

## Проект

### Технический регламент Таможенного союза

#### «Технический регламент на масложировую продукцию»

#### Глава 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

##### Статья 1. Область применения

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

Действие настоящего технического регламента не распространяется:

- на масложировую продукцию, полученную в процессе непромышленного производства, произведенную в домашних условиях, за исключением масла растительного;
- непищевую масложировую продукцию, за исключением глицерина натурального сырого и мыла хозяйственного.

2. Настоящий технический регламент устанавливает требования к масложировой продукции в целях защиты жизни и здоровья граждан и предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей (потребителей).

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

##### Статья 2. Масложировая продукция, являющаяся объектом технического регулирования

Объектом технического регулирования настоящего технического регламента является следующая масложировая продукция:

- 1) пищевая масложировая продукция:
  - а) масла растительные;
  - б) фракции масел растительных;
  - в) масла (жиры) переэтерифицированные рафинированные дезодорированные;
  - г) масла (жиры) гидрогенизированные рафинированные дезодорированные;
  - д) маргарины;
  - е) спреды растительно-сливочные и растительно-жировые;
  - ж) смеси топленые растительно-сливочные и растительно-жировые;
  - з) жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные;
  - и) заменители молочного жира;
  - к) эквиваленты масла какао;

- л) улучшители масла какао SOS-типа;
  - м) заменители масла какао POP-типа;
  - н) заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа;
  - о) заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа;
  - п) соусы на основе растительных масел;
  - р) майонезы;
  - с) соусы майонезные;
  - т) кремы на растительных маслах;
  - у) глицерин дистиллированный;
- 2) непищевая масложировая продукция:
- а) глицерин натуральный сырой;
  - б) мыло хозяйственное.

### **Статья 3. Определения**

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

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

3. Определения пищевой масложировой продукции:

1) масло растительное - смесь глицеридов жирных кислот и сопутствующих им веществ, извлекаемая из масличного сырья и содержащая не менее 99 процентов жира;

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

3) фракция масла растительного – смесь глицеридов жирных кислот, выделенная в процессе фракционирования из масла растительного или фракции масла растительного, имеющая температуру плавления отличную от температуры плавления исходного растительного масла или его фракции;

4) масло растительное нерафинированное - масло растительное, очищенное от мелкой и крупной взвеси, не прошедшее очистку по полному или частичному циклу стадий рафинации;

5) масло растительное вымороженное - масло растительное, очищенное от взвеси и подвергнутое процессу низкотемпературного удаления восковых веществ;

6) масло растительное гидратированное – масло растительное, очищенное от фосфоросодержащих веществ;

7) масло растительное рафинированное - масло растительное, прошедшее очистку по полному или частичному циклу стадий рафинации;

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

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

10) масло растительное ароматизированное - масло растительное с добавлением вкусоароматических добавок;

11) масло растительное с растительными добавками - масло растительное с добавлением натуральных растительных экстрактов;

12) масло (жир) гидрогенизированное рафинированное дезодорированное – продовольственное пищевое сырьё, полученное в процессе гидрогенизации растительного масла с добавлением или без добавления животных жиров, жиров рыб и морских млекопитающих, прошедший процессы рафинации и дезодорации;

13) масло (жир) переэтерифицированное рафинированное дезодорированное – продовольственное пищевое сырьё, полученное в процессе переэтерификации растительного масла с добавлением или без добавления животных жиров, жиров рыб и морских млекопитающих, прошедший процессы рафинации и дезодорации

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

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

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

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

18) спред - эмульсионный жировой продукт с массовой долей общего жира не менее 39 процентов, имеющий пластичную консистенцию, с температурой плавления жировой фазы не выше 36 градусов Цельсия, изготавливаемый из молочного жира, и (или) сливок, и (или) сливочного масла и натуральных и (или) модифицированных растительных масел или только из натуральных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;

19) спред растительно-сливочный - спред с массовой долей молочного жира в составе жировой фазы от 15 до 50 процентов;

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

21) смеси топленые - продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, изготавливаемые путем смешивания нагретых до температуры полного расплавления молочного жира, и (или) сливок, и (или) сливочного масла и натуральных и (или) модифицированных растительных масел или только из натуральных и (или) модифицированных растительных масел либо путем применения других технологических приемов;

22) смеси топленые растительно-сливочные - смеси топленые с массовой долей молочного жира в составе жировой фазы от 15 до 50 процентов;

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

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

25) заменитель молочного жира – продукт с массовой долей жира не менее 99,0 процентов, предназначенный для замещения молочного жира в пищевых продуктах, произведенный из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок, с температурой плавления не более 36°C, содержащий не более 5 процентов массовой доли твердых триглицеридов при 35°C, не более 65 процентов массовой доли насыщенных кислот от суммы жирных кислот, в том числе не более 38 процентов массовой доли пальмитиновой кислоты от суммы жирных кислот:

26) эквиваленты масла какао - продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, обладающие совместимостью с маслом какао в любых соотношениях, нуждающиеся в темперировании, имеющие сходные с маслом какао физико-химические свойства и состав жирных кислот, содержащие не более 1 процента массовой доли лауриновой кислоты, не менее 50 процентов массовой доли 2-олеодинасыщенных триглицеридов, изготавливаемые из натуральных масел растительных (эллипе, борнео, пальмового, сал, ши, кокум, из ядер манго) и их фракций с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;

27) улучшители масла какао SOS-типа (SOS указывает на наличие в продукте 2-олеодистеарина) - продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, обладающие высокой совместимостью с маслом какао в любых соотношениях, нуждающиеся в темперировании, основным компонентом которых является 2-олеодистеарин (до 70 процентов), содержащие не более 1 процента массовой доли лауриновой кислоты, изготавливаемые из натуральных масел растительных (эллипе, борнео, пальмового, сал, ши, кокум, из ядер манго) и их фракций с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;

28) заменители масла какао POP-типа (POP указывает на наличие в продукте 2-олеодипальмитина) - продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, обладающие частичной совместимостью с маслом какао (не менее 25 процентов), нуждающиеся в темперировании, основным компонентом которых является 2-олеодипальмитин (более 50 процентов), содержащие не более 1 процента массовой доли лауриновой кислоты, изготавливаемые из натуральных масел растительных и фракций растительных масел и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;

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

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

31) соус на основе растительных масел – продукт с содержанием жира не менее 5 процентов, изготовленный из одного или нескольких пищевых растительных масел и (или) модифицированных, с добавлением или без добавления воды, с добавлением пищевых добавок и других ингредиентов, в том числе натуральных специй, и (или) пряностей, и (или) трав, и (или) овощей, и (или) фруктов, и (или) грибов, и (или) орехов в виде кусочков и (или) порошка, придающих характерную направленность вкусу, и применяемый в качестве приправы к различным блюдам;

32) майонез - тонкодисперсный однородный эмульсионный продукт с содержанием жира не менее 50 процентов, изготавливаемый из рафинированных дезодорированных растительных масел, воды, яичных продуктов в количестве не менее 1 процента в пересчете на яичный желток (сухой), с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;

33) соус майонезный – тонкодисперсный эмульсионный продукт с содержанием жира не менее 15 процентов, изготавливаемый из рафинированных дезодорированных растительных масел, воды, с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;

34) крем на растительных маслах - продукт с содержанием жира не менее 10 процентов, изготавливаемый на основе растительных масел и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления молочных и (или) растительных белков, сахара, а также с добавлением или без добавления натуральных фруктов, соков, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;

35) глицерин дистиллированный – трехатомный спирт, получаемый при гидролизе или омылении растительных масел и/или животных жиров и подвергнутый процессу дистилляции.

4. Непищевая масложировая продукция - масложировая продукция, предназначенная для технических, бытовых целей.

5. Определения непищевой масложировой продукции:

1) глицерин натуральный сырой - трехатомный спирт, получаемый при гидролизе или омылении растительных масел и (или) животных жиров без применения методов синтеза;

2) мыло хозяйственное - продукт, состоящий из натриевых или калиевых солей натуральных жирных кислот с (или без) солями синтетических, смоляных, нафтеновых жирных кислот и других компонентов, улучшающих его потребительские свойства.

6. Определения технологических процессов производства:

1) рафинация - процесс очистки растительных масел от сопутствующих им примесей по полному или частичному циклу.

а) полный цикл рафинации – процесс очистки масел от нежировых примесей и сопутствующих веществ, в т.ч. от свободных жирных кислот, фосфорсодержащих, восковых, красящих веществ и веществ, обуславливающих вкус и запах.

б) рафинация по частичному циклу включает в себя совокупность нескольких стадий рафинации полного цикла;

2) дезодорация - высокотемпературный процесс удаления одорирующих и других летучих веществ путем отгонки под вакуумом с перегретым паром;

3) дистилляционная нейтрализация — высокотемпературный процесс удаления свободных жирных кислот, одорирующих и других летучих веществ путём отгонки под вакуумом с перегретым паром;

4) дистилляция — процесс очистки путём испарения и конденсации образующихся паров;

5) модификация растительных масел и (или) жиров (за исключением генно-инженерной модификации) - химическое, биохимическое или физическое преобразование растительных масел и (или) жиров путем гидрогенизации, переэтерификации, фракционирования или их комбинаций;

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

7) переэтерификация - процесс перераспределения ацильных групп в глицеридах жира без изменения жирнокислотного состава триацилглицеридов;

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

7. Другие определения, используемые в настоящем техническом регламенте:

1) товарно-сопроводительные документы:

- документы, обеспечивающие возможность заинтересованного лица документально установить предыдущего и последующего собственников масложировой продукции, кроме потребителей;

- декларация о соответствии масложировой продукции и (или) ее копия;

2) идентификация продукции – процедура отнесения масложировой продукции к области применения настоящего технического регламента;

3) загрязнение пищевой масложировой продукции - попадание в пищевую масложировую продукцию загрязнителей (предметов, частиц, веществ и организмов), вследствие чего она приобретает опасные для человека свойства и перестает соответствовать требованиям настоящего технического регламента;

4) производственное помещение - помещение, используемое непосредственно для производства масложировой продукции;

5) санитарная обработка производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, непосредственно связанного с изготовлением масложировой продукции, - мойка или иная обработка поверхностей производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, в результате которой эти помещения, оборудование и инвентарь не могут явиться источниками загрязнения пищевой масложировой продукции и сырья;

6) обращение масложировой продукции – движение продукции от изготовителя к потребителю, охватывающее все процессы, которые проходят продукты после завершения их производства, начинающееся с момента передачи продукции изготовителем или импортёром иному лицу (перевозчику, продавцу, потребителю).

#### **Статья 4. Правила идентификации масложировой продукции**

3. Установление принадлежности продукции к сфере действия настоящего технического регламента проводится путем:

1) визуального сравнения наименования масложировой продукции, указанного на упаковке, с наименованием, установленным статьей 2, 3 и Приложениями 3, 4 настоящего технического регламента - для продукции в потребительской упаковке;

2) визуального сравнения наименования масложировой продукции, указанного в документе, подтверждающем переход права собственности на продукцию, с наименованием, установленным статьей 2, 3 и Приложениями 3, 4 настоящего технического регламента, - для продукции в иной (не потребительской) упаковке;

3) визуального сравнения наименования масложировой продукции, указанного в информации изготовителя или продавца, с наименованием, установленным статьей 2, 3 и Приложениями 3, 4 настоящего технического регламента, - для продукции, изготавливаемой в личных подсобных хозяйствах.

4. Идентификация продукции проводится в целях предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей (потребителей) и при оценке соответствия, с помощью аналитических методов для установления соответствия идентифицируемой продукции признакам, указанным статьей 3 и Приложением 3 настоящего технического регламента, а также информации, указанной в маркировке и (или) документе, подтверждающем переход права собственности на продукцию, или информации изготовителя или продавца, - для продукции, изготавливаемой в личных подсобных хозяйствах.

#### **Статья 5 Правила обращения на рынке**

Масложировая продукция (кроме масел растительных, полученных в процессе непромышленного производства) выпускается в обращение на территорию государств-членов Таможенного союза при наличии документа, подтверждающего соответствие требованиям настоящего технического регламента, и маркировки знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

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

### **Глава 2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ**

#### **Статья 6. Требования, предъявляемые к пищевой масложировой продукции и непищевой масложировой продукции**

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

2. Требования к масложировой продукции включают:

1) требования безопасности к масложировой продукции;

2) требования к упаковке масложировой продукции;

3) требования к маркировке масложировой продукции.

3. Пищевая масложировая продукция должна отвечать требованиям безопасности, предусмотренным Приложениями 1, 2 и 3 к настоящему техническому регламенту.

4. Непищевая масложировая продукция должна отвечать требованиям безопасности, предусмотренным Приложением 5 к настоящему техническому регламенту.

### **Статья 7. Требования к упаковке масложировой продукции**

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

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

3. При повреждении потребительской упаковки пищевая масложировая продукция должна быть немедленно изъята из обращения собственником этой продукции.

### **Статья 8. Требования к маркировке пищевой масложировой продукции**

1. Изготовитель или продавец обязан предоставить приобретателю необходимую и достоверную информацию о пищевой масложировой продукции.

2. Информация, содержащаяся в маркировке пищевой масложировой продукции, излагается на русском языке. Указанная информация также может быть изложена на других языках, при этом ее содержание должно быть идентично содержанию информации на русском языке.

3. На потребительской упаковке пищевой масложировой продукции должна содержаться следующая информация:

1) Наименование пищевой масложировой продукции в соответствии с наименованием, установленным статьей 3 настоящего технического регламента.

а) Наименование масла растительного на потребительской упаковке указывается в соответствии с наименованием масличного сырья, из которого оно изготовлено, в соответствии с Приложением 4, и с указанием степени очистки, которой оно подвергнуто, например, «масло подсолнечное нерафинированное» или «масло соевое рафинированное» или «масло рапсовое дезодорированное» и т.д.

б) В наименовании масла растительного с растительными добавками допускается указание наименования растительной добавки, которая была добавлена в продукцию;

в) Для масла растительного ароматизированного указывается наименование «масло (вид масла в соответствии с наименованием сырья, из которого оно изготовлено) с ароматом ... (далее указывается наименование аромата соответствующей вкусоароматической добавки)»; для масла растительного с добавлением растительных экстрактов допускается наименование «масло (вид масла



в соответствии с наименованием сырья, из которого оно изготовлено) с экстрактом ... (далее указывается наименование растения, из которого получен экстракт)»; для масла растительного с добавлением витаминов, в количестве, регламентируемом в законодательстве государств-членов Таможенного союза, указывается наименование «масло (вид масла в соответствии с наименованием сырья, из которого оно изготовлено) витаминизированное».

г) В наименовании фракции масла растительного приводится наименование фракции с указанием масла, подвергнутого фракционированию, например, «олеин пальмовый», «пальмитин хлопковый» и другие, с указанием наименования объекта технического регулирования – «фракция масла растительного».

д) Для жиров специального назначения допускается указывать наименование в соответствии с назначением используемого жира, например, «жир кондитерский», «жир кулинарный «Фритюрный», «жир хлебопекарный» и так далее без указания наименования объекта технического регулирования – «жир специального назначения».

е) В наименованиях маргаринов и спредов не допускается употребление слова "масло", однокоренных с ним слов, а также словосочетаний, содержащих слово "масло".

ж) Для масла растительного - смесь допускается в наименовании указывать наименование растительных масел в порядке уменьшения их массовых долей, без указания наименования объекта технического регулирования – «масло растительное - смесь», например «Масло подсолнечно-соевое», «Масло подсолнечное с добавлением оливкового и рапсового масла».

2) наименование и место нахождения изготовителя, наименование и место нахождения организации, созданной на территории государств-членов ЕврАзЭС и уполномоченной изготовителем, в том числе иностранным, на принятие и удовлетворение претензий приобретателей в отношении масложировой продукции, или фамилия, имя отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя, зарегистрированного на территории государств-членов ЕврАзЭС и уполномоченного изготовителем, в том числе иностранным изготовителем, на принятие и удовлетворение претензий приобретателей в отношении масложировой продукции (далее – уполномоченная организация или уполномоченный индивидуальный предприниматель), наименование и место нахождения импортера;

3) масса нетто и (или) объем;

4) состав пищевой масложировой продукции в порядке уменьшения массовых долей ингредиентов (с обязательным указанием пищевых добавок, функциональных пищевых ингредиентов, витаминов и других микронутриентов, ароматизаторов).

Пищевая масложировая продукция при содержании в ней ГМО растительного (животного) происхождения более 0,9 процентов и ГММ в любом количестве в маркировке должна иметь надпись: «Содержит ГМО» и «Содержит ГММ» с указанием процентного содержания.

Указание состава пищевой масложировой продукции не требуется для пищевых продуктов, состоящих из одного ингредиента, в случае если наименование пищевого продукта совпадает с наименованием ингредиента;

5) пищевая ценность (энергетическая ценность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов в 100 граммах продукта).

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

б) срок годности;

7) обозначение документа, который содержит идентификационные признаки масложировой продукции и, в соответствии с которым изготовлена данная масложировая продукция;

8) информация о подтверждении соответствия пищевой масложировой продукции требованиям настоящего технического регламента в виде знака обращения на рынке.

4. На потребительской упаковке масел растительных дополнительно должна содержаться следующая информация:

1) указание фирменного наименования (при наличии);

2) перечень всех масел растительных в порядке уменьшения их массовых долей с указанием степени очистки, которой оно подвергнуто, для каждого вида масла, например, «масло рапсовое рафинированное дезодорированное, масло подсолнечное нерафинированное» или другие виды масел растительных (для масел растительных - смесей). Если в состав масла растительного – смеси входят масла растительные, прошедшие одинаковые стадии рафинации, то допускается указание стадии рафинации после наименования, например, «Масло подсолнечное, масло соевое. Рафинированное дезодорированное»;

3) дата изготовления и дата розлива;

4) рекомендации по хранению после вскрытия потребительской упаковки.

5. На потребительской упаковке маргаринов, спредов растительно-сливочных и растительно-жировых, смесей топленых растительно-сливочных и растительно-жировых, жиров специального назначения, в том числе жиров кулинарных, кондитерских, хлебопекарных, заменителей молочного жира, эквивалентов масла какао, улучшителей масла какао SOS-типа, заменителей масла какао POP-типа, заменителей масла какао нетемператуемых нелауринового типа, заменителей масла какао нетемператуемых лауринового типа, дополнительно должна содержаться следующая информация:

1) дата изготовления;

2) температура хранения;

3) массовая доля общего жира;

4) массовая доля молочного жира - для спредов растительно-сливочных и смесей топленых растительно-сливочных;

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

б) указание фирменного наименования (при наличии);

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

1) дата изготовления;

2) температура хранения;

3) рекомендации по хранению после вскрытия потребительской упаковки.

7. Маркировка потребительской упаковки масложировой продукции должна быть легко читаемой человеком с нормальной остротой зрения при хорошем освещении, при этом надписи, знаки, символы должны быть контрастны фону, на котором размещена маркировка. Размер шрифта в мм для даты изготовления и срока годности должен составлять:

- 1) при массе продукции до 100 граммов - не менее 2,8 мм;
- 2) при массе продукции свыше 100 граммов - не менее 3,2 мм.

8. На транспортной упаковке пищевой масложировой продукции должна содержаться следующая информация:

- 1) наименование пищевой масложировой продукции;
- 2) наименование и место нахождения изготовителя, наименования и место нахождения организации, созданной на территории государств-членов Таможенного союза и уполномоченный изготовителем, в том числе иностранным, на принятие и удовлетворение претензий приобретателей в отношении масложировой продукции, или фамилия, имя отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя, зарегистрированного на территории государств-членов Таможенного союза и уполномоченного изготовителем, в том числе иностранным, на принятие и удовлетворение претензий приобретателей в отношении масложировой продукции, наименование и место нахождения импортера;

- 3) масса нетто единицы пищевой масложировой продукции, упакованной в потребительскую упаковку;

- 4) общая масса нетто транспортной упаковки и количество единиц пищевой масложировой продукции в потребительской упаковке;

- 5) масса нетто для нефасованной пищевой масложировой продукции;

- 6) состав пищевой масложировой продукции в порядке уменьшения массовых долей ингредиентов (с обязательным указанием пищевых добавок, функциональных пищевых ингредиентов, витаминов и других микронутриентов, ароматизаторов), при содержании в ней ГМО растительного (животного) происхождения более 0,9 процентов и ГММ в любом количестве должна иметь надпись: «Содержит ГМО» и «Содержит ГММ» с указанием процентного содержания, для нефасованной пищевой масложировой продукции, а для фасованной пищевой масложировой продукции - в соответствии с условиями договора поставки;

- 7) пищевая ценность (энергетическая ценность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов в 100 граммах продукта) - для нефасованной пищевой масложировой продукции.

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

- 8) максимальное содержание в жировой фазе продукта насыщенных жирных кислот и трансизомеров жирных кислот, в процентах от содержания жира в продукте для нефасованной пищевой масложировой продукции;

- 9) срок годности и условия хранения;

- 10) номер партии;

- 11) дата изготовления; для масел растительных дополнительно указывается дата налива;

- 12) марка – для глицерина дистиллированного;

13) обозначение документа, который содержит идентификационные признаки масложировой продукции и в соответствии с которым изготовлена данная масложировая продукция;

14) информация о подтверждении соответствия пищевой масложировой продукции требованиям настоящего технического регламента в виде знака обращения на рынке.

9. Для нефасованной масложировой продукции, перевозимой в емкостях, в товарно-сопроводительных документах должна содержаться следующая информация:

1) наименование пищевой масложировой продукции;

2) наименование и место нахождения изготовителя, наименования и место нахождения организации, созданной на территории государств-членов Таможенного союза и уполномоченный изготовителем, в том числе иностранным, на принятие и удовлетворение претензий приобретателей в отношении масложировой продукции, или фамилия, имя отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя, зарегистрированного на территории государств-членов Таможенного союза и уполномоченного изготовителем, в том числе иностранным, на принятие и удовлетворение претензий приобретателей в отношении масложировой продукции, наименование и место нахождения импортера;

3) марка – для глицерина дистиллированного;

4) масса нетто;

5) срок годности;

6) дата налива;

7) обозначение документа, который содержит идентификационные признаки масложировой продукции и в соответствии, с которой изготовлена данная масложировая продукция;

8) информация о подтверждении соответствия пищевой масложировой продукции требованиям настоящего технического регламента в виде знака обращения на рынке.

10. На потребительскую и (или) транспортную упаковки масложировой продукции дополнительно могут быть нанесены наименование организации - разработчика рецептуры и (или) технологии изготовления, товарный знак, штриховой код и иная информация.

11. На транспортную упаковку масложировой продукции наносятся знаки и надписи, необходимые для обеспечения безопасности продукции в процессе ее перевозки.

## **Статья 9. Требования к маркировке непищевой масложировой продукции**

1. Изготовитель или продавец обязан предоставить приобретателю необходимую и достоверную информацию о непищевой масложировой продукции.

2. Информация, содержащаяся в маркировке непищевой масложировой продукции, излагается на русском языке. Указанная информация также может быть изложена на других языках, при этом ее содержание должно быть идентично содержанию информации на русском языке.

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

1) наименование мыла хозяйственного;

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

3) номинальная (условная) масса одного куска;

4) состав продукта в порядке уменьшения массовых долей ингредиентов;

5) срок хранения;

6) номер партии или дата изготовления;

7) обозначение технического документа, который содержит идентификационные признаки и, в соответствии с которым изготовлено мыло хозяйственное;

8) информация о подтверждении соответствия мыла хозяйственного требованиям настоящего технического регламента в виде знака обращения на рынке.

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

1) наименования изготовителя или товарного знака изготовителя;

2) наименования мыла хозяйственного в соответствии с технической документацией;

3) номинальной (условной) массы одного куска.

5. На каждой единице транспортной упаковки непищевой масложировой продукции должна содержаться следующая информация:

1) наименование непищевой масложировой продукции;

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

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

4) сорт - для глицерина натурального сырого;

5) группа - для мыла хозяйственного;

6) номер партии;

7) количество кусков в ящике с указанием суммарной номинальной (условной) массы кусков - для мыла хозяйственного;

8) дата изготовления;

9) срок хранения;

10) обозначение документа, который содержит идентификационные признаки масложировой продукции и в соответствии с которым изготовлена данная масложировая продукция

11) информация о подтверждении соответствия пищевой масложировой продукции требованиям настоящего технического регламента в виде знака обращения на рынке.

6. Для глицерина натурального сырого, перевозимого в емкостях, в товарно-сопроводительных документах должна содержаться следующая информация:

1) наименование;

2) сорт;

3) наименование и место нахождения изготовителя, наименование и место нахождения организации, созданной на территории государств-членов Таможенного союза и уполномоченной изготовителем, в том числе иностранным, на принятие и удовлетворение претензий приобретателей в отношении масложировой продукции, или фамилия, имя отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя, зарегистрированного на территории государств-членов Таможенного союза и уполномоченного изготовителем, в том числе иностранным, на принятие и удовлетворение претензий приобретателей в отношении масложировой продукции, наименование и место нахождения импортера;

4) масса нетто;

5) срок хранения;

6) номер партии и дата изготовления;

7) обозначение документа, который содержит идентификационные признаки масложировой продукции и в соответствии с которым изготовлена данная масложировая продукция;

8) информация о подтверждении соответствия пищевой масложировой продукции требованиям настоящего технического регламента в виде знака обращения на рынке.

### Глава 3. ТРЕБОВАНИЯ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА, ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ И РЕАЛИЗАЦИИ

#### **Статья 10. Требования к процессу производства пищевой масложировой продукции**

Для обеспечения безопасности пищевой масложировой продукции в процессе производства необходимо:

1) осуществлять производство пищевой масложировой продукции в соответствии с требованиями статьи 11 настоящего технического регламента;

2) использовать материалы и изделия, контактирующие с пищевой масложировой продукцией, соответствующие требованиям технических регламентов Таможенного союза;

3) соблюдать требования к воде и воздуху, используемым в процессе производства пищевой масложировой продукции, в соответствии со статьей 12 настоящего технического регламента;

4) использовать сырье, пищевые добавки и другие пищевые ингредиенты, соответствующие требованиям статьи 13 настоящего технического регламента;

5) осуществлять производство пищевой масложировой продукции в зданиях и производственных помещениях, соответствующих требованиям статьи 14 настоящего технического регламента;

6) использовать технологическое оборудование и инвентарь, соответствующие требованиям статьи 15 настоящего технического регламента;

7) осуществлять хранение и удаление отходов производства пищевой масложировой продукции в соответствии с требованиями статьи 16 настоящего технического регламента;

8) допускать к производству пищевой масложировой продукции персонал, соответствующий требованиям статьи 17 настоящего технического регламента;

9) организовать производственный контроль в соответствии с требованиями статьи 18 настоящего технического регламента.

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

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

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

2) выбором оптимальной последовательности технологических процессов, исключающей загрязнение производимой пищевой масложировой продукции;

3) контролем за работой технологического оборудования;

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

5) содержанием производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой масложировой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой масложировой продукции;

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

7) ведением и хранением документации, подтверждающей выполнение требований настоящего технического регламента.

## **Статья 12. Требования к воде и воздуху, используемым в процессе производства пищевой масложировой продукции**

1. Вода, используемая в процессе производства пищевой масложировой продукции, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным соответствующим техническим регламентом Таможенного союза.

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

## **Статья 13. Требования к сырью, пищевым добавкам и другим пищевым ингредиентам, используемым в процессе производства пищевой масложировой продукции**

1. Сырье, используемое в процессе производства пищевой масложировой продукции, должно соответствовать требованиям технических регламентов Таможенного союза.

2. Применение пищевых добавок и других пищевых ингредиентов должно соответствовать требованиям технических регламентов Таможенного союза.

## **Статья 14. Требования к зданиям и производственным помещениям**

1. Здания, в которых находятся производственные помещения, должны быть оборудованы:

1) системами вентиляции и (или) кондиционирования, обеспечивающими условия для выпуска масложировой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента;

2) раздевалками для персонала, которые не должны находиться в производственных помещениях;

3) помещениями:

а) для хранения, мойки и дезинфекции инвентаря и оборотной тары, используемых в процессе производства пищевой масложировой продукции;

б) для хранения уборочного инвентаря и оборудования, их мойки и дезинфекции;

4) туалетами и умывальниками для мытья рук. Туалеты должны находиться в помещениях, отделенных от производственных помещений. Двери туалетов не должны выходить непосредственно в производственные помещения.

2. При планировке, размещении и определении размеров производственных помещений должны быть соблюдены следующие условия:

1) обеспечение оптимальной последовательности технологических процессов, исключая встречные или перекрестные потоки сырья и готовой пищевой масложировой продукции;

2) исключение возможности загрязнения воздуха, используемого в процессе производства пищевой масложировой продукции;

3) обеспечение защиты от проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых;

4) обеспечение установленных изготовителем условий хранения готовой пищевой масложировой продукции, сырья и пищевых добавок;



5) обеспечение возможности проведения санитарной обработки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;

6) исключение зон, из которых невозможно удалить источники загрязнения пищевой масложировой продукции.

3. В производственных помещениях не допускается хранение каких-либо веществ и материалов, не используемых в процессе производства пищевой масложировой продукции. В производственных помещениях могут быть предусмотрены специально отведенные места, в которых допускается хранение уборочного инвентаря, а также необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств, с обязательной маркировкой о применении такого инвентаря и средств.

4. В производственных помещениях:

1) поверхности полов, стен и дверей должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать санитарной обработке и дезинфекции;

2) конструкция полов должна обеспечивать дренаж;

3) на потолках (при отсутствии потолков - на внутренних поверхностях крыш) и конструкциях, находящихся над производственными помещениями, не допускается образование конденсата;

4) открывающиеся окна (фрамуги) должны быть оборудованы защитными сетками от насекомых.

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

### **Статья 15. Требования к технологическому оборудованию и инвентарю, используемому в процессе производства пищевой масложировой продукции**

1. Технологическое оборудование и инвентарь, используемые в процессе производства пищевой масложировой продукции, должны:

1) иметь конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство пищевой масложировой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента. Конструкция, исполнение и расположение технологического оборудования и инвентаря должны обеспечивать возможность проведения их санитарной обработки и дезинфекции;

2) изготавливаться из материалов, не являющихся источниками загрязнения пищевой масложировой продукции;

3) содержаться в исправном состоянии.

2. Поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с пищевой масложировой продукцией, должны быть гладкими, выполненными из водонепроницаемых, моющихся, нетоксичных материалов, устойчивых к коррозии.

## **Статья 16. Требования к условиям хранения и удаления отходов производства**

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

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

## **Статья 17. Требования к персоналу, занятому в процессе производства пищевой масложировой продукции**

1. Персонал, занятый в процессе производства пищевой масложировой продукции, должен:

1) знать и соблюдать требования, обеспечивающие безопасность производства пищевой масложировой продукции;

2) проходить предварительные (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры;

3) соблюдать личную гигиену, носить чистые специальные производственные одежду и обувь.

2. Персоналу, занятому в процессе производства пищевой масложировой продукции, запрещается проносить в производственные помещения предметы, которые не используются при исполнении производственных обязанностей и могут стать источниками загрязнения пищевой масложировой продукции, любые мелкие, колющие и режущие предметы, курить и принимать пищу в производственных помещениях.

3. К процессу производства пищевой масложировой продукции не допускаются больные или лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний. Лица, контактировавшие с больными или носителями возбудителей таких заболеваний, допускаются к работе после проведения медицинского обследования.

## **Статья 18. Требования к производственному контролю**

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

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

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

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

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

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

### **Статья 19. Требования к процессу хранения пищевой масложировой продукции**

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

2. Сроки годности и условия хранения пищевой масложировой продукции устанавливаются изготовителем с учетом того, чтобы в процессе хранения пищевая масложировая продукция соответствовала требованиям настоящего технического регламента в течение срока годности.

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

4. Конструкция зданий и помещений для хранения пищевой масложировой продукции должны обеспечивать условия хранения масложировой продукции, установленные изготовителями.

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

6. Пищевая масложировая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться товарно-сопроводительными документами и документами, подтверждающими её безопасность.

7. В помещениях для хранения пищевой масложировой продукции, в том числе холодильных камерах, должны регулярно проводиться санитарная обработка, дезинфекция, дезинсекция и дератизация.

### **Статья 20. Требования к процессу перевозки пищевой масложировой продукции**

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

2. Перевозка пищевой масложировой продукции осуществляется пригодными для этой цели транспортными средствами. Условия перевозки определяет грузоотправитель. Они должны соответствовать условиям, установленным изготовителем для перевозки пищевой масложировой продукции.

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

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

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

6. Перевозимая пищевая масложировая продукция должна сопровождаться товарно-сопроводительными документами.

### **Статья 21. Требования к процессам хранения и перевозки непищевой масложировой продукции**

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

2. Условия хранения и сроки хранения непищевой масложировой продукции устанавливает изготовитель.

### **Статья 22. Требования к процессам реализации масложировой продукции**

В ходе реализации масложировой продукции должна быть обеспечена ее безопасность в течение срока годности – для пищевой масложировой продукции, срока хранения – для непищевой масложировой продукции, в соответствии с требованиями настоящего технического регламента.

## **Глава 4. ОЦЕНКА СООТВЕТСТВИЯ ОБЪЕКТОВ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ ТРЕБОВАНИЯМ НАСТОЯЩЕГО ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА**

### **Статья 23. Формы оценки соответствия объектов технического регулирования требованиям настоящего технического регламента**

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

1) обязательного подтверждения соответствия масложировой продукции требованиям настоящего технического регламента;

2) государственного контроля (надзора).

2. Оценка соответствия масложировой продукции непромышленного изготовления осуществляется в соответствии с законодательством государств-членов Таможенного союза.

3. Оценка соответствия процессов производства, хранения, перевозки и реализации масложировой продукции требованиям настоящего технического регламента осуществляется в форме государственного контроля (надзора).

## **Статья 24. Обязательное подтверждение соответствия масложировой продукции требованиям настоящего технического регламента**

1. Обязательное подтверждение соответствия масложировой продукции требованиям настоящего технического регламента (далее - подтверждение соответствия) осуществляется в форме принятия декларации о соответствии масложировой продукции требованиям настоящего технического регламента (далее – декларирование соответствия).

2. При декларировании соответствия заявителем может быть юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, зарегистрированные в соответствии с требованиями законодательства государств-членов Таможенного союза, являющиеся изготовителем или продавцом, либо выполняющие функции иностранного изготовителя на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой масложировой продукции требованиям настоящего технического регламента и в части ответственности за несоответствие поставляемой масложировой продукции требованиям настоящего технического регламента.

3. Заявителями также могут быть иностранные юридические лица, принявшие на себя обязательства в части обеспечения соответствия поставляемой масложировой продукции требованиям настоящего технического регламента и в части ответственности за несоответствие масложировой продукции, поставляемой по договорам поставок, оформленных в порядке, установленном в законодательстве государств-членов Таможенного союза, требованиям настоящего технического регламента.

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

## **Статья 25. Декларирование соответствия**

1. Декларирование соответствия осуществляется по одной из следующих схем:

1) принятие декларации о соответствии масложировой продукции требованиям настоящего технического регламента (далее – декларация о соответствии) на основании собственных доказательств;

2) принятие декларации о соответствии на основании собственных доказательств и доказательств, полученных с участием органа по сертификации и (или) аккредитованной испытательной лаборатории (далее также – третья сторона).

2. Схему декларирования соответствия выбирает заявитель.

3. Для осуществления процедуры принятия декларации о соответствии на основании собственных доказательств заявитель должен иметь:

1) собственную испытательную лабораторию, или договор с лабораторией;

2) техническую документацию на масложировую продукцию.

4. Принятие декларации о соответствии на основании собственных доказательств включает следующие операции, выполняемые заявителем:

1) формирование комплекта доказательственных материалов;

2) оформление и регистрацию декларации о соответствии;

3) маркирование масложировой продукции знаком обращения на рынке.

5. Доказательственные материалы должны включать техническую документацию и протокол испытаний масложировой продукции.

6. Принятие декларации о соответствии на основании собственных доказательств и доказательств, полученных с участием третьей стороны, включает следующие операции, выполняемые заявителем:

- 1) формирование комплекта доказательственных материалов;
- 2) оформление и регистрацию декларации о соответствии;
- 3) маркирование масложировой продукции знаком обращения на рынке.

7. При декларировании соответствия на основании собственных доказательств и доказательств, полученных с участием третьей стороны, заявитель по своему выбору в дополнение к собственным доказательственным материалам, предусмотренным частью 5 настоящей статьи, представляет протокол испытаний продукции, проведенных в аккредитованной испытательной лаборатории, или сертификат системы качества (безопасности), в отношении которого предусматривается контроль (надзор) органа по сертификации, выдавшего данный сертификат, за объектом сертификации.

8. Декларирование соответствия продукции, ввозимой на территорию государств-членов Таможенного союза по договорам поставки, а также партий масложировой продукции производится на основании собственных доказательств и доказательств, полученных с участием третьей стороны. При этом типовые образцы этой продукции для испытания отбираются заявителем со склада производителя или продавца, или из партий, завезенных в государства-члены Таможенного союза.

9. Комплект доказательственных материалов находится у заявителя.

10. Срок действия декларации о соответствии составляет не более пяти лет. В случае внесения изменений в технологию производства и техническую документацию масложировой продукции заявитель должен оформить новую декларацию о соответствии. При декларировании соответствия продукции, ввозимой на территорию государств-членов Таможенного союза по договорам поставки, а также партий масложировой продукции, срок действия декларации о соответствии устанавливается на срок действия договора поставки или на срок годности ввозимой продукции с учетом последней поставки по контракту.

11. Масложировая продукция, выпускаемая в обращение до окончания срока действия декларации о соответствии, может быть реализована после истечения срока действия декларации о соответствии до окончания срока годности пищевой масложировой продукции и срока хранения непивцевой масложировой продукции.

## **Статья 26. Принципы и формы проведения государственного контроля (надзора) за соответствием масложировой продукции, процессов ее производства, хранения, перевозки и реализации требованиям настоящего технического регламента**

1. Государственный контроль (надзор) за соответствием масложировой продукции, процессов ее производства, хранения, перевозки и реализации требованиям настоящего технического регламента (далее также - государственный контроль (надзор)) проводится в соответствии с законодательством государств-членов стран Таможенного союза.

2. Не подлежат государственному контролю (надзору) процессы производства, хранения и перевозки масложировой продукции, изготовленной в личных подсобных хозяйствах и реализуемой на розничных рынках.

3. Государственный контроль (надзор) за соответствием пищевой масложировой продукции требованиям настоящего технического регламента проводится на стадии ее обращения.

4. Государственный контроль (надзор) на территории каждого государства-члена Таможенного союза проводится компетентным органом исполнительной власти этого государства-члена Таможенного союза, уполномоченным на осуществление функций государственного контроля в соответствующей сфере деятельности (далее - орган государственного контроля (надзора)) в соответствии с законодательством страны Таможенного союза.

5. Государственный контроль (надзор) проводится в формах:

- 1) визуального контроля;
- 2) аналитического контроля.

6. При проведении визуального контроля проверяются наличие маркировки масложировой продукции и ее соответствие требованиям настоящего технического регламента.

7. При проведении аналитического контроля с помощью средств измерений устанавливается соответствие масложировой продукции требованиям настоящего технического регламента путем отбора образцов для проведения исследований масложировой продукции как на месте проведения государственного контроля (надзора), так и вне его. Установление соответствия процессов производства, хранения и перевозки масложировой продукции требованиям настоящего технического регламента осуществляется путем обследования указанных процессов.

8. Запрещается изъятие образцов масложировой продукции для аналитического контроля без оформления в установленной форме акта об отборе образцов масложировой продукции и в количестве, превышающем нормы, установленные правилами отбора образцов масложировой продукции для проведения исследований и измерений.

9. При проведении государственного контроля (надзора) должностное лицо органа государственного контроля (надзора) осуществляет идентификацию объектов технического регулирования настоящего технического регламента в соответствии со статьями 3 и 4 настоящего технического регламента.

## **Статья 27. Защитительная оговорка**

1. Компетентный орган исполнительной власти государства-члена Таможенного союза, на территории которого выявлена масложировая продукция, не соответствующая требованиям настоящего технического регламента, обязан предпринять меры по ограничению, запрету выпуска в обращение масложировой продукции на своей территории, а также изъятию с рынка этой масложировой продукции.

2. Компетентный орган исполнительной власти государства-члена Таможенного союза обязан уведомить Комиссию Таможенного союза и компетентные органы исполнительной власти других государств-членов Таможенного союза о принятом решении с указанием причин принятия данного

решения и предоставлением доказательств, разъясняющих необходимость принятия данной меры.

## Глава 5. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### **Статья 28. Заключительные положения**

1. Сертификат соответствия и декларация о соответствии государств-членов Таможенного союза на масложировую продукцию, изготовленную до дня вступления в силу настоящего технического регламента, выданные до дня вступления в силу настоящего технического регламента, считаются действительными до окончания сроков действия сертификата соответствия и декларации о соответствии.

2. На масложировую продукцию, изготовленную до дня вступления в силу настоящего технического регламента, распространяются требования, действующие до дня вступления в силу настоящего технического регламента.

3. Выпуск в обращение (включая реализацию в сфере розничной торговли) масложировой продукции, изготовленной или импортированной в страны Таможенного союза до дня вступления в силу настоящего технического регламента, допускается в течение срока годности пищевой масложировой продукции и срока хранения непищевой масложировой продукции.

4. До дня вступления в силу соответствующих технических регламентов Таможенного союза, на которые имеются ссылки в настоящем техническом регламенте, указанные ссылки означают ссылки на национальное законодательство государств-членов Таможенного союза.

### **Статья 29. Порядок вступления в силу настоящего технического регламента**

1. Настоящий технический регламент вступает в силу по истечении шести месяцев со дня его официального опубликования.

2. В течение не более чем шесть месяцев со дня вступления в силу настоящего технического регламента допускается маркирование масложировой продукции согласно требованиям, действовавшим до дня вступления в силу настоящего технического регламента.

3. Пункт 5 части 5 статьи 8, пункт 8 части 8 статьи 8 настоящего технического регламента вступают в силу 1 января 2013 года.

4. Требование Приложения 1 настоящего технического регламента по показателю безопасности «бенз(а)пирен» вступает в силу с 1 января 2014 года.



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

**Требования безопасности к пищевой масложировой продукции**

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечания
<b>Масла растительные – все виды, фракции масел растительных</b>	<b>Токсичные элементы:</b>		
	Свинец	0,1 мг/кг	
	Мышьяк	0,1 мг/кг	
	Кадмий	0,05 мг/кг	
	Ртуть	0,03 мг/кг	
		5,0 мг/кг	Для нерафинированных масел и их фракций, смесей нерафинированных масел, смесей рафинированных и нерафинированных масел
	Железо	1,5 мг/кг	Для рафинированных масел и их фракций, смесей рафинированных масел
		0,4 мг/кг	Для нерафинированных масел и их фракций, смесей нерафинированных масел, смесей рафинированных и нерафинированных масел
	Медь	0,4 мг/кг	Для рафинированных масел и их фракций, смесей рафинированных масел
		0,1 мг/кг	Для рафинированных масел и их фракций, смесей рафинированных масел

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечания
	(сумма) Бенз(а)пирен Содержание эруковой кислоты Содержание синильной кислоты <b>Радионуклиды:</b> Цезий-137 Стронций-90	0,002 мг /кг 3 процента 5 процентов Отсутствие (качественная проба) 40 Бк/кг 80 Бк/кг	возможном их наличии Для рапсового масла Для масел растительных из семян других крестоцветных Для масел из плодовых косточек
	<b>Показатели окислительной порчи:</b> Кислотное число Перекисное число	6,0 мг гидроокиси калия/г (мг КОН/г) 4,0 мг гидроокиси калия/г (мг КОН/г) 0,6 мг гидроокиси калия/г (мг КОН/г) 10,0 мэкв/кг	Для масла рапсового нерафинированного, используемого в качестве продовольственного пищевого сырья Для нерафинированных масел и их фракций, смесей нерафинированных масел, смесей рафинированных и нерафинированных масел Для рафинированных масел и их фракций, смесей рафинированных масел
<b>Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб:</b> 1. Масла (жиры) переэтерифицированные рафинированные дезодорированные; масла (жиры) гидрогенизированные рафинированные дезодорированные; маргарины; жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные; заменители молочного жира; эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, заменители масла какао	<b>Токсичные элементы:</b> Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Никель Железо Медь	0,1 мг/кг 0,1 мг/кг 0,05 мг/кг 0,05 мг/кг 0,7 мг/кг 1,5 мг/кг 0,1 мг/кг	Для масел (жиров) гидрогенизированных рафинированных дезодорированных и продуктов, содержащих гидрогенизированные масла и жиры Для маргаринов (кроме маргаринов с добавлением какао продуктов) Для маргаринов (кроме маргаринов с добавлением какао продуктов)

нетемперированные нелауринового типа, заменители масла какао нетемперированные лауринового типа	<p><b>Микотоксины:</b></p> <p>Афлатоксин В1</p> <p><b>Пестициды*:</b></p> <p>Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры) ДДТ** и его метаболиты</p> <p><b>Радионуклиды:</b></p> <p>Цезий-137</p> <p>Стронций-90</p> <p><b>Полихлорированные бифенилы</b></p> <p><b>Транс-изомеры жирных кислот</b></p> <p><b>Показатели окислительной порчи:</b></p> <p>Кислотное число</p> <p>Перекисное число</p>	<p>0,005 мг/кг</p> <p>0,05 мг/кг</p> <p>0,1 мг/кг</p> <p>60 Бк/кг</p> <p>80 Бк/кг</p> <p>3,0 мг/кг</p> <p>2,0 процентов от содержания жира в продукте</p> <p>20,0 процентов от содержания жира в продукте (с 01.01.2015)</p> <p>2,0 процентов от содержания жира в продукте (с 01.01.2018)</p> <p>8,0 процентов от содержания жира в продукте</p> <p>2,0 процентов от содержания жира в продукте (с 01.01.2018)</p> <p>20,0 процентов от содержания жира в продукте (с 01.01.2015)</p> <p>2,0 процентов от содержания жира в продукте (с 01.01.2018)</p> <p>0,6 мг гидроокиси калия/г (мг КОН/г)</p> <p>10,0 мэкв/кг</p>	<p>Для продуктов, содержащих жиры рыб</p> <p>Для эквивалентов масла какао, улучшителей масла какао SOS-типа, заменителей масла какао POP-типа</p> <p>Для твердых маргаринов</p> <p>Для заменителей молочного жира, мягких и жидких маргаринов</p> <p>Для жиров специального назначения</p> <p>Кроме маргаринов</p>
2. Спреды растительно- сливочные, спреды растительно-жировые,	<p><b>Токсичные элементы:</b></p> <p>Свинец</p>	<p>0,1 мг/кг</p>	

смеси топленые растительно-сливочные, смеси топленые растительно-жировые		0,3 мг/кг	С добавлением какао продуктов
	Мышьяк	0,1 мг/кг	
		0,05 мг/кг	Для продуктов растительно-жировых
	Кадмий	0,03 мг/кг	Для продуктов растительно-сливочных
		0,2 мг/кг	С добавлением какао продуктов
		0,05 мг/кг	Для продуктов растительно-жировых
	Ртуть	0,03 мг/кг	Для продуктов растительно-сливочных
		0,7 мг/кг	Для продуктов, содержащих гидрогенизированные масла и жиры
	Никель		Кроме продуктов с добавлением какао продуктов
		1,5 мг/кг	Для продуктов растительно-сливочных (кроме продуктов с добавлением какао продуктов)
		0,4 мг/кг	Для продуктов растительно-жировых (кроме продуктов с добавлением какао продуктов)
	Железо		Для продуктов растительно-жировых (кроме продуктов с добавлением какао продуктов)
		0,1 мг/кг	
	<b>Микотоксины:</b>		
	Афлатоксин В1	0,005 мг/кг	
	<b>Антибиотики***:</b>		Для продуктов растительно-сливочных
	Левомецетин	Не допускается	Не более 0,01 ед/г
	Тетрациклиновая группа	Не допускается	Не более 0,01 ед/г
	Стрептомицин	Не допускается	Не более 0,5 ед/г
	Пенициллин	Не допускается	Не более 0,01 ед/г
<b>Пестициды*:</b>			
Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	1,25 мг/кг	В пересчете на жир	
	0,05 мг/кг	Для продуктов растительно-жировых	
	1,0 мг/кг	В пересчете на жир	
ДДТ** и его метаболиты	0,1 мг/кг	Для продуктов растительно-жировых	
<b>Радионуклиды:</b>			
	100 Бк/кг	Для продуктов растительно-сливочных	
Цезий-137	60 Бк/кг	Для продуктов растительно-жировых	
	80 Бк/кг		
Стронций-90			

	<p><b>Транс-изомеры жирных кислот</b></p> <p><b>Показатели окислительной порчи:</b> Кислотность жировой фазы</p> <p>Перекисное число</p>	<p>8,0 процентов от содержания жира в продукте</p> <p>2,0 процентов от содержания жира в продукте (с 01.01.2018)</p> <p>2,5 градуса Кеттстофера</p> <p>10,0 мэкв/кг</p>	Для продуктов растительно-сливочных
3. Соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах	<p><b>Токсичные элементы:</b></p> <p>Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть</p> <p><b>Микотоксины:</b></p> <p>Афлатоксин В1</p> <p><b>Пестициды*:</b></p> <p>Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ** и его метаболиты</p> <p><b>Радионуклиды:</b></p> <p>Цезий-137 Стронций-90</p> <p><b>Показатели окислительной порчи:</b></p> <p>Перекисное число</p>	<p>0,3 мг/кг 0,1 мг/кг 0,05 мг/кг 0,05 мг/кг</p> <p>0,005 мг/кг</p> <p>0,05 мг/кг 0,1 мг/кг</p> <p>60 Бк/кг 80 Бк/кг</p> <p>10,0 мэкв/кг</p>	
4. Глицерин дистиллированный	<p><b>Токсичные элементы:</b></p> <p>Железо Свинец Мышьяк</p>	<p>2,0 мг/кг 5,0 мг/кг 0,3 мг/кг</p>	

\* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья.

\*\* ДДТ – дихлордифенилтрихлорэтан, инсектицид.

\*\*\* При использовании химических методов определения гривина, бацитрацина, пенициллина, стрептомицина и антибиотиков этой группы пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.

**Требования безопасности к пищевой масложировой  
продукции по микробиологическим показателям**

Группа продуктов	КМА- ФАНМ*, КОЕ**/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени , КОЕ/г, не более	Примечания
		БГКП*** (колиформы)	Стафилококки S.aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы			
Майонезы, соусы майонезные, соусы на основе растительных масел	-	0,1	-	25	$5 \cdot 10^2$	50	-
Жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные; заменители молочного жира; эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, заменители масла какао нетемперуемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемперуемые лауринового типа, смеси топленые растительно-жировые	-	0,001	-	25	$1 \cdot 10^3$	$1 \cdot 10^2$	-
Маргарины, спреды растительно-жировые	-	0,01	-	25	$5 \cdot 10^2$	50	-
Кремы на растительных маслах	$1 \cdot 10^4$	0,01	-	25	50	50	-
Спреды растительно-сливочные с массовой долей жира от 60процентов и более	$1 \cdot 10^5$	0,01	0,1	25	100	100	L.***моносyтогенес в 25 г не допускаются
Спреды растительно-сливочные с массовой долей жира от	$1 \cdot 10^5$	0,01	0,01	25	200 в сумме		L. моносyтогенес в 25 г не допус

Группа продуктов	КМА- ФАНМ*, КОЕ**/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени , КОЕ/г, не более	Примеча ния
		БГКП*** (колифо рмы)	Стафилок окки S.aureus	Патогенн ые, в том числе сальмоне ллы			
39процентов до 60процентов							каются
Смеси топленые растительно- сливочные	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	25	200	-	-

\* КМАФАНМ – количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

\*\* КОЕ – количество колониеобразующих единиц.

\*\*\* БГКП – бактерии группы кишечных палочек.

\*\*\*\* L – листерии.

Приложение 3  
к техническому регламенту  
«Технический регламент на масложировую продукцию»

**Наименование, характеристика и показатели безопасности оливковых масел**

Наименование оливкового масла	Характеристика и показатели безопасности
Масло оливковое прессовое нерафинированное Extra virgin (Extra virgin olive oil)	масло первого прессования с кислотным числом не более 1,6 миллиграмм гидроокиси калия на грамм или кислотностью, составляющей не более 0,8 грамма на 100 грамм в пересчете на олеиновую кислоту, перекисным числом не более 20 мэкв/кг.
Масло оливковое прессовое рафинированное (Refined olive oil)	оливковое масло, полученное из масел первого прессования, прошедшее процесс рафинации, но не подвергнутое процессам, которые ведут к изменениям исходной триглицеридной структуры с кислотным числом не более 0,6 миллиграмм гидроокиси калия на грамм или кислотностью, составляющей не более 0,3 грамма на 100 грамм в пересчете на олеиновую кислоту, перекисным числом не более 5 мэкв/кг
Масло оливковое прессовое рафинированное с добавлением оливкового прессового нерафинированного Extra virgin (Olive oil)	масло, представляющее собой смесь рафинированного оливкового масла и оливковых масел первого прессования, с кислотным числом смеси не более 2,0 миллиграмм гидроокиси калия на грамм или кислотностью, составляющей не более 1,0 грамма на 100 грамм в пересчете на олеиновую кислоту, перекисным числом смеси не более 15 мэкв/кг
Масло оливковое из выжимок рафинированное (Refined olive-romace oil)	масло, полученное из сырого оливкового масла из выжимок, прошедшее процесс рафинации, но не подвергнутое процессам, которые ведут к изменениям исходной триглицеридной структуры, с кислотным числом не более 0,6 миллиграмм гидроокиси калия на грамм или кислотностью, составляющей не более 0,3 грамма на 100 грамм в пересчете на олеиновую кислоту, перекисным числом не более 5 мэкв/кг
Масло оливковое из	масло, представляющее собой смесь рафинированного

<p>ВЫЖИМОК рафинированное с добавлением масла оливкового прессового нерафинированного (Olive-pomace oil)</p>	<p>оливкового масла из выжимок и оливковых масел первого отжима, с кислотным числом смеси не более 2,0 миллиграмм гидроокиси калия на грамм или кислотностью, составляющей не более 1,0 грамм на 100 грамм в пересчете на олеиновую кислоту, перекисным числом смеси не более 20 мэкв/кг</p>
--	--

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

**Наименование растительных масел в зависимости от вида масличного сырья**

№ п/п	Ботаническое название	Название сырья	Название масла
1	<i>Aleurites fordii</i> Hemsley <i>Vernicia montana</i> , Loureiro <i>syn. Aleurites montana</i> (Loureiro) Wilson	Тунг, орехи	Тунговое масло
2	<i>Aleurites moluccana</i> (Linnaeus), Willdenow <i>syn. Aleurites triloba</i> , <i>Juglans regia</i> Linnaeus	Орех грецкий (семена)	Масло грецкого ореха
3	<i>Arachis hypogaea</i> Linnaeus	Арахис	Арахисовое масло
4	<i>Attalea speciosa</i> Martius, <i>syn. Orbignya speciosa</i> (Martius) Barbosa Rodrigues	Орбиния, Бабассу (семена)	Масло бабассу
5	<i>Brassica juncea</i> (Linnaeus) Czernajew et Cosson	Горчица коричневая (семена) Горчица индийская (семена)	Горчичное масло, коричневое Горчичное масло, индийское
6	<i>Brassica napus</i> Linnaeus	Рапс (семена)	Рапсовое масло
7	<i>Brassica nigra</i> (Linnaeus) W.D.J. Koch	Горчица черная (семена)	Горчичное масло, черное
8	<i>Brassica rapa</i> Linnaeus	Сурепица (семена)	Сурепное масло
9	<i>Camelina sativa</i> (Linnaeus), Crantz	Рыжик (семена)	Рыжиковое масло
10	<i>Cannabis sativa</i> Linnaeus	Конопля (семена)	Конопляное масло
11	<i>Carthamus tinctorius</i> Linnaeus	Сафлор (семена)	Сафлоровое масло
12	<i>Citrullus lanatus</i> (Thumb.), Matsum et Nakai, <i>Citrullus spp</i>	Арбуз (семена)	Арбузное масло
13	<i>Cocos nucifera</i> Linnaeus	Копра	Кокосовое масло
14	<i>Corylus avellana</i> Linnaeus	Лещина (семена), лесной орех	Лещиновое масло
15	<i>Coriandrum sativum</i> Linnaeus	Кориандр (семена)	Масло кориандровое жирное
16	<i>Crambe abyssinica</i> , <i>Hochstetter ex R.E. Fries</i>	Крамбе (семена)	Масло крамбе
17	<i>Cucurbita maxima</i> , A.H. Duchesne, <i>Cucurbita pepo</i> Linnaeus	Тыква (семена)	Тыквенное масло
18	<i>Elaeis guineensis</i> N. J. Jacquin	Пальма масличная (перикарпий плода)	Пальмовое масло



№ п/п	Ботаническое название	Название сырья	Название масла
19		Пальма масличная (семя костянки)	Пальмоядровое масло
20	<i>Elaeis oleifera</i> (Kunth) Cortes syn. <i>Elaeis melanococca</i> auctores non Gaerther, syn. <i>Alfonsia oleifera</i> Kunth, syn. <i>Corozo oleifera</i> (Kunth) L. Bailey	Южноамериканское пальмовое ядро	Южноамериканское пальмоядровое масло
21	<i>Fagus sylvatica</i> Linnaeus	Бук (орех)	Буковое масло
22	<i>Garcinia indica</i>	Гарциния (семена)	Кокум масло
23	<i>Glycine max</i> (Linnaeus) Merrill	Соя (семена)	Соевое масло
24	<i>Gossypium</i> spp.	Хлопчатник (семена)	Хлопковое масло
25	<i>Helianthus annuus</i> Linnaeus	Подсолнечник (семена)	Подсолнечное масло
26	<i>Licania rigida</i> Bentham	Ойтисика (семена)	Ойтисиковое масло
27	<i>Linum usitatissimum</i> Linnaeus	Лен (семена)	Льняное масло
28	<i>Lycopersicon lycopersicum</i> (Linnaeus), Karsten ex Farwell syn. <i>Lycopersicon</i> <i>esculentum</i> P. Miller	Томат (семена)	Томатное масло
29	<i>Lallemantia iberica</i> Labiatae	Ляллеманция (семена)	Ляллеманциевое масло
30	<i>Madhuca longifolia</i> (Linnaeus) Macbride, syn. <i>Bassia longifolia</i> Linnaeus	Мадука (семена)	Масло эллипе индийское
31	<i>Mangifera indica</i>	Мангифера индийская (манго) (перикарпий)	Масло манго
32		Мангифера индийская (манго) (семя костянки)	Масло ядер манго
33	<i>Olea europaea</i> Linnaeus	Оливка, Маслина (перикарпий)	Оливковое масло
34		Оливка (ядро)	Оливковое масло
35	<i>Ongokea gorea</i> (Hua) Engler	Болеко (орехи)	Масло болеко
36	<i>Orbignya oleifera</i> Burret <i>Orbignya huebneri</i> Burret <i>Orbignya martiana</i> Barbosa Rodrigues syn. <i>Orbignya speciosa</i> (Martius) Barbosa Rodrigues	Бабассу	Масло бабассу
37	<i>Oryza sativa</i> Linnaeus	Рис	Рисовое масло
38	<i>Papaver somniferum</i> Linnaeus	Мак (семена)	Маковое масло
39	<i>Perilla frutescens</i> (Linnaeus) Britton	Перилла (семена)	Перилловое масло
40	<i>Persea americana</i> P. Miller	Авокадо американское	Масло авокадо
41	<i>Prunus armeniaca</i> Linnaeus syn. <i>Armeniaca vulgaris</i> Lamarck	Абрикос (семя костянки)	Абрикосовое масло
42	<i>Prunus domestica</i> Linnaeus	Слива (семя костянки)	Сливовое масло
43	<i>Prunus dulcis</i> (Miller) D.A. Webb var. <i>amara</i> (De Candolle) Buchheim syn. <i>Prunus amygdalus</i> Batsch var. <i>amara</i> (De Candolle) Focke	Миндаль горький (орехи)	Миндальное масло
44	<i>Prunus persica</i> (Linnaeus) Batsch	Персик (семя костянки)	Персиковое масло
45	<i>Prunus cerasus</i> Linnaeus Rosaceae	Вишня (семя костянки)	Вишневое масло

№ п/п	Ботаническое название	Название сырья	Название масла
46	<i>Pinus cembra L.</i>	Кедр (орехи)	Кедровое масло
47	<i>Ricinus communis</i> Linnaeus	Клещевина (семена)	Касторовое масло
48	<i>Sesamum indicum</i> Linnaeus	Кунжут (семена)	Кунжутное масло
49	<i>Shorea macrophylla</i> (De Vries) Ashton <i>Shorea stenoptera</i> Burc	Шорея (перикарпий)	Масло борнео/Масло эллипе
50	<i>Shorea robusta</i> , Gaertner, C.F.	Шорея (перикарпий)	Масло сал
51	<i>Simmondsia chinensis</i> Link	Жожоба (семена)	Масло жожоба
52	<i>Sinapis alba</i> Linnaeus	Горчица белая (семена)	Масло белой горчицы
53	<i>Sinapis arvensis</i> Linnaeus	Горчица полевая (семена)	Масло полевой горчицы
54	<i>Triticum aestivum</i> , Linnaeus emend. Fiori et Paoletti <i>Triticum sativa</i> Lam	Пшеница мягкая (зерновки)	Пшеничное масло
55	<i>Triticum durum</i> Desfontaines	Пшеница твердая (зерновки)	Пшеничное масло
56	<i>Vitellaria paradoxa</i> , Gaerth. f	Бутироспермум	Масло ши
57	<i>Vitis vinifera</i> Linnaeus	Виноград (семена)	Виноградное масло
58	<i>Zea mays</i> Linnaeus	Кукуруза (семена)	Кукурузное масло

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

**Требования безопасности к пищевой масложировой продукции**

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
Глицерин натуральный сырой	Белковые вещества (качественная реакция)	Отсутствие Не нормируется	Для глицерина третьего сорта марки 2
	Сернокислые соединения (сульфаты) (качественная реакция)	Отсутствие Следы	
Мыло хозяйственное	Массовая доля свободной едкой щелочи	0,2 процента	
	Массовая доля свободной углекислой соды	1,0 процента	