

13.10.2022

ПродЭксперт



Самое важное и интересное для специалистов пищевой промышленности

С полок снимут «органическую» продукцию без российского сертификата

ФЗ 280 «Об органической продукции» разрешает маркировать товары словом «органика» только при наличии у производителей сертификатов соответствия требованиям производства органической продукции, однако проблема гринвошинга сохраняется. Госкомиссия по борьбе с контрафактом обязала сети и онлайн-магазины снять с полок «органическую» продукцию без соответствующего российского сертификата.

28 сентября заместитель Председателя Правительства РФ — Министр промышленности и торговли РФ Денис Мантуров провел заседание Госкомиссии по противодействию незаконному обороту промышленной продукции. В нем приняли участие представители Минпромторга России, Минстроя России, Минфина России, Минспорта России, Минздрава России, МВД России, Минсельхоза России, Миндальвостокразвития России, МИД России, Федерального Собрания, руководители Минцифры России, ФНС России, Росстандарта, Россельхознадзора, ФТС России, Роскачества, Росздравнадзора, Росалкогольрегулирования, Росстата России и других ведомств, субъектов РФ, компаний и организаций.

Одним из вопросов повестки была проблема гринвошинга, когда за органические выдаются товары, не являющиеся экологически чистыми. Модный тренд на органику порождает недобросовестную конкуренцию, когда под видом органической продается:

- продукция с рисованными российскими сертификатами;
- несертифицированная продукция с маркировкой, содержащей слово «органическая»;
- продукция, сертифицированная за рубежом, официально не признаваемая органикой в России, но реализуемая в сетях как органическая (в такой продукции Роскачество выявляло одновременно несколько пестицидов, в том числе запрещенных к применению в мире).

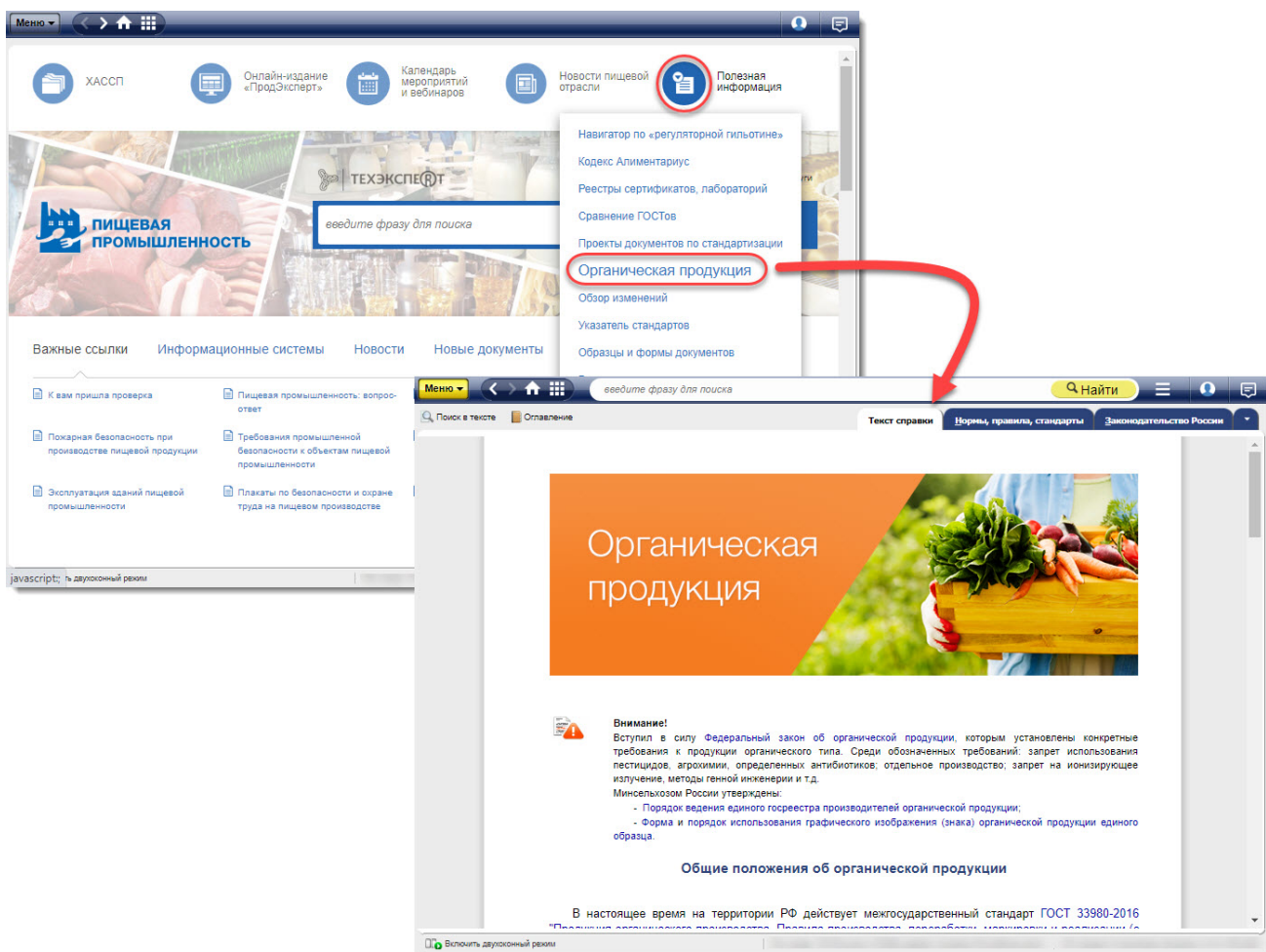
Руководитель Роскачества Максим Протасов подчеркнул, что для дальнейшего развития отрасли важно не допустить дискредитацию сегмента в России и обращение на рынке псевдоорганики и напомнил, что по законодательству маркировка органической продукции знаком Органик и словами «органический» возможна только после ее сертификации в России аккредитованным органом. При отсутствии сертификата производитель не вправе использовать даже соответствующие надписи латинскими буквами. Поэтому необходимо усилить контроль за использованием в маркировке продукции слов «органический», в том числе со стороны офлайн-сетей и маркетплейсов.

Для того чтобы на рынке была представлена действительно органическая продукция, по итогам заседания был согласован целый ряд мер. В частности, Роскачество и Росстандарт продолжают работу по стандартизации требований к органическому производству и самой продукции, а также гармонизации российских стандартов с международными. В свою очередь, Минпромторг России направит в российские ассоциации разъяснения, согласно которым будет нельзя реализовывать продукцию под знаком «органической», не имея российского сертификата соответствия. Получить такой сертификат после процедуры сертификации можно, в том числе, в Национальном центре компетенций развития органической и «зеленой» продукции на базе Роскачества.

Источник:

<https://roskachestvo.gov.ru/>

Сертификат, получаемый производителем органической продукции, является юридическим документом для сельхозпроизводителя, а маркировка на его продукции — юридическим документом для потребителя. Требования к маркировке продуктов предполагают их четкое соблюдение на всех этапах. Получите подробные сведения о маркировке и сертификации органической продукции в справочном материале [«Органическая продукция»](#). Доступ к материалу расположен на главной странице комплекта систем «Техэксперт: Пищевая промышленность» под баннером «Полезные материалы».



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

А знаете ли вы?

20 октября состоится бесплатный вебинар для специалистов пищевой отрасли!

Информационная сеть «Техэксперт» приглашает вас принять участие в вебинаре

«Опасные факторы для пищевой продукции».

Вебинар состоится 20 октября с 10:00 до 12:30 по московскому времени.

В программе вебинара:

- что такое контаминанты, загрязнители, опасные факторы в рамках пищевой отрасли;

- источники загрязнения пищевой продукции;
- природа опасных факторов и примеры негативного воздействия на организм человека;
- где найти информацию об опасных факторах;
- приемлемые уровни опасностей для пищевых продуктов;
- как устранить или снизить риск загрязнения пищевых продуктов;
- обзор моделей управления опасными факторами;
- система ХАССП — надежный инструмент для обеспечения выпуска безопасных пищевых продуктов.

На мероприятии для вас выступит:

Григорьева Елена Владимировна, главный специалист Департамента образовательных проектов и программ Ассоциации по сертификации «Русский Регистр».

Как принять участие в вебинаре:

- пройдите регистрацию до 10-00 20 октября по [ссылке](#);
- при регистрации укажите промокод. Промокод — это код вашего представителя «Техэксперт»;
- после регистрации вы получите письмо с подтверждением участия в вебинаре и ссылку для подключения;
- по итогам вебинара слушатели получают электронный сертификат участника.

Опасные факторы для пищевой продукции

Информационная сеть «Техэксперт» приглашает принять участие в **бесплатном** вебинаре

20 октября 2022 года, 10:00 (мск)

Онлайн

Принять участие в вебинаре



Начало вебинара через:

9 : 17 : 24

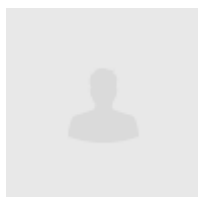
дней часов минуты

Подключайтесь к профессиональному сообществу для специалистов пищевой отрасли <https://t.me/expertprod> Здесь вы сможете общаться, обмениваться профессиональным опытом, обсуждать рабочие процессы и консультироваться по затруднительным вопросам.

Мы ждем вас на вебинаре: успеете зарегистрироваться и принять участие!

РЕГИСТРАЦИЯ →

Вопрос-ответ



Долженкова Галина Михайловна

Вопрос:

Собираемся выпускать утиные бульоны костные. Процесс состоит из варки костей, отделения костей от бульона и разливе в ПЭТ-ведра. Подскажите, как нам идентифицировать продукт, к какой группе отнести: к продуктам из мяса птицы или к кулинарным изделиям? Какие показатели безопасности тогда будут?

Ответ:

Идентифицировать продукт и установить показатели безопасности необходимо согласно определениям, установленным ТР ЕАЭС 051/2021, вступающим в действие 01.01.2023.

Обоснование:

Определение идентификации пищевой продукции (процессов) для целей их отнесения к объектам технического регулирования технического регламента установлены в ТР ТС 021, ст.4.

Объекты технического регулирования, основные понятия, используемые для исполнения требований Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности мяса, птицы и продукции его переработки» установлены в ТР ЕАЭС 051/2021, ст.1, 11.

Требования безопасности к продуктам убоя птицы и продукции из мяса птицы установлены в ТР ЕАЭС 051/2021, ст.V, Приложение 1.

Идентификация пищевой продукции — процедура отнесения пищевой продукции к объектам технического регулирования технического регламента.

Объектами технического регулирования технического регламента «О безопасности мяса, птицы и продукции его переработки» являются:

а) продукты убоя сельскохозяйственной птицы и продукция их переработки:

— кость птицы пищевая и продукты ее переработки;

— кулинарные продукты из мяса (субпродуктов) птицы;

— бульоны.

Исходя из определений:

Бульон – это продукт переработки продуктов убоя птицы, изготовленный путем варки или гидролиза с добавлением или без добавления не мясных ингредиентов с последующими сепарированием, концентрированием или сгущением жидкой фазы и (или) сушкой (или без нее).

Продукт убоя птицы – это пищевая не переработанная продукция животного происхождения, полученная в результате промышленного убоя сельскохозяйственной птицы и предназначенная для дальнейшей переработки (обработки) и (или) реализации (потрошенные тушки и части тушек птицы, жир-сырец, кожа, обработанные субпродукты, мясо птицы механической обвалки, мясо птицы бескостное, кость птицы, сырье коллагенсодержащее птицы).

Следовательно, если в технологии производства предусмотрены процессы: сепарирования, концентрирования или сгущения жидкой фазы и (или) сушки (или без нее), то пищевой продукт можно идентифицировать как бульон.

Показатели безопасности:

9. Продукция переработки продуктов убоя птицы		
б) белок птичий пищевой и продукты переработки коллагенсодержащего сырья птицы, бульоны пищевые	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	5 x 10
сухие из мяса птицы	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются
	плесени, КОЕ/г, не более	200

Кулинарный продукт из мяса (субпродуктов) птицы – это пищевая продукция из мяса (субпродуктов) птицы, представляющая собой кулинарный полуфабрикат из мяса (субпродуктов) птицы или кулинарное изделие из мяса (субпродуктов) птицы.

Кулинарное изделие из мяса (субпродуктов) птицы – это продукция из мяса (субпродуктов) птицы, подвергнутая при изготовлении тепловой обработке до полной кулинарной готовности с последующим охлаждением или замораживанием. Кулинарные изделия из мяса (субпродуктов) птицы подразделяются на вареные, жареные и запеченные.

Продукт из мяса (субпродуктов) птицы – это продукция из мяса птицы, изготовленная из потрошеной тушки и (или) частей тушки (с костью или без нее), и (или) бескостного и измельченного мяса, и (или) субпродуктов птицы, с включением не мясных ингредиентов, подвергнутая посолу и тепловой обработке или только посолу до готовности к употреблению.

Следовательно, если пищевой продукт изготовлен из частей тушки с костью с включением не мясных ингредиентов, подвергнут посолу и тепловой обработке, то пищевой продукт можно идентифицировать как кулинарное изделие из мяса (субпродуктов) птицы вареное.

Показатели безопасности:

8. Продукты кулинарные из мяса птицы		
ж) кулинарные изделия из мяса птицы вареные, жареные, запеченные	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1 x 10
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются
	бактерии рода Proteus в 0,1 г	не допускаются

© АО «Кодекс», 2022

Исключительные авторские и смежные права принадлежат АО «Кодекс».

Политика конфиденциальности персональных данных