

## Проект

### Технический регламент ЕврАзЭС «Масложировая продукция»

#### Глава 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

##### Статья 1. Область применения

1. Настоящий технический регламент Евразийского экономического сообщества (далее – ЕврАзЭС) «Масложировая продукция» (далее – технический регламент) распространяется на масложировую продукцию, выпускаемую в обращение на территории государств-членов ЕврАзЭС и используемую для пищевых и непищевых целей, включая требования к её упаковке и маркировке, а также к связанным с ней процессам производства, хранения, перевозки, реализации.

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

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

Объектом технического регулирования настоящего технического регламента является следующая масложировая продукция:

- 1) пищевая масложировая продукция:
  - а) масла растительные;
  - б) фракции масел растительных;
  - в) маргарины;
  - г) спреды растительно-сливочные и растительно-жировые;
  - д) смеси топленые растительно-сливочные и растительно-жировые;
  - е) жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные и заменители молочного жира;
  - ж) эквиваленты масла какао;
  - з) улучшители масла какао SOS-типа;
  - и) заменители масла какао POP-типа;
  - к) заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа;
  - л) заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа;
  - м) соусы на основе растительных масел;
  - н) майонезы;
  - о) соусы майонезные;
  - п) кремы на растительных маслах;
  - р) глицерин дистиллированный;
- 2) непищевая масложировая продукция:
  - а) глицерин натуральный сырой;
  - б) мыло хозяйственное.

### Статья 3. Определения

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

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

3. Определения пищевой масложировой продукции:

1) масло растительное - смесь глицеридов жирных кислот и сопутствующих им веществ, извлекаемая из семян подсолнечника, кукурузы, рапса, льна и других растений, плодов пальм, оливы и других растений, иных маслосодержащих частей растительных масличных культур, содержащая не менее 99 процентов жира;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13) мягкий маргарин - маргарин, имеющий пластичную мягкую консистенцию при температуре 10 +/- 2 градуса Цельсия, содержащий не более 8 процентов массовой доли трансизомеров жирных кислот в жире, выделенном из продукта;

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

15) спред - эмульсионный жировой продукт с массовой долей общего жира не менее 39 процентов, имеющий пластичную консистенцию, с температурой плавления жировой фазы не выше 36 градусов Цельсия, изготавливаемый из молочного жира, и (или) сливок, и (или) сливочного масла и натуральных и (или) модифицированных растительных масел или только из натуральных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов, содержащий не более 8 процентов массовой доли трансизомеров жирных кислот в жире, выделенном из продукта;

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

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

18) смеси топленые - продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, изготавливаемые путем смешивания нагретых до температуры полного расплавления молочного жира, и (или) сливок, и (или) сливочного масла и натуральных и (или) модифицированных растительных масел или только из натуральных и (или) модифицированных растительных масел либо путем применения других технологических приемов, содержащие не более 8 процентов массовой доли трансизомеров жирных кислот в жире, выделенном из продукта;

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

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

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

22) эквиваленты масла какао - продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, обладающие совместимостью с маслом какао в любых соотношениях, нуждающиеся в темперировании, имеющие сходные с маслом какао физико-химические свойства и состав жирных кислот, содержащие не более 1 процента массовой доли лауриновой кислоты, не менее 50 процентов массовой доли 2-олеодинасыщенных триглицеридов, не более 2 процентов массовой доли трансизомеров жирных кислот, изготавливаемые из натуральных масел и фракций масел растительных и (или) модифицированных растительных масел (кроме растительных масел, подвергнутых энзимной (ферментной) модификации структуры триацилглицеридов) с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5. Определения непищевой масложировой продукции:

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

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

6. Определения технологических процессов производства:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7. Другие определения, используемые в настоящем техническом регламенте:

1) товарно-сопроводительные документы:

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

- документы, содержащие сведения о декларации соответствия, о соответствии масложировой продукции требованиям нормативного документа, содержащем идентификационные признаки масложировой продукции и в соответствии с которым изготовлена масложировая продукция;

2) идентификация продукции – установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам;

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

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

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

6) обращение масложировой продукции – все этапы купли-продажи или иной передачи продукции от изготовителя потребителю, начинающиеся с момента передачи продукции изготовителем или импортёром иному лицу (перевозчику, продавцу, потребителю).

#### **Статья 4. Правила идентификации объектов технического регулирования**

1. Идентификация продукции производится заинтересованным лицом в целях предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей.

2. Установление принадлежности продукции к сфере действия настоящего технического регламента любое заинтересованное лицо обязано убедиться в том, что идентифицируемая продукция соответствует одному из наименований масложировой продукции, установленных статьей 2 настоящего технического регламента.

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

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

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

3) визуального сравнения наименования масложировой продукции, указанного в информации изготовителя или продавца, с наименованием, установленным

статьей 2 и 3 настоящего технического регламента, - для продукции, изготавливаемой в личных подсобных хозяйствах.

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

5. Для идентификации процессов производства, хранения и перевозки в целях их отнесения к сфере действия настоящего технического регламента любое заинтересованное лицо обязано убедиться, что данные процессы обеспечивают производство, хранение и перевозку масложировой продукции, указанной в статье 2 настоящего технического регламента.

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

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

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

## **Глава 2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ**

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

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

2. Требования к масложировой продукции включают:

- 1) требования безопасности к масложировой продукции;
- 2) требования к упаковке масложировой продукции;
- 3) требования к маркировке масложировой продукции.

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

4. Непищевая масложировая продукция должна отвечать требованиям безопасности, предусмотренным Приложением 3 к настоящему техническому регламенту.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

б) В наименовании масла растительного с растительными добавками допускается указание наименования растительной добавки, которая была добавлена в продукцию, либо допускается указание на свойства, которые приобрела продукция в результате добавления соответствующей растительной добавки.

в) Для масла растительного ароматизированного указывается наименование «масло (вид масла в соответствии с наименованием сырья, из которого оно изготовлено) с ароматом ... (далее указывается наименование аромата соответствующей вкусоароматической добавки)»; для масла растительного с добавлением растительных экстрактов допускается наименование «масло (вид масла в соответствии с наименованием сырья, из которого оно изготовлено) с экстрактом ... (далее указывается наименование растения, из которого получен экстракт)»; для масла растительного с добавлением витаминов, в количестве, регламентируемом в законодательстве государств-членов ЕврАзЭС, указывается наименование «масло (вид масла в соответствии с наименованием сырья, из которого оно изготовлено) витаминизированное».

г) В наименовании фракции масла растительного приводится наименование фракции с указанием масла, подвергнутого фракционированию, например, «олеин



пальмовый», «пальмитин хлопковый» и другие, с указанием наименования объекта технического регулирования – «фракция масла растительного».

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

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

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

3) масса нетто и (или) объем;

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

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

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

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

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

6) срок годности;

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

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

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

1) указание фирменного наименования (при наличии);

2) наименование "Масло растительное - смесь" - для масел растительных - смесей.

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

4) дата изготовления и дата розлива;

5) рекомендации по хранению после вскрытия потребительской упаковки.

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

1) дата изготовления;

2) температура хранения;

3) массовая доля общего жира;

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

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

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

1) дата изготовления;

2) температура хранения;

3) рекомендации по хранению после вскрытия потребительской упаковки.

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

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

2) при массе продукции свыше 100 граммов - не менее 3,2 мм.

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

1) наименование пищевой масложировой продукции;

2) наименование и место нахождения изготовителя, наименования и место нахождения организации, созданной на территории государств-членов ЕврАзЭС и уполномоченный изготовителем, в том числе иностранным, на принятие и удовлетворение претензий приобретателей в отношении масложировой продукции,

или фамилия, имя отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя, зарегистрированного на территории государств-членов ЕврАзЭС и уполномоченного изготовителем, в том числе иностранным, на принятие и удовлетворение претензий приобретателей в отношении масложировой продукции, наименование и место нахождения импортера;

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

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

5) масса нетто для нефасованной пищевой масложировой продукции;

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

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

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

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

9) срок годности и условия хранения;

10) номер партии;

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

12) марка – для глицерина дистиллированного;

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

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

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

1) наименование пищевой масложировой продукции;

2) наименование и место нахождения изготовителя, наименования и место нахождения организации, созданной на территории государств-членов ЕврАзЭС и уполномоченный изготовителем, в том числе иностранным, на принятие и удовлетворение претензий приобретателей в отношении масложировой продукции,

или фамилия, имя отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя, зарегистрированного на территории государств-членов ЕврАзЭС и уполномоченного изготовителем, в том числе иностранным, на принятие и удовлетворение претензий приобретателей в отношении масложировой продукции, наименование и место нахождения импортера;

3) марка – для глицерина дистиллированного;

4) масса нетто;

5) срок годности;

6) дата налива;

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

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

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

11. На транспортную упаковку масложировой продукции наносятся в соответствии с национальным законодательством государств-членов ЕврАзЭС или технической документацией знаки и надписи, необходимые для обеспечения безопасности продукции в процессе ее перевозки.

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

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

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

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

1) наименование мыла хозяйственного;

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

3) номинальная (условная) масса одного куска;

4) состав продукта в порядке уменьшения массовых долей ингредиентов;

5) срок хранения;

6) номер партии или дата изготовления;

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

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

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

1) наименования изготовителя или товарного знака изготовителя;

2) наименования мыла хозяйственного в соответствии с технической документацией;

3) номинальной (условной) массы одного куска.

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

1) наименование непищевой масложировой продукции;

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

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

4) сорт - для глицерина натурального сырого;

5) группа - для мыла хозяйственного;

6) номер партии;

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

8) дата изготовления;

9) срок хранения;

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

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

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

1) наименование;

2) сорт;

3) наименование и место нахождения изготовителя, наименование и место нахождения организации, созданной на территории государств-членов ЕврАзЭС и уполномоченной изготовителем, в том числе иностранным, на принятие и

удовлетворение претензий приобретателей в отношении масложировой продукции, или фамилия, имя отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя, зарегистрированного на территории государств-членов ЕврАзЭС и уполномоченного изготовителем, в том числе иностранным, на принятие и удовлетворение претензий приобретателей в отношении масложировой продукции, наименование и место нахождения импортера;

4) масса нетто;

5) срок хранения;

6) номер партии и дата изготовления;

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

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

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

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

Для обеспечения безопасности пищевой масложировой продукции в процессе производства необходимо:

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

2) использовать материалы и изделия, контактирующие с пищевой масложировой продукцией, соответствующие требованиям технических регламентов государств-членов ЕврАзЭС;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- 1) выбором технологических процессов и режимов их осуществления на всех этапах (участках) производства пищевой масложировой продукции;
- 2) выбором оптимальной последовательности технологических процессов, исключающей загрязнение производимой пищевой масложировой продукции;
- 3) контролем за работой технологического оборудования;
- 4) безопасностью сырья и пищевых добавок, необходимых для производства масложировой продукции;
- 5) содержанием производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой масложировой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой масложировой продукции;
- 6) выбором способов и периодичности санитарной обработки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, санитарной обработки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой масложировой продукции. Санитарная обработка, дезинфекция, дезинсекция и дератизация должны проводиться с периодичностью, достаточной для исключения риска загрязнения пищевой масложировой продукции. Периодичность санитарной обработки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации устанавливается изготовителем;
- 7) ведением и хранением документации, подтверждающей выполнение требований настоящего технического регламента.

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

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

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

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

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

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

## Статья 14. Требования к зданиям и производственным помещениям

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

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

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

3) помещениями:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. В производственных помещениях:

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

2) конструкция полов должна обеспечивать дренаж;

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



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

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

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

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

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

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

3) содержаться в исправном состоянии.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2. Персоналу, занятому в процессе производства пищевой масложировой продукции, запрещается проносить в производственные помещения предметы, которые не используются при исполнении производственных обязанностей и могут

стать источниками загрязнения пищевой масложировой продукции, любые мелкие, колющие и режущие предметы, курить и принимать пищу в производственных помещениях.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5. Помещения для хранения пищевой масложировой продукции с регламентированными условиями хранения и установленное в них оборудование

должны быть оснащены измерительными приборами для контроля условий хранения.

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

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

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

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

2. Перевозка пищевой масложировой продукции осуществляется в соответствии с требованиями технических регламентов ЕврАзЭС.

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

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

6. Перевозка пищевой масложировой продукции наливом должна осуществляться в опломбированных грузовых отделениях транспортных средств (цистернах), предназначенных для перевозки жидких пищевых продуктов.

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

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

9. Перевозимая пищевая масложировая продукция должна сопровождаться товарно-сопроводительными документами и документами, подтверждающими её безопасность.

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

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

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

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

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

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

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

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

1) обязательного подтверждения соответствия масложировой продукции требованиям настоящего технического регламента;  
2) государственного контроля (надзора).

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

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

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

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

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

3. Заявителями также могут быть иностранные юридические лица, принявшие на себя обязательства в части обеспечения соответствия поставляемой масложировой продукции требованиям настоящего технического регламента и в

части ответственности за несоответствие масложировой продукции, поставляемой по договорам поставок, оформленных в порядке, установленном в законодательстве государств-членов ЕврАзЭС, требованиям настоящего технического регламента.

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

## **Статья 25. Декларирование соответствия**

1. Декларирование соответствия осуществляется по одной из следующих схем:

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

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

2. Схему декларирования соответствия выбирает заявитель.

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

1) собственную испытательную лабораторию, или договор с лабораторией;

2) техническую документацию на масложировую продукцию.

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

1) формирование комплекта доказательственных материалов;

2) оформление и регистрацию декларации о соответствии;

3) маркирование масложировой продукции знаком обращения на рынке.

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

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

1) формирование комплекта доказательственных материалов;

2) оформление и регистрацию декларации о соответствии;

3) маркирование масложировой продукции знаком обращения на рынке.

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

8. Декларирование соответствия продукции, ввозимой на территорию государств-членов ЕврАзЭС по договорам поставки, а также партий масложировой продукции производится на основании собственных доказательств и доказательств,

полученных с участием третьей стороны. При этом типовые образцы этой продукции для испытания отбираются заявителем со склада производителя или продавца, или из партий, завезенных в государства-члены ЕврАзЭС.

9. Комплект доказательственных материалов находится у заявителя.

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

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

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

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

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

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

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

5. Государственный контроль (надзор) проводится в формах:

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

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

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

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

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

## **Статья 27. Защитительная оговорка**

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

2. Компетентный орган исполнительной власти государства-члена ЕврАзЭС обязан уведомить Комиссию ЕврАзЭС и компетентные органы исполнительной власти других государств-членов ЕврАзЭС о принятом решении с указанием причин принятия данного решения и предоставлением доказательств, разъясняющих необходимость принятия данной меры.

## **Глава 5. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

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

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

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

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

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

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

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

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

3. Пункты 28, 29, 30 части 3 статьи 3 настоящего технического регламента вступают в силу 1 января 2012 года.

4. *Пункт 5* части 5 статьи 8, пункт 8 части 8 статьи 8 настоящего технического регламента вступают в силу 1 января 2012 года.

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



Приложение 1  
к техническому регламенту  
«Масложировая продукция»

**Требования безопасности к пищевой масложировой продукции**

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечания
<b>Масло растительное – все виды, фракции масел растительных</b>	<b>Токсичные элементы:</b>		
	Свинец	0,1 мг/кг	
	Мышьяк	0,1 мг/кг	
	Кадмий	0,05 мг/кг	
	Ртуть	0,03 мг/кг	
	Железо	5,0 мг/кг	Для нерафинированных масел
		1,5 мг/кг	Для рафинированных масел, масел растительных-смесей
	Медь	0,4 мг/кг	Для нерафинированных масел
		0,1 мг/кг	Для рафинированных масел, масел растительных-смесей
	<b>Микотоксины:</b>		
	Афлатаксин В1	0,005 мг/кг	Для нерафинированных масел
	<b>Пестициды*:</b>		
	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,2 мг/кг	
		0,05 мг/кг	Для рафинированных масел, масел растительных-смесей
	ДДТ** и его метаболиты	0,2 мг/кг	
		0,1 мг/кг	Для рафинированных масел, масел растительных-смесей
	Диоксины и фураны (сумма)	0,00000075 мг/кг	Определяется в случае обоснованного предположения о возможном их наличии
Диоксины, фураны и диоксиноподобные полихлорбифенилы (сумма)	0,0000015 мг /кг	Определяется в случае обоснованного предположения о возможном их наличии	
Бенз(а)пирен	0,002 мг /кг		
Содержание эруковой кислоты	3 процента	Для рапсового масла	
	5 процентов	Для масел растительных из семян других крестоцветных	
<b>Радионуклиды:</b>			
Цезий-137	40 Бк/кг		
Стронций-90	80 Бк/кг		

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечания
	<p align="center"><b>Показатели окислительной порчи:</b></p> <p align="center">Кислотное число</p> <p align="center">Перекисное число</p>	<p align="center">4,0 мг гидроокиси калия/г (мг КОН/г)</p> <p align="center">0,6 мг КОН/г</p> <p align="center">10,0 мэкв/кг</p>	<p align="center">Для нерафинированных масел</p> <p align="center">Для рафинированных масел</p>
<p><b>Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб:</b></p> <p>1. Маргарины; жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные и заменители молочного жира; эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, заменители масла какао нетемперированные нелауринового типа, заменители масла какао нетемперированные лауринового типа</p>	<p align="center"><b>Токсичные элементы:</b></p> <p align="center">Свинец</p> <p align="center">Мышьяк</p> <p align="center">Кадмий</p> <p align="center">Ртуть</p> <p align="center">Никель</p> <p align="center">Железо</p> <p align="center">Медь</p> <p align="center"><b>Микотоксины:</b></p> <p align="center">Афлатоксин В1</p> <p align="center"><b>Пестициды*:</b></p> <p align="center">Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)</p> <p align="center">ДДТ** и его метаболиты</p> <p align="center"><b>Радионуклиды:</b></p> <p align="center">Цезий-137</p> <p align="center">Стронций-90</p> <p align="center"><b>Полихлорированные бифенилы</b></p> <p align="center"><b>Показатели окислительной порчи:</b></p> <p align="center">Перекисное число</p>	<p align="center">0,1 мг/кг</p> <p align="center">0,1 мг/кг</p> <p align="center">0,05 мг/кг</p> <p align="center">0,05 мг/кг</p> <p align="center">0,7 мг/кг</p> <p align="center">1,5 мг/кг</p> <p align="center">0,1 мг/кг</p> <p align="center">0,005 мг/кг</p> <p align="center">0,05 мг/кг</p> <p align="center">0,1 мг/кг</p> <p align="center">60 Бк/кг</p> <p align="center">80 Бк/кг</p> <p align="center">3,0 мг/кг</p> <p align="center">10,0 мэкв/кг</p>	<p align="center">Для продуктов, содержащих гидрированные масла и жиры</p> <p align="center">Для маргаринов (кроме маргаринов с добавлением какао продуктов)</p> <p align="center">Для маргаринов (кроме маргаринов с добавлением какао продуктов)</p> <p align="center">Для продуктов, содержащих жиры рыб</p>

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечания
2. Спреды растительно-сливочные, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-сливочные, смеси топленые растительно-жировые	<b>Токсичные элементы:</b>		
	Свинец	0,1 мг/кг	С добавлением какао продуктов
		0,3 мг/кг	
	Мышьяк	0,1 мг/кг	Для продуктов растительно-жировых
		0,05 мг/кг	
	Кадмий	0,03 мг/кг	Для продуктов растительно-сливочных
		0,2 мг/кг	С добавлением какао продуктов
	Ртуть	0,05 мг/кг	Для продуктов растительно-жировых
		0,03 мг/кг	Для продуктов растительно-сливочных
	Никель	0,7 мг/кг	Для продуктов, содержащих гидрированные масла и жиры
	Железо	1,5 мг/кг	Кроме продуктов с добавлением какао продуктов
		0,4 мг/кг	Для продуктов растительно-сливочных (Кроме продуктов с добавлением какао продуктов)
	Медь	0,1 мг/кг	Для продуктов растительно-жировых (Кроме продуктов с добавлением какао продуктов)
	<b>Микотоксины:</b>		
	Афлатоксин В1	0,005 мг/кг	
	<b>Антибиотики***:</b>		<b>Для продуктов растительно-сливочных</b>
	Левомецетин	Не допускается	Не более 0,01 ед/г
	Тетрациклиновая группа	Не допускается	Не более 0,01 ед/г
	Стрептомицин	Не допускается	Не более 0,5 ед/г
	Пенициллин	Не допускается	Не более 0,01 ед/г
<b>Пестициды*:</b>			
Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	1,25 мг/кг	В пересчете на жир	
	0,05 мг/кг	Для продуктов растительно-жировых	
ДДТ** и его метаболиты	1,0 мг/кг	В пересчете на жир	
	0,1 мг/кг	Для продуктов растительно-жировых	
<b>Радионуклиды:</b>			
Цезий-137	100 Бк/кг	Для продуктов растительно-сливочных	

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечания
	Стронций-90	60 Бк/кг	Для продуктов растительно-жировых
	<b>Показатели окислительной порчи:</b> Кислотность жировой фазы	80 Бк/кг	
	Переокисное число	2,5 градуса Кеттстофера	Для продуктов растительно-сливочных
		10,0 мэкв/кг	
3. Соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах	<b>Токсичные элементы:</b>  Свинец  Мышьяк  Кадмий  Ртуть  <b>Микотоксины:</b>  Афлатоксин В1  <b>Пестициды*:</b> Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ** и его метаболиты  <b>Радионуклиды:</b>  Цезий-137  Стронций-90  <b>Показатели окислительной порчи:</b>  Переокисное число	0,3 мг/кг 0,1 мг/кг 0,05 мг/кг 0,05 мг/кг  0,005 мг/кг  0,05 мг/кг 0,1 мг/кг  60 Бк/кг 80 Бк/кг  10,0 мэкв/кг	
4. Глицерин дистиллированный	<b>Токсичные элементы:</b>  Железо  Свинец  Мышьяк	2,0 мг/кг 5,0 мг/кг 0,3 мг/кг	

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

\*\* ДДТ – дихлордифенилтрихлорэтан, инсектицид.

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

Приложение 2  
к техническому регламенту  
«Масложировая продукция»

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

Группа продуктов	КМА- ФАНМ*, КОЕ**/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Дрож- жи, КОЕ/г, не более	Пле- сени, КОЕ/г, не более	Приме- чания
		БГКП*** (коли- формы)	Стафи- локок- ки S.aureus	Пато- генные, в том числе сальмо- неллы			
Майонезы, соусы майонезные, соусы на основе растительных масел	-	0,1	-	25	$5 \cdot 10^2$	50	-
Жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные и заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS- типа, заменители масла какао POP- типа, заменители масла какао нетемпе-рируемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемперуемые лауринового типа, смеси топленые растительно- жировые	-	0,001	-	25	$1 \cdot 10^3$	$1 \cdot 10^2$	-
Маргарины, спреды растительно- жировые	-	0,01	-	25	$5 \cdot 10^2$	50	-
Кремы на растительных маслах	$1 \cdot 10^4$	0,01	-	25	50	50	-
Спреды растительно- сливочные с массовой долей жира от 60% и более	$1 \cdot 10^5$	0,01	0,1	25	100	100	L.***мо noscytoген es в 25 г не допус- каются

Группа продуктов	КМА-ФАНМ*, КОЕ**/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечания
		БГКП*** (количества)	Стафилококки S.aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы			
Спреды растительно-сливочные с массовой долей жира от 39% до 60%	-	0,01	0,01	25	200 в сумме		L. monocytogenes в 25 г не допускаются
Смеси топленые растительно-сливочные	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	25	200	-	-

- \* КМАФАНМ – количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.  
 \*\* КОЕ – количество колониеобразующих единиц.  
 \*\*\* БГКП – бактерии группы кишечных палочек.  
 \*\*\*\* L – листерии.

Приложение 3  
к техническому регламенту  
«Масложировая продукция»

**Требования безопасности к непищевой масложировой продукции**

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