

13.05.2021

ПродЭксперт



Самое важное и интересное для специалистов пищевой промышленности

Определены сроки обязательной маркировки для ЕАЭС

На территории Евразийского экономического союза (ЕАЭС) вводится маркировка молочной продукции. Список товаров, которые обязательно нужно помечать средствами идентификации, а также сроки и правила внедрения системы маркировки определены в решении Совета Евразийской экономической комиссии, которое вступило в силу 6 мая.

Перечень товаров, подлежащих маркировке средствами идентификации

Код в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС	Наименование товара	Срок хранения*	Срок введения запрета на ввод в оборот немаркированных товаров
* Минимальный срок хранения, предусмотренный для данного вида товара соответствующей нормативно-технической документацией, при соблюдении установленных условий хранения.			
0401	молоко и сливки, несгущенные и без	до 40 суток (включительно)	1 декабря 2021 г.
	добавления сахара или других подслащивающих веществ	более 40 суток	1 сентября 2021 г.
0402	молоко и сливки, сгущенные или с добавлением сахара	до 40 суток (включительно)	1 декабря 2021 г.
	или других подслащивающих веществ	более 40 суток	1 сентября 2021 г.
0403	пахта, свернувшиеся молоко и сливки, йогурт, кефир и	до 40 суток (включительно)	1 декабря 2021 г.
	иные ферментированные или	более 40 суток	1 сентября 2021 г.

	прочие ферментированные или сквашенные молоко и сливки, сгущенные или <u>несгущенные</u> , с добавлением или без добавления сахара или других подслащивающих веществ, со <u>вкусоароматическими</u> добавками или без них, с добавлением или без добавления фруктов, орехов или какао	более 40 суток	1 сентября 2021 г.
0404	молочная сыворотка, сгущенная или <u>несгущенная</u>	до 40 суток (включительно)	1 декабря 2021 г.
	с добавлением или без добавления сахара или других подслащивающих веществ; продукты из натуральных компонентов молока, с добавлением или без добавления сахара или других подслащивающих веществ, в другом месте не поименованные или не включенные	более 40 суток	1 сентября 2021 г.
0405	сливочное масло и прочие жиры и масла,	до 40 суток (включительно)	1 декабря 2021 г.
	изготовленные из молока, молочные пасты	более 40 суток	1 сентября 2021 г.
0406, за исключением 0406 10 500	сыры	-	1 июня 2021 г.
0406 10 500	творог	до 40 суток (включительно)	1 декабря 2021 г.
		более 40 суток	1 сентября 2021 г.
2105 00	мороженое и прочие виды пищевого льда, не содержащие или содержащие какао	-	1 июня 2021 г.
2202 99 910 0	безалкогольные напитки, содержащие жир,	до 40 суток (включительно)	1 декабря 2021 г.
	полученный из продуктов товарных позиций 0401-0404, менее 0,2 <u>мас. %</u>	более 40 суток	1 сентября 2021 г.
2202 99 950 0	безалкогольные напитки, содержащие жир,	до 40 суток (включительно)	1 декабря 2021 г.
	полученный из продуктов товарных позиций 0401-0404, 0,2 <u>мас. %</u> или более, но менее 2 <u>мас. %</u>	более 40 суток	1 сентября 2021 г.
2202 99 990 0	безалкогольные напитки, содержащие жир,	до 40 суток (включительно)	1 декабря 2021 г.
	полученный из продуктов товарных позиций 0401-0404, 2 <u>мас. %</u> или более	более 40 суток	1 сентября 2021 г.

Документ позволяет странам — участницам ЕАЭС, то есть России, Армении, Белоруссии, Казахстану и Киргизии, самостоятельно определять даты введения обязательной маркировки на своей территории. Однако в решении ЕЭК установлены предельные даты. Так, маркировка сыров и мороженого должна стартовать не позже 1 июня 2021 года. До 1 сентября 2021 года вводится идентификация молока, сливок, кефира, йогуртов, масла, творога и молочных напитков сроком хранения более 40 суток. Для молочной продукции со сроком годности менее 40 суток предельная дата введения маркировки — 1 декабря 2021 года. После этих дат выпуск в оборот и продажа немаркированной продукции будут запрещены.

От маркировки освобождается продукция массой нетто менее 30 грамм, остатки товаров, а также детское, лечебное и диетическое питание.

В России маркировка молочной продукции началась с 20 января 2021 года.

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

А знаете ли вы?

В системах «Техэксперт» есть удобный инструмент для работы с терминами

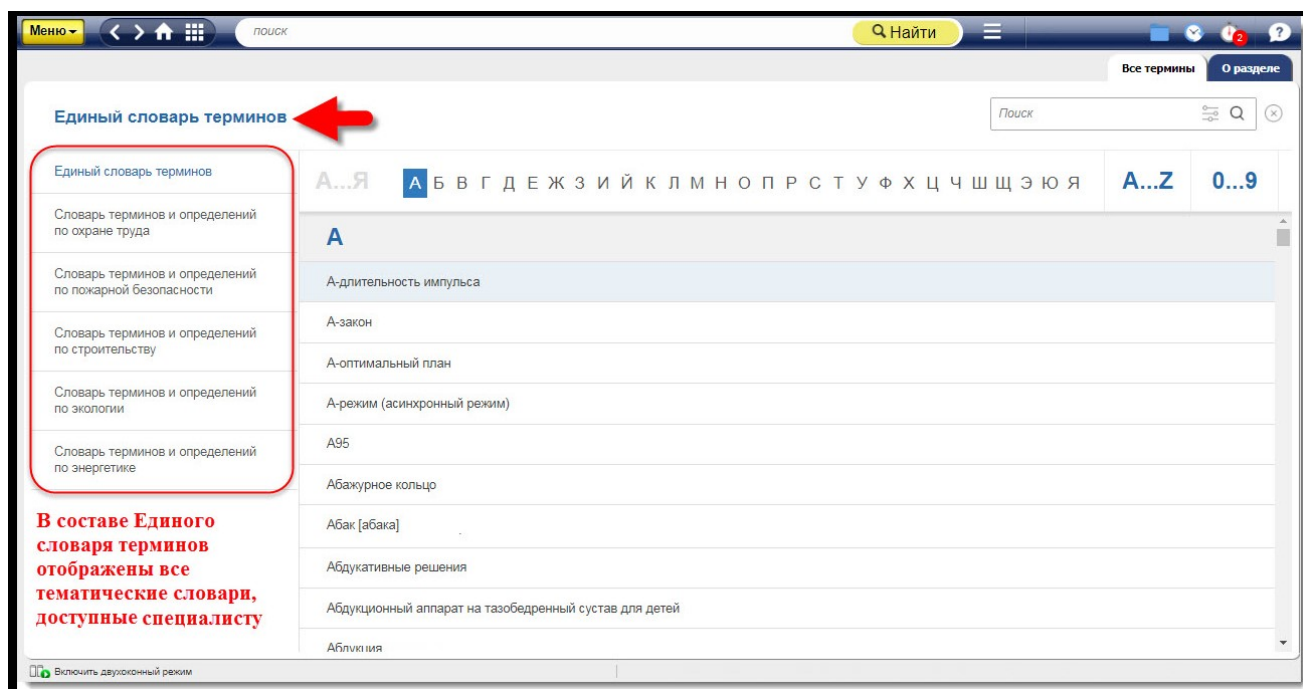
Каждая отрасль имеет свою специфическую терминологию, и специалисту, работающему в той или иной сфере, важно уметь ее правильно понимать и использовать. В «Техэксперт» есть возможность уточнить значение терминов с помощью «Единого словаря терминов».

«Единый словарь терминов» — это крупнейшая подборка профессиональных терминов из официальных и авторских источников. При работе со словарем вам гарантирована актуальность терминов и определений, с информированием об утрате силы документа-источника.

Оцените удобство использования индивидуальных возможностей сервиса:

- термины снабжены гиперссылками на нормативный документ, из которого они заимствованы;
- реализован поиск по терминам, а также по алфавитному указателю;
- в сервисе представлена русскоязычная и англоязычная терминология.

Обратите внимание! Сервис является не только источником информации о терминах и определениях в сфере правового и технического регулирования, но также содержит «Тематические словари терминов», относящиеся к определенной области. Поэтому он будет наиболее полезен стандартизаторам, инженерно-техническим работникам (ИТР), конструкторам, а также специалистам других областей, заинтересованных в уточнении терминологии в рамках выполняемых задач.



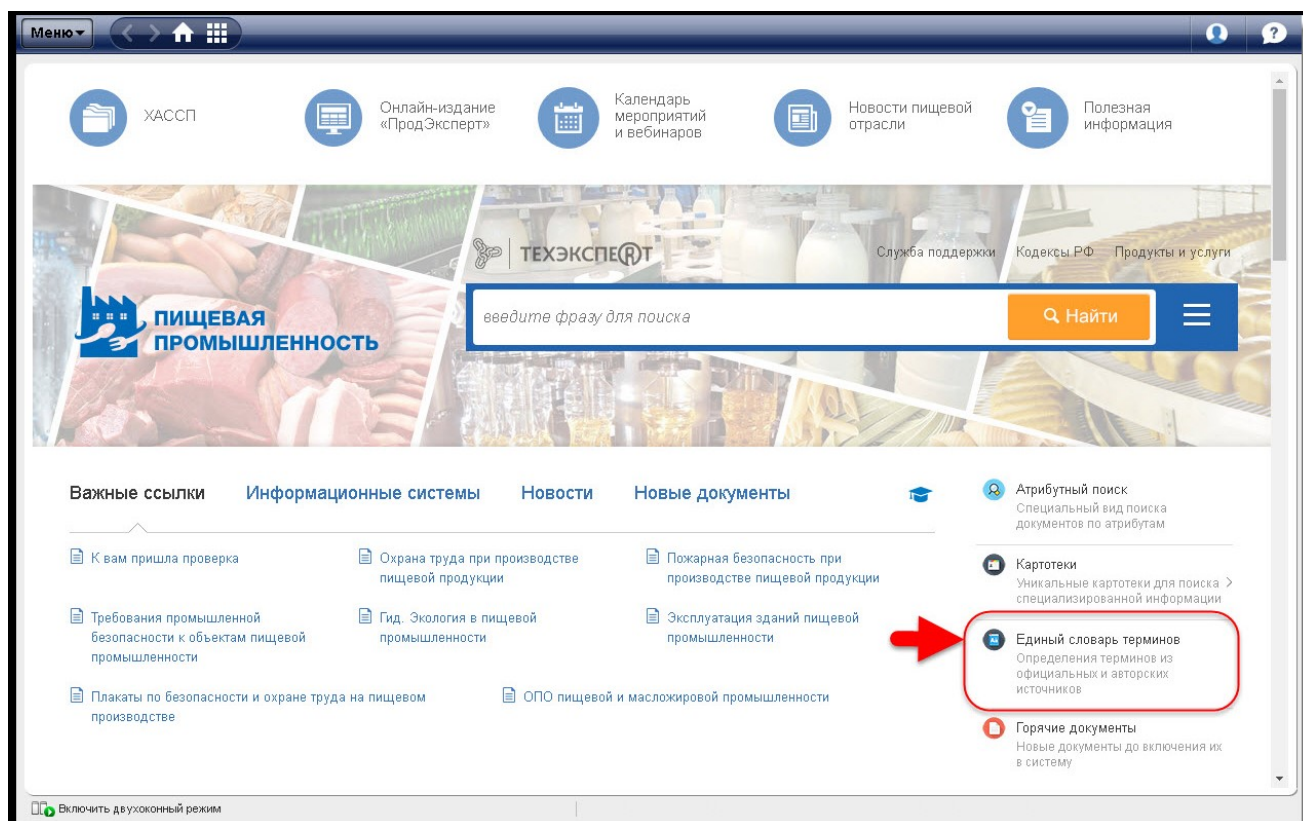
Использование словаря в повседневной работе поможет:

- быстро уточнить значение любых понятий (терминов);
- повысить взаимопонимание между контрагентами за счет использования единого терминологического аппарата;
- повысить профессиональный уровень знаний и свободно оперировать терминами.

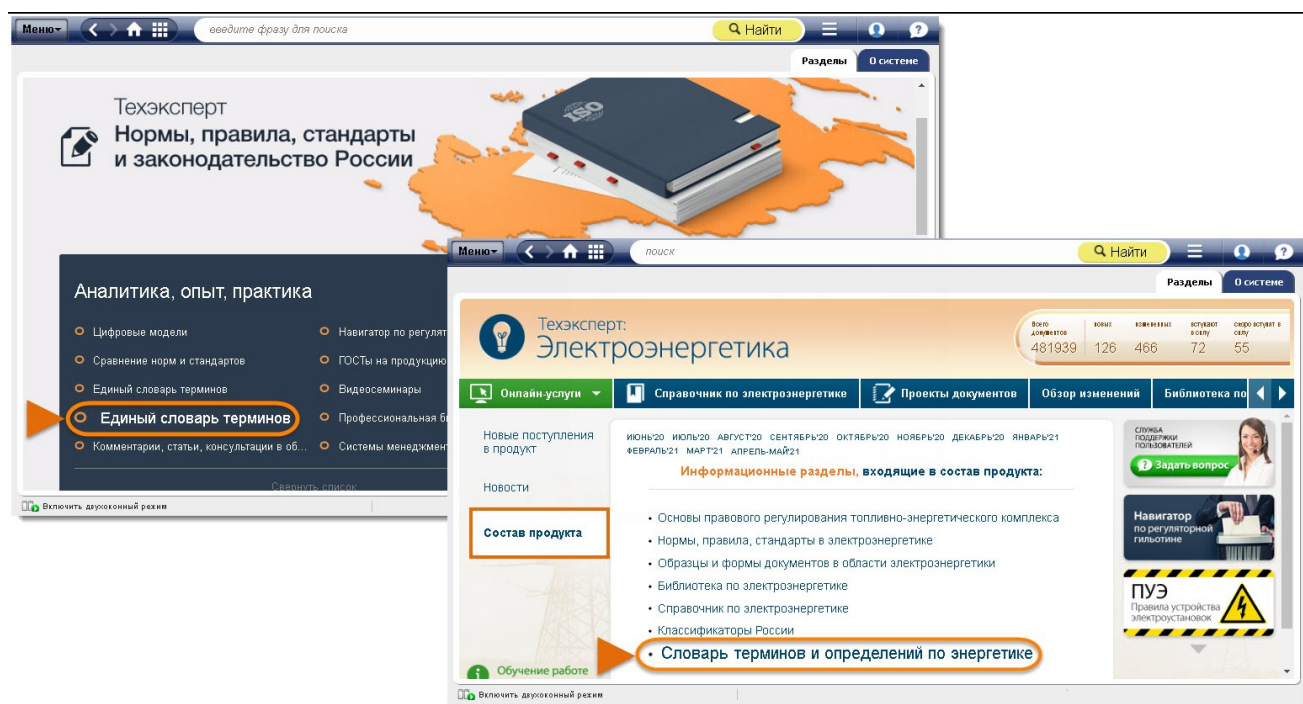
Кроме того, это удобный и интуитивно понятный инструмент, который сэкономит время на поиске значения слов в других источниках.

Доступ к сервису возможен различными способами:

- на главной странице комплекта для пищевой промышленности (меню поисковых сервисов);

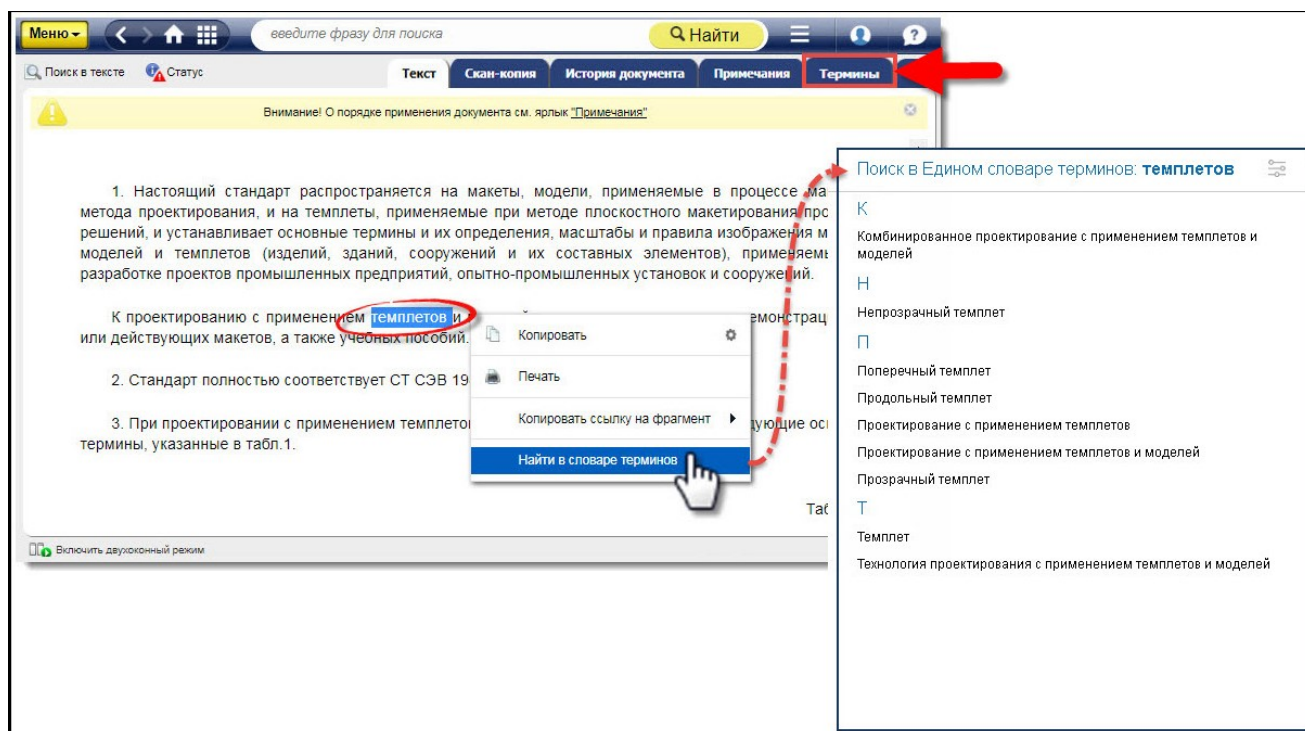


- на главной странице информационных систем.



А также вы можете уточнить значение неясных терминов прямо во время чтения документа:

- в ярлыке «Термины» интересующего документа представлены все термины, присутствующие в документе;
- из текста документа. Для этого необходимо выделить термин и правой кнопкой мыши вызвать контекстное меню.



С системами «Техэксперт» вы станете настоящим знатоком в области профессиональной терминологии и не только!

Вопрос-ответ



Лисицкая Ольга
Сергеевна

Вопрос:

На предприятии (кабельное производство) открылась столовая, кроме обычных обедов, директор хочет изготавливать сыр. Отдельно организовывать же сыроварню нельзя на территории кабельного завода?

Можно ли это сделать в рамках заводской столовой?

Ответ:

Предприятия общественного питания (в том числе столовые) выпускают продукцию общественного питания — это не любые пищевые продукты, а только кулинарная продукция, хлебобулочные, кондитерские изделия и напитки. На наш взгляд, столовая вправе осуществлять приготовление сыра как кулинарного изделия и реализацию его с потреблением на месте.

Обоснование:

По смыслу пункта 3.1 ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» (введен в действие приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст.) предприятие (объект) общественного питания (предприятие (объект) питания) предназначено для оказания услуг общественного питания, в т.ч. изготовления продукции общественного питания, создания условий для потребления и реализации продукции общественного питания и покупных товаров как на месте изготовления, так и вне его по заказам, а также для оказания разнообразных дополнительных услуг.

В частности, столовая представляет собой предприятие (объект) общественного питания, осуществляющее приготовление и реализацию с потреблением на месте разнообразных блюд и кулинарных изделий в соответствии с меню, различающимся по дням недели (пункт 3.8 ГОСТ 30389-2013.).

С учетом таблицы 2 ГОСТ 30389-2013 ассортимент реализуемой столовой продукции составляет продукция общественного питания — ассортимент блюд и изделий, покупных продтоваров.

В свою очередь, продукция общественного питания (индустрии питания) — это совокупность кулинарной продукции, хлебобулочных, кондитерских изделий и напитков, а кулинарная продукция — совокупность кулинарных полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд (подпункты 6, 49 пункта 2 ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения», введенного в действие приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 191-ст.).

Как указано выше, столовая как предприятие общепита может изготавливать кулинарные изделия (пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенные до кулинарной готовности) и блюда (пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированное и оформленное) (подпункты 52, 58 пункта 2 ГОСТ 31985-2013.).

Сыр — молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока (пункт 5 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), утв. Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 67.).

Учитывая вышеприведенные положения, полагаем, столовая может изготавливать сыр, но исключительно в качестве кулинарного изделия/блюда (придав ему свойства кулинарного изделия/блюда, доведя до кулинарной готовности) и для реализации с потреблением на месте.

© АО «Кодекс», 2022

Исключительные авторские и смежные права принадлежат АО «Кодекс».

Политика конфиденциальности персональных данных