивающие возможность затронутого типа документации убедиться, предусмотрены и не исключены обязанности масложирной продукции, кроме потребителей;

- декларация о соответствии масложирной продукции и (или) ее копии;

2) идентификация продукции (присоединяется) - процедура отнесения пищевой продукции (присоединяется) к объектам технического регулирования технического регламента;

3) категория (или (варианты)) масложирной продукции - название и масложирную группу (или группы) предметов, веществ, веществ и организаций (использователей, производителей) и их присутствие в количествах, установленных для масложирной продукции для соответствующих установленных уровней, вследствие чего она приобретает особые для человека свойства;

4) производственные помещения - помещения, используемые непосредственно для производства масложирной продукции;

5) санитарная обработка производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, непосредственно связанного с изготовлением масложирной продукции, - мойка или иная обработка поверхностей производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, в результате которой помещения, оборудование и инвентарь не могут содержать значимых различия или уровней микробной продукции и сырья;

6) обращение масложирной продукции, пищевых продуктов от изготовителя к потребителю, охватывающее все процессы, которые прошли продукты после завершения их производства, начинающиеся с момента передачи продукта и инвентаря (или инвентаря) и (или) сырья (перевозки, хранения, потребления);

Статья 5. Идентификация масложирной продукции (присоединяется) для целей их отнесения к объектам технического регулирования технического регламента

1. Для целей определения маркированной продукции (претензий) к объектам технического регулирования, в отношении которых применяется настоящий технический регламент, используются следующие методы осуществления идентификации продукции:

1. Идентификация масложировой продукции производится по ее наименованию и (или) ее признакам, изложенным в определении марки продукции в настоящем техническом регламенте, используемых и (или) признаках внешнего и (или) идентификационных методов;

2. Идентификация масложировой продукции проводится одним и (или) несколькими из следующих методов:

1) тактильным методом - путем сравнения наименования и наименования масложировой продукции, указанных в маркировке с наименованием указанной в техническом регламенте документе, с наименованием, указанным в определении вида масложировой продукции;

2) визуальным методом - путем сравнения внешнего вида масложировой продукции с признаками, изложенными в определении статьи 3 и 4 настоящего технического регламента;

3) органолептическим методом - путем сравнения органолептических показателей масложировой продукции с признаками, изложенными в определении такой масложировой продукции в настоящем техническом регламенте. Органолептический метод применяется, если масложировую продукцию невозможно идентифицировать методом по наименованию и визуальному методу. При наличии у продукции признаков микробной порчи ее нельзя органолептически характеризовать качественно;

4) аналитическим методом - путем проверки соответствия физико-химических показателей масложировой продукции признакам, изложенным в определении, установленных статьей 3 и Приложением 3 настоящего технического регламента. Аналитический метод применяется, если масложировую продукцию невозможно идентифицировать методом по наименованию, визуальному или органолептическим методам;

4. При идентификации процессов производства, хранения, перевозки и реализации продукции в целях отнесения данных процессов к объектам технического регулирования настоящего технического регламента необходимо убедиться, что эти процессы осуществляются в целях производства, хранения, перевозки и реализации масложировой продукции и связаны с обеспечением требований безопасности такой продукции. Идентификация процессов производства, хранения, перевозки и реализации продукции осуществляется посредством визуальной оценки указанных процессов.

Глава 3. Привлечение обращения на рынок

1. Масложировая продукция (кроме масел растительных, полученных в процессе непереработанного производства) выпускается в обращение на рынок при соответствии настоящему техническому регламенту. Также можно считать, а

также другим техническим регламентам Таможенного союза, действие которых на него распространяется.

2. Масложировая продукция (кроме масел растительных, полученных в процессе непромышленного производства), соответствующая требованиям настоящего технического регламента, техническим регламентам Таможенного союза и принятым процедурам оценки (подтверждения) соответствия, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

3. Масла растительные, полученные в процессе непромышленного производства, должны соответствовать показателям безопасности, указанным в Приложении 1, и реализовываться в местах, разрешенных в установленном порядке.

Глава 4. Требования безопасности

Масложировая продукция, выпускаемая в обращение на территории государств Таможенного союза, при использовании по назначению в течение срока годности пищевой масложировой продукции и срока хранения пищевой масложировой продукции не должна причинять вреда жизни и здоровью человека.

Требования к масложировой продукции включают:

- 1) требования к допустимым уровням показателей безопасности и по микробиологическим нормативам безопасности пищевой масложировой продукции и к допустимым уровням показателей безопасности пищевой масложировой продукции;
- 2) требования к упаковке масложировой продукции;
- 3) требования к маркировке масложировой продукции.

Статья 6. Требования к допустимым уровням показателей безопасности и по микробиологическим нормативам безопасности пищевой масложировой продукции и к допустимым уровням показателей безопасности пищевой масложировой продукции

1. Пищевая масложировая продукция должна соответствовать требованиям к допустимым уровням показателей безопасности и по микробиологическим нормативам безопасности, предусмотренным Приложениями 1, 2 и 3 настоящего технического регламента, а также требованиям к допустимым уровням показателей безопасности и по микробиологическим нормативам безопасности других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

2. Пищевая масложировая продукция должна соответствовать требованиям к допустимым уровням показателей безопасности, предусмотренным Приложением 5 настоящего технического регламента.

Статья 7. Требования к упаковке масложирной продукции

1. Упаковка масложирной продукции должна обеспечивать ее безопасность и неизменность ее идентификационных признаков при обращении масложирной продукции в течение срока годности пищевой масложирной продукции и срока хранения непитательной масложирной продукции.

2. Мастерины упаковки, контактирующей с пищевой масложирной продукцией, должны соответствовать требованиям безопасности, установленным соответствующими техническими регламентами Таможенного союза.

3. При повреждении потребительской упаковки пищевая масложирная продукция должна быть изъята из обращения участником хозяйственной деятельности (владелец масложирной продукции) самостоятельно, либо по предъявлению уполномоченных органов государственного контроля (надзора).

Статья 8. Требования к маркировке пищевой масложирной продукции

Информация, содержащаяся в маркировке пищевой масложирной продукции, размещается на русском языке. Указанная информация также может быть размещена на других языках, при этом ее содержание должно быть идентично содержанию информации на русском языке.

В маркировке допускается изменение порядка слов в наименовании продуктов, формируемых на основе понятий, указанных в статье 3 и 4 настоящего Закона. Например: «масло сливочное», «жир сливочный», «масло сливочное расфасованное», «жир сливочный расфасованный», «масло сливочное расфасованное», «жир сливочный расфасованный», «жир сливочный», «масло сливочное» и другие.

В наименованиях маргаритов и спредов не допускаются использование слова «масло» однократно или в именительном падеже, а также «маслопродукт», «продукт из масла».

Маркировка потребительской упаковки масложирной продукции должна быть понятной, легко читаемой, достоверной и не вводить в заблуждение потребителей. При этом надписи, знаки, символы должны быть контрастны фону, на котором размещена маркировка. Размер шрифта к мм для этикетки должен составлять не менее 1,5 мм.

1) при массе нетто от 1 до 100 граммов - не менее 2,8 мм;

2) при массе нетто свыше 100 граммов - не менее 3,2 мм.

В маркировке пищевой масложирной продукции должна содержаться следующая информация:

1) наименование пищевой масложирной продукции в единственном и множественном числе, соответствующий статус (3) и категория (4) продукта;

2) вид масла растительного происхождения, указываемый в соответствии с наименованием исходного сырья, из которого оно изготовлено, в соответствии с Приложением 4 настоящего Закона, а также указывается в соответствии с Приложением 3), с указанием степени очистки, которой оно подвергнуто,

например, «масло подсолнечное нерафинированное» или «масло соевое рафинированное» или «масло рапсовое рафинированное дезодорированное» и т.д.

Для масла растительного с растительными добавками в наименовании допускается указание наименования растительной добавки, которая была добавлена в продукцию.

Для мас в растительном дробленом виде указывается наименование «масло (вид масла в соответствии с наименованием сырья, из которого оно изготовлено) с ароматом ... (далее указывается наименование аромата соответствующей вкусоароматической добавки)»; для масла растительного с добавленным растительным экстрактом допускается наименование «масло (вид масла в соответствии с наименованием сырья, из которого оно изготовлено) с экстрактом ... (далее указывается наименование растения, из которого получен экстракт)»; для мас в растительном с добавлением витаминов, в количестве, регламентируемом в законодательстве государств-членов Таможенного союза, указывается наименование «масло (вид масла в соответствии с наименованием сырья, из которого оно изготовлено) витаминизированное».

Для мас в растительном - смеси, указывается в наименовании указать наименование смеси с указанием масел и способа уменьшения их жирных делов, без указания наименования объекта технического регулирования «масло растительное - смесь», например «Масло подсолнечно-соевое», «масло подсолнечное с добавленным оливковым и рапсовым маслом».

Для фракции масла растительного в наименовании приводится наименование фракции с указанием масел, полученных фракционированием, например, «жир гомогенный», «жир гомогенный» и другие, с указанием наименования объекта технического регулирования «фракция масла растительного».

Для жиров специального назначения допускается указывать наименование в соответствии с наименованием используемого сырья например, «жир гидрогенизированный», «жир кукурузный «Фритюрный», «жир маргаринный» и так далее без указания наименования объекта технического регулирования «жир специального назначения».

2 Указание состава пищевой жировой продукции не требуется для пищевых продуктов, состоящих из одного ингредиента, в случае если наименование ингредиента совпадает с наименованием ингредиента.

3 Пищевая ценность (энергетическая ценность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, минералов и микроэлементов в 100 граммах продукта).

Сведения о содержании белков, жиров, углеводов и калорийности / энергетической ценности приводятся в случаях, если их значение в 100г пищевого продукта составляет не менее 2 процентов, а для минеральных веществ и витаминов не менее 5 процентов от рекомендуемого суточного потребления.

4 Дата изготовления.

5 Срок годности.

6 Наименование и место нахождения изготовителя, наименование и место нахождения организации, созданной на территории государств-членов

Там же noted также и удовлетворенной изготовителем, в том числе иностранцем, на принятие и удовлетворение претензий приобретателя в отношении маркированной продукции, штифтом или иным способом и место происхождения индивидуального предпринимателя, зарегистрированного на территории государства-члена Таможенного союза и уполномоченного изготовителем, в том числе иностранцем, на принятие и удовлетворение претензий приобретателя в отношении маркированной продукции, наименование и место нахождения лица, выполняющего функции иностранного изготовителя (при наличии).

7 Сведения о документе, в котором или с которым производится и может быть идентифицирована маркированная продукция.

8 Бюджетная марка обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

9 На потребительской упаковке и этикетке масла жирофитной продукции должна содержаться следующая информация:

1) Масса нетто и (или) объем.

2) Состав пищевой масложирофитной продукции в порядке уменьшения массовых долей ингредиентов (с обязательным указанием типовых добавок, функциональных пищевых ингредиентов, пищевых ферментов, микроингредиентов, ароматизаторов).

Для пищевой масложирофитной продукции, не содержащей примененной ГМО, в том числе не содержащей дезоксирибонуклеиновую кислоту (ДНК) и белок, должна быть приведена информация о генетически модифицированной продукции или отрубчатца, полученная из генно-модифицированных организмов, или отрубчатца, полученная из растений, выращенных на генно-модифицированных организмах.

В случае, если изготовитель при производстве пищевой масложирофитной продукции не использовал генно-модифицированные организмы, содержащиеся в пищевой продукции 0,9 процентом и менее ГМО, является случайной или технически неизбежной примесью, и такая пищевая масложирофитная продукция не относится к пищевой продукции, содержащей ГМО. При маркировке такой пищевой масложирофитной продукции сведения о наличии ГМО не указываются.

Указание состава пищевой масложирофитной продукции не требуется для пищевых продуктов, состоящих из одного ингредиента, в случае если наименование пищевой продукции совпадает с наименованием ингредиента.

4) На потребительской упаковке массы растительных животных жиров должна содержаться следующая информация:

а) указание фирменного наименования (при наличии);

б) для масел растительных – список указывается перечень всех масел растительных в порядке уменьшения их массовых долей с указанием степени очистки, типичной или подтвержденной, для каждого вида масла, например, «масло рапсовое рафинированное дезодорированное, масло подсолнечное переработанное» или другие виды масел растительных. Если в состав масла растительного – смеси входят масла растительные, прошедшие одинаковую стадию рафинации, то допускается указание стадии рафинации после

наименования, например, «Масло подсолнечное, масло соевое. Рафинированное дезодорированное»,

в) дата упаковки,

г) рекомендация по хранению после вскрытия потребительской упаковки.

4) На потребительской упаковке маргаринов, спредов растительно-сливочных и растительно-жировых, смесей топленых растительно-сливочных и растительно-жировых, жиров специального назначения, в том числе жиров булгарских, индонезийских, хабанских, а также иной молочной жира, дивалентного масла какао, удлинителей масла какао СОС типа, эмульгаторов масла какао POP-типа, загустителей масла какао не термостойких не гидрированного типа, эмульгаторов масла какао термостойких, диуритового жира, полностью должна содержаться следующая информация:

а) температура хранения,

б) масса нетто для общего жира,

в) массовая доля молочной жира - для спредов растительно-сливочных и смесей топленых растительно-сливочных;

г) максимальное содержание в жировой фазе продукта насыщенных жирных кислот и трансизомеров жирных кислот; в процентах от содержания жира в продукте;

5) На потребительской упаковке соусов на основе растительных масел, майонезов, соусов майонезных и кремов на растительных маслах дополнительно должна содержаться следующая информация:

а) температура хранения,

б) рекомендация по хранению после вскрытия потребительской упаковки.

16. На этикетке той упаковки пищевой масложировой продукции, на которой содержится следующая информация:

1) масса нетто этикетки пищевой масложировой продукции, упакованной в потребительскую упаковку,

2) обшая масса нетто этикетки пищевой упаковки и чистой массы пищевой масложировой продукции в потребительской упаковке,

3) масса нетто для нефосфорной пищевой масложировой продукции;

4) состав пищевых фосфорных продуктов в порядке уменьшения массовых долей фосфоратов (с обязательным указанием пищевых добавок, функциональных пищевых ингредиентов, эмульгаторов и других микропримесей, если таковые есть).

Для нефосфорной пищевой масложировой продукции, полученной в соответствии с ТМО, в том числе не содержащей дезоксиацетилсукцинового кислоты (ДАК) и белых, должна быть приведена информация: «генетически модифицированная продукция» или «продукция, полученная из генно-модифицированных организмов», где продукция получена с использованием генно-модифицированных организмов.

В случае, если изготовитель при производстве пищевой масложировой продукции не использовал генно-модифицированные организмы, содержание в пищевой продукции 0,9 процентов и менее ДМО, является случайной или технологической погрешностью при производстве пищевой масложировой продукции.

но относится к типовой продукции, содержит ГМО. При маркировке такой информации надписью «продукт не содержит ГМО» не указывается.

Для физических и пищевой маркировкой продукции информация о содержании ГМО указывается в соответствии с условиями договора поставки.

5) для маргаринов, спредов растительно-сливочных и растительно-жировых, смесей топленых растительно-сливочных и растительно-жировых, жиров животного происхождения, в том числе жирных кукурузных, клещевых, хлопчаточных, хлебные орехов, джамбуковой и орехового жира, свиного жира, свиного сала, улучшителей масла класса SOS-типа, диметилеи масла класса POP-типа, эмульгаторов масла класса детемперированных дезаурированного типа, эмульгаторов масла класса детемперированных дезаурированного типа – максимальное содержание в жировой фазе продукта насыщенных жирных кислот и трансжиров жиров класса, в процентах от содержания жира в продукте, для сформированной типовой масложировой продукции.

6) условия хранения;

7) номер партии;

8) для масел растительных дополнительно указывается дата вылива;

9) марка – для этикетки, не маркировка нете.

11. Для нефтяной и/или масложирной продукции, маркируемой в соответствии с требованиями международных документов, должна содержаться следующая информация:

1) марка – для этикетки дистиллированного;

2) масса нетто;

3) дата вылива.

12. На транспортную упаковку масложирной продукции наносится маркировка и надписи, необходимые для обеспечения безопасности продукции в процессе ее перевозки.

13. На потребительскую и (или) транспортную упаковку масложирной продукции должны быть нанесены наименования организации – разработчика рецептуры и (или) технологии изготовления, типичный знак и иные дополнительные сведения.

Статья 9. Требования к маркировке непивной масложирной продукции

1. Информация, содержащаяся в маркировке непивной масложирной продукции, указывается на русском языке. Указанная информация также может быть изложена на других языках, при этом ее содержание должно быть идентично содержанию информации на русском языке.

2. В маркировке непивной масложирной продукции должна содержаться следующая информация:

1) дата изготовления;

2) срок хранения;

3) сведения о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована масложирная продукция;

4) единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза

3. В маркировке пищевой масложировой продукции допускается изменение порядка слов в наименовании продукции, формируемых на основе понятий, указанных в статье 3. Например: «глицерин натуральный сырой», «натуральный глицерин сырой», «мыло хозяйственное», «сельскохозяйственное мыло».

4. На потребительской упаковке мыла хозяйственного должна содержаться следующая информация:

1) наименование мыла хозяйственного;

2) наименование и место нахождения изготовителя, наименование и место нахождения организации, созданной на территории государств-членов Таможенного союза и уполномоченной изготовителем, в том числе иностранным, на принятие и удовлетворение претензий приобретателей в отношении масложировой продукции, или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя, зарегистрированного на территории государств-членов Таможенного союза и уполномоченного изготовителем, в том числе иностранным, на принятие и удовлетворение претензий приобретателей в отношении масложировой продукции, наименование и место нахождения лица, выполняющего функции иностранного изготовителя (при наличии);

3) номинальная (условная) масса одного куска;

4) состав продукта и порядке уменьшения массовых долей ингредиентов;

5) номер партии.

5. На каждый кусок мыла хозяйственного без упаковки должен быть нанесен четкий штамп с указанием:

1) наименования изготовителя или товарного знака изготовителя;

2) наименования мыла хозяйственного;

3) номинальной (условной) массы куска.

6. На каждой единице транспортной упаковки пищевой масложировой продукции должна содержаться следующая информация:

1) наименование пищевой масложировой продукции;

2) наименование и место нахождения изготовителя, наименование и место нахождения организации, созданной на территории государств-членов Таможенного союза и уполномоченной изготовителем, в том числе иностранным, на принятие и удовлетворение претензий приобретателей в отношении масложировой продукции, или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя, зарегистрированного на территории государств-членов Таможенного союза и уполномоченного изготовителем, в том числе иностранным, на принятие и удовлетворение претензий приобретателей в отношении масложировой продукции, наименование и место нахождения лица, выполняющего функции иностранного изготовителя (при наличии);

3) состав продукта в порядке уменьшения массовых долей ингредиентов - для мыла хозяйственного.

4) сорт - для глицерина натурального сырого;

5) группа - для мыла хозяйственного;

6) номер партии;

7) количество кусков в япке с указанием суммарной номинальной (условной) массы куска для масла животного происхождения;

7. Для пидерина (натурального сыра), переносимого в емкостях, в товаросопроводительных документах должны содержаться следующие сведения:

1) наименование;

2) сыр;

3) наименование и место нахождения изготовителя, наименование и место нахождения организации, созданной на территории государственного Тамбовского села и указание точной информации, в том числе иностранной, на принятие и удовлетворение претензий приобретателей в отношении молочной продукции, имя фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя, зарегистрированного на территории государственного Тамбовского села и указание точной информации, в том числе иностранной, на принятие и удовлетворение претензий приобретателей в отношении молочной продукции, наименование и место нахождения лица, выполняющего функции иностранного изготовителя (при наличии);

4) масса нетто;

5) номер партии.

Глава 5. Требования к обеспечению безопасности молочной продукции в процессах её производства, хранения, перевозки и реализации

Статья 10. Требования к процессу производства пищевой молочной продукции

1. Производство пищевой молочной продукции осуществляется в соответствии с требованиями статьи 11 настоящего технического регламента.

2. Машины, и средства, функционирующие в пищевой молочной продукции, должны соответствовать требованиям технических регламентов Таможенного союза.

3. Требования к воде в разных агрегатных состояниях, используемой в процессе производства пищевой молочной продукции, должны соответствовать требованиям, установленным соответствующим санитарным регламентам Таможенного союза.

4. Воздух, контактирующий с продуктом в процессе производства, не должен являться источником загрязнения пищевой молочной продукции.

5. Используемое сырье, пищевые добавки и другие пищевые ингредиенты должны соответствовать требованиям технических регламентов Таможенного союза.

6. Производство пищевой молочной продукции должно осуществляться в чистых и производственных помещениях, соответствующих требованиям технических регламентов Таможенного союза.

7. Используемые технологическое оборудование и инвентарь, должны соответствовать требованиям технических регламентов Таможенного союза.

8. Хранение и удаление отходов производства пищевой масложировой продукции должны соответствовать требованиям статьи 17 настоящего технического регламента.

9. К производству пищевой масложировой продукции допускается персонал, соответствующий требованиям технических регламентов Таможенного союза.

10. Производственный контроль осуществляется в соответствии с требованиями статьи 15 настоящего технического регламента.

Статья 11. Обеспечение безопасности пищевой масложировой продукции в процессе ее производства

Безопасность пищевой масложировой продукции в процессе ее производства должна быть обеспечена:

1) выбором технологических процессов и режимов их осуществления на всех этапах (участках) производства пищевой масложировой продукции;

2) выбором оптимальной последовательности технологических процессов, исключившей загромождение производственной пищевой масложировой продукции;

3) отсутствием пыли при работе технологического оборудования;

4) безопасностью сырья и пищевых добавок, необходимых для производства масложировой продукции;

5) содержанием производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства пищевой масложировой продукции, и жилища, исключившем загромождение пищевой масложировой продукции;

6) выбором способов и периодичности санитарной обработки, дезинфекции, пастеризации и лематизации производственных помещений, санитарной обработки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой масложировой продукции. Санитарная обработка, дезинфекция, лематизация и дерматизация должны проводиться с периодичностью, достаточной для исключения риска загрязнения пищевой масложировой продукции. Периодичность санитарной обработки, дезинфекции, пастеризации и дерматизации устанавливается изготовителем;

7) наличием и хранением документов, подтверждающей выполнение требований настоящего технического регламента.

Статья 12. Требования к условиям хранения, удаления и уничтожения отходов производства

1. Отходы, образующиеся в процессе производства пищевой масложировой продукции, должны регулярно удаляться из производственных помещений после завершения технологических операций.

2. Условия хранения, удаления и уничтожения отходов производства должны исключать возможность загрязнения масложировой продукции, возникновения угрозы жизни или здоровью человека.

Статья 13. Требования к производственному контролю

1. Для целей соответствия масложировой продукции требованиям настоящего технического регламента изготовитель масложировой продукции должен разработать программу производственного контроля за соблюдением требований настоящего технического регламента и организовать указанный контроль.

2. Программа производственного контроля за соблюдением требований настоящего технического регламента должна содержать:

1) перечень и значения контролируемых параметров, связанных с соблюдением требований к масложировой продукции, установленных настоящим техническим регламентом;

2) данные о мероприятиях по производственному контролю и их периодичности;

3) перечень и значения контролируемых параметров безопасности сырья и пищевых добавок, упаковочных материалов, готовой продукции.

3. Программа производственного контроля за соблюдением требований настоящего технического регламента утверждается руководителем организации, производящей масложировую продукцию, или его уполномоченным в установленном порядке лицом.

Статья 14. Требования к процессу хранения пищевой масложировой продукции

1. Условия хранения пищевой масложировой продукции должны обеспечивать ее сохранность и безопасность в течение срока годности в соответствии с требованиями настоящего технического регламента.

2. Сроки годности и условия хранения пищевой масложировой продукции устанавливаются изготовителем в учете того, чтобы в процессе хранения пищевой масложировой продукции соответствовали требованиям настоящего технического регламента в течение срока годности.

3. Не допускается хранение пищевой масложировой продукции вместе с являя продукцией, если это может привести к загрязнению пищевой масложировой продукции.

4. Конструкция зданий и помещений для хранения пищевой масложировой продукции должна обеспечивать условия хранения масложировой продукции, установленные законодательством.

5. Помещения для хранения пищевой масложировой продукции с регламентированными условиями хранения и установленное в них оборудование должно быть оснащено измерительными приборами для контроля условий хранения.

6. Пищевая масложировая продукция, подлежащая хранению, должна сопровождаться товаросопроводительными документами и документами, подтверждающими ее безопасность.

7. В помещениях для хранения пищевой масложировой продукции, в том числе: холодильных камерах, должны быть введены следующие санитарные обработки: дезинфекция, дезинсекция и дератизация.

Статья 15. Требования к процессу перевозки пищевой масложировой продукции

1. Перевозка пищевой масложировой продукции должна обеспечивать ее сохранность и безопасность в течение срока годности в соответствии с требованиями настоящего технического регламента.

2. Перевозка пищевой масложировой продукции осуществляется прицепными для этой цели транспортными средствами. Условия перевозки определяются грузоправителем. Они должны соответствовать условиям, установленным изготовителем для перевозок пищевой масложировой продукции.

3. Не допускается перевозка пищевой масложировой продукции вместе с иной продукцией, если это может привести к загрязнению пищевой масложировой продукции.

4. Конструкция грузовых отделений транспортных средств должна обеспечивать защиту пищевой масложировой продукции от загрязнения.

5. Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств должна быть выполнена из нержавеющей и нетоксичных материалов. Периодичность санитарной обработки и дезинфекции внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств устанавливается изготовителем хозяйственной деятельности в сфере перевозки пищевой масложировой продукции. Вода, используемая для мойки грузовых отделений транспортных средств, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным соответствующим техническим регламентом.

6. Перевозимая пищевая масложировая продукция должна сопровождаться маркировкой/идентификационными документами.

Статья 16. Требования к процессам хранения и перевозки пищевой масложировой продукции

1. Хранение и перевозка пищевой масложировой продукции должны обеспечивать ее безопасность в течение срока хранения в соответствии с требованиями настоящего технического регламента.

2. Условия хранения и сроки хранения пищевой масложировой продукции устанавливаются изготовителем.

Статья 17. Требования к процессам реализации пищевой масложировой продукции

В ходе реализации пищевой масложировой продукции должна быть обеспечена ее безопасность в течение срока годности – для пищевой масложировой продукции.

срока хранения – для пищевой масложировой продукции, в соответствии с требованиями настоящего технического регламента.

Глава 6. Подтверждение соответствия

Статья 18. Формы оценки соответствия объектов технического регламента

1. Оценка соответствия масложировой продукции требованиям настоящего технического регламента (далее - оценка соответствия) осуществляется в формах:

1) подтверждения (декларирования) соответствия масложировой продукции;

2) государственного контроля (надзора);

3) государственной регистрации масложировой продукции нового вида.

2. Оценка соответствия масложировой продукции требованиям настоящего изготовителя, предназначенной для выпуска в обращение, и также процесс реализации указанной продукции осуществляется в форме государственного контроля (надзора) за соблюдением требований к масложировой продукции, установленных настоящим техническим регламентом и другими техническими регламентами Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

3. Оценка соответствия процессов производства, хранения, перевозки и реализации масложировой продукции требованиям настоящего технического регламента осуществляется в форме государственного контроля (надзора) за соблюдением требований к масложировой продукции, установленных настоящим техническим регламентом и другими техническими регламентами Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

4. Оценка соответствия масложировой продукции нового вида осуществляется в форме государственной регистрации, установленной техническим регламентом Таможенного союза об безопасности пищевой продукции.

Статья 19. Заявитель при оценке соответствия масложировой продукции

1. Заявитель при оценке соответствия масложировой продукции, за исключением государственного контроля (надзора), может быть зарегистрированное в одной стране с лицом, выдающим декларацию-заявление Таможенного союза на их территории юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, либо уполномоченное производителем лицо.

2. Заявитель обязан обеспечить соответствие масложировой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и другими техническими регламентами Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

3. Заявитель(и) также могут быть иностранные юридические лица, приравниваемые к ним по обязательствам в части обеспечения соответствия поставленной

масложирной продукции требованиям настоящего технического регламента и других технических регламентов Таможенного союза, действующих на территории распространения.

Статья 20. Декларирование соответствия

1 Декларирование о соответствии по действующим положениям и процедурам на территории территории Таможенного союза масложирной продукции.

2 Декларирование соответствия масложирной продукции требованиям настоящего технического регламента осуществляется путем принятия по выбору заявителя декларации о соответствии на основании собственных, экспертных и (или) на основании доказательств, полученных в результате приема по сертификации и (или) аккредитированной лабораторией (дальше - третья сторона), включенными в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза.

3 Декларирование соответствия масложирной продукции осуществляется по одной из форм декларирования 1Д, 2Д, 3Д, 4Д, 5Д, установленных действующими Таможенного союза, по выбору заявителя согласно Положению о порядке присвоения типовых схем оценки (подтверждения) соответствия требованиям технических регламентов Таможенного союза, утвержденному Решением Комитета Таможенного союза от 07 апреля 2011 года №621.

4 Если при производстве пищевой масложирной продукции используются сырье животного происхождения, на которое имеются документы, подтверждающие его безопасность (в том числе ветеринарные свидетельства), то при отгрузке и реализации такой продукции оформлению ветеринарных свидетельств не требуется.

5 Срок действия декларации устанавливается заявителем в соответствии с положениями технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» и не должен превышать пяти лет.

6 При изменении обязательных требований к масложирной продукции доказательственные материалы должны быть изменены в части подтверждения соответствия таким требованиям. При этом принятое новой декларацией о соответствии не требуется.

7 Государственным Таможенного союза ведут учет принятых деклараций о соответствии.

Глава 7. Маркировка единицам знаков обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза

1 Масложирная продукция, соответствующая требованиям действующего технического регламента Таможенного союза и прошедшая процедуру оценки (подтверждения) соответствия согласно Главе 6 настоящего технического

рекламента Таможенного союза, должна иметь маркировку единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза

2. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза осуществляется путем нанесения машинночитаемой продукции и обращения на рынок:

3. Единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза наносится на упаковку и прилагается к продукции сопроводительную документацию

Единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза наносится любым способом, обеспечивающим четкое и ясное изображение в течение всего срока годности масложировой продукции

4. Маркировка масложировой продукции единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза свидетельствует о ее соответствии требованиям всех технических регламентов Таможенного союза, распространяющихся на нее

Статья 21. Государственный контроль (надзор)

Государственный контроль (надзор) за осуществлением машинночитаемой продукции, при ее производстве, хранения, перевозке и реализации осуществляется в соответствии с техническим регламентом продукции в соответствии с законодательством государств-членов Таможенного союза.

Приложение 1
к техническому регламенту
«Технический регламент на маслицированную продукцию»

Требования к органолептическим уровням показателей безопасности пищевой маслицированной продукции

| Группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, не более | Примечания |
|--|---|--|--|
| Масла растительные все виды, фракции масел растительных | Белка (в пересчете на сухой остаток) | 0,002 мг/кг | |
| | Содержание свободной кислоты | 3 процента 5 процентов | Для рапсового масла Для масел растительных из семян других видов растений |
| | Содержание синтетических красителей Показатели безопасности пищевой продукции | Отсутствие (капсаульная проба) | Для масел из побочных продуктов |
| | Кислотное число | 6,0 мг гидроксида калия/г жира (КОН/г) | Для масла рапсового неаффинованного, не подвергнутого предварительной переработке |
| | | 4,0 мг гидроксида калия/г жира (КОН/г) | Для аффинованных масел и их фракций, смесей неаффинованных масел, смесей рафинированных и неаффинованных масел |

| Группа продуктов | Показатель | Допустимые уровни, не более 0,6 мг гидроксикишля/г (мг КОН/г) | Примечания Для рафинированных кислотных фракций, смесей рафинированных масел |
|--|------------------------------|---|--|
| <p>Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыбы: 1. Масло (жир) перепериферизованное рафинированное дезодорированное: масло (жир) гидрогенизированное гидрогенизированное дезодорированное: маргарин, заменитель жира, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, слабозасахаренные, заменитель молочного жира, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменитель масла отливо PCO-типа, заменитель масла какао негидрированное, гидрогенизированное</p> | Переокисное число | 10,0 мг/кг | Для эквивалентов масла какао, улучшителей масла какао SOS-типа, заменителей масла какао PCO-типа |
| | Присоединенные жирных кислот | 2,0 процент от содержания жира в продукте 20,0 процентов от содержания жира в продукте (с 01.01.2015) 2,0 процент от содержания жира в продукте (с 01.01.2018) 3,0 процентов от содержания жира в продукте 2,0 процент от содержания жира в продукте (с 01.01.2018) | Для твердых маргаринов |
| | | 20,0 процентов от содержания жира в продукте (с 01.01.2015) 2,0 процентов от содержания жира в продукте (с 01.01.2015) 2,0 процентов от содержания жира в продукте (с 01.01.2018) | Для заменителей молочного жира, мягких и жидких маргаринов |

| | | | |
|--|--|---|------------------------------------|
| Испещряемые лагуриновые чины | Показатели окислительной порчи: | | |
| | Кислотное число | 0,6 мг гидрохлорид калия/ (мг KOH/g) | Кислотное число |
| | Перекисное число | 10,0 мэкв/кг | |
| 3. Средства растительно-животного сырья растительного жирные, смеси растительно-животного сырья растительного жирные | Антибиотик⁶: | | Для продуктов растительно-животных |
| | Девашенон (хлорофенил) *Страна происхождения | Не допускается | менее 0,0003 мг/кг |
| | Стрептомицин | Не допускается | менее 0,01 мг/кг |
| | Пентацилин | Не допускается | менее 0,004 мг/кг |
| | Триш-шомеры жирных кислот | 8,0 процентов от содержания жира в продукте 2,0 процента от содержания жира в масле (с 01.01.2018) | |
| | Показатели окислительной порчи: | | |
| | Кислотность жировой фазы | 2,5 градуса Кеттофара | Для продуктов растительно-животных |
| Перекисное число | 10,0 мэкв/кг | | |
| 4. Средства растительных масел, эфирных, душистых веществ, душистых веществ на растительных маслах | Показатели окислительной порчи: | | |
| | Перекисное число | 10,0 мэкв/кг | |

| Группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, не более | Примечания |
|-----------------------------|----------------------------|-----------------------------|------------|
| 4 Глицерин дистиллированный | Токсичные элементы: | | |
| | Железо | 2,0 мг/кг | |
| | Свинец | 5,0 мкг/кг | |
| | Мышьяк | 0,3 мг/кг | |

* Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья

Приложение 2
к Техническому регламенту
«Технический регламент на масложировую продукцию»

**Требования по микробиологическим нормативам безопасности
пищевой масложировой**

| Группа продуктов | КМА- Фан М*; КОЕ/ г, г; не более | Масса продукта (г), в которой не подушкается | | Дрожжи, КОЕ/г, не более | Плесени, КОЕ/г, не более |
|---|--|--|-------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|
| | | БГКП** * (коэффи- циент) | Стрепто- кокки S.aureus | | |
| Майонезы, соусы майонезные, соусы на основе растительных масел | - | 0,1 | - | $5 \cdot 10^7$ | 50 |
| Жиры специального назначения, в том числе жирн мультифазные, кондитерские, клубничные; заменители молочного жирн эквиваленты масла, какао, удлинители масла какао S.O.S.-типа, заменители масла S.O.S.- типа, заменители масла какао темпер- ируемые чистейшего типа, заменители масла какао темперирова- нного, смеси раститель- ные | - | 0,001 | - | $1 \cdot 10^7$ | $1 \cdot 10^7$ |
| Маринованные стрелы растительно-жировые | - | 0,01 | - | $5 \cdot 10^7$ | 50 |
| Крем для взбитых яиц | $1 \cdot 10^4$ | 0,01 | - | 50 | 50 |
| Стрелы растительно- животные с массовой долей жира ≥ 50 процентов и более | $1 \cdot 10^9$ | 0,01 | 0, | 100 | 100 |

| Группы продуктов | КМА- ФАВ У*, КОЕ **/г, не более | Масса продукта (г), в которой не выделяется БГКП** + Стафил. кокки & ангина | | Дрожжи, КОЕ/г, не более | Плесень, КОЕ/г, не более |
|---|---|---|------|-------------------------------|-----------------------------------|
| | | в (конфиро- вы) | 0,01 | | |
| Сиропы растительного происхождения с кислотной долей жира от 39 процентов до 60 процентов | $1 \cdot 10^7$ | 0,01 | 0,01 | 500 в сумме | |
| Смеси дольчатые растительно-сливочные | $1 \cdot 10^7$ | 1,0 | - | 200 | - |

* КМАФАнМ – количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

** КОЕ – количество колониеобразующих единиц

*** БГКП – бактерии группы кишечных палочек

Приложение 2
к Техническому регламенту
«Технический регламент на масложировую продукцию»

Наименование, характеристика и показатели безопасности оливковых масел

| Целевое назначение оливкового масла | Характеристика и показатели безопасности |
|---|---|
| Масло первого холодного отжима высшего качества (Extra virgin olive oil) | масло первого прессования (отжима) с кислотным числом не более 1,6 миллиграмма гидроксида калия на грамм или кислотностью, составляющей не более 11,8 грамма на 100 грамм в пересчете на олеиновую кислоту, перекисным числом не более 20 мг/кг. |
| Масло оливковое нерафинированное (Virgin olive oil) | масло первого прессования (отжима) с кислотным числом не более 4,0 миллиграмма гидроксида калия на грамм или кислотностью, составляющей не более 2,0 грамма на 100 грамм в пересчете на олеиновую кислоту, перекисным числом не более 20 мг/кг. |
| Масло оливковое рафинированное (Refined olive oil) | оливковое масло, полученное из масел первого прессования (отжима), прошедшее процесс рафинации, но не подвергнутое процессам, которые ведут к изменению молекулярной триглицеридной структуры с кислотным числом не более 1,6 миллиграмма гидроксида калия на грамм или кислотностью, составляющей не более 0,3 грамма на 100 грамм в пересчете на олеиновую кислоту, перекисным числом не более 5 мг/кг. |
| Масло оливковое рафинированное с добавлением масел других видов (Olive oil) | масло, представляющее собой смесь рафинированного оливкового масла и оливковых масел первого прессования (отжима), с кислотным числом не более 2,0 миллиграмма гидроксида калия на грамм или кислотностью, составляющей не более 1,0 грамма на 100 грамм в пересчете на олеиновую кислоту, перекисным числом смеси не более 15 мг/кг. |
| Масло оливковое из выжимок рафинированное (Refined olive-pomace oil) | масло, полученное из сырого оливкового масла из выжимок, прошедшее процесс рафинации, но не подвергнутое процессам, которые ведут к изменению молекулярной триглицеридной структуры, с кислотным числом не более 0,6 миллиграмма гидроксида калия на грамм или кислотностью, составляющей не более 0,3 грамма на 100 грамм в пересчете на олеиновую кислоту, перекисным числом не более 5 мг/кг. |

| Наименование оливкового масла | Характеристика и показатели безопасности |
|---|--|
| Масло оливковое из выжимок рафинированное с добавлением масла оливкового нерафинированного (Olive-pomace oil) | масло, представляющее собой смесь рафинированного оливкового масла из выжимок и оливковых масел первого прессования (из жмыха), с кислотным числом смеси не более 2,0 миллиграмм гидроксиси калия на грамм или кислотностью, составляющей не более 1,0 грамм на 100 грамм в пересчете на олеиновую кислоту, перекисным числом смеси не более 15 мг/кг |

Приложение 4
к техническому регламенту
«Технический регламент на масложировую продукцию»

Наименование растительных масел в зависимости от вида маслического сырья

| № п/п | Ботаническое название | Наимено сырья | Наимено масла |
|-------|--|---|---|
| 1 | <i>Aleurites fordii</i> Hemslcy <i>Parsonsia martinica</i> , Loureiro syn. <i>Aleurites martinica</i> (Loureiro) Wilson | Туляк орехи | Тульковое масло |
| 2 | <i>Alnus mollis</i> (L.) Desfont. Willdenow syn. <i>Alnus trilobata</i> , <i>Juglans regia</i> Linnaeus | Орех грецкий (семена) | Масло грецкого ореха |
| 3 | <i>Arachis hypogaea</i> Linnæus | Арахис | Арахисовое масло |
| 4 | <i>Atropa speciosa</i> Martius, syn. <i>Orbignyia speciosa</i> (Martius) Kubana Rodrigues | Орбигния, Бабагу (семена) | Масло бабагу |
| 5 | <i>Brassica juncea</i> (Linnaeus) Czernaejeff et Cossan | Горчица коричневая (семена) Горчица индийская (семена) | Горчичное масло, коричневое Горчичное масло, лисийское |
| 6 | <i>Brassica napus</i> Linnaeus | Рапс (семена) | Рапсовое масло |
| 7 | <i>Brassica nigra</i> (Linnaeus) W.D. Koch | Горчича черная (семена) | Горчичное масло, черное |
| 8 | <i>Brassica oleracea</i> Linnaeus | Сурепица (семена) | Сурепичье масло |
| 9 | <i>Camelina sativa</i> (Linnaeus), Crantz | Рыжик (семена) | Рыжиковое масло |
| 10 | <i>Cassia toria</i> Linnaeus | Кедроник (семена) | Кедрониковое масло |
| 11 | <i>Cassia senna</i> Linnaeus | Сафлор (семена) | Сафлоровое масло |
| 12 | <i>Catalpa bignonioides</i> Lamour., Martius et Kuhn, <i>Catalpa bpa</i> | Арбуз (семена) | Арбузное масло |
| 13 | <i>Cocos nucifera</i> Linnaeus | Копра | Кокосовое масло |
| 14 | <i>Cordia alliodora</i> Lamour. | Лендрия (семена), лэндрий орех | Лендрийское масло |
| 15 | <i>Cordia goudotiana</i> Linnaeus | Коринтер (семена) | Масло коринтерное ядровое |
| 16 | <i>Croton tiglium</i> , <i>Podispermum</i> ex H.B. Kuhn | Кремош (семена) | Масло кремош |
| 17 | <i>Croton tiglium</i> , A.H. Duchassaing, <i>Croton tigo</i> Linnaeus | Тыльня (семена) | Тыльняное масло |
| 18 | <i>Elaeis guineensis</i> N. J. Jacquin | Пальма масличая (подземный плод) | Пальмовое масло |
| 19 | | Пальма масличая (семя косточки) | Пальмовидное масло |
| 20 | <i>Elaeis stajera</i> (Kunt) Cordes syn. <i>Elaeis guineensis</i> varietas nova Gaertner, syn. <i>Alphitoea stajera</i> Kuntz, syn. <i>Cordia stajera</i> (Kunt) L. Béné | Южнотропическая пальмовая ядра | Южнотропическое пальмовое масло |

| № п/п | Ботаническое название | Название сырья | Название масла |
|-------|---|---|--------------------------|
| 21 | <i>Begonia sylvatica</i> Linnaeus | Бук (орех) | Буковое масло |
| 22 | <i>Carex sphaerocarpa</i> | Цирсия (семена) | Кожуховое масло |
| 23 | <i>Glycine max</i> (Linnaeus) Merrill | Соя (семена) | Соевое масло |
| 24 | <i>Gossypium</i> spp. | Хлопчатник (семена) | Хлопчатниковое масло |
| 25 | <i>Helianthus annuus</i> Linnaeus | Подсолнух (семена) | Подсолнечное масло |
| 26 | <i>Jatropha gregaria</i> Bentham | Ойтинник (семена) | Ойтинниковое масло |
| 27 | <i>Limonium latifolium</i> Linnaeus | Лим (семена) | Лимонное масло |
| 28 | <i>Lycopersicon lycopersicum</i> (Linnaeus), Kunth ex Farwell syn. <i>Lycopersicon</i> <i>esculentum</i> P. Miller | Томат (семена) | Томатное масло |
| 29 | <i>Lallemantia iberica</i> Labiatae | Пятилепестник (семена) | Ладлемантовое масло |
| 30 | <i>Moringa longipetala</i> (Linnaeus) Macbride, syn. <i>Bassia longipetala</i> Linnaeus | Мадура (семена) | Масло ступе пичиниале |
| 31 | <i>Mangifera indica</i> | Мангифера индийская (семена) (перикарпий) | Масло манго |
| 32 | | Мангифера индийская (семена) (семя доствани) | Масло атер манго |
| 33 | <i>Olea europaea</i> Linnaeus | Оливка. Маслина (перикарпий) | Оливковое масло |
| 34 | | Оливка (ядро) | Оливковое масло |
| 35 | <i>Oryza sativa</i> (Hinn) Engler | Рис (орехи) | Масло риса |
| 36 | <i>Orobancha stricta</i> Burrot <i>Orobancha hirsuta</i> Burrot <i>Orobancha maculata</i> Barbosa Rodrigues syn. <i>Orobancha stricta</i> (Martius) Barbosa Rodrigues | Вайбассу | Масло вайбассу |
| 37 | <i>Oryza sativa</i> Linnaeus | Рис | Рисовое масло |
| 38 | <i>Parquetia tomentosa</i> Linnaeus | Мак (семена) | Маковое масло |
| 39 | <i>Persea frutescens</i> (Linnaeus) Britton | Персея (семена) | Персеидовое масло |
| 40 | <i>Persea americana</i> P. Miller | Авокадо американское | Масло авокадо |
| 41 | <i>Persea americana</i> Linnaeus syn. <i>Avicennia tomentosa</i> Lamarck | Абрикос (семя костянки) | Абрикосовое масло |
| 42 | <i>Persea caroliniana</i> Linnaeus | Слива (семя костянки) | Сливовое масло |
| 43 | <i>Prunus dulcis</i> (Millot) D.A. Webb var <i>amara</i> (De Caudolle) Buchholz syn. <i>Prunus amygdalis</i> Batsch var. <i>amara</i> (De Caudolle) Focke | Миндаль горький (орехи) | Миндальное масло |
| 44 | <i>Prunus persica</i> (Linnaeus) Batsch | Персик (семя доствани) | Персиковое масло |
| 45 | <i>Prunus spinosa</i> Linnaeus Roseae | Вишня (семя костянки) | Вишневое масло |
| 46 | <i>Prunus spinosa</i> L. | Кедр (орехи) | Кедровое масло |
| 47 | <i>Ricinus communis</i> Linnaeus | Клепелита (семена) | Касторовое масло |
| 48 | <i>Sesuvium indicum</i> Linnaeus | Кунжут (семена) | Кунжутное масло |

| № п/п | Ботаническое название | Части растения | Название масла |
|----------|--|------------------------------|------------------------------|
| 49 | <i>Nicotiana glauca</i> (De Vries) Astrov. <i>Nicotiana glauca</i> Burc. | Плоды (перикарпий) | Масло бораго/Масло бульбо |
| 50 | <i>Nicotiana glauca</i> Gaertner, C.F. | Плоды (перикарпий) | Масло бора |
| 51 | <i>Sisymbrium officinale</i> Link | Желтый цветок | Масло жолтого |
| 52 | <i>Stachys alba</i> Lamour. | Горчица белая (семена) | Масло белой горчицы |
| 53 | <i>Stachys alba</i> Lamour. | Горчица белая (семена) | Масло белой горчицы |
| 54 | <i>Triticum aestivum</i> Linnæus et al. Florib. Prolet. <i>Triticum aestivum</i> Linn. | Пшеница мягкая (зерновка) | Пшеничное масло |
| 55 | <i>Triticum aestivum</i> Desfontaines | Пшеница твердая (зерновка) | Пшеничное масло |
| 56 | <i>Triticum polystachyon</i> Gaertn. f. | Булгур/бархат | Масло шп |
| 57 | <i>Vitis vulpina</i> Lamour. | Виноград (семена) | Виноградное масло |
| 58 | <i>Zea mays</i> Lamour. | Кукуруза (семена) | Кукурузное масло |

Приложение 5
к Техническому регламенту
«Технический регламент на масложировую продукцию»

Требования к допустимым уровням показателей безопасности пищевых масложировой продукции

| Группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, не более | Примечание |
|---------------------------------------|--|-----------------------------|------------------------------------|
| Глицерин натуральный (высшей очистки) | Белковые вещества (качественная реакция) | Отсутствие | Для этикетки на этикетке и марки * |
| | Сераксидные соединения (сульфаты) (качественная реакция) | Отсутствие | |
| Масло льняное | Медовая доля свободной воды (г/100г) | 0,2 процента | Для этикетки на этикетке и марки * |
| | Медовая доля свободной углеводной соли | 1,0 процента | |

Члены Комиссии Технического совета:

От Республики Беларусь

С. Румас

От Республики Казахстан

У. Шукеев

От Российской Федерации

И. Шувалов