

12.01.2023

ПродЭксперт



Самое важное и интересное для специалистов пищевой промышленности

Изменения в техрегламент ТС «О безопасности пищевой продукции»

Совет Евразийской экономической комиссии установил единые требования к шоколаду, шоколадным изделиям и какао-продуктам.

Внесены изменения в решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880.

Изменения вступают в силу 25 июля 2023 года (Решение Совета ЕЭК от 25.11.2022 N 173).

В частности, новой статьей дополнена глава 1 «Область применения» данного техрегламента в отношении введения отдельных требований и идентификационных признаков для:

- шоколада;
- шоколадных изделий;
- шоколадной глазури;
- шоколадной массы;
- какао-продуктов.

Согласно изменениям:

- к шоколаду относят горький, темный, обыкновенный, сладкий, молочный, экстрамолочный, белый шоколад, шоколад с начинкой и шоколад в порошке;
- к шоколадным изделиям — кондитерские изделия, которые содержат 25% и более отделяемой составной части шоколада от общей массы изделия;
- к какао-продуктам – какао тертое, масло какао, какао-порошок, какао-крупку и какао-жмых.

По новым обязательным требованиям шоколад, выпускаемый в обращение в ЕАЭС, должен содержать 35% и более общего сухого остатка какао, в том числе 18% и более масла какао.

Для производства шоколада не допускается использовать животные жиры, за исключением молочного жира, но допускается использовать эквиваленты масла какао и (или) улучшители масла какао SOS-типа, суммарная массовая доля которых в шоколаде не должна превышать 5%.

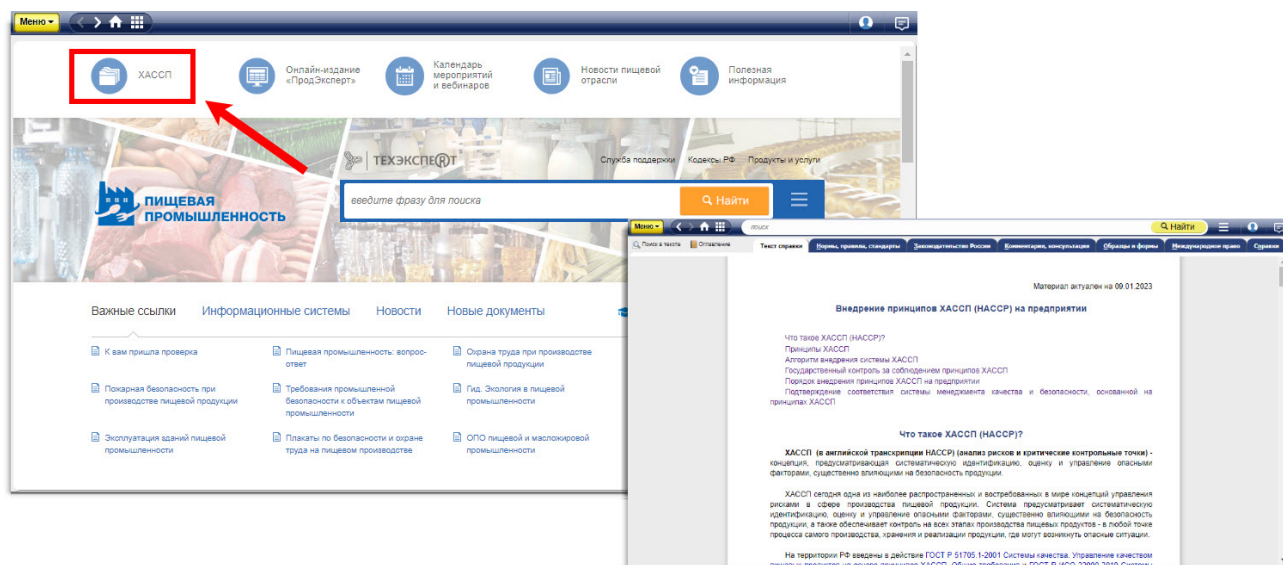
Источник:
<https://www.alta.ru/>

Чтобы произведенная пищевая продукция была не только вкусной, но еще и безопасной для потребителей, необходимо контролировать процессы производства и реализации. Выявить, проанализировать и управлять опасными факторами при изготовлении пищевой продукции поможет ХАССП. ХАССП — это концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, влияющими на безопасность продукции.

В отраслевом комплекте систем «Техэксперт: Пищевая промышленность» доступен справочный материал по ХАССП, который содержит:

- информацию о системе;
- гид по внедрению системы ХАССП на предприятии;
- государственный контроль за соблюдением принципов ХАССП;
- образцы и формы документов;
- подборку наиболее важных нормативных документов по безопасности пищевого производства.

Доступ к информации – под баннером «ХАССП» на главной странице комплекта систем для пищевой промышленности от «Техэксперт».



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

А знаете ли вы?

Онлайн-конференция «Изменения 2023: Новые законы, правила, инструкции». Успейте зарегистрироваться!



С 13 по 17 февраля 2023 года в рамках Недели «Техэксперт» Консорциум «Кодекс» проведет онлайн-конференцию «Изменения 2023: Новые законы, правила, инструкции».

1 марта 2023 года вступает в силу целый ряд правовых актов, затрагивающих профессиональную деятельность специалистов разных областей: охраны труда, экологии, пожарной и промышленной безопасности, эксплуатации зданий, аккредитации. Именно этим изменениям посвящена Неделя «Техэксперт» в феврале 2023 года.

Генеральным партнёром Недели «Техэксперт» в 2023 году выступает РИА «Стандарты и качество».

Почему важно посетить онлайн-конференцию?

- Главное мероприятие, посвященное изменениям с 1 марта 2023 года.
- Детальное освещение изменений законодательства по самым обсуждаемым направлениям.
- Доклады от ведущих экспертов в рамках живого диалога.
- Онлайн-формат – возможность участия в мероприятии, где бы вы ни находились!
- Бесплатное участие.

Что входит в программу мероприятия?

Каждый день онлайн-конференции будет посвящен отдельной профессиональной тематике и охватит следующие направления:

13 февраля: «Обзор изменений обязательных требований для различных субъектов национальной системы аккредитации»;

14 февраля: «Масштабные изменения в области охраны труда с 1 марта 2023 года: от теории к практике»;

15 февраля: «Отнесение отходов к побочной продукции: как действовать в 2023 году?»;

16 февраля: «Новые требования к производственной безопасности: что изменится в работе специалиста с 1 марта 2023 года?»;

17 февраля: «Анализ изменений в порядке цифровой маркировки пищевой продукции»;

БОНУСНАЯ СЕКЦИЯ 17 февраля: «Изменения в регулировании отрасли. Практики о внедрении ТИМ». Бонусная секция проходит в рамках параллельного вещания конференции.

Как зарегистрироваться?

Перейдите на [официальный сайт мероприятия](#) и зарегистрируйтесь на любые дни конференции.

Участие БЕСПЛАТНОЕ!

РЕГИСТРАЦИЯ →

Ждем вас на онлайн-конференции «Изменения 2023: Новые законы, правила, инструкции»: успейте зарегистрироваться и принять участие!

Не упустите возможность получить важную информацию об изменениях в вашей профессиональной сфере деятельности!

Вопрос-ответ



Лисицкая Ольга
Сергеевна

Вопрос:

Что считается с точки зрения норм закона сухим и прохладным местом для хранения пищевых продуктов, в частности для специализированных сухих смесей, и какие параметры влажности и температуры отвечают понятию сухое прохладное место?

Ответ:

Действующим законодательством, устанавливающим требования к пищевой продукции, не регламентированы параметры температуры и влажности, соответствующие понятию «сухое прохладное место». Рекомендуем уточнить данную информацию у изготовителя продукции, поскольку именно он отвечает за регламентацию условий хранения пищевой продукции.

Обоснование:

В соответствии с пунктом 6 статьи 7 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), принятого Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880, условия хранения пищевой продукции устанавливаются изготовителем.

В соответствии с пунктом 7 статьи 17 ТР ТС 021/2011 при хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям ТР ТС 021/2011 и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Пищевая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции (пункт 9 статьи 17 ТР ТС 021/2011).

Условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, в обязательном порядке включаются в маркировку упакованной пищевой продукции (подпункт 6 пункта 1 части 4.1 статьи 4 Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011)), принятого Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 881).

В данном случае, как мы понимаем, условия хранения пищевой продукции указаны как «хранить в сухом прохладном месте».

При этом ни ТР ТС 021/2011, ни ТР ТС 022/2011, ни иными нормативными правовыми актами, устанавливающими общие требования к пищевой продукции, не раскрыто понятие «сухое прохладное место» с указанием конкретной температуры и влажности хранения.

Отметим, что в силу пункта 1 части 4.12 статьи 4 ТР ТС 022/2011 маркировка пищевой продукции должна быть понятной и не вводить в заблуждение потребителей (приобретателей). А, значит, маркировка «хранить в сухом прохладном месте» должна быть понятна потребителю без дополнительных объяснений, что применительно к приведенному словосочетанию не выполняется, ведь не указаны конкретные температурные и влажностные параметры хранения.

Термин «прохладное место» раскрыт, например, в отношении лекарственных средств и обозначает соблюдение температурного режима от +8 до +15°C (Общая фармакопейная статья ОФС.1.1.0010.18 «Хранение лекарственных средств», утв. Приказом Минздрава России от 21.04.2020 N 352).

Однако применительно к рассматриваемой ситуации пищевая продукция и лекарственные препараты не являются смежными видами продукции, поэтому не видим правовых оснований использовать данный норматив применительно к пищевым продуктам по аналогии.

Поскольку диапазон температур для такого режима хранения пищевой продукции (сухое прохладное место) не регламентирован, на практике изготовитель может подразумевать под такими условиями разные режимы.

Например, по обстоятельствам спора, рассмотренного Десятым арбитражным апелляционным судом (Постановление от 29.11.2019 N 10АП-20682/2019 по делу N А41-39543/2019), согласно маркировке производителя, хранение продукции осуществляется в сухом, прохладном и проветриваемом месте, а именно до температуры 20°C при относительной влажности не более 70%.

В другом случае маркировка пищевой добавки предусматривала хранение в сухом прохладном месте при температуре от +15 до +25°C (Постановление Седьмого арбитражного апелляционного суда от 25.08.2015 N 07АП-6980/2015 по делу N А27-6789/2015).

Поэтому целесообразнее всего уточнить конкретный диапазон температур хранения и параметры влажности, соответствующие маркировке «сухое прохладное место», непосредственно у изготовителя.

© АО «Кодекс», 2023

Исключительные авторские и смежные права принадлежат АО «Кодекс».

Политика конфиденциальности персональных данных