

**РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ**

**ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН**

**ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ НА МАСЛОЖИРОВУЮ ПРОДУКЦИЮ**

Принят  
Государственной Думой  
11 июня 2008 года

Одобрено  
Советом Федерации  
18 июня 2008 года

**Глава 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Статья 1. Сфера применения настоящего Федерального закона

1. Объектами **технического регулирования** настоящего Федерального закона являются:

1) масложировая продукция, выпускаемая в обращение на территории Российской Федерации;

2) процессы производства, хранения и перевозки масложировой продукции, связанные с требованиями к ней.

2. В целях защиты жизни или здоровья граждан и предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей, настоящий Федеральный закон устанавливает:

1) требования безопасности к объектам технического регулирования;

2) правила идентификации объектов технического регулирования для целей применения настоящего Федерального закона;

3) правила и формы оценки соответствия объектов технического регулирования требованиям настоящего Федерального закона, предельные сроки оценки соответствия масложировой продукции;

4) требования к упаковке и маркировке масложировой продукции.

Статья 2. Масложировая продукция, являющаяся объектом технического регулирования настоящего Федерального закона

Объектом технического регулирования настоящего Федерального закона является следующая масложировая продукция:

1) пищевая масложировая продукция:

а) масла растительные;

б) маргарины;

в) спреды растительно-сливочные и растительно-жировые;

г) смеси топленые растительно-сливочные и растительно-жировые;

д) жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные и заменители молочного жира;

е) эквиваленты масла какао;

ж) улучшители масла какао SOS-типа;

з) заменители масла какао POP-типа;

и) заменители масла какао нетемператуемые нелауринового типа;

- к) заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа;
- л) соусы на основе растительных масел;
- м) майонезы;
- н) соусы майонезные;
- о) кремы на растительных маслах;
- 2) непищевая масложировая продукция:
  - а) глицерин натуральный;
  - б) мыло хозяйственное.

Статья 3. Основные понятия, используемые в настоящем Федеральном законе, и идентификационные признаки объектов технического регулирования

1. Масложировая продукция - масла растительные и продукция, изготавливаемая на основе растительных или растительных и животных масел и жиров (включая жиры рыб и морских млекопитающих), с добавлением или без добавления воды, пищевых добавок и других ингредиентов.

2. Пищевая масложировая продукция - масложировая продукция, предназначенная для употребления в пищу или применения в различных отраслях пищевой промышленности.

3. Определения пищевой масложировой продукции:

1) масло растительное - смесь триглицеридов жирных кислот и сопутствующих им веществ, извлекаемая из семян подсолнечника, кукурузы, рапса, льна и других растений, плодов пальм, оливы и других растений, иных маслосодержащих частей растительных масличных культур, содержащая не менее 99 процентов жира;

2) масло растительное нерафинированное - масло растительное, очищенное от мелкой и крупной взвеси;

3) масло растительное вымороженное - масло растительное, очищенное от взвеси и подвергнутое процессу низкотемпературного удаления восковых веществ;

4) масло растительное рафинированное - масло растительное, прошедшее очистку по полному или частичному циклу стадий рафинации;

5) масло растительное рафинированное дезодорированное - масло растительное рафинированное, прошедшее процесс дезодорации;

6) масло растительное - смесь - смесь растительных масел в различных соотношениях;

7) масло растительное ароматизированное - масло растительное с добавлением вкусоароматических добавок;

8) масло растительное с растительными добавками - масло растительное с добавлением натуральных растительных экстрактов, масляных вытяжек;

9) маргарин - эмульсионный жировой продукт с массовой долей жира не менее 20 процентов, состоящий из натуральных и (или) модифицированных растительных масел с (или без) животными жирами, с (или без) жирами рыб и морских млекопитающих, воды с добавлением или без добавления молока и (или) продуктов его переработки, пищевых добавок и других ингредиентов;

10) твердый маргарин - маргарин, имеющий пластичную плотную консистенцию и сохраняющий свою форму при температуре 20 +/- 2 градуса Цельсия;

11) мягкий маргарин - маргарин, имеющий пластичную мягкую консистенцию при температуре 10 +/- 2 градуса Цельсия, содержащий не более 8 процентов массовой доли трансизомеров олеиновой кислоты в жире, выделенном из продукта (в пересчете на метилэлаидат);

12) жидкий маргарин - маргарин, имеющий жидкую консистенцию и сохраняющий свойства однородной эмульсии при температурах, предусмотренных для жидкого маргарина конкретного назначения;

13) спред - эмульсионный жировой продукт с массовой долей общего жира не менее 39 процентов, имеющий пластичную консистенцию, с температурой плавления жировой фазы не выше 36 градусов Цельсия, изготавливаемый из молочного жира, и (или) сливок, и (или) сливочного масла и натуральных и (или) модифицированных растительных масел или только из

натуральных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок и других ингредиентов, содержащий не более 8 процентов массовой доли трансизомеров олеиновой кислоты в жире, выделенном из продукта (в пересчете на метилэлаидат);

14) спред растительно-сливочный - спред с массовой долей молочного жира в составе жировой фазы от 15 до 50 процентов;

15) спред растительно-жировой - спред, жировая фаза которого состоит из натуральных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления молочного жира (не более 15 процентов);

16) смеси топленые - продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, изготавливаемые путем смешивания нагретых до температуры полного расплавления молочного жира, и (или) сливок, и (или) сливочного масла и натуральных и (или) модифицированных растительных масел или только из натуральных и (или) модифицированных растительных масел либо путем применения других технологических приемов, содержащие не более 8 процентов массовой доли трансизомеров олеиновой кислоты в жире, выделенном из продукта (в пересчете на метилэлаидат);

17) смеси топленые растительно-сливочные - смеси топленые с массовой долей молочного жира в составе жировой фазы от 15 до 50 процентов;

18) смеси топленые растительно-жировые - смеси топленые, жировая фаза которых состоит из натуральных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления молочного жира (не более 15 процентов);

19) жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные и заменители молочного жира, - продукты с массовой долей жира не менее 98 процентов, изготавливаемые для различных отраслей промышленности из натуральных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления животных жиров и их смесей, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других ингредиентов;

20) эквиваленты масла какао - продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, обладающие совместимостью с маслом какао в любых соотношениях, нуждающиеся в темперировании, имеющие сходные с маслом какао физико-химические свойства и состав жирных кислот, содержащие не более 1 процента массовой доли лауриновой кислоты, не менее 50 процентов массовой доли 2-олеодинасыщенных триглицеридов, не более 2 процентов массовой доли трансизомеров жирных кислот, изготавливаемые из натуральных и фракционированных масел тропического происхождения и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок и других ингредиентов;

21) улучшители масла какао SOS-типа (SOS указывает на наличие в продукте 2-олеодистеарина) - продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, обладающие высокой совместимостью с маслом какао в любых соотношениях, нуждающиеся в темперировании, основным компонентом которых является 2-олеодистеарин (до 70 процентов), содержащие не более 1 процента массовой доли лауриновой кислоты, не более 2 процентов массовой доли трансизомеров жирных кислот, изготавливаемые из натуральных и фракционированных масел тропического происхождения и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок и других ингредиентов;

22) заменители масла какао POP-типа (POP указывает на наличие в продукте 2-олеодипальмитина) - продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, обладающие частичной совместимостью с маслом какао (не менее 25 процентов), нуждающиеся в темперировании, основным компонентом которых является 2-олеодипальмитин (более 50 процентов), содержащие не более 1 процента массовой доли лауриновой кислоты, не более 2 процентов массовой доли трансизомеров жирных кислот, изготавливаемые из натуральных и фракционированных масел тропического происхождения и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок и других ингредиентов;

23) заменители масла какао нетемператуемые нелауринового типа - продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, не нуждающиеся в темперировании, изготавливаемые на основе модифицированных растительных масел, содержащие не более 1 процента массовой доли лауриновой кислоты, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других

ингредиентов;

24) заменители масла какао нетемперированные лауринового типа - продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, не нуждающиеся в темперировании, изготавливаемые на основе модифицированных растительных масел, содержащие не менее 40 процентов массовой доли лауриновой кислоты, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других ингредиентов;

25) соус на основе растительных масел - пищевой продукт с содержанием жира не менее 5 процентов, изготавливаемый на основе одного или нескольких пищевых растительных масел, воды с добавлением пищевых добавок и других ингредиентов, в том числе натуральных специй, и (или) пряностей, и (или) трав, и (или) овощей, и (или) фруктов, и (или) грибов, и (или) орехов в виде кусочков и (или) порошка, придающих характерную направленность вкусу, и применяемый в качестве приправы к различным блюдам;

26) майонез - тонкодисперсный однородный эмульсионный продукт с содержанием жира, указанным в маркировке, изготавливаемый из рафинированных дезодорированных растительных масел, воды, яичных продуктов с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других ингредиентов;

27) соус майонезный - тонкодисперсный однородный эмульсионный продукт с содержанием жира, указанным в маркировке, изготавливаемый из рафинированных дезодорированных растительных масел, воды с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других ингредиентов;

28) крем на растительных маслах - эмульсионный продукт с содержанием жира, указанным в маркировке, изготавливаемый на основе растительных масел и (или) модифицированных растительных масел с добавлением молочных или растительных белков, сахара, а также с добавлением или без добавления натуральных фруктов, соков, пищевых добавок и других ингредиентов.

4. Непищевая масложировая продукция - масложировая продукция, предназначенная для технических, бытовых целей.

5. Определения непищевой масложировой продукции:

1) глицерин натуральный - трехатомный спирт, получаемый при гидролизе или омылении растительных масел и жиров без применения методов синтеза;

2) мыло хозяйственное - продукт, состоящий из натриевых или калиевых солей натуральных жирных кислот с (или без) солями синтетических, смоляных, нафтеновых жирных кислот и других компонентов, улучшающих его потребительские свойства.

6. Определения технологических процессов:

1) рафинация - процесс очистки растительных масел от сопутствующих им примесей;

2) дезодорация - высокотемпературный процесс удаления одоризирующих и других летучих веществ путем отгонки под вакуумом с перегретым паром;

3) модификация растительных масел и (или) жиров (за исключением генно-инженерной модификации) - химическое, биохимическое или физическое преобразование растительных масел и (или) жиров путем гидрогенизации, переэтерификации, фракционирования или их комбинаций;

4) гидрогенизация - процесс частичного или полного насыщения водородом непредельных связей ненасыщенных жирных кислот триацилглицеридов, входящих в состав растительных масел и (или) жиров;

5) переэтерификация - процесс перераспределения ацильных групп в триацилглицеридах жира без изменения жирнокислотного состава триацилглицеридов;

6) фракционирование - разделение растительных масел термомеханическим способом на фракции с различной температурой плавления.

7. Другие определения, используемые в настоящем Федеральном законе:

1) прослеживаемость - возможность заинтересованного лица документально установить предыдущего и последующего собственников масложировой продукции, кроме приобретателей;

2) загрязнение пищевой масложировой продукции - попадание в пищевую масложировую продукцию предметов, частиц, веществ и организмов, вследствие чего она приобретает опасные для человека свойства и перестает соответствовать требованиям настоящего Федерального

закона;

3) производственное помещение - помещение, используемое непосредственно для производства масложировой продукции;

4) санитарная обработка производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, непосредственно связанного с изготовлением масложировой продукции, - мойка или иная обработка поверхностей производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, в результате которой эти помещения, оборудование и инвентарь не могут явиться источниками загрязнения пищевой масложировой продукции и сырья;

5) обращение масложировой продукции - купля-продажа и иные способы передачи масложировой продукции, начиная с первой оферты изготовителя или импортера, а также ее хранение и перевозка.

#### Статья 4. Правила идентификации объектов технического регулирования

1. Идентификация продукции производится заинтересованным лицом в целях:

1) установления принадлежности продукции к сфере действия настоящего Федерального закона;

2) предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей.

2. Для идентификации продукции в целях установления ее принадлежности к сфере действия настоящего Федерального закона любое заинтересованное лицо обязано убедиться в том, что идентифицируемая продукция соответствует одному из наименований масложировой продукции, установленных [статьей 2](#) настоящего Федерального закона.

3. Идентификация продукции для установления ее принадлежности к сфере действия настоящего Федерального закона проводится путем:

1) визуального сравнения наименования масложировой продукции, указанного на упаковке, с наименованием, установленным [статьей 2](#) настоящего Федерального закона, - для продукции в потребительской упаковке;

2) визуального сравнения наименования масложировой продукции, указанного в документе, подтверждающем переход права собственности на продукцию, с наименованием, установленным [статьей 2](#) настоящего Федерального закона, - для продукции в иной (не потребительской) упаковке;

3) визуального сравнения наименования масложировой продукции, указанного в информации изготовителя или продавца, с наименованием, установленным [статьей 2](#) настоящего Федерального закона, - для продукции, изготавливаемой в личных подсобных хозяйствах.

4. Для идентификации продукции в целях предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей, любое заинтересованное лицо обязано убедиться, что идентифицируемая продукция соответствует признакам, установленным [статьей 3](#) настоящего Федерального закона, а также информации, указанной в маркировке и (или) документе, подтверждающем переход права собственности на продукцию, или информации изготовителя или продавца, - для продукции, изготавливаемой в личных подсобных хозяйствах.

5. Для идентификации процессов производства, хранения и перевозки в целях их отнесения к сфере действия настоящего Федерального закона любое заинтересованное лицо обязано убедиться, что данные процессы обеспечивают производство, хранение и перевозку масложировой продукции, указанной в [статье 2](#) настоящего Федерального закона.

## Глава 2. ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Статья 5. Требования, предъявляемые к пищевой масложировой продукции и непищевой масложировой продукции

1. Масложировая продукция, выпускаемая в обращение на территории Российской Федерации, при использовании по назначению в течение срока годности пищевой масложировой продукции и срока хранения непищевой масложировой продукции не должна причинять вреда жизни или здоровью человека.

2. Требования к масложировой продукции включают:

- 1) требования безопасности к масложировой продукции;
- 2) требования к упаковке масложировой продукции;
- 3) требования к маркировке масложировой продукции.

3. Пищевая масложировая продукция должна отвечать требованиям безопасности, предусмотренным [Приложениями 1 и 2](#) к настоящему Федеральному закону.

4. Непищевая масложировая продукция должна отвечать требованиям безопасности, предусмотренным [Приложением 3](#) к настоящему Федеральному закону.

#### Статья 6. Требования к упаковке масложировой продукции

1. Упаковка масложировой продукции должна обеспечивать ее безопасность и неизменность ее идентификационных признаков при обращении масложировой продукции в течение срока годности пищевой масложировой продукции и срока хранения непищевой масложировой продукции.

2. Материалы упаковки, контактирующей с пищевой масложировой продукцией, должны соответствовать требованиям безопасности, установленным соответствующими техническими регламентами.

3. При повреждении потребительской упаковки пищевая масложировая продукция должна быть немедленно изъята из обращения собственником этой продукции.

#### Статья 7. Требования к маркировке пищевой масложировой продукции

1. Изготовитель или продавец обязан предоставить приобретателю необходимую и достоверную информацию о пищевой масложировой продукции.

2. Информация, содержащаяся в маркировке пищевой масложировой продукции, излагается на русском языке. Указанная информация также может быть изложена на других языках, при этом ее содержание должно быть идентично содержанию информации на русском языке.

3. На потребительской упаковке пищевой масложировой продукции должна содержаться следующая информация:

1) наименование пищевой масложировой продукции в соответствии с наименованием, установленным [статьей 2](#) настоящего Федерального закона. Наименование масла растительного указывается в соответствии с наименованием масличного сырья, из которого оно изготовлено. В наименованиях маргаринов и спредов не допускается употребление слова "масло", однокоренных с ним слов, а также словосочетаний, содержащих слово "масло";

2) наименование и место нахождения изготовителя (адрес с указанием страны-изготовителя) или адрес организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от приобретателей;

3) масса нетто и (или) объем;

4) состав пищевой масложировой продукции (в порядке уменьшения массовых долей ингредиентов с обязательным указанием пищевых добавок, биологически активных добавок к пище, витаминов, микронутриентов, ароматизаторов, компонентов из генно-инженерно-модифицированных организмов);

5) пищевая ценность (энергетическая ценность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов в 100 граммах (мл) съедобной части продукта);

6) срок годности;

7) наименования настоящего Федерального закона и национального стандарта или технической документации, которые содержат идентификационные признаки масложировой продукции и в соответствии с которыми изготовлена данная масложировая продукция;

8) информация о подтверждении соответствия пищевой масложировой продукции требованиям настоящего Федерального закона.

4. На потребительской упаковке масел растительных дополнительно должна содержаться следующая информация:

1) наименование "Масло растительное - смесь" - для масел растительных - смесей. Допускается указание фирменного наименования изготовителя;

2) перечень всех масел растительных в порядке уменьшения их массовых долей (для масел растительных - смесей);

3) дата изготовления (дата розлива - для масла растительного в потребительской упаковке; дата налива - для масла растительного в транспортной таре (бочках, флягах, цистернах, баках, контейнерах));

4) рекомендации по хранению после вскрытия потребительской упаковки.

5. На потребительской упаковке маргаринов, спредов растительно-сливочных и растительно-жировых, смесей топленых растительно-сливочных и растительно-жировых, жиров специального назначения, в том числе жиров кулинарных, кондитерских, хлебопекарных и заменителей молочного жира, эквивалентов масла какао, улучшителей масла какао SOS-типа, заменителей масла какао POP-типа, заменителей масла какао нетемпературируемых нелауринового типа, заменителей масла какао нетемпературируемых лауринового типа дополнительно должна содержаться следующая информация:

1) дата изготовления;

2) температура хранения;

3) массовая доля общего жира;

4) массовая доля молочного жира - для спредов растительно-сливочных и смесей топленых растительно-сливочных;

5) массовая доля молочного жира (при вводе) - для спредов растительно-жировых и смесей топленых растительно-жировых.

6. На потребительской упаковке соусов на основе растительных масел, майонезов, соусов майонезных и кремов на растительных маслах дополнительно должна содержаться следующая информация:

1) дата изготовления;

2) температура хранения;

3) рекомендации по хранению после вскрытия потребительской упаковки.

7. При нанесении даты изготовления и срока годности на потребительскую упаковку масложировой продукции размер шрифта должен составлять:

1) при массе продукции до 100 грамм - не менее 8,5 кегля;

2) при массе продукции свыше 100 грамм - не менее 9,5 кегля.

8. На транспортной упаковке пищевой масложировой продукции должна содержаться следующая информация:

1) наименование пищевой масложировой продукции;

2) наименование и место нахождения изготовителя (адрес с указанием страны-изготовителя) или адрес организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от приобретателей;

3) масса нетто единицы пищевой масложировой продукции, упакованной в потребительскую упаковку;

4) общая масса нетто транспортной упаковки и количество единиц пищевой масложировой продукции в потребительской упаковке;

5) масса нетто для нефасованной пищевой масложировой продукции;

6) состав пищевой масложировой продукции (в порядке уменьшения массовых долей ингредиентов с обязательным указанием пищевых добавок, биологически активных добавок к пище, витаминов, микронутриентов, ароматизаторов, компонентов из генно-инженерно-модифицированных организмов) для нефасованной пищевой масложировой продукции, а для фасованной пищевой масложировой продукции - в соответствии с условиями договора поставки;

7) пищевая ценность (энергетическая ценность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов в 100 граммах (мл) съедобной части продукта) - для нефасованной пищевой масложировой продукции;

8) срок годности и условия хранения;

9) номер партии и номер упаковочной единицы;

10) дата изготовления;

11) наименования настоящего Федерального закона и национального стандарта или технической документации, которые содержат идентификационные признаки масложировой продукции и в соответствии с которыми изготовлена данная масложировая продукция;

12) информация о подтверждении соответствия пищевой масложировой продукции требованиям настоящего Федерального закона.

9. Для жидкой нефасованной масложировой продукции, перевозимой в емкостях, в товарно-сопроводительных документах должна содержаться следующая информация:

1) наименование пищевой масложировой продукции;

2) наименование и место нахождения изготовителя (адрес с указанием страны-изготовителя) или адрес организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от приобретателей;

3) масса нетто;

4) срок годности;

5) номер партии или дата изготовления;

6) наименования настоящего Федерального закона и национального стандарта или технической документации, которые содержат идентификационные признаки масложировой продукции и в соответствии с которыми изготовлена данная масложировая продукция;

7) информация о подтверждении соответствия пищевой масложировой продукции требованиям настоящего Федерального закона.

10. На потребительскую и (или) транспортную упаковки масложировой продукции дополнительно могут быть нанесены наименование организации - разработчика рецептуры и (или) технологии изготовления, товарный знак, штриховой код и иная информация.

11. На транспортную упаковку масложировой продукции наносятся в соответствии с национальными стандартами или технической документацией знаки и надписи, необходимые для обеспечения безопасности продукции в процессе ее перевозки.

#### Статья 8. Требования к маркировке непищевой масложировой продукции

1. Изготовитель или продавец обязан предоставить приобретателю необходимую и достоверную информацию о непищевой масложировой продукции.

2. Информация, содержащаяся в маркировке непищевой масложировой продукции, излагается на русском языке. Указанная информация также может быть изложена на других языках, при этом ее содержание должно быть идентично содержанию информации на русском языке.

3. На потребительской упаковке мыла хозяйственного должна содержаться следующая информация:

1) наименование мыла хозяйственного;

2) наименование и место нахождения изготовителя (адрес с указанием страны-изготовителя) или адрес организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от приобретателей;

3) номинальная (условная) масса одного куска;

4) состав продукта в порядке уменьшения массовых долей ингредиентов;

5) срок хранения;

6) номер партии или дата изготовления;

7) наименования настоящего Федерального закона и национального стандарта или технической документации, которые содержат идентификационные признаки и в соответствии с которыми изготовлено мыло хозяйственное;

8) информация о подтверждении соответствия мыла хозяйственного требованиям настоящего Федерального закона.

4. На каждый кусок мыла хозяйственного без упаковки должен быть нанесен четкий штамп с указанием:

1) наименования изготовителя или товарного знака изготовителя;

2) наименования мыла хозяйственного в соответствии с технической документацией;

3) номинальной (условной) массы одного куска.



5. На каждой единице транспортной упаковки пищевой масложировой продукции должна содержаться следующая информация:

- 1) наименование пищевой масложировой продукции;
- 2) наименование и место нахождения изготовителя (адрес с указанием страны-изготовителя) или адрес организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от приобретателей;
- 3) состав продукта в порядке уменьшения массовых долей ингредиентов - для мыла хозяйственного;
- 4) сорт, марка - для глицерина натурального;
- 5) номер партии;
- 6) количество кусков в ящике с указанием суммарной номинальной (условной) массы кусков - для мыла хозяйственного;
- 7) дата изготовления;
- 8) срок хранения;
- 9) наименования настоящего Федерального закона и национального стандарта или технической документации, которые содержат идентификационные признаки и в соответствии с которыми изготовлена пищевая масложировая продукция;
- 10) информация о подтверждении соответствия пищевой масложировой продукции требованиям настоящего Федерального закона.

6. Для глицерина натурального, перевозимого в емкостях, в товарно-сопроводительных документах должна содержаться следующая информация:

- 1) наименование;
- 2) сорт, марка;
- 3) наименование и место нахождения изготовителя (адрес с указанием страны-изготовителя) или адрес организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от приобретателей;
- 4) масса нетто;
- 5) срок хранения;
- 6) номер партии или дата изготовления;
- 7) наименования настоящего Федерального закона и национального стандарта или технической документации, которые содержат идентификационные признаки и в соответствии с которыми изготовлена данная пищевая масложировая продукция;
- 8) информация о подтверждении соответствия пищевой масложировой продукции требованиям настоящего Федерального закона.

### **Глава 3. ТРЕБОВАНИЯ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА, ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕВОЗКИ**

#### **Статья 9. Требования к процессу производства пищевой масложировой продукции**

Для обеспечения безопасности пищевой масложировой продукции в процессе производства необходимо:

- 1) осуществлять производство пищевой масложировой продукции в соответствии с требованиями [статьи 10](#) настоящего Федерального закона;
- 2) использовать материалы и изделия, контактирующие с пищевой масложировой продукцией, которые соответствуют требованиям соответствующих технических регламентов;
- 3) соблюдать требования к воде и воздуху, используемым в процессе производства пищевой масложировой продукции, в соответствии со [статьей 11](#) настоящего Федерального закона;
- 4) использовать сырье и пищевые добавки, соответствующие требованиям [статьи 12](#) настоящего Федерального закона;
- 5) осуществлять производство пищевой масложировой продукции в зданиях и производственных помещениях, соответствующих требованиям [статьи 13](#) настоящего Федерального закона;
- 6) использовать технологическое оборудование и инвентарь, соответствующие требованиям

[статьи 14](#) настоящего Федерального закона;

7) осуществлять хранение и удаление отходов производства пищевой масложировой продукции в соответствии с требованиями [статьи 15](#) настоящего Федерального закона;

8) допускать к производству пищевой масложировой продукции персонал, соответствующий требованиям [статьи 16](#) настоящего Федерального закона;

9) организовать производственный контроль в соответствии с требованиями [статьи 17](#) настоящего Федерального закона.

Статья 10. Обеспечение безопасности пищевой масложировой продукции в процессе ее производства

Безопасность пищевой масложировой продукции в процессе ее производства должна быть обеспечена:

1) выбором технологических процессов и режимов их осуществления на всех этапах (участках) производства пищевой масложировой продукции;

2) выбором оптимальной последовательности технологических процессов, исключающей загрязнение производимой пищевой масложировой продукции;

3) контролем за работой технологического оборудования;

4) соблюдением условий хранения сырья и пищевых добавок, необходимых для производства пищевой масложировой продукции;

5) содержанием производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой масложировой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой масложировой продукции;

6) выбором способов и периодичности санитарной обработки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, санитарной обработки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой масложировой продукции. Санитарная обработка, дезинфекция, дезинсекция и дератизация должны проводиться с периодичностью, достаточной для исключения риска загрязнения пищевой масложировой продукции. Периодичность санитарной обработки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации устанавливается изготовителем;

7) ведением и хранением документации, подтверждающей выполнение требований настоящего Федерального закона.

Статья 11. Требования к воде и воздуху, используемым в процессе производства пищевой масложировой продукции

1. Вода, используемая в процессе производства пищевой масложировой продукции, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным соответствующим техническим регламентом.

2. Воздух, используемый в процессе производства пищевой масложировой продукции, не должен являться источником загрязнения пищевой масложировой продукции.

Статья 12. Требования к сырью и пищевым добавкам, используемым в процессе производства пищевой масложировой продукции

Сырье и пищевые добавки, используемые в процессе производства пищевой масложировой продукции, должны соответствовать требованиям безопасности, установленным соответствующими техническими регламентами.

Статья 13. Требования к зданиям и производственным помещениям

1. Здания, в которых находятся производственные помещения, должны быть оборудованы:

1) системами вентиляции и (или) кондиционирования, которые полностью исключают возможность поступления загрязненного воздуха. Конструкция и исполнение вентиляционных

систем должны обеспечивать быстрый доступ к фильтрам и другим частям указанных систем, требующим чистки или замены;

2) раздевалками для персонала, которые не должны находиться в производственных помещениях;

3) помещениями:

а) для хранения, мойки и дезинфекции инвентаря и оборотной тары, используемых в процессе производства пищевой масложировой продукции;

б) для хранения уборочного инвентаря и оборудования, их мойки и дезинфекции;

4) туалетами и умывальниками для мытья рук. Туалеты должны находиться в помещениях, отделенных от производственных помещений. Двери туалетов не должны выходить непосредственно в производственные помещения.

2. При планировке, размещении и определении размеров производственных помещений должны быть соблюдены следующие условия:

1) обеспечение оптимальной последовательности технологических процессов, исключая встречные или перекрестные потоки сырья и готовой пищевой масложировой продукции;

2) исключение возможности загрязнения воздуха, используемого в процессе производства пищевой масложировой продукции;

3) обеспечение защиты от проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых;

4) обеспечение установленных изготовителем условий хранения готовой пищевой масложировой продукции, сырья и пищевых добавок;

5) обеспечение возможности проведения санитарной обработки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;

6) исключение зон, из которых невозможно удалить источники загрязнения пищевой масложировой продукции.

3. В производственных помещениях не допускается хранение любых веществ и материалов, не используемых в процессе производства пищевой масложировой продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств.

4. В производственных помещениях:

1) поверхности полов, стен и дверей должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать санитарной обработке и дезинфекции;

2) конструкция полов должна обеспечивать дренаж;

3) на потолках (при отсутствии потолков - на внутренних поверхностях крыш) и конструкциях, находящихся над производственными помещениями, не допускается образование конденсата;

4) открывающиеся окна (фрамуги) должны быть оборудованы защитными сетками от насекомых.

5. Канализационное оборудование в производственных помещениях должно быть спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой масложировой продукции.

Статья 14. Требования к технологическому оборудованию и инвентарю, используемым в процессе производства пищевой масложировой продукции

1. Технологическое оборудование и инвентарь, используемые в процессе производства пищевой масложировой продукции, должны:

1) иметь конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство пищевой масложировой продукции, соответствующей требованиям настоящего Федерального закона. Конструкция и исполнение технологического оборудования и инвентаря должны давать возможность производить их санитарную обработку и дезинфекцию;

2) изготавливаться из материалов, не являющихся источниками загрязнения пищевой масложировой продукции;

3) содержаться в исправном состоянии.

2. Поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с пищевой

масложировой продукцией, должны быть гладкими, выполненными из водонепроницаемых, моющихся, нетоксичных материалов, устойчивых к коррозии.

#### Статья 15. Требования к условиям хранения и удаления отходов производства

1. Отходы, образующиеся в процессе производства пищевой масложировой продукции, должны регулярно удаляться из производственных помещений после завершения технологических операций.

2. Условия хранения и удаления отходов производства должны исключать возможность загрязнения масложировой продукции, возникновения угрозы жизни или здоровью человека.

#### Статья 16. Требования к персоналу, занятому в процессе производства пищевой масложировой продукции

1. Персонал, занятый в процессе производства пищевой масложировой продукции, должен:

1) знать и соблюдать требования, обеспечивающие безопасность производства пищевой масложировой продукции;

2) проходить предварительные (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры;

3) соблюдать личную гигиену, носить чистые специальные производственные одежду и обувь.

2. Персоналу, занятому в процессе производства пищевой масложировой продукции, запрещается проносить в производственные помещения предметы, которые не используются при исполнении производственных обязанностей и могут стать источниками загрязнения пищевой масложировой продукции, любые мелкие, колющие и режущие предметы, курить и принимать пищу в производственных помещениях.

3. К процессу производства пищевой масложировой продукции не допускаются больные или лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, которые могут передаваться через масложировую продукцию. Лица, контактировавшие с больными или носителями возбудителей таких заболеваний, допускаются к работе после проведения медицинского обследования.

#### Статья 17. Требования к производственному контролю

1. Для целей соответствия масложировой продукции требованиям настоящего Федерального закона изготовитель масложировой продукции должен разработать программу производственного контроля за соблюдением требований настоящего Федерального закона и организовать указанный контроль.

2. Программа производственного контроля за соблюдением требований настоящего Федерального закона должна содержать:

1) перечень контролируемых параметров технологических процессов, связанных с соблюдением требований к масложировой продукции, установленных настоящим Федеральным законом;

2) данные о мероприятиях по производственному контролю и об их периодичности;

3) перечень контролируемых параметров безопасности сырья и пищевых добавок, упаковочных материалов, готовой продукции.

3. Программа производственного контроля за соблюдением требований настоящего Федерального закона утверждается руководителем организации, производящей масложировую продукцию, или уполномоченным в установленном порядке лицом.

#### Статья 18. Требования к процессу хранения пищевой масложировой продукции

1. Сроки годности и условия хранения пищевой масложировой продукции устанавливаются изготовителем с учетом того, чтобы в процессе хранения пищевая масложировая продукция

соответствовала требованиям настоящего Федерального закона в течение срока годности.

2. Не допускается хранение пищевой масложировой продукции вместе с иной продукцией, если это может привести к загрязнению пищевой масложировой продукции.

3. Здания и помещения для хранения пищевой масложировой продукции должны соответствовать требованиям [статьи 13](#) настоящего Федерального закона. Помещения для хранения пищевой масложировой продукции с регламентированными условиями хранения и установленное в них оборудование должны быть оснащены контрольно-измерительными приборами для контроля условий хранения.

4. Пищевая масложировая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться документами, обеспечивающими прослеживаемость, а также информацией об условиях хранения, о дате изготовления и сроке годности данной продукции.

5. В помещениях для хранения пищевой масложировой продукции, в том числе холодильных камерах, должны регулярно проводиться санитарная обработка, дезинфекция, дезинсекция и дератизация.

#### Статья 19. Требования к процессу перевозки пищевой масложировой продукции

1. Перевозка пищевой масложировой продукции осуществляется в порядке, определяемом [законодательством](#) Российской Федерации.

2. Перевозка пищевой масложировой продукции осуществляется пригодными для этой цели транспортными средствами. Условия перевозки определяет грузоотправитель. Они должны соответствовать условиям, установленным изготовителем для перевозки пищевой масложировой продукции.

3. Перевозка пищевой масложировой продукции вместе с непродовольственными грузами запрещается. Перевозка в одном грузовом отделении транспортных средств пищевой масложировой продукции и других видов пищевых продуктов допускается, если указанные продукты не выделяют запахи и имеют одинаковые с пищевой масложировой продукцией условия перевозки.

4. Перевозка жидкой неупакованной пищевой масложировой продукции должна осуществляться в опломбированных грузовых отделениях транспортных средств (цистернах), предназначенных для перевозки жидких пищевых продуктов.

5. Конструкция грузовых отделений транспортных средств должна обеспечивать защиту пищевой масложировой продукции от загрязнения.

6. Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов. Периодичность санитарной обработки и дезинфекции внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств устанавливается участником хозяйственной деятельности в сфере перевозки пищевой масложировой продукции. Вода, используемая для мойки грузовых отделений транспортных средств, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным соответствующим техническим регламентом.

7. Перевозимая пищевая масложировая продукция должна сопровождаться документами, подтверждающими ее безопасность и обеспечивающими ее прослеживаемость, а также информацией об условиях ее хранения и о сроках годности.

#### Статья 20. Требования к процессам хранения и перевозки непищевой масложировой продукции

1. Хранение и перевозка непищевой масложировой продукции должны обеспечивать ее безопасность в течение срока хранения в соответствии с требованиями настоящего Федерального закона.

2. Условия и сроки хранения непищевой масложировой продукции должны быть указаны в национальных стандартах и технической документации.

### Глава 4. ОЦЕНКА СООТВЕТСТВИЯ ОБЪЕКТОВ ТЕХНИЧЕСКОГО

## РЕГУЛИРОВАНИЯ ТРЕБОВАНИЯМ НАСТОЯЩЕГО ФЕДЕРАЛЬНОГО ЗАКОНА

Статья 21. Формы оценки соответствия объектов технического регулирования требованиям настоящего Федерального закона

1. Оценка соответствия масложировой продукции требованиям настоящего Федерального закона (далее - оценка соответствия) осуществляется в формах:

1) подтверждения соответствия масложировой продукции требованиям настоящего Федерального закона;

2) государственного контроля (надзора).

2. Оценка соответствия масложировой продукции, изготовленной в личных подсобных хозяйствах и реализуемой на розничных рынках, осуществляется в соответствии с [законодательством](#) Российской Федерации в сфере обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

3. Оценка соответствия процессов производства, хранения и перевозки масложировой продукции требованиям настоящего Федерального закона осуществляется в форме государственного контроля (надзора).

Статья 22. Обязательное подтверждение соответствия масложировой продукции требованиям настоящего Федерального закона

1. Обязательное подтверждение соответствия масложировой продукции требованиям настоящего Федерального закона (далее - подтверждение соответствия) осуществляется в формах:

1) принятия декларации о соответствии масложировой продукции требованиям настоящего Федерального закона (далее - декларирование соответствия);

2) обязательной сертификации.

2. Форму подтверждения соответствия выбирает заявитель.

3. Если при производстве пищевой масложировой продукции использовалось сырье животного происхождения, на которое имеются документы, подтверждающие его безопасность (в том числе ветеринарные свидетельства), то при отгрузке и реализации такой продукции оформление ветеринарных свидетельств на нее не требуется.

4. Подтверждение соответствия в форме декларирования соответствия осуществляется с учетом требований [статьи 24](#) Федерального закона от 27 декабря 2002 года N 184-ФЗ "О техническом регулировании" (далее - Федеральный закон "О техническом регулировании") и настоящего Федерального закона.

5. Подтверждение соответствия в форме обязательной сертификации осуществляется с учетом требований [статей 25 и 26](#) Федерального закона "О техническом регулировании" и настоящего Федерального закона.

6. При декларировании соответствия и обязательной сертификации заявителем может быть юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, зарегистрированные в соответствии с [законодательством](#) Российской Федерации, являющиеся изготовителем или продавцом либо выполняющие функции иностранного изготовителя на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой масложировой продукции требованиям настоящего Федерального закона и в части ответственности за несоответствие поставляемой масложировой продукции требованиям настоящего Федерального закона.

Статья 23. Декларирование соответствия

1. Декларирование соответствия осуществляется по одной из следующих схем:

1) принятие декларации о соответствии масложировой продукции требованиям настоящего Федерального закона (далее - декларация о соответствии) на основании собственных доказательств;

2) принятие декларации о соответствии на основании собственных доказательств и

доказательств, полученных с участием органа по сертификации и (или) аккредитованной испытательной лаборатории (далее также - третья сторона).

2. Декларация о соответствии на основании собственных доказательств принимается в отношении масел растительных, маргаринов, жиров специального назначения, в том числе жиров кулинарных, кондитерских, хлебопекарных и заменителей молочного жира, эквивалентов масла какао, улучшителей масла какао SOS-типа, заменителей масла какао POP-типа, заменителей масла какао нетемператуемых нелауринового типа, заменителей масла какао нетемператуемых лауринового типа, глицерина натурального, мыла хозяйственного.

3. Для осуществления процедуры принятия декларации о соответствии на основании собственных доказательств заявитель должен иметь:

- 1) собственную испытательную лабораторию или договор с испытательной лабораторией;
- 2) техническую документацию на масложировую продукцию.

4. Принятие декларации о соответствии на основании собственных доказательств включает следующие операции, выполняемые заявителем:

- 1) формирование комплекта доказательственных материалов;
- 2) оформление и регистрация декларации о соответствии;
- 3) маркирование масложировой продукции **знаком** обращения на рынке.

5. Доказательственные материалы должны включать техническую документацию и протокол испытаний масложировой продукции.

6. Декларация о соответствии на основании собственных доказательств и доказательств, полученных с участием третьей стороны, принимается:

1) в отношении спредов растительно-сливочных и растительно-жировых, смесей топленых растительно-сливочных и растительно-жировых, соусов на основе растительных масел, майонезов, соусов майонезных и кремов на растительных маслах;

2) в отношении масложировой продукции, не указанной в **пункте 1 настоящей части**, - при отсутствии у заявителя собственной испытательной лаборатории или договора с испытательной лабораторией;

3) в случае, если заявитель является продавцом масложировой продукции;

4) в отношении масложировой продукции, приобретенной за рубежом;

5) в случае разовой поставки масложировой продукции.

7. Принятие декларации о соответствии на основании собственных доказательств и доказательств, полученных с участием третьей стороны, включает следующие операции, выполняемые заявителем:

- 1) формирование комплекта доказательственных материалов;
- 2) оформление и регистрация декларации о соответствии;
- 3) маркирование масложировой продукции **знаком** обращения на рынке.

8. При декларировании соответствия на основании собственных доказательств и доказательств, полученных с участием третьей стороны, заявитель по своему выбору в дополнение к собственным доказательственным материалам, предусмотренным **частью 5 настоящей статьи**, представляет протокол испытаний продукции, проведенных в аккредитованной испытательной лаборатории, или сертификат системы качества (безопасности), в отношении которого предусматривается контроль (надзор) органа по сертификации, выдавшего данный сертификат, за объектом сертификации.

9. Система качества (безопасности) должна обеспечивать соответствие изготавливаемой масложировой продукции требованиям настоящего Федерального закона.

10. Комплект доказательственных материалов находится у заявителя.

11. Декларация о соответствии выдается на пять лет. В случае внесения изменений в технологию производства и техническую документацию масложировой продукции заявитель должен оформить новую декларацию о соответствии.

12. Масложировая продукция, выпускаемая в обращение до окончания срока действия декларации о соответствии, может быть реализована после истечения срока действия декларации о соответствии до окончания срока годности пищевой масложировой продукции и срока хранения непивцевой масложировой продукции.

## Статья 24. Обязательная сертификация масложировой продукции

1. Подтверждение соответствия в форме обязательной сертификации серийно выпускаемой масложировой продукции на основе испытаний типового образца и обязательной сертификации партии масложировой продукции на основе ее испытаний в аккредитованной испытательной лаборатории осуществляется при отсутствии у заявителя собственной испытательной лаборатории или договора с третьей стороной либо по желанию заявителя.

2. Обязательная сертификация серийно выпускаемой масложировой продукции на основе испытаний типового образца включает следующие операции:

- 1) подача заявителем в орган по сертификации заявки на проведение сертификации масложировой продукции;
- 2) рассмотрение заявки и принятие по ней решения органом по сертификации;
- 3) проведение испытаний типового образца масложировой продукции в аккредитованной испытательной лаборатории;
- 4) проведение органом по сертификации анализа состояния производства масложировой продукции;
- 5) обобщение результатов испытаний и анализа состояния производства масложировой продукции и выдача заявителю сертификата соответствия;
- 6) маркирование масложировой продукции знаком обращения на рынке;
- 7) проведение инспекционного контроля за сертифицированной масложировой продукцией.

3. Заявитель подает заявку на обязательную сертификацию серийно выпускаемой масложировой продукции по своему выбору в один из органов по сертификации, аккредитованных в порядке, установленном Правительством Российской Федерации.

4. Орган по сертификации в течение пяти дней со дня получения заявки на обязательную сертификацию серийно выпускаемой масложировой продукции сообщает заявителю решение по заявке, содержащее условия проведения обязательной сертификации.

5. Испытания типового образца серийно выпускаемой масложировой продукции проводятся в аккредитованной испытательной лаборатории по поручению органа по сертификации, которому выдается протокол испытаний.

6. Анализ состояния производства масложировой продукции проводится органом по сертификации у заявителя. Результаты анализа оформляются актом.

7. При положительных результатах испытаний типового образца серийно выпускаемой масложировой продукции и анализа состояния производства масложировой продукции орган по сертификации оформляет сертификат соответствия по форме, утвержденной федеральным органом исполнительной власти по техническому регулированию, регистрирует и выдает его заявителю. Сертификат соответствия выдается на пять лет. Масложировая продукция, выпущенная в обращение до окончания срока действия сертификата соответствия, может быть реализована после истечения срока действия сертификата соответствия до окончания срока годности пищевой масложировой продукции и срока хранения непивцевой масложировой продукции.

8. Заявитель информирует орган по сертификации об изменениях, вносимых в технологию производства и техническую документацию серийно выпускаемой масложировой продукции. Орган по сертификации оценивает эти изменения и решает, будет ли сохраняться действие выданного сертификата. О своем решении указанный орган сообщает заявителю.

9. Орган по сертификации один раз в год проводит инспекционный контроль за сертифицированной серийно выпускаемой масложировой продукцией в течение срока действия сертификата соответствия путем проведения испытаний типового образца и анализа состояния производства масложировой продукции. Отбор образцов для испытаний по усмотрению органа по сертификации производится у изготовителя или продавца. По результатам инспекционного контроля орган по сертификации принимает одно из следующих решений:

- 1) считать действие сертификата соответствия подтвержденным;
- 2) приостановить действие сертификата соответствия;
- 3) отменить действие сертификата соответствия.



10. Обязательная сертификация партии масложировой продукции на основе ее испытаний в аккредитованной испытательной лаборатории применяется в отношении масложировой продукции, реализуемой заявителем, являющимся продавцом масложировой продукции, и включает следующие операции:

- 1) подача заявителем в орган по сертификации заявки на проведение сертификации масложировой продукции;
- 2) рассмотрение заявки и принятие по ней решения органом по сертификации;
- 3) проведение испытаний масложировой продукции в аккредитованной испытательной лаборатории;
- 4) анализ результатов испытаний и выдача заявителю сертификата соответствия;
- 5) маркирование масложировой продукции **знаком** обращения на рынке.

11. Заявитель, являющийся продавцом масложировой продукции, подает заявку на обязательную сертификацию масложировой продукции по своему выбору в один из органов по сертификации, аккредитованных в **порядке**, установленном Правительством Российской Федерации.

12. Орган по сертификации в течение пяти дней со дня получения заявки на обязательную сертификацию сообщает заявителю, являющемуся продавцом, решение по заявке, содержащее условия проведения обязательной сертификации.

13. Испытания выборки из партии масложировой продукции проводятся в аккредитованной испытательной лаборатории по поручению органа по сертификации, которому выдается протокол испытаний.

14. При положительных результатах испытаний орган по сертификации оформляет сертификат соответствия на данную партию продукции по **форме**, утвержденной федеральным органом исполнительной власти по техническому регулированию, регистрирует и выдает его заявителю, являющемуся продавцом масложировой продукции.

15. Заявитель, в том числе заявитель, являющийся продавцом масложировой продукции, на основании полученного сертификата соответствия маркирует продукцию **знаком** обращения на рынке.

16. Сертификат соответствия выдается на партию масложировой продукции на срок годности пищевой масложировой продукции и срок хранения непивцевой масложировой продукции.

Статья 25. Принципы и формы проведения государственного контроля (надзора) за соответствием масложировой продукции, процессов ее производства, хранения и перевозки требованиям настоящего Федерального закона

1. Государственный контроль (надзор) за соответствием масложировой продукции, процессов ее производства, хранения и перевозки требованиям настоящего Федерального закона (далее также - государственный контроль (надзор)) проводится в соответствии с **законодательством** Российской Федерации о защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора).

2. Не подлежат государственному контролю (надзору) процессы производства, хранения и перевозки масложировой продукции, изготовленной в личных подсобных хозяйствах и реализуемой на розничных рынках.

3. Государственный контроль (надзор) за соответствием пищевой масложировой продукции требованиям настоящего Федерального закона проводится на стадии ее обращения.

4. Государственный контроль (надзор) проводится федеральным **органом** исполнительной власти, уполномоченным на осуществление функций государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) в соответствующей сфере деятельности (далее - орган государственного контроля (надзора)).

5. Государственный контроль (надзор) проводится в формах:

- 1) визуального контроля;
- 2) инструментального контроля.

6. При проведении визуального контроля проверяются наличие маркировки масложировой

продукции и ее соответствие требованиям настоящего Федерального закона.

7. При проведении инструментального контроля с помощью средств измерений устанавливается соответствие масложировой продукции требованиям настоящего Федерального закона путем отбора образцов для проведения исследований масложировой продукции как на месте проведения государственного контроля (надзора), так и вне его. Установление соответствия процессов производства, хранения и перевозки масложировой продукции требованиям настоящего Федерального закона осуществляется путем обследования указанных процессов.

8. Запрещается изъятие образцов масложировой продукции для инструментального контроля без оформления в установленной форме акта об отборе образцов масложировой продукции и в количестве, превышающем нормы, установленные утвержденными Правительством Российской Федерации **правилами** отбора образцов масложировой продукции для проведения исследований и измерений.

#### Статья 26. Правила проведения государственного контроля (надзора)

1. При проведении государственного контроля (надзора) должностное лицо органа государственного контроля (надзора) осуществляет идентификацию объектов технического регулирования настоящего Федерального закона в соответствии со **статьями 3 и 4** настоящего Федерального закона.

2. При проведении инструментального контроля должностное лицо органа государственного контроля (надзора) проводит отбор образцов масложировой продукции в соответствии с **правилами** отбора образцов масложировой продукции или **перечнем** национальных стандартов, содержащих правила отбора образцов, утвержденными Правительством Российской Федерации.

3. Государственный контроль (надзор) проводится в соответствии с **правилами и методами** исследований (испытаний) и измерений или **перечнем** национальных стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, утвержденными Правительством Российской Федерации.

#### Статья 27. Ответственность за нарушение требований настоящего Федерального закона

Нарушение требований настоящего Федерального закона влечет ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

### Глава 5. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

#### Статья 28. Заключительные положения

1. Сертификат соответствия и декларация о соответствии на масложировую продукцию, изготовленную до дня вступления в силу настоящего Федерального закона, выданные до дня вступления в силу настоящего Федерального закона, считаются действительными до окончания сроков действия сертификата соответствия и декларации о соответствии.

2. На масложировую продукцию, изготовленную до дня вступления в силу настоящего Федерального закона, распространяются требования, действующие до дня вступления в силу настоящего Федерального закона.

3. Выпуск в обращение (включая реализацию в сфере розничной торговли) масложировой продукции, изготовленной или импортированной до дня вступления в силу настоящего Федерального закона, допускается в течение срока годности пищевой масложировой продукции и срока хранения непищевой масложировой продукции.

4. До дня вступления в силу соответствующих технических регламентов, на которые имеются ссылки в настоящем Федеральном законе, указанные ссылки означают ссылки на нормативные документы федеральных органов исполнительной власти.

#### Статья 29. Приведение нормативных правовых актов Российской Федерации и нормативных

документов федеральных органов исполнительной власти в соответствии с настоящим Федеральным законом

Со дня вступления в силу настоящего Федерального закона нормативные правовые акты Российской Федерации и нормативные документы федеральных органов исполнительной власти в сфере безопасности масложировой продукции, процессов ее производства, хранения и перевозки применяются в части, не противоречащей настоящему Федеральному закону.

Статья 30. Порядок вступления в силу настоящего Федерального закона

Настоящий Федеральный закон вступает в силу по истечении шести месяцев со дня его официального опубликования.

Президент  
Российской Федерации  
Д.МЕДВЕДЕВ

Москва, Кремль  
24 июня 2008 года  
N 90-ФЗ

Приложение 1  
к Федеральному закону  
"Технический регламент  
на масложировую продукцию"

ТРЕБОВАНИЯ  
БЕЗОПАСНОСТИ К ПИЩЕВОЙ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечания
Масло растительное - все виды	Токсичные элементы: Свинец	0,1 мг/кг 0,2 мг/кг	Для арахисового масла
	Мышьяк	0,1 мг/кг	Для нерафинированных масел
	Кадмий	0,05 мг/кг	
	Ртуть	0,03 мг/кг	
	Железо	5,0 мг/кг	
			1,5 мг/кг
	Медь	0,4 мг/кг	Для нерафинированных масел
		0,1 мг/кг	Для рафинированных масел
	Микотоксины:		

Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб (маргарины, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-жировые, жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные и заменители молочного жира, эквиваленты масла, какао, улучшители масла	Афлатаксин В1	0,005 мг/кг	Для нерафинированных масел
	Пестициды <1>: Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,2 мг/кг	
		0,05 мг/кг	Для рафинированных, дезодорированных масел
	ДДТ <2> и его метаболиты	0,2 мг/кг	
		0,1 мг/кг	Для рафинированных, дезодорированных масел
	Содержание эруковой кислоты	5 процентов	Для масел растительных из семян крестоцветных
	Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90	60 Бк/кг 80 Бк/кг	
	Показатели окислительной порчи: Кислотное число	4,0 мг гидроокиси калия/г (мг КОН/г)	Для нерафинированных масел
		0,6 мг КОН/г	Для рафинированных масел
	Перекисное число	10,0 ммоль активного кислорода/кг	
	Токсичные элементы: Свинец	0,1 мг/кг 0,3 мг/кг	Для майонезов
Мышьяк	0,1 мг/кг		
Кадмий	0,05 мг/кг		
Ртуть	0,05 мг/кг		
Никель	0,7 мг/кг	Для жиров специального назначения и маргаринов	
Железо	1,5 мг/кг	Для маргаринов, спредов растительно-жировых и смесей топленых растительно-жировых	
Медь	0,1 мг/кг	Для маргаринов, спредов растительно-жировых и смесей топленых растительно-жировых	

какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, заменители масла	Микотоксины: Афлатоксин В1	0,005 мг/кг	
какао нетемпературуемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемпературуемые лауринового типа, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах)	Пестициды: Гексахлорциклопексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90	0,05 мг/кг 0,1 мг/кг 60 Бк/кг 80 Бк/кг	
растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах)	Полихлорированные бифенилы Показатели окислительной порчи: Перекисное число	3,0 мг/кг 10,0 ммоль активного кислорода/кг	Для продуктов, содержащих жиры рыб
Спреды растительно-сливочные, смеси топленые растительно-сливочные	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Медь Железо Никель Микотоксины: Афлатоксин В1	0,1 мг/кг 0,3 мг/кг 0,1 мг/кг 0,03 мг/кг 0,2 мг/кг 0,03 мг/кг 0,4 мг/кг 1,5 мг/кг 0,7 мг/кг 0,0005 мг/кг	С шоколадным компонентом С шоколадным компонентом Для поставляемых на хранение Для поставляемых на хранение Для продуктов с гидрогенизированным жиром
	Антибиотики <3>: Левомецитин Тетрациклиновая группа Стрептомицин Пенициллин	Не допускается Не допускается Не допускается Не допускается	Не более 0,01 ед/г Не более 0,01 ед/г Не более 0,5 ед/г Не более 0,01 ед/г
	Пестициды: Гексахлорциклопексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	1,25 мг/кг 1,0 мг/кг	В пересчете на жир В пересчете на жир
	Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90	100 Бк/кг 80 Бк/кг	

Показатели окислительной порчи: Кислотность жировой фазы Перекисное число	2,5 градуса Кеттстофера 10,0 ммоль активного кислорода/кг
---	--

<1> Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья.

<2> ДДТ - дихлордифенилтрихлорэтан, инсектицид.

<3> При использовании химических методов определения гривина, бацитрацина, пенициллина, стрептомицина и антибиотиков этой группы пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.

Приложение 2  
к Федеральному закону  
"Технический регламент  
на масложировую продукцию"

**ТРЕБОВАНИЯ  
БЕЗОПАСНОСТИ К ПИЩЕВОЙ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ  
ПО МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ**

Группа продуктов	КМАФА- НМ <1>, КОЕ <2> /г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесе- ни, КОЕ/г, не более	Приме- чания
		БГКП <3> (коли- формы)	стафи- лококки S.aureus	патоген- ные, в том числе сальмо- неллы			
Майонезы, соусы майонезные, соусы на основе растительных масел	-	0,1	-	25	2 5 x 10	50	-
Жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные и заменители молочного жира, эквиваленты	-	0,001	-	25	3 1 x 10	2 1 x 10	-

масла, какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, заменители масла какао нетемператуемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемператуемые лауринового типа, смеси топленые растительно-жировые							
Маргарины, спреды растительно-жировые	-	0,01	-	25	5 x 10 <sup>2</sup>	50	-
Кремы на растительных маслах	1 x 10 <sup>4</sup>	0,01	-	25	50	50	-
Спреды растительно-сливочные с массовой долей жира от 60% и более	1 x 10 <sup>5</sup>	0,01	0,1	25	100	100	L. <4> monocytogenes в 25 г не допускаются
Спреды растительно-сливочные с массовой долей жира от 39% до 60%	-	0,01	0,01	25	200 в сумме		L. monocytogenes в 25 г не допускаются
Смеси топленые растительно-сливочные	1 x 10 <sup>3</sup>	1,0	-	25	200	-	-

-----  
<1> КМАФАнМ - количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

<2> КОЕ - количество колониеобразующих единиц.

<3> БГКП - бактерии группы кишечных палочек.

<4> L - листерии.

Приложение 3  
к Федеральному закону  
"Технический регламент  
на масложировую продукцию"

**ТРЕБОВАНИЯ  
БЕЗОПАСНОСТИ К НЕПИЩЕВОЙ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
Глицерин натуральный дистиллированный	Акролеин и другие восстанавливающие вещества	Не допускается	Глицерин для фармакопейных целей, пищевой и косметической промышленности Глицерин для фармакопейных целей, пищевой и косметической промышленности Глицерин для фармакопейных целей, пищевой и косметической промышленности
	Белковые вещества	Не допускается	
	Железо	Не допускается	
Мыло хозяйственное	Свинец	5,0 мг/кг	
	Мышьяк	Не допускается	
	Массовая доля свободной едкой щелочи	0,2 процента	
	Массовая доля свободной углекислой соды	1,0 процента	