

# **ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ**

## **Таможенного союза**

### **О безопасности пищевой продукции**

#### **ГЛАВА 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

##### **Статья 1. Область 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 процедуры 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.

3. При применении настоящего технического регламента должны учитываться требования технических регламентов Таможенного союза, устанавливающих дополнительные обязательные требования к отдельным видам пищевой продукции и связанным с требованиями к ним процессам производства (изготовления), хранения, перевозки, реализации и утилизации.

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 ним процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, могут содержать требования к маркировке и схемы подтверждения соответствия, не вступающие в противоречие с требованиями настоящего технического регламента.

## 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) защита 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, в личных подсобных хозяйствах 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. Определения

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)** – пищевая продукция для детского питания для детей раннего возраста, произведенная 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;

**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 и (или) идентичные природным биологически активные вещества, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевой продукции;

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

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

**вредное воздействие на человека пищевой продукции** – 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;

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

**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;

**детский травяной напиток (травяной чай)**– пищевая продукция для детского питания, изготовленная на основе трав и экстрактов трав;

**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;

**импортер** – резидент государства-члена Таможенного союза, выпускающий в обращение пищевую продукцию на таможенной территории Таможенного союза, поставляемую не резидентом государства-члена Таможенного союза, и несущий ответственность за соответствие такой продукции требованиям настоящего технического регламента;

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

**компонент пищевой продукции (пищевой ингредиент) (далее – компонент)** – продукт или вещество (включая пищевые добавки, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства), которое в соответствии с рецептурой используется при производстве пищевой продукции и является ее составной частью;

**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;

**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;

**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;

**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;

**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;

**обогащенная пищевая продукция** – пищевая продукция, в которую добавлены один и (или) более пищевые или биологически активные вещества или пробиотические микроорганизмы, не присутствующие в ней изначально, либо присутствующие в недостаточном количестве или утраченные в процессе производства (изготовления); при этом гарантированное изготовителем содержание каждого пищевого вещества, использованного для обогащения, доведено до уровня употребления в 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;

**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;

**обращение пищевой продукции** – движение продукции от изготовителя к потребителю, охватывающее процессы перевозки (транспортировки), хранения и реализации, которые проходит продукция после завершения ее производства (изготовления).

**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 товаросопроводительными документами, обеспечивающими прослеживаемость пищевой продукции.

**пищевая добавка** – любое вещество (или смесь веществ) имеющее или не имеющее собственную пищевую ценность, обычно не употребляемое человеком непосредственно в пищу и не являющееся обычным компонентом пищевой продукции, преднамеренно вводимое в пищевую продукцию с технологической целью (функцией) при ее производстве (изготовлении), 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 одну или несколько технологических функций;

**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 специализированная пищевая продукция, питьевая вода, расфасованная в

емкости, питьевая минеральная вода, алкогольная продукция (в том числе пиво и напитки на основе пива), 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 аквакультуры** – объекты аквакультуры, извлеченные (выловленные) из полувольных условий их содержания, разведения или искусственно созданной среды обитания;

**пищевая продукция для детского питания** – специализированная пищевая продукция, предназначенная для питания детей, (для 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 диетического лечебного питания** – специализированная пищевая продукция с заданной пищевой и энергетической ценностью, физическими и органолептическими свойствами и предназначенная для использования в составе лечебных диет;

**пищевая продукция диетического профилактического питания** – специализированная 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 пищевая продукция предназначенная для снижения риска развития заболеваний;

**пищевая продукция для питания спортсменов** – специализированная 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;

**пищевая продукция нового вида** – пищевая продукция (в том числе пищевые добавки и ароматизаторы), 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 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;

**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 и иными видами деятельности;

**пищевая продукция обезвоженная** – продукция, из которой полностью или частично удалена вода, присутствующая в ней изначально;

**пищевая продукция смешанного состава** – продукция, состоящая из двух и более компонентов, за исключением пищевых добавок и ароматизаторов;

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

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

**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;

**продовольственное (пищевое) сырье** – сырье животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемые для производства пищевой продукции;

**продуктивные животные** – животные, за исключением рыб, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных целенаправленно используемые для получения от них пищевой продукции;

**продукция прикорма** – пищевая продукция для детского питания, которую начинают вводить в рацион детей первого года жизни в качестве дополнения к женскому молоку, заменителям женского молока или последующим молочным смесям и произведенная на основе продуктов животного и (или) растительного происхождения с учетом возрастных физиологических особенностей детского организма;

**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 юридическому лицу или физическому лицу в качестве индивидуального предпринимателя, осуществляющему указанную деятельность, на праве собственности или ином законном основании;

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

**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;

**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;

**государственная 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;

**рыба садкового содержания** – рыба, выращенная и (или) передержанная в приспособлении, установленном в водном объекте для содержания ее в живом виде;

**скоропортящаяся пищевая продукция** – пищевая продукция, сроки годности которой не превышает 5 дней, если иное не установлено техническими регламентами на отдельные виды продукции, 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;

**специализированная пищевая продукция** – пищевая продукция, для которой 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 (кроме пищевых добавок и ароматизаторов); и (или) изготовитель заявляет об их лечебных и (или) профилактических свойствах и которая предназначена для целей безопасного употребления этой пищевой продукции отдельными категориями людей;

**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 средства** – вещество или материалы или их производное (за исключением оборудования, упаковочных материалов и посуды), которые, не являясь пищевыми компонентами, преднамеренно используются при переработке продовольственного (пищевого) 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, за исключением чая, кофе и напитков на их основе;

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

**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 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.

## Статья 5. Правила обращения на рынке

1. Продукция выпускается в обращение на рынке при ее

соответствии настоящему техническому регламенту Таможенного союза, а также другим техническим регламентам Таможенного союза, действие которых на него распространяется.

2. Продукция, соответствующая требованиям настоящего технического регламента, техническим регламентам Таможенного союза и прошедшая процедуры оценки (подтверждения) соответствия, маркируется единым знаком обращения продукции на таможенной территории Таможенного союза.

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

1. Для целей отнесения пищевой продукции (процессов) к объектам 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) аналитическими 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 товаросопроводительном 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) аналитическим методом - путем проверки соответствия физико-химических и (или) микробиологических показателей пищевой продукции признакам, изложенным в определении такой пищевой продукции в настоящем техническом регламенте или в технических регламентах на

отдельные виды пищевой продукции. Аналитический 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 отнесения данных процессов к объектам технического регулирования 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.

## **ГЛАВА 2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

### **Статья 7. 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 определяются по вкладу 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, пищевой продукции рассчитываются в пересчете на исходное (продовольственное (пищевое) сырье с учетом содержания сухих веществ в нем 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.

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 на отдельные виды пищевой продукции.

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

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

**В случае, если изготовитель при производстве пищевой продукции не использовал ГМО, содержание в пищевой продукции 0,9 процентов и менее ГМО является случайной или технически неустраняемой примесью, и такая пищевая продукция не относится к пищевой продукции, содержащей ГМО.**

11. Производство (изготовление) продуктов детского питания для детей до одного года осуществляется на специализированных предприятиях, или в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях.

## **Статья 8. Требования к специализированной пищевой продукции**

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

При производстве пищевой продукции для 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.

3. Пищевая продукция для детей первого года жизни по своей консистенции должна соответствовать возрастным физиологическим особенностям пищеварительной системы ребенка данного возраста.

4. Пищевая продукция для детского питания должна отвечать

следующим требованиям:

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

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;

5. Пищевая продукция для детского питания не должна содержать:  
этилового спирта более 0,2% от массовой доли;  
кофе натурального;  
ядер абрикосовой косточки;  
уксуса.

6. Пищевая продукция для питания детей раннего возраста не должна содержать трансизомеров в заменителях женского молока более 4 процентов от общего содержания жирных кислот.

7. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания запрещено использование бензойной, сорбиновой кислот и их солей.

8. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для питания детей раннего возраста не допускается использование следующих видов продовольственного сырья:

- 1) творог с кислотностью более 150 градусов Тернера;
- 2) соевая мука (**кроме изолята и концентрата соевого белка**);
- 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 2 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) рыбное сырье, полученное от рыбы садкового содержания и придонных пород рыб;
- 14) яйца и мясо водоплавающих птиц;
- 15) спредов;
- 16) масло сливочное соленое;
- 17) растительные масла – хлопковое, 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 (для скоропортящихся продуктов);
- 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 (изготовлении) пищевой продукции ~~продуктов~~ для питания детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов сырья:

- 1) мясо убойных животных и птицы, подвергнутые повторному замораживанию;
- 2) сырье из рыбы и нерыбных объектов промысла, подвергнутые повторному замораживанию;
- 3) мясо убойных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки;
- 4) коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- 5) блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев;
- 6) говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 20 процентов;
- 7) свинина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 70 процентов;
- 8) баранина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 9 процентов;
- 9) мясо быков, хряков и тощих животных;
- 10) субпродукты убойных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца и крови;
- 11) яйца и мясо водоплавающих птиц;

12) соки концентрированные, полученные диффузионным способом.

13) 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;

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

15) растительные масла: хлопковое;

16) гидрогенизированные жиры;

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

10. При производстве (изготовлении) детских травяных напитков (травяных чаев) допускается использование только растительного сырья, указанного в Приложении 7 к настоящему техническому регламенту.

11. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детей раннего возраста допускается использование витаминов и минеральных солей, биологически активных добавок к пище для детей раннего возраста, установленных в приложении 8 к настоящему техническому регламенту.

12. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей всех возрастных групп с целью придания специфического аромата и вкуса допускается использовать только натуральные пищевые ароматизаторы (вкусоароматические вещества) и ванилин.

13. К использованию при производстве (изготовлении) биологически активных добавок к пище не допускаются растения и продукты их переработки, объекты животного происхождения, микроорганизмы, грибы и биологически активные вещества, представляющие опасность для жизни и здоровья человека и установленные в Приложении № 6 к настоящему техническому регламенту.

Биологически активные добавки к пище должны соответствовать гигиеническим (микробиологическим) 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).

## **Статья 9. Требования к тонизирующим напиткам**

Тонизирующие (энергетические) напитки производятся (изготавливаются) 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, легко усвояемых углеводов, витаминов и витаминоподобных веществ, субстратов и стимуляторов энергетического обмена.

Содержание кофеина в тонизирующих напитках не должно превышать 400 мг/дм<sup>3</sup>.

## **ГЛАВА 3. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЦЕССАМ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

### **Статья 10. 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 разрабатывать, внедрять и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Point), изложенных в части 3 настоящей статьи.

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 последовательности и поточности операций технологических процессов производства и обращения пищевой продукции с целью исключения загрязнения сырья и 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) выбора 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 11. Требования к обеспечению безопасности в процессе производства пищевой продукции**

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

производства (изготовления) 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); 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 параметров, контролируемых в критических контрольных точках;

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 уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистка, мойка и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой продукции.

8) меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

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.

5. Запрещается принимать пищу непосредственно в

производственных помещениях.

6. Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством государств-членов Таможенного союза.

7. 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 производством (изготовлением) пищевой продукции.

## **Статья 12. 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 государств-членов Таможенного союза.

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 государств-членов Таможенного союза 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), **а также производств по переработке продовольственного (пищевого) сырья растительного происхождения (гидроподача, мойка) для технических нужд 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 13. 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.

2. 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 14. Требования к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства пищевой продукции**

1. 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.

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

1) соответствующими и достаточными средствами естественной и механической вентиляции, 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) туалетами, двери которых не должны выходить в производственные помещения и должны быть оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, оснащенный умывальниками с устройствами для мытья рук;

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

3. В производственных помещениях не допускается хранение личной и производственной (специальной) одежды и обуви персонала.

4. В производственных помещениях не допускается хранение любых веществ и материалов, не используемых при производстве пищевой продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции помещений и оборудования.

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

1) поверхности полов должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, 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 неабсорбирующих материалов.

6. Открывание дверей должно проводиться наружу из производственных помещений, если пожарными требованиями не предусмотрено иное.

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

8. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с производством (изготовлением) пищевой продукции в таких производственных помещениях.

### **Статья 15. Требования к использованию технологического оборудования и инвентаря в процессе производства (изготовления) пищевой продукции**

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

1) имеют конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство (изготовления) пищевой продукции, соответствующей настоящему техническому регламенту

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

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 выполненными из неабсорбирующих материалов.

#### **Статья 16. 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. Отходы, образующиеся в процессе производства пищевой продукции, делятся на категории:

- а) отходы, состоящие из животных тканей;
- б) отходы жизнедеятельности животных;
- в) иные отходы (твердые отходы, мусор).

3. Отходы в соответствии с категорией должны быть отдельно помещены в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора, закрываемые емкости.

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

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

#### **Статья 17. Требования к процессам обращения 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, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой 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.

7. При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов на отдельные виды пищевой продукции

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

9. Пищевая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться товаросопроводительными документами, обеспечивающими прослеживаемость, а также информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции.

10. Работники, занятые на работах, которые связаны с обращением пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством государств-членов Таможенного союза.

11. 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 обращением пищевой продукции.

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

13. В случае, если осуществляется реализация пищевой продукции, неупакованной в потребительскую упаковку или часть информации о

которой размещена на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке, продавец обязан довести информацию о такой продукции до потребителя.

## **Статья 18. 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 государств-членов Таможенного союза в области ветеринарии.

4. Пищевая продукция, указанная в части 2 настоящей статьи, до проведения ее утилизации должна направляться на временное хранение, условия осуществления которого исключают возможность несанкционированного доступа к ней и подлежит учету.

5. При утилизации пищевой продукции, указанной в части 2 настоящей статьи, 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.

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 (далее – уничтожение) осуществляется любым технически доступным способом с соблюдением обязательных требований законодательств государств-членов Таможенного союза в области защиты 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, опасная 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 импортер 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 19. Требования к процессам получения переработанной пищевой продукции животного происхождения**

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

В местах боен должны соблюдаться гигиенические и ветеринарно-санитарные требования по содержанию и эксплуатации предприятий мясной промышленности, направленные на обеспечение выпуска безопасной пищевой и непищевой продукции, а так же на предупреждение возникновения недопустимого риска.

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 и (или) местности, 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.

База предубойного содержания скота в обязательном порядке должна содержать карантинное отделение, изолятор и санитарную бойню.

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 и ветеринарно-санитарной экспертизе.

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. Иное непереработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения, предназначенное для производства пищевой продукции, за исключением улова водных биологических ресурсов, должно быть получена от здоровых продуктивных животных **из эпизоотически благополучных хозяйств (предприятий)**.

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

8. Дополнительные требования к процессам получения непереработанной пищевой продукции животного происхождения устанавливаются техническими регламентами Таможенного союза, устанавливающими требования к такой пищевой продукции и связанным с требованиями к ней процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.

## **ГЛАВА 4. ОЦЕНКА СООТВЕТСТВИЯ**

**Статья 20. 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) подтверждения (декларирования) соответствия пищевой продукции;

2) государственной регистрации специализированной пищевой продукции;

3) государственной регистрации пищевой продукции нового вида;

4) ветеринарной экспертизы.

2. Оценка соответствия процессов производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевой продукции, требованиям настоящего технического регламента 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, за исключением процессов производства, пищевой продукции, указанной в статье 34. Оценка соответствия процессов производства такой пищевой продукции проводится в форме государственной регистрации производственных объектов.

3. Оценка соответствия пищевой продукции непромышленного изготовления и пищевой продукции предприятий питания (общественного питания), предназначенной для **реализации при оказании услуг**, 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 процедуры оценки соответствия.

## **Статья 21. 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 государств-членов Таможенного союза на их территории юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, либо уполномоченное изготовителем лицо.

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

## **Статья 22. 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.

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. Декларирование соответствия пищевой продукции осуществляется по одной из схем декларирования, установленных настоящим техническим регламентом, по выбору заявителя, если иное не установлено техническими регламентами на отдельные виды пищевой продукции.

4. Схемы декларирования:

1) Схема декларирования 1д

1.1) Схема 1д включает следующие процедуры:

- формирование и анализ технической документации;
- осуществление производственного контроля;
- проведение испытаний образцов продукции;
- принятие и регистрация декларации о соответствии;
- нанесение единого знака обращения.

1.2.) Заявитель предпринимает все необходимые меры, чтобы процесс производства был стабильным и обеспечивал соответствие изготавливаемой продукции требованиям технического регламента, формирует техническую документацию и проводит ее анализ.

1.3.) Заявитель обеспечивает проведение производственного контроля.

1.4.) С целью контроля соответствия продукции требованиям технического регламента заявитель проводит испытания образцов продукции. Испытания образцов продукции проводятся по выбору заявителя в испытательной лаборатории или аккредитованной испытательной лаборатории.

1.5.) Заявитель оформляет декларацию о соответствии и регистрирует ее по уведомительному принципу.

1.6.) Заявитель наносит единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза, если иное не установлено техническим регламентом.

2). Схема декларирования 2д

2.1.) Схема 2д включает следующие процедуры:

- формирование и анализ технической документации;
- проведение испытаний партии продукции (единичного изделия);
- принятие и регистрация декларации о соответствии;

– нанесение единого знака обращения.

2.2.) Заявитель формирует техническую документацию и проводит ее анализ.

2.3.) Заявитель проводит испытания образцов продукции (единичного изделия) для обеспечения подтверждения заявленного соответствия продукции требованиям технического регламента. Испытания образцов продукции (единичного изделия) проводятся по выбору заявителя в испытательной лаборатории или аккредитованной испытательной лаборатории.

2.4.) Заявитель оформляет декларацию о соответствии и регистрирует по уведомительному принципу.

2.5.) Заявитель наносит единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза, если иное не установлено техническим регламентом.

3) Схема декларирования Зд

3.1.) Схема Зд включает следующие процедуры:

- формирование и анализ технической документации;
- осуществление производственного контроля;
- проведение испытаний образцов продукции;
- принятие и регистрация декларации о соответствии;
- нанесение единого знака обращения.

3.2.) Заявитель предпринимает все необходимые меры, чтобы процесс производства был стабильным и обеспечивал соответствие изготавливаемой продукции требованиям технического регламента, формирует техническую документацию и проводит ее анализ.

3.3.) Заявитель обеспечивает проведение производственного контроля.

3.4.) С целью контроля соответствия продукции требованиям технического регламента заявитель проводит испытания образцов продукции. Испытания образцов продукции проводятся в аккредитованной испытательной лаборатории.

3.5.) Заявитель оформляет декларацию о соответствии и регистрирует по уведомительному принципу.

3.6.) Заявитель наносит единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза, если иное не установлено техническим регламентом.

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

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

7. 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.

8. Доказательственные материалы, кроме указанных в части 5 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.

9. 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

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

11. 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.

12. Государства-члены Таможенного союза ведут учет принятых деклараций о соответствии.

## Статья 23. Государственная регистрация специализированной пищевой продукции

1. Специализированная пищевая продукция подлежит государственной регистрации.

К специализированной пищевой продукции относится:

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

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

3) минеральная природная, лечебно-столовая, лечебная минеральная вода с минерализацией свыше 1 мг/дм<sup>3</sup> или при меньшей минерализации, содержащие биологически активные компоненты в количестве не ниже бальнеологических норм;

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 таможенную территорию Таможенного союза.

4. Государственную регистрацию специализированной пищевой продукции проводит уполномоченный государством-членом Таможенного союза орган (далее именуется – орган по регистрации специализированной пищевой продукции).

5. Государственная регистрация специализированной пищевой продукции является бессрочной.

6. Государственная регистрация специализированной пищевой продукции может быть прекращена **или приостановлена** органом по регистрации специализированной пищевой продукции в случаях **несоответствия требованиям настоящего технического регламента**, установленным в результате государственного контроля (надзора) **и (или)** по решению судебных органов государства-члена Таможенного союза.

7. Заявитель имеет право обжаловать решение органа по регистрации специализированной пищевой продукции в административном или судебном порядке.

## Статья 24. 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 единый реестр специализированной пищевой продукции или направление заявителю решения об отказе в государственной регистрации.

2. Для государственной регистрации специализированной пищевой продукции заявитель представляет в орган по регистрации специализированной пищевой продукции 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 аккредитованной испытательной лаборатории

3) сведения о заявляемых свойствах;

3. Документы, представленные в орган по регистрации специализированной пищевой продукции, 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 орган по регистрации специализированной пищевой продукции почтовым отправлением с описью вложения и уведомлением о вручении или в форме электронного документа, заверенного электронной подписью в соответствии с законодательством государств-членов Таможенного союза .

5. Рассмотрение и оценка органом по регистрации специализированной пищевой продукции представленных для регистрации документов осуществляется в срок не более не более 5 рабочих дней со дня получения заявления со всеми необходимыми документами.

6. Фактом государственной регистрации специализированной пищевой продукции является включение сведений о такой продукции в единый реестр специализированной пищевой продукции в течение 3 дней после завершения рассмотрения органом по регистрации специализированной пищевой продукции представленных документов.

7. 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 специализированной 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;

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

## **Статья 25. Единый реестр специализированной пищевой продукции**

1. Сведения о государственной регистрации специализированной пищевой продукции вносятся в единый реестр специализированной пищевой продукции.

Единый реестр специализированной пищевой продукции **является составной частью Единого реестра зарегистрированной пищевой продукции**, состоит из национальных частей единого реестра специализированной пищевой продукции, формирование и ведение которых обеспечивают органы по регистрации специализированной пищевой продукции.

2. В единый реестр специализированной пищевой продукции 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 органа по регистрации специализированной пищевой продукции, проводившего государственную регистрацию.

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

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

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

## **Статья 26. 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 государством-членом Таможенного союза орган (далее именуется – орган по регистрации пищевой продукции нового вида).

4. Факт государственной 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 оценке соответствия в установленном настоящим техническим

регламентом порядке.

7. Государственная регистрация пищевой продукции нового вида может быть прекращена органом по регистрации пищевой продукции нового вида в случаях причинения вреда, установленных в результате государственного контроля (надзора), по решению судебных органов государств-членов Таможенного союза.

## **Статья 27. 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 единый реестр пищевой продукции нового вида или направление заявителю решения об отказе в государственной регистрации.

2. Для государственной регистрации пищевой продукции нового вида заявитель представляет в орган по регистрации пищевой продукции нового вида 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 лаборатории;

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

3. Документы, представленные в орган по регистрации пищевой продукции нового вида, 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 орган по регистрации пищевой продукции нового вида почтовым отправлением с описью вложения и уведомлением о вручении или в форме электронного документа, заверенного электронной подписью в соответствии с законодательством государств-членов Таможенного союза.

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

6. 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.

7. Заявитель вправе обжаловать решение органа по регистрации пищевой продукции нового вида об отказе в государственной регистрации пищевой продукции нового вида в административном или судебном порядке.

## Статья 28. Единый реестр пищевой продукции нового вида

1. Сведения о регистрации пищевой продукции нового вида вносятся в единый реестр пищевой продукции нового вида.

Единый реестр пищевой продукции нового вида **является составной частью Единого реестра зарегистрированной пищевой продукции** состоит из национальных частей единого реестра пищевой продукции нового вида, формирование и ведение которых обеспечивают органы по регистрации пищевой продукции нового вида.

2. В единый реестр пищевой продукции нового вида 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 национальных частей единого реестра пищевой продукции нового вида и подлежат постоянному хранению в органе по регистрации пищевой продукции нового вида.

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

Сведения единого реестра пищевой продукции нового вида являются общедоступными и размещаются на ежедневно обновляемом специализированном поисковом сервере в сети Интернет.

## Статья 29. Ветеринарно-санитарная экспертиза

**1. Непереработанная пищевая продукция животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе перед выпуском в обращение на таможенную территорию Таможенного союза и сопровождается документом, содержащим сведения, подтверждающие безопасность.**

Уловы водных биологических ресурсов и переработанной пищевой продукции животного происхождения, произведенной из уловов водных биологических ресурсов, сопровождаются документом, содержащим сведения, подтверждающие безопасность уловов водных биологических ресурсов и переработанной пищевой продукции животного происхождения, произведенной из уловов водных биологических ресурсов (**в том числе копией разрешения на добычу (вылов) водных биологических ресурсов или иным документом, подтверждающими безопасность**).

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

В форме ветеринарно-санитарной экспертизы может проводиться оценка соответствия пищевой продукции непромышленного изготовления животного происхождения требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и другими техническими регламентами в сфере безопасности пищевой продукции.

**2. Ветеринарно-санитарная экспертиза переработанной пищевой продукции животного происхождения проводится в целях:**

1) установления соответствия пищевой продукции и связанных с ней процессов производства (изготовления), хранения, перевозки, реализации и утилизации требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов на отдельные виды пищевой продукции;

2) установления благополучия в ветеринарном отношении хозяйств (предприятий) происхождения животных;

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

## Статья 30. 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 государством-членом Таможенного союза органом (далее – орган по регистрации производственных объектов) на основании заявления о государственной регистрации производственного объекта, направляемым участником хозяйственной деятельности (далее - заявитель).

3. Заявитель направляет заявление о государственной регистрации производственного объекта в орган по регистрации производственных объектов 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 орган по регистрации производственных объектов 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 государств-членов Таможенного союза.

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

9. После устранения нарушений, указанных в предписании, Заявитель письменно уведомляет орган по регистрации производственных

объектов 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. Орган по регистрации производственных объектов 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 органом по регистрации производственных объектов в случае установления факта несоответствия процесса производства требованиям настоящего технического регламента в результате проведенного государственного контроля (надзора), по решению судебных органов государства-члена Таможенного союза.

14. Заявитель имеет право обжаловать решение органа по регистрации производственных объектов в административном или судебном порядке.

### **Статья 31. 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 аквакультуры и улова водных биологических ресурсов водных биологических ресурсов (нерыбная продукция промысла), за исключением продукции растительного происхождения.

### **Статья 32. 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. Ответственность за достоверность сведений, содержащихся в заявлении о государственной регистрации производственного объекта, несет заявитель.

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

### **Статья 33. 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 реестр производственных объектов по производству пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации. По желанию заявителя ему может быть выдана выписка из реестра производственных объектов по производству пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации (далее – выписка), установленной формы.

2. Выписка должна содержать следующие сведения:

1) идентификационный номер, который вносится в реестр производственных объектов по производству пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации;

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 органом по регистрации производственных объектов. Утвержденная форма выписки должна быть официально опубликована в информационной системе общего пользования в электронно-цифровой форме.

### **Статья 34. 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 орган по регистрации производственных объектов 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 орган по регистрации производственных объектов 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 производственных объектов по производству пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации, 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.

Орган по регистрации производственных объектов 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, орган по регистрации производственных объектов обязан в течение 30 дней внести изменения в реестр производственных объектов по производству пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации. Заявителю может быть отказано в изменении данных реестра производственных объектов по производству пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации, и в выдаче нового свидетельства о 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 регистрация прекращается.

### **Статья 35. Реестр производственных объектов по производству пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации**

1. Сведения о регистрации производственных объектов вносятся в реестр производственных объектов по производству пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации, который ведется органом по регистрации производственных объектов.

2. В реестр производственных объектов по производству пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации, включаются следующие сведения:

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

2) идентификационный номер зарегистрированного производственного объекта;

3) наименование и местонахождение органа по регистрации производственных объектов, принявшего решение о государственной регистрации производственного объекта;

3. Заявления составляют информационный фонд реестра производственных объектов по производству пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации, и подлежат постоянному хранению в органе по регистрации производственных объектов. 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 производственных объектов по производству пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации.

4. Данные реестра производственных объектов по производству пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации, должны быть опубликованы в информационной системе общего пользования, в том числе в сети Интернет в электронном виде.

## **ГЛАВА 5. ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ (НАДЗОР)**

### **Статья 36. 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 государства-члена Таможенного союза.

### **Статья 37. Учет производственных объектов по производству пищевой продукции**

Государства-члены Таможенного союза ведут учет производственных объектов, на которых осуществляется деятельность по производству пищевой продукции, за исключением процессов производства пищевой продукции, указанных в статье 34 настоящего технического регламента.

Сведения о производственных объектах, на которых осуществляется деятельность по производству пищевой продукции, за исключением процессов производства пищевой продукции, указанных в статье 34 настоящего технического регламента, вносятся в реестр производственных объектов по производству пищевой продукции, не подлежащих государственной регистрации, который ведется уполномоченным государством-членом Таможенного союза органом.

Реестры производственных объектов по производству пищевой продукции ведутся в форме электронной базы данных, защищенной от повреждения и несанкционированного доступа.

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

### **Статья 38. 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 государств-членов Таможенного союза.

### **Статья 39. 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 государства-члена Таможенного союза, 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 40. 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, за исключением пищевой продукции непромышленного изготовления, производимой гражданами в домашних условиях, в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством, и, предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза и пищевой продукции, реализуемой на предприятиях общественного питания.

## **ГЛАВА 7. ЗАЩИТИТЕЛЬНАЯ ОГОВОРКА**

### **Статья 41. Защитительная оговорка**

1. Государства-члены Таможенного союза 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 государства-члена Таможенного союза обязан уведомить уполномоченные органы других государств-членов Таможенного союза 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.