

ПРОЕКТ

Общий технический регламент

«О безопасности консервированной плодоовощной пищевой продукции»

1. Область применения

1. Настоящий общий технический регламент "О безопасности консервированной плодоовощной пищевой продукции" (далее - Технический регламент) устанавливает требования к их безопасности, а также процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, находящихся в обороте на территории Республики Узбекистан и изготовленных из плодов, овощей и грибов; Консервированные пищевые продукты, подпадающие под действие настоящего Технического регламента по единой товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности Республики Узбекистан (далее – КОД ТН ВЭД РУз.), указаны в приложении 1 к настоящему Техническому регламенту.

2. Идентификация

2. Идентификацию проводят по признакам, параметрам, показателям и требованиям, которые в совокупности достаточны для подтверждения соответствия консервированной пищевой продукции их описанию и (или) образцу, и (или) свойствам.

3. Идентификация консервированной пищевой продукции проводится с учетом признаков, приведенных в нормативных документах по стандартизации, нормативно-технической документации, информации на этикетках потребительских упаковок и других документах, характеризующие данные консервы.

4. Идентификацию консервированной пищевой продукции проводят с использованием нормативно-технической документации, устанавливающей требования к конкретному наименованию консервов путем:

1) анализа документов, характеризующих партию консервированной пищевой продукции;

2) исследований и (или) испытаний консервированной пищевой продукции;

3) анализа документов и результатов исследований и (или) испытаний консервов.

3. Термины и определения

5. В настоящем Техническом регламенте используются термины и определения, установленные законодательствами в области безопасности пищевой продукции и технического регулирования, а также используемые настоящим Техническим регламентом:

джем (конфитюр) - желированные консервы, полученные из целых нарезанных или крупно протертых фруктов одного или нескольких видов, уваренные с сахаром или натуральными сахарозаменителями, с добавлением желирующих веществ, пищевых кислот, ароматических веществ, красителей и других пищевых добавок или без них;

бланширование (плодов, овощей, грибов) - кратковременная обработка продукта кипятком или паром, для предотвращения потемнения, удаления кожицы, уменьшения содержания нитритов (нитратов), удаления горечи, специфического запаха фруктов, овощей, грибов;

полуконсервы (пресервы) - пищевые продукты, укупоренные в герметичную тару,

подвергнутые тепловой обработке, обеспечивающей гибель нетермостойкой неспорообразующей микрофлоры, уменьшающей количество спорообразующих микроорганизмов и гарантирующей микробиологическую стабильность и безопасность продукта в течение ограниченного срока годности при температурах не выше шести градусов Цельсия и ниже, в данном виде готовые к употреблению;

фруктовое (овощное, грибное) желе - фруктовые (овощные, грибные) консервы, обладающие прочной желирующей консистенцией, изготовленные из осветленных или неосветленных фруктовых (овощных) соков, фруктового (овощного, грибного) пюре или фруктовых (овощных) концентрированных соков, сахара или сахаров, и (или) сахарозаменителей, и (или) подсластителей, желирующих веществ, с добавлением или без добавления ароматизаторов и (или) экстрактов пряно-ароматических растений, пищевых органических кислот, пищевых красителей и консервантов, при этом фруктовое (овощное) желе может содержать фрукты, овощи или их части, ядра семян и другие растительные компоненты, равномерно распределенные в общей массе;

фруктовый (овощной) десерт - фруктовые (овощные) консервы, изготовленные из с3:25 22.06.2019вежих, охлажденных или быстрозамороженных целых и (или) нарезанных, и (или) протертых фруктов (овощей) одного или нескольких видов или смеси фруктов и овощей, с добавлением или без добавления сахара или сахаров и (или) натуральных подсластителей, круп или других пищевых ингредиентов, загустителей, пищевых органических кислот, пищевых ароматизаторов и пищевых красителей;

плодовые (овощные, грибные) консервы - консервы, изготовленные из одного или нескольких видов плодов, овощей, корнеплодов, грибов, свежих целых и (или) нарезанных, или из смеси этих видов сырья, залитых водой или соком, с добавлением или без добавления соли и (или) сахара, зелени, пряностей и пищевых кислот;

фруктовые (овощные, грибные) полуконсервы - продукты переработки фруктов (овощей, грибов), подвергнутые тепловой и (или) иной обработке, в герметичной упаковке, готовые к употреблению, предназначенные для краткосрочного хранения в установленных условиях;

фруктовый (овощной, грибной) соус - фруктовые (овощные, грибные) консервы, изготовленные из протертых и (или) измельченных свежих фруктов (овощей, грибов) или их полуфабрикатов, или из смеси фруктов, овощей и грибов, пряностей, с добавлением или без добавления сахара, соли, пищевых органических кислот и зелени;

продукция имитированная - продукция с использованием ингредиентов, заменяющих плоды, овощи, грибы, их комбинаций, воспроизводящая с возможной точностью органолептические показатели заданной продукции, но отличающиеся выбором заменителей основного сырья;

компоты - консервы, полученные из целых или нарезанных фруктов одного или нескольких видов, залитые водой, сахарным сиропом или растворами натуральных сахарозаменителей либо фруктовым соком, с добавлением пищевых кислот либо без них;

консервы - пищевые продукты, переработанные в соответствии с установленной технологией, пастеризованные или стерилизованные до или после укладки в тару и герметизации, сохраняющие микробиологическую стабильность и качество в течение всего срока годности при соблюдении условий хранения и готовые к употреблению;

консервирование - способы (процессы) обработки, кроме обработки ионизирующим излучением, предусматривающие замедление (прекращение) жизнедеятельности микроорганизмов и биохимических процессов и последующую упаковку в соответствующую тару, обеспечивающие микробиологическую стабильность и безопасность такой продукции при ее хранении в установленных условиях;

пастеризация консервов - тепловая обработка консервов при атмосферном давлении, по установленным режимам, но не выше ста градусов Цельсия;

созревание консервов - биохимические и физико-химические процессы, происходящие в течение определенного срока, в результате которых достигается заданная

консистенция, вкус и запах консервов;
стерилизация консервов - тепловая обработка консервов при избыточном давлении и температуре не выше ста градусов Цельсия;

посторонние примеси в консервах, пресервах - вещества в консервах, которые не являются производными сырья и ингредиентов и легко распознаются без использования оптических приборов или присутствуют в количествах, определяемых любым методом, и указывают на нарушение санитарных правил и норм производства;

кетчуп - томатный соус, изготовленный из свежих томатов или томатных продуктов, с добавлением или без добавления пряностей, соли, сахара, пищевых органических кислот, загустителей, стабилизаторов консистенции, пищевых ароматизаторов, пищевых красителей и консервантов; кетчуп может быть изготовлен как консервы или в виде полуфабриката;

маринованные фрукты (овощи, грибы) - фруктовые (овощные, грибные) консервы, изготовленные из свежих, соленых или быстрозамороженных целых или нарезанных фруктов (овощей, грибов), одного или нескольких видов, залитые раствором поваренной соли и (или) сахара, пищевых органических кислот, пряностей или их экстрактов, с добавлением или без добавления пищевого растительного масла и зелени;

пасты - консервы, полученные путем протирания и (или) предварительной ферментной обработки фруктов, с добавлением пищевых кислот, сахара, пищевых добавок или без них, концентрированные или неконцентрированные;

повидло - консервы желированные или нежелированные, приготовленные путем варки протертых фруктов одного или нескольких видов с сахаром или натуральными сахарозаменителями, с добавлением пищевых кислот, желирующих веществ или без них;

сиропы - консервы, полученные из фруктовых соков с сахаром или натуральными сахарозаменителями, с добавлением пищевых кислот, ароматических веществ и красителей или без них;

фрукты (овощи) в сиропе - фруктовые (овощные) консервы, изготовленные из свежих, охлажденных, быстрозамороженных или сушеных, целых или нарезанных фруктов (овощей) одного или нескольких видов или смеси фруктов и овощей, залитых сиропом из (сахара или сахаров, с добавлением или без добавления пищевых органических кислот, пектина или стабилизаторов, в которых массовая доля плодовой части составляет не менее сорока пяти процентов);

критическая контрольная точка - этап, на котором применяется контроль и является существенным для предупреждения и устранения опасного фактора или сокращения его до приемлемого уровня;

термограмма - графическое изображение режима тепловой обработки пищевых продуктов на пастеризаторах и стерилизаторах;

варенье - консервы из целых или нарезанных фруктов, уваренных с сиропом из сахара или натуральных сахарозаменителей, с добавлением пищевых кислот, ароматических веществ, красителей, пряностей, или без них;

дробленые фрукты (овощи, грибы) - фруктовые (овощные) консервы, представляющие собой массу дробленых фруктов (овощей, грибов) размером частиц не менее трех и не более пяти миллиметров, полученные из подготовленных в соответствии с установленной технологией целых свежих или быстрозамороженных фруктов, путем механического воздействия без отделения сока и избыточной мякоти, изготовленные с добавлением или без добавления сахара и (или) соли;

эксаугустирование - процесс удаления воздуха из заполненной продуктом тары перед укупоркой.

4. Правила обращения консервированной плодоовощной пищевой продукции на рынке

7. При размещении на рынке необходимо обеспечить соответствие консервированной плодоовощной пищевой продукции требованиям настоящего Технического регламента, а также обеспечить наличие документов, подтверждающих ее безопасность и прослеживаемость.

Информация о соответствии консервов, пресервов требованиям настоящего Технического регламента доводится до потребителя посредством нанесения маркировки и представления документов, удостоверяющих безопасность консервированной пищевой продукции.

консервированная плодоовощная продукция, соответствующая требованиям Технического регламента и прошедшая процедуру оценки (подтверждения) соответствия, маркируется национальным знаком соответствия продукции на рынке.

7. Процессы оборота консервированной плодоовощной пищевой продукции должны быть согласованы с уполномоченными органами в соответствии с Правилами согласования уполномоченными органами соответствия процессов (стадий) разработки (создания), производства (изготовления), оборота, утилизации и уничтожения пищевой продукции, соответствия машин и оборудования, материалов и изделий, используемых при разработке (создании), производстве (изготовлении), обороте, утилизации и уничтожении, требованиям, установленным законодательством Республики Узбекистан о качестве и безопасности пищевой продукции.

5. Требования к безопасности консервированной пищевой продукции

5.1. Требования к безопасности консервов, полуконсервов из плодов, овощей и грибов

8. Требования настоящего Технического регламента устанавливаются на продукцию переработки фруктов, овощей и грибов, относящуюся к следующим группам, общепринятым в плодоовощной консервной промышленности:

- 1) фруктовые (овощные, грибные) полуконсервы;
- 2) фруктовые (овощные, грибные) консервы, в том числе: пасты, сиропы, компоты, джем, варенье, соусы, кетчуп, маринованные фрукты (овощи, грибы), дробленые фрукты (овощи, грибы), желе, десерты, фрукты (овощи) в сиропе;
- 3) соленые овощные (грибные) продукты;

9. Консервы, полуконсервы из плодов, овощей и грибов должны быть герметически укупоренные и пастеризованные или стерилизованные.

10. В консервах, полуконсервах из плодов, овощей и грибов не допускается привкус прогорклого масла и наличие постороннего привкуса и запаха, минеральных примесей, примесей растительного происхождения, грубых семян плодов, овощей.

11. Допустимое остаточное количество пестицидов, токсичных элементов, нитратов, пестицидов, сорбата натрия и микотоксинов патулина установлено в таблице 7 приложения 2 к настоящему Техническому регламенту.

Допустимые уровни содержания радионуклидов не должны превышать уровней установленных в таблице 9 приложения 2 к настоящему Техническому регламенту.

12. По микробиологическим показателям безопасности промышленной стерильности овощные консервы группы А и группы Г должны соответствовать требованиям приложения 3 к настоящему Техническому регламенту.

13. По микробиологическим показателям безопасности промышленной стерильности консервы из томатопродуктов: (цельноконсервированные томаты, томатная паста, томатные соусы, кетчупы и другие) группы Б должны соответствовать требованиям

приложения 3 к настоящему Техническому регламенту.

13. По микробиологическим показателям безопасности промышленной стерильности слабокислые консервы, полуконсервы из плодов, овощей и грибов (овощные маринады, салаты, винегреты и другие продукты) группы В должны соответствовать требованиям приложения 3 к настоящему Техническому регламенту.

6. Требования к безопасности процессов производства (изготовления) консервов.

14. При производстве консервов должны соблюдаться требования настоящего Технического регламента. Процессы производства (изготовления) консервов, пресервов должны быть согласованы с уполномоченными органами в соответствии с Правилами.

15. Не допускается размещение объектов по производству консервов в санитарно-защитных зонах промышленных объектов, в жилых, административных и встроенно-пристроенных зданиях.

16. Цехи и участки по производству консервов должны быть полностью изолированы от цехов, производящих техническую и кормовую продукцию и иметь отдельные входы и бытовые помещения.

Расположение оборудования в цехах должно быть таким, чтобы свести к минимуму перекрестное загрязнение и технологические процессы должны быть полностью разделены.

18. На предприятии должны быть созданы условия для осуществления производственного контроля безопасности консервов.

19. Для проведения лабораторных испытаний показателей безопасности консервов, пресервов должны применяться нормативные документы по стандартизации, методики и средства измерений, аттестованные в установленном порядке и (или) внесенные в государственный реестр и поверенные в порядке, установленном законодательством Республики Узбекистан в области технического регулирования.

20. Программа производственного контроля безопасности должна содержать:

1) перечень и описание критических контрольных точек, в которых контролируются технологические параметры, а также периодичность проведения контроля в этих точках;

2) перечень измеряемых в критических контрольных точках технологических параметров и допустимые значения этих параметров;

3) средства измерений, применяемые для контроля технологических параметров и периодичность их поверки;

4) порядок и периодичность санитарной обработки помещений, оборудования и инвентаря;

5) учет и регистрация возникших отклонений с указанием стадии, на которой они возникли;

6) выявление причин и времени возникновения отклонений;

7) описание корректирующих действий выполненных при обнаружении отклонений технологических параметров от допустимых значений.

21. При термической обработке консервов, пресервов должна быть оснащена автоматизированная система контроля параметров термической обработки и устройствами, исключающими несанкционированное прерывание процессов термической обработки.

22. При производстве (изготовлении) консервов должен соблюдаться установленный технологический режим стерилизации, пастеризации. При этом должна проводиться обязательная регистрация фактических данных о времени подъема температуры, продолжительности стерилизации (пастеризации), охлаждения, отклонениях температуры и (или) продолжительности нагревания, имевших место в процессе стерилизации (пастеризации).

23. Записи, содержащие сведения о контролируемых параметрах производственных процессов, термограмм процессов пастеризации, стерилизации хранятся не менее одного года после окончания срока годности консервов.

24. Все банки, прошедшие тепловую обработку при одинаковых условиях, должны иметь опознавательную метку партии.

25. Для снижения риска загрязнения консервов токсичными металлами должен быть обеспечен контроль состояния поверхностей технологического оборудования, продуктопроводов и емкостей для резервирования, контактирующих с продуктом.

26. Применяемое в процессе производства оборудование и приборы не должны создавать опасных факторов загрязнения консервов на стадиях их производства и хранения.

27. Закатка осуществляется предварительно и (или) одновременно с эксгаустированием содержимого тары, в условиях, исключающих присутствие воздуха в консервах.

28. Бомбажные и другие отбракованные консервы должны храниться в отдельном помещении с точным указанием количества забракованных банок и их маркировки.

6.1 Требования к безопасности консервов, полуконсервов из плодов, овощей, грибов в процессе производства

29. В производстве консервов, полуконсервов из плодов, овощей, грибов допускается применение моющих и очищающих средств, химических средств дезинфекции, соответствующих требованиям действующего законодательства Республики Казахстан, при условии отсутствия их остаточных количеств в консервах, полуконсервах.

30. Допускается консервирование плодов и овощей с использованием холода, консервантов и ферментативных процессов.

31. В производство допускаются доброкачественные экземпляры (или части сырья), свободные от микробиологических загрязнений и иных повреждений. Допускаются незначительные механические повреждения сырья, не сопровождающиеся микробиологической порчей.

32. Предварительная тепловая обработка сырья или полуфабрикатов из плодов и овощей - бланширование, обжаривание проводится по установленным режимам, в условиях исключающих механическое или микробиологическое загрязнение консервов, полуконсервов, а также образование и накопление эндогенных токсикантов в составе консервов, полуконсервов.

33. Тепловые операции при обработке продуктов должны проводиться по соответствующим режимам, исключающим образование в продуктах эндогенных токсикантов.

34. При укладке обязательно соблюдают требуемую температуру продукта или его жидкой части.

35. Созревание консервов, полуконсервов из плодов, овощей, грибов должно обеспечить достижение установленных органолептических свойств.

6.2 Требования к упаковке, маркировке консервированной пищевой продукции

36. Упаковка консервированной пищевой продукции должна соответствовать в части касающейся требованиям постановления Кабинета Министров Республики Узбекистан от 7 июля 2017 года № 476 «Об утверждении Общего технического регламента «О безопасности упаковки, контактирующей с пищевой продукцией».

37. Маркировка консервированной пищевой продукции должна соответствовать в части касающейся требованиям постановления Кабинета Министров Республики Узбекистан от 12 июля 2017 года № 490 «Об утверждении Общего технического регламента о безопасности пищевой продукции в части её маркировки».

38. Упаковка и укупорочные средства должны обеспечивать сохранность продукции, в соответствии с требованиями настоящего Технического регламента, в том числе показателей, используемых при идентификации, в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

39. Тара и упаковка консервированной пищевой продукции должна быть герметичной и исключать возможность любого загрязнения, обеспечивать сохранность консервной продукции при транспортировании, хранении и реализации в течение гарантийных сроков годности.

Не допускаются к реализации консервы, пресервы, имеющие нарушение защитного слоя, сквозные царапины.

40. При производстве консервов с заливкой изготовитель обязан указывать процентное содержание основного продукта.

41. В маркировке должна быть указана информация о применении органических кислот.

42. Маркировочные знаки располагают в два или три ряда (в зависимости от диаметра банки) на крышке или частично на крышке, а частично на доньшке, не разрывая условных обозначений, на площади, ограниченной первым бомбажным кольцом (или кольцом жесткости).

43. Информация, располагаемая на крышке и (или) доньшке должна содержать дату изготовления; ассортиментный номер (знак); номер предприятия - изготовителя; номер смены (бригады); индекс промышленности.

44. При производстве консервов, пресервов, являющихся имитированной продукцией, производитель обязан указывать в наименовании продукта сырье, являющееся заменителем основного сырья.

45. На нижней узкой полоске туб должны быть выштампованы: номер смены; число изготовления; месяц изготовления; год изготовления; ассортиментный номер.

7. Требования к безопасности хранения и транспортирования консервированной пищевой продукции

46. Хранение консервированной плодоовощной пищевой продукции осуществляется в течение срока годности в условиях, обеспечивающих их сохранность.

47. Установленные изготовителем условия хранения и перевозки консервированной пищевой продукции должны обеспечивать ее соответствие требованиям, установленным настоящим техническим регламентом.

48. Не допускается замораживание консервированной плодоовощной пищевой продукции.

49. Консервированной плодоовощной пищевой продукции транспортируют в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок, действующими на соответствующем виде транспорта.

88. При транспортировке консервированной плодоовощной пищевой продукции одновременно с другими пищевыми продуктами, необходимо обеспечить условия,

исключающие их соприкосновение, загрязнение.
50. Консервированной плодоовощной пищевой продукции должны транспортироваться в условиях, препятствующих развитию патогенных или токсинообразующих микроорганизмов и заражения ими продукта, а также защищающих консервы от грызунов и насекомых и предотвращающих ухудшение качества продукта или тары.

8. Оценка соответствия консервированной пищевой продукции

8.1 Отбор образцов и испытания

54. Отбор образцов для определения показателей безопасности осуществляется с целью определения соответствия характеристик требованиям Технического регламента и производится согласно нормативным документам в области технического регулирования.

55. Испытания консервов на соответствие требованиям Технического регламента осуществляются в соответствии с методиками, установленными нормативными документами в области технического регулирования

8.2 Подтверждение соответствия

56. Подтверждению соответствия требованиям Технического регламента подлежат все консервированной плодоовощной пищевой продукции выпускаемые в обращение на территории Республики Узбекистан. Подтверждение соответствия проводится в установленном законодательством порядке.

9. Утилизация или уничтожение

57. Консервированные плодоовощные пищевые продукции не соответствующие требованиям Технического регламента, подлежат утилизации путём переработки 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).

58. Хранение консервированной плодоовощной пищевой продукции до принятия решения о их утилизации должно осуществляться отдельно, с указанием их количества и соблюдением условий, исключающих доступ к продукции.

59. Способы и условия утилизации консервированной пищевой продукции согласовываются с владельцем и соответствующими органами государственного надзора.

60. Инфицированные консервированной пищевой продукции опасные для людей, перед уничтожением или в процессе уничтожения подвергаются обеззараживанию.

61. Место и способ уничтожения инфицированных продуктов убоя и ветеринарных конфискатов должны согласовываться с Государственным комитетом Республики Узбекистан по экологии и охране окружающей среды.

62. Утилизация или уничтожение консервированной пищевой продукции осуществляется их владельцами или организациями, которым владелец передает выполнение этих работ по договору.

63. Утилизация или уничтожение консервированной пищевой продукции в присутствии комиссии, в состав которой входят собственник продукции, представители органов государственной власти на местах, органов государственного надзора, с последующим оформлением документа, подтверждающего факт утилизации продукции.

64. Владелец представляет в органы государственного надзора документ, подтверждающий факт утилизации или уничтожения продукции.

10. Переходный период

65. С момента введения в действие Технического регламента нормативные документы в области технического регулирования, действующие на территории Республики Узбекистан и устанавливающие требования к безопасности консервированной пищевой продукции до приведения их в соответствие с Техническим регламентом применяются в части, не противоречащей Техническому регламенту.

66. Санитарно-эпидемиологические заключения и сертификаты соответствия, выданные на консервированной пищевой продукции до вступления в силу Технического регламента, считаются действительными до окончания срока их действия.

11. Государственный контроль

67. Государственный контроль за соблюдением требований Технического регламента осуществляют Министерство здравоохранения Республики Узбекистан, Министерство сельского и водного хозяйства Республики Узбекистан, Государственный комитет ветеринарии Республики Узбекистан, Узбекское агентство стандартизации, метрологии и сертификации и их территориальные органы, а также иные специально уполномоченные государственные органы в пределах их компетенции.

12. Ответственность за несоблюдение требований Технического регламента

68. Лица, виновные в нарушении требований Технического регламента, несут ответственность в порядке, установленном законодательством.

Приложение 1
к техническому регламенту
"О безопасности консервированной
пищевой продукции"

**Консервированной пищевой продукции подпадающие под действие
Технического регламента по едино - Товарной номенклатуре внешнеэкономической
деятельности Республики Узбекистан**

КОД ТН ВЭД РУз.	Наименование позиции
2001	Овощи, фрукты, орехи и другие съедобные части растений, приготовленные или консервированные с добавлением уксуса или уксусной кислоты:
2001 10 000 0	- огурцы и корнишоны
2001 90	- прочие:
2001 90 100 0	- - манговое чутни
2001 90 200 0	- - плоды рода <i>Capsicum</i> , кроме перца стручкового сладкого или перца душистого
2001 90 300 0	- - сахарная кукуруза (<i>Zea mays var. saccharata</i>)
2001 90 400 0	- - ямс, сладкий картофель, или батат, и аналогичные употребляемые в пищу части растений, содержащие 5 мас.% и более крахмала
2001 90 500 0	- - грибы
2001 90 600 0	- - пальмовая сердцевина
2001 90 650 0	- - маслины, или оливки
2001 90 700 0	- - сладкий перец
2001 90 910 0	- - тропические плоды и тропические орехи
2001 90 930 0	- - лук репчатый
2001 90 990 0	- - прочие
2002	Томаты, приготовленные или консервированные без добавления уксуса или уксусной кислоты:
2002 10	- томаты целые или резанные на части:
2002 10 100 0	- - очищенные
2002 10 900 0	- - прочие
2002 90	- прочие:
	- - с содержанием сухого вещества менее 12 мас. %:
2002 90 110 0	- - - в первичных упаковках нетто-массой более 1 кг
2002 90 190 0	- - - в первичных упаковках нетто-массой не более 1 кг
	- - с содержанием сухого вещества не менее 12 мас. %, но не более 30 мас. %:
2002 90 310 0	- - - в первичных упаковках нетто-массой более 1 кг
2002 90 390 0	- - - в первичных упаковках нетто-массой не более 1 кг
	- - с содержанием сухого вещества более 30 мас. %:
2002 90 910 0	- - - в первичных упаковках нетто-массой более 1 кг

2002 90 990 0	- - - в первичных упаковках нетто-массой не более 1 кг
2003	Грибы и трюфели, приготовленные или консервированные без добавления уксуса или уксусной кислоты:
2003 10	- грибы рода <i>Agaricus</i> :
2003 10 200 0	- - предварительно консервированные, полностью подвергнутые тепловой обработке
2003 10 300 0	- - прочие
2003 20 000 0	- трюфели
2003 90 000 0	- прочие
2005	Овощи прочие, приготовленные или консервированные, без добавления уксуса или уксусной кислоты, незамороженные, кроме продуктов товарной позиции 2006:
2005 20	- картофель:
2005 20 100 0	- - в виде муки грубого и тонкого помола или хлопьев
	- - прочий:
2005 20 200 0	- - - нарезанный тонкими ломтиками, обжаренный или подсушенный, соленый или несоленый, ароматизированный или неароматизированный, в герметичных упаковках, пригодный для непосредственного употребления
2005 20 800 0	- - - прочий
2005 40 000 0	- горох (<i>Pisum sativum</i>)
	- фасоль (<i>Vigna spp.</i> , <i>Phaseolus spp.</i>):
2005 51 000 0	- фасоль лущеная
2005 59 000 0	- - прочая
2005 60 000 0	- спаржа
2005 70	- маслины, или оливки:
2005 70 100 0	- - в первичных упаковках нетто-массой не более 5 кг
2005 70 900 0	- - прочие
2005 80 000 0	- сахарная кукуруза (<i>Zea mays var. saccharata</i>)
	- прочие овощи и овощные смеси:
2005 91 000 0	- - побеги бамбука
2005 99	- - прочие:
2005 99 100 0	- - - плоды рода <i>Capsicum</i> , кроме перца стручкового сладкого и перца душистого
2005 99 300 0	- - - каперсы
2005 99 500 0	- - - артишоки
2005 99 600 0	- - - морковь
2005 99 700 0	- - - смеси овощей
2005 99 750 0	- - - капуста квашеная
2005 99 800 0	- - - прочие
2006 00	Овощи, фрукты, орехи, кожура плодов и другие части растений, консервированные с помощью сахара (пропитанные сахарным сиропом, глазированные или засахаренные):
2006 00 100 0	- имбирь
	- прочие:

	- - с содержанием сахара более 13 мас. %:
2006 00 310 0	- - - вишня и черешня
2006 00 350 0	- - - тропические плоды и тропические орехи
2006 00 380 0	- - - прочие
	- - прочие:
2006 00 910 0	- - - тропические плоды и тропические орехи
2006 00 990 0	- - - прочие
2007	Джемы, желе фруктовое, мармелады, пюре фруктовое или ореховое, паста фруктовая или ореховая, полученные путем тепловой обработки, в том числе с добавлением сахара или других подслащающих веществ:
	- прочие:
2007 91	- - цитрусовые:
2007 91 100 0	- - - с содержанием сахара более 30 мас. %
2007 91 300 0	- - - с содержанием сахара более 13 мас. %, но не более 30 мас. %
2007 91 900 0	- - - прочие
2007 99	- - прочие:
	- - - с содержанием сахара более 30 мас. %:
2007 99 100 0	- - - - пюре и паста из сливы видов Prunus, в первичных упаковках нетто-массой более 100 кг, для промышленной обработки
2007 99 200 0	- - - - каштановые пюре и паста
	- - - - прочие:
2007 99 310 0	- - - - - из вишни и черешни
2007 99 330 0	- - - - - из земляники и клубники
2007 99 350 0	- - - - - из малины
2007 99 390 0	- - - - - прочие
	- - - с содержанием сахара более 13 мас. %, но не более 30 мас. %:
2007 99 550 0	- - - - яблочное пюре, включая компоты
2007 99 570 0	- - - - прочие
	- - - прочие:
2007 99 910 0	- - - - яблочное пюре, включая компоты
2007 99 930 0	- - - - из тропических плодов и тропических орехов
2007 99 980 0	- - - - прочие
2008	Фрукты, орехи и прочие съедобные части растений, приготовленные или консервированные иным способом, содержащие или не содержащие добавок сахара или других подслащающих веществ или спирта, в другом месте не поименованные или не включенные:
	- орехи, арахис и прочие семена, смешанные или не смешанные между собой:
2008 11 920 0	- - - - - обжаренные
2008 11 940 0	- - - - - прочие
	- - - - не более 1 кг:

2008 11 960 0	- - - - обжаренные
2008 11 980 0	- - - - прочие
2008 19	- - прочие, включая смеси:
	- - - в первичных упаковках нетто-массой более 1 кг:
2008 19 110 0	- - - тропические орехи; смеси, содержащие 50 мас.% или более тропических орехов и тропических плодов

Приложение 2
к техническому регламенту
"О безопасности консервированной пищевой продукции "
Показатели безопасности консервированной пищевой продукции.

1. Определение показателей безопасности и пищевой ценности плодоовощной консервов, пресервов производится по основному(ым) виду(ам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых контаминантов. Определение показателей безопасности консервов производится в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте.

В консервах контролируются пестициды - глобальные загрязнители: гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)-(соковые продукты овощей и бахчевых), дихлордифенилтрихлорэтан (далее - ДДТ) и его метаболиты.

2. Определение остаточных количеств пестицидов, за исключением глобальных загрязнителей, указанных в пункте 2 настоящего приложения проводится на основании информации об их применении, предоставляемой производителем (поставщиком) пищевых продуктов.

3. В плодоовощных пищевых консервах не допускается наличие патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные и паразитарные болезни или представляющих опасность для здоровья человека.

4. Нормирование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов осуществляется для большинства групп микроорганизмов по альтернативному принципу, т.е. нормируется масса продукта, в которой не допускаются бактерии группы кишечных палочек, большинство условно-патогенных микроорганизмов, а также патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы и *Listeria monocytogenes*. В других случаях норматив отражает количество колониеобразующих единиц в 1 г (мл) продукта (КОЕ/г, мл).

Вещества, для которых нормирование содержания установлено в значении "не допускается", подразумевает их отсутствие в пищевом продукте в количествах, не превышающих минимальных требуемых уровней определения, согласованных государствами-членами таможенного союза.

3. Гигиенические показатели безопасности консервов, полуконсервов из плодов, овощей, грибов

Таблица 1

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Консервы овощные, фруктовые, ягодные	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5 0,4 (фрукты, ягоды) 1,0 (в сборной жестяной таре)	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,03 0,05 (в сборной жестяной таре)	
	ртуть	0,02	
	олово	200,0 (в сборной жестяной таре)	
	хром	0,5 (в хромированной таре)	
	Микотоксины:		
	патулин	0,05 яблочные, томатные, облепиховые	
	Нитраты, пестициды - контроль по сырью		
Консервы овощные, имеющие рН 4,2 и выше, Консервы из абрикосов, персиков, груш с рН 3,8 и выше, приготовленные без добавления кислоты	Микробиологические показатели должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с Приложением 3 к настоящему Техническому регламенту		
Неконцентрированные томатопродукты (цельноконсервированные) с содержанием сухих веществ менее 12 %	Микробиологические показатели должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Б» в соответствии с Приложением 3 к настоящему Техническому регламенту		
Консервы овощные, имеющие рН 3,7-4,2	Микробиологические показатели должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «В» в соответствии с Приложением 3 к настоящему Техническому регламенту		

<p>Консервы овощные (с pH ниже 3,7), фруктовые и плодово-ягодные пастеризованные, консервы для общественного питания с сорбиновой кислотой и pH ниже 4,0; консервы из абрикосов, персиков и груш с pH ниже 3,8</p>	<p>Микробиологические показатели должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Г» в соответствии с Приложением 3 к настоящему Техническому регламенту</p>																																		
<p>Консервы грибные</p>	<table border="1"> <tr> <td colspan="2" data-bbox="690 539 1383 616">Токсические элементы, не более:</td> <td data-bbox="1383 539 1546 616"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="690 616 998 734">свинец</td> <td data-bbox="998 616 1383 734">0,5 1,0 (в сборной жестяной таре)</td> <td data-bbox="1383 616 1546 734"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="690 734 998 811">мышьяк</td> <td data-bbox="998 734 1383 811">0,5</td> <td data-bbox="1383 734 1546 811"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="690 811 998 889">кадмий</td> <td data-bbox="998 811 1383 889">0,1</td> <td data-bbox="1383 811 1546 889"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="690 889 998 966">ртуть</td> <td data-bbox="998 889 1383 966">0,05</td> <td data-bbox="1383 889 1546 966"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="690 966 998 1043">олово</td> <td data-bbox="998 966 1383 1043">200,0 (в сборной жестяной таре)</td> <td data-bbox="1383 966 1546 1043"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="690 1043 998 1120">хром</td> <td data-bbox="998 1043 1383 1120">0,5 (в хромированной таре)</td> <td data-bbox="1383 1043 1546 1120"></td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="690 1120 1383 1197">Пестициды**:</td> <td data-bbox="1383 1120 1546 1197"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="690 1197 998 1274">ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)</td> <td data-bbox="998 1197 1383 1274">0,5 (соковые продукты, овощей и бахчевых)</td> <td data-bbox="1383 1197 1546 1274"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="690 1274 998 1351">ДДТ и его метаболиты</td> <td data-bbox="998 1274 1383 1351">0,1</td> <td data-bbox="1383 1274 1546 1351"></td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="690 1351 1383 1542">Микробиологические показатели должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» (из натуральных грибов) или консервов группы «В» (из маринованных грибов) в соответствии с Приложением 3 к настоящему Техническому регламенту</td> <td data-bbox="1383 1351 1546 1542"></td> </tr> </table>		Токсические элементы, не более:			свинец	0,5 1,0 (в сборной жестяной таре)		мышьяк	0,5		кадмий	0,1		ртуть	0,05		олово	200,0 (в сборной жестяной таре)		хром	0,5 (в хромированной таре)		Пестициды**:			ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,5 (соковые продукты, овощей и бахчевых)		ДДТ и его метаболиты	0,1		Микробиологические показатели должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» (из натуральных грибов) или консервов группы «В» (из маринованных грибов) в соответствии с Приложением 3 к настоящему Техническому регламенту		
Токсические элементы, не более:																																			
свинец	0,5 1,0 (в сборной жестяной таре)																																		
мышьяк	0,5																																		
кадмий	0,1																																		
ртуть	0,05																																		
олово	200,0 (в сборной жестяной таре)																																		
хром	0,5 (в хромированной таре)																																		
Пестициды**:																																			
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,5 (соковые продукты, овощей и бахчевых)																																		
ДДТ и его метаболиты	0,1																																		
Микробиологические показатели должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» (из натуральных грибов) или консервов группы «В» (из маринованных грибов) в соответствии с Приложением 3 к настоящему Техническому регламенту																																			
<p>Джемы, варенье, повидло, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром</p>	<table border="1"> <tr> <td colspan="2" data-bbox="690 1542 1383 1619">Токсичные элементы:</td> <td data-bbox="1383 1542 1546 1619"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="690 1619 998 1737">свинец</td> <td data-bbox="998 1619 1383 1737">0,5 1,0 (в сборной жестяной таре)</td> <td data-bbox="1383 1619 1546 1737"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="690 1737 998 1814">мышьяк</td> <td data-bbox="998 1737 1383 1814">1,0</td> <td data-bbox="1383 1737 1546 1814"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="690 1814 998 1891">кадмий</td> <td data-bbox="998 1814 1383 1891">0,05</td> <td data-bbox="1383 1814 1546 1891"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="690 1891 998 1968">ртуть</td> <td data-bbox="998 1891 1383 1968">0,02</td> <td data-bbox="1383 1891 1546 1968"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="690 1968 998 2045">олово</td> <td data-bbox="998 1968 1383 2045">200,0 (в сборной жестяной таре)</td> <td data-bbox="1383 1968 1546 2045"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="690 2045 998 2116">хром</td> <td data-bbox="998 2045 1383 2116">0,5 (в хромированной таре)</td> <td data-bbox="1383 2045 1546 2116"></td> </tr> </table>		Токсичные элементы:			свинец	0,5 1,0 (в сборной жестяной таре)		мышьяк	1,0		кадмий	0,05		ртуть	0,02		олово	200,0 (в сборной жестяной таре)		хром	0,5 (в хромированной таре)													
Токсичные элементы:																																			
свинец	0,5 1,0 (в сборной жестяной таре)																																		
мышьяк	1,0																																		
кадмий	0,05																																		
ртуть	0,02																																		
олово	200,0 (в сборной жестяной таре)																																		
хром	0,5 (в хромированной таре)																																		

	Микотоксины: патулин	0,05 (яблочные, облепиховые)	
Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром нестерилизованные	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные. в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром, подвергнутые различным способам теплофизического воздействия.	Микробиологические показатели должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Г» в соответствии с Приложением 3 к настоящему Техническому регламенту		
Концентрированные соки из фруктов, концентрированные морсы, концентрированные фруктовые пюре, консервированные	Неспорообразующие микробы в 1г/см ³	Не допускаются	
	Дрожжи, КОЕ/см ³ (г), в 1г/см ³	Не допускаются	
	Плесени, КОЕ/см ³ (г), в 1г/см ³	Не допускаются	
Концентрированные овощные пюре (за искл. томатных соков и пюре), консервированные	Мезофильные клубки в 1г/см ³	не допускаются	
	Неспорообразующие микробы в 1г/см ³	не допускаются	
	Дрожжи, КОЕ/см ³ (г), в 1г/см ³	не допускаются	
	Плесени, КОЕ/см (г), в 1г/см ³	не допускаются	
Концентрированный томатный сок, концентрированное томатное пюре, концентрированная томатная паста с содержанием растворимых сухих веществ в более чем 12 %	Мезофильные клубки в 1г/см ³	не допускаются	
	Молочнокислые микробы в 1г/см ³	не допускаются	
	Неспорообразующие микробы в 1г/см ³	не допускаются	
	Дрожжи, КОЕ/г (см ³)	не допускаются	

	Плесени, КОЕ/г (см ³)	не допускаются	
--	--------------------------------------	----------------	--

4

Приложение 3
к техническому регламенту
"О безопасности консервированной пищевой продукции"

**Микробиологические показатели безопасности
консервированных пищевых продуктов**

1. В зависимости от состава консервированного пищевого продукта (консервы), величины активной кислотности (рН) и содержания сухих веществ консервы делят на 5 групп: А, Б, В, Г, Д. Консервированные продукты групп А, Б, В, Г и относятся к полным консервам, а группа Д - к пресервам (полуконсервам).

2. Выделяют следующие группы консервов:
1 компоты, соки и пюре из абрикосов, персиков и груш с рН 3,8 и выше;

консервы со сложным сырьевым составом (плодово-ягодные, плодовоовощные и овощные с молочным компонентом);

2) группа Б - консервированные томатопродукты: неконцентрированные томатопродукты (цельноконсервированные томаты, томатные напитки) с содержанием сухих веществ менее 12 %;

концентрированные томатопродукты, с содержанием сухих веществ 12 % и более (томатная паста, томатные соусы, кетчупы и другие);

3) группа В - консервированные слабокислые овощные маринады, соки, салаты, винегреты и другие продукты, имеющие рН 3,7 - 4,2, в том числе огурцы консервированные, овощные и другие консервы с регулируемой кислотностью;

4) группа Г - консервы овощные с рН ниже 3,7, фруктовые и плодово-ягодные пастеризованные, консервы для общественного питания с сорбиновой кислотой и рН ниже 4,0; консервы из абрикосов, персиков и груш с рН ниже 3,8;

**Микробиологические показатели безопасности (промышленная
стерильность) полных консервов групп А и Б***

Таблица 1.

№ п/п	Микроорганизмы, выявленные в консервах	Консервы общего назначения
1.	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	Отвечают требованиям промышленной стерильности. В случае определения количества этих микроорганизмов оно должно быть не более 11 клеток в 1 г (см ³) продукта
2.	Спорообразующие	Не отвечают требованиям промышленной

	мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. polymyxa</i>	стерильности
3.	Мезофильные клостридии	Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> . В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 1 г (см ³) продукта
4.	Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	Не отвечают требованиям промышленной стерильности
5.	Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	Отвечают требованиям промышленной стерильности, но температура хранения не должна быть выше 20 ⁰ С

Микробиологические показатели безопасности (промышленная стерильность) полных консервов групп В и Г

Таблица 2.

№ п/п	Микроорганизмы, выявленные в консервах	Группа В	Группа Г
1.	Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. polymyxa</i>	Не отвечают требованиям промышленной стерильности	Не определяются
2.	Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	Отвечают требованиям промышленной стерильности при определении этих микроорганизмов в количестве не более 90 КОЕ в 1г (см ³) продукта	Не определяются
3.	Мезофильные клостридии	Отвечают требованиям промышленной стерильности,	Не определя-

		если выявленные мезофильные клостридии не относятся к <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> . В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 1 г (см ³) продукта	ются
4.	Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	Не отвечают требованиям промышленной стерильности	

Микробиологические показатели безопасности (промышленная стерильность), (полуконсервов) группы Д

Таблица 3.

№ п/п	Показатели	Допустимый уровень
1.	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	Не более 2×10^2 КОЕ/г
2.	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Не допускаются в 1 г продукта
3.	<i>V. cereus</i>	Не допускаются в 1 г продукта
4.	Сульфитредуцирующие клостридии	Не допускаются в 0,1 г продукта; для рыбных полуконсервов в 1,0 г продукта *
5.	<i>S. aureus</i> и др. коагулазоположительные стафилококки	Не допускаются в 1 г продукта
6.	Патогенные, в том числе сальмонеллы	Не допускаются в 25 г продукта

Приложение 4
к техническому регламенту
"О безопасности консервированной пищевой продукции"

**Перечень консервов подлежащих
обязательному подтверждению соответствия**

Код ЕТН ВЭД ТС	Наименование продукции
	Консервы, пресервы подлежащие обязательной сертификации
2001	Овощи, фрукты, орехи и другие съедобные части растений, приготовленные или консервированные с

	добавлением уксуса или уксусной кислоты
2002	Томаты консервированные без добавления уксуса или уксусной кислоты
2005	Овощи прочие, приготовленные или консервированные, без добавления уксуса или уксусной кислоты, незамороженные
2006 00	Овощи, фрукты, орехи, кожура плодов и другие части растений, консервированные с помощью сахара (пропитанные сахарным сиропом, глазированные или засахаренные)
2008	Фрукты, орехи и прочие съедобные части растений, приготовленные или консервированные иным способом, содержащие или не содержащие добавок сахара или других подслащивающих веществ или спирта