


Требования к маркировке пищевой продукции. Особенности подтверждения соответствия

Амирова Р.И.
Эксперт по сертификации
продукции,
СМБПП и СМК
моб. тел 89174217465



После распада СССР был создан Таможенный союз.

**Таможенный союз ЕАЭС – соглашение
между странами Евразийского
экономического союза, заключенное
для создания комфортных условий
торговли между государствами-
участниками ЕАЭС**

Какие страны входят в ЕАЭС?

- До момента создания Евразийского экономического союза в 2015 году в Таможенный союз входили только три страны – Беларусь, Россия и Казахстан.

- По состоянию на 2024 год в Таможенный союз входят следующие страны:

- Российская Федерация;
- Республика Беларусь;
- Республика Казахстан;
- Республика Армения;
- Кыргызская Республика.



Обзор технических регламентов Таможенного союза

О безопасности
пищевой продукции
ТР ТС 021/2011

Пищевая продукция в
части ее маркировки
ТР ТС 022/2011

О безопасности упаковки
ТР ТС 005/2011

О безопасности
пищевых добавок
ТР ТС 029/2012

О безопасности мяса птицы и продукции
его переработки ТР ТС 050/2106

Технический регламент на молоко и
молочную продукцию ТР ТС 033/2013

Технический регламент на соковую
продукцию ТР ТС 023/2011

Технический регламент на
масложировую продукцию ТР ТС
024/2011

О безопасности продуктов диетического,
специального и лечебно-
профилактического питания ТР ТС 027/2012

О безопасности мяса и мясопродуктов ТР ТС
034/2013

О безопасности рыбы и рыбной продукции
ТР ЕАЭС 040/2106

О безопасности зерна ТР ТС 015/2011

О безопасности алкогольной продукции ТР
ЕАЭС 047/20108

О безопасности упакованной питьевой
воды, включая природную минеральную
ТР ЕАЭС 044/2017



Каждый регламент содержит требования

К

- продукции
- процессам производства
- идентификации
- маркировке
- оценке (подтверждению) соответствия

О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

ГЛАВА 4. ОЦЕНКА (ПОДТВЕРЖДЕНИЕ) СООТВЕТСТВИЯ
СТАТЬЯ 21. ФОРМЫ ОЦЕНКИ (ПОДТВЕРЖДЕНИЯ)
СООТВЕТСТВИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ И ПРОЦЕССОВ
ПРОИЗВОДСТВА (ИЗГОТОВЛЕНИЯ), ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ
(ТРАНСПОРТИРОВКИ), РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ
Оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции
требованиям настоящего технического регламента и (или)
технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды
пищевой продукции проводится в формах:

- 1) подтверждения (декларирования) соответствия пищевой продукции;**
- 2) государственной регистрации специализированной пищевой продукции;**
- 3) государственной регистрации пищевой продукции нового вида;**
- 4) ветеринарно-санитарной экспертизы.**

Процедура подтверждения соответствия

ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ

выпускаемая в обращение на территории ЕАЭС подлежит

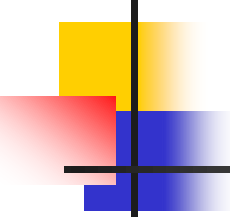
декларированию соответствия

**декларирование соответствия - форма подтверждения
соответствия продукции требованиям технических регламентов**

Что относим к пищевой продукции согласно ТР ТС 021/2011?

- пищевая продукция** - продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в том числе специализированная пищевая продукция, упакованная питьевая вода (в том числе природная минеральная вода, купажированная питьевая вода, обработанная питьевая вода, природная питьевая вода, питьевая вода для детского питания, искусственно минерализованная питьевая вода), алкогольная продукция (в том числе пиво и напитки на основе пива), безалкогольные напитки, биологически активные добавки к пище (БАД), жевательная резинка, закваски и стартовые культуры микроорганизмов, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное (пищевое) сырье;

Что относим к пищевой продукции согласно ТР ТС 021/2011?



Непереработанная пищевая продукция животного происхождения - не прошедшие переработку (обработку) туши (тушки) продуктивных животных всех видов, их части (включая кровь и субпродукты), молоко сырое, сырое обезжиренное молоко, сливки сырые, продукция пчеловодства, яйца и яйцепродукция, улов водных биологических ресурсов, продукция аквакультуры

Что относим к пищевой продукции согласно ТР ТС 021/2011?

**Специализированная пищевая продукция
подлежит государственной регистрации.**

К специализированной пищевой продукции относятся:

- **пищевая продукция для детского питания, в том числе вода питьевая для детского питания;**
- **пищевая продукция для диетического лечебного и диетического профилактического питания;**
- **минеральная природная, лечебно-столовая, лечебная минеральная вода с минерализацией свыше 1 мг/дм³ или при меньшей минерализации, содержащая биологически активные вещества в количестве не ниже бальнеологических норм;**
- **пищевая продукция для питания спортсменов, беременных и кормящих женщин;**
- **биологически активные добавки к пище (БАД).**

- Регистрацию декларирований о соответствии на пищевую продукцию проводит сам производитель продукции или импортер при декларировании соответствия продукции, ввозимой из-за пределов РФ и Евразийского экономического союза.**

Процедура подтверждения соответствия

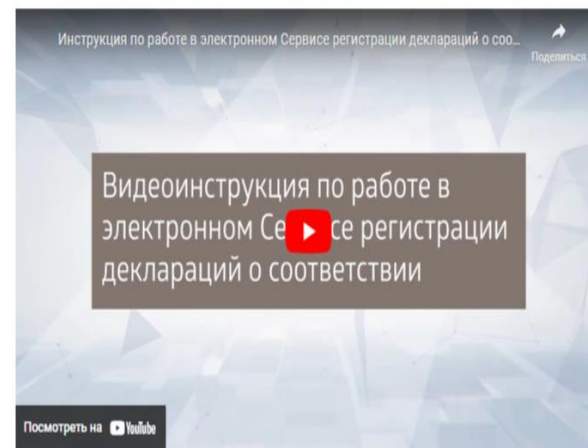
- Реестр деклараций о соответствии ведет Федеральная служба по аккредитации (ФСА)
- **Декларация** о соответствии регистрируется в едином реестре в **электронной форме** с использованием информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" посредством специализированного сервиса автоматизированной электронной регистрации деклараций о соответствии (далее - **сервис регистрации деклараций о соответствии**).
- Для этого **предприятию** изготовителю **необходимо получить** в налоговом органе **электронно-цифровую подпись (ЭЦП)**.

Сервис регистрации деклараций о соответствии

Сервис позволяет регистрировать и прекращать действие деклараций следующих типов

- Декларации о соответствии требованиям технических регламентов Евразийского экономического союза (Таможенного союза)
- Декларации о соответствии требованиям технических регламентов РФ
- Декларации о соответствии продукции, включенной в Единый перечень РФ
- Декларации о соответствии продукции, включенной в Единый перечень Евразийского экономического союза (Таможенного союза)
- Декларации о соответствии продукции по постановлению Правительства РФ от 12.03.2022 № 353 «Об особенностях разрешительной деятельности в Российской Федерации в 2022 году»

Используйте Сервис. Вы сможете формировать печатные формы деклараций о соответствии и приложений к ним
Зарегистрированные декларации будут доступны для просмотра в *открытой части реестра деклараций о соответствии* на официальном сайте Федеральной службы по аккредитации сразу после подписания квалифицированной электронной подписью.



РАЗДЕЛЫ

АККРЕДИТАЦИЯ В СФЕРЕ ТУРИЗМА [ЗДЕСЬ](#)

Подать заявление на аккредитацию по негосударственной экспертизе через портал госуслуг

Начать



СЕРВИСЫ

- Электронная приемная
- Подать заявление на аккредитацию
- Зарегистрировать декларацию**
- Конфигуратор областей аккредитации
- Интерактивный помощник
- Вопросы и ответы

РЕЕСТРЫ

АККРЕДИТОВАННЫЕ ЛИЦА	СЕРТИФИКАТЫ И ДЕКЛАРАЦИИ	ЭКСПЕРТНЫЕ ОРГАНИЗАЦИИ	РЕЕСТР ILAC MRA
ОРГАНИЗАЦИИ ПО ПОВЕРКЕ СЧЕТЧИКОВ ВОДЫ	ЭКСПЕРТЫ ПО АККРЕДИТАЦИИ	ОРГАНИЗАЦИИ ПО КЛАССИФИКАЦИИ ТУРИСТИЧЕСКИХ ОБЪЕКТОВ	КЛАССИФИЦИРОВАННЫЕ ГОСТИНИЦЫ

Все реестры >

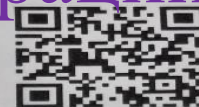
ВАЖНО

Процедура подтверждения соответствия

• ***Ответственность за правильное и достоверное декларирование соответствия полностью несет декларант***



• За недостоверное декларирование соответствия продукции статьи 14.43, 14.44 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях предусмотрена административная ответственность.



Eurasian Conformity Mark (Eurasian Conformity Mark)

ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ
ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Заявитель: АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "ПИЩЕПРОМ", Место нахождения (адрес юридического лица) и адрес места осуществления деятельности: 450022, РОССИЯ, РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН, ГОРОД УФА, УЛИЦА МЕНДЕЛЕЕВА, ДОМ 153, ОГРН: 1030204202907, Номер телефона: +7 3472535814, Адрес электронной почты: office@pisheprom-rb.ru

В лице: Исполнительный директор Козлова Гузель Зарифовна по доверенности 1822 от 30.12.2021

заявляет, что Заправки овощные: заправка для борща, заправка для рассольника, заправка универсальная, заправка универсальная с томатной пастой

Изготовитель: "Буздякский консервный комбинат" - филиал АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "ПИЩЕПРОМ", Место нахождения (адрес юридического лица): 450022, РОССИЯ, РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН, ГОРОД УФА, УЛИЦА МЕНДЕЛЕЕВА, ДОМ 53, Адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: 452710, РОССИЯ, Республика Башкортостан, Буздякский район, село Буздяк, улица Гагарина, дом 45

Документ, в соответствии с которым изготовлена продукция: СТО 12713691-009-2019 «Консервы. Заправки овощные. Технические условия»

Код ТН ВЭД ЕАЭС: 2005995000

Серийный выпуск

Соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции; ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств; ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

Декларация о соответствии принята на основании протокола испытаний № 38437 от 26.11.2021 выданного испытательной лабораторией Федерального бюджетное учреждение здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан" (РОСС RU.0001.510408). Схема декларирования: Зд.

Дополнительная информация Требования технических регламентов соблюдаются в результате применения на добровольной основе: СТО 12713691-009-2019 «Консервы. Заправки овощные. Технические условия».. Хранить при температуре от 0°C до +20°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности 3 года. Продукция безопасна при её использовании в соответствии с целевым назначением. Заявителем приняты меры по обеспечению соответствия продукции требованиям технических регламентов

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 10.01.2025 включительно

М.П.

Козлова Гузель Зарифовна

(подпись)

(Ф. И. О. заявителя)

Регистрационный номер декларации о соответствии:

ЕАЭС N RU Д-РУ.РА01.В.03838/22

Дата регистрации декларации о соответствии:

11.01.2022

Нормативные акты



- При декларировании пищевой продукции
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,
 - ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»
 - ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»

Область применения

- ТР ТС 022/2011 не распространяется на пищевую продукцию, производство которой осуществляется организациями общественного питания в процессе оказания услуг общественного питания для потребления на месте производства, а также на пищевую продукцию, производство которой осуществляется физическими лицами в личных подсобных хозяйствах не для целей осуществления предпринимательской деятельности.
- ТР ТС 022/2011 устанавливает требования к пищевой продукции в части ее маркировки в целях предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей относительно обеспечения реализации прав потребителей на достоверную информацию о пищевой продукции.

согласно ТР ТС 022/2011

- **Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать следующие сведения:**
- **1) наименование пищевой продукции;**
- **2) состав пищевой продукции;**
- **3) количество пищевой продукции;**
- **4) дату изготовления пищевой продукции;**
- **5) срок годности пищевой продукции;**
- **6) условия хранения пищевой продукции (условия хранения после вскрытия).**
- **Для пищевой продукции, например консервированной пищевой продукции, пищевой продукции для детского питания, качество которых изменяется после вскрытия герметичной упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки;**
- **7) наименование и место нахождения организации–изготовителя или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя;**
- **8) рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;**
- **9) показатели пищевой ценности пищевой продукции;**
- **10) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее – ГМО).**
- **11) единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.**

Маркировка транспортной упаковки пищевой продукции должна содержать следующие сведения:

- 1) наименование пищевой продукции;**
 - 2) количество пищевой продукции;**
 - 3) дату изготовления пищевой продукции;**
 - 4) срок годности пищевой продукции;**
 - 5) условия хранения пищевой продукции;**
 - 6) сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции;**
 - 7) наименование и место нахождения организации– изготовителя или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя;**
- В случае если в транспортную упаковку помещена пищевая продукция без потребительской упаковки, предназначенная для дальнейшей фасовки маркировка транспортной упаковки должна соответствовать требованиям упакованной пищевой продукции.*



Основные положения регламента

- Маркировка должна быть нанесена на русском языке и на государственных языках государства-члена Таможенного союза при наличии соответствующих требований в законодательствах государств-членов Таможенного союза.
- В маркировке могут быть указаны дополнительные сведения, в том числе сведения о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована пищевая продукция, придуманное название пищевой продукции, товарный знак, сведения об обладателе исключительного права на товарный знак, наименование места происхождения пищевой продукции, наименование и место нахождения лицензиара, знаки систем добровольной сертификации.

требование ТР ТС 022/2011

Требования к формированию наименования пищевой продукции и наименований компонентов, указываемых в составе

- Наименование пищевой продукции (ПП), указываемое в маркировке, должно позволять относить продукцию к пищевой продукции, достоверно ее характеризовать и позволять отличать ее от другой пищевой продукции.
- Информацию о физических свойствах и (или) специальных способах обработки пищевой продукции (*восстановленная, копченая, маринованная, молотая, обработанная ионизирующим излучением, сублимированная пищевая продукция и подобная информация о ней*) включают в наименование ПП или располагают в непосредственной близости от наименования, если отсутствие такой информации может ввести в заблуждение потребителя (приобретателя).

Требования к формированию наименования пищевой продукции

- Не допускается в наименовании **пищевой продукции** указывать компоненты, если они или продукты их переработки **не входят в состав пищевой продукции.**
- В случае, если в составе пищевой продукции используется ароматизатор, наименование компонента, замененного этим ароматизатором и не входящего в состав пищевой продукции, допускается включать в наименование пищевой продукции с использованием слов: **со вкусом и (или) с ароматом.**

Требования к указанию состава пищевой продукции

- Компоненты указываются в порядке убывания их массовой доли на момент производства пищевой продукции.
- При наличии в пищевой продукции компонента состоящего из двух и более компонентов в составе указывается перечень всех компонентов, входящих в состав такого составного компонента, или указывается составной компонент с дополнением к нему в скобках компонентов в порядке убывания их массовой доли.
- В случае, если массовая доля составного компонента составляет 2 и менее процента, **допускается не указывать** входящие в него компоненты, за исключением пищевых добавок, ароматизаторов и входящих в их состав пищевых добавок, биологически активных веществ и лекарственных растений, компонентов, полученных с применением ГМО, компонентов, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний.

Требования к указанию состава пищевой продукции

- В случае содержания в ПП компонентов, массовая доля которых составляет 2 и менее %, допускается указывать их в любой последовательности после компонентов, массовая доля которых составляет более чем 2 %, если иное не установлено ТР ТС на отдельные виды ПП.
- При наличии в ПП ароматизатора маркировка состава должна содержать слово «ароматизатор(ы)». Придуманное название пищевой продукции в отношении ароматизаторов в составе пищевой продукции допускается не указывать.
- Компоненты, которые в процессе производства ПП были восстановлены из концентрированной, сгущенной или сухой ПП, допускается указывать в соответствии с их массовой долей после их восстановления

**Виды компонентов, наименования которых могут заменяться
наименованиями пищевой продукции
(Приложение 1 к ТР ТС 022, выдержка):**

- масла или жиры рафинированные - масло или жир с указанием происхождения: **растительное или растительный либо животное или животный**
- поваренная пищевая соль (хлорид натрия) – **соль**;
- сыр или смесь сыров – **сыр**;
- молочный белок, казеины, казеинаты, сывороточный белок и их смеси – **молочный белок**;
- пряности, составляющие не более 2 процентов массовой доли пищевой продукции – **пряности или смеси пряностей**;
- специи, составляющие не более 2 процентов массовой доли пищевой продукции – **специи или смеси специй**;
- крупы всех видов – **крупя**;
- соевый белок (изоляты, концентраты) – **соевый белок**;
- продукты яичные всех видов – **продукты яичные**

Указание пищевых добавок в составе

- При наличии пищевой добавки в составе пищевой продукции должно быть указано функциональное (технологическое) назначение (регулятор кислотности, стабилизатор, эмульгатор, другое функциональное (технологическое) назначение) и наименование пищевой добавки, которое может быть заменено индексом пищевой добавки согласно Международной цифровой системе (INS) или Европейской цифровой системе (E).
- Если пищевая добавка имеет различное функциональное назначение, указывается функциональное назначение, соответствующее цели ее использования.
- Пример: Состав: ... , фиксатор окраски – нитрит натрия, ...
фиксатор окраски (E250)

Основные положения регламента

- Для пищевых продуктов, содержащих красители (азорубин E122, желтый хинолиновый E104, желтый "солнечный закат" FCF E110, красный очаровательный AC E129, понсо 4R E124 и тартразин E102) должна наноситься предупреждающая информация «Содержит краситель (красители), который (которые) может (могут) оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей», за исключением продуктов убоя и мясной продукции для которых указанные красители используется в маркировке
- Компоненты (в том числе пищевые добавки, ароматизаторы), биологически активные добавки, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний и которые приведены на след. слайде, указываются в составе пищевой продукции независимо от их количества.
- В случаях, если указанные компоненты не использовались при производстве пищевой продукции, но их наличие в пищевой продукции полностью исключить невозможно, информация о возможном наличии таких компонентов размещается непосредственно после указания состава пищевой продукции

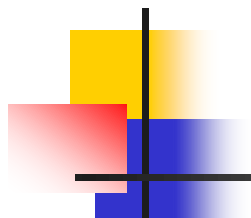
**Перечень наиболее распространенных веществ и продуктов,
которые могут способствовать возникновению
аллергических реакций или противопоказаны при
отдельных видах заболеваний:**

злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки;

- **ракообразные и продукты их переработки;**
- **моллюски и продукты их переработки;**
- **яйца и продукты их переработки;**
- **рыба и продукты ее переработки;**
- **арахис и продукты его переработки;**
- **соя и продукты ее переработки;**
- **молоко и продукты его переработки (включая лактозу);**
- **орехи и продукты их переработки;**

Перечень наиболее распространенных веществ и продуктов, которые могут способствовать возникновению аллергических реакций или противопоказаны при отдельных видах заболеваний:

- сельдерей и продукты его переработки;
- горчица и продукты ее переработки;
- кунжут и продукты его переработки;
- люпин и продукты его переработки;
- диоксид серы и сульфиты при их общем содержании более 10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на диоксид серы;
- Аспартам и его соли (содержащий фенилаланин и его соли).



Для пищевой продукции, содержащей в своем составе зерновые компоненты, после указания состава продукта допускается размещать надпись «Не содержит глютена», в случае, если не использовались зерновые компоненты, содержащие глютен или глютен был удален.

3 основных составляющих управления аллергенами и предотвращения перекрёстного заражения

- **Персонал**

Где они едят • Где располагается комната отдыха • Где они моют руки • Где они переодеваются • Где и как их рабочая одежда стирается • На каких процессах задействованы

- **Оборудование**

Как используется • Как обслуживается • Есть ли отдельное оборудование/инструменты для обращения с аллергенами или они общие

- **Процесс**

Где и как хранится аллергеносодержащая продукция и переработка, как они перемещаются по производству/складу • Есть ли отдельные линии для производства аллергеносодержащих продуктов • Как отделены другие линии

Количество упакованной пищевой продукции

- **указывается в единицах объема (мл, л), массы (г, кг).**
- **количество яиц, фруктов, овощей может указываться в шт.**
- **если пп жидкая, то указывается ее объем;**
- **если пп пастообразная, вязкая или вязкопластичной консистенции, то указывается, либо ее объем, либо масса;**
- **если пп твердая, сыпучая, является смесью твердого и жидкого вещества, то указывается ее масса.**
- **допускается одновременное использование двух величин, например масса и объем.**

Количество пищевой продукции в групповой упаковке

- **указываются общее количество продукции и число потребительских упаковок**
- **если свойства групповой упаковки для упакованной пищевой продукции позволяют хорошо видеть сведения о количестве пищевой продукции и легко подсчитать число потребительских упаковок, то на групповой упаковке допускается их не указывать**

Требования к указанию количества

- Для транспортной упаковки количество указывается в ед. объема или массы либо в шт. с указанием количества пищевой продукции, помещенной в каждую упаковочную единицу.
- Не допускается неопределенное указание количества и указание диапазона значений количества упакованной пищевой продукции.
- В случае, если пищевая продукция помещена в жидкую среду, наряду с указанием объема или массы пищевой продукции вместе с жидкой средой должны быть указаны дополнительно объем или масса пищевой продукции, помещенной в жидкую среду, в т.ч. для замороженной продукции



Дата изготовления

- **Указывается час, число, месяц при сроке годности до 72 часов;**
- **Указывается число, месяц, год при сроке годности от 72 часов до трех месяцев;**
- **Указывается месяц, год или число, месяц, год при сроке годности три месяца и более;**

Дата изготовления – дата окончания технологического процесса производства

Срок годности

- **Указывается час, число, месяц при сроке годности до 72 часов;**
- **Указывается число, месяц, год при сроке годности от 72 часов до трех месяцев;**
- **Указывается месяц, год или число, месяц, год при сроке годности три месяца и более;**
- **Допускается указание количества суток, часов, в течении которых годен продукт**

- **Примеры:**

Годен до 01.04.14

Употребить до конца 01.15

Срок годности 01.04.14

Изготовитель пищевой продукции

- **Указывают официально зарегистрированное наименование и место нахождения (адрес, включая страну) изготовителя. При несовпадении с адресом изготовителя также указывают адрес производств и лица, уполномоченного изготовителем на принятие претензий от потребителей.**
- **Продукты, упакованные не в месте их изготовления (за исключением случаев упаковывания пищевой продукции в потребительскую упаковку организациями розничной торговли), должны содержать информацию об изготовителе и юридическом лице или индивидуальном предпринимателе, осуществляющих упаковывание пищевой продукции**

Изготовитель пищевой продукции В маркировке пищевой продукции, производство которой осуществляется **несколькими изготовителями**, могут быть указаны наименование и место нахождения каждого изготовителя при условии, что способ доведения до потребителей (приобретателей) информации о каждом изготовителе, например использование **букв, цифр, символов, выделений шрифтом иного начертания**, должен **позволять однозначно определять изготовителя конкретной пищевой продукции**.

Изготовитель пищевой продукции

- Информацию о наименовании места нахождения изготовителя ПП, поставляемой из третьих стран, допускается указывать буквами латинского алфавита и арабскими цифрами или на государственном (ых) языке (ах) страны по месту нахождения изготовителя пищевой продукции при условии указания наименования страны на русском языке.
- В маркировке пищевой продукции, поставляемой из третьих стран, указывается наименование и место нахождения импортера.

Маркировка пищевой ценности

- Пищевая ценность** пищевой продукции должна быть приведена в расчете на **100 г** или **100 мл** и (или) на одну порцию.
- Энергетическая ценность (калорийность)** пищевой продукции должна быть указана в джоулях и калориях.
- Количество белков, жиров, углеводов** и энергетическая ценность должны указываться если их количество в **100 г** или **100 мл** либо в одной порции составляет **2** и более % величин, отражающих среднюю суточную потребность взрослого человека. В иных случаях – по усмотрению изготовителя.

Маркировка пищевой ценности

- **Количество витаминов и минеральных веществ в пищевой продукции должно указываться в случае, если витамины и минеральные вещества добавлены в пищевую продукцию при ее производстве.**
- **Значения показателей пищевой ценности, приготовление которой осуществляется потребителями, указываются без учета ее дальнейшего приготовления.**
- **Показатели пищевой ценности пищевой продукции определяются изготовителем пищевой продукции аналитическим или расчетным путем.**

Маркировка пищевой ценности

- Пищевая ценность** пищевой продукции в **сыром виде** (грибов, продуктов убоя продуктивных животных и птицы, рыбы, овощей (включая картофель), фруктов (включая ягоды), поваренной соли, пряностей, специй, уксуса, чая **может не указываться**, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на данные виды пищевой продукции.
- Согласно ТР ТС034/2013: «продукт убоя» - переработанная пищевая продукция животного происхождения, полученная в результате убоя в промышленных условиях продуктивных животных и используемая для дальнейшей переработки (обработки) и (или) реализации, включающая мясо, субпродукты, жир-сырец, кровь, кость, мясо механической обвалки (дообвалки), коллагенсодержащее и кишечное сырье

Информация об отличительных признаках пищевой продукции

- ИОППП- сведения о ПП, которые свидетельствуют о наличии свойств ПП, позволяющих отличить ее от другой ПП (в том числе о пищевой ценности, месте происхождения, составе, иных свойствах).
- ИОППП, в том числе **об отсутствии** в пищевой продукции компонентов, полученных из **ГМО** (или) с использованием ГМО, **должна быть подтверждена доказательствами**, сформированными лицом, указавшим это заявление в маркировке пищевой продукции самостоятельно или полученными им с участием других лиц.
- Доказательства наличия отличительных признаков пищевой продукции подлежат хранению.

ГМО

- Для ПП, полученной с применением ГМО, в том числе не содержащей ДНК и белок, должна быть приведена информация: «генетически модифицированная продукция» или «продукция, полученная из генно-модифицированных организмов», или «продукция содержит компоненты генно-модифицированных организмов».
- В случае, если изготовитель при производстве ПП не использовал генно-модифицированные организмы, содержание в пищевой продукции 0,9 процентов и менее ГМО является случайной или технически неустранимой примесью, и такая ПП не относится к ПП, содержащей ГМО. При маркировке такой ПП сведения о наличии ГМО не указывается.

ГММ

Для ПП, полученной из генно-модифицированных микроорганизмов или с их использованием, **обязательна информация:**

- * для содержащих живые ГММ – «Продукт содержит живые генно-модифицированные микроорганизмы»;
- * для содержащих нежизнеспособные ГММ – «Продукт получен с использованием генно-модифицированных микроорганизмов»;
- * для освобожденных от технологических ГММ или для полученных с использованием компонентов, освобожденных от ГММ - "Продукт содержит компоненты, полученные с использованием генно-модифицированных микроорганизмов».

Требования к способам доведения маркировки

Маркировка **ПП** должна быть понятной, легко читаемой, достоверной и не вводить в заблуждение потребителей (приобретателей), при этом надписи, знаки, символы должны быть контрастными фону, на который нанесена маркировка.

Способ нанесения маркировки должен обеспечивать ее сохранность в течение всего срока годности пищевой продукции при соблюдении установленных изготовителем условий хранения.

Требования к способам доведения маркировки

* Маркировка не должна содержать изображение ПП, которая не содержится в потребительской упаковке или не была использована при производстве ПП или компонентов ПП, находящейся в потребительской упаковке, или вкус и (или) аромат которой не имитируются компонентами, входящими в состав ПП, находящейся в потребительской упаковке.

* Маркировка, нанесенная в виде изображения блюда, при приготовлении которого применяется эта ПП, должна сопровождаться словами «**вариант приготовленного блюда**» или аналогичными по смыслу словами.

Требования к способам доведения маркировки

- **Наименование, дата изготовления, срок годности пищевой продукции, условия хранения пищевой продукции, компоненты, биологически активные добавки, употребление которых **может вызвать аллергические реакции** или противопоказано при отдельных видах заболеваний должны наноситься на потребительскую упаковку и (или) на этикетку, удаление которой с потребительской упаковки затруднено.**

Требования к способам доведения маркировки

- **Состав, количество, наименование и местонахождения изготовителя, рекомендации по использованию, показатели пищевой ценности, сведения о наличии компонентов, полученных с применением ГМО, единый знак обращения на рынке **должны наноситься** на потребительскую упаковку и (или) на этикетку, и (или) листок-вкладыш, и (или) на листок-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу либо прилагаемый к каждой упаковочной единице.**

Решение Совета ЕЭК от 14.09.2018г. № 75 вступил с 28.04.2019г.

- **Критерий легкочитаемости** – четкость и разборчивость используемого шрифта, а также контраст между цветом фона и цветом нанесенной на него информации, обеспечивающие прочтение информации без применения оптических приспособлений

- **Критерий понятности** – однозначность передачи смысла информации о пищевой продукции в форме текста либо текста и изображения

- **Придуманное название** должно быть включено в наименование продукции и расположено в непосредственной близости от него

- **Запрет изображений** и текстового описания продукции, не входящей в состав продукции

- **Строчные буквы 2 мм для:**

Наименования продукции

Количество продукции

Дата изготовления (цифры)

Срок годности (цифры или описание)

- **Строчные буквы 0,8 мм для:**

Остальной информации

ТР ТС 022/2011

- Требования к способам доведения маркировки В случае, если площадь большей стороны потребительской упаковки пищевой продукции не превышает 10 квадратных сантиметров, наименование, дата изготовления, срок годности пищевой продукции, условия хранения пищевой продукции, количество, наименование и местонахождения изготовителя, рекомендации по использованию, показатели пищевой ценности, сведения о наличии компонентов, полученных с применением ГМО, единый знак обращения на рынке **должны наноситься на потребительскую упаковку** и (или) **на этикетку**, и (или) **листок-вкладыш**, помещаемый в каждую потребительскую упаковку, или в каждую транспортную упаковку, либо прилагаемый к каждой потребительской упаковке или к каждой транспортной упаковке

Требования к способам доведения маркировки

- При фасовании ПП в розничной торговле в отсутствие потребителя на потребительской упаковке или на прикрепленной к ней этикетке должны **быть указаны наименование пищевой продукции, дата ее изготовления, срок ее годности и условия хранения.** Иные сведения, доводятся до потребителя любым способом, обеспечивающим возможность обоснованного выбора этой ПП (в том числе путем нанесения на потребительскую упаковку и (или) этикетку, и (или) на листок-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу или прилагаемый к каждой упаковочной единице продукции).

- Требования к способам доведения маркировки**
Сведения, предусмотренные пунктом 1 части 4.1 и
пунктом 13 части 4.4 настоящей статьи, в отношении
пищевой продукции, помещенной непосредственно в
транспортную упаковку, а также пищевой
продукции, фасование которой осуществляется
организациями розничной торговли в присутствии
потребителя, доводятся до потребителя любым
способом, обеспечивающим возможность
обоснованного выбора этой пищевой продукции

Обеспечение соответствия требований к пищевой продукции в части ее маркировки

- Соответствие маркировки пищевой продукции настоящему техническому регламенту Таможенного союза обеспечивается выполнением его требований к маркировке непосредственно и выполнением требований технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, устанавливающих дополнительные требования к ее маркировке.**

Технический регламент Таможенного союза ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (принят Решением КТС № 881 от 09.12.2012г.) вступил в действие с 01.07.2013г. (изменения 14.09.2019г.) **ТРЕБОВАНИЯ К МАРКИРОВКЕ**

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ

(наносится на этикетку)

- наименование продукта
- дата изготовления
- срок годности
- условия хранения, в т.ч. для пищевых продуктов качество которых ухудшается, условия хранения после вскрытия упаковки
- компоненты, которые могут вызвать аллергию п.4.4 п.п.14 (арахис; орехи; злаки, содержащие глютен; молоко, в т.ч.лактоза; яйца)
- наименование и местонахождение изготовителя
- пищевая ценность и энергетическая ценность
- состав
- сведения о наличии ГМО
- единый знак обращения на рынке

ДОБРОВОЛЬНЫЕ

(допускается приводить на листке-вкладыше)

- документ, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована пищевая продукция (кроме молочной продукции)
- товарный знак
- знаки систем добровольной сертификации
- сведения места происхождения
- товарный знак

-
-
- Пищевая продукция, прошедшая оценку (подтверждение) соответствия, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза**

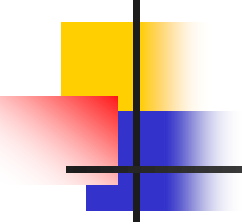
(утвержден Решением КТС от 15.07.2011 № 711 с изменениями утвержденными Решением КТС от 23.09.2011 № 800).

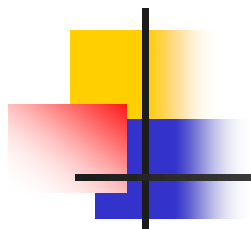


Технический регламент Таможенного союза

О безопасности упаковки

ТР ТС 005/2011

- 
- Настоящий технический регламент распространяется на все типы упаковки, в том числе укупорочные средства, являющиеся готовой продукцией, выпускаемой в обращение на таможенной территории Таможенного союза, независимо от страны происхождения



Упаковка подразделяется по используемым материалам на следующие типы:

- **металлическая;**
- **полимерная;**
- **бумажная и картонная;**
- **стеклянная;**
- **деревянная;**
- **из комбинированных материалов;**
- **из текстильных материалов;**
- **керамическая.**

Средства укупорочные подразделяются по используемым материалам на:

- **металлические, корковые, полимерные, комбинированные и из картона.**

ТР ТС 005/2011 Статья 5. Требования безопасности

- 1. Упаковка (укупорочные средства) и процессы ее хранения, транспортирования и утилизации должны соответствовать требованиям безопасности.**
- 2. Упаковка (укупорочные средства) должна быть спроектирована и изготовлена таким образом, чтобы при ее применении по назначению обеспечивалась минимизация риска, обусловленного конструкцией упаковки (укупорочных средств) и применяемыми материалами.**

например :

- должны обеспечивать герметичность упаковки**
- должны быть устойчивы к воздействию**
- должны выдерживать установленное количество ударов при свободном падении с высоты без разрушения**
- должны выдерживать сжимающее усилие и т.д.**

ТР ТС 005/2011 Статья 6. Требования к маркировке упаковки (укупорочных средств)

1. **Маркировка должна содержать информацию, необходимую для идентификации материала, из которого изготавливается упаковка (укупорочные средства), в целях облегчения сбора и повторного использования упаковки. Маркировка должна быть прочной, стойкой к истиранию и долговечной. Маркировка, необходимая для идентификации материала, из которого изготавливается упаковка (укупорочные средства), должна быть нанесена непосредственно на упаковку и (или) сопроводительную документацию. В случае отсутствия на упаковке соответствующей маркировки изготовитель продукции, который упаковывает данную продукцию в упаковку, должен нанести на ярлык (этикетку) маркировку, необходимую для идентификации материала, из которого изготавливается упаковка, в соответствии с сопроводительной документацией на упаковку. При наличии технологических и конструктивных возможностей, определяемых изготовителем, маркировка наносится непосредственно на укупорочные средства, при их отсутствии соответствующая информация указывается в сопроводительной документации на укупорочные средства.**
2. **Маркировка должна содержать цифровой код и (или) буквенное обозначение (аббревиатуру) материала, из которого изготавливается упаковка (укупорочные средства)**

Технический регламент Таможенного союза
ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
(принят Решением КТС № 789 от 16.08.2011)
вступил в действие с 01.07.2012г. изменения
18.10.2016г



О безопасности упаковки

ТР ТС 005/2011

- Цифровой код и буквенное обозначение (аббревиатура) материала, из которого изготавливается упаковка (укупорочные средства) приведены в **Приложении 3 ТР ТС 005/2011**

Материал	Буквенное обозначение (аббревиатура)*	Цифровой код
1	2	3

	Пластмасса	
Полиэтилентерефталат	РЕТ или РЕТЕ	01 или 1
Полиэтилен высокой плотности	РЕ-НД или НDРЕ	02 или 2

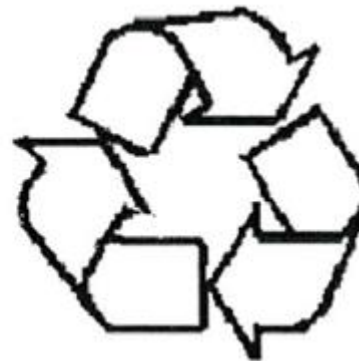
- **Символы, наносимые на маркировку упаковки (укупорочных средств)**
Приложении 4 ТР ТС 005/2011



- Символ, обозначающий, что упаковка предназначена для контакта с пищевой продукцией, допускается наносить как без рамки, так и в рамке (круглой, квадратной и др.).

Символы, наносимые на маркировку упаковки (укупорочных средств)

Приложении 4 ТР ТС 005/2011



- **Возможность утилизации использованной упаковки (укупорочных средств) - петля Мебиуса**

Формы подтверждения

*Согласно требованиям Федерального Закона
№ 184-ФЗ «О техническом регулировании»
(с изменениями) на сегодняшний день существуют
2 формы подтверждения соответствия*

Обязательное



**Обязательная
сертификация**




**Декларация о
соответствии**

Добровольное



**Добровольная
сертификация**

Подтверждение соответствия

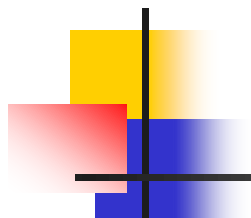


подтверждение соответствия - документальное удостоверение соответствия продукции или иных объектов, процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг **требованиям технических регламентов, документам по стандартизации или условиям договоров**

сертификация - форма осуществляемого органом по сертификации подтверждения соответствия объектов **требованиям технических регламентов, документам по стандартизации или условиям договоров**

сертификат соответствия - документ, удостоверяющий соответствие объекта **требованиям технических регламентов, документам по стандартизации или условиям договоров**

орган по сертификации - юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, аккредитованные в соответствии с законодательством Российской Федерации об аккредитации в национальной системе аккредитации для выполнения работ по сертификации



Добровольное подтверждение соответствия - осуществляется для установления соответствия продукции и услуг национальным стандартам, стандартам организаций, сводам правил, системам добровольной сертификации.

При проведении добровольной сертификации продукции, услуг и систем менеджмента свои услуги могут предлагать так называемые органы по сертификации, которые не имеют аккредитацию в национальной системе аккредитации.

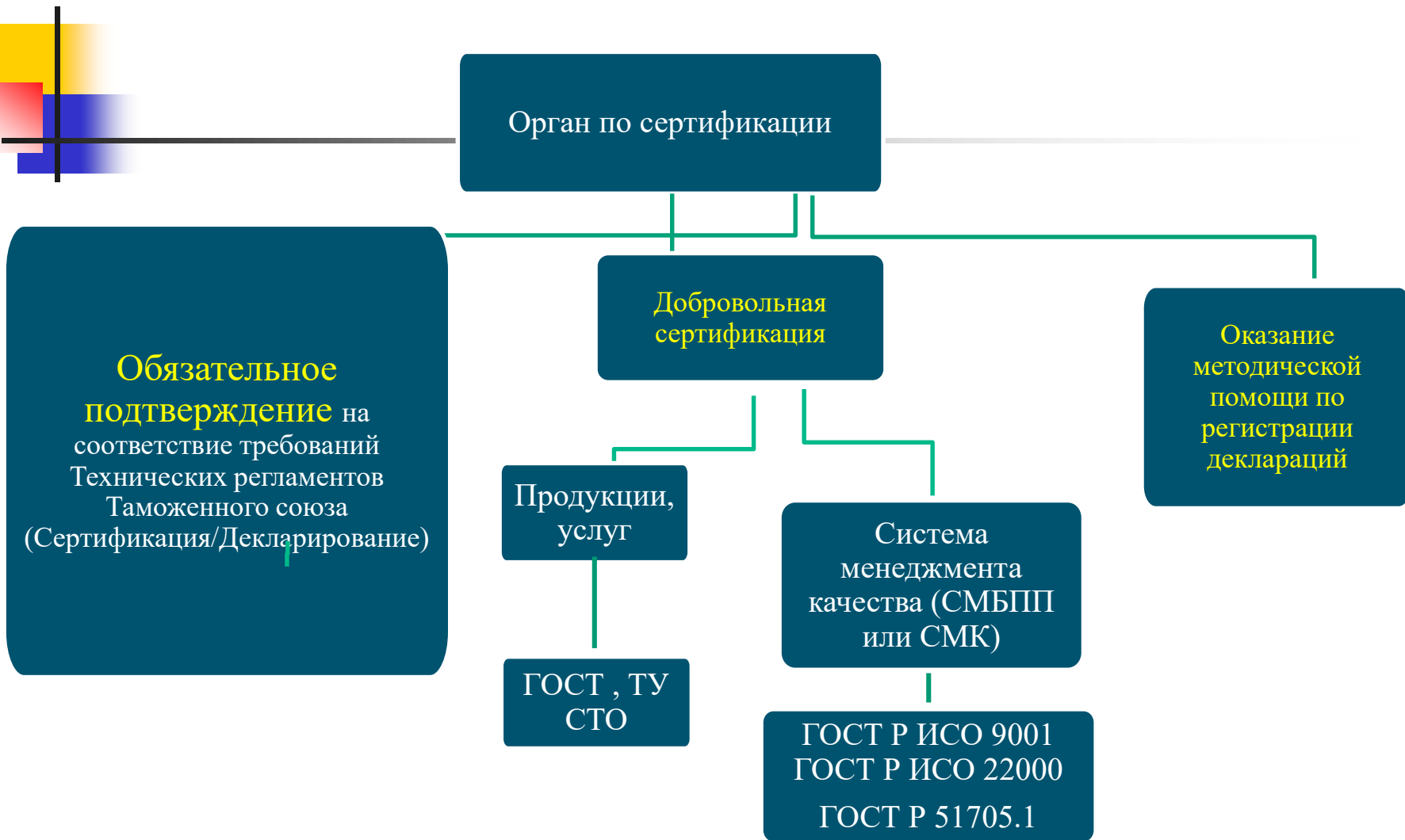
Добровольный сертификат подтверждает качество выпускаемой продукции и действуют только на территории Российской Федерации.

Обязательная и добровольная сертификации может проводиться только аккредитованными в национальной системе аккредитации органами по сертификации. Орган по сертификации несет полную ответственность за правильность проведения процедуры сертификации и оформление сертификата соответствия

Добровольная сертификация

Добровольное подтверждение соответствия - осуществляется для **установления соответствия** продукции, услуг, СМК и СМБПП национальным стандартам (ГОСТ), стандартам организаций (СТО), техническим условиям (ТУ), сводам правил, системам добровольной сертификации (СДС).

Подтверждение соответствия



Обязательное подтверждение на соответствие требований Технических регламентов Таможенного союза (Сертификация/Декларирование)

Орган по сертификации

Добровольная сертификация

Оказание методической помощи по регистрации деклараций

Продукции, услуг

Система менеджмента качества (СМБПП или СМК)

ГОСТ, ТУ, СТО

ГОСТ Р ИСО 9001
ГОСТ Р ИСО 22000
ГОСТ Р 51705.1

Орган по сертификации продукции и систем менеджмента ФБУ "ЦСМ им. А.М. Муратшина в Республике Башкортостан" является одним из крупнейших сертификационных органов в России

- **Орган по сертификации продукции и систем менеджмента имеет обширную область аккредитации, включающей в себя пищевую продукцию, продукцию машиностроения, легкой промышленности, строительные материалы, услуги и системы менеджмента качества (СМК) и системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП).**
- **Эксперты органа по сертификации готовы оказать свои услуги как по сертификации, так и по формированию проекта декларации о соответствии продукции.**
- **Специалисты ФБУ «ЦСМ им. А.М. Муратшина в Республике Башкортостан» готовы оказать предпринимателям услуги по разработке технических условий (ТУ) и стандартов организации (СТО), а также регистрации каталожных листов на производимую продукцию.**
- **Эксперты органа по сертификации могут оказать в разработке Документированных процедур, основанных на принципах ХАССП**

Орган по сертификации продукции и систем менеджмента

(номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.11HA19, № RA.RU.13HB12)

- **СЕРТИФИКАЦИЯ ТР ТС**
- **СЕРТИФИКАЦИЯ ИСО, СМБПП**
- **СЕРТИФИКАЦИЯ ХАССП**
- **СЕРТИФИКАЦИЯ в НСС**
- **Сертификация продукции в СДС ФБУ «ЦСМ им.А.М. Муратшина в Республике Башкортостан»**

Ежегодно для целей подтверждения соответствия, сертификации, а также при разработке нормативных и технических документов (ТУ, СТО), процедур ХАССП государством выделяются меры поддержки малого бизнеса и предпринимательства, который осуществляются через фонд «Мой бизнес»



ЦСМ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

ФБУ «Государственный региональный центр
стандартизации, метрологии и испытаний в
Республике Башкортостан»

**Орган по сертификации продукции и систем
менеджмента**

**ФБУ «ЦСМ им. А.М. Муратшина в Республике
Башкортостан»**

**Телефоны: (347)273-79-34,
292-10-81,
246-82-80**

e-mail: expert@bashtest.ru

Благодарю вас за внимание!

***Эксперт по сертификации пищевой
продукции, СМБПП и СМК***

**Рамиля Игзаметдиновна Амирова
моб. тел 89174217465**

СЕКТОР ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ХАЛЯЛЬ РАЗВИВАЕТСЯ И РАСШИРЯЕТСЯ ДЕНЬ ЗА ДНЕМ



Основные мазхабы и регионы их распространения - это ханафитский (Средняя Азия, Россия), шафиитский (Малайзия, Индонезия, регионы Кавказа), маликитский (Северная и Западная Африка, Испания, Кувейт, Бахрейн), ханбалитский (Саудовская Аравия) и зафаритский (Иран).



Продукция Халяль

**Только АЛЛАХ predetermined понятия
«Халяль» и «Харам».**

Что такое Халяль?

Халяль – это безопасный продукт, пригодный для употребления в пищу и произведенный в соответствии с исламскими нормами.

Халяль, возникший из арабского слова, означает «допустимый» или «законный» в соответствии с исламским правом (Шариатом).

!!! Продукты или их ингредиенты не содержат каких-либо веществ или продуктов животноводства, не являющихся халяльными, или мясо животных, которые не были забиты в соответствии с законами ислама!!!

Термин Халяль распространяется на любой процесс или материал, который разрешен для использования или участия, согласно исламскому Шариату.

Добровольная сертификация Халяль

КАК ПРАВИЛО, ТЕРМИН «ХАЛЯЛЬ» ПОДРАЗУМЕВАЕТ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ, ОДНАКО В ПОСЛЕДНЕЕ ВРЕМЯ КОНЦЕПЦИЯ ХАЛЯЛЬ ВКЛЮЧАЕТ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ, КОСМЕТИКУ, ТЕКСТИЛЬ, ТУРИЗМ, ТРАНСПОРТИРОВКУ И ФИНАНСЫ



Добровольная сертификация Халяль

В Российской Федерации по состоянию на сегодняшний день действуют следующие Национальные стандарты:

- ✓ *ГОСТ Р 70405-2022 Продукция и услуги Халяль. Общие термины и определения срок действия с 01.03.2023г.*
- ✓ *ГОСТ Р 70401-2022 Процессы производства пищевой продукции и халяль. Общие требования к пищевой продукции Халяль срок действия с 01.06.2023г.*
- ✓ *ГОСТ Р 70402-2024 Оценка соответствия. Требования к органам по сертификации Халяль срок действия с 01.09.2024г.*

Все стандарты в отношении пищевой продукции Халаль, распространяются на:

- а) продовольственное сырье и пищевую продукцию халяль:
 - продукты убоя и мясную продукцию,
 - рыбу и рыбную продукцию,
 - молоко и молочную продукцию,
 - мясо птицы и продукты ее переработки,
 - яйца птиц и продукты их переработки,
 - зерно и продукты его переработки,
 - хлебобулочные и макаронные изделия,
 - масложировую продукцию,
 - соковую продукцию из фруктов и овощей,
 - фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки,
 - продукты сахарной промышленности,
 - кондитерские изделия,
 - питьевые и минеральные бутилированные воды, безалкогольные напитки,
 - мед и продукты пчеловодства,
 - чай, кофе, чайные и кофейные напитки, пищевкусовые добавки из натурального сырья,
 - пищевые добавки, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства, в том числе ферменты и ферментные препараты,
 - пряности и сухие приправы,
 - пищевые концентраты,
 - биологически активные добавки (БАД),
 - микроорганизмы (грибы, бактерии, дрожжи);
- б) процессы производства пищевой продукции халяль;
- в) производственные помещения;
- г) технологическое оборудование, инструмент, инвентарь;
- д) тару, упаковку и вспомогательные материалы;
- е) персонал, участвующий в производстве продукции халяль



ТРЕБОВАНИЯ СТАНДАРТОВ:

Следующие животные считаются **халяльными животными**:

- a) домашние животные, такие как крупный рогатый скот, буйволы, овцы, козы, верблюды, куры, гуси, утки и индюки.
- b) Хищные дикие животные, такие как олени, антилопы, серна, дикий скот.
- c) Хищные птицы, такие как голуби, воробьи, перепела, скворцы и страусы.

Все виды рыбы с чешуей, креветками и рыбным яйцом рыбы с чешуей, включая их побочные продукты, являются халяльными

Следующие животные считаются **нехаляльными животными**:

- a) Свиньи, собаки и их потомки.
- b) Животные, которых не убивают во имя Аллаха.
- c) Животные, не убитые по Исламским правилам.
- d) Животные, которые умерли сами по себе.
- e) Животные с длинными заостренными зубами или бивнями, которые используются для убийства добычи или защиты себя, такие как медведи, слоны, обезьяны, волки, львы, тигры, пантеры, кошки, шакалы, лисы, белки, куницы, ласки и кроты, крокодилы и аллигаторы и т. д.
- f) Хищные птицы с острыми когтями, такими как ястребы, соколы, орлы, стервятники, вороны, вороны, воздушные змеи, совы
- g) Вредители и ядовитые животные, такие как крысы, многоножки, скорпионы, змеи, осы, мыши и другие подобные животные.
- h) Животные, которые считаются отталкивающими, такие как ящерицы, улитки, насекомые и их личинки, и другие подобные животные.
- i) Животные, которых запрещено убивать в Исламе, такие как пчелы и удод.
- j) Ослы и мулы.
- k) Любой ингредиент, полученный от животных, не являющихся халяльными, не является халяльным.
- l) Разводимые халяльные животные, которых намеренно и постоянно кормят нехаляльной пищей.



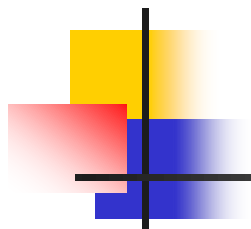
НЕДОЗВОЛЕННЫЕ (НЕ ХАЛЯЛЬ) ЖИВОТНЫЕ

- а) Свиньи, собаки и их сородичи,
- б) Животные, забой которых был выполнен без упоминания имени Аллаха,
- с) Животные, забой которых был выполнен не по исламским правилам,
- д) Животные, умершие собственной смертью.
- е) Наземные животные с длинными острыми зубами и клыками, которые используются для убийства добычи или самозащиты, такие как медведи, слоны, обезьяны, волки, львы, тигры, пантеры, кошки, шакалы, лисы, белки, куницы, ласки, кроты, крокодилы и аллигаторы и т. д.,
- ф) Хищные птицы с острыми когтями, такие как ястребы, соколы, орлы, коршуны, вороны, совы





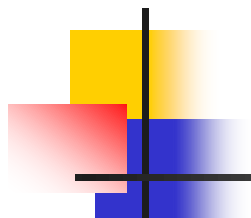
Продукция Халяль



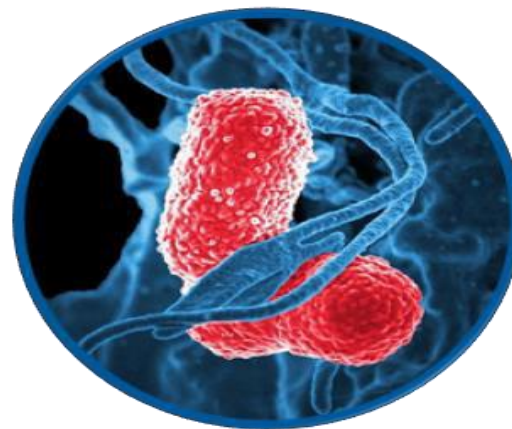
Убой животного должен производиться полностью в соответствии с требованиями Исламского Шариата.!!!

Положить животное на левую сторону в направлении михраба (направление в сторону Мекки) и во время забоя забойщик должен произнести «БИСМИЛЛАХ», что означает «во имя Аллаха», и не должен произносить других имен кроме Аллаха, иначе процедура забоя будет считаться не Халяль. Упоминание имени Аллаха должно быть над каждой тушей.

Продукция Халяль



Пищевые добавки, такие как консерванты, используемые в продуктах в процессе производства, **не должны содержать нехаляльные ингредиенты** или использовать любые виды обработки, включая технологические добавки, которые не соответствуют исламским прав



Продукция Халяль



Например :

- использование желатина в производстве (производное от животного)
- использование кармина (экстракт кошениля) в качестве красителя (полученного из щитовки)
- использование шеллака(смола) в качестве пищевой глазури в кондитерской промышленности (продукт жизнедеятельности червецов)

Шеллак
E 904

Шеллак - смола, выделяемая самкой лакового червеца, на деревьях в лесах Индии и Таиланда.

Используется в качестве пищевой глазури в кондитерской промышленности.



Кармин
120

Кармин также называют экстрактом кошениль, полученным из щитовки

Используется как краситель для красного цвета





Добавки, которые **ВСЕГДА** имеют животное происхождение:

- **E 120 Кошениль:** красный краситель, получаемый от самок насекомых,
- **E 441 Желатин:** добывают из костей и/или шкуры скота и/или свиней,
- **E 542 Фосфат натрия:** экстракт из костей животных,
- **E 904 Шеллак:** смола, вырабатываемая лаковыми червецами (насекомыми).

Продукция Халяль

Основные добавки, на которые следует обращать внимание:

- Глицерин, глицерол (E422) – харам, если получен из свинины или иного нехаляльного мяса.
- Эмульгаторы (E470-483) – харам, если получены из свинины или иного нехаляльного сырья.
- Фосфат натрия (E542) – харам, если получен из свинины или иного нехаляльного мяса.

Продукция Халяль

например: **МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ**

Для производства сыра или творога
используются следующее сырье:

- Молоко
- Сычуг (сычужный фермент)
- Соль
- Растворимая соль
- Закваска



МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Сычужный фермент заставляет белки в молоке образовывать творог и позволяет жидкости отделяться и стекать как сыворотка.

Химозин, его ключевой компонент, представляет собой протеазный фермент, который превращает молоко в казеин



МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Наиболее распространенной формой **сычужного фермента**, традиционно используемого в производстве сыра, **является сычуг животный**, который получен из слизистой оболочки четвертого отдела желудка молодого жвачного животного - обычно теленка.

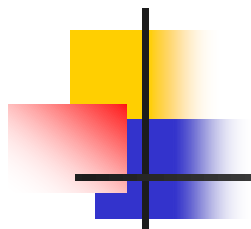
Сычужный фермент из желудка телят извлекается из внутренней слизистой оболочки четвертого отдела желудочной камеры молодняка крупного рогатого скота.

При этом очень важно, что убой животного проведен по Исламскому шариату.

Пищевые добавки, такие как сычужный фермент и желатин, не должны производиться из нехалальных продуктов

При производстве халяльной продукции применение не допускается!!!





Е440а Пектин (эмульгаторы и стабилизаторы – пектин и его производные) – считается 100%

Халяль т.к производится из фруктов

Эмульгаторы и стабилизаторы считаются Халяль если произведены на 100% из растительного жира



Добровольная сертификация Халяль

В мире существует свыше сотни органов сертификации халяль, какие-то работают на государственном уровне, какие-то являются коммерческими структурами, аккредитованными при государственном учреждении или международной организации; есть и просто частные лица и компании, работающие по своим собственным стандартам

Добровольная сертификация Халяль

В Российской Федерации Органы по сертификации
которые выдают сертификаты соответствия
должны иметь аккредитацию Федеральной службы
по аккредитации (ФСА)
Реестр аккредитованных лиц представлен на сайте
ФСА

Добровольная сертификация Халяль

В России на сегодняшний день существуют более 50 добровольных систем сертификации Халяль, которые выдают сертификаты в своей системе.

К сожалению для мусульман, исповедующих Ислам, возникают трудности при выборе Халяль продукции. Поэтому очень важно обратить внимание кем, какими организациями подтвержден халяльность продукции



Добровольная сертификация Халяль

Сертификация Халяль представляет собой систему, основанную на добровольной деятельности.

Центр развития индустрии Халяль при ДУМ РБ



МЕЖДУНАРОДНЫЙ ЦЕНТР СТАНДАРТИЗАЦИИ И СЕРТИФИКАЦИИ «ХАЛЯЛЬ» ПРИ ДУХОВНОМ УПРАВЛЕНИИ МУСУЛЬМАН РФ



Комитета по стандарту «Халяль» ДУМ РТ



ООО «БелХалаль»



Технический регламент

«О безопасности пищевой продукции»

ТР ТС 021/2011

При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points)

(глава 3, статья 10 п.2, часть 2 ТР ТС021/2011).

Глава 3. Требования к процессам производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации

- статья 10 п.2 Регламентировано внедрение на производстве процедур, основанных **на принципах ХАССП.**
- статья 11 Регламентированы требования **к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства** (изготовления)
- Статья 12. Регламентированы общие требования **по обеспечению водой** процессов производства пищевой продукции
- Статья 13. Регламентированы **требования к продовольственному сырью**, используемому при производстве пищевых продуктов
- Статья 14. Регламентированы требования **к организации производственных помещений.**
- Статья 15. Регламентированы требования к использованию **технологического инвентаря** в процессе производства.
- Статья 16. Регламентированы **требования к хранению и удалению отходов.**
- Статья 17. Регламентированы требования к процессам **хранения, перевозки и реализации** пищевой продукции.
- Статья 18. Регламентированы требования к процессам **утилизации** пищевой продукции.



Разработка и внедрение СМБПП, основанных на принципах ХАССП

Стандарт ХАССП (НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points) –

«Анализ рисков и определение критических контрольных точек»-
система менеджмента гигиены и безопасности продуктов питания.

Анализ риска – процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска

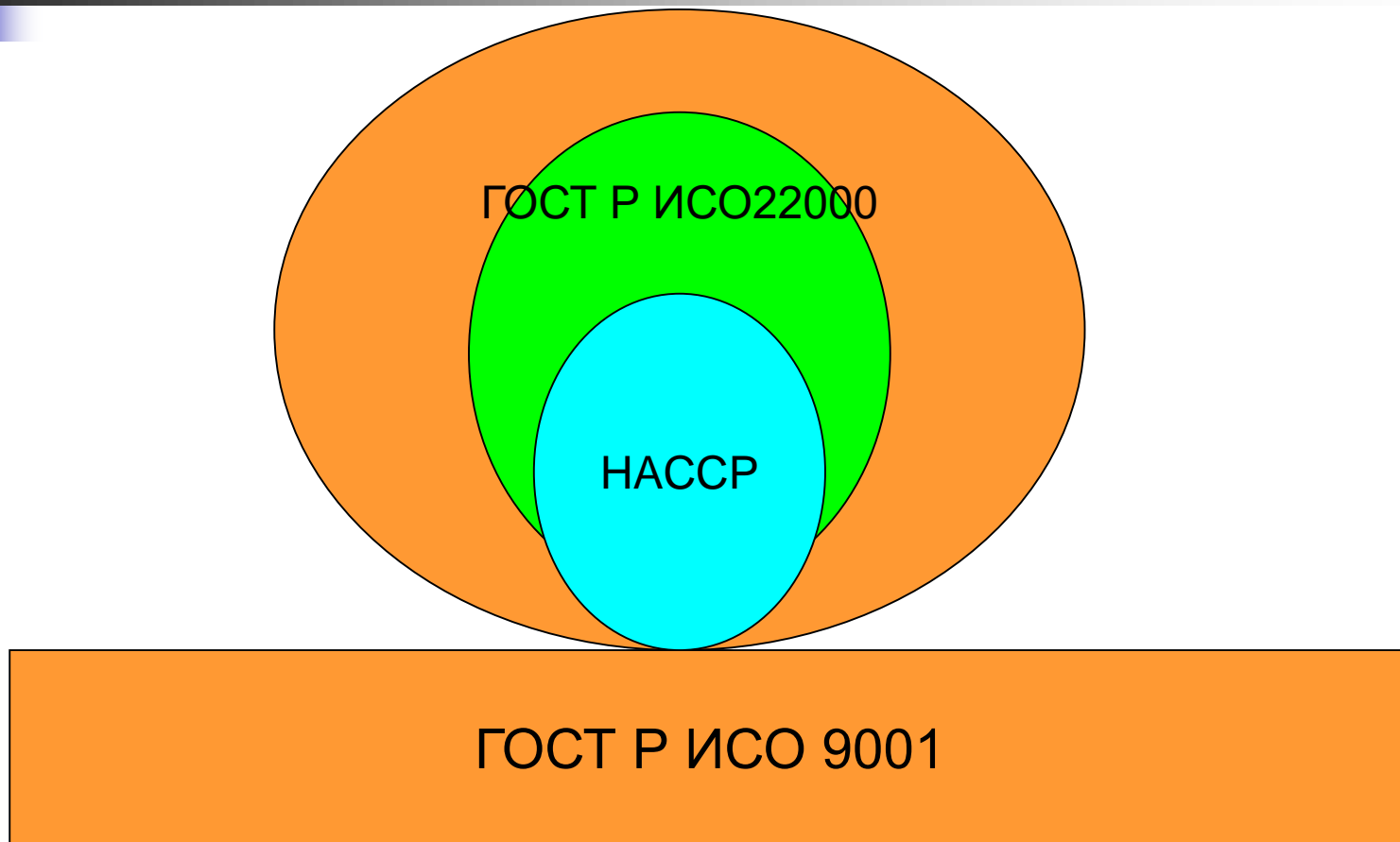
Критическая контрольная точка – место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском

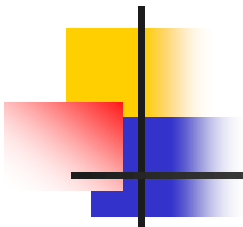
Система ХАССП – это совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации принципов НАССР

ХАССП позволяет предвидеть риски при производстве пищевых продуктов, что обеспечивает гарантию безопасности продукции



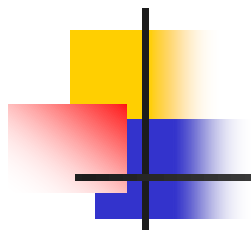
Добровольное подтверждение





При добровольном подтверждении соответствия
СМБПП на маркировке можно увидеть следующую
запись:

**Система менеджмента безопасности пищевой
продукции соответствует требованиям
ГОСТ Р ИСО 22000**



**Орган по сертификации продукции и систем
менеджмента
ФБУ «ЦСМ им. А.М. Муратшина в Республике
Башкортостан»**

**Телефоны: (347)273-79-34,
292-10-81,
246-82-80
e-mail: expert@bashtest.ru**

Благодарю вас за внимание!

***Эксперт по сертификации пищевой продукции, халяль продукции и СМБПП
Рамиля Игзаметдиновна Амирова***