

## **Специальный технический регламент «О безопасности свежей плодоовощной продукции»**

### **Глава 1. Общие положения**

#### **§1. Цели и область применения**

1. Настоящий специальный технический регламент «О свежей плодоовощной продукции» (далее – Технический регламент) устанавливает обязательные требования к обеспечению безопасности плодоовощной продукции, предназначенных для потребления в свежем виде, процессам их выращивания(производства), хранения, перевозки, реализации и уничтожения.

2. Объектами регулирования настоящего Технического регламента являются свежие плодоовощные продукции:

- яблоки, груши и прочие семечковые культуры;
- абрикосы, вишня, черешня, персики, слива и другие косточковые, виноград и прочие ягодные культуры (малина, смородина, земляника, облепиха и т.п.);
- картофель;
- томаты;
- лук репчатый, лук порей и прочие луковичные овощи, чеснок;
- капуста кочанная, капуста цветная, капуста листовая и аналогичные съедобные овощи;
- морковь, репа, свекла столовая, сельдерей, редис и прочие корнеплоды;
- бобовые культуры, лущенные и не лущенные;
- бахчевые культуры (арбуз, дыня и т.п.) и огурцы;
- зеленные культуры (укроп, салат, петрушка и т.п.).

3. Требования настоящего Технического регламента не распространяются на свежую плодоовощную продукцию, предназначенную для детского, диетического, лечебно-профилактического питания, полученную на земельных участках с предоставленным правом пожизненного наследуемого владения для личного потребления, а также выращивание

и/или произведенные из семян и посадочных материалов с использованием методов генной инженерии.

## **§2. Термины и определения**

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

**плоды**– продукты кустарниковых и древесных пород растений;

**ягоды**– плоды многолетних кустарниковых и травянистых растений, состоящие из тонкой кожицы, сочной мякоти и семян, погруженных непосредственно в мякоть в определенном порядке, но без камер;

**орехи**– плоды, у которых съедобной частью является семя, покрытое твердой деревянистой нераскрывающейся оболочкой - скорлупой;

**овощи**– плоды и вегетативные органы травянистых растений;

**бахчи**– плоды и вегетативные органы травянистых растений;

**зелень**– зеленные листовые овощи, у которых съедобный часть однолетнее травянистое растение;

**безопасность пищевых продуктов**– гарантия того, что пищевой продукт не причинит вреда потребителю, когда этот продукт будет приготовлен и (или) съеден в соответствии с его назначением;

**защищенный грунт**– сооружения(теплицы, парники, утепленный грунт) для выращивания рассады, овощных и плодовых растений и получения продукции круглый год;

**идентификация**– установление тождественности свежих фруктов и овощей их органолептическим и физико-химическим характеристикам;

**обеззараживание**– мероприятия по обработке семян, направленные на уничтожение возбудителей инфекционных заболеваний;

**производственный контроль**– это 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;

**упаковщик**– это физическое или юридическое лицо, которое несет ответственность за укладку, маркировку и упаковку товара;

**фумигация (газация)**– обработка продукции, сырья и материалов в герметичных условиях против вредителей (насекомые, паукообразные, грызуны и др.).

## **§3. Идентификация свежей плодоовощной продукции**

5. Идентификация свежей плодоовощной продукции 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.

6. Идентификация свежей плодоовощной продукции осуществляется на основании информации, указанной в сопроводительных документах, по маркировке и визуальному осмотру с учетом признаков, раскрываемых в определениях, содержащихся в главе I§2 настоящего Технического регламента.

7. При отсутствии возможности идентификации свежей плодоовощной продукции на основании информации, указанной в сопроводительных документах, по маркировке и визуальному осмотру, разрешается проведение идентификации путем определения физико-химических показателей свежих плодоовощных продуктов, установленных в нормативных документах по стандартизации.

## **Глава 2. Требования безопасности к свежим плодоовощным продуктам**

### **§1. Общие требования к безопасности свежей плодоовощной продукции**

8. Изготовитель производит свежую плодоовощную продукцию таким образом, чтобы она соответствовала назначению, требованиям к безопасности, и обеспечивала принятие соответствующих мер на основе принципов анализов рисков и контроля критических точек в рамках системы, выбранной производителем и определенных настоящим Техническим регламентом.

9. Приемка свежих плодоовощных продукцией (входной контроль) должна осуществляться в соответствии с действующими стандартами, согласно программы производственного контроля за безопасностью пищевой продукции, утвержденной предприятием.

10. При производстве свежих плодоовощных продуктов должны соблюдаться требования законодательства Республики Узбекистан в области выращивания (производства) сельскохозяйственных культур и обеспечения экологической безопасности.

11. В производстве свежей плодоовощной продукции допускается применение моющих и очищающих средств, химических средств дезинфекции, соответствующих требованиям действующего законодательства Республики Узбекистан, при условии отсутствия их остаточных количеств в продуктах, предназначенных для непосредственного употребления.

12. Свежие плодоовощные продукции должны быть свободны от объектов карантина растений для обеспечения охраны окружающей среды и

отвечать требованиям законодательства Республики Узбекистан в области карантина растений.

13. Оборудование и тара (контейнер) для свежих плодоовощных продуктов не должны быть опасными для здоровья, сделаны из такого материала, чтобы их можно было легко чистить, и они не должны заражать продукт. Уборка урожая свежей плодоовощной продукции должна отвечать требованиям санитарной гигиены. непригодные свежие плодоовощные продукты должны быть отделены во время уборки урожая и размещены таким образом, чтобы они не заразили пищевые продукты.

Меры предосторожности должны быть приняты в целях защиты сырых продуктов от инфицирования животными, насекомыми, вредителями, птицами, химическими или микробиологическими загрязняющими веществами и другими нежелательными веществами во время обработки и хранения. Сорт продукта и способ уборки урожая указывает на тип и степень требуемой защиты.

14. Производитель (продавец) свежих плодоовощных продуктов должен соблюдать требованиям законодательства Республики Узбекистан в области гигиена производства пищевых продуктов.

15. Расстановка технологического и холодильного оборудования, а также склады сырья и готовой продукции должны обеспечивать свободный доступ и исключать встречные потоки сырой и готовой продукции.

16. Источники водоснабжения и водопроводные сооружения, подающие воду на хозяйственно-питьевые нужды из поверхностных и подземных источников, должны иметь зону санитарной охраны и соответствовать требованиям, установленным законодательством Республики Узбекистан, а питьевая вода должна соответствовать требованиям безопасности пищевой продукции.

## **§2. Гигиенические требования к свежим плодоовощным продуктам**

17. Показатели токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и микробиологические показатели свежей плодоовощной продукции не должны превышать предельно допустимых уровней, указанных в приложениях № 1, 2 к настоящему Техническому регламенту.

18. В свежих плодоовощных продуктах не допускается наличие патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний (яйца гельминтов, цисты кишечных патогенных простейших и другие) и их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека.

### **Глава 3. Требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации свежей плодоовощной продукции**

#### **§ 1. Требования безопасности к процессам производства**

19. В целях предотвращения причинения вреда здоровью потребителя производитель в процессе производства свежих плодоовощных продуктов должен предпринять меры по устранению возможных рисков при:

- обеззараживании семян;
- подготовке почвы к посеву;
- использовании удобрений;
- использовании средств защиты растений;
- орошении почвы;
- санитарной обработке помещений, оборудования и инвентаря;
- сборе урожая и его хранении.

20. Обеспечение безопасности свежих плодоовощных продуктов при производстве основывается на следующих принципах:

наличие обязательности информации об используемом посадочном материале и семенах;

наличие документов, подтверждающих качество и безопасность каждой партии пестицидов, биопрепаратов, минеральных удобрений;

осуществление севооборота или культурооборота;

сокращение рисков загрязнения окружающей среды.

21. Не допускается использование:

необработанной канализационной воды для орошения почвы;

генномодифицированных сортов и гибридов растений, а также семян и прочего посадочного материала.

#### **§2. Требования безопасности при хранении и транспортировании**

22. Условия хранения и транспортировки свежих плодоовощных продуктов устанавливаются производителем.

23. Поставщик (продавец) должен обеспечить установленные производителем условия при хранении и транспортировке свежей плодоовощной продукции.

24. Складские помещения предусмотренных для хранения свежей плодоовощной продукции должны соответствовать нормам об обязательной фитосанитарной чистоты.

24. Транспорт, используемый для перевозки свежих плодоовощных продуктов, должен быть предназначен для этих целей и обеспечивать сохранность и безопасность продукции.

25. Тара, предназначенная для транспортировки и хранения свежих фруктов и овощей, должна быть сухой, чистой, без посторонних запахов.

26. Срок годности, условия хранения и транспортирования свежей плодоовощной продукции устанавливаются ее изготовителем, по согласованию с органами санитарно-эпидемиологического надзора.

27. Лица, осуществляющие хранение и транспортирование, соблюдают условия хранения и транспортирования свежей плодоовощной продукции, установленные ее изготовителем.

### **§3. Требования безопасности при реализации свежих плодоовощных продуктов**

28. Реализуемая свежая плодоовощная продукция должна отвечать требованиям настоящего Технического регламента и иметь документы, подтверждающие ее безопасность в соответствии с действующим законодательством Республики Узбекистан.

29. Каждая партия свежих плодоовощных продуктов при её реализации должна сопровождаться сопроводительными документами, содержащими информацию о подтверждении соответствия требованиям настоящего Технического регламента.

30. Изготовитель отвечает за безопасность свежих плодоовощных продуктов, в течение установленных им сроков годности(хранения) при соблюдении указанных им условий хранения, транспортирования, реализации и применения.

31. Не допускается реализация свежих плодоовощных продуктов в случаях:

несоответствия свежих плодоовощных продуктов требованиям настоящего Технического регламента;

невозможности их идентификации;

имеющая явные признаки недоброкачества;

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

без наличия внутреннего фитосанитарного сертификата;

нарушения сроков годности, которые не установлены или истекли;

отсутствия маркировок со сведениями, предусмотренными законодательством, либо в отношении которых отсутствует такая информация.

32. Покупатели и потребители продукции в целях своей безопасности соблюдают рекомендации изготовителя (продавца) по использованию и потреблению продукции в соответствии с требованиями, изложенными в маркировке.

В случае обнаружения порчи продукции, субъекты, осуществляющие ее реализацию, снимают ее с реализации, отзывают у потребителя, направляют на экспертизу, обеспечивают, при необходимости, ее утилизацию или уничтожение, в соответствии с действующим законодательством.

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

#### **§4. Прослеживаемость свежей плодоовощной продукции**

34. Прослеживаемость свежих плодоовощных продуктов, предназначенных для потребителей, обеспечивается документальной идентификацией партии продукции участниками одной цепи поставок свежей плодоовощной продукции, агротехнологических мероприятий (средств), упаковочных материалов, а также услуг.

35. Изготовители, а также лица, осуществляющие хранение, транспортирование и реализацию, обеспечивают прослеживаемость свежей плодоовощной продукции в пределах каждой партии.

36. Организация устанавливает и применяет систему прослеживаемости, позволяющая идентифицировать партию продукта и их отношение к сырью, записям по обработке и доставке.

37. Система прослеживаемости должна позволять идентифицировать входящий материал от непосредственного поставщика и начальный маршрут распределения конечного продукта.

38. Записи по прослеживаемости должны поддерживаться определенный период времени с целью оценки системы, для обращения с потенциально небезопасными продуктами и в случае отзыва продукта.

#### **§5. Требования к процессу возврата и утилизации свежих плодоовощных продуктов**

39. Свежие плодоовощные продукты, не соответствующие требованиям настоящего Технического регламента, имеющая явные признаки

недоброкачественности, не имеющая документов изготовителя (поставщика) свежие плодоовощные продукции, подтверждающих ее происхождение, качество и безопасность, подлежат возврату или утилизации по решению уполномоченных органов в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции.

40. Хранение свежих плодоовощных продуктов до принятия решения об их возврате или утилизации должно осуществляться отдельно, с указанием их количества и соблюдением условий, исключающих доступ к свежим плодоовощным продуктам.

41. Способы и условия возврата и утилизации свежих плодоовощных продуктов согласовываются с соответствующими органами государственного надзора.

42. Утилизация свежих плодоовощных продуктов осуществляется их владельцем или организациями, которым владелец передает выполнение этих работ по договору.

43. Утилизация свежих плодоовощных продуктов 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 свежих плодоовощных продуктов.

44. Владелец свежих плодоовощных продуктов представляет в органы государственного надзора документ, подтверждающий факт их утилизации.

#### **Глава 4. Требования к маркировке и упаковке, отбору образцов и проведению испытаний свежих плодоовощных продуктов**

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

45. Свежие плодоовощные продукты перевозятся в потребительской упаковке, транспортной упаковке и бестарным способом (для переработки).

46. Маркировка свежих плодоовощных продуктов, 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 для пшеничных, ячменных и ржаных хлопьев;  
условия хранения;  
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.

47. Маркировка свежих плодоовощных продуктов, 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 для пшеничных, ячменных и ржаных хлопьев;  
условия хранения;  
обозначение документа Технического регламента, в соответствии с которым изготовлена и может быть идентифицирована продукция;  
информация о подтверждении соответствия.

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

49. Свежих плодоовощных продуктов, перевозимая насыпью в специальных транспортных средствах 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.

50. Срок годности исчисляются с даты изготовления продукции. Срок годности и условия хранения устанавливаются изготовителями свежих плодоовощных продуктов. Указание в маркировке срока годности свежих плодоовощных продуктов осуществляется с использованием слов «годен до...» с указанием числа, месяца, года.

51. Маркировка свежих плодоовощных продуктов, помещенных непосредственно в транспортную(групповую) упаковку, должна наноситься на транспортную(групповую) упаковку и(или) на этикетку(контрэтикетку, листок-вкладыш, ярлык).

52. Маркировка свежих плодоовощных продуктов, размещенных в потребительскую упаковку, должна наноситься на потребительскую упаковку и(или) на этикетку(контрэтикетку, листок-вкладыш, ярлык).

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

54. 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).

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

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

57. Средства нанесения информации, контактирующие с свежими плодоовощными продуктами, не должны влиять на их безопасность, должны обеспечивать стойкость маркировки при хранении, транспортировании и реализации продукции.

58. 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.

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

60. Свежие плодоовощные продукты 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 свежие плодоовощные продукты токсичных веществ, посторонних запахов.

61. Упаковка должна быть изготовлена из материалов, разрешенных к применению органами государственного санитарного надзора, обеспечивающих качественную сохранность свежих плодоовощных продуктов при транспортировании и хранении.

## **§2. Отбор образцов и проведение испытаний свежих плодоовощных продуктов**

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

63. Правила и методы испытаний (измерений), в том числе методы отбора проб, применяемые в процедурах оценки соответствия безопасности свежих плодоовощных продуктов, должны соответствовать положениям действующих на территории Республики Узбекистан национальных, международных, региональных стандартов, стандартов организаций, технологической и другой документации.

64. Положения национальных, международных, региональных стандартов, стандартов организаций, технологической и другой документации по методам отбора проб, правилам и методам испытаний (измерений) не должны противоречить положениям настоящего Технического регламента.

65. При проведении испытаний (измерений) должны применяться средства измерений утвержденного типа, прошедшие метрологическую аттестацию и поверку, в порядке, установленном законодательством Республики Узбекистан.

#### **Глава 4. Оценка соответствия свежих плодоовощных продуктов**

66. Размещение на внутреннем рынке свежих плодоовощных продуктов, производимых и находящихся в обращении на территории Республики Узбекистан, допускается, при условии их соответствия требованиям настоящего Технического регламента.

67. Оценка соответствия продукции проводится в формах:

производственного контроля;

декларирования соответствия;

государственного надзора.

68. Производственный контроль осуществляет производитель продукции, с соблюдением требований настоящего Технического регламента на каждом этапе производственно-технологического процесса, на основе систем анализа опасных рисков и критических контрольных точек или систем менеджмента обеспечения качества и (или) безопасности свежей плодоовощной продукции.

69. Производственный контроль осуществляется в соответствии с разработанной и утвержденной производителем программой производственного контроля, с соблюдением требований настоящего Технического регламента.

70. Программа производственного контроля должна содержать:

перечень и сроки выполнения мероприятий по производственному контролю на всех этапах производства, хранения и реализации продукции;

установленную периодичность лабораторного контроля объектов внешней среды и готовой продукции;

контролируемые этапы процессов производства;

графики и режимы технического обслуживания технологического оборудования, инвентаря;

внутренний аудит производственного контроля со стороны руководства;

графики проведения корректирующих мероприятий по предупреждению и выявлению нарушений при осуществлении процессов производства;

сроки и порядок проведения мероприятий по санитарной обработке;

перечень должностных лиц, несущих персональную ответственность за исполнение схемы производственного контроля.

71. Внесение изменений в программу производственного контроля осуществляется руководителем предприятия, индивидуальным предпринимателем или его уполномоченным лицом, в случаях проведения

инженерных и технических изменений в технологическом процессе производства.

72. Производственный контроль должен сопровождаться проведением испытаний. Испытания продукции, должным образом идентифицированной заявителем, на соответствие требованиям настоящего Технического регламента проводят в аккредитованной испытательной лаборатории (центре), независимо от форм собственности.

73. Декларирование соответствия продукции осуществляется заявителем путем принятия декларации на основании собственных доказательств и (или) на основании доказательств, полученных с участием третьей стороны.

74. Заявитель принимает декларацию о соответствии на основании документов, подтверждающих соответствие продукции установленным обязательным требованиям.

Заявитель вправе осуществлять декларирование соответствия по одной из следующих схем:

1) схема Д 1 - рекомендуется применять при принятии декларации о соответствии свежей плодоовощной продукции на основе собственных доказательств. При этом заявитель, принимающий декларацию, самостоятельно формирует доказательную базу с целью подтверждения соответствия свежей плодоовощной продукции требованиям настоящего Технического регламента;

2) схема Д 2 - рекомендуется применять при тех же условиях, что и схему Д 1, но в дополнение к собственным доказательствам, в комплект технической документации заявитель включает протоколы испытаний декларируемой свежей плодоовощной продукции, проведенных третьей стороной в аккредитованных испытательных лабораториях;

3) схема Д 2а - рекомендуется применять при тех же условиях, что и схему Д 2, но в дополнение к собственным доказательствам заявитель представляет сертификат на систему менеджмента качества и (или) безопасности собственного производства свежей плодоовощной продукции или ее составных частей.

75. Сертификат системы менеджмента качества и (или) безопасности свежей плодоовощной продукции может использоваться в составе доказательной базы, в отношении любой схемы декларирования соответствия продукции.

76. Доказательная база должна содержать результаты испытаний, подтверждающие выполнение требований настоящего Технического регламента и иных нормативных правовых актов Республики Узбекистан. Исследования (испытания) должны проводиться в аккредитованной испытательной лаборатории (центре), независимо от форм собственности.

77. В качестве доказательной базы могут также использоваться:

техническая документация;

результаты собственных испытаний и измерений;

сертификаты соответствия или протоколы испытаний;

документы, предусмотренные нормативными правовыми актами и выданные уполномоченными органами в области здравоохранения и фитосанитарии (гигиенические заключения и др.);

другие документы, послужившие основанием для заявления о соответствии декларируемой свежей плодоовощной продукции требованиям настоящего Технического регламента.

78. Декларация о соответствии принимается на срок, установленный заявителем, исходя из планируемого периода выпуска свежей плодоовощной продукции или срока реализации, но не более одного года.

79. Декларация о соответствии принимается в отношении конкретной свежей плодоовощной продукции, выпускаемой одним производителем и декларируемой по требованиям безопасности настоящего Технического регламента. При этом к декларации о соответствии на группу однородной свежей плодоовощной продукции оформляется приложение, содержащее перечень продукции, на которую распространяется ее действие, и (или) дополнительные сведения, не вошедшие в декларацию о соответствии.

80. Принятая декларация о соответствии свежей плодоовощной продукции требованиям настоящего Технического регламента в течение трех дней должна быть зарегистрирована специально уполномоченным органом по государственному надзору, определяемым Правительством Республики Узбекистан, в установленном порядке.

81. Введение системы менеджмента качества и (или) безопасности свежей плодоовощной продукции при ее производстве (продаже) обеспечивает производитель (продавец), осуществляющий производство свежей плодоовощной продукции. Производитель обязан создавать, документировать, внедрять и поддерживать в рабочем состоянии эффективную систему менеджмента безопасности свежей плодоовощной продукции, а также осуществлять производственный контроль на каждом этапе производственно-технологического процесса (на основе системы анализа опасных рисков и критических контрольных точек или системы менеджмента безопасности свежих плодоовощных продуктов).

## **Глава 5. Ответственность за несоблюдение технического регламента**

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

## **Глава 6. Порядок проведения государственного контроля**

83. Государственный контроль за соблюдением требований настоящего Технического регламента осуществляют на стадии выращивания(производства) и обращения продукции Министерство сельского хозяйства, Министерство здравоохранения, Государственная инспекция по карантину растений и Инспекция по контролю за агропромышленным комплексом при Кабинете Министров Республики Узбекистан, а также иные уполномоченные государственные органы в пределах их компетенции.

## **Глава 7. Переходный период**

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

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

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

Приложение № 1  
к Специальному техническому  
регламенту «О безопасности свежей  
плодоовощной продукции»

**Предельно-допустимые уровни токсичных элементов, пестицидов,  
микотоксинов и радионуклидов свежей плодоовощной продукции**

Наименование продуктов	Показатели	Допустимые уровни, mg/kg, не более
<b>Токсичные элементы:</b>		
Овощи, картофель, бахчевые и орехи	Свинец	0,5
Фрукты, ягоды	Свинец	0,4
Овощи, картофель, бахчевые, фрукты и ягоды	Мышьяк	0,2
Орехи	Мышьяк	0,3
Овощи, картофель, бахчевые, фрукты и ягоды	Кадмий	0,03
Орехи	Кадмий	0,1
Овощи, картофель, бахчевые, фрукты и ягоды	Ртуть	0,02
Орехи	Ртуть	0,05
Картофель	Нитраты	250
Капуста белокочанная ранняя (до 1 сентября)	Нитраты	900
Капуста белокочанная поздняя	Нитраты	500
Морковь ранняя (до 1 сентября)	Нитраты	400
Морковь поздняя	Нитраты	250
Томаты	Нитраты	150
Томаты, выращенные в защищенном грунте	Нитраты	300
Огурцы	Нитраты	150
Огурцы и кабачки, выращенные в защищенном	Нитраты	400

грунте		
Свекла столовая	Нитраты	1400
Лук репчатый	Нитраты	80
Лук-перо	Нитраты	600
Лук-перо, выращенный в защищенном грунте	Нитраты	800
Зеленные культуры (салаты, шпинат, щавель, капуста салатных сортов, петрушка, сельдерей, кинза, укроп и т.д.)	Нитраты	2000
Перец сладкий	Нитраты	200
Перец сладкий, выращенный в защищенном грунте	Нитраты	400
Арбузы	Нитраты	60
Дыни	Нитраты	90
Салат-латук свежий, выращенный в защищенном грунте с 1 октября по 31 марта	Нитраты	4500
Салат-латук свежий, выращенный в незащищенном грунте с 1 октября по 31 марта	Нитраты	4000
Салат-латук свежий, выращенный в защищенном грунте с 1 апреля по 30 сентября	Нитраты	3500
Салат-латук свежий, выращенный в незащищенном грунте с 1 апреля по 30 сентября	Нитраты	2500
Салат-латук айсбергового типа, выращенный в защищенном грунте	Нитраты	2000
Салат-латук айсбергового типа, выращенный в незащищенном грунте	Нитраты	2500
<b>Пестициды:</b>		
Картофель, зеленый горошек	Гексахлорциклогексан	0,1

и сахарная свекла	( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)*	
Овощи, бахчевые, орехи	Гексахлорциклогексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)**	0,5
Фрукты, ягоды, виноград	Гексахлорциклогексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)*	0,05
Овощи, картофель, бахчевые, фрукты и ягоды	ДДТ и его етаболиты**	0,1
Орехи	ДДТ и его етаболиты**	0,15
<b>Микотоксины:</b>		
Яблоки, томаты, облепиха и калина	Патулин	0,05
Орехи	Патулин	0,005
<b>Радионуклиды:</b>		
Картофель	Цезий-137	80 Бк/kg
Картофель	Стронций-90	40 Бк/kg
Овощи, бахчевые, корнеплоды	Цезий-137	80 Бк/kg
Овощи, бахчевые, корнеплоды	Стронций-90	40 Бк/kg
Фрукты, ягоды, виноград	Цезий-137	Не нормируется
Фрукты, ягоды, виноград	Стронций-90	
Ягоды дикорастущие	Цезий-137	160 Бк/kg
Ягоды дикорастущие	Стронций-90	Не нормируется

*Примечание:*

*\*содержание диоксинов, радионуклидов (за исключением цезия и стронция) в объектах технического регулирования настоящего Технического регламента определяется в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию таких веществ в окружающую среду; при обоснованном предположении о возможном их наличии в объектах технического регулирования.*

*\*\*ДДТ (Дихлордифенилтрихлорэтан) - один из экологически опасных инсектицидов.*

Приложение № 2  
к Специальному техническому регламенту  
«О безопасности свежей плодовоовощной продукции»

**Микробиологические показатели свежей плодовоовощной продукции**

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (g, см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы			
Свежие фрукты, овощи и ягоды	1x10 <sup>4</sup>	1,0	25	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>2</sup>	L. monocytogenes в 25 g не допускаются
Овощи зеленые и листовые	1x10 <sup>5</sup>	0,01	25	5x10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>	L. monocytogenes в 25 g не допускаются

*Примечание:*

1. КМАФАнМ КОЕ/г - количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов или общая бактериальная обсемененность.
2. БГКП (колиформы) - бактерии группы кишечной палочки.