27.10.2022

ПродЭксперт

Самое важное и интересное для специалистов пищевой промышленности

Об акцизе на сахаросодержащие напитки

Госдума приняла в первом чтении поправки в Налоговый кодекс, которые вводят в РФ с 1 января 2023 г. акциз на сахаросодержащие напитки в размере 7 рублей за литр.

Законопроект (sozd.duma.gov.ru) был внесен в парламент правительством 28 сентября, вместе с проектом трехлетнего федерального бюджета. Он включает налоговые новации по изъятию доходов у ряда отраслей.

Предполагается, что новый акциз коснется безалкогольных напитков, произведенных с добавлением сахара или иных подслащивающих веществ в объеме более 5 граммов на 100 мл. К безалкогольным отнесены напитки, изготовленные с использованием питьевой или минеральной воды, с объемной долей этилового спирта не более 0,5%, а также напитки, изготовленные на спиртосодержащем сырье, с объемной долей этилового спирта не более 1,2%.

Обратите внимание. В перечень подакцизных товаров не планируется включать напитки брожения, квас с содержанием этилового спирта от 0,5% до 1,2% включительно, соки, нектары, сокосодержащие напитки, морсы.

Дополнительные доходы от нового акциза оцениваются в 35 млрд рублей ежегодно. Предполагается, что средства пойдут на реализацию мероприятий федерального проекта «Борьба с сахарным диабетом», говорится в пояснительной записке к документу.

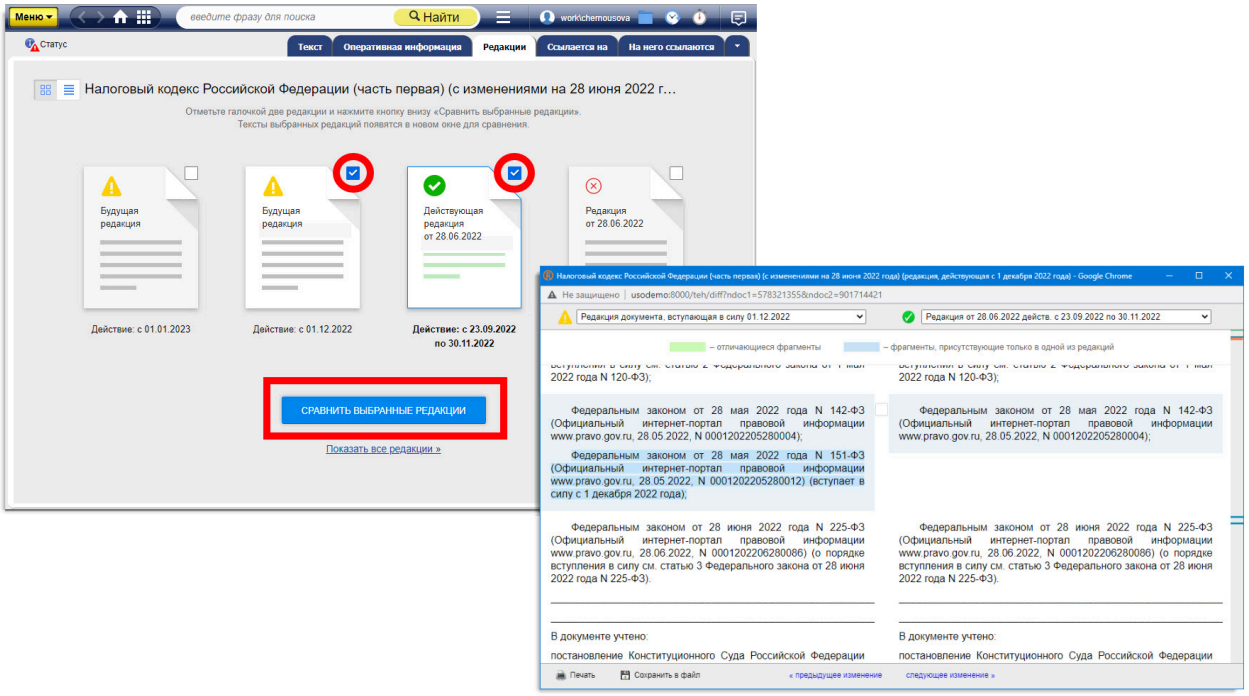
Идея акциза на сладкие напитки обсуждалась в РФ несколько лет. Правительство возвращалось к ней в 2021 году. Газета «Ведомости» сообщала, что правительство поручило ведомствам рассмотреть вопрос по акцизам на сахаросодержащие напитки. Минсельхоз тогда не одобрил идею, опасаясь роста цен, снижения производства, сокращения числа производителей и появления нелегального рынка. Против инициативы выступали Союз производителей соков, воды и напитков, а также Российский союз промышленников и предпринимателей (РСПП).

Источник: www.interfax.ru

Нормативные документы в области пищевой промышленности постоянно изменяются, поэтому специалистам важно быть в курсе всех поправок. Чтобы быстро определять изменения, произошедшие в документах, воспользуйтесь сервисом «Сравнение редакций» линейки систем «Техэксперт» для энергетики. Сервис позволит вам:

- проанализировать изменения, произошедшие в документе;
- сравнить отдельные части документа.

Воспользуйтесь преимуществами сервисов «Техэксперт» при работе с документами!



Ещё не работаете с «Техэксперт» для пищевых предприятий? Попробуйте бесплатный доступ!

ПОПРОБОВАТЬ БЕСПЛАТНО

А знаете ли вы?

В Техэксперт включено пособие по организации питания младших школьников

В систему Техэксперт включено пособие, разработанное Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены», – «Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов в общеобразовательных организациях».

Роспотребнадзор напоминает, что для организованных коллективов (например, обучающихся в образовательных организациях) существуют блюда и продукты повышенного эпидемиологического риска.

Такие блюда, как макароны по-флотски с фаршем, сырокопченые колбасы, яичница, макароны с яйцом, фаршированные блинчики, форшмак запрещены для питания в организованных коллективах уже более 30 лет.

В соответствии с технологией приготовления эти блюда не проходят необходимую термическую обработку, которая может обеспечить нужный уровень безопасности в течение двух часов с момента приготовления блюд и реализации их без повторного подогрева. Сырокопченые колбасы также являются источником дополнительного поступления в организм соли и тяжелых для переваривания детским организмом жиров животного происхождения.

Исключение потенциально опасных для здоровья детей продуктов определяет безопасность меню школьного питания, а также обеспечивает реализацию на практике принципов здорового питания и создает популяционный уровень профилактики нарушений здоровья детей.

Важно помнить, что ассортимент продуктов для питания детей достаточно широкий и позволяет обеспечить вкусное и разнообразное меню, даже при наличии списка запрещенных продуктов и блюд. Например, макароны как самостоятельный гарнир или как гарнир с сыром не запрещены.

Что есть сегодня в школьном меню:

1) Продукты и блюда, которые отвечают принципам здорового питания. Продукты, которые обеспечивают организм энергией, витаминами и микроэлементами, необходимыми для гармоничного роста и развития ребенка; богатые незаменимыми аминокислотами и полиненасыщенными жирными кислотами, клетчаткой.

2) Блюда, соответствующие завтраку (каши, творожные и яичные блюда, овощи и фрукты, горячие напитки, в том числе с добавлением ягод и меда, могут включаться гарниры с основными мясными и рыбными блюдами), обеду (овощные закуски, первые блюда, гарниры, основные мясные и рыбные блюда, мясные запеканки, компоты или кисели, фрукты).

3) Блюда, в рецептуре которых использованы щадящие методы кулинарной обработки (отваривание, тушение, запекание).

Продукты и блюда, которых нет и не должно быть в школьном меню:

1) Продукты и блюда, определяющие эпидемиологические риски здоровью детей.

2) Продукты и блюда, обладающие раздражающим эффектом на слизистую желудочно-кишечного тракта.

3) Продукты, характеризующихся повышенным содержанием соли и сахара, жиров животного происхождения.

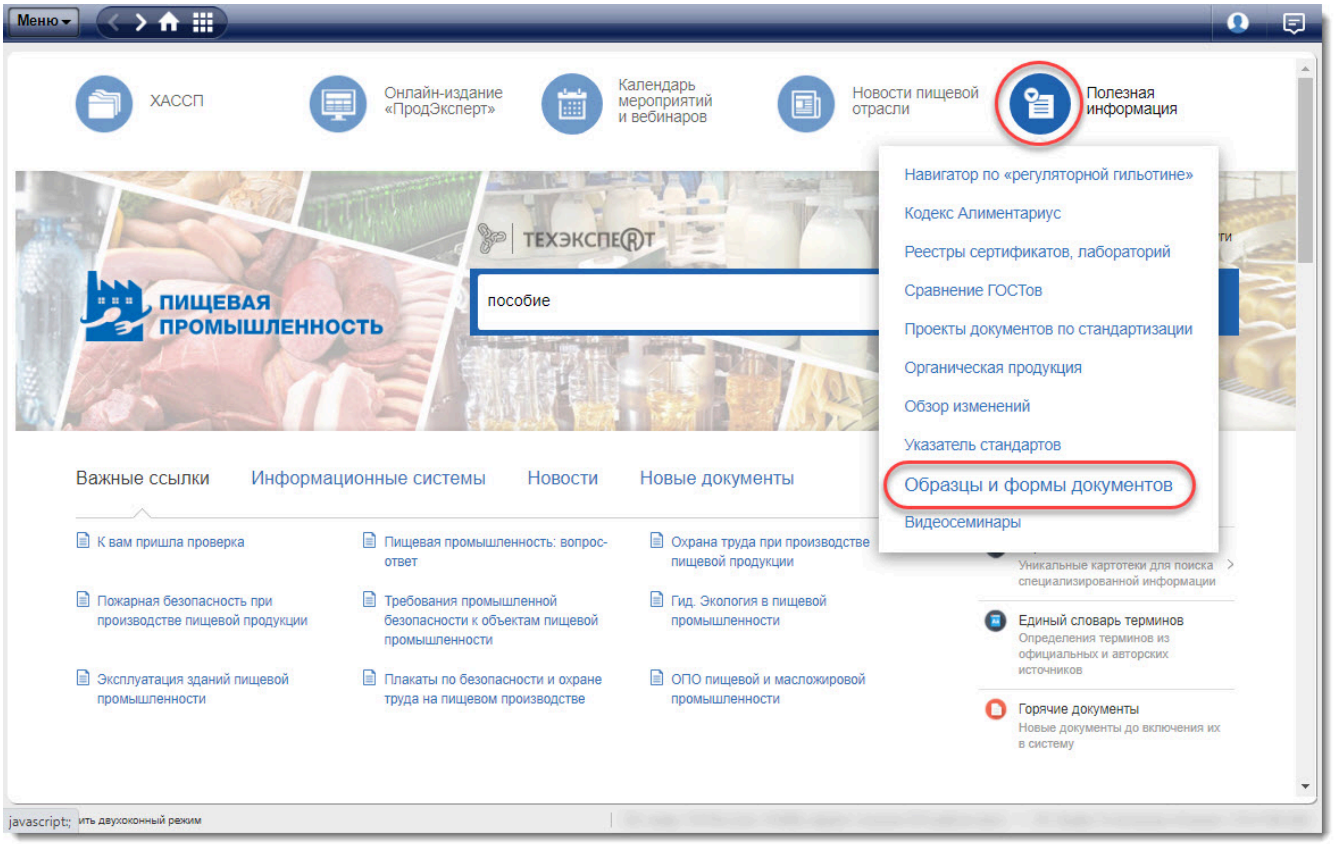
4) Блюда, в рецептуре которых используется жарение в качестве способа кулинарной обработки.

Таким образом, с помощью формирования здорового и разнообразного меню школьного питания создаются условия для гармоничного роста и развития детей, профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, формирования здоровых пищевых стереотипов поведения, здоровых вкусовых пристрастий, сокращаются риски избыточной массы тела, ожирения, сахарного диабета, анемий, гиповитаминозов, болезней системы кровообращения.

Источник:
https://www.rospotrebnadzor.ru/

Используйте подборку готовых образцов и форм для оформления ваших производственных документов. В отраслевом комплекте систем «Техэксперт: Пищевая промышленность» пользователям доступна обширная база готовых материалов. Все они поддерживаются в актуальном состоянии и отвечают требованиям нормативных документов.

Доступ по ссылке «Образцы и формы документов» на главной странице под баннером «Полезная информация».



Обратите внимание. Здесь представлены образцы и формы, необходимые для внедрения системы ХАССП на предприятии. Кроме того пользователям доступны примерные формы документированных процедур по различным процессам на пищевом производстве, например, по управлению несоответствующей продукцией. Также большой популярностью у специалистов пользуется «Руководство по системе менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов» с комплектом форм к нему.

Готовые образцы и формы от «Техэксперт» в помощь специалисту пищевой отрасли!

Новые документы в отраслевом комплекте «Техэксперт Пищевая промышленность», октябрь 2022

Список новых документов

Вопрос-ответ

Вопрос:

Чепис Валентина Васильевна

Можно ли в пищевой ценности на молочную продукцию указывать йод?

Ответ:

В случае дополнительного введения нутриентов и превышения их содержания от средней суточной потребности – да, надо выносить на этикетку информацию о содержании йода в продукции.

Обоснование:

Для обеспечения рационального выбора пищевой продукции Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 881 введен в действие Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», определяющий перечень необходимой и достоверной информации о продукции, которая должна быть вынесена на потребительскую упаковку. Согласно ст.4 раздела 4.9 пункта 8 настоящего технического регламента на потребительскую упаковку пищевой продукции выносится количество белков, жиров, углеводов и энергетическая ценность (калорийность) пищевой продукции. В маркировке пищевой продукции количество пищевых ингредиентов указывается в граммах и/или в процентах от средней суточной потребности. Количество витаминов и минеральных веществ в пищевой продукции указывается в случае обогащения (дополнительного введения) нутриентов в продукцию, либо в случае если естественное содержания нутриентов в 100 граммах или 100 миллилитрах либо в одной порции пищевой продукции (в случае приведения пищевой ценности в расчете на одну порцию) составляет 5 и более процентов величин, отражающих среднюю суточную потребность взрослого человека в витаминах и минеральных веществах. Если пищевая продукция выпускается для определенной категории граждан (например, дети различных возрастных категорий), то пищевая и энергетическая ценность продукции рассчитывается исходя из учета средней суточной потребности данной категории.

В дополнение к имеющейся информации об энергетической ценности (калорийности), количестве белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ необходимо выносить на этикетку:

— количество насыщенных жирных кислот и трансизомеров жирных кислот;

— количество усвояемых углеводов, в т.ч. моно- и дисахаридов;

— количество добавленного сахара;

— количество добавленного хлорида натрия (поваренной соли).

Согласно пункта 10 ТР ТС 022/2011: «Для биологически активных добавок к пище в отношении веществ, источником которых являются данные биологически активные добавки, а для обогащенной пищевой продукции – в отношении веществ, использованных для обогащения такой пищевой продукции, дополнительно должна быть указана пищевая ценность в процентном отношении к величинам, определенным в порядке, установленном пунктом 9 части 4.9 настоящей статьи».

Согласно Приложению 5 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» соблюдаются Условия при использовании в маркировке пищевой продукции информации об отличительных признаках пищевой продукции. Средняя суточная потребность взрослого человека в основных пищевых веществах и энергии для нанесения маркировки пищевой продукции указана в Приложении 2 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», где указаны основные пищевые вещества, рекомендуемый уровень суточного потребления, энергетическая ценность, белки, жиры, в том числе, полиненасыщенные жирные кислоты, усвояемые углеводы, в том числе, сахар (сахароза), пищевые волокна, минеральные вещества: Кальций, мг 1000, Фосфор, мг 800, Железо, мг 14, Магний, мг 400, Цинк, мг 15, Йод, мкг 150, Калий, мг 3500, Селен, мг 0,07. Витамины:

Витамин А, мкг 800 Витамин D, мкг 5, Витамин Е, мг 10, Витамин С, мг 60, Тиамин, мг 1,4, Рибофлавин, мг 1,6, Ниацин, мг 18, Витамин В, мг 2, Фолацин, мкг 200, Витамин В, мкг 1, Биотин, мг 0,05, Пантотеновая кислота, мг 6.

Кроме того, 21 января 2020 года Президент РФ подписал Указ N 20 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации». Настоящая Доктрина учитывает рекомендации Продовольственной и сельскохозяйственной организации Объединенных Наций (ФАО) по предельной доле импорта и запасов продовольственных ресурсов. Стратегической целью обеспечения продовольственной безопасности является обеспечение населения страны безопасной, качественной и доступной сельскохозяйственной продукцией, сырьем и продовольствием в объемах, обеспечивающих рациональные нормы потребления пищевой продукции. Согласно настоящей Доктрине – рациональные нормы потребления пищевой продукции – рацион, представленный в виде набора продуктов, включающего пищевую продукцию в объемах и соотношениях, отвечающих современным научным принципам оптимального питания, учитывающий сложившуюся структуру и традиции питания большинства населения.

© АО «Кодекс», 2025

Исключительные авторские и смежные права принадлежат АО «Кодекс».

Политика конфиденциальности персональных данных