

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ

О безопасности пищевой продукции

ГЛАВА 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Статья 1. Сфера применения настоящего технического регламента

1. Настоящий технический регламент устанавливает:

- 1) объекты технического регулирования;
- 2) требования безопасности (включая санитарно-эпидемиологические, гигиенические и ветеринарные) к объектам технического регулирования;
- 3) правила идентификации объектов технического регулирования;
- 4) формы и правила оценки соответствия объектов технического регулирования требованиям настоящего технического регламента.

2. При применении настоящего технического регламента должны учитываться требования к пищевой продукции в части ее маркировки, материалам упаковки и оборудования для производства пищевой продукции, установленные соответствующими техническими регламентами Таможенного союза и ЕврАзЭС.

3. При применении настоящего 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 и не противоречащих настоящему техническому регламенту.

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.

4. Технические регламенты, устанавливающие требования к отдельным видам пищевой продукции и связанным с требованиями к ней процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, устанавливают:

- 1) объекты технического регулирования;
- 2) требования безопасности к объектам технического регулирования;
- 3) правила идентификации объектов технического регулирования.

В технических регламентах, устанавливающих требования к отдельным видам пищевой продукции и связанным с требованиями к ней процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, также могут содержаться требования к маркировке и схемы декларирования соответствия, которые не могут противоречить настоящему техническому регламенту.

Статья 2. Цели принятия настоящего технического регламента

Целями принятия настоящего технического регламента являются:

- 1) защита жизни и (или) здоровья человека;
- 2) предупреждение действий, вводящих в заблуждение приобретателей (потребителей);
- 3) охрана окружающей среды.

Статья 3. Объекты технического регулирования

1. Объектами технического регулирования являются:

- 1) пищевая продукция;
- 2) связанные с требованиями к пищевой продукции процессы производства, хранения, реализации, перевозки, утилизации.

2. Настоящий технический регламент не распространяется на пищевую продукцию, производимую гражданами в домашних условиях

или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством, и процессы производства, хранения, перевозки и утилизации пищевой продукции, предназначенной только для личного потребления, и не предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза.

Статья 4. Основные понятия

Для целей применения настоящего технического регламента используются следующие понятия:

ароматизатор пищевой (ароматизатор) – не употребляемые человеком непосредственно в пищу вкусоароматическое вещество или вкусоароматический препарат или термический технологический ароматизатор или коптильный ароматизатор или предшественники ароматизаторов или их смесь (вкусоароматическая часть), предназначенные для придания пищевой продукции аромата и/или вкуса (за исключением сладкого, кислого и соленого), с добавлением или без добавления пищевых добавок и компонентов;

адаптированные молочные смеси (заменители женского молока)– продукты детского питания для детей раннего возраста, произведенные в жидкой или порошкообразной форме на основе коровьего молока или молока других сельскохозяйственных животных и максимально приближенные по химическому составу к женскому молоку в целях удовлетворения физиологических потребностей детей первого года жизни в необходимых веществах и энергии;

начальные молочные смеси - адаптированные (максимально приближенные по химическому составу к женскому молоку) или частично адаптированные (частично приближенные по химическому составу к женскому молоку) смеси, произведенные на основе коровьего молока или молока других сельскохозяйственных животных и предназначенные для вскармливания детей с первых дней жизни до шести месяцев;

последующие молочные смеси – адаптированные (максимально приближенные по химическому составу к женскому молоку) или частично адаптированные (частично приближенные по химическому составу к женскому молоку) смеси, произведенные на основе коровьего молока или молока других сельскохозяйственных животных и предназначенные для

питания детей в возрасте старше шести месяцев в сочетании с продуктами прикорма;

продукция прикорма – продукты детского питания, вводимые в рацион детей первого года жизни в качестве дополнения к женскому молоку, его заменителям или последующим молочным смесям и произведенные на основе продуктов животного и (или) растительного происхождения с учетом возрастных физиологических особенностей детского организма;

детские травяные напитки (травяные чаи) – пищевые продукты для детского питания, изготовленные на основе трав и экстрактов трав;

вода питьевая для детского питания – вода, предназначенная для питья детьми, приготовления пищи и восстановления сухих продуктов для питания детей в домашних условиях;

безопасность пищевой продукции – состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения;

биологически активные добавки к пище (БАД) – природные (идентичные природным) биологически активные вещества, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевой продукции;

вредное воздействие на человека – воздействие неблагоприятных факторов, связанных с наличием в пищевой продукции загрязняющих веществ, радионуклидов, токсинов, болезнетворных организмов, создающих угрозу жизни или здоровью человека, либо угрозу для жизни и здоровья будущих поколений;

генно-модифицированные (генно-инженерные, трансгенные) организмы (ГМО) – организм или несколько организмов, любое неклеточное, одноклеточное или многоклеточное образование, способные к воспроизводству или передаче наследственного генетического материала, отличные от природных организмов, полученные с применением методов генной инженерии и содержащие генно-инженерный материал, в том числе гены, их фрагменты или комбинации генов;

изготовитель пищевой продукции - организация независимо от ее организационно-правовой формы или индивидуальный предприниматель,

в том числе иностранные, осуществляющие от своего имени производство (изготовление) пищевой продукции для реализации приобретателям (потребителям) и несущие ответственность за соответствие этой продукции требованиям технических регламентов;

контаминация (загрязнение) пищевой продукции – попадание в пищевую продукцию предметов, частиц, веществ и организмов (контаминантов, загрязнителей) и присутствие в количествах, несвойственных данной пищевой продукции или превышающих установленные уровни, вследствие чего она приобретает опасные для человека свойства;

нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах – уровень суточного потребления пищевых веществ, достаточный для удовлетворения физиологических потребностей не менее чем 97,5 процентов населения с учетом возраста, пола, физиологического состояния и физической активности; усредненная величина необходимого поступления пищевых и биологически активных веществ, обеспечивающая оптимальную реализацию физиолого-биохимических процессов, закрепленных в генотипе человека

обогащенная пищевая продукция – пищевая продукция, в которую добавлены один и (или) более пищевых или биологически активных веществ, не присутствующих в ней изначально, либо присутствующих в недостаточном количестве или утерянных в процессе производства (изготовления); при этом гарантированное изготовителем содержание пищевого вещества доведено до уровня употребления 100 мл или 100 г или разовой порции, если она меньше 100 мл или 100 г, данной продукции от 5 процентов до 50 процентов уровня суточного потребления;

выпуск в обращение (оборот) пищевой продукции – купля-продажа и иные способы передачи пищевой продукции на таможенной территории Таможенного союза, начиная с изготовителя или импортера;

пищевая добавка – любое вещество (или смесь веществ) вне зависимости от его пищевой ценности, обычно не употребляемое человеком непосредственно в пищу или обычного компонента пищевой продукции, преднамеренно вводимое в пищевую продукцию с технологической целью (функцией) для их производства (изготовления) приготовления, упаковки, перевозки и хранения, что приводит или может привести к тому, что данное вещество или продукты его превращений

становятся компонентами пищевой продукции; пищевая добавка может выполнять несколько технологических функций;

процесс производства (изготовления) пищевой продукции – совокупность или сочетание последовательно выполняемых различных технологических операций производства пищевой продукции;

нутриенты (пищевые вещества) – вещества, являющиеся составными частями пищевой продукции, которые используются организмом человека как источники энергии, источники или предшественники субстратов для построения, роста и обновления органов и тканей, образования физиологически активных веществ, участвующих в регуляции процессов жизнедеятельности, и определяющих пищевую ценность пищевой продукции;

пищевая продукция – это продукты животного, растительного, микробиологического, минерального или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в том числе пищевая продукция с заявленными свойствами, питьевая вода, расфасованная в емкости, питьевая минеральная вода, алкогольные (в том числе пиво) и безалкогольные напитки, биологически активные добавки к пище, жевательная резинка, закваски и стартовые культуры микроорганизмов, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное (пищевое) сырье;

пищевая продукция для детского питания – пищевая продукция, предназначенная для питания детей, (для детского питания детей раннего возраста от 0 до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 и старше), отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющая вред здоровью ребенка соответствующего возраста;

пищевая продукция нового вида – пищевая продукция, ранее не использовавшаяся человеком в пищу на таможенной территории Таможенного союза, а именно: с новой или преднамеренно измененной первичной молекулярной структурой; состоящая или выделенная из микроорганизмов, микроскопических грибов и водорослей, растений, выделенная из животных, полученная методами генетической инженерии из генно-модифицированных организмов или с их использованием, наноматериалы и продукты нанотехнологий, за исключением пищевой

продукции, полученной традиционными способами, находящейся в обращении и в силу опыта считающейся безопасной;

специализированная пищевая продукция – пищевая продукция, в которых для целей безопасного употребления этой пищевой продукции отдельными категориями людей установлены требования к содержанию и (или) соотношению отдельных веществ или всех веществ и компонентов; и (или) изменено содержание и (или) соотношение отдельных веществ относительно естественного их содержания в такой пищевой продукции: и (или) в состав включены не присутствующие изначально вещества или компоненты; и (или) изготовитель заявляет об их лечебных и (или) профилактических свойствах;

пищевая продукция непромышленного изготовления – пищевая продукция животного и растительного происхождения, полученная гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах или гражданами занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством;

пребиотики – пищевые вещества, избирательно стимулирующие рост и (или) биологическую активность представителей защитной микрофлоры кишечника человека, способствующие при систематическом потреблении в составе пищевой продукции поддержанию ее нормального состава и биологической активности;

пробиотические микроорганизмы – живые непатогенные и нетоксигенные микроорганизмы – представители защитных групп нормального кишечного микробиоценоза здорового человека и природных симбиотических ассоциаций, поступающие в составе пищевой продукции для улучшения (оптимизации) состава и биологической активности микрофлоры пищеварительного тракта;

водные биологические ресурсы – рыбы, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли, другие водные животные и растения, находящиеся в естественной среде обитания (в состоянии естественной свободы);

объекты аквакультуры - рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли, другие водные животные и растения, содержащиеся, разводимые, в том числе выращиваемые, в полувольных условиях или искусственно созданной среде обитания;

улов водных биологических ресурсов – водные биологические ресурсы, извлеченные (выловленные) из естественной среды обитания;

продукция аквакультуры – объекты аквакультуры, извлеченные (выловленные) из полувольных условий их содержания, разведения или искусственно созданной среды обитания;

продовольственное (пищевое) сырье – сырье животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемое для дальнейшей переработки при производстве пищевой продукции;

непереработанная пищевая продукция животного происхождения – не прошедшие переработку (обработку) туши (тушки) продуктивных животных всех видов, их части (включая кровь и субпродукты), молоко сырое, сырое обезжиренное молоко, сливки сырые, продукция пчеловодства, яйца и яйцепродукция, улов водных биологических ресурсов, продукция аквакультуры;

переработка (обработка) – термическая обработка, кроме заморозки и охлаждения, копчение, консервирование, созревание, сквашивание, посол, сушка, экстракция, экструзия или сочетание этих процессов;

продуктивные животные – животные, используемые для получения от них пищевой продукции;

пищевая продукция диетического лечебного питания – пищевая продукция с заданной пищевой и энергетической ценностью, физическими и органолептическими свойствами, с лечебным эффектом, и предназначенная для использования в составе лечебных диет;

пищевая продукция диетического профилактического питания – пищевая продукция, предназначенная для коррекции углеводного, жирового, белкового, витаминного и других видов обмена веществ, в которой изменено содержание и (или) соотношение отдельных веществ относительно естественного их содержания и (или) в состав которой включены не присутствующие изначально вещества или компоненты, а также предназначенная для снижения риска развития заболеваний;

партия пищевой продукции – определенное количество пищевой продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной одним изготовителем по одному региональному (межгосударственному) стандарту или национальному стандарту и (или) стандарту организации и

(или) иным документам изготовителя, изготовленной в определенный промежуток времени, сопровождаемой товаро-сопроводительными документами, обеспечивающими прослеживаемость пищевой продукции.

производственный объект, на котором осуществляется деятельность по получению, переработке (обработке) непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения - объект (здание, строение, помещение, сооружение и иной объект), предназначенный для осуществления деятельности по получению, переработке (обработке) непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения и используемый при осуществлении указанной деятельности, принадлежащий лицу, осуществляющему указанную деятельность, на праве собственности или ином законном основании;

прослеживаемость пищевой продукции – возможность документально установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства) пищевой продукции и (или) продовольственного сырья;

пищевая продукция для питания спортсменов – пищевая продукция заданного химического состава, повышенной пищевой ценности, и (или) направленной эффективности, состоящая из комплекса продуктов или представленная их отдельными видами, которая оказывает специфическое влияние на повышение адаптивных возможностей человека к физическим и нервно-эмоциональным нагрузкам, направленная на достижение высших спортивных достижений;

регистрация производственных объектов, осуществляющих деятельность по получению, переработке (обработке) непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения – осуществление допуска юридического лица или индивидуального предпринимателя к деятельности по получению, переработке (обработке) непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения;

скоропортящаяся пищевая продукция – пищевая продукция, сроки годности которой не превышает 5 (30) дней и требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки в целях сохранения безопасности и предотвращения развития в ней

болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до опасных для здоровья человека уровней;

срок годности пищевой продукции – период времени, в течение которого пищевая продукция должна полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям безопасности, установленным техническими регламентами, а также сохранять свои потребительские свойства, заявленные в маркировке, и по истечении которого пищевая продукция не пригодна для использования по назначению;

технологические вспомогательные средства - вещество или материалы или их производное (за исключением оборудования, упаковочных материалов и посуды), которые, не являясь пищевыми компонентами, преднамеренно используются при переработке сырья и (или) при производстве пищевой продукции для выполнения определенных технологических целей и после их достижения удаляются из такого сырья, такой пищевой продукции или остаточные количества которых не оказывают технологический эффект в конечной пищевой продукции;

тонирующие напитки - безалкогольные и слабоалкогольные напитки, содержащие тонирующие вещества, в том числе растительного происхождения, в количестве, достаточном для обеспечения тонирующего эффекта на организм человека; в состав тонирующих напитков могут входить также легко усвояемые углеводы, минеральные вещества, витамины и витаминоподобные вещества, субстраты и стимуляторы энергетического обмена;

идентификация пищевой продукции (процессов) – процедура отнесения пищевой продукции (процессов) к объектам технического регулирования технического регламента;

утилизация пищевой продукции – использование не соответствующей требованиям технических регламентов пищевой продукции в целях, отличных от целей, для которых пищевая продукция предназначена и в которых обычно используется, либо уничтожение непригодной к использованию по назначению пищевой продукции;

уничтожение пищевой продукции - приведение не соответствующей требованиям технических регламентов пищевой продукции в состояние, не пригодное для любого ее использования и применения, а также исключаящее неблагоприятное воздействие ее на

человека, животных и окружающую среду, способами в соответствии с действующим законодательством.

Статья 5. Идентификация объектов технического регулирования для целей их отнесения к сфере применения настоящего технического регламента

1. Для целей установления принадлежности пищевой продукции к числу объектов технического регулирования, в отношении которых применяется настоящий технический регламент, заинтересованными лицами осуществляется идентификация продукции.

2. Идентификация пищевой продукции проводится по ее наименованию и (или) ее признакам, изложенным в определении такой продукции в настоящем техническом регламенте или в технических регламентах на отдельные виды пищевой продукции, визуальным и (или) органолептическим, и (или) инструментальными методами.

3. Идентификация пищевой продукции проводится одним и (или) несколькими из следующих методов:

1) по наименованию - путем сравнения наименования и назначения пищевой продукции, указанных в маркировке на потребительской упаковке и/или в сопроводительном документе с наименованием, указанным в определении вида пищевой продукции;

2) визуальным методом – путем сравнения внешнего вида пищевой продукции с признаками, изложенными в определении такой пищевой продукции—в настоящем техническом регламенте или в технических регламентах на отдельные виды пищевой продукции;

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 на отдельные виды пищевой продукции. Органолептический метод применяется, если пищевую продукцию невозможно идентифицировать методом по наименованию и визуальным методом;

4) инструментальным методом - путем проверки соответствия физико-химических и (или) микробиологических показателей пищевой продукции признаками, изложенными в определении такой пищевой продукции в настоящем техническом регламенте или в технических

регламентах на отдельные виды пищевой продукции. Инструментальный метод применяется, если пищевую продукцию невозможно идентифицировать методом по наименованию, визуальным или органолептическим методами.

4. При идентификации процессов производства, хранения, перевозки и реализации продукции в целях установления их принадлежности к сфере действия настоящего технического регламента необходимо убедиться, что эти процессы осуществляются в целях производства, хранения, перевозки и реализации пищевой продукции и связаны с обеспечением требований безопасности такой продукции. Идентификация процессов производства, хранения, перевозки и реализации продукции осуществляется посредством визуальной оценки указанных процессов и проверки документации, в соответствии с которой они осуществляются.

ГЛАВА 2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Статья 6. Общие требования безопасности пищевой продукции

1. Пищевая продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасной.

2. Показатели безопасности пищевой продукции установлены в Приложениях 1, 2, 3, 4 и 5 к настоящему техническому регламенту.

3. Показатели безопасности (кроме микробиологических) для пищевой продукции смешанного состава (многокомпонентной) определяются по вкладу их отдельных компонентов с учетом массовых долей и показателей безопасности для данных компонентов, установленных настоящим техническим регламентом, если иное не установлено частью 2 настоящей статьи и (или) техническими регламентами на отдельные виды пищевой продукции.

4. Показатели безопасности (кроме микробиологических) обезвоженной, в т.ч. частично обезвоженной, пищевой продукции рассчитываются в пересчете на исходный сырьевой продукт с учетом содержания сухих веществ в сырьевом и в конечном (обезвоженном) продукте, если иное не установлено частью 2 настоящей статьи и (или) техническими регламентами на отдельные виды пищевой продукции.

5. В пищевой продукции, находящейся в обращении, не допускается наличие возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.

6. Сроки годности и условия хранения пищевой продукции должны быть установлены изготовителем таким образом, чтобы пищевая продукция соответствовала требованиям настоящего технического регламента в течение срока годности при соблюдении условий хранения.

7. Материалы, используемые для изготовления изделий, контактирующих с пищевой продукцией, должны соответствовать требованиям, установленным соответствующим техническим регламентом.

8. Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам, используемым при производстве пищевой продукции, устанавливаются соответствующим техническим регламентом Таможенного союза и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

9. Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в т.ч. продовольственное сырье, должна сопровождаться товарно-сопроводительными документами, обеспечивающими прослеживаемость данной продукции.

10. При производстве пищевой продукции из сырья, полученного из генно-модифицированных (трансгенных) организмов (ГМО) растительного, животного и микробного происхождения, должны использоваться линии ГМО, прошедшие государственную регистрацию.

Статья 7. Требования к специализированной пищевой продукции

1. При производстве детского питания, пищевой продукции для беременных и кормящих женщин не допускается использование продовольственного пищевого сырья, содержащего ГМО.

При производстве детского питания не допускается использование продовольственного пищевого сырья, изготовленного с применением пестицидов согласно приложению №11.

2. Пищевая продукция для беременных и кормящих женщин должна соответствовать требованиям, установленным в Приложениях № 1, 2, 3 и 4 к настоящему техническому регламенту.

Для производства пищевой продукции для детского питания диетического (лечебного и профилактического) питания, для питания беременных и кормящих женщин не допускается использование:

- мяса птицы, кроме охлажденного;
- мяса птицы механической обвалки;
- коллагенсодержащего сырья из мяса птицы.

3. Пищевые продукты для детей первого года жизни по своей консистенции должны соответствовать возрастным физиологическим особенностям пищеварительной системы ребенка данного возраста.

4. Пищевая продукция для детского питания должна отвечать следующим требованиям:

молоко, молочные и кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт и творог, для детского питания не должны содержать добавленной сахарозы более 10 процентов и фруктозы более 5 процентов;

печенья для детского питания не должны содержать добавленного сахарозы более 25 процентов;

соковая продукция для детского питания не должна содержать добавленных сахаров более 10 процентов, от массы готовых фруктового и (или) овощного нектара, или сокосодержащего напитка, и морсы более 12 процентов от массы готового морса;

хлебобулочные изделия для детского питания должны быть изготовлены из муки 1 или 2 сорта, обогащенной витаминами группы В и железом, должны содержать соли не более 0,5 процентов;

жировые продукты для детского питания (за исключением сливочного масла): должны содержать насыщенных жирных кислот не более 10 процентов калорийности продукта, трансизомеров жирных кислот не более 2 процентов калорийности продукта.

5. Пищевая продукция для детского питания не должна содержать:

этилового спирта более 0,2% от массовой доли;

кофе натурального;

ядер абрикосовой косточки, арахиса;

уксуса.

6. Готовые продукты для питания детей раннего возраста не должны содержать трансизомеров в заменителях женского молока более 4 процентов от общего содержания жирных кислот.

7. При изготовлении продуктов питания для детей дошкольного и школьного возрастов запрещено использование бензойной, сорбиновой кислот и их солей.

8. При производстве продуктов для питания детей раннего возраста не допускается использование следующих видов продовольственного сырья:

- 1) творог с кислотностью более 150 градусов Тернера;
- 2) соевая мука;
- 3) зерно и зерновые продукты, загрязненные посторонними примесями и вредителями хлебных запасов;
- 4) мясо убойных продуктивных животных и птицы, подвергнутые повторному замораживанию;
- 5) сырье из рыбы и нерыбных объектов промысла, подвергнутые повторному замораживанию;
- 6) мясо убойных продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки;
- 7) коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- 8) субпродукты убойных продуктивных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца и крови;
- 7) говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 12 процентов;
- 8) свинина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 32 процентов;
- 9) баранина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 9 процентов;
- 10) тушки цыплят и цыплят-бройлеров 3 категории;
- 11) блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев;
- 12) мясо быков, хряков и тощих животных;
- 13) продукция аквакультуры;
- 14) яйца и мясо водоплавающих птиц;
- 15) спредов;
- 16) масло сливочное соленое;

17) растительные масла – хлопковое, горчичное, высокоолеиновое, рапсовое, кунжутное;

18) растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;

19) соки концентрированные, полученные диффузионным способом;

20) пряности, за исключением укропа, петрушки, сельдерея, лука, чеснока, тмина, базилика, сладкого, белого и душистого перца, орегана, корицы, ванили, кориандра, гвоздики, лаврового листа, содержание которых устанавливается изготовителем;

21) яичный порошок;

22) гидрогенизированные жиры, жиры с высоким содержанием насыщенных жирных кислот;

23) жгучие специи (перец, хрен, горчица);

24) майонез, кулинарные и кондитерские жиры, фритюрный жир.

9. При производстве продуктов для питания детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов сырья:

1) соевая мука,

2) зерно и зерновые продукты, загрязненные посторонними примесями и вредителями хлебных запасов;

3) мясо убойных животных и птицы, подвергнутые повторному замораживанию;

4) сырье из рыбы и нерыбных объектов промысла, подвергнутые повторному замораживанию;

5) мясо убойных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки;

6) коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;

7) блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев;

8) говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 20 процентов;

9) свинина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 70 процентов;

10) баранина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 9 процентов;

11) мясо быков, хряков и тощих животных;

12) субпродукты убойных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца и крови;

13) яйца и мясо водоплавающих птиц;

14) соки концентрированные, полученные диффузионным способом.

15) пряности, за исключением укропа, петрушки, сельдерея, лука, чеснока, тмина, базилика, сладкого, белого и душистого перца, орегана, корицы, ванили, кориандра, гвоздики, лаврового листа, содержание которых устанавливается изготовителем;

16) яичный порошок;

17) масло сливочное соленое;

18) растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;

19) растительные масла: хлопковое, горчичное, высокоолеиновое рапсовое;

20) гидрогенизированные жиры, жиры с высоким содержанием насыщенных жирных кислот;

21) жгучие специи (перец, хрен, горчица);

22) майонез, кулинарных и кондитерских жиров в кондитерских изделиях, фрюитирный жир.

10. При производстве детских травяных напитков (травяных чаев) не допускается использование иных видов растительного сырья, кроме указанных в приложении 9 к настоящему техническому регламенту.

11. Перечень витаминов и минеральных солей, разрешенных для использования при производстве пищевой продукции для детского питания, установлен в приложении 10 к настоящему техническому регламенту.

12. При производстве пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания не допускается использовать биологические активные добавки к пище.

13. Биологически активные вещества, компоненты пищи и продукты, являющиеся их источниками, используемые при изготовлении биологически активных добавок к пище, должны обеспечивать эффективность биологически активных добавок и не оказывать вредного воздействия на здоровье человека.

К использованию при производстве биологически активных добавок к пище не допускаются биологические активные вещества и компоненты пищевой продукции, представляющие опасность для жизни и здоровья человека. В состав БАД не должны входить растения, содержащие сильнодействующие, наркотические или ядовитые вещества, а также биологически активные вещества и компоненты пищевой продукции, запрещенные согласно приложениям № 6,7,8 к настоящему техническому регламенту.

Биологически активные добавки к пище должны соответствовать гигиеническим нормативам безопасности пищевой продукции, установленным в Приложении № 1 к настоящему техническому регламенту. Содержание в суточной дозе БАД биологически активных веществ, полученных из растений и (или) их экстрактов, должно быть в пределах от 10 до 50 процентов от величины их разовой терапевтической дозы, определенной при применении этих веществ в качестве лекарственных средств и не должно превышать верхний допустимый уровень потребления (наибольший уровень суточного потребления пищевых и биологически активных веществ, который не представляет опасности развития неблагоприятных воздействий на показатели состояния здоровья человека).

14. Для придания специфического аромата и вкуса пищевой продукции для детского питания для детей всех возрастных групп используются только натуральные пищевые ароматизаторы (вкусоароматические вещества).

Статья 8. Требования к тонизирующим напиткам

Тонизирующие (энергетические) напитки могут производиться в виде безалкогольных и слабоалкогольных.

В качестве источников тонизирующих веществ (компонентов) допускается использовать кофеин и содержащие его растения (растительные экстракты) чай, кофе, гуарана, мате, а также лекарственные растения и их экстракты, оказывающие тонизирующее действие (женьшень, левзея, родиола розовая, лимонник, элеутерококк). В состав тонизирующих безалкогольных напитков допускается вводить не более двух тонизирующих компонентов, тонизирующих слабоалкогольных напитков – не более одного.

При производстве тонизирующих напитков допускается использование минеральных веществ, витаминов и витаминоподобных веществ, субстратов и стимуляторов энергетического обмена.

Содержание кофеина в тонизирующих напитках не должно превышать 400 мг/дм³.

ГЛАВА 3. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЦЕССАМ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Статья 9. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства и обращения

1. Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей пищевой продукции, обязаны осуществлять процессы ее производства и обращения таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней настоящим техническим регламентом.

2. При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен руководствоваться принципами, изложенными в настоящей статье, внедрять разрабатывать, внедрять и поддерживать процедуры, основанные на принципах НАССР.

3. Безопасность пищевой продукции в процессе ее производства и обращения должна обеспечиваться посредством:

1) выбора необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства пищевой продукции;

2) выбора исключаяющей загрязнение сырья и пищевой продукции последовательности и поточности технологических процессов производства и обращения пищевой продукции;

3) определения контролируемых этапов технологических процессов и продукции на этапах ее производства в программах производственного контроля;

4) проведения контроля за сырьем, технологическими средствами и вспомогательными материалами, используемыми при производстве пищевой продукции, а также контроля за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;

5) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента;

6) обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических процессов и результатов контроля пищевой продукции;

7) соблюдения условий хранения и перевозки пищевой продукции;

8) содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой продукции, в состоянии, исключающим загрязнение пищевой продукции;

9) выбор способов соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

10) использования обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов и установления периодичности проведения уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой продукции;

11) ведения и хранения документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом;

12) прослеживаемости пищевой продукции.

Статья 10. Требования к системе обеспечения безопасности в процессе производства пищевой продукции

1. Для целей соответствия пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента, изготовитель пищевой продукции обязан внедрить систему обеспечения безопасности в процессе производства пищевой продукции, направленную на обеспечение соответствия выпускаемой продукции требованиям настоящего технического регламента.

2. Организация системы обеспечения безопасности в процессе производства пищевой продукции и проведения контроля осуществляется изготовителем самостоятельно и (или) с участием третьей стороны.

3. Система обеспечения безопасности в процессе производства пищевой продукции должна содержать:

1) перечень определяемых изготовителем опасных факторов, которые могут привести в процессе производства к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей установленным требованиям;

2) перечень определяемых изготовителем критических контрольных точек процесса производства – параметров технологического процесса производства пищевой продукции (его части) и параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и упаковочных материалов, на которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить указанные в пункте 1 настоящей части опасные факторы;

3) предельные значения критических контрольных точек;

4) порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства;

5) установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3 настоящей части, от установленных предельных значений.

6) периодичность проведения проверки на соответствие готовой продукции требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям технических регламентов на отдельные виды пищевых продуктов по показателям безопасности

7) периодичность проведения санитарной обработки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, санитарной обработки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой продукции.

4. Изготовитель обязан вести и хранить документацию системы обеспечения безопасности в процессе производства пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на любом виде носителя информации.

Документы, подтверждающие безопасность не переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, подлежат хранению в течение трех лет со дня их выдачи.

Статья 11. Требования к обеспечению производства пищевой продукции водой

1. Количество холодной и горячей воды, пара, льда должно быть достаточным для обеспечения производства безопасной пищевой продукции.

2. Вода в разных агрегатных состояниях, используемая в процессе производства пищевой продукции, должна соответствовать следующим требованиям:

1) вода, используемая в процессе производства пищевой продукции и непосредственно контактирующая с сырьем, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным в соответствии с законодательством Сторон.

2) пар, используемый в процессе производства пищевой продукции и непосредственно контактирующий с сырьем, не должен являться источником загрязнения пищевой продукции.

3) используемый в производстве пищевых продуктов лёд должен быть изготовлен из питьевой воды, соответствующей установленным законодательством Сторон требованиям к питьевой воде.

3. Требования к водоснабжению:

1) в производственных процессах, не связанных непосредственно с производством пищевой продукции (противопожарная система, охлаждение холодильного оборудования, производство пара и другое), допускается использование воды, не соответствующая требованиям к питьевой воде. Предназначенные для таких процессов трубопроводы не должны использоваться в целях снабжения питьевой водой и должны иметь идентификационные признаки, позволяющие отличать их от водопроводов для питьевой воды;

2) при тепловой обработке сырья и готовой продукции в герметичных емкостях и (или) с использованием соответствующего оборудования должны быть обеспечены условия для предотвращения загрязнения пищевой продукции водой, используемой для охлаждения указанных емкостей и оборудования.

Статья 12. Требования к продовольственному (пищевому) сырью, используемому при производстве пищевых продуктов

1. Продовольственное сырье, используемое при производстве пищевой продукции, должно соответствовать требованиям к его безопасности, установленным настоящим техническим регламентом и/или техническими регламентами на отдельные виды пищевой продукции, и быть прослеживаемым.

2. Сырье растительного происхождения используется для производства пищевой продукции, при наличии информации о применении пестицидов при выращивании соответствующих растений, фумигации производственных помещений и тары для хранения этого сырья в целях защиты его от вредителей и болезней сельскохозяйственных растений.

3. Непереработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения должно быть получено от животных которые не подвергались воздействию натуральных и синтетических эстрогенных, гормональных веществ тиреостатических препаратов (стимуляторов роста животных), антибиотиков и других лекарственных средств для ветеринарного применения, введенных перед убоем до истечения сроков их выведения из организмов животных.

4. Хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при производстве пищевой продукции, должно осуществляться в надлежащих условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ.

Статья 13. Требования к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства пищевой продукции

1. Производственные помещения, в которых осуществляет производство пищевой продукции, должны быть оборудованы:

1) системами вентиляции и (или) кондиционирования, конструкция и исполнение которых позволяют избежать загрязнения пищевой продукции, а также обеспечивают доступ к фильтрам и другим частям указанных систем, требующим чистки или замены;

2) естественным или искусственным освещением, соответствующим установленным требованиям;

3) раздевалками, оборудованными для отдельного хранения личной и производственной (специальной) одежды персонала, которые не должны находиться в производственных помещениях;

4) туалетами, двери которых не должны выходить в производственные помещения;

5) умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, оснащенными средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук.

2. Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать:

1) возможность осуществления поточности технологических процессов, исключая встречные или перекрестные потоки сырья и готовой пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря;

2) предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства пищевой продукции;

3) защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых;

4) возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;

5) необходимое пространство для осуществления технологических операций;

6) защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений;

7) условия для хранения сырья и пищевой продукции.

3. В производственных помещениях не допускается хранение любых веществ и материалов, не используемых при производстве пищевой продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств.

4. Части производственных помещений, в которых осуществляется производство пищевой продукции, должны соответствовать следующим требованиям:

1) поверхности полов должны быть доступными для проведения мытья и при необходимости дезинфекции, а также их надлежащего дренажа;

2) поверхности стен должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и при необходимости дезинфекции;

3) потолки или при отсутствии потолков внутренние поверхности крыш и конструкции, находящиеся над производственными помещениями, должны обеспечивать предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги;

4) открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых;

5) двери производственных помещений должны быть гладкими, выполненными из неадсорбирующих материалов.

5. Канализационное оборудование в производственных помещениях должно быть спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

Статья 14. Требования к использованию технологического оборудования и инвентаря в процессе производства пищевой продукции

1. В процессе производства пищевой продукции должны использоваться технологическое оборудование и инвентарь, контактирующие с пищевой продукцией, которые:

1) имеют конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство пищевой продукции, соответствующей установленным требованиям;

2) дают возможность производить их мойку и (или) очищение и придезинфекцию;

3) изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевыми продуктами.

2. Технологическое оборудование, если это необходимо для достижения целей настоящего технического регламента, должно быть оснащено соответствующими контрольными приборами.

3. Рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с пищевой продукцией, должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов.

Статья 15. Требования к условиям хранения и удаления отходов производства пищевой продукции

1. Отходы, образующиеся в процессе производства пищевой продукции, должны регулярно удаляться из производственных помещений.

2. Твердые отходы и мусор должны быть помещены в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора, закрываемые контейнеры.

3. Конструктивные характеристики указанных в части 2 настоящей статьи контейнеров должны обеспечивать возможность их очищения и (или) мойки и их защиту от проникновения в них животных.

4. Удаление и уничтожение отходов из производственных помещений не должны приводить к загрязнению пищевой продукции, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью человека.

Статья 16. Требования к работникам, занятым на работах, связанных с производством (изготовлением) и обращением пищевой продукции

1. Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) и обращением пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с неупакованным продовольственным сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством Сторон.

2. Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей

инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с изготовлением и обращением пищевой продукции.

Статья 17. Требования к процессам перевозки пищевой продукции

1. Перевозка пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки, установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия – в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.

2. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки одновременно различной пищевой продукции, либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключаящие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции. В случае если транспортные средства были использованы для перевозки другой пищевой продукции или иных грузов, перед погрузкой пищевой продукции следует провести уборку этих транспортных средств в целях предотвращения риска загрязнения такой продукции.

3. Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.

4. Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки пищевой продукции, при наличии регламентированных условий хранения пищевой продукции должны обеспечивать возможность поддержания таких условий.

5. Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов.

6. Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции, с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции. Вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений

транспортных средств и контейнеров, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным соответствующим техническим регламентом.

Статья 18. Требования к процессам хранения пищевой продукции

1. Срок годности, условия хранения пищевой продукции устанавливаются ее изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента в течение срока годности.

2. При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия ее хранения.

3. Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции.

4. Продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться документами, обеспечивающими прослеживаемость, а также информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции.

Статья 19. Требования к процессам реализации (оборота) пищевой продукции

1. При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем.

2. В случае, если осуществляется реализация пищевой продукции, неупакованной в потребительскую упаковку или часть информации о которой размещена на листовках-вкладышах, прилагаемых к упаковке, продавец обязан довести информацию о такой продукции до потребителя.

Статья 20. Требования к процессам утилизации пищевой продукции

1. Утилизации подлежит пищевая продукция, не соответствующая требованиям настоящего технического регламента и других технических

регламентов, устанавливающих требования к отдельным видам пищевой продукции.

2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям настоящего технического регламента и других технических регламентов, в том числе пищевая продукция с истекшими сроками годности, подлежит изъятию из обращения участником хозяйственной деятельности (владельцем пищевой продукции) самостоятельно, либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора).

3. Решение о возможности использования пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и других технических регламентов, на корм животным принимается уполномоченными органами государственного ветеринарного надзора или иными уполномоченными лицами в соответствии с национальным законодательством Сторон в области ветеринарии.

4. Продукция, указанная в пункте 2 настоящего технического регламента, до проведения утилизации пищевой продукции должна направляться на временное хранение, условия осуществления которого исключают возможность несанкционированного доступа к ней и подлежит учету.

5. При утилизации пищевой продукции, указанной в пункте 2 настоящего технического регламента, по предписанию уполномоченного органа государственного контроля (надзора), собственник пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и других технических регламентов, осуществляет выбор способов и условий ее утилизации.

Уничтожение непригодной к использованию по назначению пищевой продукции осуществляется любым технически доступным способом с соблюдением обязательных требований национального законодательства в области охраны окружающей среды.

В случаях, когда уничтожению подлежит непригодная к использованию по назначению пищевая продукция, представляющая опасность возникновения и распространения заболеваний или отравления людей и животных, загрязнения окружающей среды, собственник пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и других технических регламентов, письменно уведомляет уполномоченный орган государственного контроля (надзора), вынесший

предписание об утилизации пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и других технических регламентов, о выбранных месте, времени, способах и условиях утилизации.

7. Инфицированная пищевая продукция, опасные для людей и животных, перед уничтожением или в процессе уничтожения подвергаются обеззараживанию.

8. При утилизации пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и других технических регламентов, в том числе пищевой продукции с истекшими сроками годности, по предписанию уполномоченного органа государственного контроля (надзора), изготовитель и/или продавец обязан представить в орган государственного контроля (надзора), вынесший предписание об их утилизации, документ, подтверждающий факт утилизации такой пищевой продукции в порядке, установленном национальным законодательством.

Статья 21. Требования к процессам получения переработанной пищевой продукции животного происхождения

1. Убой продуктивных животных производится в специально отведенных для этой цели местах.

2. Убой продуктивных животных осуществляется способами, обеспечивающими гуманное обращение с продуктивным животным.

3. К убою для использования на пищевые цели допускаются здоровые продуктивные животные из хозяйств (предприятий), благополучных в ветеринарном отношении.

Не допускается направлять на убой для использования на пищевые цели продуктивных животных, обработанных препаратами для защиты от насекомых и (или) в отношении которых применялись лекарственные средства для ветеринарного применения, предназначенные для откорма, лечения, профилактики заболеваний, до истечения сроков ожидания их выведения из организма продуктивных животных.

Перед убоем для использования на пищевые цели продуктивные животные подлежат предубойной выдержке.

4. Непосредственно перед убоем продуктивные животные подлежат предубойному ветеринарному осмотру

5. После убоя туши продуктивных животных и другое непереработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения, полученное от их убоя, подлежат послеубойному осмотру.

При проведении послеубойного осмотра в непереработанной пищевой продукции животного происхождения, полученной от убоя продуктивных животных, не должно быть обнаружено изменений, характерных для заразных болезней животных.

6. Иная непереработанная пищевая продукция животного происхождения, за исключением улова водных биологических ресурсов, должна быть получена от здоровых продуктивных животных из хозяйств (предприятий), благополучных в ветеринарном отношении.

7. Водные биологические ресурсы должны происходить из безопасных районов добычи (вылова).

Каждая партия улова водных биологических ресурсов и непереработанной пищевой продукции животного происхождения, произведенной из уловов водных биологических ресурсов, в процессе хранения, перевозки и реализации должна сопровождаться копией разрешения на добычу (вылов) водных биологических ресурсов, содержащего сведения, подтверждающие безопасность водных биологических ресурсов и районов добычи (вылова).

ГЛАВА 4. ОЦЕНКА СООТВЕТСТВИЯ

Статья 22. Формы оценки соответствия пищевой продукции и процессов производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации

1. Оценка соответствия пищевой продукции, за исключением продукции, указанной в части 3 настоящей статьи, требованиям настоящего технического регламента проводится в формах:

- 1) декларирования соответствия пищевой продукции;
- 2) государственной регистрации специализированной пищевой продукции;
- 3) государственной регистрации пищевой продукции нового вида;
- 4) ветеринарной экспертизе.

2. Оценка соответствия процессов производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевой продукции, за исключением продукции, указанной в части 3 настоящей статьи, требованиям настоящего технического регламента проводится в форме государственной регистрации производственных объектов.

3. Оценка соответствия пищевой продукции непромышленного изготовления и продукции предприятий питания (общественного питания), предназначенной для выпуска в обращение, а также процессов реализации указанной продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением установленных настоящим техническим регламентом и другими техническими регламентами в сфере безопасности пищевой продукции требований к пищевой продукции.

4. Техническими регламентами, устанавливающими требования к отдельным видам пищевой продукции и связанным с ними процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, не могут устанавливаться иные формы и правила оценки соответствия.

Статья 23. Заявитель при оценке соответствия пищевой продукции

1. Заявителем при оценке соответствия пищевой продукции, за исключением государственного контроля (надзора), может быть зарегистрированные в соответствии с законодательством Сторон на их территории юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, либо являющиеся изготовителем или продавцом пищевой продукции, либо выполняющие функции иностранного изготовителя на основании договора с ним в части обеспечения соответствия такой продукции требованиям настоящего технического регламента и в части ответственности за несоответствие такой продукции требованиям настоящего технического регламента.

2. Заявитель обязан обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и другими техническими регламентами в сфере безопасности пищевой продукции.

Статья 24. Декларирование соответствия

1. Декларированию соответствия подлежит выпускаемая в обращение на таможенной территории Таможенного союза пищевая продукция, за исключением:

- 1) переработанной пищевой продукции животного происхождения;
- 2) специализированной пищевой продукции;
- 3) уксуса, соли, сахара.

2. Декларирование соответствия пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента осуществляется путем принятия по выбору заявителя декларации о соответствии на основании собственных доказательств или доказательств, полученных с участием третьей стороны.

3. Технические регламенты, устанавливающие требования к отдельным видам пищевой продукции, могут устанавливать иные схемы декларирования соответствия.

4. При декларировании соответствия на основании собственных доказательств заявитель самостоятельно формирует доказательственные материалы в целях подтверждения соответствия пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента.

5. Доказательственные материалы должны содержать результаты исследований (испытаний), подтверждающие выполнение требований

настоящего технического регламента и требований других технических регламентов в сфере безопасности пищевой продукции. Такие исследования (испытания) могут быть проведены в собственной испытательной лаборатории заявителя или в иной испытательной лаборатории по договору с заявителем.

6. Доказательственные материалы, кроме указанных в части 2 настоящей статьи документов, могут включать другие документы по выбору заявителя, если иное не предусмотрено техническими регламентами на отдельные виды пищевой продукции, послужившие основанием для подтверждения соответствия декларируемой продукции требованиям настоящего технического регламента и других технических регламентов в сфере безопасности пищевой продукции.

7. Декларация о соответствии должна содержать следующие сведения:

наименование и местонахождение заявителя;

наименование и местонахождение изготовителя;

информацию об объекте подтверждения соответствия, позволяющую идентифицировать этот объект;

наименование настоящего технического регламента или технического регламента на отдельные виды пищевой продукции, на соответствие требованиям которого подтверждается продукция;

заявление заявителя о безопасности продукции при ее использовании в соответствии с целевым назначением и принятии заявителем мер по обеспечению соответствия продукции требованиям технических регламентов;

сведения о проведенных исследованиях (испытаниях) и измерениях, а также документах, послуживших основанием для подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов;

срок действия декларации о соответствии;

иные предусмотренные соответствующими техническими регламентами сведения.

8. Срок действия декларации устанавливается заявителем, если иное не предусмотрено техническими регламентами на отдельные виды пищевой продукции.

9. При изменении обязательных требований к пищевой продукции доказательственные материалы должны быть изменены в части подтверждения соответствия таким требованиям. При этом принятие новой декларации о соответствии не требуется.

10. Стороны ведут учет принятых деклараций о соответствии.

Статья 25. Государственная регистрация специализированной пищевой продукции

1. Специализированная пищевая продукция подлежит государственной регистрации.

К специализированной пищевой продукции относится:

- 1) пищевая продукция для детского питания;
- 2) пищевая продукция для диетического лечебного и диетического профилактического питания;
- 3) лечебно-столовая, лечебная минеральная вода;
- 4) пищевая продукция для питания спортсменов, беременных и кормящих женщин;
- 5) биологически активные добавки к пище.

2. Пищевая продукция, указанная в части 1 настоящей статьи, допускается к производству, хранению, перевозке и реализации после ее государственной регистрации в установленном настоящим техническим регламентом порядке.

3. Государственная регистрация специализированной пищевой продукции проводится на этапе ее подготовки к производству на таможенной территории Таможенного союза, а пищевой продукции, ввозимой на таможенной территории Таможенного союза – до ее ввоза на таможенной территории Таможенного союза.

4. Государственную регистрацию специализированной пищевой продукции проводит уполномоченный Стороной орган (далее именуется – регистрационный орган).

5. Государственная регистрация специализированной пищевой продукции является бессрочной.

6. Государственная регистрация специализированной пищевой продукции может быть прекращена регистрационным органом в случаях причинения вреда, установленных в результате государственного контроля (надзора), по решению судебных органов Стороны.

7. Заявитель имеет право обжаловать решение регистрационного органа в административном или судебном порядке.

Статья 26. Порядок государственной регистрации специализированной пищевой продукции

1. Государственная регистрация специализированной пищевой продукции включает в себя:

1) рассмотрение документов, которые представлены заявителем и подтверждают безопасность такой продукции и ее соответствие требованиям настоящего технического регламента и другими техническими регламентами в сфере безопасности пищевой продукции;

2) внесение сведений о наименовании специализированной пищевой продукции и ее заявителе в Государственный реестр или направление заявителю решения об отказе в государственной регистрации.

2. Для государственной регистрации специализированной пищевой продукции заявитель представляет в регистрационный орган следующие документы:

1) заявление на проведение государственной регистрации специализированной пищевой продукции с указанием ее наименования, наименования заявителя и адреса его места нахождения (для заявителя – юридического лица), фамилии, имени, отчества заявителя, адреса его места нахождения, данные документа, удостоверяющего личность (для заявителя – индивидуального предпринимателя);

2) документы, подтверждающие безопасность такой пищевой продукции и ее соответствие требованиям, установленными настоящим техническим регламентом и другим техническим регламентам в сфере безопасности пищевой продукции, в том числе результаты исследований (испытаний) образцов регистрируемой пищевой продукции, проведенных в любой аккредитованной испытательной лаборатории;

3) сведения о заявляемых свойствах;

4) документ, подтверждающий оплату заявителем государственной пошлины за государственную регистрацию пищевой продукции с заявленными свойствами.

3. Документы, представленные в регистрационный орган, принимаются по описи, копия которой с отметкой о дате их приема направляется (вручается) заявителю.

4. Заявление на проведение государственной регистрации специализированной пищевой продукции и прилагаемые к нему документы может быть также направлено в регистрационный орган почтовым отправлением с описью вложения и уведомлением о вручении или в форме электронного документа.

5. Рассмотрение регистрационным органом представленных для регистрации документов осуществляется в срок 5 рабочих дней со дня получения заявления со всеми необходимыми документами.

6. За государственную регистрацию специализированной пищевой продукции взимается государственная пошлина в размерах и порядке, которые установлены законодательством Сторон о налогах и сборах.

7. Фактом государственной регистрации специализированной пищевой продукции является включение сведений о такой продукции в государственный реестр специализированной пищевой продукции в течение 3 дней после завершения рассмотрения регистрационным органом представленных документов.

8. В регистрации специализированной пищевой продукции может быть отказано в следующих случаях:

1) неполноты или недостоверности представленных заявителем документов, предусмотренных частью 2 настоящей статьи;

2) несоответствия пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и других технических регламентов в сфере безопасности пищевой продукции, в том числе в части не введения в заблуждение потребителя;

3) несоответствия свойств пищевой продукции требованиям, предъявляемым к пищевой продукции с заявленными свойствами;

9. Заявитель вправе обжаловать решение регистрационного органа об отказе в государственной регистрации специализированной пищевой продукции в административном или судебном порядке.

Статья 27. Государственный реестр специализированной пищевой продукции

1. Сведения о государственной регистрации специализированной пищевой продукции вносятся в государственный реестр, который ведется регистрационным органом.

2. В реестр включаются следующие сведения:

1) наименование и местонахождение юридического лица, фамилия, имя, отчество, адрес регистрации, данные документа, удостоверяющего личность индивидуального предпринимателя, осуществляющих производство специализированной пищевой продукции;

2) наименование специализированной пищевой продукции;

3) сведения об отнесении продукции к специализированной пищевой продукции;

4) дата решения о государственной регистрации;

5) наименование и местонахождение регистрационного органа, проводившего государственную регистрацию.

3. Представленное для проведения государственной регистрации специализированной пищевой продукции заявление и прилагаемые к нему документы составляют информационный фонд государственного реестра и подлежат постоянному хранению в регистрационном органе.

4. Государственный реестр специализированной пищевой продукции, прошедшей государственную регистрацию ведется в форме

электронной базы данных, защищенной от повреждения и несанкционированного доступа.

Сведения такого государственного реестра являются общедоступными и размещаются на ежедневно обновляемом специализированном поисковом сервере в сети Интернет.

Статья 28. Государственная регистрация пищевой продукции нового вида

1. Пищевая продукция нового вида подлежит государственной регистрации.

К пищевой продукции нового вида не относится пищевая продукция, произведенная по известным и уже применявшимся технологиям, имеющая в своем составе компоненты, в т.ч. пищевые добавки, уже использующиеся для употребления человеком в пищу, даже в том случае, если такая продукция и компонент произведены по новой рецептуре.

2. Государственная регистрация пищевой продукции нового вида проводится на этапе ее подготовки к постановке на производство впервые на таможенной территории Таможенного союза, а пищевой продукции, ввозимой на таможенной территории Таможенного союза – до ее ввоза впервые на таможенной территории Таможенного союза.

3. Государственную регистрацию пищевой продукции нового вида проводит уполномоченный Стороной орган (далее именуется – регистрационный орган).

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

5. Государственная регистрация пищевой продукции нового вида является бессрочной.

6. Пищевая продукция нового вида каждого наименования подлежит декларированию соответствия в установленном настоящим техническим регламентом порядке.

7. Государственная регистрация пищевой продукции нового вида может быть прекращена регистрационным органом в случаях причинения вреда, установленных в результате государственного контроля (надзора), по решению судебных органов Стороны.

Статья 29. Порядок государственной регистрации пищевой продукции нового вида

1. Государственная регистрация пищевой продукции нового вида включает в себя:

1) рассмотрение документов, которые представлены заявителем и подтверждают безопасность такой продукции для жизни и здоровья человека;

2) внесение сведений о пищевой продукции нового вида в Государственный реестр или направление заявителю решения об отказе в государственной регистрации.

2. Для государственной регистрации пищевой продукции нового вида заявитель представляет в регистрационный орган следующие документы:

1) заявление на проведение государственной регистрации пищевой продукции нового вида с указанием ее наименования, наименования заявителя и адреса его места нахождения (для заявителя – юридического лица), фамилии, имени, отчества заявителя, адреса его места нахождения, данные документа, удостоверяющего личность (для заявителя – индивидуального предпринимателя);

2) документы:

- подтверждающие безопасность такой пищевой продукции, в том числе результаты исследований (испытаний) образцов регистрируемой пищевой продукции, аккредитованной лабораторией;

- и сведения о ее влиянии на организм человека, полученные из любых достоверных источников.

3) документ, подтверждающий оплату заявителем государственной пошлины за государственную регистрацию пищевой продукции с заявленными свойствами.

3. Документы, представленные в регистрационный орган, принимаются по описи, копия которой с отметкой о дате их приема направляется (вручается) заявителю.

4. Заявление на проведение государственной регистрации пищевой продукции нового вида и прилагаемые к нему документы может быть также направлено в регистрационный орган почтовым отправлением с описью вложения и уведомлением о вручении или в форме электронного документа.

5. Рассмотрение и оценка регистрационным органом представленных для регистрации документов осуществляется в срок не более 30 дней со дня получения заявления со всеми необходимыми документами.

6. За регистрацию пищевой продукции взимается государственная пошлина в размерах и порядке, которые установлены законодательством Сторон о налогах и сборах.

7. По просьбе заявителя ему может быть выдано свидетельство о государственной регистрации пищевой продукции нового вида на бумажном носителе.

8. В регистрации пищевой продукции нового вида может быть отказано в следующих случаях:

1) неполноты или недостоверности представленных заявителем документов, предусмотренных частью 2 настоящей статьи;

2) несоответствия пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и других технических регламентов в сфере безопасности пищевой продукции;

3) установления доказанного неблагоприятного воздействия на организм человека.

9. Заявитель вправе обжаловать решение регистрационного органа об отказе в государственной регистрации пищевой продукции нового вида в судебном порядке.

Статья 30. Государственный реестр зарегистрированной пищевой продукции нового вида

1. Сведения о регистрации пищевой продукции нового вида вносятся в государственный реестр, который ведется регистрационным органом.

2. В реестр включаются следующие сведения:

- 1) описание пищевой продукции нового вида;
- 2) дата решения о государственной регистрации.

3. Представленное для проведения государственной регистрации пищевой продукции нового вида заявление и прилагаемые к нему документы составляют информационный фонд государственного реестра и подлежат постоянному хранению в регистрационном органе.

4. Государственный реестр пищевой продукции нового вида, прошедшей государственную регистрацию ведется в форме электронной базы данных, защищенной от повреждения и несанкционированного доступа.

Сведения такого государственного реестра являются общедоступными и размещаются на ежедневно обновляемом специализированном поисковом сервере в сети Интернет.

Статья 31. Ветеринарная экспертиза

1. Ветеринарной экспертизе подлежит переработанная пищевая продукция животного происхождения.

Уловы водных биологических ресурсов и переработанной пищевой продукции животного происхождения, произведенной из уловов водных биологических ресурсов, сопровождающиеся копией разрешения

на добычу (вылов) водных биологических ресурсов, содержащего сведения, подтверждающие безопасность водных биологических ресурсов и районов добычи (вылова), не подлежат ветеринарной экспертизе.

Переработанная пищевая продукция животного происхождения не подлежит ветеринарной экспертизе.

В форме ветеринарной экспертизы может быть проведена оценка соответствия установленным настоящим техническим регламентом и другими техническими регламентами в сфере безопасности пищевой продукции требованиям к пищевой продукции непрямого изготовления.

2. Ветеринарная экспертиза переработанной пищевой продукции животного происхождения проводится в целях:

1) установления соответствия требованиям технических регламентов;

2) установления соответствия требованиям технических регламентов к процессам производства переработанной пищевой продукции животного происхождения;

3) установления благополучия в ветеринарном происхождении хозяйств (предприятий) происхождения животных;

3. Результаты ветеринарной экспертизы могут оформляться посредством формирования ветеринарного сертификата, имеющего уникальный идентификационный номер, а также иными способами, предусмотренными национальным законодательством, в том числе посредством, введения сведений о партии переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения в электронную информационную систему.

В ветеринарных сертификатах, оформленных по результатам ветеринарной экспертизы, указываются данные о партии переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, место происхождения партии переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, дата оформления ветеринарного сертификата и информация о лице, проводившем ветеринарную экспертизу.

4. При проведении ветеринарной экспертизы партии непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, предназначенной для перевозки, осуществляется оценка соответствия партии непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, а также условий ее перевозки требованиям, установленным техническими регламентами.

По результатам проведения ветеринарной экспертизы партии непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, предназначенной для перевозки, оформляется ветеринарный сертификат, в котором указываются данные о партии, данные о транспортном средстве (вид транспортного средства, номер (марка) транспортного средства), месте отправки и месте доставки, дата оформления и информация о лице, проводившем ветеринарную экспертизу.

5. Проведение ветеринарной экспертизы и оформление ее результатов осуществляется в соответствии с национальным законодательством.

Статья 33. Государственная регистрация производственных объектов

1. Участник хозяйственной деятельности имеет право осуществлять процессы производства пищевой продукции, указанные в статье 34 настоящего технического регламента, на таможенной территории Таможенного союза только после государственной регистрации производственных объектов, на которых осуществляются данные процессы производства.

2. Государственная регистрация производственных объектов осуществляется уполномоченным Стороной органом (далее - регистрационный орган) на основании заявления о государственной регистрации производственного объекта, направляемым участником хозяйственной деятельности (далее - заявитель).

3. Заявитель направляет заявление о государственной регистрации производственного объекта в территориальное управление регистрационного органа по месту планируемого начала осуществления

процессов производства пищевой продукции, указанных в статье 34 настоящего технического регламента.

4. Заявление на бумажном носителе должно быть подписано уполномоченным представителем участника хозяйственной деятельности, а также соответствовать требованиям статьи 35 настоящего технического регламента.

5. Заявление о государственной регистрации производственного объекта и прилагаемые к нему документы может быть направлено почтовым отправлением с описью вложения и уведомлением о вручении или в электронной форме.

6. Прилагаемые копии документов на бумажном носителе должны быть заверены Заявителем. Ответственность за достоверность сведений, содержащихся в прилагаемых документах, несет заявитель.

7. В течение 30 дней с момента поступления Заявления о государственной регистрации производственного объекта Регистрационный орган обязан провести проверку соответствия регистрируемых производственных объектов требованиям к процессу производства, установленным в настоящем техническом регламенте и (или) технических регламентах на отдельные виды пищевой продукции. Проверка осуществляется в порядке, предусмотренном законодательством Сторон.

8. По результатам проверки регистрируемого производственного объекта регистрационный орган принимает решение о государственной регистрации производственного объекта, присваивает ему идентификационный номер и вносит производственный объект в реестр, либо выдает предписание об устранении выявленных нарушений.

9. После устранения нарушений, указанных в предписании, Заявитель письменно уведомляет регистрационный орган о выполнении предписания и устранении выявленных нарушений. Уведомление об устранении выявленных нарушений должно содержать сведения о факте и способах устранения выявленных нарушений, мерах по профилактике выявленных нарушений. Уведомление направляется в порядке, установленном в части 3, 5 настоящей статьи.

10. Регистрационный орган имеет право осуществить проверку выполнения предписания в порядке, установленном частью 7 настоящей статьи, 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.

11. Государственная регистрация производственного объекта является бессрочной.

12. Основанием для отказа в государственной регистрации производственного объекта является невыполнение предписания об устранении выявленных нарушений требований настоящего технического регламента и требований других технических регламентов. Отказ в государственной регистрации производственного объекта должен быть выполнен в письменной форме и содержать указание на требования технического регламента, которые были нарушены. Отказ в государственной регистрации производственного объекта должен быть вручен представителю Заявителя лично, либо отправлен Заявителю почтовым отправлением с уведомлением о вручении.

13. Государственная регистрация производственного объекта может быть прекращена регистрационным органом в случае установления факта несоответствия процесса производства требованиям настоящего технического регламента в результате проведенного государственного контроля (надзора), по решению судебных органов Стороны.

14. Заявитель имеет право обжаловать решение регистрационного органа в административном или судебном порядке.

Статья 34. Производственные объекты, подлежащие государственной регистрации

Государственной регистрации подлежат производственные объекты, на которых осуществляются следующие процессы производства пищевой продукции:

а) убой продуктивных животных и птицы, переработка (обработка), мяса и субпродуктов продуктивных животных и птицы для производства пищевой продукции;

б) прием сырого молока, сырых сливок и сырого обезжиренного молока и (или) их переработка (обработка) при производстве молочной продукции;

в) производство и переработка (обработка), яиц сельскохозяйственной птицы и продуктов их переработки;

г) производство и переработка (обработка), продукции рыбного промысла, в том числе улова водных биологических ресурсов (нерыбная продукция промысла).

Статья 35. Заявление о государственной регистрации производственных объектов

1. Заявление о государственной регистрации производственного объекта должно содержать следующие сведения:

1) наименование и местонахождение (для юридического лица), фамилия, имя, отчество, адрес регистрации, данные документа, удостоверяющего личность (для индивидуального предпринимателя);

2) фактический адрес производственного объекта;

3) перечень процессов производства пищевой продукции из указанных в статье 34 настоящего технического регламента, которые планируется осуществлять;

4) данные свидетельства о регистрации юридического лица (для юридического лица);

5) данные свидетельства о регистрации индивидуального предпринимателя (для индивидуального предпринимателя).

2. В заявлении о государственной регистрации производственного объекта указывается о соответствии данного производственного объекта требованиям технических регламентов.

3. К заявлению о государственной регистрации производственного объекта должен быть приложен документ, подтверждающий оплату государственной пошлины.

3. Ответственность за достоверность сведений, содержащихся в заявлении о государственной регистрации производственного объекта, несет заявитель.

4. Форма заявления о государственной регистрации производственного объекта устанавливается регистрационным органом. Утвержденная форма заявления о государственной регистрации производственного объекта должна быть официально опубликована в информационной системе общего пользования в электронно-цифровой форме.

Статья 36. Документы, подтверждающие государственную регистрацию производственных объектов

1. Фактом государственной регистрации производственного объекта является присвоение производственному объекту идентификационного номера и включение сведений о производственном объекте в государственный реестр производств пищевой продукции. По желанию заявителя ему может быть выдано выписка из реестра (далее – выписка) установленной формы.

2. Выписка должна содержать следующие сведения:

1) идентификационный номер, который вносится в государственный реестр производственных объектов;

2) наименование и местонахождение (для юридического лица), фамилия, имя, отчество, данные документа, удостоверяющего личность (для индивидуального предпринимателя);

3) фактический адрес производственного объекта;

4) перечень процессов производства пищевой продукции из указанных в статье 34 настоящего технического регламента, которые планируется осуществлять.

3. Форма выписки устанавливается регистрационным органом. Утвержденная форма выписки должна быть официально опубликована в информационной системе общего пользования в электронно-цифровой форме.

4. Государственная регистрация производственного объекта является бессрочной.

Статья 37. Порядок информирования об изменении фактических данных о заявителе и производственном объекте

1. Заявитель обязан сообщить в течение 14 дней в порядке, предусмотренном частью 5 статьи 33, в регистрационный орган сведения о следующих изменениях:

- 1) изменение места нахождения юридического лица;
- 2) изменение фамилии, имени, отчества, адреса регистрации, данных документа, удостоверяющего личность индивидуального предпринимателя;
- 3) реорганизация юридического лица.

2. При изменении фактических данных, предусмотренных пунктом 3 части 1 статьи 35 настоящего технического регламента в сторону расширения перечня осуществляемых процессов производства из указанных в статье 34 настоящего технического регламента, заявитель обязан сообщить в регистрационный орган о данных изменениях не менее чем за 30 дней до планируемого фактического начала осуществления новых процессов производства из перечня, установленных статьей 34 настоящего технического регламента, не указанных в реестре и свидетельстве о государственной регистрации (при его наличии). К сообщению об изменении таких данных Заявитель должен приложить документы, в которые внесены изменения или новые документы, предусмотренные пунктами 2, 3 части 3 статьи 35 настоящего технического регламента.

Регистрационный орган имеет право провести проверку соответствия производственных объектов требованиям к процессу производства, установленным настоящим техническим регламентом и другими техническими регламентами, в течение 30 дней с момента поступления сообщения от заявителя.

3. На основании сообщений заявителя, указанных в частях 1 и 2 настоящей статьи, регистрационный орган обязан в течение 30 дней внести изменения в государственный реестр. Заявителю может быть отказано в изменении данных государственного реестра и в выдаче нового свидетельства о государственной регистрации в случае выявления нарушений требований настоящего технического регламента и требований других технических регламентов при проведении проверки согласно части 2 настоящей статьи.

4. В случае изменения фактических данных, предусмотренных пунктом 2 части 1 статьи 35 настоящего технического регламента или при ликвидации заявителя государственная регистрация прекращается.

Статья 38. Государственный реестр производственных объектов

1. Сведения о регистрации производственных объектов вносятся в государственный реестр, который ведется регистрационным органом.

2. В реестр включаются следующие сведения:

1) сведения, предусмотренные частью 1 статьи 35 настоящего технического регламента;

2) идентификационный номер зарегистрированного производственного объекта;

3) наименование и местонахождение территориального управления регистрационного органа, принявшего решение о государственной регистрации производственного объекта;

3. Заявления составляют информационный фонд государственного реестра и подлежат постоянному хранению в регистрационном органе. В случае изменения фактических данных в соответствии с частями 1, 2 и 4 статьи 37 настоящего технического регламента эти изменения подлежат внесению в информационный фонд реестра.

4. Данные реестра должны быть опубликованы в информационной системе общего пользования, в том числе в сети Интернет в электронном виде.

ГЛАВА 5. ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ (НАДЗОР)

Статья 39. Начало осуществления деятельности по производству пищевой продукции

Участник хозяйственной деятельности имеет право начать деятельность по производству пищевой продукции, за исключением процессов производства пищевой продукции, указанных в статье 34 настоящего технического регламента, в порядке, предусмотренном законодательством Стороны.

Статья 40. Учет производственных объектов по производству пищевой продукции

Стороны ведут учет производственных объектов, на которых осуществляется деятельность по производству пищевой продукции.

Сведения о производственных объектах, на которых осуществляется деятельность по производству пищевой продукции, вносятся в государственные реестры производств пищевой продукции.

Государственные реестры ведутся в форме электронной базы данных, защищенной от повреждения и несанкционированного доступа.

Сведения таких государственных реестров являются общедоступными и размещаются на ежедневно обновляемом специализированном поисковом сервере в сети Интернет.

Статья 41. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего технического регламента

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.

Статья 42. Ответственность участников хозяйственной деятельности по производству и обороту пищевой продукции

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

установленный факт причинения вреда пищевой продукцией, выпускаемой им в обращение;

несоответствие пищевой продукции и (или) процессов ее производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации требованиям настоящего технического регламента;

выпуск в обращение пищевой продукции без проведения установленных настоящим техническим регламентом процедур оценки соответствия;

неправомерное декларирование соответствия пищевой продукции;

а также за иные правонарушения, связанные с невыполнением норм настоящего технического регламента.

ГЛАВА 6. МАРКИРОВКА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Статья 43. Требования к маркировке пищевой продукции

Маркировка пищевой продукции должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза, устанавливающего требования к пищевой продукции в части ее маркировки, и (или) соответствующим требованиям технических регламентов на отдельные виды пищевой продукции

Пищевая продукция, прошедшая оценку соответствия, должна маркироваться знаком обращения на рынке.

ГЛАВА 7. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ И ПЕРЕХОДНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Статья 44. Защитительная оговорка

1. Стороны обязаны предпринять все меры для ограничения, запрета выпуска в обращение пищевой продукции на таможенной территории Таможенного союза, а также изъятия с рынка пищевой продукции, представляющей опасность для жизни и здоровья человека.

2. Уполномоченный орган Стороны обязан уведомить уполномоченные органы других Сторон о принятом решении с указанием причин принятия данного решения и предоставлением доказательств, разъясняющих необходимость принятия данной меры.

3. Основанием для применения статьи защиты могут быть следующие случаи:

невыполнение требований настоящего технического регламента;

неправильное применение взаимосвязанных с настоящим техническим регламентом стандартов, если данные стандарты были применены.

Статья 45. Переходные положения

1. Исследования (испытания), указанные в части 5 статьи 24 настоящего регламента, до ____ года проводятся в собственной испытательной лаборатории заявителя или в иной испытательной лаборатории (аккредитованной) по договору с заявителем.

2. Государственной регистрации в порядке, предусмотренном статьями 25 – 27 настоящего технического регламента, до ____ года подлежат:

- 1) природная столовая минеральная вода;
- 2) бутилированная питьевая вода, расфасованная в емкости;
- 3) тонизирующие напитки, алкогольная продукция, включая слабоалкогольную продукцию, пиво;
- 4) пищевые добавки и ароматизаторы, предназначенные для реализации потребителю;
- 5) пищевые продукты, полученные с использованием генно-инженерно-модифицированных (трансгенных) организмов, в том числе генетически модифицированные микроорганизмы;
- 6) продукты с использованием нано-материалов (нано-технологий).

3. Продукция, указанная в части 2 настоящей статьи, до ____ года может выпускаться в обращение при наличии свидетельства о государственной регистрации или декларации о соответствии.

Статья 46. Заключительные положения

1. Настоящий технический регламент вступает в силу по истечении ____ месяцев со дня утверждения Комиссией Таможенного союза.

Настоящий технический регламент вступает в силу по истечении 18 месяцев со дня утверждения Комиссией Таможенного союза.

В течение этого срока:

- Комиссия Таможенного союза должна привести законодательство Таможенного союза, устанавливающее требования к пищевой продукции, в соответствие с настоящим техническим регламентом Таможенного союза;

- государства - члены Таможенного союза должны привести национальное законодательство, устанавливающее требования к безопасности пищевой продукции, в соответствие с настоящим техническим регламентом.

2. В течение восемнадцати месяцев со дня вступления в силу настоящего технического регламента допускается производство (импорт) и выпуск в обращение пищевой продукции в соответствии с требованиями Таможенного союза, а также национальным законодательством сторон, действовавшими до дня вступления в силу настоящего технического регламента.

3. Пищевая продукция, выпущенная в обращение на таможенной территории Таможенного союза до дня вступления в силу настоящего технического регламента, а также продукция, выпущенная в обращение (импортированная) на таможенной территории Таможенного союза в соответствии с п.2 настоящей статьи, допускается к обращению в течение срока годности такой пищевой продукции.

4. Документы, подтверждающие соответствие пищевой продукции установленным требованиям, выданные при оценке (подтверждении) соответствия установленным требованиям до вступления в силу настоящего технического регламента, сохраняют свое действие до истечения сроков, на которые они были выданы.

5. Документы, подтверждающие соответствие пищевой продукции установленным требованиям, выданные при оценке (подтверждении) соответствия установленным требованиям до вступления в силу настоящего технического регламента, могут быть переоформлены на документы, подтверждающие соответствие пищевой продукции установленным требованиям настоящего технического регламента, за исключением случаев, когда показатели и (или) их допустимые уровни, указанные в документах, подтверждающих соответствие пищевой продукции установленным требованиям и выданные при оценке (подтверждении) соответствия установленным

требованиям до утверждения настоящего технического регламента, не совпадают с показателями и (или) их допустимыми уровнями, указанными в настоящем техническом регламенте. В данных случаях пищевая продукция должна быть дополнительно исследована только на показатели, не совпадающие с показателями и (или) их допустимыми уровнями, указанными в настоящем техническом регламенте.