

21.07.2022

ПродЭксперт



Самое важное и интересное для специалистов пищевой промышленности

Перенесен срок окончания переходных положений техрегламента ЕАЭС на алкоголь

Коллегия Евразийской экономической комиссии перенесла срок окончания переходных положений технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности алкогольной продукции» с 9 января 2024 года на 1 января 2027 года.

Корректировка связана с перенесением Советом ЕЭК на 1 января 2024 года даты вступления в силу этого техрегламента.

Напомним, что техрегламент на алкогольную продукцию принят в 2018 году. Он устанавливает обязательные для применения и исполнения в странах Союза требования к выпускаемому алкоголю и процессам его производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также требования к маркировке, упаковке и процедуре оценки соответствия.

Обратите внимание. Переходными положениями установлено, что документы об оценке соответствия алкогольной продукции, принятые до вступления в силу техрегламента, действительны до окончания срока их действия, но не позднее 1 января 2027 года. При наличии таких документов до названной даты допускается производство и выпуск в обращение алкоголя.

Также в этот период в союзных государствах возможны производство и выпуск продукции, не подлежавшей до дня вступления в силу техрегламента обязательной оценке соответствия, без документов о такой оценке и без маркировки национальным знаком соответствия (знаком обращения на рынке).

Обращение продукции, выпущенной с учетом переходных положений, допускается в течение срока годности этой продукции, установленного изготовителем.

Трехлетний переходный период дает возможность производителям такой продукции до 1 января 2027 года плавно перейти к исполнению норм техрегламента.

Документ будет доступен после официального опубликования.

Источник:

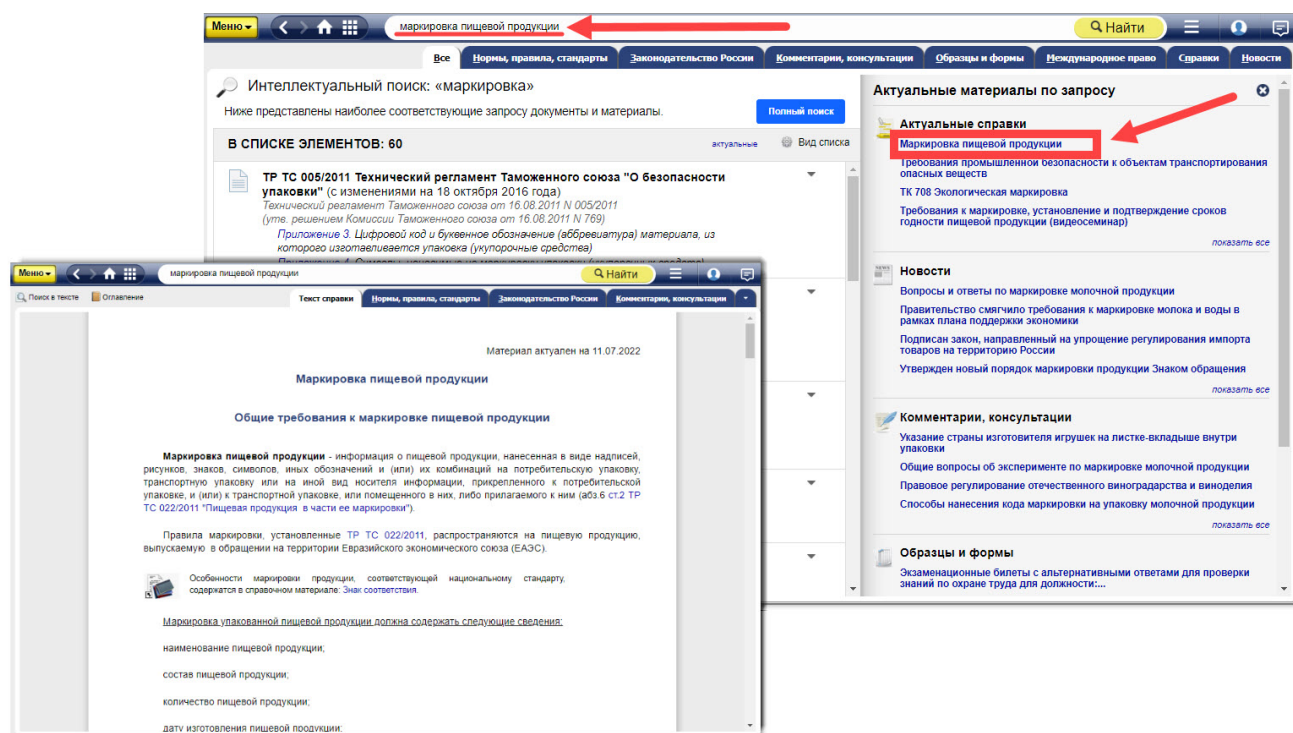
<https://eec.eaeunion.org/>

Разобраться в актуальных требованиях, регулирующих производство и оборот пищевой продукции, поможет справочный материал «Реформа контрольно-надзорной деятельности. Регуляторная гильотина в сфере алкогольной промышленности» в отраслевом комплексе систем «Техэксперт: Пищевая промышленность». Здесь содержится информация о:

- предпосылках реформы контрольно-надзорной деятельности;
- отмененных НПА, регулировавших оборот алкогольной продукции;
- принятых НПА в рамках реформы;
- проектах документов по реформе КНД.

Вся необходимая информация о действующих НПА собрана в одном материале. Получите актуальные сведения не выходя из системы. Справочный материал содержит ссылки на нормативную документацию и регулярно обновляется, поэтому специалисты могут быть уверены в представленных материалах.

Справочный материал доступен по запросу в интеллектуальном поиске.



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

А знаете ли вы?

Требования к технологическим регламентам для производства пищевой продукции

В письме Минсельхоза России от 23.06.2022 N 21-Т-4967/ог-4499, касающемся статуса РД 8-22-13-86, отмечено, что:

1. Общие обязательные требования безопасности к пищевой продукции и связанным с требованиями к ней процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации установлены статьями 11-19 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
2. Технологические процессы на взрывопожароопасных производственных объектах должны осуществляться в соответствии с утвержденными в организации, эксплуатирующей эти объекты, технологическими регламентами и схемами. Кроме того, в соответствии с техническими регламентами, документами по стандартизации и ФНП

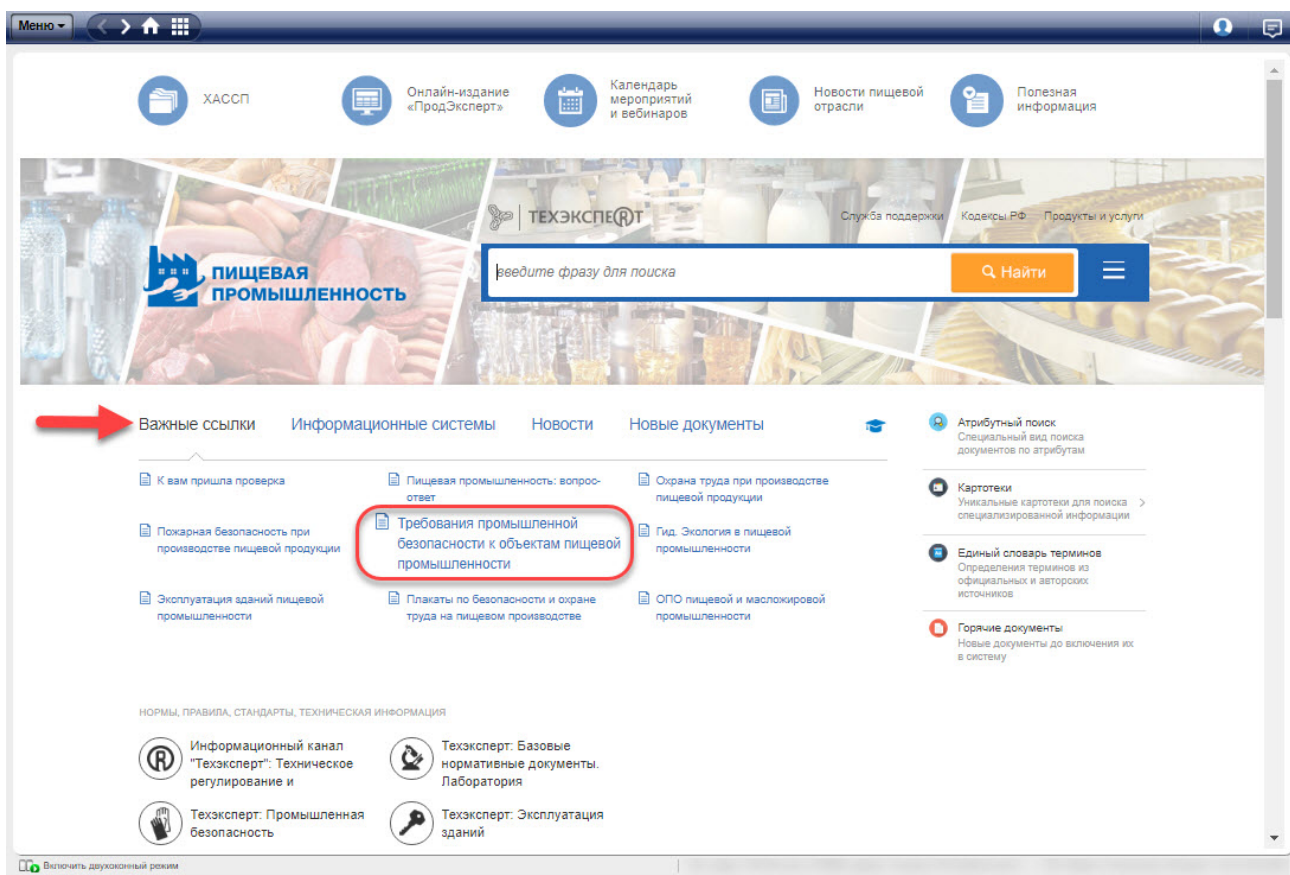
«Правила безопасности взрывопожароопасных производственных объектов хранения и переработки растительного сырья».

Обратите внимание. В технологических регламентах следует отражать:

- характеристики производства, используемого в производстве сырья и выпускаемой (производимой) продукции;
- описание технологического процесса производства;
- нормы расхода основных видов сырья;
- информацию о контроле и управлении технологическим процессом;
- перечень обязательных инструкций, спецификации основного технологического оборудования (технических устройств) и технологические схемы производства (графическая часть);
- сведения о возможных инцидентах в работе и способах их ликвидации;
- условия безопасной эксплуатации производства.

Профилактике возникновения аварийных ситуаций на пищевых предприятиях необходимо уделить должное внимание, т.к. даже при нормальном протекании технологического процесса возможно выделение пожаро- и взрывоопасных веществ в воздух и образование опасных концентраций. И это лишь небольшая доля рисков, возникающих при производстве пищевой продукции.

Общие положения промышленной безопасности производственных объектов по выпуску пищевой продукции, подробно представлены в справочном материале [«Требования промышленной безопасности к объектам пищевой промышленности»](#). Материал доступен на главной странице отраслевого комплекта систем «Техэксперт: Пищевая промышленность» в блоке «Важные ссылки».



Справочный материал поможет:

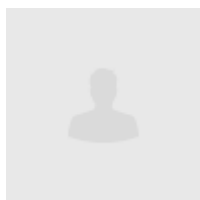
- ознакомиться с нормативно-правовыми требованиями,
- получить подборку нормативно-технических документов,
- определить объекты, относящиеся к ОПО пищевой и масложировой промышленности (аммиачно-холодильная установка, площадка производства и хранения спирта, площадка масложировой экстракционной спирта, площадка производства гидрогенизации жиров),
- разобраться, что должен определить производитель пищевой продукции для обеспечения безопасности в процессе производства.

Повысьте уровень производственной безопасности вместе с «Техэксперт»!

Вопрос-ответ

Вопрос:

Просьба проконсультировать по корректности указания количества молочной продукции.



*Долженкова Галина
Михайловна*

Производитель на потребительской упаковке сливок указал количество: масса нетто и сообщил, что у него вся молочная продукция выпускается в единицах массы. Насколько это корректно?

Согласно ТР ТС 022/2011 ст.4 п.4.5.2 на жидкой пищевой продукции количество должно указываться в единицах объема, по ТР ТС 033/2013 п.86е). — масса нетто или объем продукта переработки молока.

Просьба уточнить по корректному внесению информации о массе нетто на потребительскую маркировку сливок.

Можно ли согласиться с вариантом производителя или правильней указывать объемом?

Ответ:

Не совсем корректно.

Можно не согласиться с вариантом производителя, правильней указывать и массу, и объем.

Обоснование:

Требования к маркировке пищевой продукции обозначены в ТР ТС 022/2011, ст.4.1 и ст.4.5.

Основные понятия и требования к упаковке молочной продукции дополнены в ТР ТС 033/2013, ст.II и ст.XI.

Основные показатели и характеристики сливок питьевых установлены в ГОСТ 31451-2013, п.5.1.

Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать сведения о количестве пищевой продукции.

Количество упакованной пищевой продукции указывается в маркировке этой продукции в единицах объема (миллилитрах, сантилитрах или литрах), массы (граммах или килограммах) или счета (штуках). При этом допускается использовать сокращенные наименования данных единиц. Выбор величины для указания количества упакованной пищевой продукции осуществляется с учетом правил, установленных в основном регламенте по маркировке и технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции:

— если пищевая продукция жидкая, то указывается ее объем;

— если пищевая продукция пастообразная, вязкая или вязкопластичной консистенции, то указывается либо ее объем, либо масса.

Допускается одновременное использование двух величин для указания количества пищевой продукции, например: масса и количество штук, масса и объем.

Техническим регламентом Таможенного союза на молоко и молочную продукцию установлено, что на потребительскую упаковку продуктов переработки молока должна наноситься маркировка, содержащая информацию о массе нетто или объеме продукта переработки молока (в доступном для прочтения месте на потребительской упаковке).

Согласно стандарту на упакованные в потребительскую тару после термической обработки или термообработанные в потребительской таре питьевые сливки, предназначенные для непосредственного использования в пищу, по органолептическим характеристикам продукт должен соответствовать требованиям:

— по внешнему виду — однородная непрозрачная жидкость.

— по консистенции — однородная, в меру вязкая.

Исходя из изложенного, производитель должен указывать объем, так как продукт жидкий, и, поскольку обозначается консистенция в меру вязкая, допускается указывать ее массу. При этом требования регламентов не исключают одновременное использование двух величин для указания количества пищевой продукции: массы и объема.