

04.03.2021

ПродЭксперт



Самое важное и интересное для специалистов пищевой промышленности

Дополнения в программу по разработке ГОСТов на рыбную продукцию

Началось общественное обсуждение изменений в программу межгосударственных стандартов, которые необходимы для соблюдения требований ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции».

Изменения, а точнее, дополнения запланированы в программу, которая утверждена решением Коллегии Евразийской экономической комиссии (ЕЭК) № 68 от 23 апреля 2019 г.

Дополнить программу предлагается тремя новыми позициями:

- натуральные консервы из креветок;
- консервы из печени рыб с растительными гарнирами;
- рыборастворимые консервы в бульоне, заливке, маринаде или соусе.

Актуализация ГОСТов необходима для обеспечения соблюдения требований безопасности к рыбной продукции, закрепленных в разделе V регламента.

Разработка новых стандартов будет вестись в течение года: 2022-2023 гг.

В роли ответственного исполнителя выступит Российская Федерация.

Остальные государства — члены Евразийского экономического союза будут содействовать в разработке обновленных стандартов.

Публичное обсуждение по проекту изменений в программу должно завершиться 26 марта 2021 г. Напомним, что ТР ЕАЭС 040/2016 был принят решением Совета ЕЭК № 162 от 18 октября 2016 г. и вступил в силу с 1 сентября 2017 г.

Еще не работаете с «Техэксперт» для пищевых предприятий? Попробуйте бесплатный доступ! [Форма регистрации](#) →

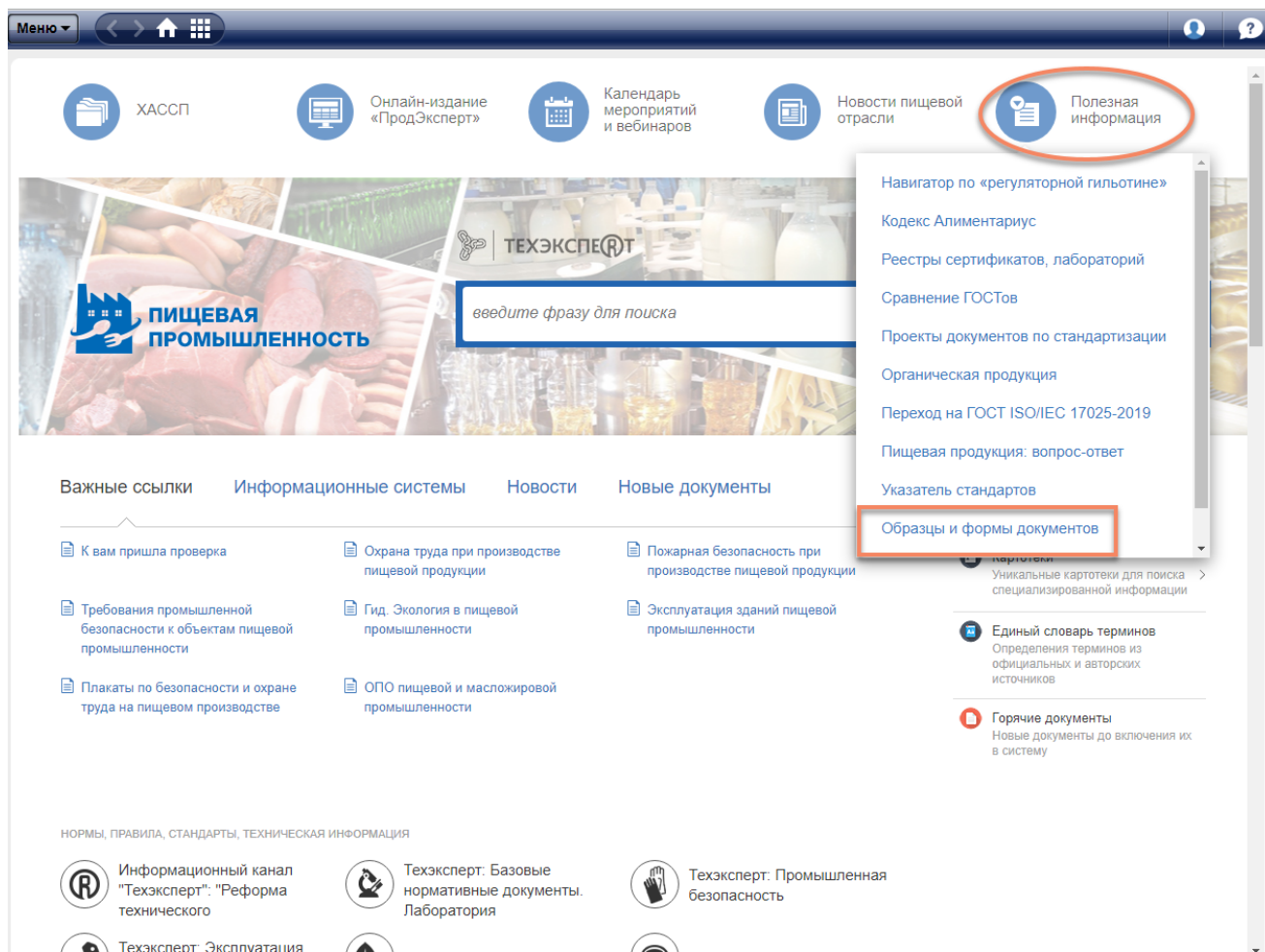
А знаете ли вы?

Как быстро найти необходимую форму документа

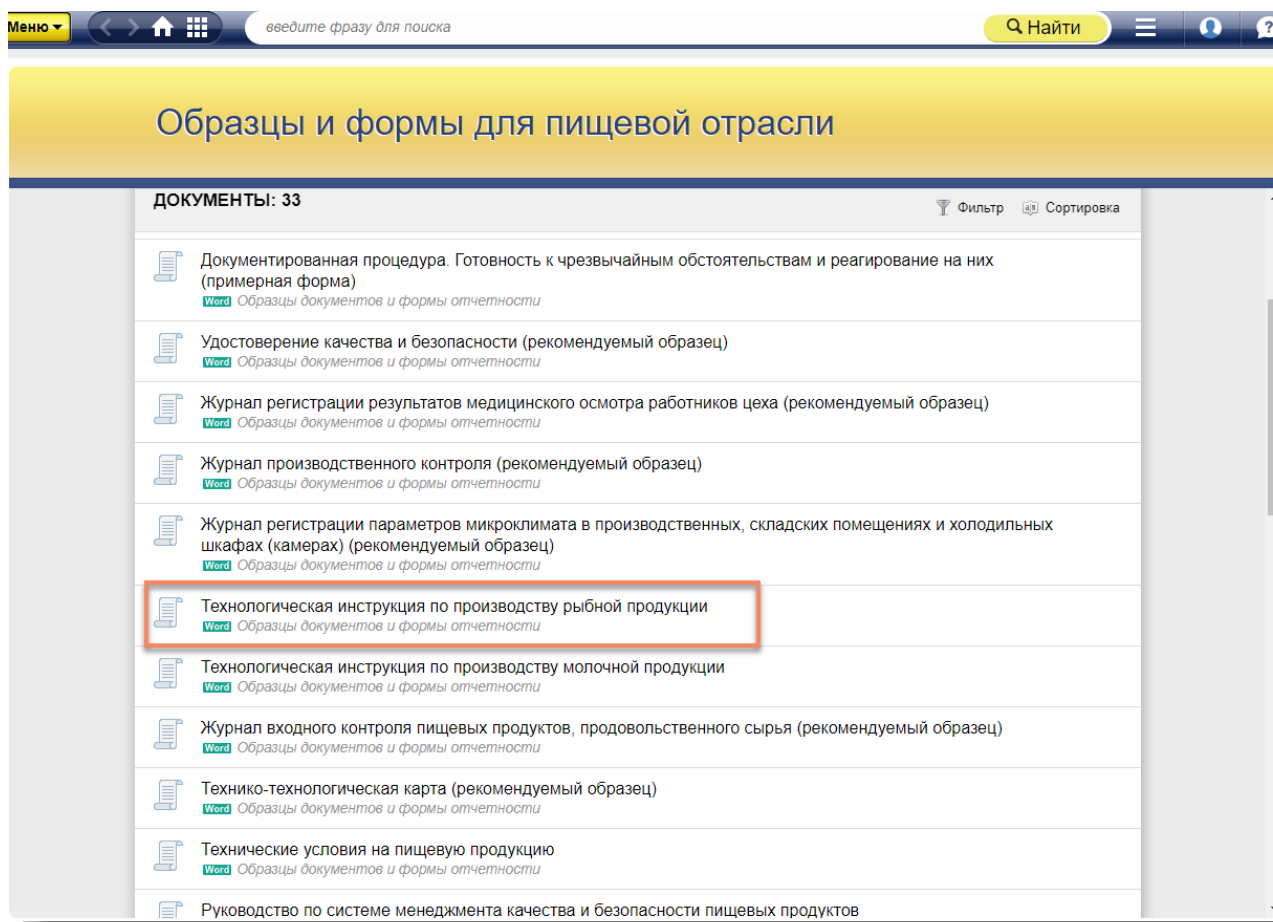
На пищевом предприятии существует необходимость в оперативном предоставлении множества различных данных, оформлении отчётов, составлении актов и многом другом.

В разделе **«Образцы и формы для пищевой отрасли»** вашему вниманию доступна подборка различных форм документов для пищевых предприятий. Здесь представлены: образцы и типовые формы, утверждённые нормативными правовыми актами и нормативно-техническими документами, проверочные листы Россельхознадзора, документы по системе ХАССП и др.

На главной странице «Пищевая промышленность» в полезной информации вы найдёте «Образцы и формы документов».



Здесь вы откроете образцы и формы для пищевой промышленности.

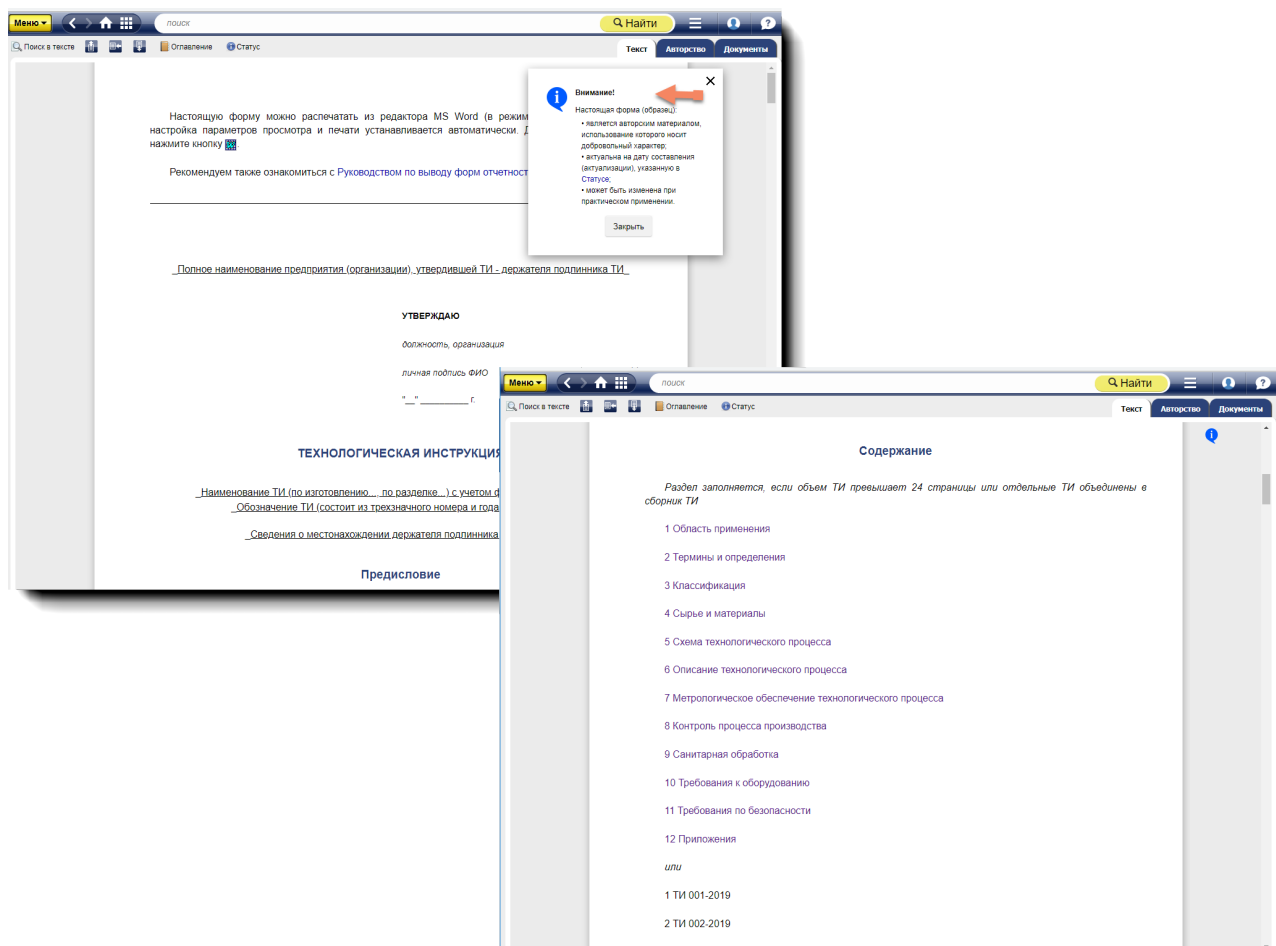


Для удобства работы специалиста и эффективности поиска документов вы можете настроить параметры отображения информации через сортировку по следующим категориям:

- Наименование;
- Номер формы;
- Код формы по ОКУД;
- Код формы по КНД.

Также вы можете воспользоваться удобным поиском необходимой формы посредством настройки параметров фильтра.

В сервисе «Образцы и формы» находятся и авторские материалы (формы). Воспользовавшись разработанной формой, вы сэкономите время, деньги и будете уверены в её актуальности.



Используя информацию раздела в своей деятельности, вы можете быть уверены, что документы актуальны и у вас не возникнет проблем с использованием устаревшей формы подачи данных.



Список новых документов

Вопрос-ответ



Вопрос:

К чему нас обязывает по законодательству вынесение на этикетку фразы «без глютена»? Например, если мы пишем «безглютеновая паста с моцареллой» — это означает, что безглютеновая только паста или все блюдо?

Есть ли какие-то еще документы (кроме ТР ТС), которые регламентируют данный вопрос с глютенем? По попаданию, содержанию, типу производства и т.д.

Лисицкая Ольга
Сергеевна

Ответ:

Размещением надписи «Не содержит глютена» в маркировке пищевой продукции, содержащей в своем составе зерновые компоненты, Вы подтверждаете, что при производстве не использовались глютеносодержащие зерновые компоненты, или глютен был удален (для продукции, предназначенной для всех категорий потребителей).

Поскольку источниками глютена является пищевая продукция на основе злаковых культур (пшеницы, ржи, ячменя, овса), при употреблении наименования «безглютеновая паста с моцареллой» предполагается, что не содержит глютен именно злаковый компонент блюда (паста).

Обоснование:

Во-первых, в соответствии с пунктом 16 части 4.4 статьи 4 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», принятого Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 881, для пищевой продукции, содержащей в своем составе зерновые компоненты, после указания состава продукта допускается размещать надпись «Не содержит глютена», в случае, если не использовались зерновые компоненты, содержащие глютен, или глютен был удален.

Из данной нормы следует и в Методических указаниях МУК 4.1.2880-11 «Методы определения глютена в продовольственном сырье и пищевых продуктах» (утв. Роспотребнадзором 26.06.2011) определено, что глютен содержится в злаковых культурах (в пшенице, ржи, ячмене и овсе) и представляет собой смесь растительных белков — проламинов и глютелинов.

Таким образом, глютен является естественным компонентом некоторых видов именно зерновых, а не иных продуктов.

Поэтому, на наш взгляд, при указании «безглютеновая паста с моцареллой», предполагается, что не содержит глютен именно злаковый компонент блюда (паста). Во избежание идентификации действий по использованию такого наименования как вводящих потребителей в заблуждение, можно указывать, например, «паста безглютеновая с моцареллой».

Во-вторых, необходимо различать пищевую продукцию для всех категорий потребителей (она маркируется по вышеуказанному ТР ТС 022/2011) и специализированную пищевую продукцию — в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания, предназначенную для определенной категории лиц (она регламентирована Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», принятым Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 N 34).

Если ТР ТС 022/2011 при указании надписи «Не содержит глютена» не устанавливает конкретные максимально допустимые нормы содержания глютена в таком продукте (то есть конкретное количественное содержание глютена не нормируется и, соответственно, если продукция предназначена для всех категорий потребителей, надпись не гарантирует отсутствие возможных следов глютена), то для категории специализированной пищевой продукции без глютена установлены более конкретные и жесткие требования: пищевая продукция без глютена либо должна быть изготовлена из одного или более компонентов, которые не содержат пшеницу, рожь, ячмень, овес и их кроссбредные варианты, либо при производстве из этих компонентов количество глютена должно быть сокращено до уровня не более 20 мг/кг (часть 9 статьи 6 ТР ТС 027/2012). А производитель такой продукции обязан пройти процедуру государственной регистрации специализированной пищевой продукции, которая подтвердит возможность использования такой продукции для лечебно-профилактического питания (часть 1 статьи 10 ТР ТС 027/2012, статьи 24-26 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», принятого Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880).

Поэтому если изготовитель безглютеновой продукции заявляет лечебные и (или) профилактические свойства пищевой продукции, ее назначение для целей безопасного употребления отдельными категориями людей (например, больными целиакией), то должен придерживаться требований ТР ТС 027/2012 и различных стандартов для специализированного пищевого продукта (например, ГОСТ 32908-2014 «Изделия макаронные безглютеновые. Общие технические условия» (введен в действие приказом Росстандарта от 17.11.2014 N 1587-ст)).