

06.05.2026

# ПродЭксперт



**Самое важное и интересное для специалистов пищевой промышленности**

---

## Новые критерии качества БАД: на что ориентироваться производителю

*Источник изображения [magnific.com/ru](https://magnific.com/ru)*

Правительство РФ утвердило критерии качества биологически активных добавок (БАД) и их эффективности в зависимости от степени влияния на здоровье человека (постановление № 398 от 13.04.2026 «Об утверждении критериев качества биологически активных добавок к пище и их эффективности в зависимости от степени влияния на здоровье человека» опубликовано на портале правовой информации).

Чтобы биодобавка считалась качественной, должны быть выполнены четыре условия одновременно:

- наличие у изготовителя действующего свидетельства о госрегистрации;
- наличие у БАД маркировки средствами идентификации и наличие сведений о биодобавке в системе мониторинга;
- соответствие БАД показателям безопасности и количественному содержанию биологически активных веществ, указанных в технической документации изготовителя, подтвержденное аккредитованной испытательной лабораторией в РФ;
- соответствие находящейся в обороте БАД требованиям, установленным техническими регламентами Евразийского экономического союза (ЕАЭС).

Документом также утверждены критерии эффективности БАД в зависимости от степени влияния на здоровье человека. Применяется один из трех критериев:

- публикации в научных изданиях;
- наличие в действующих клинических рекомендациях информации по вопросам эффективности применения БАД;

— наличие у изготовителя БАД собственной информации об изучении эффективности биодобавки.

Источник: [pharmvestnik.ru](http://pharmvestnik.ru)

Но чтобы понять, насколько важны эти новые критерии и что именно они меняют для производителя, нужно сначала вспомнить, что такое БАД с точки зрения закона. И главное — как устроена вся система: от производства до прилавка. Поможет разобраться в вопросе справочный материал от «Техэксперт» — «БАДы».

Пользователям комплекта «Техэксперт: Пищевая промышленность» доступна информация о:

- Что такое БАДы?
- Производство БАДов
- Маркировка БАДов
- оборот БАДов

Справочный материал включен в состав «Справочника по пищевой промышленности» и помимо основной информации подробно разъясняет Основные требования к производству БАДов в удобной табличной форме.

Материал актуален на 30.04.2026

## БАДы

### Что такое БАДы?

Биологически активные добавки к пище (БАД) - природные и (или) идентичные природным биологически активные вещества, а также пробиотические микроорганизмы, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевой продукции (ст.4 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции").

Не следует путать БАДы с пищевыми добавками: последние не обладают биологической активностью.

БАДы делятся на три вида: нутрицевтики, парафармацевтики, зубиотики (пробиотики). Согласно Методическим указаниям по методам контроля от 15.10.1998 N 2.3.2.721-98 **Определение безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище:**

- Нутрицевтики - биологически активные добавки к пище, применяемые для коррекции химического состава пищи человека (дополнительные источники нутриентов: белка, аминокислот, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ, пищевых волокон).

А знаете ли вы?

# Совет ЕЭК расширил число маркируемых в ЕАЭС товаров

Советом Евразийской экономической комиссии принят ряд решений, устанавливающих общие правила маркировки чая, кофе, какао, лакокрасочной продукции, детских игрушек и строительных материалов.

Согласно подписанным документам, государства-члены будут самостоятельно определять дату введения и порядок маркировки продукции средствами идентификации на своей территории, уведомляя об этом ЕЭК не позднее чем за шесть месяцев до начала соответствующих мероприятий.

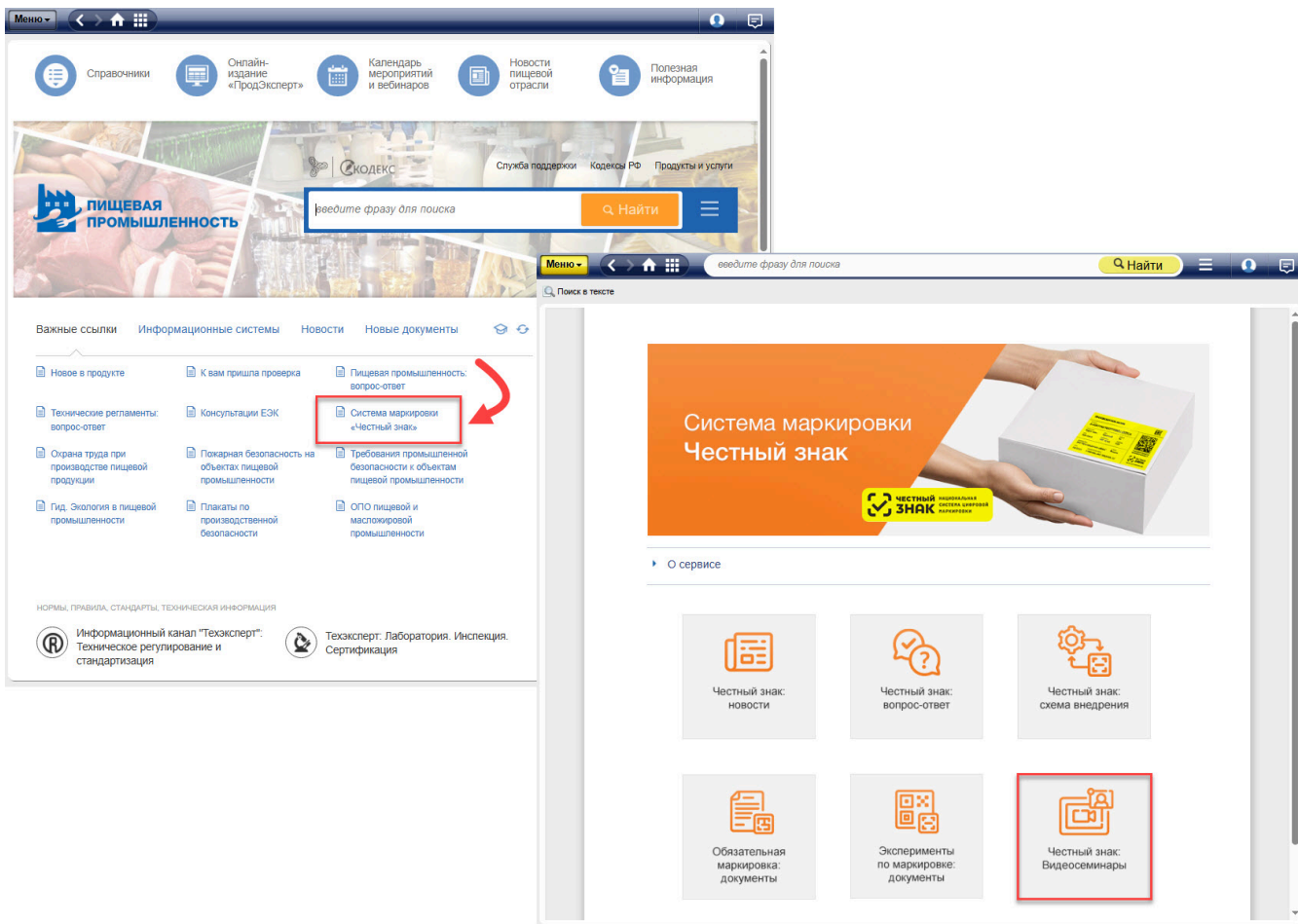
«Расширение числа маркируемых товарных категорий свидетельствует о развитии общей системы маркировки Союза, позволяющей потребителям убедиться в подлинности продукции, а также повышающей конкурентоспособность добросовестных участников рынка за счет уменьшения незаконного оборота», — отметил министр по торговле ЕЭК Андрей Слепнев.

Он подчеркнул, что маркировка новых групп товаров будет производиться по унифицированным правилам с соблюдением положений базовой технологической организационной модели системы маркировки товаров средствами идентификации в ЕАЭС, утвержденной Решением Совета ЕЭК в 2019 году. Таким образом будет обеспечиваться взаимное признание кодов, что исключит необходимость перемаркировки товаров при их обращении в Союзе.

*Источник: eec.eaeunion.org*

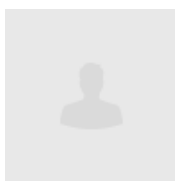
Подробную информацию о маркировке товаров средствами идентификации можно получить, воспользовавшись сервисом «Система маркировки Честный знак», который совсем недавно пополнился новым разделом — «Честный знак: видеосеминары». Информация поможет разобраться в вопросах обеспечения маркировки продукции в соответствии со всеми актуальными требованиями.

**Обратите внимание.** При проведении новых видеосеминаров по «Честному знаку» раздел будет пополняться.



Вступайте в профессиональное сообщество «Техэксперт» в **МАКС!**

## Вопрос-ответ



Андреенко Татьяна  
Олеговна

### Вопрос:

В Положении № 818 указано, что мучные кондитерские изделия — торты и печенье.

Надо ли маркировать пряники с кодом ТН ВЭД 1905 90 900 0 и с какого периода?

### Ответ:

Пряничное изделие по определению — это мучное кондитерское изделие на основе муки, сахаров и/или меда, с содержанием пряностей или без них. В составе пряников присутствуют подслащивающие вещества (сахар или мед), и корректнее присвоить данному виду продукции код ТН ВЭД 1905 90 600 0.

Постановление Правительства РФ от 31 мая 2025 года № 818 устанавливает этапы внедрения маркировки кондитерских изделий с 1 мая 2026 года в отношении сладостей и кондитерских изделий, относящихся к кодам товарной номенклатуры 1905 90 600 0.

### Обоснование:

Для определения обязательности маркировки необходимо корректно классифицировать продукцию.

ГОСТ 15810-2014 «Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Общие технические условия»:

Пряничное изделие — мучное кондитерское изделие на основе муки (с содержанием муки в выпеченном полуфабрикате не менее 30%), сахаров и/или меда, с содержанием пряностей или без них, разнообразной формы с выпуклой верхней поверхностью, с оттиском рисунка на поверхности или без него, массовой долей влаги от 8,5% до 20%, массовой долей общего сахара не менее 24%, массовой долей жира не более 15%.

Пряничное изделие по своему определению содержит сахара и/или мед, которые, в свою очередь, являются подслащивающими веществами.

Товарная позиция с кодом ТН ВЭД 1905 90 900 0 — прочие мучные кондитерские изделия, пирожные, печенье и прочие хлебобулочные и мучные кондитерские изделия, содержащие или не содержащие какао; вафельные пластины, пустые капсулы, пригодные для использования в фармацевтических целях, вафельные облатки для запечатывания, рисовая бумага и аналогичные продукты, прочие.

Товарная позиция с кодом ТН ВЭД 1905 90 600 0 — прочие мучные кондитерские изделия, пирожные, печенье и прочие хлебобулочные и мучные кондитерские изделия, содержащие или не содержащие какао; вафельные пластины, пустые капсулы, пригодные для использования в фармацевтических целях, вафельные облатки для запечатывания, рисовая бумага и аналогичные продукты с добавлением подслащивающих веществ.

Их принципиальная разница состоит в наличии подслащивающих веществ.

Код ТН ВЭД 1905 90 600 0 является наиболее подходящим для пряников.

Правила маркировки отдельных видов сладостей и кондитерских изделий, упакованных в потребительскую упаковку, средствами идентификации, установлены постановлением Правительства РФ от 31.05.2025 № 818.

Подп. «б», п.3 постановления Правительства РФ от 31.05.2025 № 818:

Маркировка средствами идентификации («Честный знак») обязательна для упакованных в потребительскую упаковку сладостей и кондитерских изделий, относящихся к коду ТН ВЭД 1905 90 600 0, с 1 мая 2026 года.

*Андриенко Татьяна Олеговна*



© АО «Кодекс», 2026

*Исключительные авторские и смежные права принадлежат АО «Кодекс».*

*Политика конфиденциальности персональных данных*