

## СПЕЦИАЛЬНЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ

### О безопасности продуктов переработки зерна

#### Глава I. Общие положения

##### §1. Цели и область применения

1. Настоящий Специальный технический регламент (далее – Технический регламент) устанавливает требования к безопасности продуктов переработки зерна, предназначенных на пищевые цели, по перечню, приведённому в приложении № 1 к настоящему Техническому регламенту.

2. Требования настоящего Технического регламента не распространяются на продукты переработки зерна, предназначенные для детского питания.

##### §2. Термины и определения

3. В настоящем Техническом регламенте используются следующие термины и их определения:

**безопасность продуктов переработки зерна** - состояние продукта, процессов его производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, при которых отсутствует недопустимый риск, связанный с вероятностью причинения вреда жизни, здоровью человека, имуществу юридических, физических лиц и государства, охраны окружающей среды;

**выбойное отделение (отделение готовой продукции)** - отделение, осуществляющее формирование и упаковку продуктов переработки зерна в транспортную, потребительскую тару или бестарный отпуск;

**генно-модифицированные (трансгенные) организмы (ГМО)** – организмы, полученные с использованием методов генной инженерии;

**гидротермическая обработка зерна** - обработка зерна влагой и теплом с целью направленного изменения его свойств;

**ёмкость** – бункер или силос для хранения зерна и продуктов его переработки;

**зараженность вредителями** - наличие в продукции живых вредителей - насекомых или клещей;

**загрязненность вредителями** - наличие в продукции мертвых вредителей, их фрагментов и продуктов их жизнедеятельности;

**изготовитель** – организация независимо от ее организационно-правовой формы или индивидуальный предприниматель, в том числе иностранные, осуществляющие от своего имени производство продуктов переработки зерна для реализации приобретателям

(потребителям) и несущие ответственность за соответствие продуктов переработки зерна требованиям настоящего Технического регламента;

**картофельная болезнь** - болезнь, вызванная аэробными споровыми бактериями и характеризующаяся наличием специфического неприятного запаха и (или) слизистых нитей в мякише хлеба;

**крупа** – продукт переработки продовольственного зерна различных культур (пшеница, просо, рис, ячмень, кукуруза, горох, гречиха, сорго, овёс);

**листок-вкладыш** – носитель информации, на который наносится маркировка и который помещается в потребительскую упаковку и (или) транспортную упаковку либо прилагается к потребительской упаковке и (или) транспортной упаковке;

**магнитная сепарация** - процесс (способ) выделения из зерна металломагнитной примеси;

**маркировка продуктов переработки зерна** – информация в виде знаков, надписей, символов, наносимых на упаковку, этикетку (ярлык, листок-вкладыш, контрэтикетка) и/или сопроводительные документы для обеспечения идентификации, информирования потребителей;

**металломагнитная примесь** - примесь, обладающая ферромагнитными свойствами;

**микронутриенты** - незаменимые пищевые вещества (витамины и минеральные вещества), необходимые для нормального роста и развития организма человека;

**мука** – пищевой продукт, получаемый в результате размола продовольственного зерна различных культур (мука пшеничная, кукурузная, ржаная, рисовая, ячменная, овсяная, гречневая, гороховая);

**мука, обогащенная ВМС** - мука пшеничная хлебопекарная высшего и первого сортов, обогащенная витаминно-минеральной смесью в процессе ее производства»;

**обеззараживание** - уничтожение вредителей, возбудителей болезней, насекомых, грызунов с помощью физико-механических, химических, биологических способов;

**продукты переработки зерна** – продукты, полученные при переработке продовольственного зерна;

**производственный контроль** - комплекс мер, осуществляемый физическими и юридическими лицами, по соблюдению санитарных правил и гигиенических норм, а также выполнение профилактических мероприятий, направленных на обеспечение безопасности продукции и уменьшение риска загрязнения производимой продукции;

**потребитель** – физическое лицо, приобретающее, заказывающее либо имеющее намерение приобрести или заказать продукты переработки зерна в целях личного потребления или иных целях, не связанных с извлечением прибыли;

**потребительская упаковка** – упаковка, предназначенная для первичного упаковывания и реализации продуктов переработки зерна конечному потребителю. Упаковку, имеющую контакт с продуктами переработки зерна, допускается называть первичной упаковкой;

**приобретатель** – юридическое или физическое лицо, в том числе потребитель, приобретающие продукты переработки зерна для использования в любых целях;

**процесс шелушения, шлифования** – удаление сросшихся с ядром цветковых

плёнок, плодовых оболочек и алейронового слоя;

**процессы сепарирования** – способы выделения примесей из зерна, отличающихся по длине, ширине, аэродинамическим свойствам;

**реализация** - изменение собственника путем оформления договора купли - продажи, обмена и других форм непосредственной передачи на возмездной основе;

**риск** - вероятность причинения вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических, юридических лиц и окружающей среде;

**срок годности** - период времени, в течение которого продукты переработки зерна пригодны к использованию при соблюдении требований норм и правил безопасности при ее хранении, транспортировании, реализации и по истечении которого они могут представлять опасность для жизни и здоровья людей;

**транспортная упаковка** – упаковка, предназначенная для хранения и транспортирования продуктов переработки зерна с целью защиты их от повреждений при перемещении и образующая самостоятельную транспортную единицу;

**упаковка** – изделие, предназначенное для размещения, защиты, перемещения, доставки, хранения, транспортирования и демонстрации продуктов переработки зерна, используемое как производителем, приобретателем или потребителем, так и иным посредником;

**условия хранения** - оптимальные параметры окружающей среды (температура, влажность окружающего воздуха, световой режим и др.) и правила обращения (меры предохранения от порчи вредителями, насекомыми, грызунами; меры сохранения целостности упаковки и др.), необходимые для обеспечения сохранности присущих продуктам переработки зерна органолептических, физико - химических свойств и показателей безопасности;

**утилизация** - использование продуктов переработки зерна, не соответствующих требованиям настоящего Технического регламента, в целях, отличных от целей, для которых они предназначены и в которых обычно используются, либо приведение продуктов переработки зерна, не соответствующих требованиям настоящего Технического регламента в состояние, не пригодное для любого его использования и применения, а также исключаящее неблагоприятное воздействие его на человека, животных, растения и окружающую среду;

**хлопья** - продукт переработки зерна, получаемый в результате плющения зерна;

**этикетка** - носитель информации, на которую наносится маркировка и которая прикрепляется к потребительской и (или) транспортной упаковке, в том числе путем наклеивания. Этикетка, содержащая дополнительные сведения о продуктах переработки зерна, расположенная на противоположной стороне от основной этикетки, называется **контрэтикеткой**;

**ярлык** – носитель информации, предназначенный для нанесения маркировки, прикрепляемый к упаковке.

### §3. Идентификация продуктов переработки зерна

4. Идентификация продуктов переработки зерна проводится в целях распознавания и отнесения их к конкретному виду, сорту, номеру или марке при оценке и подтверждении их

соответствия требованиям настоящего Технического регламента, а также в случае отсутствия или неполной информации о продукции для потребителя.

5. Идентификация продуктов переработки зерна осуществляется на основании информации, указанной в сопроводительных документах, по маркировке и визуальному осмотру с учетом признаков, раскрываемых в определениях, содержащихся в параграфе 2 главы I настоящего Технического регламента.

6. При отсутствии возможности идентификации продуктов переработки зерна на основании информации, указанной в сопроводительных документах, по маркировке и визуальному осмотру, разрешается проведение идентификации путем определения физико-химических показателей продуктов переработки зерна, установленных в нормативных документах по стандартизации.

## **Глава II. Требования безопасности к продуктам переработки зерна**

### **§1. Требования к безопасности зерна**

7. Зерно, предназначенное для пищевых целей, должно соответствовать требованиям Общего технического регламента «О безопасности зерна».

### **§2. Гигиенические требования к продуктам переработки зерна**

8. Показатели токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, зараженности и загрязненности вредителями, вредной, минеральной и металломагнитной примесей, влажности и зараженности муки возбудителем «картофельной болезни» хлеба, микробиологические показатели не должны превышать допустимых уровней, указанных в приложениях № 2, 3, 4, 5, 6 к настоящему Техническому регламенту.

9. Содержание микронутриентов в муке пшеничной хлебопекарной высшего и первого сортов, обогащённой витаминно-минеральной смесью, должно соответствовать нормам, установленным в приложении № 7 к настоящему Техническому регламенту.

10. Не допускается содержание ГМО в продуктах переработки зерна свыше 0,9 % от объема продукции. Перечень продукции, подлежащей исследованию на содержание ГМО приведен в приложении №8.

11. В мукомольной продукции допускается применение пищевых добавок, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

Применение пищевых добавок и допустимые нормы их внесения в продукты переработки зерна должны соответствовать установленным гигиеническим требованиям к производству, обороту и нормированию пищевых добавок».

## **Глава III. Требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов переработки зерна**

### **§ 1. Требования безопасности к зданиям, сооружениям, помещениям и оборудованию**

12. Изготовитель продуктов переработки зерна должен обеспечить пожарную, санитарно-эпидемиологическую и экологическую безопасность эксплуатации

производственных зданий и сооружений, оборудования и территорий в соответствии с законодательством Республики Узбекистан.

13. Требования промышленной безопасности к проектированию, строительству и приёме в эксплуатацию производственного объекта должны соответствовать требованиям Закона Республики Узбекистан «О промышленной безопасности опасных производственных объектов».

14. Санитарно-эпидемиологические требования к планировке, проектированию, строительству, техническому и технологическому переоборудованию предприятий и вводу их в эксплуатацию должны отвечать требованиям санитарных норм и правил, принятых в установленном законодательством порядке.

15. Санитарно-эпидемиологические условия воздушной среды в рабочей зоне производственных помещений предприятий по производству мукомольно - крупяной продукции должны отвечать требованиям санитарных норм и правил, принятых в установленном законодательством порядке.

16. Мукомольно-крупяные предприятия должны располагаться в удалении от экологически загрязненных районов и промышленных производств с высоким уровнем риска загрязнения пищевых продуктов.

17. Выбойное отделение (отделение готовой продукции) мельниц, крупоцехов и цеха расфасовки должны быть изолированы от других производственных и складских помещений.

18. Планировка производственных и вспомогательных цехов, отделений, складских помещений на предприятиях должна обеспечивать последовательность технологических процессов, возможность проведения санитарно-эпидемиологического надзора за безопасностью сырья и продукции.

19. Оборудование для мукомольно-крупяной промышленности должно: быть изготовлено из материалов, разрешенных к применению органами санитарно-эпидемиологического надзора; обеспечивать производство (изготовление) безопасной продукции; иметь подтверждение соответствия установленным требованиям.

20. Применяемые в зоне контакта с продуктами конструкционные материалы должны быть коррозионностойкими, не образовывать примесей, загрязняющих продукцию или оказывающих влияние на ее безопасность, исключать возможность попадания смазочных материалов в сырьё и готовую продукцию.

## **§ 2. Требования к производственному процессу**

21. Процессы производства продуктов переработки зерна должны обеспечивать доведение до безопасного уровня следующих рисков:

загрязнение продуктов переработки микотоксинами, микроорганизмами, мертвыми вредителями или посторонними включениями;

заражение вредителями;

превышение допустимых норм содержания влажности, минеральной и металломагнитной примесей;

развитие «картофельной болезни» хлеба.

22. Устранение рисков, указанных в пункте 21 настоящего Технического регламента, осуществляется технологическими процессами (способами, приёмами, методами).

23. Для выделения из зерна щуплых, битых и изъеденных вредителями зёрен, наиболее загрязнённых микотоксинами, применяется процесс сепарирования.

24. Устранение или снижение загрязнения продуктов переработки зерна микроорганизмами, бактериями, плесенью должно производиться на мельницах за счёт обработки поверхности зерна сухим и мокрым способами, на крупозаводах процессами шелушения и шлифования.

25. Предотвращение загрязнения муки пшеничной споровыми бактериями, вызывающими «картофельную болезнь» хлеба, должно производиться за счет обеспечения оптимального температурного и влажностного режимов (методов гидротермической обработки зерна).

26. Во избежание попадания в продукты переработки зерна минеральной примеси, выделение её из зерна осуществляется процессом сепарирования и обработки в моечных машинах.

27. Предотвращение попадания металломагнитной примеси в продукты переработки должно обеспечиваться процессом магнитной сепарации. Магнитные установки предусматривают на приеме зерна, на контроле продуктов переработки, перед оборудованием ударно-измельчающего действия.

28. Выделение семян дикорастущих растений, относящихся к вредной примеси, должно производиться способами сепарирования (триерование, аспирирование и др.).

29. Требуемая влажность продуктов переработки обеспечивается способами увлажнения и отволаживания зерна в процессе подготовки его к переработке.

30. Санитарная обработка, газация, дегазация, дезинфекция, дератизация и дезинсекция должны проводиться средствами, разрешёнными Министерством здравоохранения с периодичностью, достаточной для того, чтобы избежать риска загрязнения продукции. Периодичность санитарной обработки производственных цехов устанавливается изготовителем в рамках системы производственного контроля.

### **§3. Требования безопасности при хранении**

31. Хранение продуктов переработки зерна должно осуществляться в специально отведенных для этого складах или ёмкостях, в таре или бестарным способами, обеспечивающими сохранность потребительских свойств и безопасность продукции в соответствии с требованиями настоящего Технического регламента.

32. Складские помещения и емкости для хранения мукомольно-крупяной продукции, должны быть: сухими, без посторонних запахов, изолированными от проникновения атмосферных и грунтовых вод, защищены от проникновения насекомых, грызунов, птиц.

33. Условия хранения продуктов переработки зерна должны обеспечивать исключение следующих рисков: заражения вредителями, загрязнения мертвыми вредителями и продуктами жизнедеятельности вредителей, превышение норм содержания массовой доли влажности, недопущения самосогревания, появления несвойственных продуктам переработки зерна запаха и вкуса.

34. Предотвращение загрязнения продуктов переработки зерна споровыми бактериями, вызывающими «картофельную болезнь» хлеба, должно производиться за счет обеспечения оптимального температурного и влажностного режимов хранения и соблюдения производственного контроля.

35. В помещениях для хранения продуктов переработки зерна должны регулярно проводиться механическая очистка, при необходимости, мероприятия по обеззараживанию.

36. Мероприятия по обеззараживанию изготовитель должен включить в программу производственного контроля.

37. Размещение продукции по складам производят с учетом ее даты изготовления, вида, сорта, номера или марки.

38. Запрещается размещение муки, крупы и хлопьев с зерном, отходами, отрубями, комбикормами, продукцией заражённой вредителями, тарой, оборудованием и материалами.

39. Санитарная обработка, газация, дегазация, дезинфекция, дератизация и дезинсекция должны проводиться средствами, разрешёнными Министерством здравоохранения, с периодичностью, достаточной для того, чтобы избежать риска загрязнения продукции. Периодичность санитарной обработки складов (цехов) устанавливается изготовителем в рамках системы производственного контроля.

#### **§4. Требования к перевозке продуктов переработки зерна**

40. Перевозка продуктов переработки зерна осуществляется транспортными средствами, обеспечивающими его безопасность и сохранность.

41. Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не должны являться источником загрязнения продуктов переработки зерна, а их конструкция должна обеспечивать защиту продуктов переработки зерна от загрязнения, препятствовать просыпанию продуктов переработки зерна, проникновению животных, в том числе грызунов и насекомых, а также возможность проведения их очистки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

42. Не допускается совместная перевозка продуктов переработки зерна с грузами, имеющими устойчивый (посторонний) запах и загрязняющими поверхность его упаковки.

#### **§5. Требования безопасности при реализации продуктов переработки зерна**

43. Каждая партия продуктов переработки зерна при её реализации должна сопровождаться сопроводительными документами, содержащими информацию о подтверждении соответствия требованиям настоящего Технического регламента.

44. Изготовитель отвечает за безопасность продуктов переработки зерна, в течение установленных им сроков годности при соблюдении указанных им условий хранения, транспортирования, реализации и применения.

45. Не допускается реализация продуктов переработки зерна в случаях:

несоответствия продуктов переработки зерна требованиям настоящего Технического

регламента;

невозможности их идентификации;

отсутствия документов изготовителя на продукты переработки зерна, подтверждающие их происхождение, и в отношении которых отсутствует информация о подтверждении соответствия требованиям настоящего Технического регламента;

нарушения сроков годности, которые не установлены или истекли;

отсутствия маркировок со сведениями, предусмотренными настоящим Техническим регламентом, либо в отношении которых отсутствует такая информация.

46. При установлении несоответствия продуктов переработки зерна, находящихся в обращении, требованиям настоящего Технического регламента, они подлежат изъятию из обращения владельцем продуктов переработки зерна с последующим их возвратом или утилизацией в соответствии с требованиями параграфа 6 настоящего Технического регламента.

## **§6. Требования к процессу возврата и утилизации продуктов переработки зерна**

47. Продукты переработки зерна, не соответствующие требованиям настоящего Технического регламента, подлежат возврату или утилизации по решению органов государственного надзора, осуществляющих государственное управление в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, определенных Законом Республики Узбекистан «О качестве и безопасности пищевой продукции» (далее – органы государственного надзора).

48. Хранение продуктов переработки зерна до принятия решения об их возврате или утилизации должно осуществляться отдельно, с указанием их количества и соблюдением условий, исключающих доступ к продуктам переработки зерна.

49. Способы и условия возврата и утилизации продуктов переработки зерна согласовываются его владельцем с соответствующими органами государственного надзора.

50. Утилизация продуктов переработки зерна осуществляется их владельцем или организациями, которым владелец передает выполнение этих работ по договору.

51. Утилизация продуктов переработки зерна осуществляется в присутствии комиссии, в состав которой входят представители органов государственной власти на местах, органов государственного надзора, налоговых органов и общественности с последующим оформлением документа, подтверждающего факт утилизации продуктов переработки зерна.

52. Владелец продуктов переработки зерна представляет в органы государственного надзора документ, подтверждающий факт их утилизации.

## **Глава IV. Требования к маркировке и упаковке, отбору образцов и проведению испытаний продуктов переработки зерна**

### **§1. Требования к маркировке и упаковке**

53. Продукты переработки зерна перевозятся в потребительской упаковке, транспортной упаковке и бестарным способом (мука).



54. Маркировка продуктов переработки зерна должна соответствовать требованиям Общего технического регламента «О безопасности пищевой продукции в части её маркировки» и настоящему Техническому регламенту.

55. Маркировка продуктов переработки зерна, нанесенная на каждую единицу потребительской упаковки, должна содержать следующие обязательные сведения, характеризующие продукцию:

наименование продукта;

вид, сорт, номер, марка (при наличии);

наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес и страна происхождения);

товарный знак (при его наличии);

массу нетто (g, kg);

дату изготовления и номер смены упаковывания (при наличии);

срок годности;

условия хранения (слова «хранить в сухом месте»);

рекомендации по приготовлению или употреблению продукта (для крупы и хлопьев всех видов);

пищевая ценность продукта;

обозначение технического регламента, в соответствии с которым изготовлена и может быть идентифицирована продукция;

информация о подтверждении соответствия.

56. Дополнительно к наименованию муки, выработанной с применением витаминов и/или минеральных веществ, соответственно добавляют:

«витаминизированная», «обогащенная минеральными веществами», «обогащенная витаминно-минеральной смесью». В этом случае, маркировка, в части информации о пищевой ценности, дополняется данными о количестве внесенных витаминов и минеральных веществ на 100 g продукта.

57. Для муки, выработанной с применением сухой клейковины или хлебопекарных улучшителей к наименованию муки добавляют «обогащенная сухой клейковиной», «выработанная с применением хлебопекарного улучшителя (улучшителей)», соответственно.

58. Маркировка продуктов переработки зерна, нанесенная на каждую единицу транспортной упаковки, должна содержать следующие сведения:

наименование продукта;

вид, сорт, номер, марка (при наличии);

наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес и страна происхождения);

товарный знак (при его наличии);

массу нетто (kg);

дату изготовления и номер смены упаковывания (при наличии);

количество упаковочных единиц (штуки) (при групповой упаковке и при размещении в транспортную упаковку потребительских упаковок);

срок годности;

условия хранения (слова «хранить в сухом месте»);

обозначение технического регламента, в соответствии с которым изготовлена и может быть идентифицирована продукция;

информация о подтверждении соответствия.

59. При размещении потребительских упаковок в транспортную упаковку и при использовании групповой упаковки на маркировку транспортной и групповой упаковки не наносится дата изготовления или упаковывания.

Транспортная маркировка групповой упаковки в термоусадочную пленку не производится.

60. Мука, перевозимая насыпью в специальных транспортных средствах (автомуковозах и вагономуковозах) от изготовителя к потребителю предприятию пищевой промышленности, должна сопровождаться товаросопроводительными документами, содержащими следующую информацию:

наименование, вид, сорт;

наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес и страна происхождения);

количество продукции, в единицах массы;

дата изготовления;

информация о подтверждении соответствия.

61. Срок годности исчисляют с даты изготовления продукции. Срок годности и условия хранения устанавливаются изготовителями продуктов переработки зерна. Указание в маркировке срока годности продуктов переработки зерна осуществляется с использованием слов «годен до...» с указанием числа, месяца, года.

Слова «годен до...» могут быть заменены словами «срок годности», «употребить до...» или аналогичными по смыслу словами.

62. Маркировка продуктов переработки зерна, помещенных непосредственно в транспортную (групповую) упаковку, должна наноситься на транспортную (групповую) упаковку и (или) на этикетку (контрэтикетку, листок-вкладыш, ярлык).

63. Маркировка продуктов переработки зерна, размещенных в потребительскую упаковку, должна наноситься на потребительскую упаковку и (или) на этикетку (контрэтикетку, листок-вкладыш, ярлык).

64. Маркировка должна быть выполнена на государственном языке. Допускается дублирование маркировки на других языках.

65. В маркировке следует использовать официально зарегистрированное наименование и место нахождения (адрес, включая страну) изготовителя. При несовпадении с адресом изготовителя также указывают адрес(а) производств(а) и уполномоченного лица (при наличии) на принятие претензий от потребителей (приобретателей).

66. Информацию о наименовании места нахождения изготовителя продуктов переработки зерна, поставляемых из других стран, допускается указывать буквами латинского алфавита и арабскими цифрами или на языке страны по месту нахождения изготовителя продуктов переработки зерна при условии её указания на государственном языке.

67. Если изготовитель продуктов переработки зерна не является одновременно упаковщиком, экспортером, импортёром, дистрибьютором то, кроме изготовителя и его места нахождения, должны быть указаны: упаковщик, экспортер, импортёр, дистрибьютор и их местонахождение.

68. Средства нанесения информации, контактирующие с продуктами переработки зерна, не должны влиять на их безопасность, должны обеспечивать стойкость маркировки при хранении, транспортировании и реализации продукции.

69. Способ нанесения маркировки должен обеспечивать ее сохранность и долговечность, запись – быть понятной (четкой), легко читаемой, достоверной и не вводить потребителя в заблуждение. Надписи, знаки, символы должны быть контрастными фону, на который нанесена маркировка.

70. Упаковка должна соответствовать требованиям Общего технического регламента «О безопасности упаковки, контактирующей с пищевой продукцией», настоящему Техническому регламенту и обеспечивать сохранность продуктов переработки зерна при транспортировании и хранении».

71. Упаковка должна быть спроектирована и изготовлена таким образом, чтобы при ее применении по назначению, обеспечивалась минимизация риска, обусловленного её конструкцией и применяемыми материалами.

72. Продукты переработки зерна должны быть упакованы в упаковку, которая сохранит гигиенические, питательные, технологические и органолептические свойства продукта на всех этапах обращения продукции.

Упаковка должна быть прочной, чистой, сухой, не зараженной вредителями, и не должна допускать проникновение в продукты переработки зерна токсичных веществ, посторонних запахов.

73. Упаковка должна быть изготовлена из материалов, разрешенных к применению органами государственного санитарного надзора, обеспечивающих качественную сохранность продуктов переработки зерна при транспортировании и хранении.

## **§2. Отбор образцов и проведение испытаний продуктов переработки зерна**

74. Методы испытаний, в том числе методы отбора образцов, необходимые для оценки соответствия продуктов переработки зерна требованиям настоящего Технического регламента, определяются в соответствии с нормативными документами в области технического регулирования.

## **Глава V. Ответственность за несоблюдение технического регламента**

75. Лица, виновные в нарушении настоящего Технического регламента, несут ответственность в порядке, установленном законодательством.

## **Глава VI. Порядок проведения государственного контроля**

76. Государственный контроль за соблюдением требований настоящего Технического регламента осуществляют Министерство здравоохранения, агентство «Узстандарт», а также иные уполномоченные государственные органы в пределах их компетенции.

## **Глава VII. Переходный период**

77. С момента вступления в силу настоящего Технического регламента, нормативные документы в области технического регулирования, действующие на территории Республики Узбекистан, и устанавливающие требования к безопасности продуктов переработки зерна до приведения их в соответствие с настоящим Техническим регламентом применяются в части, не противоречащей настоящему Техническому регламенту.

78. До введения в действие настоящего Технического регламента в отношении продуктов переработки зерна, подлежащих согласно законодательству обязательному подтверждению соответствия, применяются правила, установленные Национальной системой сертификации Республики Узбекистан.

79. Санитарно-эпидемиологические заключения и сертификаты соответствия на продукты переработки зерна, до вступления в силу настоящего Технического регламента, продолжают действовать в течение срока, установленного этими документами.

**ПЕРЕЧЕНЬ**  
**продуктов переработки зерна,**  
**в отношении которых устанавливаются требования безопасности**

№ п/п	Наименование продуктов переработки зерна	Ассортимент (вид, сорт, марка, номер) продуктов переработки зерна
1	2	3
<b>1.</b>	<b>Мука из:</b>	
1.1	пшеницы мягкой, пшеницы мягкой с примесью твердой пшеницы (5%-20%)	Пшеничная хлебопекарная: крупчатка, крупка макаронная, высшего, первого, второго, обойного, Узбекистанская сортов, высшего и первого сортов, обогащенная витаминно-минеральной смесью
1.2	твёрдой пшеницы (дурум) для макаронных изделий	Макаронная для изделий: высшего (крупка), первого (полукрупка) и второго сортов
1.3	ржи	Ржаная: сеяная, обдирная, обойная
1.4	кукурузы	Кукурузная: тонкого помола, крупного помола и обойная
1.5	ячменя	Ячменная
1.6	риса	Рисовая: первого и второго сортов
1.7	овса	Овсяная
1.8	гороха	Гороховая
1.9	гречихи	Гречневая
<b>2.</b>	<b>Крупа из:</b>	
2.1	пшеницы мягкой, вырабатываемая при хлебопекарных сортовых помолах пшеницы	Манная марки М, Манная марки МТ Пшеничная мелкодробленая Крупка пшеничная дроблёная
2.2	пшеницы твердой при сортовых помолах пшеницы	Манная марки Т
2.3	пшеницы мягкой	Пшеничная (крупа недробленая «Зафар», крупа дробленая №1, №2, №3)
2.4	пшеницы твердой	Пшеничная «Артек», Полтавская № 1, 2, 3, 4, «Ташкентская» № 1, №2, №3
2.5	проса	Пшено шлифованное высшего, первого, второго и третьего сортов
2.6	риса	Рис шлифованный: Экстра, высший, первый, второй и третий сорта Рис дробленый шлифованный
2.7	ячменя	Ячменная: перловая № 1, 2, 3, 4, 5; ячневая № 1, 2, 3. «Нодир», «Нихол»

1	2	3
2.8	кукурузы	Кукурузная: шлифованная № 1, 2, 3, 4, 5, крупная, мелкая
2.9	гороха	Горох целый шлифованный первого и второго сортов, горох колотый шлифованный первого и второго сортов
2.10	гречихи	Гречневая: ядрица первый, второй и третий сорт, продел, ядрица быстроразваривающаяся первый, второй и третий сорт и продел быстроразваривающийся
2.11	сорго	Сорго: ядрица шлифованная, дробленое шлифованное
2.12	овса	Овсяная недробленая высшего, первого и второго сортов; плющенная высшего, первого и второго сортов, толокно
<b>3.</b>	<b>Хлопья из:</b>	
3.1	пшеницы твердой и мягкой	Пшеничные
3.2	ячменя	Ячменные
3.3	ржи	Ржаные
3.4	овса	Овсяные: «Геркулес», лепестковые и «Экстра» №1, №2, №3
<b>4.</b>	<b>Отруби</b>	Пшеничные, ржаные

**Допустимые уровни токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, зараженности и загрязненности вредителями и зараженности возбудителем «картофельной болезни» хлеба в муке**

№ п/п	Наименование продуктов	Показатели	Допустимые уровни, mg/kg, не более	Примечания
1	2	3	4	5
1	Мука пшеничная, ржаная, кукурузная, ячменная,	Токсичные элементы:		
		свинец	0,5	
		мышьяк	0,2	
		кадмий	0,1	
		ртуть	0,03	
2	рисовая, овсяная, гороховая, гречневая	Микотоксины:		
		афлатоксин В1	0,005	
		дезоксиниваленол	0,7	пшеничная
			1,0	ячменная
		Т-2 токсин	0,1	
		зеараленон	0,2	пшеничная кукурузная ячменная
охратоксин А	0,005	пшеничная ячменная ржаная рисовая овсяная гороховая гречневая		
3		Пестициды*:		
		гексахлорциклогексан (альфа-, бетта-, гамма - изомеры)	0,5	
			0,2	кукурузная
		ДДТ и его метаболиты	0,02	
			0,05	гороховая
		гексахлорбензол	0,01	пшеничная
		ртутьорганические пестициды	не допускаются	
2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются			
4		Радионуклиды:		
		цезий-137 Вq/kg	60	
		стронций-90** Вq/kg	11	

1	2	3	4	5
5		Зараженность возбудителем «картофельной болезни» хлеба	не допускается	для муки пшеничной, используемой для выпечки хлеба пшеничных сортов (через 36 часов после пробной лабораторной выпечки)
6		Зараженность вредителями	не допускается	
7		Загрязненность вредителями	не допускается	

\* - контролю подлежат остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве зерна;

\*\* - контроль за содержанием стронция-90 проводится изготовителем (поставщиком, импортером) и (или) уполномоченным органом государственного контроля (надзора) в случае ввоза продуктов переработки зерна с территорий, неблагоприятных по радиационной обстановке.



**Допустимые уровни токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов,  
радионуклидов, зараженности и загрязненности вредителями  
в крупе и хлопьях**

№ п/п	Наименование продуктов	Показатели	Допустимые уровни, mg/kg, не более	Примечания
1	2	3	4	5
1	Крупа манная, рисовая, ячменная, сорговая, пшеничная,	Токсичные элементы:		
		свинец	0,5	
		мышьяк	0,2	
		кадмий	0,1	
2	пшеничная мелкодробленая, крупка пшеничная дроблёная, пшенная, гороховая, гречневая, кукурузная, овсяная, крупка пшеничная. Хлопья ячменные, пшеничные,	Микотоксины:		
		афлатоксин В1	0,005	
		дезоксиниваленол	0,7	пшеничная(ые)
			1,0	ячменная(ые)
		Т-2 токсин	0,1	
		зеараленон	0,2	пшеничная(ые) кукурузная ячменная(ые)
		охратоксин А	0,005	пшеничная(ые) ячменная(ые) ржаные рисовая овсяная(ые,ое)
3	ржаные, овсяные. Толочно овсяное	Пестициды* :		
		-гексахлорциклогексан (альфа-, бетта-, гамма - изомеры)	0,5	
			0,2	кукурузная
		-ДДТ и его метаболиты	0,02	
			0,05	гороховая
		-гексахлорбензол	0,01	пшеничная(ые)
		ртутьорганические пестициды	не допускаются	
2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются			
4		Радионуклиды:		
		цезий-137 Bq/kg	60	
		стронций-90** Bq/kg	11	

1	2	3	4	5
5		Зараженность вредителями	не допускается	хлопья
6		Зараженность и загрязнённость вредителями	не допускается	крупа

\* - контролю подлежат остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве зерна;

\*\* - контроль за содержанием стронция-90 проводится изготовителем (поставщиком, импортером) и (или) уполномоченным органом государственного контроля (надзора) в случае ввоза продуктов переработки зерна с территорий, неблагоприятных по радиационной обстановке.

**Допустимые уровни токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов,  
зараженности и загрязненности вредителями, микробиологических  
показателей в отрубях**

№ п/п	Наименование продуктов	Показатели	Допустимые уровни, mg/kg, не более	Примечания
1	Отруби	Токсичные элементы:		
		свинец	1,0	
		мышьяк	0,2	
		кадмий	0,1	
		ртуть	0,03	
2		Микотоксины:		
		афлатоксин В1	0,005	
		дезоксиниваленол	0,7	пшеница
		зеараленон	1,0	пшеница
		охратоксин А	0,005	
3		Пестициды*:		
		ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,5	
		ДДТ и его метаболиты	0,02	
4		Загрязненность и зараженность вредителями хлебных злаков (насекомые, клещи)	не допускается	
5		Микробиологические показатели:		
		КМАФАнМ, КОЕ/g, не более	$5 \times 10^4$	
		БГКП (колиформы), в 0,1 g	не допускаются	
		патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 g	не допускаются	
		плесени, КОЕ/g, не более	100 с термической обработкой	

\* - контролю подлежат остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве зерна.

**Допустимые уровни влажности, металломагнитной и минеральной примесей в муке и отрубях**

№ п/п	Наименование продуктов	Показатели	Допустимые уровни
1	Мука пшеничная,	Влажность, %, не более	15,0
2	ржаная, кукурузная, ячменная, рисовая, овсяная, гороховая, гречневая. Отруби	Металломагнитная примесь, mg в 1 kg муки, не более размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении не более 0,3 mm и (или) массой не более 0,4 mg	3,0
		Металломагнитная примесь, mg на 1 kg отрубей, не более, частицы размером до 2 mm, в том числе: частицы размером от 0,5 до 2 mm частицы размером более 2 mm и с острыми концами и краями	5,0  1,5  не допускаются
		Наличие минеральной примеси	при разжевывании не должно ощущаться хруста
3			

**Допустимые уровни влажности, вредной, металломагнитной и минеральной примесей в крупе и хлопьях**

№ п/п	Наименование продуктов	Показатели	Допустимые уровни
1	Крупка пшеничная дроблёная	Влажность, %, не более	16,0
	Крупа: рисовая, манная		15,5
	Крупа: ячменная, гороховая, пшеничная мелкодроблёная		15,0
	Крупа: гречневая, пшеничная, пшённая, кукурузная		14,0
	Крупа из сорго, хлопья пшеничные из твёрдой пшеницы, ржаные		13,5
	Хлопья ячменные, пшеничные из мягкой пшеницы		13,0
	Хлопья овсяные «Экстра» №1		12,5
	Хлопья овсяные «Экстра» №2 и №3, «Геркулес» и лепестковые		12,0
	Крупа овсяная		12,5
	Крупа пшеничная из мягкой пшеницы		12,0
	Толокно овсяное		10,0
2	Крупа: манная, рисовая, ячменная, сорговая, пшеничная, пшенная, гороховая, гречневая, кукурузная, овсяная, пшеничная мелкодробленая, крупка пшеничная дроблёная. Хлопья: ячменные, пшеничные, ржаные, овсяные. Толокно овсяное	Металломагнитная примесь, mg в 1 kg продукта, размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении не более 0,3 mm и (или) массой не более 0,4 mg, не более	3,0
3	Крупа: манная, крупка пшеничная дроблёная, толокно овсяное	Минеральная примесь	При разжевывании не должно ощущаться хруста
4	Крупа: овсяная, рисовая (дроблёная), ячменная («Нихол»)	Минеральная примесь, %, не более	0,10
	Крупа: рисовая, ячменная, сорговая, пшеничная, пшенная, гороховая, гречневая, кукурузная		0,05
	Хлопья ржаные		0,04
	Хлопья: пшеничные, ячменные, овсяные		0,03

1	2	3	4
5	Крупа пшеничная: из твёрдой пшеницы, из мягкой пшеницы, мелкодробленая из мягкой пшеницы. Крупа ячменная. Хлопья: пшеничные, ржаные, ячменные	Вредная примесь, %, не более в числе вредной примеси горчака ползучего и вязеля разноцветного	0,05          0,02
	Крупа: овсяная, сорговая. Хлопья овсяные	Вредная примесь, %, не более	0,05
	Крупа кукурузная		Не допускается

**Содержание микронутриентов  
в муке пшеничной хлебопекарной высшего и первого сортов, обогащенной ВМС**

Наименование микронутриентов	Нормы содержания, в пределах mg/kg	Примечание
	при обогащении муки ВМС по O'z DSt 3221 в количестве 200g/MT	
<b>Минеральные вещества:</b>		Содержание микронутриентов в муке пшеничной хлебопекарной высшего и первого сортов, обогащенной ВМС, определяется по уровню содержания железа
Железо	16,0-40,0	
Цинк	26,0-50,0	
<b>Витамины:</b>		
В <sub>1</sub> (тиамин)	1,3-4,1	
В <sub>2</sub> (рибофлавин)	1,8-5,2	
В <sub>3</sub> (ниацин)	9,9-29,0	
В <sub>9</sub> (фолат)	0,6-1,9	
В <sub>12</sub> (цианокобаламин)	0,002-0,006	

**Продукты переработки зерна, подлежащие исследованию  
на содержание ГМО**

Продовольственное сырьё	Пищевые продукты
Кукуруза	Мука из кукурузы Крупа из кукурузы
Пшеница	Мука из пшеницы Крупа из пшеницы Хлопья из пшеницы
Рис	Мука из риса Крупа из риса