

Пояснительная записка
к проекту технического регламента Таможенного союза
О безопасности пищевой продукции

Настоящий технический регламент разработан в соответствии с Соглашением о единых принципах и правилах технического регулирования в Республике Беларусь, Республике Казахстан и Российской Федерации (далее – Соглашение) и во исполнение пункта 18 Графика разработки первоочередных технических регламентов Таможенного союза, утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 8 декабря 2010 г. № 492.

Настоящий технический регламент является базовым нормативным актом в сфере обеспечения безопасности пищевой продукции, включая продовольственное (пищевое) сырье, и к связанным с требованиями к пищевой продукции процессам производства, хранения, реализации, перевозки, утилизации (далее – объекты технического регулирования).

Технический регламент устанавливает единые для всей пищевой продукции требования безопасности (включая санитарно-эпидемиологические, гигиенические и ветеринарные), правила производства, правила идентификации объектов технического регулирования для целей их отнесения к сфере применения настоящего технического регламента, формы, схемы и процедуры оценки соответствия.

При применении технического регламента должны учитываться требования технических регламентов Таможенного союза, устанавливающих дополнительные требования к отдельным видам пищевой продукции и связанным с требованиями к ней процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, в отношении которых цели, определенные частью 2 статьи 4 Соглашения для принятия технических регламентов Таможенного союза, не обеспечиваются требованиями настоящего технического регламента. При этом требования к отдельным видам пищевой продукции и связанным с требованиями к ней процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, устанавливаемые

иными техническими регламентами Таможенного союза, не могут противоречить настоящему техническому регламенту.

Таким образом, модель технического регулирования пищевой продукции в рамках Таможенного союза предполагает, что «горизонтальный» технический регламент о безопасности пищевой продукции и должен быть дополнен рядом «вертикальных» технических регламентов на те группы продукции, по которым степень риска причинения вреда выше учтенной общим регламентом.

Целями принятия технического регламента являются:

защита жизни и (или) здоровья человека;

предупреждение действий, вводящих в заблуждение приобретателей (потребителей);

охрана окружающей среды.

Одной из важных проблем, которую планируется также решить путем принятия данного технического регламента, является обеспечение гармонизации требований, предъявляемых к пищевой продукции, с международными стандартами Кодекс Алиментариус и европейскими директивами в этой области. Проект технического регламента разработан с учетом регламентов ЕС, в том числе:

Регламента 852/2004/ЕС о санитарно-гигиенических правилах производства пищевых продуктов;

Регламента 853/2004/ЕС о специальных санитарно-гигиенических правилах пищевых продуктов животного происхождения;

Регламента Комиссии (ЕС) № 1881/2006 от 19 декабря 2006 об установлении максимальных уровней для загрязнителей в пищевых продуктах;

Постановления Комиссии (ЕС) № 2073/2005 от 15 ноября 2005 года по микробиологическим критериям для пищевых продуктов.

Вместе с тем, ряд показателей безопасности пищевой продукции установлен в соответствии с Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), с учетом целей принятия технических регламентов Таможенного союза,

климатических и географических факторов, технологических и других особенностей.

Одной из ключевых задач, которую планируется решить путем принятия данного технического регламента, является устранение избыточных административных барьеров для развития предпринимательства в сфере производства и обращения пищевых продуктов, что благоприятно скажется на развитии малого и среднего бизнеса в данной сфере. Устанавливаемые техническим регламентом положения не противоречат соглашениям ВТО и не создают торговые барьеры.

Одной из главных целей законопроекта является введение механизма управления рисками на основе разделения пищевой продукции на категории, исходя из ее потенциальной опасности. Там, где гигиенические риски связаны с нарушением технологических процессов, предусмотрена регистрация производств – это относится к продукции животного происхождения (молокозаводы, бойни). При этом сама продукция сопровождается ветеринарным сертификатом либо декларацией о соответствии в зависимости от степени глубины ее переработки. Остальные производства подлежат учету, то есть направляют в надзорный орган уведомление о начале осуществления своей деятельности.

Результатом обобщения опыта оценки рисков производственных процессов, выявления критических точек обеспечения безопасности и изучения практики других стран стал перечень условий, обязательных для выполнения любым пищевым предприятием, важнейшим из которых является прослеживаемость.

Исходя из принципа «один продукт – один документ» в отношении пищевой продукции предусмотрены следующие формы документов, удостоверяющих ее соответствие всем установленным обязательным требованиям:

специализированная продукция (детское питание, диетическое лечебного и профилактическое питание пищевая продукция для питания спортсменов, беременных и кормящих женщин, БАД) подлежит государственной регистрации;

остальная пищевая продукция находится под декларированием на основании собственных доказательств или доказательств, полученных с участием третьей

стороны. Вертикальные регламенты могут устанавливать обязательность привлечения третьей стороны по отдельным высокорисковым группам продукции.

Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего технического регламента в отношении пищевой продукции и связанных с требованиями к ней процессов производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации осуществляется в соответствии с законодательством Сторон. Это соответствует Соглашению, мировой практике и позволяет выбрать оптимальную глубину и периодичность контроля, увязав его с существующим профилем риска.

Участник хозяйственной деятельности по производству и обороту пищевой продукции на таможенной территории Таможенного союза несет ответственность, установленную действующим законодательством Стороны.

Принятие регламента обеспечит:

обеспечение безопасности пищевой продукции, выпускаемой в обращение на таможенной территории Таможенного союза;

упорядочение нормативной базы, необходимой для обеспечения безопасности пищевой продукции;

значительный уровень гармонизации с требованиями международных стандартов;

снятие барьеров в торговле;

создание благоприятных условий для внедрения в производство передовых технологий.

баланс между необходимым уровнем безопасности и уровнем технического и экономического развития Сторон.