

Правительство Республики Таджикистан

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

О технических регламентах безопасности пищевой продукции, безопасности мяса и мясной продукции, безопасности молока и молочной продукции

В соответствии со [статьей 16](#) Конституционного закона Республики Таджикистан "О Правительстве Республики Таджикистан", [статьей 8](#) Закона Республики Таджикистан "О техническом нормировании" и [статьей 21](#) Закона Республики Таджикистан "О нормативных правовых актах" Правительство Республики Таджикистан постановляет:

1. Утвердить технические регламенты безопасности пищевой продукции, безопасности мяса и мясной продукции, безопасности молока и молочной продукции (прилагаются).
2. Агентству по стандартизации, метрологии, сертификации и торговой инспекции при Правительстве Республики Таджикистан совместно с заинтересованными министерствами и ведомствами принять необходимые меры по реализации настоящих технических регламентов.
3. Настоящее постановление ввести в действие по истечении шести месяцев со дня утверждения настоящих технических регламентов.

Председатель

Правительства Республики Таджикистан Эмомали Рахмон

г. Душанбе,

от 30 апреля 2016 года, № 190

Приложение 1

Утвержден

[постановлением Правительства](#)

Республики Таджикистан

от 30 апреля 2016года, №190

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ

"БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ"

1. Общие положения

1. Технический регламент "Безопасность пищевой продукции" (далее - Технический регламент) разработан на основании [Закона](#) Республики Таджикистан "О техническом нормировании" с целью установления обязательных требований к безопасности пищевой продукции, находящейся в обращении на территории Республики Таджикистан, защиты жизни и (или) здоровья человека, предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей (потребителей) и защиты окружающей среды.

2. При применении настоящего технического регламента должны учитываться требования технических регламентов Республики Таджикистан, устанавливающих обязательные требования к однородным видам пищевой продукции и связанным с требованиями к ним процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации (далее - технические регламенты Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции), дополняющие и (или) уточняющие требования настоящего Технического регламента.

2. Область применения

3. Настоящий Технический регламент устанавливает:

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

4. При применении настоящего Технического регламента должны учитываться требования к пищевой продукции в части ее маркировки, материалам упаковки, изделий и оборудования для производства пищевой продукции, контактирующим с пищевой продукцией, установленные соответствующими техническими регламентами Республики Таджикистан.

5. Требования к однородным видам пищевой продукции и связанным с требованиями к ним процессам производства (изготовления), хранения перевозки (транспортирования), реализации и утилизации, устанавливаемые иными техническими регламентами Республики Таджикистан, не могут изменять требования настоящего Технического регламента.

6. Технические регламенты Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции могут содержать требования к маркировке, не вступающие в противоречие с требованиями настоящего Технического регламента.

7. Объектами технического регулирования настоящего Технического регламента являются:

- пищевая продукция;
- связанные с требованиями к пищевой продукции процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации.

8. 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 (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и утилизации пищевой продукции, предназначенной только для личного потребления, и не предназначенной для выпуска в обращение на территории Республики Таджикистан, выращивание сельскохозяйственных культур и продуктивных животных в естественных условиях.

3. Основные понятия

9. В настоящем Техническом регламенте используются следующие основные понятия:

- 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 продуктивных животных и максимально приближенная по химическому составу к женскому молоку в целях удовлетворения физиологических потребностей детей первого года жизни в необходимых веществах и энергии;

- ароматизатор пищевой (ароматизатор) - не употребляемые человеком непосредственно в пищу вкусоароматическое вещество или вкусоароматический препарат, или термический технологический ароматизатор, или копильный 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 других компонентов;

- 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 - природные и (или) идентичные природным, биологически активные вещества, а также пробиотические микроорганизмы, 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 контаминантов, загрязнителей, создающих угрозу жизни или здоровью человека, либо угрозу для жизни и здоровья будущих поколений;

- выпуск в обращение пищевой продукции - купля-продажа и иные способы передачи пищевой продукции на территории Республики Таджикистан, начиная с изготовителя или импортера;

- генно-модифицированные (генно-инженерные, трансгенные) организмы (далее - 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 (или) содержащие генно-инженерный материал, в том числе гены, их фрагменты или комбинации генов;

- ветеринарно-санитарная аттестация условий производства производственных объектов, осуществляющих деятельность по получению, переработке (обработке) непереработанного продовольственного (пищевого), сырья животного происхождения (далее - государственная регистрация производственных объектов) - осуществление допуска юридического лица или индивидуального предпринимателя к деятельности по получению, переработке (обработке) непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения;

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

- идентификация пищевой продукции - процедура отнесения пищевой продукции к объектам технического регулирования технического регламента;

- 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 Республики Таджикистан, выпускающий в обращение пищевую продукцию на территории Республики Таджикистан, поставляемую не резидентом Республики Таджикистан, и несущий ответственность за соответствие такой продукции требованиям настоящего Технического регламента;

- компонент пищевой продукции (пищевой ингредиент) (далее - компонент) - продукт или вещество (включая пищевые добавки, ароматизаторы), которые в соответствии с рецептурой используются при производстве (изготовлении) пищевой продукции и являются ее составной частью;

- контаминация (загрязнение) пищевой продукции - попадание в пищевую продукцию предметов, частиц, веществ и организмов (контаминантов, загрязнителей) и присутствие их 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 продуктивных животных и предназначенные для вскармливания детей с первых дней жизни до шести месяцев;

- переработанная 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 определяющие пищевую ценность пищевой продукции;

- обогащенная пищевая продукция - пищевая продукция, в которую добавлены одно или более пищевые и (или) биологически активные вещества и (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 или биологически активного вещества, использованного для обогащения, доведено до уровня, соответствующего критериям для пищевой продукции - источника пищевого вещества или других отличительных признаков пищевой продукции, а максимальный уровень содержания пищевых и (или), биологически активных веществ в такой продукции не должен превышать верхний безопасный уровень потребления таких веществ при поступлении из всех возможных источников (при наличии таких уровней);

- 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;

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

условиям, и (или) иным документам изготовителя в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции;

- пищевая добавка - любое вещество (или смесь веществ) имеющее или не имеющее собственную пищевую ценность, обычно не употребляемое человеком непосредственно в пищу, преднамеренно вводимое в пищевую продукцию с технологической целью (функцией) при ее производстве (изготовлении), перевозке (транспортировании) и хранении, 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 - продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного 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 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 детского питания - специализированная пищевая продукция, предназначенная для детского питания для детей, (для детей раннего возраста от 0 до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше), отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющая вред здоровью ребенка соответствующего возраста;

- 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 непромышленного изготовления - пищевая продукция, полученная гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством и иными видами деятельности;

- пищевая продукция нового вида - пищевая продукция (в том числе пищевые добавки и ароматизаторы), ранее не использовавшаяся человеком в пищу на территории Республики Таджикистан, 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 ГМО 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 обезвоженная - пищевая продукция, из которой полностью или частично удалена вода, присутствующая в ней изначально;

- пищевая продукция прикорма - пищевая продукция для детского питания, которую начинают вводить в рацион питания детей первого года жизни в качестве дополнения к женскому молоку, заменителям женского молока или последующим молочным смесям и произведенная (изготовленная) на основе продуктов животного и (или) растительного происхождения;

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

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

- последующие молочные смеси - адаптированные (максимально ю 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 продуктивных животных и предназначенные для питания детей в возрасте старше шести месяцев в сочетании с продуктами прикорма;

- 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 защитной микрофлоры кишечника человека; продовольственное (пищевое) сырье - продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемые для производства (изготовления) пищевой продукции;

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

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

- прослеживаемость пищевой продукции - возможность документировано (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья;

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

- 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 превышают 5 дней, если иное не установлено техническими регламентами Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования) в целях сохранения безопасности и предотвращения развития в ней болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до уровней, опасных для здоровья человека;

- 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 настоящим Техническим регламентом и (или) техническими регламентами Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции, 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 производные (за исключением оборудования, упаковочных материалов, изделий и посуды), которые, не являясь компонентами пищевой продукции, 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 готовой пищевой продукции;

- тонизирующие напитки - безалкогольные и слабоалкогольные напитки, содержащие тонизирующие вещества (компоненты), в том числе растительного происхождения, в количестве, достаточном для обеспечения тонизирующего 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 Республики Таджикистан пищевой продукции в целях, отличных от целей, для которых пищевая продукция предназначена и в которых обычно используется, либо приведение не соответствующей требованиям технических регламентов Республики Таджикистан пищевой продукции в состояние, не пригодное для любого ее использования и применения, а также исключаящее неблагоприятное воздействие ее на человека, животных и окружающую среду.

4. Правила обращения на рынке

10. Пищевая продукция выпускается в обращение на рынке при ее соответствии настоящему Техническому регламенту, а также иным техническим регламентам Республики Таджикистан, действие которых на нее распространяется.

11. Пищевая продукция, соответствующая требованиям настоящего Технического регламента, иных технических регламентов Республики Таджикистан, действие которых на нее распространяется, и прошедшая оценку (подтверждение) соответствия, маркируется знаком соответствия техническим регламентам Республики Таджикистан.

12. Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции.

13. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям настоящего Технического регламента и (или) иных технических регламентов Республики Таджикистан, действие которых на нее распространяется, 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) Республики Таджикистан.

5. Идентификация пищевой продукции (процессов)

14. Для целей отнесения пищевой продукции к объектам технического регулирования, в отношении которых применяется настоящий Технический регламент, заинтересованными лицами осуществляется идентификация пищевой продукции.

15. Идентификация пищевой продукции проводится по ее наименованию и (или) ее признакам, изложенным в определении такой продукции в настоящем Техническом регламенте или в технических регламентах Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции, и (или) визуальным и (или) органолептическим, и(или) аналитическими методами.

16. Идентификация пищевой продукции проводится следующими методами:

- по наименованию - путем сравнения наименования и назначения пищевой продукции, указанных в маркировке на потребительской упаковке и (или) в товаросопроводительной документации, с наименованием, указанным в определении вида пищевой продукции в настоящем Техническом регламенте и (или) в технических регламентах Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции;

- визуальным методом - путем сравнения внешнего вида пищевой продукции с признаками, изложенными в определении такой пищевой продукции в настоящем Техническом регламенте и (или) в технических регламентах Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции;

- органолептическим методом - путем сравнения органолептических показателей пищевой продукции с признаками, изложенными в определении такой пищевой продукции в настоящем Техническом регламенте или в технических регламентах Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции. Органолептический метод применяется, если пищевую продукцию невозможно идентифицировать по наименованию или визуальным методом;

- 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 Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции. Аналитический метод применяется, если пищевую продукцию невозможно идентифицировать по наименованию, визуальным или органолептическим методами.

6. Общие требования безопасности пищевой продукции

17. Пищевая продукция, находящаяся в обращении на территории Республики Таджикистан в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасной.

18. Показатели безопасности пищевой продукции установлены в приложениях 1 и 2 к настоящему Техническому регламенту.

19. 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 приложениями 1 и 2 настоящего Технического регламента и (или) техническими регламентами Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции,

20. Показатели, безопасности (кроме микробиологических) обезвоженной пищевой продукции рассчитываются в пересчете на исходное продовольственное (пищевое) сырье с учетом содержания сухих веществ в нем и в обезвоженной пищевой продукции, если иное не установлено приложениями 1 и 2 настоящего Технического регламента и (или) техническими регламентами Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции.

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

22. Сроки годности и условия хранения пищевой продукции устанавливаются изготовителем, согласно действующим законодательством и нормативно-техническими актами.

23. Материалы, используемые для изготовления упаковки, изделий, контактирующих с пищевой продукцией, должны соответствовать требованиям, установленным соответствующим техническим регламентом Республики Таджикистан.

24. Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим средствам, используемым при производстве пищевой продукции, устанавливаются соответствующим техническими регламентами Республики Таджикистан.

25. При производстве (изготовлении) пищевой продукции из продовольственного (пищевого) сырья, полученного из ГМО растительного, животного и микробного происхождения, должны использоваться линии ГМО, прошедшие государственную регистрацию.

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

27. Производство (изготовление) пищевой продукции для детского питания для детей первого года жизни осуществляется на специализированных производственных объектах, или в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях.

28. В свежих и свежемороженых зелени столовой, овощах, фруктах и ягоде не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.

29. Содержание каждого пищевого или биологически активного вещества в обогащенной пищевой продукции, использованного для обогащения, должно быть доведено до уровня употребления в 100 мл или 100 г, или разовой порции такой продукции не менее 5 процентов уровня суточного потребления.

30. Содержание пробиотических микроорганизмов в обогащенной пищевой продукции должно оставлять не менее 10 колониеобразующих единиц (микробных клеток) в 1 г или 1 мл такой продукции.

7. Требования безопасности к специализированной пищевой продукции

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

32. При производстве пищевой продукции для детского питания не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов согласно приложению 3 настоящего Технического регламента.

33. Пищевая продукция для беременных и кормящих женщин должна соответствовать требованиям, установленным в приложениях 1 и 2 к настоящему Техническому регламенту и (или) техническими регламентами Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции.

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

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

- печенье для детского питания не должно содержать добавленного сахара более 25 процентов;
- хлебобулочные изделия для детского питания должны содержать соли не более 0,5 процентов.

36. Пищевая продукция для детского питания не должна содержать:

- этилового спирта более 0,2 процента;
- кофе натурального;
- ядер абрикосовой косточки;

- уксуса;
- подсластителей, за исключением специализированной пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания.

37. Пищевая продукция для детского питания для детей раннего возраста не должна содержать трансизомеров жирных кислот в заменителях женского молока более 4 процентов от общего содержания жирных кислот. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания запрещено использование бензойной, сорбиновой кислот и их солей.

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

- творог с кислотностью более 150 градусов Тернера;
- соевая мука (кроме изолята и концентрата соевого белка);
- зерно и продукты его переработки, зараженные вредителями и загрязненные посторонними примесями и вредителями;
- продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутые повторному замораживанию;
- сырье из рыбы и нерыбных объектов промысла, подвергнутое повторному замораживанию;
- мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки;
- коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- субпродукты продуктивных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца и крови;
- говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой свыше 12 процентов;
- свинина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 32 процентов;
- баранина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 9 процентов;
- тушки цыплят и цыплят-бройлеров 2 категории;
- блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев;
- мясо быков, хряков и тощих животных;
- рыбное сырье, полученное от рыбы садкового содержания и придонных пород рыб;
- яйца и мясо водоплавающих птиц;
- спреды;
- масло сливочное соленое;
- растительные масла - хлопковое, кунжутное и пальмовое;
- растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира (за исключением оливкового масла); оливковое масло с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;
- соки концентрированные диффузионные;
- пряности (за исключением укропа, петрушки, сельдерея, тмина, базилика, сладкого, белого и душистого перца, орегано, корицы, ванили, кориандра, гвоздики, лаврового листа, а также лука, чеснока, содержание которых устанавливается изготовителем);
- яичный порошок (для скоропортящейся пищевой продукции);
- гидрогенизированные масла и жиры, жиры с высоким содержанием насыщенных жирных кислот;
- жгучие специи (перец, хрен, горчица);
- майонез, майонезные соусы, соусы на основе растительных масел, кремы на основе растительных масел, жиры специального назначения, фритюрный жир.

39. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья;

- продукты убой продуктивных животных и птицы, подвергнутое повторному замораживанию;
- сырье из рыбы и нерыбных объектов промысла, подвергнутое повторному замораживанию;
- мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки;
- коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев;
- говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 20 процентов;
- свинина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 70 процентов;
- баранина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 9 процентов;
- мясо быков, хряков и тощих животных;
- субпродукты продуктивных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца и крови;
- яйца и мясо водоплавающих птиц;
- соки концентрированные диффузионные;
- растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира (за исключением оливкового масла), оливковое масло с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;
- гидрогенизированные масла и жиры;
- жгучие специи (перец, хрен, горчица).

40. При производстве (изготовлении) биологически активных добавок к пище для детей от 3 до 14 лет и детских травяных напитков (травяных чаев) для детей раннего возраста допускается использование только растительного сырья, указанного в приложении 3 к настоящему Техническому регламенту.

41. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста допускается использование витаминов и минеральных солей, установленных в приложении 3 к настоящему Техническому регламенту.

42. 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 для детей старше 4 месяцев - также ванилин.

43. 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 3 к настоящему Техническому регламенту.

44. Биологически активные добавки к пище должны соответствовать гигиеническим требованиям безопасности пищевой продукции, установленным в приложениях 1 и 2 к настоящему Техническому регламенту. Содержание в суточной дозе биологически активных добавок 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.

8. Требования безопасности к тонизирующим напиткам

45. Тонизирующие напитки (в том числе энергетические) производятся (изготавливаются) в виде безалкогольных и слабоалкогольных напитков.

46. В качестве источников тонизирующих веществ (компонентов) допускается использовать кофеин и содержащие его растения (растительные экстракты), чай, кофе, гуарану, 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 веществ (компонентов), тонизирующих слабоалкогольных напитков - не более одного.

47. При производстве (изготовлении) тонизирующих напитков допускается использование минеральных веществ, легко усвояемых углеводов, витаминов и витаминopodobных веществ, субстратов и стимуляторов энергетического обмена.

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

9. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации

49. Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей пищевой продукции, обязаны осуществлять процессы ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней настоящим Техническим регламентом и (или) техническими регламентами Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции.

50. При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), изложенных в пункте 51.

51. Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:

- выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;

- выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;

- определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

- проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими достоверность и полноту контроля;

- проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего Технического регламента и (или) технических регламентов Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции;

- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;

- соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;

- содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающим загрязнение пищевой продукции;

- выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

- ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом и (или) техническими регламентами Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции;

- прослеживаемость пищевой продукции.

10. Требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления)

52. Для целей обеспечения соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего Технического регламента и (или) технических регламентов Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции изготовитель пищевой продукции обязан внедрить процедуры обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) такой пищевой продукции.

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

54. Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить:

- перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего Технического регламента и (или) технических регламентов Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции;

- перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части), параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить указанные в первой части настоящего пункта опасные факторы;

- предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;

- порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);

- установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в третьей части настоящего пункта, от установленных иных предельных значений;

- периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего Технического регламента и (или) технических регламентов Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции;

- периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

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

55. Изготовитель обязан вести и хранить документацию о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, включая документы,

подтверждающие безопасность непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации.

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

57. Запрещается принимать пищу непосредственно в производственных помещениях.

58. Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, должны проходить обязательные предварительные при поступлении на работу и регулярные медицинские осмотры в соответствии с законодательством Республики Таджикистан.

59. 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.

11. Требования к обеспечению водой процессов производства (изготовления) пищевой продукции

60. Количество холодной и горячей воды, пара, льда должно быть достаточным для обеспечения производства (изготовления) безопасной пищевой продукции.

61. Вода в разных агрегатных состояниях, используемая в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, должна соответствовать следующим требованиям:

- вода, используемая в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующая с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, должна соответствовать СанПин 2.1.4.004-07 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества";

- пар, используемый в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующий с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, не должен являться источником загрязнения пищевой продукции;

- используемый в производстве (изготовлении) пищевых продуктов лёд должен быть изготовлен, из питьевой воды, соответствующей установленным требованиям к питьевой воде.

62. Требования к водоснабжению:

- в производственных процессах, не связанных непосредственно с производством (изготовлением) пищевой продукции (противопожарная система, охлаждение холодильного оборудования, производство пара и другое), а также при переработке (обработке) продовольственного (пищевого) сырья растительного происхождения для технических нужд (гидроподача, мойка) допускается использование воды, не соответствующей требованиям к питьевой воде. Предназначенные для таких процессов трубопроводы не должны использоваться в целях снабжения питьевой водой и должны иметь признаки, позволяющие отличать их от трубопроводов для питьевой воды;

- при тепловой обработке продовольственного (пищевого) сырья и пищевой 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.

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

63. Продовольственное (пищевое) сырье, используемое при производстве (изготовлении) пищевой продукции, должно соответствовать требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом и (или) техническими регламентами Республики Таджикистан на однородные виды

пищевой продукции, и быть прослеживаемым. Использование птичьей кожи при производстве пищевой продукции не допускается.

64. Продовольственное (пищевое) сырье растительного происхождения используется для производства (изготовления) 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.

65. Непереработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения должно быть получено от продуктивных 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 таких животных;

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

13. Требования к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции

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

- возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря;

- предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

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

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

- необходимое пространство для осуществления технологических операций;

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

- условия для хранения продовольственного (пищевого) сырья, материалов упаковки и пищевой продукции.

68. Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны быть оборудованы:

- средствами естественной и механической вентиляции, количество и (или) мощность, конструкция и исполнение которых позволяют избежать загрязнения пищевой продукции, а также обеспечивают доступ к фильтрам и другим частям указанных систем, требующим чистки или замены;

- естественным или искусственным освещением, соответствующим требованиям, установленным законодательством Республики Таджикистан;

- 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;

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

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

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

71. Части производственных помещений, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны соответствовать следующим требованиям:

- поверхности полов должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, быть доступными для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции, а также их надлежащего дренажа;

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

- 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;

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

- двери производственных помещений должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов.

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

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

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

14. Требования к использованию технологического оборудования и инвентаря в процессе производства (изготовления) пищевой продукции

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

- имеют конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей настоящему Техническому регламенту и (или) техническим регламентам Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции;

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

- изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией.

76. Технологическое оборудование, если это необходимо для достижения целей настоящего Технического регламента и (или) технических регламентов Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции, должно быть оснащено соответствующими контрольными приборами.

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

15. Требования к условиям хранения и удаления отходов производства (изготовления) пищевой продукции

78. Отходы, образующиеся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, должны регулярно удаляться из производственных помещений.

79. Отходы, образующиеся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, делятся на категории:

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

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

81. Конструктивные характеристики указанных в пункте 80 емкостей должны обеспечивать возможность их очищения и (или) мойки и их защиту от проникновения в них животных.

82. Удаление и уничтожение отходов из производственных помещений, с территории производственного объекта по производству (изготовлению) пищевой продукции не должны приводить к загрязнению пищевой продукции, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью человека.

16. Требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции

83. Перевозка (транспортирование) пищевой продукции должна осуществляться транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.

84. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции, либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

85. 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.

86. Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, должны обеспечивать возможность поддержания условий (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции.

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

88. 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 установленным требованиям к питьевой воде.

89. 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 Республики Таджикистан на отдельные виды пищевой продукции.

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

91. Пищевая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции.

92. Работники, занятые на работах, которые связаны с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции, и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, должны проходить обязательные предварительные при поступлении на работу и регулярные медицинские осмотры в соответствии с законодательством Республики Таджикистан.

93. Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не должны допускаться к работам, связанным с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции.

94. При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем по согласованию с уполномоченными органами государственного надзора.

95. 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.

17. Требования к процессам утилизации пищевой продукции

96. Утилизации подлежит пищевая продукция, не соответствующая требованиям настоящего Технического регламента и (или) технических регламентов Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции.

97. Решение о возможности использования пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего Технического регламента и (или) технических регламентов Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции, на корм животным принимается уполномоченными органами государственного ветеринарного надзора или иными уполномоченными лицами в соответствии с законодательством Республики Таджикистан в области ветеринарии.

98. Пищевая продукция, указанная в пункте 13, до проведения ее утилизации должна направляться на хранение, условия осуществления которого исключают возможность несанкционированного доступа к ней и подлежит учету.

99. При утилизации пищевой продукции, указанной в пункте 13, по предписанию уполномоченного органа государственного контроля (надзора), владелец пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего Технического регламента и (или) технических регламентов Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции, осуществляет выбор способов и условий ее утилизации.

100. Приведение пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего Технического регламента и (или) технических регламентов Республики Таджикистан на однородные виды 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 законодательства Республики Таджикистан в области защиты окружающей среды.

101. 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, владелец пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего Технического регламента и (или) технических регламентов Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции, письменно уведомляет уполномоченный орган государственного контроля, (надзора), вынесший предписание об утилизации пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего Технического регламента и (или) технических регламентов Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции, о выбранных месте, времени, способах и условиях утилизации.

102. Инфицированная пищевая продукция, опасная для людей и животных, перед уничтожением или в процессе уничтожения подвергается обеззараживанию.

103. При утилизации пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего Технического регламента и (или) технических регламентов Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции, 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 такой орган государственного контроля (надзора), вынесший предписание об их утилизации, документ, подтверждающий факт утилизации такой пищевой продукции в установленном законодательством порядке.

18. Требования к процессам производства переработанной пищевой продукции животного происхождения

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

105. На производственных объектах, производящих убой, должны соблюдаться гигиенические и ветеринарно-санитарные требования по содержанию и эксплуатации производственных объектов по производству (изготовлению) мяса и мясной продукции, направленные на обеспечение выпуска безопасной пищевой и непищевой продукции, а так же на предупреждение возникновения недопустимого риска.

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

107. К убою для использования на пищевые цели допускаются здоровые продуктивные животные из хозяйств и (или) местности, благополучных в ветеринарном отношении.

108. 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.

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

110. База предубойного содержания продуктивных животных в обязательном порядке должна включать карантинное отделение, изолятор и санитарную бойню. В случае отсутствия санитарной бойни убой продуктивных животных, направляемых для санитарного убоя, допускается в специально отведенные дни или в цехе первичной переработки продуктивных животных в конце смены при удалении из цеха всех туш и других продуктов убоя здоровых продуктивных животных.

111. Непосредственно перед убоем продуктивные животные подлежат предубойному ветеринарному осмотру.

112. После убоя туши продуктивных животных и другое переработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения, полученное от их убоя, подлежат послеубойному осмотру и ветеринарно-санитарной экспертизе.

113. В переработанной пищевой продукции животного происхождения, полученной от убоя продуктивных животных, не должны присутствовать изменения, характерные для заразных болезней животных. Не допускается использование переработанных жиров внутренних органов животных на предприятиях общественного питания, а также их реализация в торговых точках.

114. Иное переработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения, предназначенное для производства (изготовления) пищевой продукции, за исключением улова водных биологических ресурсов, должно быть получено от здоровых продуктивных животных из эпизоотически благополучных хозяйств (производственных объектов).

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

116. Дополнительные требования к процессам получения переработанной пищевой продукции животного происхождения устанавливаются техническими регламентами Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции, устанавливающими требования к такой пищевой продукции и связанным с требованиями к ней процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.

19. Обеспечение соответствия пищевой продукции требованиям безопасности

117. Соответствие пищевой продукции настоящему Техническому регламенту обеспечивается выполнением его требований безопасности и выполнением требований безопасности технических регламентов Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции.

118. Методы исследований (испытаний) и измерений пищевой продукции устанавливаются в Перечне стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований настоящего Технического регламента и осуществления оценки (подтверждения) соответствия пищевой продукции.

20. Формы оценки (подтверждения) соответствия пищевой продукции и процессов производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации

119. Оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции, за исключением пищевой продукции, указанной в пункте 121, требованиям настоящего Технического регламента и (или) технических регламентов Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции проводится в формах:

- сертификации пищевой продукции;
- государственной регистрации специализированной пищевой продукции;
- государственной регистрации пищевой продукции нового вида;
- ветеринарно-санитарной экспертизы.

120. Оценка соответствия процессов производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации пищевой продукции требованиям настоящего Технического регламента и (или) технических регламентов Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением установленных настоящим Техническим регламентом и (или) техническими регламентами Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции требований, за исключением процессов производства (изготовления) пищевой продукции, указанных в разделе 30. Оценка (подтверждение) соответствия таких процессов производства (изготовления) проводится в форме ветеринарно-санитарной аттестации условий производства производственных объектов.

121. Оценка соответствия пищевой продукции непромышленного изготовления и пищевой продукции предприятий питания (общественного питания), предназначенной для реализации при оказании услуг, а также процессов реализации указанной пищевой продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований к пищевой продукции, установленных настоящим Техническим регламентом и (или) техническими регламентами Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции.

21. Заявитель при сертификации соответствия пищевой продукции

122. Заявителем при оценке (подтверждении) соответствия пищевой продукции, за исключением государственного контроля (надзора), может быть зарегистрированное в соответствии с законодательством Республики Таджикистан на ее территории юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, либо являющееся изготовителем или продавцом, либо выполняющее функции иностранного изготовителя на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой пищевой продукции требованиям настоящего Технического регламента и (или) иных технических регламентов Республики Таджикистан, действие которых на нее

распространяется, и в части ответственности за ее несоответствие требованиям таких технических регламентов.

123. Заявитель обязан обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом и иными техническими регламентами Республики Таджикистан, действие которых на нее распространяется.

22. Сертификация пищевой продукции

124. Пищевая продукция и вспомогательные материалы для производства пищевой продукции, включенные в приложение 3 к настоящему Техническому регламенту, за исключением переработанной пищевой продукции животного происхождения и специализированной пищевой продукции, выпускаемые в обращение на территории Республики Таджикистан, подлежат сертификации на соответствие требованиям настоящего Технического регламента и (или) технических регламентов Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции.

125. Сертификация пищевой продукции осуществляется органом по сертификации, область аккредитации которого распространяется на пищевую продукцию, на основании договора и заявки между заявителем и органом по сертификации.

126. Сертификация каждой партии пищевой продукции проводится отдельно.

127. Порядок осуществления сертификации пищевой продукции включает в себя:

- подачу заявки;
- отбор образцов и идентификацию продукции;
- проведение испытаний образца продукции в аккредитованной испытательной лаборатории;
- обобщение результатов испытаний и принятие решения о выдаче (об отказе в выдаче) заявителю сертификата соответствия;
- осуществление инспекционного контроля сертифицированной продукции в соответствии с законодательством Республики Таджикистан;
- проведение корректирующих мероприятий в случае несоответствия продукции установленным требованиям и неправильного применения знака соответствия техническим регламентам Республики Таджикистан.

128. Действие сертификата соответствия на пищевую продукцию может быть прекращен или приостановлен органом по сертификации в случаях несоответствия требованиям настоящего Технического регламента, установленных в результате инспекционного контроля и (или) по решению судебных органов Республики Таджикистан.

129. Заявитель имеет право обжаловать решение органа по сертификации пищевой продукции в судебном порядке.

23. Государственная регистрация специализированной пищевой продукции

130. Специализированная пищевая продукция подлежит государственной регистрации. К специализированной пищевой продукции относятся:

- пищевая продукция для детского питания, в том числе вода питьевая для детского питания;
- пищевая продукция для диетического лечебного и диетического профилактического питания;
- минеральная природная, лечебно-столовая, лечебная минеральная вода с минерализацией свыше 1 мг/дм³ или при меньшей минерализации, содержащая биологически активные вещества в количестве не ниже бальнеологических норм;
- пищевая продукция для питания спортсменов, беременных и кормящих женщин;
- биологически активные добавки к пище.

131. Пищевая продукция, указанная в пункте 130, допускается к производству (изготовлению), хранению, перевозке (транспортированию) и реализации после ее государственной регистрации в установленном настоящим Техническим регламентом порядке.

132. Государственная регистрация специализированной пищевой продукции проводится на этапе ее подготовки к производству (изготовлению) на территории Республики Таджикистан, а специализированной пищевой продукции, ввозимой на территорию Республики Таджикистан - до ее ввоза на территорию Республики Таджикистан.

133. Государственная регистрация специализированной пищевой продукции проводится уполномоченным органом по регистрации специализированной пищевой продукции.

134. Государственная регистрация специализированной пищевой продукции является бессрочной.

135. Государственная регистрация специализированной пищевой продукции может быть прекращена или приостановлена уполномоченным органом в случаях несоответствия требованиям настоящего Технического регламента, установленных в результате государственного контроля (надзора) и (или) по решению судебных органов Республики Таджикистан.

136. Заявитель имеет право обжаловать решение уполномоченного органа по регистрации специализированной пищевой продукции в судебном порядке.

24. Порядок государственной регистрации специализированной пищевой продукции

137. Государственная регистрация специализированной пищевой продукции включает в себя:

- рассмотрение документов, которые представлены заявителем и подтверждают безопасность такой продукции и ее соответствие требованиям настоящего Технического регламента и иных технических регламентов Республики Таджикистан, действие которых на нее распространяется;

- 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.

138. Для государственной регистрации специализированной пищевой продукции заявитель представляет в уполномоченный орган по регистрации специализированной пищевой продукции следующие документы:

- 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);

- результаты исследований (испытаний) образцов специализированной пищевой продукции, проведенных в аккредитованной испытательной лаборатории, а также иные документы, подтверждающие соответствие такой продукции требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом и иными техническими регламентами Республики Таджикистан, действие которых на нее распространяется;

- сведения о назначении пищевой продукции.

139. Документы, представленные в орган по регистрации специализированной пищевой продукции, принимаются по описи, копия которой с отметкой о дате их приема направляется (вручается) заявителю.

140. Заявление на проведение государственной регистрации специализированной пищевой продукции и прилагаемые к нему документы могут быть направлены в уполномоченный 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 Республики Таджикистан.

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

142. 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 уполномоченным органом по регистрации специализированной пищевой продукции представленных документов.

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

- неполноты или недостоверности представленных заявителем документов, предусмотренных пунктом 138;

- несоответствия специализированной пищевой продукции требованиям настоящего Технического регламента и иных технических регламентов Республики Таджикистан, действие которых на нее распространяется, в том числе в части не введения в заблуждение потребителя.

144. Решение об отказе в письменной форме или в форме электронного документа с обоснованием причин отказа в течение трех рабочих дней направляется заявителю.

145. Заявитель вправе обжаловать решение уполномоченного органа по регистрации специализированной пищевой продукции об отказе в государственной регистрации специализированной пищевой продукции в судебном порядке.

25. Единый реестр специализированной пищевой продукции

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

147. В единый реестр специализированной Пищевой продукции включаются следующие сведения:

- наименование и место нахождения юридического лица, фамилия, имя, отчество, адрес регистрации, данные документа, удостоверяющего личность индивидуального предпринимателя, осуществляющих производство (изготовление) специализированной пищевой продукции;

- наименование специализированной пищевой продукции;

- сведения об отнесении продукции к специализированной пищевой продукции;

- дата и номер решения о государственной регистрации;

- наименование и место нахождения уполномоченного органа по регистрации специализированной пищевой продукции, проводившего государственную регистрацию.

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

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

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

26. Государственная регистрация пищевой продукции нового вида

151. Пищевая продукция нового вида подлежит государственной регистрации.

152. К пищевой продукции нового вида не относится пищевая продукция, произведенная по известным и уже применявшимся технологиям, имеющая в своем составе компоненты, в том числе

пищевые добавки, уже использующиеся для употребления человеком в пищу, далее в том случае, если такая продукция и компонент произведены по новой рецептуре.

155. Государственная регистрация пищевой продукции нового вида проводится на этапе ее подготовки к производству (изготовлению) впервые на территории Республики Таджикистан, а пищевой продукции, ввозимой на территорию Республики Таджикистан - до ее ввоза впервые на территорию Республики Таджикистан.

154. Государственную регистрацию пищевой продукции нового вида проводит уполномоченный орган по регистрации пищевой продукции нового вида.

155. 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.

156. Государственная регистрация пищевой продукции нового вида является бессрочной.

157. Пищевая продукция нового вида каждого наименования подлежит оценке (подтверждению) соответствия в установленном настоящим Техническим регламентом порядке.

158. Государственная регистрация пищевой продукции нового вида Может быть прекращена или приостановлена уполномоченным органом по регистрации пищевой продукции нового вида в случаях причинения вреда, установленных в результате государственного контроля (надзора), по решению судебных органов Республики Таджикистан.

27. Порядок государственной регистрации пищевой продукции-нового вида регистрация пищевой продукции нового вида

159. Государственная включает в себя:

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

- внесение сведений о пищевой продукции нового вида в единый реестр пищевой продукции нового вида или направление заявителю решения об отказе в государственной регистрации.

160. Для государственной регистрации пищевой продукции нового вида заявитель представляет в уполномоченный орган по регистрации пищевой продукции нового вида следующие документы:

- а) 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);

- б) документы:

- результаты исследований (испытаний) образцов пищевой продукции нового вида, проведенные в аккредитованной испытательной лаборатории, а также иные документы, подтверждающие ее безопасность для жизни и здоровья человека;

- сведения о ее влиянии на организм человека, подтверждающие отсутствие вредного воздействия на человека такой пищевой продукции, полученное из любых достоверных источников.

161. Документы, представленные в уполномоченный орган по регистрации пищевой продукции нового вида, принимаются по описи, копия которой с отметкой о дате их приема направляется (вручается) заявителю.

162. Заявление на проведение государственной регистрации пищевой продукции нового вида и прилагаемые к нему документы могут быть также направлены в уполномоченный 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 Республики Таджикистан.

163. Рассмотрение уполномоченным органом по регистрации пищевой продукции нового вида представленных для регистрации документов осуществляется в срок не более 5 дней со дня получения заявления со всеми необходимыми документами.

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

- неполноты или недостоверности представленных заявителем документов, предусмотренных пунктом 160;
- несоответствия пищевой продукции требованиям настоящего Технического регламента и иных технических регламентов Республики Таджикистан, действие которых на нее распространяется;
- установления доказанного неблагоприятного воздействия на организм человека.

165. Решение об отказе в письменной форме или в форме электронного документа с обоснованием причин отказа в течение трех рабочих дней направляется заявителю.

166. Заявитель вправе обжаловать решение уполномоченного органа по регистрации пищевой продукции нового вида об отказе в государственной регистрации пищевой продукции нового вида в судебном порядке.

28. Единый реестр пищевой продукции нового вида

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

168. В единый реестр пищевой продукции нового вида включаются следующие сведения:

- описание пищевой продукции нового вида;
- дата и номер решения о государственной регистрации.

169. Представленное для проведения государственной регистрации пищевой продукции нового вида заявление и прилагаемые к нему документы составляют информационный фонд и подлежат постоянному хранению в уполномоченном органе по регистрации пищевой продукции нового вида.

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

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

29. Ветеринарно-санитарная экспертиза

172. Непереработанная пищевая продукция животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе перед выпуском в обращение на территорию Республики Таджикистан, если иное не установлено техническими регламентами Республики Таджикистан на однородные виды переработанной пищевой продукции, и сопровождается документом, содержащим сведения, подтверждающие ее безопасность.

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

174. В форме ветеринарно-санитарной экспертизы может проводиться оценка соответствия пищевой продукции непромышленного изготовления животного происхождения требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом и иными техническими регламентами Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции.

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

- установления соответствия пищевой продукции и связанных с требованиями безопасности к ней процессов производства (изготовления), хранения, перевозки, реализации и утилизации требованиям настоящего Технического регламента и технических регламентов Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции;

- установления благополучия в ветеринарном отношении хозяйств (производственных объектов) происхождения животных.

176. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы и оформление ее результатов осуществляется в соответствии с законодательством Республики Таджикистан и международными соглашениями.

30. Производственные объекты по производству пищевой продукции, подлежащие ветеринарно-санитарной аттестации условий производства

177. Ветеринарно-санитарной аттестации условий производства подлежат производственные объекты, на которых осуществляется деятельность по получению, переработке (обработке) непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, а именно следующие процессы производства (изготовления) пищевой продукции:

- убой продуктивных животных и птицы, переработка (обработка), продуктов убоя продуктивных животных и птицы;
- прием сырого молока, сырых сливок и сырого обезжиренного молока и (или) их переработка (обработка);
- производство (изготовление) и переработка (обработка) яиц сельскохозяйственной птицы;
- производство (изготовление) и переработка (обработка) продукции аквакультуры и улова водных биологических ресурсов (нерыбные объекты промысла), за исключением продукции растительного происхождения.

31. Государственный надзор за соблюдением требований настоящего технического регламента

178. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего Технического регламента в отношении пищевой продукции и связанных с требованиями к ней процессов производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации осуществляется в соответствии с законодательством Республики Таджикистан.

32. Требования к маркировке пищевой продукции

179. Маркировка пищевой продукции должна соответствовать требованиям технического регламента Республики Таджикистан, устанавливающего требования к пищевой продукции в части ее маркировки, и (или) соответствующим требованиям технических регламентов Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции.

180. Пищевая продукция, прошедшая оценку (подтверждение) соответствия, должна маркироваться знаком соответствия техническим регламентам Республики Таджикистан, если иное не установлено техническими регламентами Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции, за исключением пищевой продукции непромышленного изготовления, предназначенной для выпуска в обращение на территории Республики Таджикистан, и пищевой продукции, реализуемой на предприятиях питания (общественного питания).

181. Маркировка знаком соответствия техническим регламентам Республики Таджикистан неупакованной пищевой продукции наносится на товаросопроводительные документы, если иное не установлено техническими регламентами Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции.

33. Заключительные положения

182. Физические и юридические лица за несоблюдение требований настоящего Технического регламента привлекаются к ответственности в порядке, установленном законодательством Республики Таджикистан.

34. Порядок вступления в силу настоящего технического регламента

183. Настоящий Технический регламент вступает в силу по истечении шести месяцев со дня его утверждения.

* Приложение [1](#), [2](#), [3](#)

Требования к непереработанному продовольственному (пищевому) сырью животного происхождения

1. Требования, предъявляемые к мясу и другому мясному сырью

1. Мясо и другое мясное сырье должны происходить от убоя здоровых животных, заготовленных в хозяйствах или административной территории в соответствии с регионализацией, официально свободных от болезней животных, в том числе:

а) для всех видов животных:

- ящура - в течение последних 12-месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- сибирской язвы - в течение последних 20 дней на территории хозяйства;

б) крупный рогатый скот:

- губкообразной энцефалопатии крупного рогатого скота и скрепи овец, на территории страны, в соответствии с требованиями Кодекса МЭБ;

- чумы крупного рогатого скота, контагиозной плевропневмонии, в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- туберкулеза, бруцеллеза - в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства;

- лейкоза - в течение последних 12 месяцев в хозяйстве;

в) овцы и козы:

- губкообразной энцефалопатии крупного рогатого скота и скрепи овец, на территории страны, в соответствии с рекомендациями Кодекса МЭБ;

- блутанга - в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- чумы мелких жвачных - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- чумы крупного рогатого скота - в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- аденоматоза, меди - висны, артрита-энцефалита - в течение последних 36 месяцев на территории хозяйства;

- оспы овец и коз, туберкулеза, бруцеллеза - в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства;

г) свиньи:

- африканской чумы свиней - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- везикулярной болезни свиней - в течение последних 24 месяца на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- классической чумы свиней - в течение последних 12-месяцев на территории страны или административной территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- болезнь Ауески - на территории страны, в соответствии с рекомендациями Кодекса МЭБ;

- энтеровирусного энцефаломиелита свиней (болезни Тешена) - в течение последних 6 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- трихинеллеза - в течение последних 3 месяцев на территории хозяйства;

- репродуктивно - респираторного синдрома свиней - в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства;

2. К обращению допускаются:

- мясо и другое мясное сырье из говядины и баранины, произведенные от убоя животных, которые не получали корма животного происхождения, содержащих белки жвачных животных, за исключением веществ, рекомендованных Кодексом МЭБ;

3. К обращению не допускается мясо и другое мясное сырье, полученное от туш:

- имеющих при посмертном осмотре изменения, характерные для ящура, чумы, анаэробных инфекций, туберкулеза, лейкоза и других заразных болезней, поражения гельминтами (цистицеркоз, трихинеллез, саркоспоридиоз, онхоцеркоз, эхинококков и др.), а также при отравлениях различными веществами;

- подвергнутые дефростации в период хранения;

- имеющие признаки порчи;

- имеющие температуру в толще мышц бедра выше минус 8 градусов Цельсия для замороженного мяса, и выше плюс 4 градусов Цельсия - для охлажденного;

- с остатками внутренних органов, кровоизлияниями в тканях, не удаленными абсцессами, с личинками оводов, с зачисткой серозных оболочек и удаленными лимфоузлами, с механическими примесями, а также с несвойственным мясу цветом, запахом, привкусом (рыбы, лекарственных средств, трав и др.);

- содержащие средства консервирования;

- обсемененные сальмонеллами или возбудителями других бактериальных инфекций;

- обработанные красящими веществами.

2. Требования, предъявляемые к мясу птицы

4. Мясо птицы должно происходить от убоя здоровой птицы из хозяйств и административной территории в соответствии с регионализацией, официально свободных от заразных болезней, в том числе:

- а) гриппа, подлежащего в соответствии с Кодексом МЭБ обязательной декларации - в течение последних 6 месяцев;

- б) других вирусов гриппа - в течение последних 3 месяцев в хозяйстве;

- в) ньюкаслской болезни птиц - в течение последних 6 месяцев на территории страны, или административной территории в соответствии с регионализацией;

- г) по орнитозу (пситтакозу) - куриные и индюшьи хозяйства - в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства;

- д) гусиные и утиные хозяйства - болезни Держи, вирусному, гепатиту утят, чуме уток, орнитозу (пситтакозу) - в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства;

- е) птица поступает на убой из хозяйств, которые признаны благополучными по сальмонеллёзу, в соответствии с требованиями Кодекса МЭБ;

5. К обращению не допускается мясо птицы:

- имеющей при посмертном осмотре изменения, характерные для заразных болезней, поражения гельминтами, а также при отравлениях различными веществами;

- мясо непотрошеной и полупотрошеной птицы;

- недоброкачественное по органолептическим показателям;
- имеющей температуру в толще мышцы выше минус 12 градусов Цельсия для замороженной птицы (температура при хранении, должна быть минус 18 градусов Цельсия);
- содержащее средства консервирования;
- обсемененное сальмонеллами на поверхности тушек, в толще мышц или тканях органов;
- обработанное красящими и пахучими веществами, ионизирующим облучением или ультрафиолетовыми лучами;
- имеющее темную пигментацию (кроме индеек и цесарок);
- мясо, имеющее признаки порчи;
- полученное от убоя птицы, которая подвергалась воздействию натуральных или синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов, антибиотиков, пестицидов и других медикаментозных средств, введенных перед убоем позднее сроков, рекомендованных инструкциями по их применению.

3. Требования, предъявляемые к конине

6. Конина должна происходить от животных, заготовленных в хозяйствах, официально свободных от болезней животных, в том числе:

- африканской чумы лошадей - в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;
- инфекционной анемии - в течение последних 3 месяцев на территории хозяйства;
- сапа - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;
- эпизоотического лимфангоита - в течение последних 2 месяцев на территории хозяйства;
- сибирской язвы - в течение 20 дней на территории хозяйства.

7. К обращению не допускается мясо:

- имеющее при послеубойном осмотре изменения, характерные для заразных болезней, поражения гельминтами, а также при отравлениях различными веществами;
- с остатками внутренних органов, кровоизлияниями в тканях, не удаленными абсцессами, с личинками оводов, с зачисткой серозных оболочек и удаленными лимфоузлами, с механическими примесями, а также с несвойственным мясу запахом и привкусом;
- имеющее температуру в толще мышц бедра выше минус 8 градусов Цельсия для замороженного мяса, и выше плюс 4 градусов Цельсия - для охлажденного;
- обсемененная сальмонеллами и возбудителями других бактериальных инфекций;
- обработанная красящими веществами, ионизирующим облучением или ультрафиолетовыми лучами;
- полученная от убоя животных, которые подвергались воздействию натуральных или синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов, антибиотиков, пестицидов и других медикаментозных средств, введенных перед убоем позднее сроков, рекомендованных инструкциями по их применению.

4. Требования, предъявляемые к мясу домашних кроликов

8. Мясо должно происходить от убоя здоровых кроликов из хозяйств и или административной территории в соответствии с регионализацией, официально свободных от заразных болезней, в том числе:

- миксоматоза, туляремии, пастереллеза, листериоза - в течение последних 6 месяцев в хозяйстве;

- геморрагической болезни кроликов - в течение последних 12 месяцев на территории хозяйства;
- 9. К обращению не допускается мясо кроликов:
 - имеющее при послеубойном осмотре изменения, характерные для заразных болезней, поражения гельминтами, а также при отравлениях различными веществами;
 - недоброкачественное по органолептическим показателям;
 - содержащее консерванты;
 - обсемененное сальмонеллами на поверхности тушек, толще мышц или тканях органов;
 - обработанное красящими и пахучими веществами, ионизирующим излучением или ультрафиолетовыми лучами;
 - имеющее темную пигментацию;
 - подвергнутое дефростации в период хранения;
 - имеющее температуру в толще мышцы выше минус 12 градусов Цельсия для замороженного мяса кроликов (температура при хранении должна быть минус 18 градусов Цельсия);
 - полученные от убоя кроликов, которые подвергались воздействию натуральных или синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов, антибиотиков, пестицидов и других медикаментозных средств, введенных перед убоем позднее сроков, рекомендованных инструкциями по их применению.

5. Требования, предъявляемые к сырому молоку, полученному от крупного и мелкого рогатого скота и сырым сливкам

10. К обращению допускаются сырое молоко и сырые сливки, полученные от здоровых животных из хозяйств, официально свободных от заразных болезней животных, в том числе:
- ящура - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;
 - чумы крупного рогатого скота - в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;
 - чумы мелких жвачных - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;
 - контагиозной плевропневмонии - в течение последних 24 месяцев на территории страны, или административной территории в соответствии с регионализацией;
 - лейкоза - в течение последних 12 месяцев на территории хозяйства;
 - бруцеллеза крупного рогатого скота, туберкулеза, паратуберкулеза в течение последних 6 месяцев в хозяйстве;
 - бруцеллеза овец и коз, туберкулеза МРС - в течение последних 6 месяцев в хозяйстве;
 - оспы овец и коз - в течение последних 6 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией.

6. Требования, предъявляемые к мясу диких животных

11. Мясо должно происходить от убоя здоровых животных (пернатой дичи) и экзотических животных, которые обитали (содержались) в охотничьих угодьях или предприятиях по их выращиванию и официально свободных от заразных болезней животных в том числе:

- а) для всех видов животных:
 - бешенства - на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- сибирской язвы - в течение последних 20 дней на территории охотничьего угодья, хозяйства или иного места обитания;

б) для крупных жвачных парнокопытных:

- ящура - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- контагиозной плевропневмонии крупного и мелкого рогатого скота в течение 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- чумы крупного рогатого скота контагиозной плевропневмонии - в течении последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- чумы мелких жвачных - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- геморрагической септицемии - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- губкообразной энцефалопатии крупного рогатого скота и скрепи овец на территории страны, в соответствии с требованиями Кодекса МЭБ;

- блутанга - в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- заразного узелкового дерматита (бугорчатки) крупного рогатого скота - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- лихорадки долины Рифт - в течение последних 4-х лет на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- паратуберкулеза - в течение последних 3-лет на территории хозяйства (предприятия по выращиванию), охотничьего угодья или иного места обитания;

- бруцеллеза, туберкулеза - в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства (предприятия по выращиванию), охотничьего угодья или иного места обитания;

- лейкоза - в течение последних 12 месяцев в хозяйстве или охотничьем угодье, свободного от лейкоза;

в) для мелких жвачных парнокопытных:

- ящура - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- губкообразной энцефалопатии крупного рогатого скота и скрепи овец - на территории страны, в соответствии с требованиями Кодекса МЭБ;

- чумы крупного рогатого скота, чумы мелких жвачных - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- лихорадки долины Рифт - в течение последних 48 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- контагиозной плевропневмонии, блутанга - в течение 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- КУ - лихорадки - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- паратуберкулеза, артрита-энцефалита - в течение последних 36 месяцев на территории хозяйства (предприятия по выращиванию), охотничьего угодья или иного места обитания;

- меди - висна - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- туберкулеза, бруцеллеза - в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства (предприятия по выращиванию), охотничьего угодья или иного места обитания;

- оспы овец и коз - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

г) для мелких нежвачных парнокопытных:

- африканской чумы свиней - на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- ящура - в течение последних 12 месяцев на территории такой страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- репродуктивно - респираторного синдрома свиней - в течение последних 12 месяцев на территории охотничьего угодья или иного места обитания;

- классической чумы свиней - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- болезнь Ауески - на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- энтеровирусного энцефаломиелита свиней (болезни Тешена) - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией.

д) для непарнокопытных:

- ящура - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- инфекционной анемии, случной болезни, эпизоотического лимфангоита - в течение 12 месяцев на территории хозяйства (предприятия по выращиванию), охотничьего угодья или иного места обитания;

- сапа - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- инфекционных энцефаломиелитов лошадей всех типов, инфекционной анемии - в течение 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- случной болезни - в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- эпизоотического лимфангоита - в течение последних 2 месяцев на территории хозяйства;

е) для кроликов и зайцев:

- миксоматоза, туляремии, пастереллеза, листериоза - в течение 6 месяцев на территории хозяйства (предприятия по выращиванию), охотничьего угодья или иного места обитания;

- вирусной геморрагической болезни кроликов - в течение последних 12 месяцев в хозяйстве;

ж) для пернатой дичи (птицы):

- гриппа птиц всех серотипов - в течение 6 месяцев на территории страны;

- ньюкаслской болезни птиц - в течение последних 12 месяцев на территории страны, административной территории в соответствии с регионализацией;

- оспы - дифтерита, орнитоза и аспергиллеза туберкулеза, чумы уток, в течение - последних 6 месяцев на территории хозяйства (предприятия по выращиванию), охотничьего угодья или иного места обитания.

Мясо не должно иметь гематом, не удаленных абсцессов, личинок оводов, механических загрязнений, несвойственного мяса запаха и привкуса рыбы, лекарственных трав, средств и других.

7. Требования, к водным биологическим ресурсам и объектам аквакультуры

12. К обращению допускаются водные биологические ресурсы, извлеченные (добытые) из безопасных районов добычи (вылова) и объекты аквакультуры из хозяйств (предприятий), благополучных в ветеринарном отношении.

13. Улов водных биологических ресурсов и продукция аквакультуры (далее - рыбное сырье) должны быть исследованы на наличие паразитов, бактериальных и других инфекций. Паразитологические показатели безопасности рыбного сырья приведены в таблицах 1-4 Приложения 6.

14. При наличии живых паразитов и их личинок в пределах допустимых норм, рыбное сырье должна быть обезврежена существующими методами.

15. К обращению не допускается рыбное сырье:

- мороженое, имеющее температуру в толще продукта выше минус 18 градусов Цельсия;
- недоброкачественное по органолептическим показателям;
- подвергнутое дефростации в период хранения;
- ядовитых рыб семейств Tetraodontidae Molidae Diodontidae и Canthigasteridae;
- содержащее биотоксины, опасные для здоровья человека.

16. Продукция аквакультуры, выращенная в УЗВ, а также выловленная в водных объектах рыбохозяйственного значения должны пройти необходимую передержку.

17. Рыбное сырье не должно содержать натуральные или синтетические гормональные вещества, антибиотики, а продукция аквакультуры также генетически модифицированные источники.

8. Требования, предъявляемые к натуральному мёду и продуктам пчеловодства

18. К обращению допускаются натуральный мед и продукты пчеловодства, полученные из хозяйств (пасек) и административной территории в соответствии с регионализацией, свободных от опасных заразных болезней сельскохозяйственных и домашних животных, а также: американского гнильца, европейского гнильца, нозематоза - в течение последних 3 месяцев на территории хозяйства.

К обращению не допускаются мед и продукты пчеловодства:

- имеющие измененные, органолептические, физико-химические показатели;
- содержащие натуральные или синтетические эстрогенные гормональные вещества, тиреостатические препараты.

19. Не допускается наличие в натуральном меде и продуктах пчеловодства остатков таких лекарственных препаратов как хлорамфеникол, хлорфармазин, колхицин, дапсон, диметридазол, нитрофураны, ронидазол, а также кумафос - не более 100 мкг/кг и амитраз - не более 200 мкг/кг.

20. Не допускается в меде и продуктах пчеловодства содержание остатков других лекарственных препаратов, которые применялись для лечения и обработки пчел. Производитель должен указывать все пестициды, которые были использованы в ходе сбора меда и производства продуктов пчеловодства.

9. Требования, предъявляемые к яичному порошку, меланжу, альбумину

21. Яйцо, используемое для выработки яичного порошка, меланжа, альбумина должно происходить из хозяйств, свободных от заразных болезней животных, в том числе:

- гриппа, подлежащего в соответствии с Кодексом МЭБ обязательной декларации - в течение последних 6 месяцев;
- других вирусов гриппа - в течение последних 3 месяцев в хозяйстве;
- ньюкаслской болезни птиц - в течение последних 12 месяцев на территории страны, или административной территории в соответствии с регионализацией;
- орнитоза (пситтакоза), парамиксовирусной инфекции, инфекционному бронхиту кур, болезнь Гамборо, инфекционному ларинготрахеиту, инфекционному энцефаломиелииту - в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства;

22. К обращению не допускаются яичный порошок, меланж, альбумин:
- имеющие измененные органолептические показатели;
 - обсемененные сальмонеллами или возбудителями других бактериальных инфекций;
 - обработанные химическими веществами, ионизирующим облучением или ультрафиолетовыми лучами.

10. Требования, предъявляемые к яйцу

23. Яйцо должно происходить из хозяйств, свободных от заразных болезней животных и птиц, в том числе:

- гриппа, подлежащего в соответствии с Кодексом МЭБ обязательной декларации - в течение последних 6 месяцев;
- других вирусов гриппа - в течение последних 3 месяцев в хозяйстве;
- ньюкаслской болезни птиц - в течение последних 12 месяцев на территории страны, или административной территории в соответствии с регионализацией;
- орнитоза (пситтакоза), парамиксовирусной инфекции, инфекционному бронхиту кур, болезнь Гамборо, инфекционному ларинготрахеиту, инфекционному энцефаломиелиту - в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства.

* Приложение

1.3. Органы и ткани животных и продукты их переработки, являющиеся специфическими материалами, повышающими риск передачи прионовых заболеваний (трансмиссивной губчатой энцефалопатии):

От крупного рогатого скота:

- череп, за исключением нижней челюсти, включая мозг и глаза, и спинной мозг животных в возрасте более 12 месяцев;
- позвоночный столб, исключая хвостовую часть, остистые и поперечные отростки затылочной, грудной и поясничной частей позвоночника, срединный гребень и крылья крестца, но включая корешковые дорсальные ганглии животных старше 30 месяцев;
- миндалины, кишечник от 12-перстной до прямой кишки и брыжейку животных всех возрастов.

От овец (баранов) и коз:

- череп, включая мозг и глаза, миндалины и спинной мозг животных старше 12 месяцев или имеющих коренные резцы, прорезавшиеся сквозь десна;
- селезенка и кишечник животных всех возрастов.

Продукты, состоящие из или содержащие в своем составе материал от жвачных животных:

- мясо механической обвалки;
- желатин (за исключением вырабатываемого из шкур жвачных животных);
- вытопленный жир из жвачных животных и продукты его переработки.

Объекты животного происхождения: Божья коровка семиточечная (*Coccinella septempunctata* L.), все тело; Скорпион (*Scorpiones* L.), все тело; Шпанская мушка (*Lytta* sp.), все виды, все тело.

Для изготовления пищевой продукции, а также биологически активных добавок к пище, изготовленных с применением сырья животного происхождения, должны приниматься во внимание эпизоотологическая ситуация по трансмиссивной губчатой энцефалопатии (в т.ч. бычьей губчатой энцефалопатии) в стране фирмы-изготовителя этих компонентов.

1.4. Биологически активные синтетические вещества, не являющиеся эссенциальными факторами питания - аналоги биологическим активным компонентам лекарственных растений.

1.5. Гормоны животного, происхождения и органы - эндокринной системы животных (надпочечники, гипофиз, поджелудочная железа, щитовидная и паращитовидная железы, тимус, половые железы) при наличии гормональной активности.

1.6. Ткани и органы человека.

1.7. Микроорганизмы, вызывающие заболевания или способные осуществлять или опосредовать передачу генов антибиотикорезистентности, в том числе:

- спорообразующие аэробные и анаэробные микроорганизмы представители родов *Bacillus* (в том числе *B.polimyxa*, *B.cereus*, *B.megatherium*, *B.thuringiensis*, *B.coagulans* (устаревшее название - *Lactobacillus coagulans*), *B.subtilis*, *B.Licheniformis* и других видов) и *Clostridium*;

- микроорганизмы родов *Escherichia*, *Enterococcus*, *Cornebacterium* spp.;

- микроорганизмы, обладающие гемолитической активностью;

- беспоровые микроорганизмы, выделенные из организма животных. И птицы и не свойственные нормальной микрофлоре организма человека, в том числе представители рода *Lactobacillus*.

1.8. Жизнеспособные дрожжевые и дрожжеподобные грибы, в том числе рода *Candida*; актиномицеты, стрептомицеты, все роды и виды микроскопических плесневых грибов; высшие грибы, относящиеся к ядовитым и не съедобным, в соответствии с национальным законодательством.

* [таблица 1,2](#)

Приложение 2

Утвержден

[постановлением Правительства](#)

Республики Таджикистан

от 30 апреля 2016г, № 190

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ

"БЕЗОПАСНОСТЬ МЯСА И МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ"

1. Общие положения

1. Технический регламент Республики Таджикистан "Безопасность мяса и мясной продукции", (далее - Технический регламент) разработан в соответствии с [Законом](#) Республики Таджикистан "О техническом нормировании" и устанавливает обязательные для применения и исполнения на территории Республики Таджикистан требования безопасности к продуктам убоя и мясной продукции и связанные с ними требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также требования к маркировке и упаковке продуктов убоя и мясной продукции, находящихся в обращении на территории Республики Таджикистан.

2. Мясо и мясная продукция выпускаются в обращение на рынке Республики Таджикистан при их соответствии требованиям настоящего Технического регламента, а также требованиям других технических регламентов Республики Таджикистан, действие которых на них распространяется.

2. Область применения

3. Настоящий Технический регламент разработан в целях защиты жизни и здоровья человека, окружающей среды, жизни и здоровья животных, предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей продуктов убоя и мясной продукции относительно их назначения и безопасности, и распространяется на продукты убоя и мясную продукцию, выпускаемые в обращение на территории Республики Таджикистан, а также процессы их производства, упаковки, маркировки, хранения, перевозки, реализации и утилизации.

4. Объектами технического регулирования настоящего Технического регламента являются:

а) продукты убоя и мясная продукция:

- мясо;
- субпродукты;
- жир-сырец и продукты его переработки, в том числе животные топленые жиры;
- кровь и продукты ее переработки;
- кость и продукты ее переработки;
- мясо механической обвалки;
- сырье кишечное;
- сырье коллагенсодержащее и продукты его переработки (в том числе желатин);
- мясные и мясосодержащие продукты из мяса;
- мясные и мясосодержащие колбасные изделия;
- мясные и мясосодержащие полуфабрикаты и кулинарные изделия;
- мясные и мясосодержащие консервы;
- бульоны мясные и мясосодержащие;

- сухие мясные и мясосодержащие продукты;
- продукты из шпика;
- продукты убоя для детского питания;
- мясная продукция для детского питания.

б) процессы производства, упаковки, маркировки, хранения, перевозки, реализации, утилизации продуктов убоя и мясной продукции.

5. Действие настоящего Технического регламента не распространяется на следующую продукцию, а также связанные с ней требования к процессам:

а) продукты убоя и мясная продукция, производимая гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися животноводством, а также процессы производства, хранения, перевозки и утилизации продуктов убоя и мясной продукции, предназначенных только для личного потребления и не предназначенных для выпуска в обращение на территории Республики Таджикистан;

б) специализированная мясная продукция (за исключением мясной продукции и продуктов убоя для детского питания), изготовленная с использованием или на основе продуктов убоя;

в) мясо птицы и продукты его переработки, а также пищевая продукция, в рецептуре которой мясо птицы и продукты его переработки по массе в совокупности превышают продукты убоя других продуктивных животных;

г) пищевые добавки и биологически активные добавки к пище, лекарственные средства, корма для животных, продукция, не предназначенная для пищевых целей, которые изготовлены с использованием или на основе продуктов убоя;

д) пищевая продукция предприятий питания (общественного питания), изготовленная с использованием или на основе продуктов убоя, предназначенная для реализации при оказании услуг, а также процессы реализации указанной пищевой продукции;

е) пищевая продукция, в которой в соответствии с рецептурой содержание мясных ингредиентов составляет менее 5 процентов;

ж) процессы производства, хранения, перевозки и утилизации продуктов убоя и мясной продукции непромышленного изготовления, предназначенных для выпуска в обращение на территории Республики Таджикистан.

3 . Основные понятия

6. Для целей применения настоящего Технического регламента используются понятия, установленные техническим регламентом Республики Таджикистан "Безопасность пищевой продукции", а также следующие понятия и их определения:

- бескостное мясо - мясо в виде кусков произвольной формы, различного размера и массы, представляющее совокупность мышечной и соединительной тканей с включением жировой ткани или без нее;

- бескостный полуфабрикат - кусковой полуфабрикат, изготовленный из бескостного мяса;

- бульон - мясная продукция, изготовленная путем варки продуктов убоя с добавлением или без добавления немясных ингредиентов с последующим сгущением жидкой фазы, полученной после отделения от нее продуктов убоя и (или) сухой или без них;

- варено-запеченные продукты из мяса - продукты из мяса, подвергнутые в процессе изготовления обжарке, запеканию и варке или любой комбинации этих процессов;

- варено-копченое колбасное изделие - колбасное изделие, подвергнутое в процессе изготовления предварительному копчению, варке и дополнительному копчению;

- вареное колбасное изделие - колбасное изделие, подвергнутое в процессе изготовления тепловой обработке, включающей подсушку, обжарку и варку или только варку;

- вареное колбасное изделие для детского питания - вареное колбасное изделие, предназначенное для питания детей от 3 лет;

- вареные продукты из мяса - продукты из мяса, подвергнутые в процессе изготовления тепловой обработке, включающей подсушку, обжарку и варку или только варку;

- ветеринарный конфискат - туша, части туши и органы животного, признанные органами государственного ветеринарного контроля (надзора) непригодными для пищевых целей, подлежащие безвозмездному изъятию;

- ветчинные консервы - изготовленные из немясных и выдержанных в посоле мясных ингредиентов консервы из кусочков жилованного мяса массой от 50 г в виде монолитной структуры с желе, сохраняющей форму при извлечении из банки и поддающейся нарезке;

- гомогенизированные консервы для детского питания - консервы для детского питания, предназначенные для питания детей от 6 месяцев, содержащие не менее 80 процентов частиц размером до 0,3 мм и не более 20 процентов частиц размером до 0,4 мм;

- жареное колбасное изделие - колбасное изделие, подвергнутое в процессе изготовления жарке;

- жареные продукты из мяса - продукты из мяса, подвергнутые в процессе изготовления жарке;

- желатин пищевой - продукт переработки коллагенсодержащего сырья в виде белкового вещества, обладающий желеобразующей способностью;

- жилованное мясо - бескостное мясо с заданным соотношением мышечной, соединительной и жировой ткани;

- жир-сырец - продукт убоя в виде жировой ткани, отделенной от туши и внутренних органов;

- замороженная мясная продукция - мясная продукция, подвергнутая холодильной обработке до температуры не выше минус 8 °С в любой точке измерения;

- замороженное мясо - парное или охлажденное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры не выше минус 8 °С в любой точке измерения;

- замороженный блок из мяса - замороженное мясо одного вида и наименования, сформованное в виде блока определенной формы и размера;

- замороженный блок из субпродуктов - замороженные субпродукты одного вида и наименования, сформованные в виде блока определенной формы и размера;

- зельц - колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее неоднородную структуру, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов;

- колбаса кровяная - колбасное изделие, изготовленное с добавлением пищевой крови и (или) продуктов ее переработки и имеющее цвет на разрезе от темно-красного до темно-коричневого;

- колбаса ливерная - колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее мягкую консистенцию и сохраняющее форму при нарезании ломтиков, в рецептуру которого входят вареные, и (или) бланшированные, и (или) не подвергнутые тепловой обработке пищевые субпродукты;

- колбасное изделие - мясная продукция, изготовленная из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов, сформованная в колбасную оболочку, пакет, форму, сетку или иным образом, подвергнутая тепловой обработке или не подвергнутая тепловой обработке до готовности к употреблению;

- колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов - колбасное изделие, изготовленное из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов, в рецептуру которого входят вареные или бланшированные мясные ингредиенты, подвергнутые последующей тепловой обработке до готовности к употреблению;

- консервы - мясная продукция в герметично укупоренной потребительской таре, подвергнутая стерилизации или пастеризации, которые обеспечивают микробиологическую стабильность и отсутствие жизнеспособной патогенной микрофлоры, и пригодная для длительного хранения;

- копчено-вареные продукты из мяса (варено-копченые продукты из мяса) - продукты из мяса, подвергнутые в процессе изготовления предварительному копчению, варке и дополнительному копчению;

- копчено-запеченные продукты из мяса - продукты из мяса, подвергнутые в процессе изготовления предварительному копчению, варке и (или) запеканию;

- кость - продукт убоя в виде сырой кости, полученный при обвалке мяса на кости и субпродуктов;

- кровь - продукт убоя в виде крови, собранной в процессе убоя при соблюдении условий принадлежности ее определенным тушам;

- крупноизмельченные консервы для детского питания - консервы для детского питания, предназначенные для питания детей от 9 месяцев, содержащие не менее 80 процентов частиц размером до 3 мм и не более 20 процентов частиц размером до 5 мм;

- крупнокусовой бескостный (мясокостный) полуфабрикат - бескостный (мясокостный) полуфабрикат, изготовленный в виде куска мяса массой более 500 г;

- кулинарное изделие - мясной (мясосодержащий) полуфабрикат, в процессе изготовления прошедший тепловую обработку до полной кулинарной готовности;

- кусковой полуфабрикат - мясной полуфабрикат, изготовленный в виде куска или кусков мяса массой более 10 г;

- кусковые консервы - консервы, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов, измельченных на куски массой свыше 30 г, тушеных в собственном соку, соусе, бульоне или желе;

- мелкокусовой бескостный (мясокостный) полуфабрикат - бескостный (мясокостный) полуфабрикат, изготовленный в виде кусков мяса массой от 10 до 500 г включительно;

- мясная продукция для детского питания - мясная продукция, предназначенная для детского питания (для детей раннего возраста от 6 месяцев до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше), отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющая вреда здоровью ребенка соответствующего возраста;

- мясная продукция - пищевая продукция, изготовленная путем переработки (обработки) продуктов убоя, без использования или с использованием ингредиентов животного и (или) растительного, и (или) минерального, и (или) микробиологического, и (или) искусственного происхождения;

- мясной ингредиент - составная часть рецептуры пищевого продукта, который является продуктом убоя или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя, и который не содержит кость в процессе изготовления колбасных изделий (за исключением колбасных изделий из термически обработанных ингредиентов, технологические особенности производства которых допускают варку мяса на кости с последующим отделением кости и использование бульона), либо содержит костные включения (при использовании мяса механической обвалки (дообвалки), либо содержит кость (при изготовлении продукции из анатомически целого куска мяса на кости);

- мясной полуфабрикат - мясная продукция, массовая доля мясных ингредиентов которой составляет более 60 процентов, которая изготовлена из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков или фарша, с добавлением или без добавления немясных ингредиентов, предназначена для реализации в розничной торговле и требует перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности;

- мясной продукт - мясная продукция, которая изготовлена с использованием или без использования немясных ингредиентов и массовая доля мясных ингредиентов которой составляет более 60 процентов;

- мясные консервы для детского питания - консервы, которые предназначены для питания детей, изготовлены с использованием или без использования немясных ингредиентов и массовая доля мясных ингредиентов которых составляет более 40 процентов;

- мясо механической обвалки (дообвалки) - бескостное мясо в виде пастообразной массы с массовой долей костных включений не более 0,8 процента, получаемое путем отделения мышечной,

соединительной и (или) жировой ткани (остатка мышечной, соединительной и (или) жировой ткани) от кости механическим способом, без добавления мясных ингредиентов;

- мясо на кости - мясо в тушах, полутушах, четвертинах, отрубках или в виде кусков различного размера и массы, произвольной формы, представляющее совокупность мышечной, соединительной и костной тканей, с включением жировой ткани или без нее;

- мясо - продукт убоя в виде туши или части туши, представляющий совокупность мышечной, жировой, соединительной тканей, с включением костной ткани или без нее;

- мясокостный полуфабрикат - кусковой полуфабрикат, изготовленный из мяса на кости с установленным соотношением бескостного мяса и кости;

- мясорастительные консервы для детского питания мясосодержащие консервы для детского питания, которые изготовлены с использованием ингредиентов растительного происхождения и массовая доля мясных ингредиентов которых составляет от 18 до 40 процентов включительно;

- мясорастительный продукт - мясосодержащий продукт, который изготовлен с использованием ингредиентов растительного происхождения и массовая доля мясных ингредиентов которого составляет от 30 до 60 процентов включительно;

- мясосодержащие консервы для детского питания - консервы, которые предназначены для питания детей, изготовлены с использованием мясных ингредиентов и массовая доля мясных ингредиентов которых составляет от 5 до 40 процентов включительно;

- мясосодержащий полуфабрикат - мясная продукция, массовая доля мясных ингредиентов которой составляет от 5 до 60 процентов включительно, которая изготовлена из мяса на кости или бескостного мяса или фарша с добавлением мясных ингредиентов, предназначена для реализации в розничной торговле и требует перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности;

- мясосодержащий продукт - мясная продукция, которая изготовлена с использованием мясных ингредиентов и массовая доля мясных ингредиентов которой составляет от 5 до 60 процентов включительно;

- мясной ингредиент - составная часть рецептуры пищевого продукта, не являющегося продуктом убоя или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя;

- обваленное мясо - бескостное мясо с естественным соотношением мышечной, соединительной и жировой ткани;

- обезвреживание - процесс обработки продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничениями, который производится под контролем специалиста в области ветеринарии с целью их приведения в соответствие с требованиями настоящего технического регламента;

- охлажденное мясо - парное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры от минус 1,5 °C до плюс 4 °C в любой точке измерения;

- охлажденные субпродукты - субпродукты, подвергнутые холодильной обработке после убоя и их выделения до температуры от минус 1,5 °C до плюс 4 °C в любой точке измерения;

- панированный полуфабрикат - кусковой или рубленый полуфабрикат, поверхность которого покрыта панировочным ингредиентом или смесью панировочных ингредиентов;

- парное мясо - мясо, полученное непосредственно после убоя, имеющее температуру не ниже плюс 35 °C в любой точке измерения;

- партия животных - определенное количество животных одного вида, поступивших на производственный объект из одного хозяйства в определенный промежуток времени, сопровождаемых товаросопроводительной документацией и ветеринарным сертификатом; - пастеризованные консервы консервы, подвергнутые в процессе изготовления нагреванию при температуре менее 100 °C и соответствующие установленным настоящим техническим регламентом требованиям промышленной стерильности для пастеризованных консервов, условия хранения которых обеспечивают микробиологическую стабильность;

- пастеризованные мясные (мясосодержащие) колбаски для детского питания - колбасные изделия для детского питания, предназначенные для питания детей от полутора лет, изготовленные из колбасного фарша, который сформован в колбасную оболочку диаметром не более 22 мм и подвергнут термической обработке до готовности к употреблению, и подвергшиеся пастеризации в герметичной упаковке;

- паштет - колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее мажущую консистенцию;

- паштетные консервы - консервы в виде вязкопластичной однородной массы мажущейся консистенции или массы мажущейся консистенции с включениями, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов с добавлением пищевых субпродуктов;

- полукопченые колбасные изделия для детского питания - полукопченые колбасные изделия, предназначенные для питания детей от 6 лет;

- полукопченые колбасные изделия - колбасные изделия, подвергнутые в процессе изготовления обжарке или подсушке, варке, копчению и при необходимости сушке;

- полуфабрикат в тесте - фаршированный полуфабрикат, изготовленный из теста и начинки в виде фарша, или кусковых мясных ингредиентов, или кусковых мясных и немясных ингредиентов;

- полуфабрикаты для детского питания - мясные и мясосодержащие полуфабрикаты, предназначенные для питания детей от полутора лет;

- продукт из мяса - мясная продукция, изготовленная из различных частей туши, подвергнутых посолу и тепловой обработке или без тепловой обработки до готовности к употреблению;

- продукт из шпика - мясная продукция, изготовленная из свиного подкожного жира, в шкуре или без нее, с прирезами мышечной ткани или без мышечной ткани, в процессе изготовления подвергнутая или не подвергнутая посолу, варке, копчению, запеканию или сочетанию этих процессов;

- продукт переработки жира-сырца - мясная продукция, полученная в процессе переработки жиросодержащих продуктов убоя;

- продукт переработки коллагенсодержащего сырья - мясная продукция, включающая сухие животные белки, в том числе гидролизаты и желатин;

- продукт переработки кости - мясная продукция, полученная в процессе переработки кости и костного остатка, включающая обезжиренную кость и костный гидролизат;

- продукт переработки крови - мясная продукция, полученная в процессе переработки крови, включающая сухую кровь, светлый альбумин (сухую сыворотку или сухую плазму крови), черный альбумин, продукты на основе форменных элементов крови;

- продукт убоя - непереработанная пищевая продукция животного происхождения, полученная в результате убоя в промышленных условиях продуктивных животных и используемая для дальнейшей переработки (обработки) и (или) реализации, включающая мясо, субпродукты, жир-сырец, кровь, кость, мясо механической обвалки (дообвалки), коллагенсодержащее и кишечное сырье;

- продукт убоя, допущенный ветеринарной службой к использованию с ограничениями - продукт убоя, использование которого в пищевых целях допускается после обезвреживания;

- продукты убоя для детского питания - продукты убоя, предназначенные для производства мясной продукции для детского питания;

- пюреобразные консервы для детского питания - консервы для детского питания, предназначенные для питания детей от 8 месяцев, содержащие не менее 80 процентов частиц размером до 1,5 мм и не более 20 процентов частиц размером до 3 мм;

- размороженное мясо - замороженное мясо, отепленное до температуры не ниже минус 1,5 0С в любой точке измерения;

- размороженные субпродукты - замороженные субпродукты, отепленные до температуры не ниже минус 1,5 0С в любой точке измерения;

- растительно-мясной продукт - мясосодержащий продукт, который изготовлен с использованием ингредиентов растительного происхождения и массовая доля мясных ингредиентов которых составляет от 5 до 30 процентов включительно;

- растительно-мясные консервы для детского питания -мясосодержащие консервы для детского питания, которые изготовлены с использованием ингредиентов растительного происхождения и массовая доля мясных ингредиентов которых составляет от 5 до 18 процентов включительно;

- рецептура мясной продукции - документально установленный изготовителем полный перечень использованных в процессе производства мясной продукции компонентов с указанием количества мясных и немясных ингредиентов, включая поваренную соль, пряности, пищевые добавки и добавляемую воду (в том числе в виде льда, бульонов, рассолов), по которому устанавливается принадлежность мясной продукции к группам мясных, мясосодержащих, мясорастительных или растительно-мясных продуктов;

- рубленые консервы - консервы из кусков мяса размером от 16 до 25 мм, в виде монолитной массы из мясных и немясных ингредиентов, равномерно перемешанных с желе и жиром;

- рубленый мясной полуфабрикат - мясной полуфабрикат, изготовленный из измельченных мясных или измельченных мясных и немясных ингредиентов с добавлением или без добавления поваренной соли, пряностей и пищевых добавок;

- рубленый мясосодержащий полуфабрикат - мясосодержащий полуфабрикат, изготовленный из измельченных мясных и немясных ингредиентов с добавлением или без добавления поваренной соли, пряностей и пищевых добавок;

- стерилизованные консервы - консервы, подвергнутые в процессе изготовления нагреванию при температуре свыше 100 °С и соответствующие установленным настоящим техническим регламентом требованиям промышленной стерильности для стерилизованных консервов;

- студень - колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее консистенцию от мягкой до упругой и изготовленное с добавлением более 100 процентов бульона;

- субпродукты - продукты убоя в виде внутренних органов, головы, хвоста, конечностей (или их частей), мясной обрезки, зачищенные от кровоподтеков, без серозной оболочки и прилегающих тканей, а также шкурки и межсосковой части свиней;

- сухие животные белки - продукт переработки коллагенсодержащего сырья, полученный в результате гидролиза и высушивания коллагенсодержащего сырья;

- сухой продукт - мясная продукция, изготовленная путем обезвоживания физическим методом до остаточной массовой доли влаги не более 10 процентов включительно;

- сыровяленое колбасное изделие - колбасное изделие, подвергнутое в процессе изготовления осадке и (или) ферментации без использования или с использованием стартовых культур и сушке;

- сыровяленые продукты из мяса - продукты из мяса, подвергнутые в процессе изготовления ферментации без использования или с использованием стартовых культур и сушке;

- сырокопченое колбасное изделие - колбасное изделие, подвергнутое в процессе изготовления осадке и (или) ферментации без использования или с использованием стартовых культур, холодному копчению и сушке;

- сырокопченые продукты из мяса - продукты из мяса, подвергнутые в процессе изготовления ферментации без использования или с использованием стартовых культур, холодному копчению и сушке;

- сырье кишечное - продукт убоя в виде кишок и других частей пищеварительного тракта, мочевого пузыря;

- сырье коллагенсодержащее - продукт убоя, в состав которого входит белок коллаген;

- топленый животный жир - мясная продукция, изготовленная из жира-сырца и других жиров содержащих продуктов убоя;

- фарш - рубленый полуфабрикат с размером частиц не более 8 мм, предназначенный для изготовления формованных полуфабрикатов или для реализации в розничной торговле;

- фаршевые консервы - изготовленные из мясных и немясных ингредиентов консервы в виде монолитного фарша однородной или неоднородной структуры, сохраняющего форму при извлечении из банки, либо в виде формованных изделий в бульоне, соусе, жире или желе;

- фаршированный полуфабрикат - формованный полуфабрикат, при изготовлении которого осуществляется наполнение или заворачивание одних ингредиентов либо смеси ингредиентов в другие ингредиенты или смеси ингредиентов;

- формованный полуфабрикат - кусковой или рубленый полуфабрикат, имеющий определенную геометрическую форму;

- холодец - колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее консистенцию от мягкой до упругой и изготовленное с добавлением не более 100 процентов бульона;

- сало - животный жир, откладывающийся под кожей, возле почек, в брюшной полости, состоящий в основном из триглицеридов, содержит большое количество насыщенных жирнокислотных остатков.

4. Правила идентификации продуктов убоя и мясной продукции

7. Для целей отнесения продуктов убоя и мясной продукции к объектам технического регулирования, в отношении которых применяется настоящий Технический регламент, идентификация продуктов убоя и мясной продукции осуществляется заявителем, органами государственного контроля (надзора), органами, осуществляющими таможенный контроль, органами по оценке соответствия, а также другими заинтересованными лицами без проведения исследований (испытаний) путем сравнения наименований продуктов убоя и мясной продукции, указанных в составе маркировки или в товаросопроводительной документации, с предусмотренными раздел 3 настоящего Технического регламента наименованиями продуктов убоя и мясной продукции.

8. В целях установления соответствия продуктов убоя и мясной продукции своему наименованию идентификация продуктов убоя и мясной продукции осуществляется путем сравнения внешнего вида и органолептических показателей с признаками, определенными стандартами, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований настоящего Технического регламента, установленных перечнем стандартов, применяемых для целей оценки (подтверждения) соответствия настоящему Техническому регламенту или с определенными технической документацией признаками, в соответствии с которыми изготовлены продукты убоя и мясная продукция.

9. В случае если продукты убоя и мясную продукцию невозможно идентифицировать на основании информации, указанной в составе маркировки и в товаросопроводительной документации, визуальным и органолептическим методами, идентификацию проводят аналитическим методом - путем проверки соответствия физико-химических показателей продуктов убоя и мясной продукции показателям, установленным в определении такой продукции в настоящем Техническом регламенте, а также признакам, указанным в стандартах, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований настоящего Технического регламента, установленных перечнем стандартов, применяемых для целей оценки (подтверждения) соответствия настоящему Техническому регламенту, и в технической документации, в соответствии с которыми изготовлены продукты убоя и мясная продукция.

5. Правила обращения продуктов убоя и мясной продукции на рынке Республики Таджикистан

10. Продукты убоя и мясная продукция выпускаются в обращение на рынке Республики Таджикистан при их соответствии настоящему Техническому регламенту, а также иным техническим регламентам Республики, действие которых на них распространяется.

11. При обращении на территории Республики Таджикистан продукты убоя сопровождаются ветеринарным сертификатом, выдаваемым уполномоченными органами и товаросопроводительной документацией.

12. Каждая партия продуктов убоя и мясной продукции, подконтрольная ветеринарному контролю (надзору) ввозится на территорию Республики Таджикистан при наличии ветеринарного сертификата, выданного компетентным органом страны отправления.

13. Продукты убоя и мясная продукция, соответствующие требованиям настоящего Технического регламента и прошедшие оценку (подтверждение) соответствия, маркируются единым знаком соответствия техническим регламентам на территории Республики Таджикистан.

14. Не допускается обращение на рынке Республики Таджикистан продуктов убоя и мясной продукции, не соответствующих требованиям настоящего Технического регламента, в том числе продуктов убоя и мясной продукции с истекшим сроком годности.

6. Требования безопасности к продуктам убоя и мясной продукции

15. Продукты убоя и мясная продукция, находящиеся в обращении на территории Республики Таджикистан в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должны быть безопасны.

16. Продукты убоя и мясная продукция должны соответствовать требованиям настоящего Технического регламента и иных технических регламентов Республики Таджикистан, действие которых на них распространяется.

17. Не допускается реализация жиров внутренних органов животных в торговых точках и их использование объектами общественного питания.

18. Микробиологические и гигиенические нормативы безопасности продуктов убоя и мясной продукции (в том числе продуктов убоя и мясной продукции для детского питания) должны соответствовать требованиям согласно приложению к настоящему Техническому регламенту.

19. Мясная продукция, которая в процессе изготовления подвергается копчению, не должна содержать более 0,001 мг/кг бенз(а)пирена.

20. Не допускается присутствие бенз(а)пирена в продукции для детского питания.

21. Физико-химические показатели мясной продукции для детского питания должны соответствовать требованиям согласно приложению к настоящему Техническому регламенту.

22. Максимальные допустимые уровни остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), содержание которых в продуктах убоя и мясной продукции контролируется в соответствии с информацией об их использовании, предоставляемой изготовителем (поставщиком) при ввозе их на территорию Республики Таджикистан или при поставке продуктов убоя на переработку в установленном законодательством порядке, должны соответствовать требованиям согласно приложению к настоящему Техническому регламенту.

23. Немясные ингредиенты, используемые при производстве мясной продукции, должны соответствовать требованиям технических регламентов Республики Таджикистан, действие которых на них распространяется.

7. Требования к процессам производства продуктов убоя и мясной продукции

24. Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей продуктов убоя и мясной продукции, обязаны осуществлять процессы их производства таким образом, чтобы данная продукция соответствовала требованиям настоящего Технического регламента и технических регламентов Республики Таджикистан, действие которых на нее распространяется.

25. Производственные объекты, на которых осуществляются процессы убоя продуктивных животных, переработка (обработка) продуктов убоя и производство мясной продукции, подлежат ветеринарно-санитарной аттестации условий производства в соответствии с положениями технического регламента Республики Таджикистан "Безопасность пищевой продукции".

26. Организация производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства продуктов убоя и (или) мясной продукции, технологическое оборудование и инвентарь, используемые в

процессе производства продуктов убоя и мясной продукции, условия хранения и удаления отходов их производства, а также вода, используемая в процессе их производства, должны соответствовать требованиям технического регламента Республики Таджикистан "Безопасность пищевой продукции".

27. На всех стадиях процесса производства продуктов убоя и мясной продукции должна обеспечиваться их прослеживаемость.

28. Материалы, контактирующие с продуктами убоя и мясной продукцией в процессе производства, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.

29. Упаковочные материалы для упаковки готовой продукции подаются через коридоры или экспедицию, минуя производственные помещения. Не допускается хранение упаковочных материалов в производственных помещениях.

8. Требования к продуктам убоя и процессам их производства

30. Процесс производства продуктов убоя включает подготовку продуктивных животных к убою, убой продуктивных животных, разделку, обвалку и жиловку туш, зачистку туш, полутуш и субпродуктов, сбор ветеринарных конфискатов.

31. Процесс подготовки продуктивных животных к убою должен соответствовать требованиям настоящего Технического регламента и технического регламента Республики Таджикистан "Безопасность пищевой продукции" в части процессов получения непереработанной пищевой продукции животного происхождения.

32. Продуктивные животные, поступившие на производственный объект, подвергаются предубойному ветеринарно-санитарному осмотру и предубойной выдержке в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами Республики Таджикистан.

33. В случае если в партии продуктивных животных обнаружены больные продуктивные животные в состоянии агонии, вынужденно убитые продуктивные животные или трупы продуктивных животных, либо если в партии продуктивных животных фактическое наличие голов не соответствует количеству, указанному в ветеринарном документе, такая партия продуктивных животных немедленно помещается в карантинное помещение до установления диагноза или причин несоответствия.

34. Не допускается:

а) направлять на убой неидентифицированных продуктивных животных, продуктивных животных, не прошедших предубойную выдержку и предубойный ветеринарный осмотр, а также продуктивных животных с навозными загрязнениями на кожных покровах;

б) возвращать владельцам больных и (или) подозрительных в отношении заболевания продуктивных животных, продуктивных животных с травматическими повреждениями, а также трупы продуктивных животных, обнаруженные при приемке;

в) вывозить (выводить) принятых на убой продуктивных животных с территории зоны предубойного содержания и убоя продуктивных животных;

г) направлять трупы продуктивных животных и ветеринарные конфискаты на полигоны твердых бытовых отходов.

35. При обнаружении в момент приемки и предубойного ветеринарного осмотра продуктивных животных с признаками инфекционного заболевания вся партия продуктивных животных изолируется до постановки окончательного диагноза.

36. Продуктивные животные подаются на убой из помещений (открытых загон) для предубойного содержания в помещения для убоя таким образом, чтобы обеспечить ритмичную работу линии по убою и предотвратить перекрестное заражение.

37. Процесс убоя продуктивных животных (далее - убой) должен соответствовать требованиям настоящего Технического регламента и технического регламента Республики Таджикистан "Безопасность пищевой продукции" в части процессов получения непереработанной пищевой продукции животного происхождения.

38. Процесс убоя должен обеспечивать идентификацию продуктов убоя и прослеживаемость продуктов убоя на протяжении всего технологического процесса.

39. Процесс убоя должен обеспечивать соблюдение режимов технологических процессов убоя и применение технологических приемов, исключающих загрязнение поверхности туш.

40. При убое должно обеспечиваться разделение следующих групп рабочих операций:

а) группа 1 - обездвиживание, фиксация, обескровливание, забеловка и съемка шкур (для свиней в шкуре - шпарка, удаление щетины, опалка и очистка туш от остатков щетины).

Обездвиживание продуктивных животных осуществляется с использованием средств, обеспечивающих ослабление чувствительности продуктивных животных и потерю способности к движению при работающем сердце.

Обескровливание продуктивных животных проводится способом, обеспечивающим наиболее полное их обескровливание.

б) группа 2 - нутровка, разделение туш на полутуши, зачистка туш, клеймение и взвешивание.

в) группа 3 - обработка и переработка побочного сырья (субпродуктов, кишечного сырья, жира-сырца, крови, кости, эндокринно-ферментного и специального сырья, кожевенного сырья и непищевого сырья).

41. Применяемые при убое ограждения, оборудование и инструменты должны исключать возможность переноса загрязнения на туши, полутуши и продукты убоя.

42. Необходимо предусмотреть экстренную остановку линии убоя с рабочих мест ветеринарных специалистов при помощи технического устройства (например, кнопки "стоп") в случае подозрения или выявления особо опасных заболеваний продуктивных животных.

43. Для сбора ветеринарных конфискатов необходимо оборудовать отдельные спуски или специальные емкости, исключающие несанкционированный доступ, окрашенные в разные цвета и промаркированные.

44. Кровь для пищевых целей не позднее чем через 3 минуты после обездвиживания продуктивного животного собирают с помощью стерильного полого ножа со шлангом в стерильную промаркированную емкость. В одну емкость допускается собирать кровь не более чем от 10 продуктивных животных. Кровь направляют в переработку (обработку) не позднее чем через 2 часа после убоя продуктивного животного.

45. Нутровка туш производится не позднее чем через 45 минут для крупного рогатого скота и свиней не позднее чем через 30 минут для мелкого рогатого скота после окончания процесса обескровливания продуктивного животного. При этом не допускается загрязнение поверхности туш содержимым желудка и кишечника. В процессе нутровки туш нож заменяют не реже 1 раза в 30 минут на другой, подвергнутый санитарной обработке.

46. Руки, кольчужные перчатки и фартуки моют по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут.

47. Извлеченные в процессе нутровки продукты убоя направляют на переработку (обработку) не позднее чем через 15 минут после их извлечения из туши.

48. В процессе распиловки туш и извлечения спинного мозга не нарушают его целостность.

49. Полотно пилы, используемой в процессе распиловки туш, подвергают санитарной обработке не реже чем через 1 час работы.

50. В процессе зачистки туш (полутуш) всех видов продуктивных животных удаляют кровоподтеки, кровоизлияния и загрязненные участки.

51. Процесс зачистки субпродуктов от кровоподтеков, и процесс удаления серозной оболочки и прилегающих тканей должны завершаться не позднее чем через 3 часа после убоя продуктивного животного, включая передачу на охлаждение или замораживание.

52. Не допускается проводить процессы зачистки шерстных субпродуктов в помещении для убоя продуктивных животных, за исключением проведения данных операций в отношении всех видов субпродуктов в отдельном помещении.

53. Разделка туш (полутуш, четвертин, отрубов), их обвалка и жиловка осуществляются при температуре воздуха не выше плюс 12 шС.

54. В целях дезинфекции замена инструментов, необходимых для осуществления процессов обвалки и жиловки, осуществляется по мере их загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут.

55. Кость и продукт ее переработки для производства топленого животного жира направляют на переработку (обработку) не позднее чем через 6 часов после обвалки. При задержке переработки кость помещают в охлаждаемое помещение, срок хранения которой при температуре хранения не выше плюс 8 0С составляет не более 24 часов.

56. Коллагенсодержащее сырье без костей допускается консервировать поваренной солью или другими разрешенными для этих целей средствами и хранить в закрытых емкостях.

57. После убоя туши и другие продукты убоя подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе и клеймению в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами Республики Таджикистан.

58. При выявлении заболеваний продуктивных животных после убоя на тушу накладывается ветеринарный штамп, свидетельствующий о способе ее обезвреживания или утилизации.

59. При обнаружении в процессе обвалки и жиловки мяса и субпродуктов патологических изменений, характерных для инфекционных и инвазионных болезней, продукты убоя помещают в изолированную камеру до получения результатов лабораторных исследований. При этом проводят соответствующую санитарную обработку (дезинфекцию) инструментов, оборудования и производственной (специальной) одежды.

60. Обезвреживание продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничением, проводится в обособленных помещениях с использованием оборудования, расположенного таким образом, чтобы исключить перекрестные потоки перемещения продуктов убоя и обезвреженных продуктов убоя.

61. Дальнейшая их переработка проводится в производственных помещениях в конце смены или в отдельную смену под контролем специалиста ветеринарной службы. По окончании работы производится санитарная обработка (дезинфекция) помещения, оборудования и инвентаря.

62. Процесс производства продуктов убоя для детского питания проводится в начале смены или в отдельную смену при условии предварительной мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря.

63. Убой диких (промысловых) продуктивных животных, такие как: горная коза, дикий кабан, горная овца, архар и другие осуществляется в соответствии с установленным порядком Республики Таджикистан.

9. Требования к мясной продукции и процессам их производства

64. Продукты убоя, используемые при производстве мясной продукции, должны соответствовать требованиям настоящего Технического регламента и технического регламента Республики Таджикистан "Безопасность пищевой продукции". При производстве мясной продукции использование птичьей кожи не допускается.

65. Неидентифицированные продукты убоя, находящиеся на производственном объекте, подлежат утилизации.

66. Подготовка субпродуктов, включая размораживание, осмотр, промывку, зачистку и жиловку, проводится в отдельных помещениях или на специально выделенных участках производственного помещения.

67. Производство мясной продукции из субпродуктов и крови осуществляется в специализированных производственных помещениях. Допускается производство этой продукции в

помещении и на оборудовании по производству колбасных изделий при условии последовательности их производства с проведением мойки технологического оборудования и инвентаря.

68. Подготовка кишечной оболочки производится в отдельном помещении или на отделенных перегородкой участках в помещениях по производству колбасных изделий с температурой воздуха не выше плюс 12 0С.

69. Ветеринарные и товароведческие клейма и штампы удаляются, за исключением клейм и штампов, выполненных пищевыми красителями, разрешенными для маркировки продуктов убоя без последующего удаления.

70. Не используемые во время технологического процесса ножи хранятся в стерилизаторе или в специально отведенном месте.

71. Продукты убоя, направляемые на измельчение и (или) посол, должны иметь температуру не выше плюс 4 0С в любой точке измерения, за исключением парного мяса.

72. Измельчение мяса и субпродуктов, приготовление фарша и наполнение оболочек (форм) осуществляются при температуре воздуха не выше плюс 12 0С.

73. Для производства желатина запрещается использовать коллагенсодержащее сырье, подвергнутое процессу дубления (отверждение кож с помощью растительных дубильных веществ, солей хрома или таких веществ, как соли алюминия, соли железа (III), соли кремниевой кислоты, альдегиды и хиноны или другие синтетические отвердители).

74. Для выработки топленого животного жира используют жир-сырец, обработанный не позднее чем через 2 часа после его сбора в процессе нутровки.

75. Нитрит натрия (нитрит калия) применяется только в виде нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей с массовой долей нитрита натрия (нитрита калия) не более 0,9 процента. Не допускается применение одновременно 2 и более нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей при производстве мясной продукции одного наименования. Не допускается применять нитритно-посолочные (посолочно-нитритные) смеси для продуктов убоя и мясной продукции, выпускаемых в реализацию в непереработанном виде.

76. Подготовка немясных ингредиентов, включая взвешивание и фасовку, проводится в отдельных помещениях.

77. Подача топлива (опилок, дров) в термическое отделение через производственные помещения во время производства мясной продукции не допускается.

78. При производстве мясных и мясосодержащих колбасных изделий и продуктов из мяса необходимо соблюдать следующие требования:

а) выдержка мяса при посоле проводится в помещениях с температурой воздуха не выше плюс 4 0С, за исключением применения в процессе посола технологического оборудования со встроенной системой охлаждения;

б) приготовление рассолов и расфасовка (подготовка) немясных ингредиентов проводится в объеме, необходимом для обеспечения не более 1 смены работы производственного объекта;

в) тепловая обработка колбасных изделий и продуктов из мяса осуществляется на специальном оборудовании, оснащенном приборами для контроля температуры (в том числе в центре продукта, кроме сырокопченых и сыровяленых изделий) и относительной влажности или только температуры (для термической обработки в воде).

79. При производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов необходимо соблюдать следующие требования:

а) не допускается производство мясных и мясосодержащих полуфабрикатов, предназначенных для реализации, в том числе на предприятиях общественного питания, с применением нитрита натрия (нитрита калия);

б) скороморозильное оборудование для замораживания полуфабрикатов допускается устанавливать в помещении, в котором осуществляется их расфасовка и упаковка;

в) не допускается выпускать в реализацию полуфабрикаты с температурой выше плюс 6 0С в любой точке измерения.

80. При производстве консервов необходимо соблюдать следующие требования:

а) потребительская тара для консервов проверяется на герметичность не менее 3 раз в смену, а также после каждой регулировки, ремонта или замены частей оборудования;

б) время от момента герметизации потребительской тары до начала тепловой обработки консервов не должно превышать 30 минут;

в) продолжительность технологического процесса производства консервов от процесса жиловки или измельчения продуктов убоя до стерилизации или пастеризации не должна превышать 2 часов для стерилизованных и 1 часа для пастеризованных консервов без учета времени процесса посола;

г) температура бланшированного сырья перед расфасовкой в потребительскую тару должна быть не ниже плюс 40 0С;

д) изготовитель осуществляет термическую обработку консервов согласно режимам стерилизации или пастеризации, обеспечивающим безопасность готовой продукции, в соответствии с требованиями промышленной стерильности, предусмотренными приложением к настоящему Техническому регламенту;

е) срок годности консервов устанавливается изготовителем с учетом группы консервов, свойств используемой потребительской упаковки и величины достигнутого стерилизующего эффекта;

ж) документы, которые содержат параметры стерилизации или пастеризации, записываемые на носители информации, являются документами строгой отчетности и должны храниться изготовителем в течение времени, превышающем срок годности продукции не менее чем на 3 месяца;

з) продолжительность выдержки консервов на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности должна составлять не менее 11 суток.

81. Производство мясной продукции для питания детей первого года жизни осуществляется на специализированных производственных объектах, или в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях.

82. Производство мясной продукции для питания детей от 1 года до 3 лет, дошкольного и школьного возраста может осуществляться на специализированных производственных объектах, или в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях, или на технологическом оборудовании по производству мясной продукции общего назначения в начале смены или в отдельную смену после их мойки и дезинфекции.

83. При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование фосфатов, усилителей вкуса и аромата, бензойной, сорбиновой кислот и их солей, а также комплексных пищевых добавок, в составе которых присутствуют фосфаты, усилители вкуса и аромата, бензойная, сорбиновая кислоты и их соли.

84. При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО).

85. При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов, указанных в техническом регламенте Республики Таджикистан "Безопасность пищевой продукции".

86. При производстве мясной продукции для питания детей от 6 месяцев до 3 лет не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, перечень которого установлен техническим регламентом Республики Таджикистан "Безопасность пищевой продукции".

87. При производстве мясной продукции для питания детей дошкольного (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (от 6 лет и старше) не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, перечень которого установлен техническим регламентом Республики Таджикистан "Безопасность пищевой продукции".

88. При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продуктов убоя с содержанием общего фосфора более 0,2 процента.

89. При производстве мясной продукции для питания детей дошкольного (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (от 6 лет и старше) не допускается использование свежей и замороженной крови, доставленной с других производственных объектов.

90. При производстве консервов для детского питания для детей всех возрастных групп продолжительность их выдержки на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности должна составлять не менее 21 дня.

91. На всех этапах производства рубленых мясных (мясосодержащих) полуфабрикатов для детского питания для детей дошкольного (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (от 6 лет и старше) температура фарша не должна быть выше плюс 3 шС.

92. При производстве консервов для детского питания для детей от 6 месяцев до 3 лет фасование производят в потребительскую тару вместимостью не более 0,25 куб. дм.

10. Требования к процессам хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя и мясной продукции

93. Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных" изготовителей продуктов убоя и мясной продукции, обязаны осуществлять процессы их хранения, перевозки и реализации таким образом, чтобы данная продукция соответствовала требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Республики Таджикистан, действие которых на нее распространяется.

94. Процессы хранения, перевозки и реализации продуктов убоя и мясной продукции должны соответствовать требованиям настоящего Технического регламента, а также требованиям технического регламента Республики Таджикистан "Безопасность пищевой продукции".

95. Процессы утилизации продуктов убоя и мясной продукции должны соответствовать требованиям технического регламента Республики Таджикистан "Безопасность пищевой продукции".

96. Материалы, контактирующие с продуктами убоя и мясной продукцией в процессе их хранения, перевозки и реализации, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.

97. В процессе хранения парное и охлажденное мясо (туши, полутуши, четвертины) находится в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом.

98. В холодильных камерах продукция размещается в штабелях на стеллажах или поддонах, высота которых должна быть не менее 8 - 10 см от пола. От стен и приборов охлаждения продукция располагается на расстоянии не менее 30 см. Между штабелями должны быть проходы, обеспечивающие беспрепятственный доступ к продукции.

99. Холодильные камеры для холодильной обработки и хранения продуктов убоя и мясной продукции оборудуются термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры в камере, а также средствами для записи температуры.

100. Продукты убоя в процессе хранения группируются по видам, назначению (реализация или переработка (обработка)) и термическому состоянию (охлажденное, замороженное).

101. Повышение температуры воздуха в холодильных камерах в процессе их хранения во время загрузки или выгрузки продуктов убоя допускается не более чем на 5 0С, колебания температуры воздуха в процессе хранения, перевозки и реализации не должны превышать 2 0С.

102. Не допускается хранение охлажденной и замороженной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер.

103. В процессе перевозки туши, полутуши и четвертины транспортируются в вертикальном подвешенном состоянии, исключая их соприкосновение. Туши, полутуши и четвертины в замороженном состоянии допускается перевозить в штабелированном виде, исключая загрязнение поверхности туш.

104. Использование транспортных средств и контейнеров для перевозки продуктов убоя и мясной продукции после перевозки в них продуктивных животных не допускается. Перевозка продуктивных животных на производственный объект осуществляется специализированным или специально оборудованным транспортом. Транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки продуктов убоя и мясной продукции, оборудуются средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим.

105. Перевозка продуктов убоя и мясной продукции навалом без использования транспортной и (или) потребительской упаковки, за исключением кости, предназначенной для производства желатина, не допускается.

106. После окончания процесса перевозки транспортные средства и контейнеры подвергаются санитарной обработке (дезинфекции).

107. В процессе хранения, перевозки и реализации не допускается размораживание замороженных продуктов убоя и мясной продукции.

108. На предприятиях розничной и оптовой торговли не допускается повторное упаковывание под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы продуктов убоя и мясной продукции, ранее упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы.

11. Требования к упаковке продуктов убоя и мясной продукции

109. Упаковка (в том числе укупорочные средства) продуктов убоя и мясной продукции должна соответствовать требованиям технического регламента Республики Таджикистан, действие которого на нее распространяется.

110. Материалы, контактирующие с продуктами убоя и мясной продукцией, должны обеспечивать их безопасность и неизменность идентификационных признаков при обращении продуктов убоя и мясной продукции на территории Республики Таджикистан в течение срока годности.

111. При реализации нефасованных и неупакованных продуктов переработки мяса и мясной продукции не допускается использование упаковки потребителя (покупателя) кроме случаев, указанных в пункте 5 (ж) настоящего Технического регламента.

112. Порционная (нарезанная) мясная продукция упаковывается изготовителем или продавцом в условиях, обеспечивающих соответствие безопасности такой продукции требованиям настоящего Технического регламента.

113. Каждая упаковка мясной продукции должна иметь маркировку, содержащую информацию для потребителей в соответствии с разделом 12 настоящего Технического регламента.

12. Требования к маркировке продуктов убоя и мясной продукции

114. Маркировка продуктов убоя и мясной продукции должна соответствовать требованиям технического регламента Республики Таджикистан "Маркировка пищевых продуктов", а также требованиям, установленным пунктами 114, 137 настоящего Технического регламента.

115. Во избежание действий, вводящих в заблуждение потребителей (приобретателей):

а) маркировка, содержащая информацию об отличительных признаках продуктов убоя и мясной продукции (например, "мясо высокого качества", "мраморное мясо", "Халол", "кошерное мясо"), должна соответствовать требованиям технического регламента Республики Таджикистан "Маркировка пищевых продуктов";

б) не допускается маркировка мясной продукции общего назначения с использованием придуманных названий, которые ассоциативно воспринимаются как мясная продукция для детского питания (например, сосиски "Детские", колбаса "Карапузик", "Крепыш", "Топтыжка");

в) не допускается маркировка мясной продукции с использованием придуманных названий, которые тождественны или сходны до степени смешения с придуманными названиями мясной продукции, установленными межгосударственными (региональными) стандартами, за исключением

мясной продукции, выпускаемой по этим стандартам (например, "Докторская", "Любительская", "Московская", "Зернистая", "Молочная");

г) допускается использование общепринятых названий, образованных по анатомическому признаку (например, "грудинка", "бекон", "шейка", "рулька"), характерному рисунку на разрезе (например, "сервелат", "салями", "ветчинная"), виду используемых рецептурных компонентов (например, "свиная", "говяжья", "из свинины", "из говядины") или широко применяемых в кулинарии и общественном питании (например, "пастрома", "балык", "купаты", "бифштекс").

116. В составе маркировки мясной продукции не допускается использовать слова "произведено из охлажденного сырья" или аналогичные по смыслу слова в случае использования при изготовлении мясной продукции продуктов убоя иного термического состояния, кроме охлажденного.

117. В наименовании мясной продукции указывается или помещается в непосредственной близости от наименования информация о группе (например, "мясной", "мясосодержащий", "мясорастительный", "растительно-мясной") и виде (например, "колбасное изделие", "продукт из мяса", "полуфабрикат", "кулинарное изделие", "консервы", "продукт из шпика", "сухой продукт", "бульон") мясной продукции.

118. В случае использования мяса механической обвалки (дообвалки) при изготовлении мясной продукции информация об этом указывается в составе такой продукции (например, "мясо механической обвалки").

119. В маркировке мясной продукции в составе такой продукции указывается вода при любом способе ее добавления (в виде льда, рассола, раствора и пр.).

120. В маркировке мясной продукции в составе такой продукции не должно содержаться название комплексных пищевых добавок, а также маринадов и рассолов без указания входящих в них компонентов.

121. В маркировке колбасных изделий и продуктов из мяса в составе таких изделий и продуктов указывается наличие стартовых культур микроорганизмов, если при производстве колбасных изделий и продуктов из мяса использовались стартовые культуры микроорганизмов.

122. В маркировке продуктов убоя и мясной продукции, обработанных ферментными препаратами, в составе таких продуктов и продукции должна содержаться информация об использовании этих препаратов, если активность, в том числе остаточная, ферментного препарата в готовом продукте сохраняется.

123. В маркировке продуктов убоя и мясной продукции, упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, должна содержаться соответствующая информация (например, "упаковано под вакуумом", "упаковано в модифицированной атмосфере").

124. В случае если изготовитель продуктов убоя и мясной продукции, поступающих для реализации на предприятия розничной и оптовой торговли, предполагает их дальнейшее упаковывание в процессе реализации в потребительскую упаковку с изменением их количества и (или) вида их упаковки, то в маркировке таких продуктов убоя и мясной продукции должна содержаться информация о сроках годности до вскрытия упаковки и после вскрытия упаковки (нарушения ее целостности), но в пределах общего срока годности.

125. В случае отсутствия такой информации в маркировке продуктов убоя и мясной продукции не допускается изменение их количества и (или) вида упаковки продуктов убоя и мясной продукции, поступающих для реализации на предприятия розничной и оптовой торговли.

126. В маркировке продуктов убоя и мясной продукции, упакованных в процессе реализации с изменением количества и (или) вида упаковки, дополнительно должна указываться информация о дате их упаковывания и сроке годности, за исключением случаев, когда продукты убоя и мясная продукция упаковываются в присутствии потребителя на предприятиях розничной и оптовой торговли.

127. Маркировка мяса в тушах, полутушах, четвертинах и отрубах должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 114 - 121 настоящего Технического регламента, а также следующим требованиям:

а) непосредственно на тушу, полутушу и четвертину наносится оттиск ветеринарного клейма в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами в области ветеринарии;

б) непосредственно на тушу, полутушу и четвертину допускается дополнительно наносить оттиск товароведческого клейма;

в) в товаросопроводительной документации на неупакованные продукты убоя указывается следующая информация:

- вид мяса продуктивного животного, от которого получен продукт убоя, наименование продукта убоя, термическое состояние туш, полутуш, четвертин и отрубов ("охлажденное", "замороженное"), анатомическая часть туши (для отрубов);

- наименование и место нахождения изготовителя продуктов убоя;

- количество продуктов убоя;

- дата изготовления, срок годности и условия хранения продуктов убоя.

128. При наличии транспортной и (или) потребительской упаковки - вышеуказанная информация указывается в маркировке и (или) товаросопроводительной документации.

129. Маркировка субпродуктов должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 114 - 121 настоящего Технического регламента, а также следующим требованиям:

а) на транспортную упаковку наносится оттиск ветеринарного клейма в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами в области ветеринарии;

б) в маркировке указывается информация о термическом состоянии (например, "охлажденное", "замороженное"), наименование субпродукта и вид продуктивного животного, от которого получен продукт убоя;

в) в маркировке указывается (при наличии) информация о категории субпродуктов (например, "печень говяжья охлажденная категории").

130. Маркировка замороженных блоков из мяса и субпродуктов должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 114 - 121 настоящего Технического регламента, а также следующим требованиям:

а) на транспортную упаковку наносится оттиск ветеринарного клейма в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами в области ветеринарии;

б) в маркировке указывается информация о наименовании субпродукта, виде мяса или субпродуктов продуктивного животного, от которого получен продукт убоя, а также информация о массовой доле соединительной и жировой ткани (для жилованного мяса);

в) в маркировке указывается (при наличии) информация о категории субпродуктов (например, "замороженный блок из говяжьей печени 1 категории").

131. Маркировка полуфабрикатов и кулинарных изделий должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 114 - 121 настоящего Технического регламента, а также следующим требованиям:

а) в маркировке указывается информация о группе мясной продукции ("мясной", "мясосодержащий"), виде мясной продукции ("полуфабрикат", "кулинарное изделие"), виде полуфабрикатов и кулинарных изделий ("рубленные", "в тесте", "фаршированные", "фарш", "формованные", "крупнокусковые", "панированные", "мелкокусковые"), а также информация о термическом состоянии ("охлажденные" - для полуфабрикатов с температурой от минус 1,5 °С до плюс 6 °С в любой точке измерения, "замороженные" - для полуфабрикатов и кулинарных изделий с температурой не выше минус 8 °С в любой точке измерения);

б) в случае изготовления охлажденной продукции из замороженных продуктов убоя информация об этом указывается в маркировке такой продукции (например, "изготовлено из замороженного сырья");

в) в маркировке указывается (при наличии) информация о категории полуфабрикатов;

г) в маркировке дополнительно может указываться информация о полуфабрикатах и кулинарных изделиях (например, "панированные", "с гарниром", "без гарнира", "блинчики", "пельмени", "манты").

132. Маркировка колбасных изделий, продуктов из мяса и продуктов из шпика должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 114, 121 настоящего Технического регламента, а также следующим требованиям:

а) в маркировке указывается информация о группе мясной продукции ("мясной", "мясосодержащий", "мясорастительный", "растительно-мясной"), виде мясной продукции ("колбасное изделие", "продукт из мяса", "продукт из шпика"), способе технологической обработки ("вареные", "копченые", "полукопченые", "варенокопченые", "сырокопченые", "сыровяленые", "запеченные", "копченозапеченные", "варено-запеченные", "жареные", "соленые");

б) в маркировке замороженной продукции указывается информация о термическом состоянии ("замороженный");

в) в маркировке указывается (при наличии) информация о категории или сорте колбасных изделий, продуктов из мяса и продуктов из шпика;

г) в маркировке колбасных изделий дополнительно может указываться информация о колбасных изделиях (например, "колбаса", "колбаски", "сосиски", "сардельки", "шпикачки", "колбасный хлеб");

д) в маркировке продуктов из мяса дополнительно может указываться информация о продуктах из мяса исходя из анатомического признака (например, "грудинка", "бекон", "шейка", "рулька").

133. Маркировка консервов должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 114 - 121 настоящего Технического регламента, а также следующим требованиям:

а) в маркировке указывается информация о группе мясной продукции ("мясной", "мясосодержащий", "мясорастительный", "растительно-мясной"), виде мясной продукции ("консервы") и способе технологической обработки ("стерилизованные", "пастеризованные");

б) в маркировке указывается информация о виде консервов ("кусковые", "рубленые", "фаршевые", "паштетные", "ветчинные");

в) в маркировке указывается (при наличии) информация о сорте консервов;

г) при невозможности нанесения маркировки на потребительскую упаковку способом, обеспечивающим сохранность и читаемость информации до конца срока годности (литография, флексография или иной способ офсетной печати), информация о дате изготовления консервов, ассортиментном номере (при наличии) наносится на крышку, донышко или этикетку потребительской упаковки.

134. Маркировка сухих продуктов и бульонов должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 114 - 121 настоящего Технического регламента, а также следующим требованиям:

а) в маркировке сухих продуктов указывается информация о группе мясной продукции ("мясной", "мясосодержащий", "мясорастительный", "растительно-мясной") и виде мясной продукции ("сухой продукт");

б) в маркировке бульонов указывается информация о группе мясной продукции ("мясной"), способе технологической обработки ("сухой", "консервированный", "жидкий") и виде мясной продукции ("бульон") (например, "бульон мясной концентрированный").

135. Маркировка топленых животных жиров должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 114 - 121 настоящего Технического регламента, а также следующим требованиям:

а) в маркировке указывается информация о виде продуктивного животного (например, "жир свиной топленый", "жир говяжий топленый");

б) в маркировке замороженной продукции указывается информация о термическом состоянии ("замороженный").

136. Маркировка желатина должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 114 - 121 настоящего Технического регламента, а также в маркировке желатина указывается информация о марке желатина (при наличии).

137. Маркировка продуктов убоя и мясной продукции для детского питания должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 114 - 136 настоящего Технического регламента, а также следующим требованиям:

а) в маркировке указывается информация, отражающая предназначение такой продукции для питания детей ("для детей раннего возраста", "для детей дошкольного возраста", "для детей школьного возраста"), или содержится указание на конкретный возраст ребенка, начиная с которого возможно использование данной продукции (например, "для питания детей с 6 лет");

б) в маркировке мясной продукции для детского питания указывается информация о сроках годности и условиях хранения после нарушения целостности потребительской упаковки;

в) в маркировке указывается (при наличии) информация о классе мясной продукции;

г) в маркировке мясной продукции для детей первого года жизни указывается информация о возрасте ребенка (в месяцах), начиная с которого допускается введение данной продукции в рацион ребенка, о степени измельчения данной продукции (например, "гомогенизированные", "пюреобразные", "крупноизмельченные"), а также рекомендации по ее потреблению.

13. Обеспечение соответствия требованиям безопасности

138. Соответствие продуктов убоя и мясной продукции настоящему Техническому регламенту обеспечивается выполнением его требований, а также требований других технических регламентов Республики Таджикистан, действие которых на них распространяется.

139. Методы исследований (испытаний) и измерений устанавливаются в стандартах согласно перечню стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований настоящего Технического регламента, а также осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.

14. Оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя и мясной продукции

140. Продукты убоя и мясная продукция, выпускаемая в обращение на территории Республики Таджикистан, подлежит подтверждению соответствия требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом, в форме обязательной сертификации.

141. Обязательная сертификация продуктов убоя и мясной продукции осуществляется органом по сертификации, область аккредитации которого распространяется на продукты убоя и мясной продукции, на основании договора и (или) заявки между заявителем и органом по сертификации.

142. Заявитель обязан обеспечивать соответствие продуктов убоя и мясной продукции требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом.

143. Подтверждение соответствия продукции осуществляется поставщиком в форме обязательной сертификации на основании доказательств, полученных с привлечением аккредитованных лабораторий.

144. Оценка (подтверждения) соответствия осуществляется в отношении:

- продукции, выпускаемой в оборот на территории Республики Таджикистан - в форме обязательной сертификации;

- продукции, находящейся в обороте на территории Республики Таджикистан - в форме государственного контроля (надзора) за соблюдением требований настоящего Технического регламента.

145. При обязательном подтверждении соответствия заявителем является изготовитель (продавец).

146. В отношении продукции, ввозимой на территорию Республики Таджикистан обязательное подтверждение соответствия осуществляется изготовителем (исполнителем, поставщиком, продавцом), в части:

- обеспечения соответствия поставляемой продукции требованиям настоящего Технического регламента;

- ответственности за несоответствие поставляемой продукции требованиям настоящего Технического регламента.

147. Обязательное подтверждение соответствия каждой партии продукции проводится отдельно.

148. При обязательном подтверждении соответствия продукции по настоящему Техническому регламенту производитель обязуется:

- осуществлять производственный контроль и принимает все необходимые меры для того, чтобы процесс производства обеспечивал соответствие продукции требованиям настоящего Технического регламента;

- проводить предварительное испытание каждой партии продукции в производственных лабораториях для внутреннего контроля на соответствие требованиям настоящего Технического регламента по методам, установленным во взаимосвязанных с настоящим Техническим регламентом стандартах;

149. Обязательная сертификация партии продукции, выпускаемой в оборот, производится в соответствии с установленным порядком.

150. Порядок осуществления обязательной сертификации продукции включает в себя:

- подачу заявки;

- отбор образцов и идентификация продукции;

- проведение испытаний образца продукции независимой аккредитованной испытательной лабораторией;

- обобщение результатов испытаний и принятие решения о выдаче (об отказе в выдаче) заявителю сертификата соответствия;

- осуществление инспекционного контроля сертифицированной продукции в соответствии с законодательством Республики Таджикистан;

- проведение корректирующих мероприятий в случае несоответствия продукции установленным требованиям и неправильного применения знака соответствия техническим регламентом.

15. Маркировка знаком соответствия техническим регламентом продукции

151. Маркировка знаком соответствия продукции на рынке Республики Таджикистан осуществляется перед выпуском продуктов убоя и мясной продукции в обращение.

152. Продукты убоя и мясная продукция, прошедшие оценку (подтверждение) соответствия требованиям настоящего Технического регламента и технических регламентов Республики Таджикистан, действие которых на них распространяется, должны маркироваться знаком соответствия техническим регламентом Республики Таджикистан.

153. Маркировка знаком соответствия продукции на рынке Республики Таджикистан неупакованных продуктов убоя и мясной продукции наносится на товаросопроводительную документацию.

154. Маркировка знаком соответствия техническим регламентом Республики Таджикистан продуктов убоя и мясной продукции, помещенных непосредственно в транспортную упаковку, наносится на транспортную упаковку и (или) на этикетку, и (или) на листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, либо на товаросопроводительную документацию.

16. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего Технического регламента

155. Государственный надзор за соблюдением требований настоящего Технического регламента в отношении продуктов убоя и мясной продукции и связанных с ней процессов производства, хранения, перевозки, реализации осуществляется уполномоченными органами согласно действующего законодательства Республики Таджикистан.

17. Заключительные положения

156. Сертификаты соответствия мяса и мясной продукции, выданные до дня вступления в силу настоящего Технического регламента действительны до истечения срока их действия.

157. На мясо и мясную продукцию, выпущенную в обращение на территории Республики Таджикистан до дня вступления в силу настоящего Технического регламента, распространяются требования, действующие до дня вступления в силу настоящего Технического регламента.

158. Физические и юридические лица за несоблюдение требований настоящего Технического регламента привлекаются к ответственности в порядке, установленном законодательством Республики Таджикистан.

18. Порядок вступления в силу настоящего Технического регламента

159. Настоящий Технический регламент вступает в силу по истечении шести месяцев со дня его утверждения.

*[Приложение 1,2,3,4,5](#)

Приложение 3

Утвержден

[постановлением Правительства](#)

Республики Таджикистан

от 30 апреля 2016 года, № 190

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ

"БЕЗОПАСНОСТЬ МОЛОКА И МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ"

1. Общие положения

1. Технический регламент Республики Таджикистан "Безопасность молока и молочной продукции" (далее - Технический регламент) разработан в соответствии с [Законом](#) Республики Таджикистан "О техническом нормировании" с целью установления обязательных требований к молоку и молочной продукции, находящихся в обращении на территории Республики Таджикистан.

2. Молоко и молочная продукция выпускаются в обращение на рынке Республики Таджикистан при их соответствии требованиям настоящего Технического регламента, а также требованиям других технических регламентов Республики Таджикистан, действие которых на них распространяется.

2. Область применения настоящего технического регламента

3. Настоящий Технический регламент разработан в целях защиты жизни и здоровья человека, окружающей среды, жизни и здоровья животных, предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей молока и молочной продукции относительно их назначения и безопасности, и распространяется на молоко и молочную продукцию, реализуемые на территории Республики Таджикистан, процессы их производства, упаковки, маркировки, хранения, перевозки, реализации и утилизации.

4. Настоящий Технический регламент распространяется на молоко и молочную продукцию используемые в пищевых целях, включая:

а) сырое молоко - сырье, обезжиренное молоко (сырое и термически обработанное) сырье, сливки (сырые и термически обработанные) - сырье;

б) молочную продукцию, в том числе:

- молочные продукты; - молочные составные продукты;

- молокосодержащие продукты;

- побочные продукты переработки молока;

- продукцию детского питания на молочной основе для детей раннего возраста (от 0 до 3 лет), дошкольного возраста (от 3 до 6 лет), школьного возраста (от 6 лет и старше), адаптированные или частично адаптированные начальные или последующие молочные смеси (в том числе сухие), сухие кисломолочные смеси, молочные напитки (в том числе сухие) для питания детей раннего возраста, молочные каши, готовые к употреблению, и молочные каши сухие (восстанавливаемые до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста.

в) процессы производства, упаковки, маркировки, хранения, перевозки, реализации и утилизации молока и молочной продукции;

г) функциональные компоненты, необходимые для производства продуктов переработки молока.

5. Действие настоящего Технического регламента не распространяется на следующую продукцию:

а) продукты, изготовленные на основе молока и молочной продукции, предназначенные для использования в специализированном питании (за исключением молока и молочной продукции для детского питания);

б) кулинарные и кондитерские изделия, пищевые и биологически активные добавки, лекарственные средства, корма для животных, непищевые товары, изготовленные с использованием или на основе молока и молочной продукции;

в) молоко и молочная продукция, полученные гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах.

3. Основные понятия

6. Для целей применения настоящего Технического регламента используются понятия, установленные техническими регламентами Республики Таджикистан "Маркировка пищевых продуктов", "О безопасности пищевой продукции", а также следующие понятия и их определения:

- айран - кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков, болгарской молочнокислой палочки) и дрожжей с добавлением воды, поваренной соли или без их добавления;

- альбумин - продукт переработки молока, произведенный из молочной сыворотки и представляющий собой концентрат сывороточных белков молока;

- ацидофилин - кисломолочный продукт, произведенный с использованием в равных соотношениях заквасочных микроорганизмов (ацидофильной молочнокислой палочки, лактококков и закваски, приготовленной на кефирных грибах);

- варенец - кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания молока и (или) молочных продуктов, предварительно стерилизованных или подвергнутых иной термической обработке при температуре 97 °С, 2 °С с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков) до достижения характерных органолептических свойств;

- восстановленное молоко - молочный продукт, расфасованный в потребительскую тару, или сырье для производства продуктов переработки молока, кроме питьевого молока, произведенные из концентрированных, или сгущенных, или сухих молочных продуктов и воды;

- вторичное молочное сырье - побочный продукт переработки молока, молочный продукт, молочный составной продукт, молокосодержащий продукт с частично утраченными идентификационными признаками или потребительскими свойствами (в том числе продукты, отозванные в пределах их сроков годности, соответствующие предъявляемым к продовольственному сырью требованиям безопасности), предназначенные для использования после переработки;

- закваски для производства продуктов переработки молока - специально подобранные и используемые для производства продуктов переработки молока непатогенные, нетоксигенные микроорганизмы и (или) ассоциации микроорганизмов (преимущественно молочнокислых);

- зерненный творог - молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из творожного зерна с добавлением или без добавления сливок, поваренной соли и других немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока;

- йогурт - кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки);

- казеин - продукт переработки молока, произведенный из обезжиренного молока и представляющий собой основную фракцию белка молока;

- казеинат - продукт переработки молока, произведенный из казеина путем обработки растворами гидроокисей щелочных металлов или их солей и сушки;

- кефир - кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибах, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей;

- кисломолочное мороженое - мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), в котором массовая доля молочного жира составляет не более 7,5 процента, произведенное с использованием заквасочных микроорганизмов или кисломолочных продуктов;

- кисломолочный продукт - молочный продукт или молочный составной продукт, который произведен способом, приводящим к снижению показателя активной кислотности (pH), повышению показателя кислотности и коагуляции молочного белка, сквашивания молока, и (или) молочных продуктов, и (или) их смесей с немолочными компонентами, которые вводятся не в целях замены составных частей молока (до или после сквашивания), или без добавления указанных компонентов с использованием заквасочных микроорганизмов и содержат живые заквасочные микроорганизмы в количестве, установленном в приложении № 1 к настоящему техническому регламенту;

- кисломолочная масляная паста - масляная паста, произведенная из пастеризованных сливок с использованием молочнокислых микроорганизмов;

- кисломолочное масло-сливочное масло - произведенное из пастеризованных сливок с использованием молочнокислых микроорганизмов;

- концентрат сывороточных белков - сывороточные белки, полученные из молочной сыворотки путем концентрирования или ультрафильтрации;

- концентрированное или сгущенное обезжиренное молоко - концентрированный или сгущенный молочный продукт, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 20 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира - не более 1,5 процента;

- концентрированное или сгущенное цельное молоко - концентрированный или сгущенный молочный продукт, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 25 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира - не менее 7,5 процента;

- концентрированное или сгущенное частично обезжиренное молоко - концентрированный или сгущенный молочный продукт, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 20 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира более 1,5, но не более 7,5 процента;

- кумыс - кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения кобыльего молока с использованием заквасочных микроорганизмов (болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек) и дрожжей;

- кумысный продукт - кисломолочный продукт, произведенный из коровьего молока в соответствии с технологией производства кумыса;

- лактулоза - продукт переработки лактозы, произведенный из лактозосодержащего молочного сырья путем изомеризации лактозы;

- масло из коровьего молока - молочный продукт или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе, преобладающей составной частью которой является молочный жир, который произведен из коровьего молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока путем отделения от них жировой фазы и равномерного распределения в ней молочной плазмы;

- масляная паста - молочный продукт или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе, в котором массовая доля жира составляет от 39 до 49 процентов включительно и который произведен из коровьего молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока путем использования стабилизаторов с добавлением или без добавления немолочных компонентов не в целях замены составных частей молока;

- мечниковская простокваша - кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки);

- молоко - продукт нормальной физиологической секреции молочных желез сельскохозяйственных животных, полученный от одного или нескольких животных в период лактации при одном и более доении, без каких-либо добавлений к этому продукту или извлечений каких-либо веществ из него;

- молокосодержащий продукт - пищевой продукт, произведенный из молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, по технологии, предусматривающей возможность замещения молочного жира в количестве не более 50 процентов от жировой фазы исключительно заменителем молочного жира и допускающей использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 процентов;

- молочная плазма - коллоидная система белков молока, молочного сахара (лактозы), минеральных веществ, ферментов и витаминов в водной фазе;

- молочная продукция - продукты переработки молока, включающие в себя молочный продукт, молочный составной продукт, молокосодержащий продукт, побочный продукт переработки молока, продукция детского питания на молочной основе, адаптированные или частично адаптированные начальные или последующие молочные смеси (в том числе сухие), сухие кисломолочные смеси, молочные напитки (в том числе сухие) для питания детей раннего возраста, молочные каши, готовые к употреблению, и молочные каши сухие (восстанавливаемые до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста;

- молочная сыворотка подсырная, творожная или казеиновая - побочный продукт переработки молока, полученный при производстве сыра (подсырная сыворотка), творога (творожная сыворотка) или казеина (казеиновая сыворотка);

- молочное мороженое - мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), в котором массовая доля молочного жира составляет не более 7,5 процента;

- молочные каши, готовые к употреблению, и молочные каши сухие (восстанавливаемые до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста - пищевая продукция для детского питания, произведенная из различных видов крупы и (или) муки, молока и (или) молочных продуктов, и (или) молокосодержащих продуктов с добавлением или без добавления немолочных компонентов, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового к употреблению продукта не менее 15 процентов;

- молочные напитки для питания детей раннего возраста - молочная продукция для питания детей раннего возраста, готовая к употреблению, произведенная из сырого молока и (или) молочных продуктов с добавлением или без добавления немолочных компонентов с последующей термической обработкой, как минимум пастеризацией, и отвечающая физиологическим потребностям детей раннего возраста;

- молочные консервы молочные составные консервы - "молокосодержащие консервы" - сухие или концентрированные (сгущенные), упакованные в тару молочные, молочные составные, молокосодержащие продукты;

- молочный жир - молочный продукт, в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 99,8 процента, который имеет нейтральный вкус и запах и производится из молока и (или) молочных продуктов путем удаления молочной плазмы;

- молочный напиток - молочный или молочный составной продукт, произведенный из молока и (или) составных частей молока, и (или) молочных продуктов, в том числе из концентрированных и (или) сгущенных, и (или) сухих молочных продуктов и воды, с добавлением или без добавления других молочных продуктов или немолочных компонентов не в целях замены составных частей молока, с массовой долей молочного белка не менее 2,6 процента и с массовой долей сухих обезжиренных веществ молока не менее 7,4 процента (для молочного продукта);

- молочный продукт - пищевой продукт, который произведен из молока и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, с добавлением или без добавления побочных продуктов

переработки молока (за исключением побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов) без использования немолочного жира и немолочного белка в составе которого могут содержаться функционально необходимые для переработки молока компоненты;

- молочный сахар - продукт переработки молока, произведенный из молочной сыворотки или ультрафильтрата молочной сыворотки путем концентрирования, кристаллизации и сушки лактозы;

- молочный составной продукт - пищевой продукт, произведенный из молока и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока (за исключением побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов) и немолочных компонентов (за исключением жиров немолочного происхождения, вводимых в состав как самостоятельный ингредиент (не распространяется на молочную продукцию для питания детей раннего возраста, при производстве которой используются жиры немолочного происхождения), которые добавляются не в целях замены составных частей молока. При этом в готовом продукте составных частей молока должно быть более 50 процентов, в мороженом и сладких продуктах переработки молока - более 40 процентов;

- мороженое закаленное - мороженое, подвергнутое замораживанию до температуры не выше минус 18 0С после обработки во фризере и сохраняющее указанную температуру при его хранении, перевозке и реализации;

- мороженое мягкое - мороженое, которое имеет температуру от минус 5 шС до минус 7 шС и реализуется потребителям непосредственно после обработки во фризере;

- мороженое с заменителем молочного жира - мороженое (молокосодержащий продукт) с массовой долей жира не более 12 процентов;

- мороженое - взбитые, замороженные и потребляемые в замороженном виде сладкие молочные продукты, молочные составные продукты, молокосодержащие продукты;

- национальный молочный продукт - молочный продукт, имеющий наименование, исторически сложившееся на территории Республики Таджикистан, определяемое особенностями технологии его производства, сырьем, составом используемой при его производстве закваски и (или) наименованием географического объекта (места распространения соответствующего молочного продукта);

- немолочные компоненты - пищевые продукты, которые добавляются к продуктам переработки молока, или пищевые добавки, или витамины, или микро- и макроэлементы, или белки, или жиры, или углеводы немолочного происхождения;

- нормализованное молоко - сырье для производства продуктов переработки молока, в котором массовые доли молочного жира и молочного белка и (или) сухих обезжиренных веществ молока либо их соотношения приведены в соответствие с показателями стандарта или технического документа изготовителя, в соответствии с которым производится продукт переработки молока;

- обезжиренное молоко - сырье для производства продуктов переработки молока с массовой долей молочного жира менее 0,5 процента, полученное в результате отделения молочного жира от молока;

- обогащенное молоко - сырье или питьевое молоко, в котором для повышения пищевой ценности продукта по сравнению с естественным (исходным) содержанием введены дополнительно, отдельно или в комплексе молочный белок, витамины, микро и макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пребиотики;

- пастеризованное, стерилизованное, ультрапастеризованное, ультравысокотемпературнообработанное молоко - молоко, подвергнутое термической обработке в целях соблюдения установленных требований настоящего технического регламента к микробиологическим показателям безопасности;

- пахта - побочный продукт переработки молока, полученный при производстве масла из коровьего молока;

- питьевое молоко - молоко цельное, обезжиренное, нормализованное, обогащенный - молочный продукт с массовой долей молочного жира менее 10 процентов, подвергнутый термической обработке,

как минимум пастеризации, без добавления сухих молочных продуктов и воды, расфасованный в потребительскую тару;

- питьевые сливки - сливки, подвергнутые термической обработке, как минимум пастеризации, и расфасованные в потребительскую тару;

- плавленый сыр - молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из сыра и (или) творога с использованием молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока, эмульгирующих солей или структурообразователей путем измельчения, перемешивания, плавления и эмульгирования смеси для плавления с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока;

- плавленый сырный продукт - молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства плавленного сыра;

- пломбир - мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 12 процентов;

- побочный продукт переработки молока - сопутствующий продукт, полученный в процессе производства продуктов переработки молока;

- подсырная масляная паста - масляная паста, произведенная из сливок, получаемых сепарированием подсырной сыворотки;

- продукт переработки молока безлактозный - продукт переработки молока, в котором содержание лактозы составляет не более 0,1 г на 1 л готового к употреблению продукта, в котором лактоза гидролизована или удалена;

- продукт переработки молока взбитый - продукт переработки молока, произведенный путем взбивания;

- продукт переработки молока восстановленный - продукт переработки молока (кроме питьевого молока), произведенный из концентрированного (сгущенного) или сухого продукта переработки молока и воды с добавлением или без добавления других молочных продуктов;

- продукт переработки молока концентрированный с сахаром - продукт переработки молока концентрированный, произведенный с добавлением сахарозы и (или) других видов сахаров;

- продукт переработки молока концентрированный, сгущенный, выпаренный или вымороженный - продукт переработки молока, произведенный путем частичного удаления из него воды до достижения массовой доли сухих веществ не менее 20 процентов;

- продукт переработки молока низколактозный - продукт переработки молока, в котором лактоза частично гидролизована или удалена;

- продукт переработки молока нормализованный - продукт переработки молока, в котором показатели массовых долей молочного жира и молочного белка и (или) сухих обезжиренных веществ молока либо их соотношения приведены в соответствие с показателями, установленными документами на соответствующий продукт;

- продукт переработки молока обезжиренный - продукт переработки молока, произведенный из обезжиренного молока, и (или) пахты, и (или) сыворотки, и (или) произведенных на их основе продуктов;

- продукт переработки молока обогащенный - продукт переработки молока с добавлением таких веществ, как молочный белок, витамины, микро- и макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пробиотические микроорганизмы, пребиотики отдельно или в комплексе;

- продукт переработки молока рекомбинированный - продукт переработки молока, произведенный из продуктов переработки молока и (или) их отдельных составных частей и воды;

- продукт переработки молока сублимированный - продукт переработки молока, произведенный путем удаления воды из замороженного продукта переработки молока до достижения массовой доли сухих веществ не менее 95 процентов;

- продукт переработки молока сухой - продукт переработки молока, произведенный путем частичного удаления из него воды до достижения массовой доли сухих веществ не менее 90 процентов;

- продукт переработки молока термизированный, пастеризованный, стерилизованный, ультрапастеризованный или ультравысоко-температурнообработанный - продукт переработки молока, подвергнутый термической обработке и соответствующий требованиям настоящего технического регламента, установленным к допустимому уровню содержания микроорганизмов в таком продукте;

- продукты на основе частичных гидролизатов белка - молочная продукция для детского питания, произведенная из белков молока сельскохозяйственных животных, подвергнутых частичному гидролизу;

- продукты переработки молока на основе полных или частичных гидролизатов белка - молочная продукция, произведенная из белка коровьего молока, подвергнутого полному или частичному гидролизу;

- продукция детского питания на молочной основе - пищевая продукция для детского питания (за исключением сухих и жидких молочных смесей, молочных напитков и молочных каш), произведенная из молока сельскохозяйственных животных с добавлением или без добавления продуктов переработки молока и (или) составных частей молока, а также с добавлением или без добавления немолочных компонентов в количестве не более 50 процентов от общей массы готового продукта;

- простокваша - кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков и (или) термофильных молочнокислых стрептококков);

- ряженка - кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания топленого молока с добавлением или без добавления молочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков) с добавлением или без добавления болгарской молочнокислой палочки;

- сгущенное с сахаром обезжиренное молоко - концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 26 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира - не более 1 процента;

- сгущенное с сахаром цельное молоко - концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 28,5 процента, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира - не менее 8,5 процента;

- сгущенное с сахаром частично обезжиренное молоко - концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 26 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира - более 1, но менее 8,5 процента;

- сгущенные с сахаром сливки - концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 37 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира - не менее 19 процентов;

- сквашенный продукт - молочный продукт или молочный составной продукт, термически обработанный после сквашивания, или молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства кисломолочного продукта, с сохранением вида и состава микрофлоры закваски, определяющий вид соответствующего кисломолочного продукта и имеющий сходные с ним органолептические и физико-химические свойства;

- сладкосливочная масляная паста - масляная паста, произведенная из пастеризованных сливок;

- сладкосливочное масло-сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок;

- сливки сухие - сухой молочный продукт, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 95 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира - не менее 42 процентов;

- сливки - молочный продукт (сырье), который произведен из молока и (или) молочных продуктов, представляет собой эмульсию молочного жира и молочной плазмы в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 10 процентов;

- сливочное масло - масло из коровьего молока, в котором массовая доля жира составляет не менее 50 процентов;

- сливочное мороженое - мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), в котором массовая доля молочного жира составляет от 8 процентов до 11,5 процента;

- сливочное подсырное масло - сливочное масло, произведенное из сливок, получаемых сепарированием подсырной сыворотки;

- сливочно - растительная топленая смесь - молокосодержащий продукт, в котором массовая доля общего жира составляет не менее 99 процентов и который произведен из сливочно-растительного спреда путем вытапливания жировой фазы или с использованием других технологических приемов;

- сливочно-растительный спред - молокосодержащий продукт на эмульсионной жировой основе, в котором массовая доля общего жира составляет от 39 до 95 процентов и массовая доля молочного жира в жировой фазе - от 50 до 95 процентов;

- сливочный продукт - молочный продукт или молочный составной продукт с массовой долей жира более 10 процентов, изготовленный преимущественно из сливок;

- смесь для мороженого жидкая - жидкий молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт, содержащие все компоненты, необходимые для производства мороженого;

- смесь для мороженого сухая - сухой молочный продукт, сухой молочный составной продукт или сухой молокосодержащий продукт, произведенные путем высушивания жидкой смеси для мороженого или смешивания необходимых сухих компонентов и предназначенные для производства мороженого после восстановления водой, молоком, сливками и (или) соком;

- сметана - кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания сливок с добавлением или без добавления молочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков), в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 10 процентов;

- составные части молока - сухие вещества (молочный жир, молочный белок, молочный сахар (лактоза), ферменты, витамины, минеральные вещества), вода;

- сухие кисломолочные смеси для питания детей раннего возраста - молочная продукция для питания детей раннего возраста, произведенная в соответствии с технологией производства кисломолочных продуктов, приводящей к снижению показателя активной кислотности (pH) и коагуляции белков молока с использованием заквасочных микроорганизмов (без использования органических кислот), с последующим добавлением или без добавления в сухую смесь живых заквасочных микроорганизмов в количестве, установленном в приложении № 1 к настоящему техническому регламенту;

- сухие молочные напитки для питания детей раннего возраста - молочная продукция для питания детей раннего возраста, произведенная из коровьего молока и (или) молочных продуктов с добавлением или без добавления немолочных компонентов с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 15 процентов и отвечающая физиологическим потребностям детей раннего возраста;

- сухое обезжиренное молоко - сухой молочный продукт, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 95 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира - не более 1,5 процента;

- сухое цельное молоко - сухой молочный продукт, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 95 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира - не менее 26 и не более 42 процентов;

- сухой молочный остаток - составные части молока, за исключением воды;

- сухой обезжиренный молочный остаток - составные части молока, за исключением молочного жира и воды;

- сыворотка молочная сухая - сухой молочный продукт, произведенный путем частичного удаления воды из молочной сыворотки, полученной при изготовлении сыра способом коагуляции белков под воздействием молокосвертывающих ферментных препаратов, а также при изготовлении сыра, казеина и творога способом коагуляции белка в результате образования молочной кислоты или термокислотным способом, до достижения массовой доли сухих веществ не менее 95 процентов;

- сывороточный белок - белок молока, остающийся в молочной сыворотке после осаждения казеина;

- сыр, плавленый сыр, сырный продукт, плавленый сырный продукт копченый - сыр, подвергнутые копчению и имеющие характерные для копченых пищевых продуктов специфические органолептические свойства. Не допускается использование ароматизаторов копчения;

- сыр, сырный продукт мягкие, полутвердые, твердые, сверхтвердый - сыр, сырный продукт, которые имеют соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложениями к настоящему техническому регламенту;

- сыр, сырный продукт рассольные - сыр, сырный продукт, созревающие и (или) хранящиеся в растворе солей;

- сыр, сырный продукт с плесенью - сыр, сырный продукт, произведенные с использованием плесневых грибов, находящихся внутри и (или) на поверхности готовых сыра, сырного продукта;

- сыр, сырный продукт слизневые - сыр, сырный продукт, произведенные с использованием слизневых микроорганизмов, развивающихся на поверхности готового сыра, сырного продукта;

- сыр - молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока;

- сырный продукт - молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства сыра;

- сырое молоко - молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более 40 шС или обработке, в результате которой изменяются его составные части;

- сырое обезжиренное молоко - обезжиренное молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более 45 шС, полученное в результате отделения молочного жира от молока;

- сырок - творожный продукт, который формован, покрыт глазурью из пищевых продуктов или не покрыт этой глазурью, массой не более 150 г;

- сырые сливки - сливки, не подвергавшиеся термической обработке при температуре более 45 шС;

- творог - кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков) и методов кислотной или кислотно-сычужной коагуляции молочного белка с последующим удалением сыворотки путем самопрессования, и (или) прессования, и (или) сепарирования (центрифугирования), и (или) ультраfiltrации с добавлением или без добавления составных частей молока (до или после сквашивания) в целях нормализации молочных продуктов;

- творожная масса - молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из творога с добавлением или без добавления сливочного масла, сливок, сгущенного молока с сахаром, Сахаров и (или) соли, с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока;

- творожный продукт - молочный продукт, или молочный составной продукт, или молокосодержащий продукт, произведенный из творога и (или) продуктов переработки молока в

соответствии с технологией производства творога с добавлением или без добавления молочных продуктов, с добавлением или без добавления немолочных компонентов, в том числе немолочных жиров и (или) немолочных белков (для молокосодержащего продукта), с последующей термической обработкой или без нее;

- творожный сырок - молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из творожной массы, которая формована, покрыта глазурью из пищевых продуктов или не покрыта этой глазурью, массой не более 150 г;

- топленое масло - масло из коровьего молока, в котором массовая доля жира составляет не менее 99 процентов, которое произведено из сливочного масла путем вытапливания жировой фазы и имеет специфические органолептические свойства;

- топленое молоко - сырье или питьевое молоко, подвергнутое термической обработке при температуре от 85 °С до 99 °С с выдержкой не менее 3 часов до достижения специфических органолептических свойств;

- ферментные препараты для производства продуктов переработки молока - белковые вещества, необходимые для осуществления биохимических процессов, происходящих при производстве продуктов переработки молока;

- функционально необходимые компоненты при производстве продуктов переработки молока - закваски для производства продуктов переработки молока, кефирные грибки, пробиотические микроорганизмы (пробиотики), пребиотики, ферментные препараты, которые вводятся при производстве продуктов переработки молока и без которых невозможно производство соответствующего продукта переработки молока;

- цельное молоко - сырье для производства продуктов переработки молока, в котором составные части не подвергались воздействию посредством их регулирования;

- частично обезжиренное сухое молоко - сухой молочный продукт, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 95 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира - более 1,5 процента, но менее 26 процентов. "чакка" - национальный кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных культур не вязких термофильных стрептококков и ацидофильных палочек;

- дугоб - национальный кисломолочный напиток, произведенный из коровьего молока с добавлением закваски ацидофильной палочки;

- дуги точкики - национальный кисломолочный напиток, произведенный из коровьего молока с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков, болгарской молочнокислой палочки) с добавлением поваренной соли;

- каймак - национальный продукт вырабатывается из натурального и высококачественного коровьего молока путём его пастеризации и гомогенизации;

- Джургут - национальный кисломолочный продукт произведенный с использованием заквасочных культур молочно-кислых бактерий.

4. Идентификация молока и молочной продукции

7. Идентификация молока и молочной продукции осуществляется по следующим правилам:

- для целей отнесения молока и молочной продукции к объектам технического регулирования, в отношении которых применяется настоящий технический регламент, идентификация молока и молочной продукции осуществляется заявителем, органами государственного контроля (надзора), органами, осуществляющими таможенный контроль, органами по оценке (подтверждению) соответствия, а также другими заинтересованными лицами без проведения исследований (испытаний) по наименованию путем установления соответствия наименований молока и молочной продукции, указанных в составе маркировки или товаросопроводительной документации, с наименованиями молока и молочной продукции, установленными в разделе 3 настоящего Технического регламента, а также в других технических регламентах Республики Таджикистан, действие которых распространяется на молоко и молочную продукцию;

- в случае если молоко и молочную продукцию невозможно идентифицировать по наименованию, молоко и молочную продукцию идентифицируют визуальным методом путем сравнения внешнего вида молока и молочной продукции с признаками, изложенными в определении такой продукции в настоящем техническом регламенте, а также в других технических регламентах Республики Таджикистан, действие которых распространяется на молоко и молочную продукцию;

- в целях установления соответствия молока и молочной продукции своему наименованию идентификация молока и молочной продукции осуществляется путем сравнения внешнего вида и органолептических показателей с признаками, установленными в приложении 1 к настоящему техническому регламенту или определенными стандартами, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований настоящего технического регламента, установленными перечнями стандартов, применяемых для целей оценки (подтверждения) соответствия настоящему техническому регламенту, или с признаками, определенными технической документацией, в соответствии с которой изготовлены молоко и молочная продукция;

- в случае если молоко и молочную продукцию невозможно идентифицировать по наименованию, визуальным методом или органолептическим методом, идентификацию проводят аналитическим методом путем проверки соответствия физико-химических и (или) микробиологических показателей молока и молочной продукции признакам, установленным в настоящем техническом регламенте, определенной технической документации, в соответствии с которой изготовлены молоко и молочная продукция, а также в других технических регламентах Республики Таджикистан, действие которых распространяется на молоко и молочную продукцию.

5. Правила обращения молока и молочной продукции на рынке

8. Молоко и молочная продукция выпускаются в обращение на рынке Республики Таджикистан при их соответствии требованиям настоящего Технического регламента, а также требованиям других технических регламентов Республики Таджикистан, действие которых на них распространяется.

9. Молоко и молочная продукция, соответствующие требованиям настоящего Технического регламента, а также требованиям других технических регламентов Республики Таджикистан, действие которых на них распространяется, прошедшие процедуру оценки (подтверждения) соответствия, должны иметь маркировку единым знаком соответствия техническим регламентам на территории Республики Таджикистан.

10. При реализации физическими лицами на рынках, включая сельскохозяйственные рынки, молока и молочной продукции непрямого изготовления обязательно доведение до потребителей информации любым удобным способом об их безопасности в ветеринарно-санитарном отношении, об их наименованиях, месте производства (об адресе), дате производства.

11. При реализации сырого молока на сельскохозяйственных рынках из емкостей специализированных транспортных средств или другой тары, выполненных из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, в тару потребителя продавцы (юридические лица, физические лица, зарегистрированные в качестве индивидуальных предпринимателей, и физические лица) обязаны предъявить потребителям соответствующие документы о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Республики Таджикистан, а также довести до потребителей информацию о необходимости обязательного кипячения сырого молока.

12. При поставках сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок на молокоприемные пункты или на молокоперерабатывающие предприятия продавцы (юридические лица, физические лица, зарегистрированные в качестве индивидуальных предпринимателей, и физические лица) обязаны предъявить ветеринарные сопроводительные документы, выданные уполномоченным органом Республики Таджикистан, подтверждающие безопасность сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок.

13. Перевозка на территории Республики Таджикистан сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок сопровождается ветеринарным сопроводительным документом, выдаваемым уполномоченным органом Республики Таджикистан, содержащим сведения о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, подтверждающие их безопасность.

14. Срок действия ветеринарного сопроводительного документа устанавливается в зависимости от результатов проведения ветеринарно-профилактических мероприятий в отношении продуктивных сельскохозяйственных животных по месту производства сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, но не более 1 месяца с даты выдачи такого документа.

15. Каждая партия молока и молочной продукции, подконтрольная ветеринарному контролю (надзору) ввозится на территорию Республики Таджикистан при наличии ветеринарного сертификата, выданного компетентным органом страны отправления.

6. Требования безопасности к сырому молоку, сырому обезжиренному молоку, сырым сливкам

16. Для производства продуктов переработки молока не допускается использование сырого молока, полученного в течение первых 7 дней после дня отела животных, в течение 5 дней до дня их запуска (перед отелом), от больных животных и находящихся на карантине животных.

17. Массовая доля сухих обезжиренных веществ в коровьем сыром молоке должна составлять не менее 8,2 процента.

18. Уровни содержания потенциально опасных веществ в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке, сырых сливках не должны превышать допустимые уровни, установленные в приложениях 1-2 к Техническому регламенту Республики Таджикистан "Безопасность пищевой продукции" и приложении 1 к настоящему Техническому регламенту.

19. Уровни содержания микроорганизмов и соматических клеток в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке, сырых сливках не должны превышать допустимые уровни, установленные в приложении 2 к настоящему Техническому регламенту.

20. Показатели идентификации сырого молока коровьего, сырого молока других видов сельскохозяйственных животных и сырых сливок из коровьего молока установлены в приложении 2 к настоящему Техническому регламенту.

7. Требования безопасности при производстве, хранении, перевозке, реализации и утилизации сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок

21. Процессы, применяемые при производстве сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, включая условия содержания, кормления, доения сельскохозяйственных животных, условия сбора, охлаждения и хранения сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, должны обеспечивать их соответствие требованиям настоящего Технического регламента, а также требованиям других технических регламентов Республики Таджикистан, действие которых на них распространяется.

22. Сырое молоко после доения сельскохозяйственных животных должно быть очищено и охлаждено до температуры 4 0С , 2 0С в течение не более 2 часов.

23. До начала промышленной переработки допускается хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования) при температуре 4 0С , 2 0С, сырых сливок - при температуре не выше 8 шС не более 36 часов (включая время перевозки).

24. До начала промышленной переработки допускается хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования), сырых сливок, предназначенных для изготовления продуктов детского питания для детей раннего возраста, при температуре 4 0С , 2 0С не более 24 часов (включая время перевозки).

25. Допускается предварительная термическая обработка сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, в том числе пастеризация, изготовителем в случаях:

- кислотности сырого молока, сырого обезжиренного молока от 19 Т до 21 Т, кислотности сырых сливок от 17 Т до 19 Т;

- хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок более 6 часов без охлаждения;

- перевозки сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, продолжительность которой превышает допустимый период хранения, более чем на 25 процентов;

- наличия соответствующего предписания уполномоченного органа Республики Таджикистан в сфере ветеринарного контроля (надзора).

26. При применении предварительной термической обработки сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, в том числе пастеризации, режимы термической обработки (температура, период проведения) указываются в товаросопроводительной документации к сырому молоку, сырому обезжиренному молоку, сырым сливкам.

27. Сельскохозяйственные товаропроизводители при производстве сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок должны использовать оборудование и материалы, соответствующие требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.

28. Во время перевозки охлажденных сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок к месту переработки, на момент начала переработки их температура не должна превышать 10 °С.

29. Приемка сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, не соответствующих установленным настоящим пунктом требованиям к их температуре, допускается при условии их немедленной переработки изготовителем продуктов переработки молока.

30. Перевозка сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок осуществляется в опломбированных емкостях с плотно закрывающимися крышками, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией. Транспортные средства должны обеспечивать поддержание температуры, установленной пунктами 22 и 23 настоящего Технического регламента.

31. Хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, а также подвергшихся предварительной термической обработке, в том числе пастеризации, изготовителем продуктов переработки молока до начала переработки осуществляется в отдельных маркированных емкостях при температуре 4 °С, 2 °С.

32. Процессы реализации сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, а также подвергшихся предварительной термической обработке, в том числе пастеризации, должны соответствовать требованиям, установленным в разделе 10 настоящего Технического регламента, и требованиям технического регламента Республики Таджикистан "Безопасность пищевой продукции".

33. Процессы утилизации сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, а также подвергшихся предварительной термической обработке, в том числе пастеризации, должны соответствовать требованиям технического регламента Республики Таджикистан "Безопасность пищевой продукции".

8. Требования безопасности к молочной продукции

34. Молочная продукция, реализуемая на территории Республики Таджикистан в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасна.

35. Молочная продукция должна соответствовать требованиям настоящего Технического регламента и других технических регламентов Республики Таджикистан, действие которых на нее распространяется.

36. Производство молочной продукции должно осуществляться из сырого молока, и (или) сырого обезжиренного молока, и (или) сырых сливок, соответствующих требованиям безопасности, установленным настоящим Техническим регламентом, и подвергнутых термической обработке, обеспечивающей получение молочной продукции, соответствующей требованиям настоящего Технического регламента.

37. Иное продовольственное сырье, используемое для производства молочной продукции, должно соответствовать требованиям технических регламентов Республики Таджикистан, действие которых на него распространяется.

38. Уровни содержания в молочной продукции, предназначенной для реализации на территории Республики Таджикистан, токсичных элементов, потенциально опасных веществ, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, микроорганизмов и значения показателей окислительной порчи не должны превышать уровней, установленных в приложениях 1-2 к Техническому регламенту Республики Таджикистан "Безопасность пищевых продуктов", приложении 1 к настоящему Техническому регламенту.

39. Уровни содержания микроорганизмов в молочной продукции не должны превышать допустимые уровни, установленные в приложении 2 к настоящему Техническому регламенту.

40. Производство продуктов диетического питания и кисломолочных продуктов (кроме молочных составных продуктов) должно осуществляться без применения пищевых добавок и ароматизаторов, за исключением функционально необходимых компонентов.

41. Производство творожной массы и зерненого творога должно осуществляться без термической обработки готового продукта и добавления стабилизаторов консистенции и консервантов.

42. Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока установлены в приложении 1 к настоящему Техническому регламенту.

43. Физико-химические и микробиологические показатели идентификации молочной продукции установлены в приложении 1 к настоящему Техническому регламенту.

9. Требования безопасности к функциональным компонентам, необходимым для производства продуктов переработки молока

44. Микроорганизмы, в том числе пробиотические, используемые в монокультурах или в составе заквасок для производства продуктов переработки молока, должны быть идентифицированными, непатогенными, нетоксигенными и должны обладать свойствами, необходимыми для производства указанной продукции, соответствующей требованиям настоящего Технического регламента.

45. Ферментные препараты для производства продуктов переработки молока должны обладать активностью и специфичностью, необходимыми для конкретного технологического процесса, и соответствовать требованиям, установленным техническими регламентами Республики Таджикистан, действие которых распространяется на ферментные препараты для производства продуктов переработки молока.

46. Уровни микробиологической безопасности заквасок для производства продуктов переработки молока, ферментных препаратов для производства продуктов переработки молока, питательных сред для культивирования заквасочных и пробиотических микроорганизмов не должны превышать допустимые уровни, установленные в приложении 2 к настоящему Техническому регламенту.

47. Другие показатели безопасности заквасок для производства продуктов переработки молока, пробиотических микроорганизмов, пребиотиков, ферментных препаратов для производства продуктов переработки молока и питательных сред для приготовления заквасок для производства продуктов переработки молока должны соответствовать требованиям настоящего Технического регламента, а также требованиям, установленным в приложении 2 к техническому регламенту Республики Таджикистан "Безопасность пищевой продукции".

48. Изготовитель заквасок для производства продуктов переработки молока, ферментных препаратов для производства продуктов переработки молока и других функционально необходимых компонентов при производстве продуктов переработки молока обеспечивает их соответствие требованиям настоящего Технического регламента.

49. Изготовитель молочной продукции должен обеспечивать безопасность производственной закваски и процессов ее производства, а также ее соответствие требованиям документа (стандарта или технического документа изготовителя, в соответствии с которым производится продукт переработки молока).

50. Закваски для производства продуктов переработки молока должны использоваться непосредственно после вскрытия неповрежденной упаковки. Хранение вскрытых и использование поврежденных упаковок заквасок для производства продуктов переработки молока не допускаются.

51. При производстве пищевой продукции для детского питания на молочной основе не допускается использование молокосвертывающих ферментных препаратов для производства продуктов переработки молока и заквасок для производства продуктов переработки молока, полученных с использованием генномодифицированных организмов.

10. Требования к обеспечению безопасности молока и молочной продукции в процессе ее производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации

52. Технологические процессы, применяемые при производстве молока и молочной продукции, должны обеспечивать выпуск продукции, соответствующей требованиям настоящего Технического регламента, а также требованиям других технических регламентов Республики Таджикистан, действие которых на них распространяется.

53. Материалы, контактирующие с молоком и молочной продукцией в процессе производства, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.

54. На всех стадиях процесса производства молока и молочной продукции должна обеспечиваться их прослеживаемость.

55. Производственные объекты, на которых осуществляются процессы производства сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок и (или) их переработки (обработки) при производстве молочной продукции, подлежат ветеринарно-санитарной аттестации условий производства в соответствии с требованием технического регламента Республики Таджикистан "Безопасность пищевой продукции".

56. Организация производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства молока и молочной продукции, технологическое оборудование и инвентарь, используемые в процессе производства молока и молочной продукции, условия хранения и удаления отходов производства молока и молочной продукции, а также вода, используемая в процессе производства молока и молочной продукции, должны соответствовать требованиям технического регламента Республики Таджикистан "Безопасность пищевой продукции".

57. Производство пищевой продукции для детского питания на молочной основе для детей раннего возраста, адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесей (в том числе сухих), сухих кисломолочных смесей, молочных напитков (в том числе сухих) для питания детей раннего возраста, молочных каш, готовых к употреблению, и молочных каш сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста осуществляется на специализированных производственных объектах, или в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях.

58. Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей молока и молочной продукции, обязаны осуществлять процессы их хранения, перевозки и реализации таким образом, чтобы молоко и молочная продукция соответствовали требованиям настоящего Технического регламента, а также требованиям других технических регламентов Республики Таджикистан, действие которых на них распространяется.

59. Процессы хранения, перевозки, реализации и утилизации молока и молочной продукции должны соответствовать требованиям технического регламента Республики Таджикистан "Безопасность пищевой продукции".

11. Требования безопасности к продукции детского питания на молочной основе, адаптированным или частично адаптированным начальным или последующим молочным смесям (в том числе сухим), сухим кисломолочным смесям, молочным напиткам (в том числе сухим) для питания детей раннего возраста, молочным кашам, готовым к употреблению, и молочным кашам сухим (восстанавливаемым до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста

60. Продукция детского питания на молочной основе, адаптированные или частично адаптированные начальные или последующие молочные смеси (в том числе сухие), сухие кисломолочные смеси, молочные напитки (в том числе сухие) для питания детей раннего возраста, молочные каши, готовые к употреблению, и молочные каши сухие (восстанавливаемые до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста должны соответствовать требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом, а также требованиям, установленным в статье 7 технического регламента Республики Таджикистан "Безопасность пищевой продукции" и должны быть безопасными для здоровья детей.

61. Допустимые уровни окислительной порчи и содержания потенциально опасных веществ в продукции детского питания на молочной основе, адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесях (в том числе сухих), сухих кисломолочных смесях, молочных напитках (в том числе сухих) для питания детей раннего возраста, молочных кашах, готовых к употреблению, и молочных кашах сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста установлены в приложении 3 к настоящему Техническому регламенту.

62. Допустимые уровни содержания микроорганизмов в продукции детского питания на молочной основе, адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесях (в том числе сухих), сухих кисломолочных смесях, молочных напитках (в том числе сухих) для питания детей раннего возраста, молочных кашах, готовых к употреблению, и молочных кашах сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста, в том числе продуктах, произведенных на молочных кухнях, установлены в приложении 1 к настоящему Техническому регламенту.

63. Количество микроорганизмов функционально необходимых компонентов при производстве продуктов переработки молока, добавляемых в сухую смесь при производстве сухих кисломолочных смесей для питания детей раннего возраста, установлено в приложении 1 к настоящему Техническому регламенту.

64. Показатели микробиологической безопасности в продукции детского питания на молочной основе, адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесях (в том числе сухих), сухих кисломолочных смесях, молочных напитках (в том числе сухих) для питания детей раннего возраста, молочных кашах, готовых к употреблению, и молочных кашах сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста должны соответствовать требованиям, установленным в приложении 1 к настоящему Техническому регламенту.

65. Допустимые уровни окислительной порчи и содержания потенциально опасных веществ в молочных продуктах, молочных составных продуктах для питания детей дошкольного и школьного возраста установлены в приложении 3 к настоящему Техническому регламенту.

66. Допустимые уровни содержания микроорганизмов в молочных продуктах, молочных составных продуктах для питания детей дошкольного и школьного возраста установлены в приложении 3 к настоящему Техническому регламенту.

67. Физико-химические показатели идентификации продукции детского питания на молочной основе, адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесей (в том числе сухих), сухих кисломолочных смесей, молочных напитков (в том числе сухих) для питания детей раннего возраста, молочных каш, готовых к употреблению, и молочных каш сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста установлены в приложении 3 к настоящему Техническому регламенту.

68. Физико-химические показатели идентификации продукции детского питания на молочной основе для питания детей дошкольного и школьного возраста установлены в приложении 4 к настоящему Техническому регламенту.

69. Показатели пищевой ценности продукции детского питания на молочной основе, адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесей (в том числе сухих), сухих кисломолочных смесей, молочных напитков (в том числе сухих) для питания детей раннего возраста, молочных каш, готовых к употреблению, и молочных каш сухих (восстанавливаемых

до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста должны соответствовать допустимым уровням, установленным в приложениях 3 и 4 к настоящему Техническому регламенту и функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста.

70. При производстве адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесей (заменителей женского молока) и последующих молочных смесей в целях максимального приближения состава соответствующей смеси к составу женского молока допускается включение в их состав только L-аминокислот, таурина, нуклеотидов, пробиотических микроорганизмов и пребиотиков, рыбного жира и других концентратов полиненасыщенных жирных кислот.

71. Формы витаминов и минеральных веществ, используемых при производстве продукции детского питания на молочной основе для питания детей раннего возраста, адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесей (в том числе сухих), сухих кисломолочных смесей, молочных напитков (в том числе сухих) для питания детей раннего возраста, молочных каш, готовых к употреблению, и молочных каш сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста установлены в техническом регламенте Республики Таджикистан "Безопасность пищевой продукции".

72. Уровни содержания микронутриентов в жидких молочных смесях, сухих молочных смесях для питания детей раннего возраста должны соответствовать допустимым уровням, установленным в приложении 4 к настоящему Техническому регламенту.

73. При производстве продукции для детского питания на молочной основе, для питания детей раннего возраста, адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесей (в том числе сухих), сухих кисломолочных смесей, молочных напитков (в том числе сухих) для питания детей раннего возраста, молочных каш, готовых к употреблению, и молочных каш сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста разрешается использование пищевых добавок, перечень которых установлен в приложении 4 к настоящему Техническому регламенту.

74. Немолочные компоненты, используемые при производстве пищевой продукции для детского питания на молочной основе, адаптированные или частично адаптированные начальные или последующие молочные смеси (в том числе сухие), сухие кисломолочные смеси, молочные напитки (в том числе сухие) для питания детей раннего возраста, молочные каши, готовые к употреблению, и молочные каши сухие (восстанавливаемые до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста, должны соответствовать требованиям технических регламентов Республики Таджикистан, действие которых на них распространяется.

12. Требования к упаковке молочной продукции

75. Молочная продукция, предназначенная для реализации, должна быть расфасована в упаковку, соответствующую требованиям технического регламента Республики Таджикистан, действие которого на нее распространяется и обеспечивающую безопасность и сохранение потребительских свойств молока и молочной продукции требованиям настоящего Технического регламента в течение срока их годности.

76. Материалы, контактирующие с молоком и молочной продукцией, должны обеспечивать их безопасность и неизменность идентификационных признаков при обращении на территории Республики Таджикистан в течение срока годности.

77. Продукция детского питания на молочной основе для детей раннего возраста, адаптированные или частично адаптированные начальные или последующие молочные смеси (в том числе сухие), сухие кисломолочные смеси, молочные напитки (в том числе сухие) для детей раннего возраста, молочные каши, готовые к употреблению, и молочные каши сухие (восстанавливаемые до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста должны реализовываться на территории Республики Таджикистан только фасованными и упакованными в герметичную мелкоштучную упаковку, не превышающую следующий объем (или массу):

- 1 кг - сухие продукты (адаптированные или частично адаптированные начальные или последующие молочные смеси, сухие кисломолочные смеси, пищевая продукция прикорма на молочной

основе, продукты моментального приготовления, молочные каши сухие (восстанавливаемые до готовности в домашних условиях питьевой водой);

- 0,2 л - жидкие (адаптированные или частично адаптированные начальные или последующие смеси);

- 0,25 л (кг) - молоко питьевое, сливки питьевые, кисломолочные продукты;

- 0,1 кг - пастообразные продукты детского питания на молочной основе.

78. Продукция детского питания на молочной основе для детей дошкольного и школьного возраста должна реализовываться на территории Республики Таджикистан только фасованной и упакованной в герметичную упаковку. Жидкая продукция детского питания на молочной основе для детей дошкольного и школьного возраста должна выпускаться в упаковке объемом не более 2 литров, пастообразные продукты детского питания - объемом не более 0,2 кг (для непосредственного порционного употребления в пищу).

79. При реализации нефасованных и неупакованных скоропортящихся продуктов переработки молока не допускается использование упаковки потребителя (покупателя) кроме случаев, указанных в пункте 10 настоящего Технического регламента.

80. Порционная (нарезанная) молочная продукция упаковывается изготовителем или продавцом в условиях, обеспечивающих соответствие безопасности такой продукции требованиям настоящего Технического регламента.

81. Каждая упаковка молочной продукции должна иметь маркировку, содержащую информацию для потребителей в соответствии с разделом 13 настоящего Технического регламента.

13. Требования к маркировке молока и молочной продукции

82. Молоко и молочная продукция должны сопровождаться информацией для потребителей, соответствующей требованиям технического регламента Республики Таджикистан "Маркировка пищевых продуктов", и не противоречащие им и дополнительным требованиям настоящего Технического регламента.

83. На каждую единицу групповой, многооборотной или транспортной упаковки молока или молочной продукции наносится маркировка, содержащая следующую информацию для потребителей:

- товарный знак (торговая марка) (при наличии); - масса нетто (масса брутто - на усмотрение изготовителя); - номер партии молока или молочной продукции;

- предупредительные надписи или манипуляционные знаки (например: "беречь от солнечных лучей", "ограничение температуры", "беречь от влаги", "скоропортящийся груз") - наносятся избирательно в соответствии с режимами хранения и транспортирования молока или молочной продукции;

- состав продукта - для молока или молочной продукции, расфасованной непосредственно в транспортную тару;

- обозначение стандарта или технического документа изготовителя, в соответствии с которым производится продукт переработки молока - для молока или молочной продукции, расфасованной непосредственно в транспортную тару (для молока или молочной продукции, ввозимой из третьих стран, допускается не указывать).

84. При обертывании групповой или транспортной упаковки молока или молочной продукции прозрачными защитными полимерными материалами допускается не наносить на них маркировку. В данном случае информацией для потребителей является маркировка потребительской тары.

85. Наименования молока и молочной продукции должны соответствовать понятиям, установленным в разделе 3 настоящего Технического регламента. Наименования молока и молочной продукции могут дополняться ассортиментными знаками или фирменным наименованием изготовителя. Порядок слов в наименованиях молока и продуктов переработки молока, формируемых на основе понятий, установленных в разделе 3 настоящего Технического регламента.

86. При формировании наименования восстановленного молока требуется указание непосредственно в наименовании основного сырья, используемого при изготовлении продукта, шрифтом одинакового размера, например: "восстановленное молоко из сухого молока", "восстановленное молоко из концентрированного молока", "восстановленное молоко из сухого и сгущенного молока".

87. Допускается не указывать в наименовании масла сливочного классификационные признаки, характеризующие особенности его технологии (сладкосливочное, несоленое) в случае, если при его производстве не используются заквасочные микроорганизмы и поваренная соль.

88. Указание вида сельскохозяйственных животных (за исключением коров, от которых получено молоко), должно указываться на этикетках упаковок перед понятием "молоко" или после этого понятия.

89. Понятия, относящиеся к способу термической обработки молока или продуктов переработки молока, указываются на этикетках упаковок после понятия "молоко" или наименований продуктов переработки молока, например: "молоко пастеризованное", "сливки стерилизованные".

90. После наименований молока и продуктов переработки молока наряду с указанием способа их термической обработки могут размещаться другие относящиеся к такой продукции понятия, характеризующие способ производства, особенности состава сырья, использование заквасочных микроорганизмов, например: "творожный продукт термизированный ароматизированный (с ароматом)", "напиток кисломолочный", "сливки рекомбинированные". Понятие "нормализованный (нормализованные)" в наименовании молока и продуктов переработки молока можно не указывать на этикетках упаковок.

91. Наименования молочных составных продуктов должны состоять из понятий, установленных для молочных продуктов, и дополняться информацией о наличии добавленных в них немолочных компонентов, например: "творог с кусочками фруктов", "кефир фруктовый", "сыр плавленый с ветчиной".

92. При формировании наименований кисломолочных продуктов, обогащенных пробиотическими микроорганизмами и (или) пребиотиками, допускается использование приставки "био" с наименованием продуктов переработки молока, например: "биокефир", "биоряженка".

93. Понятие "продукт" в наименованиях молочных продуктов, молочных составных продуктов, молокосодержащих продуктов может заменяться или дополняться термином, характеризующим консистенцию или форму продукта (желе, кисель, коктейль, крем, мусс, напиток, паста, рулет, соус, суфле, торт т. д.), например: "молочносоковый коктейль", "сметанный соус", "молочный кисель", "творожное суфле с орехами", "сырный рулет с пряностями".

94. Не допускается использование понятий, относящихся к кисломолочным продуктам (айран, ацидофилин, варенец, йогурт, кефир, кумыс, кумысный продукт, простокваша, мечниковская простокваша, ряженка, сметана, творог, чакка, дугоб, дуги точки, каймак), в маркировке молокосодержащего продукта или сквашенного продукта, произведенных в соответствии с технологией производства соответствующего кисломолочного продукта. В маркировке молокосодержащего продукта или сквашенного продукта слова "молокосодержащий" или "сквашенный" должны заменяться словами, характеризующими технологию производства таких продуктов, например: "кефирный", "кефирный термизированный", "йогуртный", "йогуртный термизированный".

95. В кисломолочном продукте, произведенном по технологии производства кефира с использованием закваски, приготовленной на чистых культурах молочнокислых микроорганизмов и одного или нескольких видов дрожжей, входящих в состав микроорганизмов (микрофлоры) кефирных грибков, в наименовании используется понятие "кефирный продукт", которое наносится шрифтом одинакового размера.

96. Термин, характеризующий вид и тип сыра (твердый, полутвердый, мягкий, свежий (без созревания), ломтевой, пастообразный), может не использоваться в сочетании с наименованием сыра.

97. Понятия "обогащенный", "обогащенное" используются в сочетании с наименованиями соответствующих продуктов и сопровождаются информацией в маркировке о наличии и количестве добавленных в эти продукты веществ.

98. В случае если продукты не соответствуют идентификационным показателям, установленным настоящим Техническим регламентом, не должны использоваться в наименованиях ассортиментных

знаков и других дополнительных наименованиях молока и продуктов переработки молока понятия, установленные в разделе 3 настоящего Технического регламента.

99. При нанесении маркировки на потребительскую упаковку молочных и молочных составных продуктов допускается частичное нанесение их наименования на удобной для прочтения стороне такой упаковки в случае, если были нанесены полные наименования таких продуктов на этой же упаковке.

100. При нанесении маркировки на потребительскую упаковку молокосодержащего продукта не допускается частичное нанесение наименования молокосодержащего продукта на удобной для прочтения стороне такой упаковки во избежание введения потребителя в заблуждение.

101. Информация об использовании заменителя молочного жира при производстве молокосодержащих продуктов в соответствии с технологией, которой предусматривается замена молочного жира его заменителем (за исключением сливочно-растительных спредов), включается в наименование вида молокосодержащего продукта на лицевой стороне потребительской упаковки (после наименования молокосодержащего продукта следуют слова: "с заменителем молочного жира"), например: "сметанный продукт с заменителем молочного жира", "сырок с заменителем молочного жира".

102. Для молокосодержащих продуктов (кроме сквашенных продуктов) не допускается использование понятий, установленных настоящим Техническим регламентом для молока, молочных продуктов и молочных составных продуктов, в том числе слов или части слов, входящих в состав этих понятий, их различных сочетаний, в наименованиях товарных знаков (торговых марок) при маркировке молокосодержащих продуктов, на их этикетках, в рекламных или иных целях, которые могут ввести потребителя в заблуждение.

103. Для побочных продуктов переработки молока, полученных в процессе производства молокосодержащих продуктов, используются наименования "сывороточный продукт" и "пахтовый продукт".

104. Не допускается использование понятия "масло", в том числе в наименованиях товарных знаков (торговых марок), при нанесении маркировки на этикетки пасты масляной и спреда сливочно-растительного, в рекламных или иных целях, которые могут ввести потребителя в заблуждение.

105. Не допускается использование понятия "масло топленое", в том числе в наименованиях товарных знаков (торговых марок), при нанесении маркировки на этикетки сливочно-растительной топленой смеси в рекламных или иных целях, которые могут ввести потребителя в заблуждение.

106. В маркировке молочного мороженого, сливочного мороженого, пломбира, кисломолочного мороженого, мороженого с заменителем молочного жира должны содержаться наименования указанной продукции, соответствующие понятиям, установленным в разделе 3 настоящего Технического регламента. При нанесении маркировки на мороженое на лицевой стороне потребительской упаковки указывается полное наименование этой продукции, которое наносится шрифтом одинакового размера.

107. Не допускается применение понятий "молочное", "сливочное", "пломбир" в наименовании в маркировке мороженого, в состав которого входит заменитель молочного жира.

108. Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, реализуемые физическими лицами, зарегистрированными в качестве индивидуальных предпринимателей, юридическими лицами для переработки, должны сопровождаться товаросопроводительной документацией, содержащей следующую информацию:

- наименование (сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки);
- показатели идентификации, установленные в приложении 2 к настоящему Техническому регламенту, при возможности их определения;
- наименование и местонахождение изготовителя сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок (юридический адрес, включая страну, адрес места производства сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок (при несовпадении с юридическим адресом));
- объем сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок (в литрах) или масса (в кг);

- дата и время (часы, минуты) отгрузки сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок;

- температура при отгрузке (шС) сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок;

- номер партии сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок.

109. На потребительскую упаковку продуктов переработки молока должна наноситься маркировка, содержащая следующую информацию:

- наименование продукта переработки молока (в соответствии с понятиями, установленными разделами 3-11 настоящего Технического регламента, с соблюдением требований к их применению, установленных настоящим разделом);

- массовая доля жира (в процентах) (кроме обезжиренных продуктов, сыра, сырных продуктов, плавленых сыров, плавленых сырных продуктов); массовая доля жира в сухом веществе (в процентах) для сыра, сырных продуктов, плавленых сыров, плавленых сырных продуктов. Для продуктов, произведенных из цельного молока, допускается указывать массовую долю жира в диапазоне "от... до..." в процентах с дополнительной отчетливо видимой маркировкой для каждой партии конкретного значения массовой доли жира любым удобным способом. Для сухих молочных адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесей, сухих кисломолочных смесей, сухих молочных напитков для питания детей раннего возраста, молочных каш, готовых к употреблению, и молочных каш сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста допускается указывать массовую долю жира в граммах в маркировочном тексте в разделе "Пищевая ценность";

- массовая доля молочного жира (в процентах к жировой фазе) (для молокосодержащих продуктов);

- наименование и местонахождение изготовителя продуктов переработки молока (юридический адрес, включая страну, адрес места производителя продуктов переработки молока (при несовпадении с юридическим адресом) и организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на территории Республики Таджикистан, зарегистрированной на территории Республики Таджикистан;

- товарный знак (торговая марка) (при наличии);

- масса нетто или объем продукта переработки молока (в доступном для прочтения месте на потребительской упаковке);

- состав продукта переработки молока с указанием входящих в него компонентов. В случае если компонент представляет собой пищевой продукт, состоящий из двух и более компонентов, это пищевой продукт указывается в разделе "Состав" маркировочного текста под своим наименованием. Молочный продукт, входящий в состав молочного составного продукта и (или) молокосодержащего продукта, указывается в разделе "Состав" маркировочного текста под своим наименованием. В составе такой продукции указываются наименования пищевых продуктов, пищевые добавки (групповое наименование и наименование или индекс "Е", функциональные компоненты, используемые в процессе производства, входящие в состав готового продукта, допускается не указывать), ароматизаторы в соответствии с установленными требованиями. Компоненты, входящие в состав глазури, указываются в разделе "Состав" маркировочного текста с учетом требований для составного компонента.

Порядок изложения информации о компоненте молочной продукции, являющимся многокомпонентным пищевым продуктом, производится в соответствии с требованиями технического регламента Республики Таджикистан "Маркировка пищевых продуктов";

- пищевая ценность продуктов переработки молока, произведенных из цельного молока (допускается указывать пищевую ценность в диапазоне "от... до...");

- содержание в готовом кисломолочном продукте или сквашенном продукте (не подвергнутом термической обработке после сквашивания) микроорганизмов (молочнокислых, бифидобактерий и других пробиотических микроорганизмов, а также дрожжей (при наличии дрожжей в составе закваски) колониеобразующих единиц в 1 г продукта);

- содержание в готовом обогащенном продукте микро - и макроэлементов, витаминов, других используемых для обогащения продукта веществ с указанием отношения количества добавленных в продукт веществ к суточной дозе их потребления (при наличии регламентированного в установленном порядке показателя дозы потребления) и особенностей употребления продукта (при необходимости);

- документ, в соответствии с которым произведена и может идентифицироваться продукция (для продукции, ввозимой на территорию Республики Таджикистан из третьих стран, допускается не указывать).

110. В маркировке концентрированной или сгущенной молочной продукции и сухой молочной продукции должна содержаться следующая дополнительная информация:

- дата производства (изготовления) и срок годности продукта (наносятся на крышку или на дно банки либо пачки). При указании срока годности словами "годен до" или "использовать до" рядом с такими словами наносится указание места, где была нанесена такая информация, например: "смотри на крышке или на дне банки в первом или во втором ряду" или "смотри на крышке или на дне пачки". При указании срока годности словами "годен в течение" или "употребить до" рядом с такими словами наносится срок годности (месяц) и надпись: "дата производства указана на крышке или на дне банки в первом или во втором ряду" или "дата производства указана на крышке или на дне пачки";

- вид сахаров (сахароза, фруктоза, глюкоза, лактоза) для продуктов переработки молока, концентрированных (сгущенных) с сахаром (указывается в разделе "Состав продукта переработки молока" маркировочного текста).

111. При нанесении маркировки допускается наносить информацию на оболочку сыра, сырного продукта или их покрытие с применением несмываемой безвредной краски или самоклеящихся этикеток, или иным способом, обеспечивающим безопасность выпускаемой продукции.

112. В маркировке сыра, сырных продуктов должна содержаться следующая дополнительная информация:

- вид основной заквасочной микрофлоры (маркировочный текст формулируется изготовителем);
- природа происхождения молокосвертывающих ферментных препаратов.

113. В маркировке продуктов детского питания, соответствующих требованиям, установленным в разделе 11 настоящего Технического регламента, предназначенных для питания детей раннего возраста, должна содержаться следующая дополнительная информация:

- рекомендации по использованию соответствующего продукта;
- условия приготовления, условия хранения и использования соответствующего продукта после вскрытия потребительской упаковки;
- возраст ребенка (указывается цифрами без сокращения слов), для которого предназначен соответствующий продукт:

с рождения - адаптированные или частично адаптированные начальные молочные смеси (в том числе сухие и на основе частично гидролизированных белков), сухие кисломолочные смеси;

старше (от, с) 6 месяцев - адаптированные или частично адаптированные последующие молочные смеси (в том числе сухие), сухие кисломолочные смеси;

старше (от, с) 6 месяцев - молочные напитки (в том числе сухие) для детей раннего возраста, творог и продукты на основе творога;

старше (от, с) 8 месяцев - питьевое молоко (допускается использовать для приготовления блюд прикорма для детей раннего возраста старше (от, с) 4 месяцев с указанием в маркировке возрастных ограничений при целевом назначении продукта);

старше (от, с) 8 месяцев - питьевые сливки (допускается использовать для приготовления блюд прикорма для детей раннего возраста старше (от, с) 6 месяцев с указанием в маркировке возрастных ограничений при целевом назначении продукта);

старше (от, с) 8 месяцев - кефир, йогурт и другие кисломолочные продукты;

- состав продукта (с указанием наименований использованных растительных масел и углеводов);
- пищевая ценность продукта, включая содержание витаминов, минеральных веществ и энергетическую ценность (при обогащении продукта - проценты от суточной потребности).

114. На упаковках адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесей (в том числе сухих) должна наноситься предупреждающая надпись: "Для питания детей раннего возраста предпочтительнее грудное вскармливание". В маркировке на заменителях женского молока не должно содержаться изображений детей.

115. Информация о других молочных продуктах, молочных составных продуктах и молокосодержащих продуктах детского питания, предназначенных для питания детей дошкольного или детей школьного возраста, должна соответствовать требованиям, установленным в пункте 86 настоящего Технического регламента.

116. Пределы допустимых отклонений показателей пищевой ценности молочной продукции, указанные в маркировке на ее упаковке или этикетке, от действительных показателей пищевой ценности такой продукции не должны превышать допустимые пределы, установленные в приложении 4 к настоящему Техническому регламенту. Показатели пищевой ценности молочной продукции должны устанавливаться на основании средневзвешенных значений, полученных расчетным методом на основании известных значений, или средневзвешенных значений, полученных при исследовании (испытании) молочной продукции изготовителем, или расчетным методом на основании табличных значений, взятых из официальных источников, или расчетным методом при анализе показателей пищевой ценности используемых компонентов.

117. Количество веществ, введенных в обогащенную молочную продукцию, указывается с учетом их содержания в указанной продукции в конце срока ее годности. В связи с естественным снижением количества витаминов в молочной продукции в течение срока ее годности при производстве такой продукции допускается увеличение содержания в ней витаминов, более чем на 50 процентов для жирорастворимых витаминов и не более чем на 100 процентов для водорастворимых витаминов по отношению к декларированным показателям.

118. Наименование продукта указывается на передней стороне потребительской упаковки с использованием шрифта одного размера не менее 9,5 кегля, на потребительской таре объемом или массой менее 100 мл (г) - с использованием шрифта одного размера не менее 8,5 кегля.

119. При невозможности размещения всего объема необходимой информации в маркировке на потребительской упаковке продукта часть информации должна размещаться на листке - вкладыше (за исключением наименования продукта, значений массовой доли жира, массы нетто или объема продукта, даты его изготовления и срока годности, наименования изготовителя), а на потребительской упаковке такого продукта должна размещаться надпись: "Дополнительная информация", "см. листок-вкладыш".

14. Обеспечение соответствия требованиям безопасности

120. Соответствие молока и молочной продукции настоящему Техническому регламенту обеспечивается выполнением его требований, а также требований других технических регламентов Республики Таджикистан, действие которых на них распространяется.

121. Методы исследований (испытаний) и измерений устанавливаются в стандартах согласно перечню стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований настоящего Технического регламента, а также осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.

15. Оценка (подтверждение) соответствия молока и молочной продукции

122. Оценка соответствия молока и молочной продукции проводится в форме:

- подтверждения соответствия такой продукции требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом;

- государственного контроля (надзора) за соблюдением требований, установленных настоящим Техническим регламентом, к продукции и связанным с ней процессам производства, упаковки, маркировки, хранения, перевозки и реализации.

16. Подтверждение соответствия молока и молочной продукции

123. Молоко и молочная продукция, реализуемая на территории Республики Таджикистан, подлежит подтверждению соответствия требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом, в форме обязательной сертификации.

124. Обязательная сертификация молока и молочной продукции осуществляется органом по сертификации, область аккредитации которого распространяется на молоко и молочную продукцию, на основании договора и (или) заявки между заявителем и органом по сертификации.

125. Заявитель обязан обеспечивать соответствие молока и молочной продукции требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом.

126. Подтверждение соответствия продукции осуществляется поставщиком в форме обязательной сертификации на основании доказательств, полученных с привлечением аккредитованных лабораторий.

127. Оценка (подтверждения) соответствия осуществляется в отношении:

- продукции, выпускаемой в оборот на территории Республики Таджикистан - в форме обязательной сертификации;

- продукции, находящейся в обороте на территории Республики Таджикистан - в форме государственного контроля (надзора) за соблюдением требований настоящего Технического регламента.

128. При обязательном подтверждении соответствия заявителем является изготовитель (продавец).

129. В отношении продукции, ввозимой на территорию Республики Таджикистан обязательное подтверждение соответствия осуществляется изготовителем (исполнителем, поставщиком, продавцом), в части:

- обеспечения соответствия поставляемой продукции требованиям настоящего Технического регламента;

- ответственности за несоответствие поставляемой продукции требованиям настоящего Технического регламента.

130. Обязательное подтверждение соответствия каждой партии продукции проводится отдельно.

131. При обязательном подтверждении соответствия продукции по настоящему Техническому регламенту производитель обязуется:

- осуществлять производственный контроль и принимает все необходимые меры для того, чтобы процесс производства обеспечивал соответствие продукции требованиям настоящего Технического регламента;

- проводить предварительное испытание каждой партии продукции в производственных лабораториях для внутреннего контроля на соответствие требованиям настоящего Технического регламента по методам, установленным во взаимосвязанных с настоящим Техническим регламентом стандартах.

132. Обязательная сертификация партии продукции, выпускаемой в оборот, производится в соответствии с установленным порядком.

133. Порядок осуществления обязательной сертификации продукции включает в себя:

- подача заявки;

- отбор образцов и идентификация продукции;

- проведение испытаний образца продукции независимой аккредитованной испытательной лабораторией;

- обобщение результатов испытаний и принятие решения о выдаче (об отказе в выдаче) заявителю сертификата соответствия;
- осуществление инспекционного контроля сертифицированной продукции в соответствии с законодательством Республики Таджикистан;
- проведение корректирующих мероприятий в случае несоответствия продукции установленным требованиям и неправильного применения знака соответствия техническим регламентом.

17. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований настоящего технического регламента

134. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего Технического регламента в отношении молока и молочной продукции и связанных с ней процессов производства, упаковки, маркировки, хранения, перевозки, реализации осуществляется уполномоченными органами согласно действующего законодательства Республики Таджикистан.

18. Заключительные положения

135. Сертификаты соответствия молока и молочной продукции, выданные до дня вступления в силу настоящего Технического регламента действительны до истечения срока их действия.

136. На молоко и молочную продукцию, выпущенную в обращение на территории Республики Таджикистан до дня вступления в силу настоящего Технического регламента, распространяются требования, действующие до дня вступления в силу настоящего Технического регламента.

137. Физические и юридические лица за несоблюдение требований настоящего Технического регламента привлекаются к ответственности в порядке установленном законодательством Республики Таджикистан.

19. Порядок вступления в силу настоящего Технического регламента

138. Настоящий Технический регламент вступает в силу по истечении шести месяцев со дня его утверждения.

[*Приложение 1.2.3.4](#)