

Технические регламенты Таможенного союза

в области безопасности сырья и продукции животного происхождения

**ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых
производств**

Докладчик: кандидат биологических наук, доцент кафедры
«Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность»



Нитяга Инга Михайловна



Таможенный союз ЕАЭС — форма торгово-экономической интеграции России, Киргизии, Белоруссии, Казахстана и Армении предусматривающая единую таможенную территорию, в пределах которой во взаимной торговле товарами не применяются **таможенные** пошлины и ограничения экономического характера, за исключением специальных защитных, антидемпинговых и компенсационных мер.

В 2018 году Таможенный союз состоит из **следующих членов ЕАЭС:**

Республика Армения (с 2015 г.); Республика Беларусь (с 2010 г.); Республика Казахстан (с 2010 г.); Кыргызская Республика (с 2015 г.); Российская Федерация (с 2010 г.).

ПРИНЦИПЫ ФОРМИРОВАНИЯ ЕДИНОГО ЭКОНОМИЧЕСКОГО ПРОСТРАНСТВА

Национальный
режим

Единые принципы
регулирования

Наднациональное
регулирование

Создание
наднационального органа

- ☐ Единые технические регламенты
- ☐ Единые межгосударственные стандарты
- ☐ Единая система оценки (подтверждения) соответствия
- ☐ Признание национальных органов по аккредитации
- ☐ Обеспечение единства измерений
- ☐ Единые принципы и меры ответственности
- ☐ Единые принципы надзора
- ☐ Интегрированная информационная система внешней и взаимной торговли

**СВОБОДНОЕ
ДВИЖЕНИЕ
ПРОДУКЦИИ**

Взаимное признание

Недискриминация

Минимизация разрешительных процедур
при повышении ответственности

Гармонизация

Эквивалентность

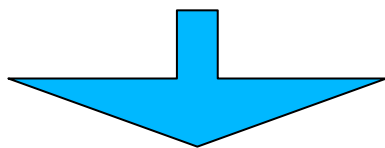
Технический регламент Таможенного союза" -

документ, устанавливающий **обязательные** для применения и исполнения на таможенной территории Таможенного союза требования к продукции либо к продукции и связанным с требованиями к продукции процессам производства, монтажа, наладки, эксплуатации (использования), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации, утвержденный Комиссией Таможенного союза



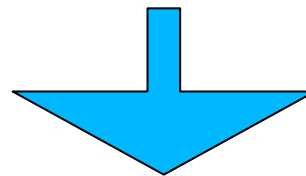
Виды Технических регламентов

ТС



«Горизонтальные» (общие)

- о безопасности пищевой продукции
- на пищевую
- продукцию в части ее маркировки



«Вертикальные» (специальные)

- о безопасности мяса и мясопродуктов
- о безопасности рыбы и рыбной продукции
- на молоко и молочную продукцию
- на масложировую продукцию



Со дня вступления в силу технического регламента Таможенного союза на территориях Сторон соответствующие обязательные требования, установленные законодательствами Сторон,
не применяются.



Продукция, в отношении которой принят технический регламент (технические регламенты) Таможенного союза, **выпускается в обращение** на таможенной территории Таможенного союза **при условии**, что она **прошла** необходимые **процедуры оценки (подтверждения) соответствия**, установленные техническим регламентом (техническими регламентами) Таможенного союза.



"сертификация" - форма обязательного подтверждения органом по сертификации (оценке (подтверждению) соответствия) соответствия выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза;

"сертификат соответствия техническим регламентам Таможенного союза" - документ, которым орган по сертификации (оценке (подтверждению) соответствия) удостоверяет соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза;

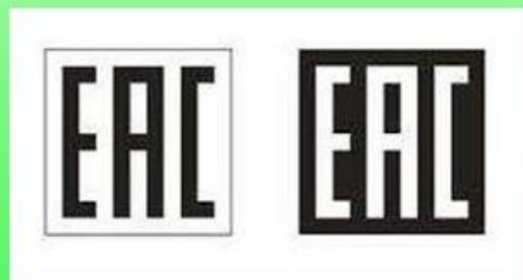


"декларирование соответствия" - форма подтверждения изготовителем (уполномоченным изготовителем лицом, поставщиком, продавцом) соответствия выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза;

"декларация о соответствии техническим регламентам Таможенного союза" - документ, которым изготовитель (уполномоченное изготовителем лицо, поставщик, продавец) удостоверяет соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза;



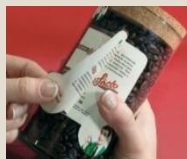
"единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза" - обозначение, служащее для информирования приобретателей и потребителей о соответствии выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза;





ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»



ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»



ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»



ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»



ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»

ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»



ТР ТС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»



EAC

ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»



I. Область применения

Объектами технического регулирования настоящего
технического регламента являются:

А) Продукты убоя и мясная продукция

- мясо
- субпродукты
- жир-сырец и продукты его переработки, в том числе животные топленые жиры;
- кровь и продукты ее переработки;
- кость и продукты ее переработки;
- мясо механической обвалки (дообвалки);
- сырье кишечное;
- сырье коллагенсодержащее и продукты его переработки (в том числе желатин);

- мясные и мясосодержащие продукты из мяса;
- мясные и мясосодержащие колбасные изделия;
- мясные и мясосодержащие полуфабрикаты и кулинарные изделия;
- мясные и мясосодержащие консервы;
- бульоны мясные и мясосодержащие;
- сухие мясные и мясосодержащие продукты;
- продукты из шпика;
- продукты убоя для детского питания;
- мясная продукция для детского питания;

Б) Процессы производства, хранения, перевозки, реализации, утилизации продуктов убоя и мясной продукции.

II. Основные понятия

- В регламенте приведена классификация мясной продукции - происходит выделение мясного продукта, мясорастительного продукта, мясосодержашего продукта и растительно-мясного продукта, основное отличие которых заключается не только в использовании растительных и немясных ингредиентов, но и в массовой доле мясных ингредиентов.



IV. Правила обращения продуктов убоя и мясной продукции на рынке государств - членов Таможенного союза и Единого экономического пространства

Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы и оформление ее результатов осуществляется в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза, а также **Соглашением Таможенного союза по ветеринарно-санитарным мерам**.



V. Требования безопасности к продуктам убоя и мясной продукции

- Продукты убоя и мясная продукция должна соответствовать требованиям к допустимым уровням показателей безопасности и по микробиологическим нормативам безопасности.
- Максимальные допустимые уровни остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), содержание которых в продуктах убоя и мясной продукции контролируется в соответствии с информацией об их использовании, предоставляемой изготовителем (поставщиком) при ввозе их на таможенную территорию Таможенного союза или при поставке продуктов убоя на переработку в установленном законодательством государства-члена порядке, должны соответствовать требованиям Таможенного союза.
- В отношении пищевых добавок действует технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
- Бензапирен - канцерогенное вещество. Много его производных накапливается в продуктах горения, поэтому в мясной продукция, которая подлежит копчению, нормируется бензапирен, а в детском питании не допускается его присутствие.

VI. Требования к процессам производства продуктов убоя и мясной продукции

Установлены требования к производственным объектам, животным, поступившим на производственный объект, продуктам убоя, используемым при производстве мясной продукции, а также порядок проведения процесса производства с указанием температурных и временных режимов и санитарных требований.

Данный стандарт устанавливает принципы и основные требования к проектированию и внедрению системы прослеживаемости пищевых продуктов в цепочки их производства.

Система прослеживаемости – это комплекс технических средств, и управленческих мероприятий (действий), направленный на содействие предприятию в организации его деятельности и позволяющий, при необходимости, определить время производства, качество, местоположение продукта и/или его компонентов.



VI. Требования к процессам производства продуктов убоя и мясной продукции

Установлены требования к производственным объектам, животным, поступившим на производственный объект, продуктам убоя, используемым при производстве мясной продукции, а также порядок проведения процесса производства с указанием температурных и временных режимов и санитарных требований.

Данный стандарт устанавливает принципы и основные требования к проектированию и внедрению системы прослеживаемости пищевых продуктов в цепочки их производства.

Система прослеживаемости – это комплекс технических средств, и управленческих мероприятий (действий), направленный на содействие предприятию в организации его деятельности и позволяющий, при необходимости, определить время производства, качество, местоположение продукта и/или его компонентов.



VII. Требования к продуктам убоя и процессам их производства

Регламентом закреплены требования к микроклимату (температура) помещений, где происходит разделка туш (полутуш, четвертин, отрубов), их обвалка, жиловка, измельчение, приготовление фарша, наполнение оболочек (форм), должны осуществляться при температуре воздуха не выше плюс 12,0 градусов Цельсия.

После убоя туши продуктивных животных и другое непереработанное продовольственное сырье животного происхождения, полученное от их убоя, подлежат послеубойному осмотру и ветеринарно-санитарной экспертизе.



VIII. Требования к мясной продукции и процессам ее производства

Предусмотрено наличие отдельного помещения или строго выделенного места для подготовка субпродуктов, включая их размораживание, осмотр, промывку, зачистка и жиловку.

Не допускается изготавливать мясные и мясосодержащие полуфабрикаты, предназначенные для реализации в торговле и через предприятия общественного питания, с применением нитрита натрия (калия), а также не допускается выпускать в реализацию полуфабрикаты с температурой выше плюс 6 °С в любой точке измерения, следовательно данная температура должна контролироваться на производстве



IX. Требования к процессам хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя и мясной продукции

1. Устанавливаются требования к поддонам (высота не менее 8-10 см), на которых должна храниться мясная продукция и продукты убоя.

2. При хранении продуктов убоя необходимо соблюдать товарное соседство, а также необходимо выделить отдельные стеллажи (полки) для хранения продукции по назначению для реализации и переработки (обработки).

3. Холодильные камеры для холодильной обработки и хранения продуктов убоя и мясной продукции, дополнительно должны быть оборудованы средствами для записи температуры (термодатчики) и термометрами.

4. Колебания температуры воздуха в процессе хранения, перевозки и реализации не должны превышать 2 °С. 5. Необходимо контролировать температурный диапазон при выгрузке и загрузке холодильных камер (повышение не более чем на 5 °С).

5. Необходимо контролировать температурный диапазон при выгрузке и загрузке холодильных камер (повышение не более чем на 5 °С).

6. В процессе хранения парное и охлажденное мясо (туши, полутуши, четвертины) находится в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом.

7. Регламент закрепляет требования к наличию датчиков или регистраторов, которыми должны быть оборудованы транспортные средства и/или контейнеры, предназначенные для перевозки продуктов убоя и мясной продукции, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим

Х. Требования к упаковке продуктов убоа и мясной продукции

Материалы упаковки, контактирующей с продуктами убоа и мясной продукцией, должны соответствовать требованиям безопасности, установленным техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки»

Маркировка упаковки продуктов убоа и мясной продукции должна содержать информацию, необходимую для идентификации материала, из которого изготавливается упаковка, а также информацию о возможности его утилизации и информирования потребителей.

Не допускается хранение упаковочных материалов в производственных помещениях.

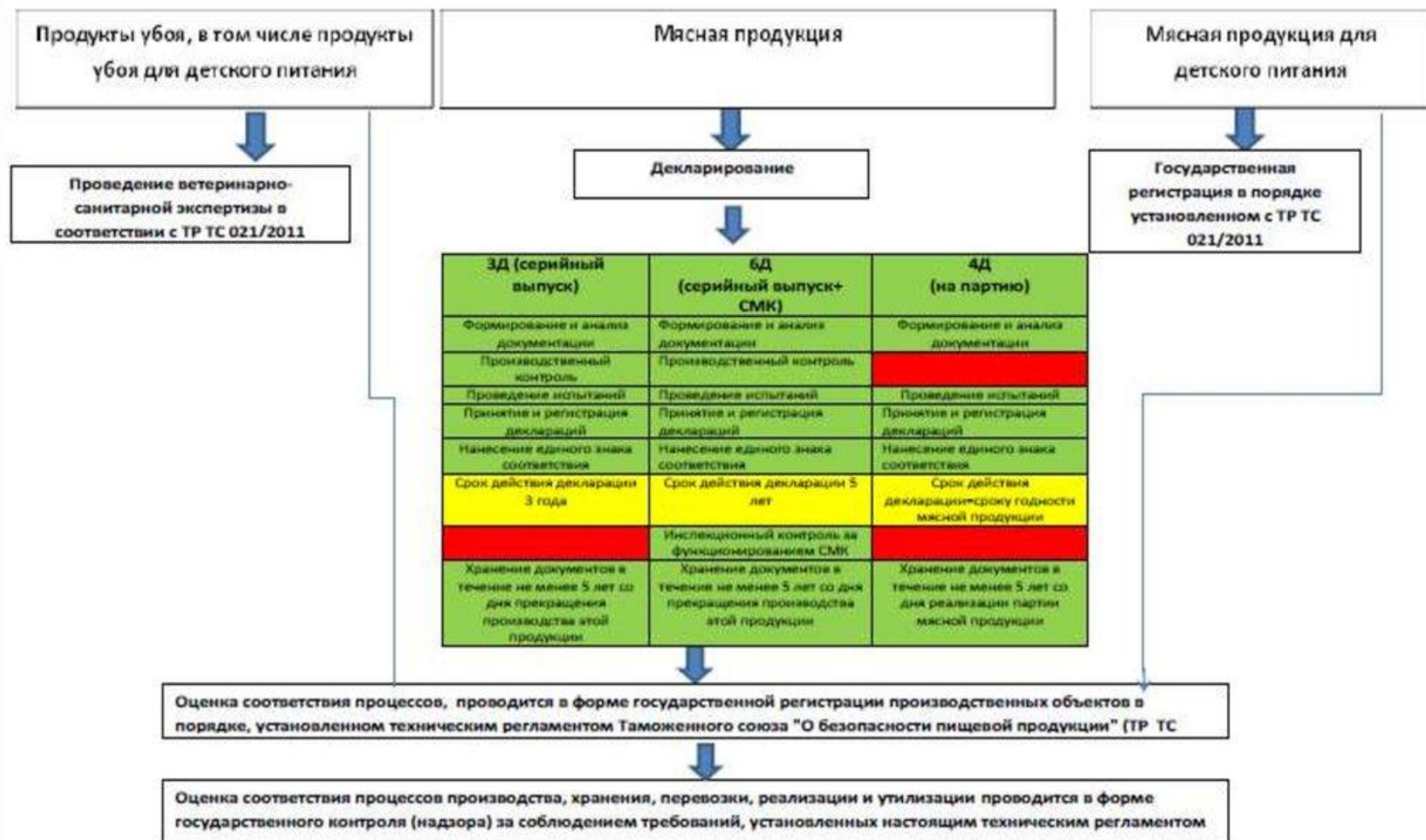


XII. Обеспечение соответствия продуктов убоя и мясной продукции требованиям безопасности

Заявитель обязан обеспечивать соответствие продуктов убоя и мясной продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и другими техническими регламентами Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.



XIII. Оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя и мясной продукции





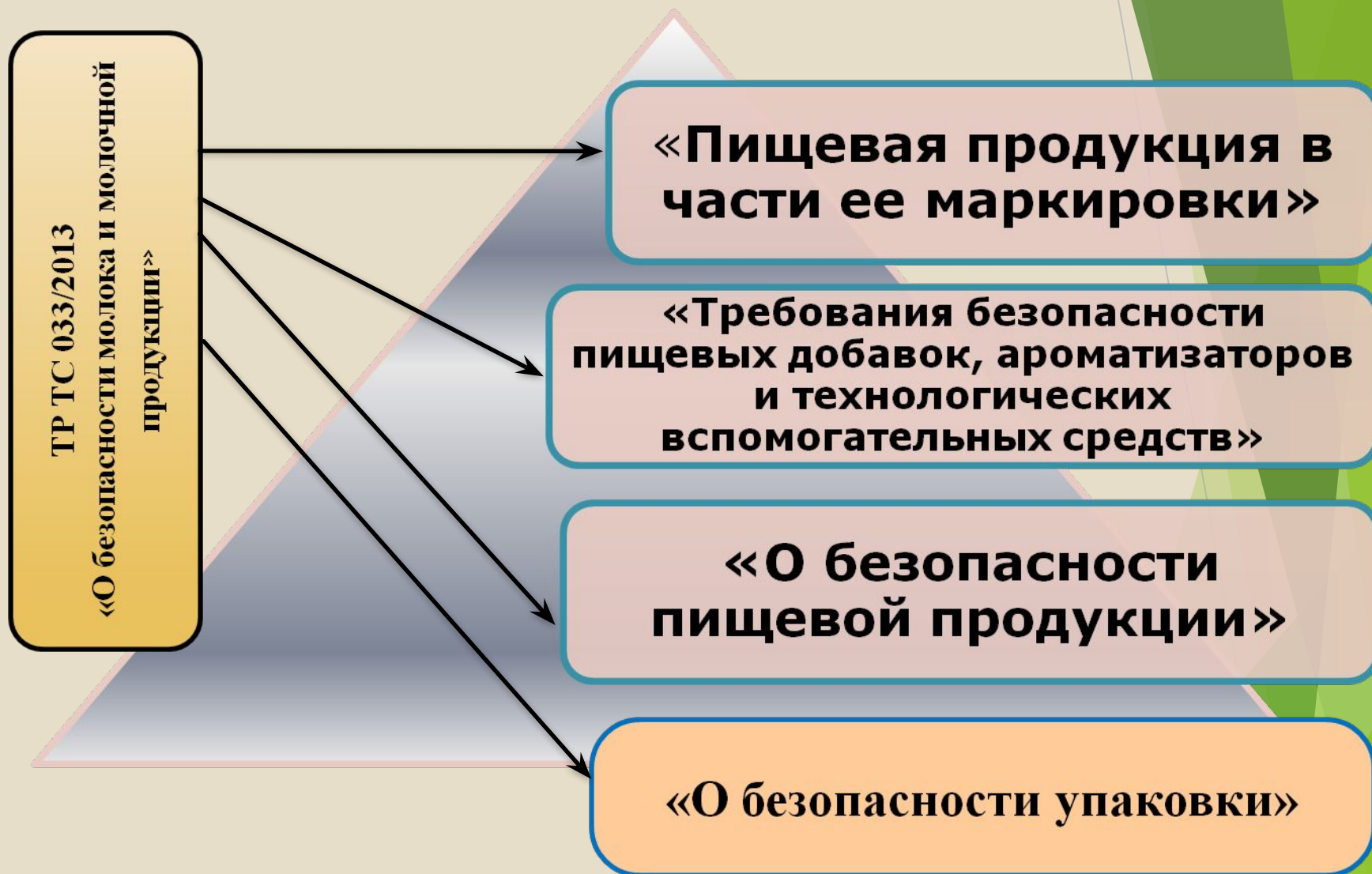
ТР ТС 033/2013

«О безопасности молока и молочной продукции»





Принципы взаимодействия ТР ТС:



Объектами технического регулирования настоящего технического регламента являются:

а) сырье:

- молоко сырое;
- сырое молоко;
- обезжиренное молоко (сырое и термически обработанное);
- сливки (сырые и термически обработанные);

б) молочная продукция (продукты переработки молока)

- молочные продукты;
- молочные составные;
- молочкосодержащие продукты;
- побочные продукты переработки молока;

- продукция детского питания на молочной основе для детей раннего возраста (от 0 до 3 лет)
 - адаптированные или частично адаптированные начальные или последующие молочные смеси (в том числе сухие);
 - сухие кисломолочные смеси;
 - молочные напитки (в том числе сухие) для питания детей раннего возраста;
 - молочные каши, готовые к употреблению;
 - молочные каши сухие (восстанавливаемые до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста
- продукция детского питания для детей дошкольного и школьного возраста

в) процессы производства, хранения, перевозки, реализации, утилизации продуктов убоя и мясной продукции.

г) функциональные компоненты, необходимые для производства продуктов переработки молока.



Действие Технического регламента Таможенного союза

Не распространяется

**ТР ТС 033/2013
«О безопасности
молока и молочной
продукции»**

- ☐ **продукты, изготовленные на основе молока и молочной продукции, предназначенные для использования в специализированном питании ;**
- ☐ **кулинарные и кондитерские изделия, пищевые и биологические добавки, лекарственные средства, корма для животных, непищевые товары, изготовленные с использованием молока и молочных продуктов;**
- ☐ **молоко и молочные продукты, полученные гражданами в домашних условиях или в личных подсобных хозяйствах, предназначенные только для личного потребления и не предназначенные для выпуска в обращение на территории ТС**

Классификация молочной продукции

```
graph TD; A[Классификация молочной продукции] --> B[Молочный продукт]; A --> C[Молочная составная продукция с немолочными компонентами для всех продуктов ≥50%  
Для мороженого и сладких продуктов ≥40%]; A --> D[Молокосодержащая продукция + ЗМЖ ≤50% или СВ* молока в СВ* продукта не менее 20%];
```

Молочный продукт

Молочная составная продукция с немолочными компонентами для всех продуктов $\geq 50\%$
Для мороженого и сладких продуктов $\geq 40\%$

Молокосодержащая продукция + ЗМЖ $\leq 50\%$ или
СВ* молока в СВ* продукта не менее 20%

Требования безопасности к молочной продукции.

При производстве традиционных молочных продуктов и кисломолочных (например, молоко питьевое, сливки, кефир, сметана, творог, зерненный творог, ряженка, простокваша, сыр, сливочное масло и т.д.) **запрещено** использование пищевых добавок, которые не являются функционально необходимыми. Использование в производстве этих продуктов стабилизаторов, консервантов, загустителей, красителей, ароматизаторов, антиокислителей и т.д. **запрещено**.

Данный запрет не распространяется на продукты молочные составные.

Требования безопасности к функциональным компонентам, необходимым для производства продуктов переработки молока.

- При производстве пищевой продукции для детского питания на молочной основе не допускается использование молокосвертывающих ферментных препаратов для производства продуктов переработки молока и заквасок для производства продуктов переработки молока, полученных с использованием генно-модифицированных организмов

Требования безопасности к функционально необходимым компонентам установлены в ТР ТС 021/2011 (Приложение №3), ТР ТС 029/2012 (Статья 7) и ТР ТС 033/2013 (Приложение №8).

- К ферментным препаратам - относятся очищенные и концентрированные продукты, содержащие определенные ферменты или комплекс ферментов, растительного, животного и микробного (продуцент) происхождения, необходимых для осуществления биохимических процессов, происходящих при производстве продуктов.
- Для сухих молокосвертывающих ферментных препаратов животного происхождения (сычужный фермент, говяжий пепсина, куриный пепсин, сычужно-говяжий препарат) действует ГОСТ Р 52688-2006 «Препараты ферментные молокосвертывающие животного происхождения сухие. Технические условия».
- В части контроля заквасок действуют МУ 2.3.2.2789-10 «Методические указания по санитарно-эпидемиологической оценке безопасности и функционального потенциала пробиотических микроорганизмов, используемых для производства пищевых продуктов».

ТРЕБОВАНИЯ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ МОЛОКА И МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА, ХРАНЕНИЙ, ПЕРЕВОЗКИ, РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ

ТР ТС 033/2013 не регламентирует конкретные требования к параметрам процессов производства, транспортирования и хранения. Требования (общие) к процессам производства (организация производственных помещений, требования к технологическому оборудованию, инвентарю, требование к воде) хранению, перевозки, реализации и утилизации молока и молочной продукции установлены в ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Наряду с данными требованиями при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель на своем производстве должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (система анализа рисков и определение критических контрольных точек).

В то же время изготовитель, который декларирует продукцию по схемам (1Д, 3Д, 6Д) должен обеспечить проведение производственного контроля, требования к процессу производства - раздел IX ТР ТС 033/2013

Производитель должен обеспечить прослеживаемость продукции на предприятии при выпуске в обращение.

В части контроля материалов, контактирующих с молоком и молочной продукцией разработаны ГОСТ 32827-2014 Молоко и молочная продукция в потребительской упаковке из комбинированных материалов. Метод определения миграции формальдегида. ГОСТ 32828-2014 Молоко и молочная продукция в потребительской таре из комбинированных материалов. Метод измерения химической стойкости упаковки

Производственные объекты, на которых осуществляются процессы производства сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок и (или) их переработки (обработки) при производстве молочной продукции, подлежат государственной регистрации (порядок регистрации в России до сих пор не определен).

Требования к упаковке молочной продукции

Молочная продукция, предназначенная для реализации, должна быть расфасована в упаковку, соответствующую требованиям ТР ТС 005/2011, обеспечивающую безопасность и сохранение потребительских свойств молока и молочной продукции требованиям настоящего технического регламента в течение срока их годности.

При реализации нефасованных и неупакованных скоропортящихся продуктов переработки молока не допускается использование упаковки потребителя (покупателя) кроме случаев, указанных в пункте 10 настоящего регламента.

Порционная (нарезанная) молочная продукция упаковывается изготовителем или продавцом в условиях, обеспечивающих соответствие безопасности такой продукции требованиям настоящего технического регламента.

Каждая упаковка молочной продукции должна иметь маркировку, содержащую информацию для потребителей в соответствии с разделом XII настоящего регламента.

Реализация нефасованных и неупакованных скоропортящихся продуктов переработки молока в торговой сети в упаковку (тару) потребителя (покупателя) не допускается.

В соответствии с ТР ТС 021/2011 «Скоропортящаяся пищевая продукция» - пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 5 дней, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования) в целях сохранения безопасности и предотвращения развития в ней болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до уровней, опасных для здоровья человека.

Молокосодержащие продукты

Информация об использовании заменителя молочного жира при производстве молокосодержащих продуктов указывается обязательно в виде словосочетания «с заменителем молочного жира», например: творожный продукт с заменителем молочного жира

Для побочных продуктов, полученных при производстве молокосодержащих продуктов, применяются наименования «сывороточный продукт» и «пахтовый продукт».

Не допускается использование понятий, установленных для молока и молочной продукции, в том числе написание частей наименования молокосодержащих продуктов на этикетке, которые могут ввести потребителя в заблуждение.

Основные отличия ТР ТС 033/2013 от № 88-ФЗ и № 163-ФЗ

- ▶ Регламентировано понятие «восстановленное молоко»
- ▶ Не установлены требования к сортам молока сырого – установлены минимальные требования безопасности (деление на сорта установлено в национальном законодательстве, ГОСТ Р, СТБ, СТ РК)
- ▶ требования к патогенной микрофлоре, токсичным элементам, радионуклидам перенесены в ТР ТС 021
- ▶ Не регламентированы конкретные требования к параметрам процессов производства, транспортирования, хранения
- ▶ Различаются отдельные показатели безопасности и идентификации отличаются (Например, жирность сухого цельного молока, сливок, запрет на использование консервантов в зерненном твороге, обязательное нормирование микрофлоры в твороге с любым сроком годности, в том числе замороженном и т.д.)
- ▶ Изменена система подтверждения соответствия. Не регламентирована обязательная сертификация молочной продукции.

Где установлены требования к маркировке молочных продуктов ?

- **ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»**
- **ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»**
- **ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»**
- **ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»**
- **ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»**
- **ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»**

Формы оценки (подтверждения) соответствия

1. Декларирование соответствия пищевой продукции.

2. Государственная
регистрация продуктов
детского питания (в
соответствии с ТР ТС
021/2011)

3. Государственная
регистрация молочной
продукции нового вида

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок, поставляемых на предприятие для дальнейшей переработки

Ветеринарно-санитарной экспертизе не подлежат:

- молоко сырое, молоко сырое обезжиренное и сливки сырые при их перевозке (перемещении) в пределах одного производственного объекта и между производственными площадками одного хозяйствующего субъекта;

- объединенные партии, а также части партий молока сырого, молока сырого обезжиренного и сливок сырых, сформированные из ранее подвергнутых ветеринарно-санитарной экспертизе партий молока сырого, молока сырого обезжиренного и сливок сырых.

- **Переработанная пищевая продукция животного происхождения не подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе.**

СРОК ДЕЙСТВИЯ ВЕТЕРИНАРНОГО СОПРОВОДИТЕЛЬНОГО ДОКУМЕНТА

- Перевозка на таможенной территории Таможенного союза сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок сопровождается ветеринарным сопроводительным документом, содержащим сведения о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, подтверждающие их безопасность.
- Срок действия ветеринарного сопроводительного документа устанавливается в зависимости от результатов проведения ветеринарно-профилактических мероприятий в отношении продуктивных сельскохозяйственных животных по месту производства сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, но не более 1 месяца с даты выдачи такого документа.
- Перемещаемая между государствами-членами молочная продукция, подконтрольная ветеринарному контролю (надзору), **ввезенная из третьих стран** или произведенная на таможенной территории Таможенного союза, **сопровождается ветеринарным сертификатом**, выдаваемым уполномоченными органами государств-членов без проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, который подтверждает эпизоотическое благополучие.
- Каждая партия молока и молочной продукции, подконтрольная ветеринарному контролю (надзору), ввозится на таможенную территорию Таможенного союза при наличии ветеринарного сертификата, выданного компетентным органом страны отправления.



ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»



► Ст. 4 Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать следующие сведения:

- 1) наименование пищевой продукции;
- 2) состав пищевой продукции;
- 3) количество пищевой продукции;
- 4) дату изготовления пищевой продукции;
- 5) срок годности (срок хранения) пищевой продукции;
- 6) условия хранения пищевой продукции.;
- 7) наименование и место нахождения организации–изготовителя или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального; предпринимателя
- 8) рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;
- 9) показатели пищевой ценности пищевой продукции;
- 10) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее – ГМО).
- 11) единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.



► **Маркировка транспортной упаковки (ст. 4.2. п.1) должна содержать**

- 1) наименование пищевой продукции;
- 2) количество пищевой продукции;
- 3) дату изготовления пищевой продукции; 7
- 4) срок годности пищевой продукции;
- 5) условия хранения пищевой продукции;
- 6) сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии):
- 7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилию, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя – изготовителя пищевой продукции.



Основные положения регламента ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

- Ст.4 п.2
- маркировка упакованной пищевой продукции должна быть нанесена на русском языке и на государственном(ых) языке(ах) государства - члена Таможенного союза при наличии соответствующих требований в законодательстве(ах) государства(в) - члена(ов) Таможенного союза, за исключением случаев, указанных в пункте 3 части 4.8 настоящей статьи.
- пункт 3 части 4.8
- Информацию о наименовании места нахождения изготовителя пищевой продукции, поставляемой из третьих стран, допускается указывать буквами латинского алфавита и арабскими цифрами или на государственном(ых) языке(ах) страны по месту нахождения изготовителя пищевой продукции при условии указания наименования страны на русском языке.



Основные положения регламента ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

- ▶ 13. Компоненты (в том числе пищевые добавки, ароматизаторы), биологически активные добавки, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний и которые приведены в пункте 15 части 4.4 настоящей статьи, указываются в составе пищевой продукции независимо от их количества.
- ▶ Основные надписи
 - «Содержит подсластитель (подсластители). При чрезмерном употреблении может (могут) оказывать слабительное действие
 - Содержит источник фенилаланина»
 - "Не содержит глютена"
 - «Содержит краситель (красители), который (которые) может (могут) оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей» (Ст 4. п 18. Для пищевых продуктов, содержащих красители (азорубин E122, желтый хинолиновый E104, желтый "солнечный закат" FCF E110, красный очаровательный AC E129, понсо 4R E124 и тартразин E102))



Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011



Распространяется на

- 1) пищевую продукцию;
- 2) связанные с требованиями к пищевой продукции процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации.

Не распространяется

на пищевую продукцию, производимую гражданами в домашних условиях, в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством и процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и утилизации пищевой продукции, предназначенной только для личного потребления, и не предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, выращивание сельскохозяйственных культур и продуктивных животных в естественных условиях

Статья 6. Идентификация пищевой продукции (процессов) для целей их отнесения к объектам технического регулирования технического регламента



- Для целей отнесения пищевой продукции к объектам технического регулирования, в отношении которых применяется настоящий технический регламент, заинтересованными лицами осуществляется идентификация пищевой продукции.
- Идентификация пищевой продукции проводится следующими методами:
 - 1) по наименованию;
 - 2) визуальным;
 - 3) органолептическим методом;
 - 4) аналитическим методом.

Идентификация пищевой продукции проводится следующими методами:

- 1) по наименованию - путем сравнения наименования и назначения пищевой продукции, указанных в маркировке на потребительской упаковке и (или) в товаросопроводительной документации, с наименованием, указанным в определении вида пищевой продукции в настоящем техническом регламенте и (или) в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 2) визуальным - путем сравнения внешнего вида пищевой продукции с признаками, изложенными в определении такой пищевой продукции в настоящем техническом регламенте и (или) в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

Идентификация пищевой продукции проводится следующими методами:

3) органолептическим методом - путем сравнения органолептических показателей пищевой продукции с признаками, изложенными в определении такой пищевой продукции в настоящем техническом регламенте или в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Органолептический метод применяется, если пищевую продукцию невозможно идентифицировать методом по наименованию и визуальным методом;

4) аналитическим методом - путем проверки соответствия физико-химических и (или) микробиологических показателей пищевой продукции признакам, изложенным в определении такой пищевой продукции в настоящем техническом регламенте или в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Аналитический метод применяется, если пищевую продукцию невозможно идентифицировать методом по наименованию, визуальным или органолептическим методами.

Статья 21. Формы оценки (подтверждения) соответствия пищевой продукции и процессов производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации

Оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции, проводится в формах:

- 1) подтверждения (декларирования) соответствия пищевой продукции;
- 2) государственной регистрации специализированной пищевой продукции;
- 3) государственной регистрации пищевой продукции нового вида;
- 4) ветеринарно-санитарной экспертизы;

Оценка (подтверждение) соответствия процессов производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации пищевой продукции требованиям ТР ТС и (или) технических регламентов ТС на отдельные виды пищевой продукции проводится в форме государственного надзора (контроля)

Статья 23. Декларирование соответствия



- Декларированию соответствия подлежит выпускаемая в обращение на таможенной территории Таможенного союза пищевая продукция
- за исключением:
- переработанной пищевой продукции животного происхождения,
- специализированной пищевой продукции,
- уксуса.

Статья 24. Государственная регистрация специализированной пищевой продукции

Специализированная пищевая продукция:

1) пищевая продукция для детского питания, в том числе вода питьевая для детского питания;

2) пищевая продукция для диетического лечебного и диетического профилактического питания;

3) минеральная природная, лечебно-столовая, лечебная минеральная вода с минерализацией свыше 1 мг/дм³ или при меньшей минерализации, содержащая биологически активные вещества в количестве не ниже бальнеологических норм;

4) пищевая продукция для питания спортсменов, беременных и кормящих женщин;

5) биологически активные добавки к пище (БАД).

Статья 25

Порядок государственной регистрации специализированной пищевой продукции

Статья 26

Единый реестр специализированной пищевой продукции

Ведет
уполномоченный
орган Стороны

Государственная регистрация специализированной пищевой продукции является бессрочной

Статья 27. Государственная регистрация пищевой продукции нового вида

Не относится пищевая продукция, произведенная по известным и уже применявшимся технологиям, имеющая в своем составе компоненты, в том числе пищевые добавки, уже использующиеся для употребления человеком в пищу, даже в том случае, если такая продукция и компонент произведены по новой рецептуре.

Проводится на этапе ее подготовки к производству (изготовлению) впервые на таможенной территории ТС, а пищевой продукции, ввозимой на таможенную территорию ТС, - до ее ввоза впервые на таможенную территорию ТС.

Проводит уполномоченный государством - членом ТС орган (далее именуется - орган по регистрации пищевой продукции нового вида).

Факт государственной регистрации означает, что в дальнейшем подобная пищевая продукция не рассматривается как пищевая продукция нового вида и не подлежит гос. регистрации иным заявителем и под иными наименованиями.

Пищевая продукция нового вида каждого наименования подлежит оценке (подтверждению) соответствия в установленном настоящим техническим регламентом порядке.

Статья 28

Порядок государственной
регистрации
пищевой продукции
нового вида

Статья 29

Единый реестр пищевой
продукции нового вида

Ведет
уполномоченный
орган Стороны

Государственная
регистрация пищевой
продукции нового вида
является бессрочной

Статья 30. Ветеринарно-санитарная экспертиза

Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы и оформление ее результатов осуществляется в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза, а также Соглашением Таможенного союза по ветеринарно-санитарным мерам

**Непереработанная пищевая продукция
животного происхождения**

**Переработанная пищевая продукция
животного происхождения не подлежит
ветеринарно-санитарной экспертизе**

Статья 31. Государственная регистрация производственных объектов



Деятельность по

- а) убою продуктивных животных и птицы, переработке (обработка) продуктов убоя продуктивных животных и птицы для производства (изготовления) пищевой продукции;
- б) приему сырого молока, сырых сливок и сырого обезжиренного молока и (или) их переработка (обработка) при производстве (изготовлении) молочной продукции;
- в) производству (изготовлению) и переработке(обработке) яиц сельскохозяйственной птицы и продуктов их переработки;
- г) производству (изготовлению) и переработке (обработке) продукции аквакультуры и улова водных биологических ресурсов (нерыбные объекты промысла), за исключением продукции растительного происхождения.

осуществляется только после государственной регистрации производственных объектов.

Государственная регистрация производственных объектов осуществляется органом по регистрации производственных объектов на основании заявления соответствующего статье 33 ТР ТС и подписанного участником хозяйственной деятельности (далее - заявитель), а также прилагаемых к нему документам направленных по месту планируемого начала осуществления процессов производства (изготовления) пищевой продукции .



- В течение не более 30 дней с момента поступления заявления орган по регистрации производственных объектов проводит проверку соответствия регистрируемых производственных объектов требованиям к процессу производства
- Проверка осуществляется в порядке, предусмотренном законодательством государства - члена Таможенного союза.
- По результатам проверки орган по регистрации производственных объектов принимает решение о государственной регистрации, присваивает ему идентификационный (учетный) номер и вносит производственный объект в реестр производственных объектов по производству пищевой продукции, либо выдает предписание об устранении выявленных нарушений.
- После устранения нарушений заявитель письменно уведомляет орган по регистрации производственных объектов об устранении выявленных нарушений.
- Орган по регистрации производственных объектов имеет право осуществить проверку выполнения предписания, в течение 15 рабочих дней с момента получения уведомления о выполнении предписания и устранения всех выявленных нарушений и принять решение о государственной регистрации производственного объекта либо решение об отказе в государственной регистрации производственного объекта.



Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011

Глава 3. Требования к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции

Статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации

п.2 При осуществлении **процессов производства (изготовления) пищевой продукции**, связанных с требованиями безопасности такой продукции, **изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП**



7 принципов ХАССП

- 1. Проведение анализа опасных факторов**
- 2. Установление критических точек контроля (КТК)**
- 3. Установление критических пределов для каждой КТК**
- 4. Установление процедур мониторинга по каждой КТК**
- 5. Установление корректирующих действий**
- 6. Разработка процедур проверки**
- 7. Разработка процедур ведения записей и документации**

ISO/TS 22004:2005 Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.
Руководство по применению ISO 22000:2005

ISO 22000:2005 Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.
Требования ко всем организациям в цепи производства и потребления
пищевых продуктов

ISO 22005:2007 Прослеживаемость в цепочке пищевых продуктов и кормов. Общие
принципы и основные требования к проектированию и внедрению систем

ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов
на основе принципов ХАССП. Общие требования

БЛАГОДАРЮ ЗА ВНИМАНИЕ !