

Утвержден
постановлением Правительства
Кыргызской Республики
от 19 апреля 2011 года N 172

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ
"О безопасности соков, нектаров и сокосодержащих
напитков из фруктов и (или) овощей"

Глава 1. Общие положения

Глава 2. Требования к безопасности сырья, соков, нектаров и
сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей

Глава 3. Требования к процессам производства и обращению
соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов
и (или) овощей

Глава 4. Идентификация соков, нектаров и сокосодержащих
напитков из фруктов и (или) овощей

Глава 5. Оценка соответствия соков, нектаров и сокосодержащих
напитков из фруктов и (или) овощей

Глава 6. Ответственность за несоответствие соков, нектаров и
сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей
положениям настоящего Технического регламента

Глава 7. Заключительные положения

Приложение 1.

Приложение 2.

Приложение 3.

Глава 1
Общие положения

1. Настоящий Технический регламент устанавливает:

- а) обязательные требования к сокам, нектарам и сокосодержащим напиткам из фруктов и (или) овощей, находящимся в обращении на территории Кыргызской Республики, в том числе аналогичной импортной продукции;
- б) обязательные требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей;
- в) правила идентификации соков, нектаров и сокосодержащих напитков для целей применения настоящего Технического регламента;

г) формы оценки соответствия соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом;

д) требования к маркировке соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей.

2. При применении настоящего Технического регламента учитываются требования, установленные международными договорами Кыргызской Республики, настоящим Техническим регламентом, другими техническими регламентами Кыргызской Республики, указами Президента Кыргызской Республики, постановлениями Правительства Кыргызской Республики, устанавливающими обязательные требования к пищевым продуктам и продовольственному сырью, в том числе к компонентам, физиологически функциональным пищевым компонентам, пищевым добавкам, технологическим материалам, маркировке пищевых продуктов, материалам упаковки и оборудования для производства пищевых продуктов.

3. Настоящий Технический регламент принят в целях защиты жизни и здоровья граждан и предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей.

4. Объектами технического регулирования настоящего Технического регламента являются соки, нектары и сокосодержащие напитки из фруктов и (или) овощей, указанные в пункте 6 настоящего Технического регламента.

5. Требования настоящего Технического регламента не распространяются на соки, нектары и сокосодержащие напитки из фруктов и (или) овощей, изготовленные в домашних условиях и не предназначенные для реализации.

6. Настоящий Технический регламент устанавливает следующие основные понятия:

ароматизатор - вкусоароматическое природное или искусственное вещество с характерным запахом, предназначенное для производства пищевых ароматизаторов;

заявитель - физическое или юридическое лицо (изготовитель соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей, и (или) зарегистрированный в установленном порядке в Кыргызской Республике представитель иностранного изготовителя), которое для подтверждения соответствия принимает декларацию о соответствии или обращается за получением сертификата соответствия;

клетки цитрусовых фруктов - объемные множественные пленочные структуры, которые содержат или не содержат сок, формируют внутренние сегменты съедобной части цитрусовых фруктов и образованы из клеток эпидермиса и субэпидермальных клеток цитрусовых фруктов.

Клетки цитрусовых фруктов могут быть добавлены в одноименные соки, фруктовые и (или) овощные нектары, во фруктовые и (или) овощные сокосодержащие напитки, которые произведены с использованием одноименных соков из цитрусовых фруктов;

консервирование соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей - процессы теплофизической обработки соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей и последующего помещения их в герметично укупориваемую упаковку, обеспечивающую микробиологическую стабильность и безопасность продукции при ее хранении;

контроль - форма оценки соответствия, осуществляемая путем наблюдения и выводов, сопровождаемых соответствующими испытаниями и измерениями;

концентрированные натуральные ароматообразующие фруктовые или овощные вещества - жидкие продукты, в которых содержатся натуральные ароматообразующие фруктовые или овощные вещества, изготовленные с использованием физических способов из соответствующих фруктов или овощей и (или) соков из них, в количестве, превышающем их естественное содержание во фруктах или в овощах, либо в соках из них, не менее чем в четыре раза.

Концентрированные натуральные ароматообразующие фруктовые или овощные вещества предназначены для восстановления вкуса и запаха соков из фруктов и (или) овощей, а также для производства нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей;

морс - жидкий пищевой продукт, произведенный из сока и (или) пюре, полученных из ягод путем их механической обработки с добавлением питьевой воды, сахара и (или) сахаров и (или) меда, и минимальная объемная доля сока и (или) пюре должна составлять не менее чем 15 процентов. При производстве морса сок и (или) пюре могут смешиваться с водной экстракцией выжимок этих же ягод. Морс может быть произведен из концентрированных соков и (или) пюре из ягод, и его консервирование может быть осуществлено только с использованием физических способов, за исключением обработки ионизирующим излучением. Производство смешанного морса осуществляется с использованием двух и более соков и (или) пюре из различных видов ягод;

морс концентрированный - пищевой продукт, изготовленный путем физического воздействия на смесь сока и (или) пюре из ягод и полуфабриката, полученного путем водной экстракции выжимок одноименных ягод и удаления из этой смеси части воды в целях увеличения содержания растворимых сухих веществ не менее чем в два раза по отношению к исходному продукту;

мякоть фруктовая и (или) овощная - смесь, состоящая из нерастворимых взвешенных частиц нарушенной растительной ткани фруктов или овощей в ходе их переработки. Мякоть цитрусовых фруктов может содержать клетки цитрусовых фруктов;

напиток сокодержательный из фруктов и (или) овощей - жидкий пищевой продукт, несброженный, но способный к брожению, изготовленный путем смешивания сока или соков и (или) фруктового и (или) овощного пюре или концентрированного фруктового и (или) овощного пюре с питьевой водой, в котором минимальная объемная доля сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре составляет не менее чем 10 процентов, или если такой продукт произведен указанными способами из сока лимона или лайма, не менее чем 5 процентов. Консервирование фруктового и (или) овощного сокодержательного напитка может быть осуществлено только с использованием физических способов, за исключением обработки ионизирующим излучением;

натуральные ароматообразующие фруктовые или овощные вещества смесь природных летучих и нелетучих соединений, которая формирует естественный вкус и запах фруктов или овощей или соков из них и может быть получена с использованием физических способов из соответствующих фруктов или овощей и (или) соков из них;

нектар из фруктов и (или) овощей - жидкий пищевой продукт, несброженный, но способный к брожению, изготовленный путем смешивания сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре, и (или) концентрированного фруктового и (или) овощного пюре с питьевой водой с добавлением сахара, и (или) сахаров, и (или) меда, подсластителей или без их добавления.

Минимальная объемная доля сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре во фруктовом и (или) в овощном нектаре должна быть не ниже уровня, установленного в приложении 3 к настоящему Техническому регламенту. В такой нектар могут быть добавлены фруктовая и (или) овощная мякоть и (или) клетки цитрусовых фруктов, концентрированные натуральные ароматообразующие вещества одноименных фруктов и (или) концентрированные натуральные ароматообразующие вещества одноименных овощей. Консервирование фруктового и (или) овощного нектара может быть осуществлено только с использованием физических способов, за исключением обработки ионизирующим излучением.

Смешанный фруктовый и (или) овощной нектар производят путем смешивания двух и более соков, или фруктового и (или) овощного пюре, или концентрированного фруктового и (или) овощного пюре, изготовленных из различных видов фруктов и (или) овощей;

обогащенные соки, нектары и сокодержательные напитки из фруктов и (или) овощей - продукция из фруктов и (или) овощей, в состав которой входят физиологически функциональные пищевые компоненты;

пюре фруктовое и (или) овощное - пищевой продукт, несброженный, но способный к брожению, произведенный путем механической обработки - измельчения и (или) протирания съедобных частей цельных или очищенных от кожуры свежих или сохраненных свежими фруктов и (или) овощей без последующего отделения сока и фруктовой и (или) овощной мякоти.

Консервирование фруктового и (или) овощного пюре может быть осуществлено только физическими способами, за исключением обработки ионизирующим излучением.

Смешанное фруктовое и (или) овощное пюре может быть произведено путем смешивания фруктовых и (или) овощных пюре, изготовленных из двух и более видов фруктов и (или) овощей.

Такое пюре используется в качестве сырья при изготовлении фруктовых и (или) овощных соков, нектаров, сокодержательных напитков и морсов;

пюре концентрированное фруктовое и (или) овощное - пищевой продукт, изготовленный путем физического воздействия на фруктовое и (или) овощное пюре и удаления из него части содержащейся в нем воды в целях увеличения содержания растворимых сухих веществ не менее чем в два раза по отношению к исходному продукту. В концентрированное фруктовое и (или) овощное пюре могут быть добавлены концентрированные натуральные ароматообразующие вещества одноименных фруктов и (или) овощей;

сок - жидкий продукт, несброженный, но способный к брожению, полученный из съедобных частей доброкачественных, спелых, свежих или сохраненных свежими, либо высушенных фруктов и (или) овощей путем физического воздействия на эти съедобные части, и в котором в соответствии с

особенностями способа его получения сохранены характерные для сока из одноименных фруктов и (или) овощей пищевая ценность, физико-химические и органолептические свойства. Сок может быть осветленным. В сок могут быть добавлены концентрированные натуральные ароматообразующие фруктовые и (или) овощные вещества, фруктовая и (или) овощная мякоть, и (или) фруктовое и (или) овощное пюре, и (или) клетки цитрусовых фруктов, произведенные из одноименных фруктов и (или) овощей путем физического воздействия на них.

Смешанный сок производят путем смешивания двух и более различных соков или соков и фруктовых и (или) овощных пюре.

Консервирование сока может быть осуществлено только с использованием физических способов, за исключением обработки ионизирующим излучением.

Соки в зависимости от способов их производства и обработки фруктов и (или) овощей бывают следующих видов:

сок прямого отжима - сок, полученный непосредственно из свежих или сохраненных свежими фруктами и (или) овощей путем их механической обработки;

свежеотжатый сок - сок прямого отжима, произведенный из свежих или сохраненных свежими фруктами и (или) овощей в присутствии потребителей и не подвергавшийся консервированию;

восстановленный сок - сок, изготовленный из концентрированного сока или концентрированного сока и сока прямого отжима и питьевой воды.

Восстановленный томатный сок может быть изготовлен также путем восстановления томатной пасты и (или) томатного пюре;

концентрированный сок - сок, изготовленный путем физического удаления из сока прямого отжима части содержащейся в нем воды в целях увеличения содержания растворимых сухих веществ не менее чем в два раза по отношению к исходному соку прямого отжима. При производстве концентрированного сока может быть применен процесс экстракции сухих веществ из измельченных фруктов и (или) овощей той же партии, из которых предварительно был отделен сок посредством питьевой воды при условии, что продукт данной экстракции добавляется в исходный сок до этапа концентрирования внутри одного поточного технологического процесса. В концентрированный сок могут быть добавлены концентрированные натуральные ароматообразующие вещества, полученные из одноименного сока или из одноименных фруктов или овощей;

диффузионный сок - сок, полученный путем извлечения с помощью питьевой воды экстрактивных веществ из свежих фруктов и (или) овощей или высушенных фруктов и (или) овощей одного вида, сок из которых не может быть получен путем их механической обработки.

Диффузионный сок может быть подвергнут концентрированию, а затем восстановлению.

Содержание растворимых сухих веществ в диффузионном соке должно быть не ниже уровня, установленного для восстановленных соков;

технологические материалы - вещества или средства либо их производные (кроме оборудования, посуды и упаковочных материалов), которые используются при производстве сырья, соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей в определенных технологических целях и после их достижения удаляются из сырья и продукции, остаточные количества которых не оказывают технологическое воздействие на готовую продукцию.

Глава 2

Требования к безопасности сырья, соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей

7. Сырье, используемое при производстве соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей, должно соответствовать требованиям к его безопасности, установленным соответствующими техническими регламентами и на него должны иметься товарно-сопроводительные документы.

8. При использовании растительного сырья при производстве соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей необходимо обязательное наличие информации о применении пестицидов при выращивании соответствующих растений, фумигации производственных помещений и тары для хранения этого сырья в целях защиты его от вредителей и болезней сельскохозяйственных растений.

9. Хранение сырья и компонентов, используемых при производстве соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей, должно осуществляться в надлежащих условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от вредителей и загрязняющих веществ.

10. Соки, нектары и сокосодержащие напитки из фруктов и (или) овощей, находящиеся в обращении на территории Кыргызской Республики, не должны причинять вред жизни и здоровью граждан и должны соответствовать гигиеническим требованиям к безопасности соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей, в том числе концентрированных соков и концентрированных пюре, установленным в приложении 1 к настоящему Техническому регламенту, в части гигиенических и микробиологических показателей. Определение показателей безопасности смешанных соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей осуществляется исходя из соотношения массовых долей их отдельных компонентов с учетом как этих массовых долей, так и нормативов допустимых уровней вредных веществ, установленных соответствующим техническим регламентом.

11. Упаковка соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей должна обеспечивать сохранение безопасности этой продукции на всех этапах обращения при соблюдении установленных для нее условий перевозки и хранения.

12. Материалы, из которых произведена упаковочная потребительская тара и которая контактирует с соками, нектарами и сокосодержащими напитками из фруктов и (или) овощей, должны соответствовать требованиям, установленным Техническим регламентом в области безопасности упаковок.

13. Не допускается наличие в соках, нектарах и сокосодержащих напитках из фруктов и (или) овощей патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний их токсинов, вызывающих инфекционные или паразитарные заболевания и представляющие опасность для человека и (или) животных.

14. Маркировка соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей, помещенная на потребительскую упаковку, должна соответствовать требованиям, установленным Техническим регламентом в области маркировки пищевых продуктов и дополнительным требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом.

15. Наименования соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей должны включать в себя наименования фруктов и (или) овощей, использованных для производства данной продукции, или слова, производные от этих наименований, независимо от их последовательности. Наименования фруктов и овощей указываются в соответствии с приложением 3 к настоящему Техническому регламенту.

Указанные наименования или производные от них слова подлежат включению в наименования соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей вместо слов "фрукты", "ягоды", "овощи" или "фруктовый", "ягодный", "овощной":

- 1) фруктовый сок, ягодный сок, овощной сок или сок из фруктов, сок из ягод, сок из овощей;
- 2) концентрированный фруктовый сок, концентрированный ягодный сок, концентрированный овощной сок или концентрированный сок из фруктов, концентрированный сок из ягод, концентрированный сок из овощей;
- 3) диффузионный фруктовый сок, диффузионный ягодный сок, диффузионный овощной сок или диффузионный сок из фруктов, диффузионный сок из ягод, диффузионный сок из овощей;
- 4) фруктовый нектар, ягодный нектар, овощной нектар или нектар из фруктов, нектар из ягод, нектар из овощей;
- 5) фруктовый сокосодержащий напиток, ягодный сокосодержащий напиток, овощной сокосодержащий напиток или сокосодержащий напиток из фруктов, сокосодержащий напиток из ягод, сокосодержащий напиток из овощей;
- 6) ягодный морс или морс из ягод;
- 7) фруктовое пюре, ягодное пюре, овощное пюре или пюре из фруктов, пюре из ягод, пюре из овощей;
- 8) концентрированное фруктовое пюре, концентрированное ягодное пюре, концентрированное овощное пюре или концентрированное пюре из фруктов, концентрированное пюре из ягод, концентрированное пюре из овощей.

16. Наименования соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей, произведенных из двух и более видов фруктов и (или) овощей, должны включать в себя наименования соков и (или) фруктовых и (или) овощных пюре, которые входят в состав этой продукции, и указываться в порядке убывания объемной доли соответствующих сока и (или) пюре.

Наименование соков, нектаров и сокосодержащих напитков, произведенных из трех и более видов фруктов и (или) овощей, может содержать слова "смешанный фруктовый и (или) ягодный, и (или) овощной", "из смеси фруктов и (или) ягод, и (или) овощей", слово "мультифруктовый" или "мультиягодный", или "мультиовощной" или наименование группы фруктов и (или) овощей.

17. В наименовании сока прямого отжима или вблизи от этого наименования должны быть указаны слова "прямого отжима".

18. В наименовании восстановленного сока или вблизи от этого наименования должны быть указаны слова "изготовленный из концентрированного сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре" или слово "восстановленный".

19. Наименования соков, в которые добавлены сахар и (или) сахара и (или) их растворы, и (или) их сиропы, должны быть дополнены словами "с сахаром" или "с сахарами".

20. Если при производстве фруктового и (или) овощного нектара или сокосодержащего напитка использованы подсластители, наименования такого нектара или сокосодержащего напитка должны быть дополнены словами "с подсластителем" или "с подсластителями". Если во фруктовом и (или) овощном нектаре или сокосодержащем напитке содержится аспартам, то на потребительской упаковке должна быть размещена надпись: "Содержит источник фенилаланина".

21. На потребительской упаковке соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей, произведенных с добавлением поваренной или морской соли, рядом с наименованием такой продукции допускается размещение надписи: "С солью".

22. Дополнение наименований соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей словами, содержащими указание иных признаков и (или) способов их производства и обработки, не является обязательным.

23. Для соков, в которые добавлен мед, должна размещаться надпись: "С медом".

24. Если концентрированный сок или концентрированный морс предназначены для реализации потребителям и должны быть восстановлены перед употреблением, то на потребительской упаковке такой продукции должны быть указаны правила ее восстановления.

25. На потребительских упаковках фруктовых и (или) овощных нектаров, морсов, сокосодержащих напитков должна содержаться информация о минимальной объемной доле сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре.

26. Размещение надписи: "С мякотью" на потребительских упаковках соков (в том числе соков из цитрусовых фруктов), содержащих клетки цитрусовых фруктов, и фруктовых и (или) овощных нектаров, а также фруктовых и (или) овощных нектаров, содержащих клетки цитрусовых фруктов, осуществляется только в случае, если доля соответствующей мякоти в готовой продукции превышает 8 процентов.

27. На потребительских упаковках соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей размещение надписи: "Осветленный" осуществляется только в случае, если массовая доля осадка не превышает 0,3 процента.

28. Информация об использовании аскорбиновой кислоты при производстве соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей может не указываться в информации о составе такой продукции, если остаточное количество аскорбиновой кислоты в готовой продукции не превышает ее природный уровень. Использование аскорбиновой кислоты в качестве антиокислителя не является основанием для нанесения на потребительскую упаковку с продукцией надписи: "С витамином С".

29. На потребительской упаковке обогащенных соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей в наименовании продукции или вблизи от него должно быть указано слово "обогащенный".

Дополнительно допускается указывать наименования входящих в состав такой продукции физиологически функциональных пищевых компонентов, а также наименования пищевых продуктов, содержащих эти компоненты, или наименование группы этих компонентов.

30. Наименования фруктов и (или) овощей и слова, производные от этих наименований, могут указываться на потребительской упаковке продукции из таких фруктов и (или) овощей как отдельно, так и в соответствующих словосочетаниях, если только использование этих наименований и словосочетаний не вводит потребителей в заблуждение.

31. Графическое изображение фруктов и (или) овощей не должно наноситься на потребительскую упаковку соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей, если они не были использованы при их производстве.

32. На потребительской упаковке соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей, произведенных с добавлением пряностей и (или) их экстрактов, должна содержаться надпись: "С пряностями" и (или) должны быть указаны наименования соответствующих пряностей.

33. Состав соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей должен быть указан на потребительской упаковке в следующей последовательности:

1) наименования сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре, наименования входящих в состав такой продукции компонентов и пищевых добавок (в случае их применения) - в отношении сока;

2) наименования сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре, наименования входящих в состав такой продукции компонентов и пищевых добавок и последней указывается вода - в отношении фруктового и (или) овощного нектара, морса, фруктового и (или) овощного сокосодержащего напитка.

34. Состав соков, при производстве которых компоненты или пищевые добавки не использовались, на потребительских упаковках можно не указывать.

35. В случае использования концентрированных соков и (или) концентрированных фруктовых и (или) овощных пюре при производстве соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей в составе такой продукции указываются в порядке убывания объемной доли наименования соответствующих соков и (или) фруктовых и (или) овощных пюре, и в непосредственной близости от указания данного состава размещается надпись: "Изготовлен из концентрированных соков", "Изготовлен из концентрированных пюре" или "Изготовлен из концентрированных соков и пюре".

36. В составе смешанных соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей должны быть указаны в порядке убывания все использованные соки и (или) фруктовые и (или) овощные пюре.

37. В составе обогащенных соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей называются все входящие в этот состав физиологически функциональные пищевые компоненты.

38. Концентрированные натуральные ароматообразующие фруктовые или овощные вещества, использованные для восстановления вкуса и запаха соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей, и питьевая вода, используемая для ее восстановления, в составе готовой продукции не указываются.

39. На потребительской упаковке соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей указываются рекомендации об условиях хранения этой продукции после вскрытия ее потребительской упаковки.

40. На транспортной таре, которая не предназначена для потребителей и в которую упакованы соки, нектары и сокосодержащие напитки из фруктов и (или) овощей, должна содержаться следующая информация:

наименование продукта;

наименование и местонахождение изготовителя и (или) сведения о лице, выполняющем функции иностранного изготовителя, с указанием наименования и места нахождения изготовителя (адреса, в том числе страны и (или) место происхождения этой продукции);

номер партии;

дата изготовления;

количество продукции;

срок годности продукции;

условия хранения и перевозки продукции.

Для продукции, поставляемой наливом в цистернах, эта информация указывается в сопроводительных документах.

41. Информация о номере партии или дате изготовления соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей, наименование и место нахождения изготовителя и (или) лица, выполняющего функции иностранного изготовителя (адрес, в том числе страна и (или) место происхождения этой продукции), могут быть заменены на транспортной таре такой продукции кодом идентификации.

Данный код должен четко указываться в сопроводительных документах.

42. В случае, если в концентрированных соках и концентрированных фруктовых и (или) овощных пюре присутствуют остаточные количества казеината

калия и (или) казеината натрия, на транспортной таре и в сопроводительных документах такой продукции должны указываться слова "содержит казеинат калия" и (или) "содержит казеинат натрия".

43. При производстве соков и нектаров из фруктов и (или) овощей могут использоваться компоненты и пищевые добавки, наименования, содержание и технологическое назначение которых указаны в настоящей главе и приложении 2 к настоящему Техническому регламенту.

Содержание компонентов и пищевых добавок приведены для неконцентрированной продукции.

Содержание указанных компонентов и пищевых добавок для концентрированных соков, морсов и пюре рассчитывается на основании минимального содержания растворимых сухих веществ в одноименных восстановленном соке или во фруктовом и (или) овощном пюре в соответствии с требованиями, установленными в приложении 3 к настоящему Техническому регламенту.

44. При производстве фруктовых и (или) овощных сокодержащих напитков допускается наряду с указанными в настоящем Техническом регламенте компонентами и пищевыми добавками использование других компонентов и пищевых добавок в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

45. Вода, входящая в состав соков, нектаров и сокодержащих напитков из фруктов и (или) овощей, должна удовлетворять требованиям, предъявляемым Техническим регламентом в области безопасности питьевой воды.

Для восстановления соков питьевая вода должна содержать нитратов не более чем 25 миллиграммов на один литр, натрия - не более чем 50 миллиграммов на один литр.

46. Для обогащения соков, нектаров и сокодержащих напитков из фруктов и (или) овощей допускается использование физиологически функциональных пищевых компонентов, наименования которых указаны в пункте 50 настоящего Технического регламента. Соки, нектары и сокодержащие напитки из фруктов и (или) овощей являются обогащенными, если содержание в 300 миллилитрах этой продукции хотя бы одного физиологически функционального пищевого компонента составляет не менее чем 15 процентов и не более чем 50 процентов от установленной Техническим регламентом в области безопасности пищевых добавок рекомендуемой суточной потребности в указанных компонентах.

47. В качестве физиологически функциональных пищевых компонентов при производстве обогащенных соков, нектаров и сокодержащих напитков из фруктов и (или) овощей могут быть использованы разрешенные в установленном порядке для использования в пищевой промышленности витамины, витаминоподобные вещества, каротиноиды, минеральные вещества, органические кислоты, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, полисахариды, полифенольные кислоты, пребиотики, фитостерины, флавоноиды, фосфолипиды. Источниками физиологически функциональных пищевых компонентов могут быть экстракты злаков, бобовых растений, орехов и другие разрешенные в установленном порядке для использования в пищевой промышленности растительные экстракты. Для обеспечения однородности обогащенных соков, нектаров и сокодержащих напитков из фруктов и (или) овощей допускается добавление в них пищевой добавки лецитина. Добавление указанных компонентов в целях замещения растворимых сухих веществ сока не допускается.

48. Используемые при производстве соков, нектаров и сокодержащих напитков из фруктов и (или) овощей концентрированные натуральные ароматообразующие фруктовые или овощные вещества получают в процессе производства концентрированного сока в виде жидкого дистиллята, а также переработки с использованием физических способов фруктов и (или) овощей в виде жидких экстрактов или настоев с использованием воды, углекислого газа или пищевого этилового спирта, которые в концентрированном натуральном ароматообразующем фруктовом или овощном веществе служат растворителями и не выделяются как составная часть аромата из фруктов или овощей и (или) соков из них. В отдельных случаях при производстве концентрированных натуральных ароматообразующих фруктовых или овощных веществ в качестве технологического материала может быть использован пропиленгликоль. Концентрированные натуральные ароматообразующие фруктовые или овощные вещества не относятся ни к ароматизаторам, ни к пищевым добавкам.

49. Добавление концентрированных натуральных ароматообразующих фруктовых или овощных веществ в свежееотжатые соки не допускается.

При производстве соков, нектаров, пюре, концентрированных соков и концентрированных пюре из фруктов и (или) овощей использование ароматизаторов, в том числе натуральных, искусственных ароматизаторов, идентичных натуральным ароматизаторам, не допускается.

50. Допускается при производстве фруктовых и (или) овощных сокосодержащих напитков добавление концентрированных натуральных ароматообразующих фруктовых или овощных веществ и (или) натуральных, искусственных ароматизаторов, ароматизаторов, идентичных натуральным ароматизаторам, и (или) красителей, и (или) других компонентов, соответствующих требованиям, установленным Техническим регламентом в области безопасности пищевых добавок.

51. Использование концентрированных натуральных ароматообразующих фруктовых или овощных веществ и (или) натуральных ароматизаторов при производстве морсов допускается.

52. При производстве соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей в целях корректировки вкуса могут использоваться в отдельности или в любой комбинации друг с другом сахар и (или) сахара и (или) их растворы, и (или) их сиропы (сахароза, декстроза безводная, глюкоза, фруктоза) в количестве не более чем 1,5 процента от массы готовой продукции.

Добавление сахара и (или) сахаров и (или) их растворов и сиропов не может осуществляться в целях замещения растворимых сухих веществ сока. Добавление в соки прямого отжима растворов и (или) сиропов сахара и (или) сахаров не допускается.

53. Мед может быть использован при производстве соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей. При добавлении меда в сок его количество не должно превышать 5 процентов от массы готовой продукции, и такое добавление не должно осуществляться в целях замещения растворимых сухих веществ сока.

54. Не допускается одновременное добавление сахара и (или) сахаров и регуляторов кислотности сока в один и тот же сок.

55. Поваренная соль, морская соль, пряности или растительные экстракты могут быть добавлены в соки, нектары и сокосодержащие напитки из фруктов и (или) овощей, за исключением соков из фруктов.

Добавление этих компонентов в соки, нектары и сокосодержащие напитки не может осуществляться в целях замещения растворимых сухих веществ сока.

56. Маркировка соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей в части добавленных в них компонентов осуществляется на потребительской упаковке в соответствии с требованиями настоящего Технического регламента.

57. При производстве соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей должны использоваться только технологические материалы, наименования и допустимые остаточные количества которых установлены в приложении 2 настоящего Технического регламента.

Глава 3

Требования к процессам производства и обращению соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей

58. Физические и юридические лица, производящие соки, нектары и сокосодержащие напитки из фруктов и (или) овощей, обязаны осуществлять процессы их производства и обращения таким образом, чтобы эта продукция соответствовала требованиям, установленным к ней настоящим Техническим регламентом.

59. Обеспечение безопасности соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей при их производстве и обращении основывается на следующих принципах:

1) определение контролируемых этапов производственных процессов (критических контрольных точек) при разработке технологий производства соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей осуществляется на основании анализа рисков в целях выявления нарушений в осуществлении технологии производства продукции, которые могут оказать негативное воздействие на безопасность этой продукции;

2) соблюдение условий хранения и перевозки продукции;

3) проведение контроля за безопасностью продукции средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту этого контроля;

4) обеспечение документирования информации о технологических операциях по производству продукции и контролю за ней в технических документах, программах производственного контроля, утвержденных изготовителем продукции;

5) проведение контроля за сырьем, технологическими и вспомогательными материалами, используемыми при производстве продукции (входного контроля), а также контроля за продукцией на этапах технологического процесса ее производства и за готовой продукцией, в том числе проведение производственных дегустаций для оценки органолептических показателей этой продукции;

6) проведение контроля за функционированием технологического оборудования;

7) ведение и хранение документации на бумажных и электронных носителях;

8) обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены на каждом этапе и (или) участке технологического процесса производства продукции в целях обеспечения ее безопасности;

9) выбор графиков и режимов уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;

10) проведение утилизации продукции и упаковок этой продукции надлежащими способами.

60. Вода, используемая при производстве соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей, должна соответствовать требованиям, установленным Техническим регламентом в области безопасности питьевой воды.

61. Количество холодной и горячей воды, пара должно быть достаточным для обеспечения производства безопасных соков нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей.

62. Пар, используемый при прямом контакте с сырьем и продукцией, не должен приводить к загрязнению сырья и продукции и содержать опасные и (или) вредные вещества.

63. При тепловой обработке сырья и продукции в герметичных емкостях и (или) с использованием соответствующего оборудования должны быть обеспечены условия для предотвращения загрязнения сырья и продукции водой, используемой для охлаждения указанных емкостей и оборудования.

64. Производственные помещения, используемые в процессе производства и хранения соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей, должны содержаться в чистоте и исправном состоянии.

65. Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать:

1) возможность осуществления поточных технологических процессов производства соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей, при которых обеспечено отсутствие встречных потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, загрязненного и чистого инвентаря, если это может привести к загрязнению соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей опасными и (или) вредными веществами;

2) возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, мойки и (или) дезинфекции этого оборудования и производственных помещений;

3) предупреждение или минимизацию возможного загрязнения соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей в результате превышения предельно допустимых концентраций (уровней) химических, биологических веществ и микроорганизмов в воздухе производственных помещений;

4) защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов и насекомых;

5) необходимое пространство для выполнения технологических операций;

6) защиту от скопления грязи, контактов с токсичными материалами, осыпания частиц в производимую продукцию и образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений;

7) условия хранения сырья и готовой продукции.

66. Части производственных помещений, в которых осуществляется производство соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей, должны соответствовать следующим требованиям:

1) поверхности полов должны быть доступными для проведения их мытья и при необходимости дезинфекции, а также их надлежащего дренажа;

2) поверхности стен не должны иметь повреждений и должны быть выполнены из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных

материалов;

3) потолки или, при отсутствии потолков, внутренние поверхности крыш и надземные конструкции должны обеспечивать предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и надземных конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги;

4) конструкции окон, фрамуг должны обеспечивать предотвращение скопления грязи. Все внешние окна производственных помещений, которые подлежат открыванию, должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых;

5) двери производственных помещений должны быть выполнены из материалов с гладкой и неабсорбирующей поверхностью;

6) рабочие поверхности технологического оборудования должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов.

67. Предприятия, осуществляющие производство соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей, должны иметь:

1) туалеты, которые оборудованы унитазами со смывом, с наличием стоков во внутреннюю систему канализации, соединенную с общей системой канализации, и двери которых не должны выходить в производственные помещения;

2) умывальники с подводкой горячей и холодной воды, предназначенные для мытья рук, соответствующим образом расположенные, сконструированные и оснащенные средствами для мытья рук и устройствами для их вытирания и сушки;

3) системы вентиляции, системы кондиционирования, конструктивные характеристики которых позволяют избежать возможности загрязнения продукции, а также обеспечивают доступ к частям этих систем, нуждающимся в очищении или замене;

4) естественное и (или) искусственное освещение, соответствующее требованиям соответствующих технических регламентов;

5) раздевалки для работников, размещаемые вне производственных помещений и оборудованные для раздельного хранения личной и рабочей одежды работников;

6) канализационное оборудование, размещенное в производственных помещениях и имеющее конструктивные характеристики, позволяющие избежать риска загрязнения продукции.

В случае открытия дренажных каналов полностью или частично их конструктивные элементы должны обеспечить защиту от попадания отходов из загрязненной зоны в зону нахождения продукции.

68. В производственных помещениях не допускается хранение каких-либо веществ и материалов, не используемых для производства продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств.

69. Физические и юридические лица, осуществляющие деятельность по производству соков, нектаров и сокосодержащих напитков, должны создать такие условия труда, при которых воздействие вредных производственных факторов на работающих не должно превышать предельно допустимые концентрации и предельно допустимые уровни.

70. Технологическое оборудование и инвентарь, контактирующие с соками, нектарами и сокосодержащими напитками из фруктов и (или) овощей, должны:

1) иметь конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство продукции, соответствующей требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и международными договорами, участницей которых является Кыргызская Республика;

2) подвергаться тщательной мойке и (или) очищению и при необходимости дезинфекции, частота проведения которых должна быть достаточной для предотвращения риска загрязнения продукции;

3) быть произведены из материалов, пригодных для контакта с пищевыми продуктами;

4) иметь конструктивные характеристики, обеспечивающие возможность их мойки и (или) очищения и при необходимости проведения дезинфекции;

5) быть установлены таким образом, чтобы давать возможность осуществлять их санитарную обработку и уборку производственных помещений и других рабочих зон.

71. При необходимости технологическое оборудование должно быть оснащено соответствующими контрольно-измерительными приборами.

72. Отходы производства и мусор должны удаляться из производственных помещений регулярно.

73. Твердые отходы и мусор должны быть помещены в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения отходов и мусора закрываемые контейнеры.

74. Конструктивные характеристики контейнеров должны обеспечивать возможность их очищения и (или) мойки и их защиту от проникновения в них животных.

75. Удаление и уничтожение отходов из производственных помещений осуществляются в установленном порядке и не должны приводить к загрязнению продукции, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью человека.

76. Срок годности, условия хранения и перевозки соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей устанавливаются изготовителем в установленном порядке.

77. Установленные изготовителем условия хранения и перевозки данной продукции должны обеспечивать ее соответствие требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом, в течение всего срока годности.

78. Перевозка продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки, установленными изготовителем продукции.

79. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки одновременно с соками, нектарами и сокосодержащими напитками из фруктов и (или) овощей других пищевых продуктов или других грузов необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение и загрязнение. В случае, если транспортные средства были использованы для перевозки других пищевых продуктов или других грузов, перед погрузкой соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей следует провести тщательную уборку этих транспортных средств в целях предотвращения риска их загрязнения.

80. Транспортные средства и (или) контейнеры или емкости, используемые для перевозки соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей, должны быть оборудованы надлежащим образом для поддержания необходимой температуры продукции.

81. Конструктивные характеристики и эксплуатационные особенности транспортных средств и помещений, предназначенных для хранения продукции, должны обеспечивать возможность проведения в них надлежащей уборки, дезинфекции и дератизации.

82. Транспортные средства и помещения, предназначенные для хранения продукции, должны регулярно подвергаться механической очистке, мойке и при необходимости дезинфекции. Вода, используемая для мойки, должна соответствовать требованиям Технического регламента в области безопасности питьевой воды. При санитарной обработке таких транспортных средств и помещений должны использоваться моющие и дезинфицирующие средства, соответствующие требованиям, установленным Техническим регламентом в области обеспечения гигиены производства пищевых продуктов.

83. Грузоотправители самостоятельно выбирают вид транспортного средства и используемого для оснащения транспортного средства оборудования, режим работы этого оборудования при перевозке продукции в зависимости от метеорологических условий в целях обеспечения соответствия продукции требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом.

84. Хранение соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей у продавца и их реализация должны осуществляться при соблюдении условий, установленных изготовителем продукции в установленном порядке.

Хранение соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей осуществляется в специально выделенных, оборудованных в соответствии с установленными требованиями, закрытых, чистых, вентилируемых помещениях с соблюдением соответствующих параметров (влажности и температуры) в условиях обеспечения сохранения их безопасности.

85. Если при реализации соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей часть информации об этой продукции размещается на листах-вкладышах, прилагаемых к упаковке указанной продукции, продавец обязан довести такую информацию до потребителей.

86. Утилизация непригодной продукции и ее упаковок осуществляется в соответствии с действующим законодательством Кыргызской Республики.

Глава 4

Идентификация соков, нектаров и сокосодержащих

напитков из фруктов и (или) овощей

87. Идентификация соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей осуществляется в целях установления принадлежности их к числу объектов технического регулирования, в отношении которых применяется настоящий Технический регламент.

Идентификация осуществляется при необходимости уполномоченными органами по государственному надзору без проведения исследований (испытаний), путем сравнения наименований соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей, нанесенных на потребительские упаковки или указанных в товарно-сопроводительных документах, с предусмотренными пунктом 6 настоящего Технического регламента наименованиями видов этой продукции.

88. В целях установления фальсификации соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей и их несоответствия своему наименованию идентификация соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей осуществляется путем совокупной оценки физико-химических, органолептических и других показателей, к которым относятся указанные в пункте 6 настоящего Технического регламента признаки видов этой продукции, а также показатели, указанные в действующих международных стандартах, стандартах Кыргызской Республики и технологической документации на аналогичную продукцию (массовой доли растворимых сухих веществ в соках, минимальной объемной доли сока и (или) пюре в нектарах, морсах, сокосодержащих напитках; наименования фруктов и (или) овощей, применяемых для производства соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей; сведения о возможных природных свойствах химического состава соков и фруктовых и (или) овощных пюре с учетом характерных для них сортовых, географических и климатических факторов).

Глава 5

Оценка соответствия соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей

89. Соки, нектары и сокосодержащие напитки из фруктов и (или) овощей, изготавливаемые в Кыргызской Республике и ввозимые на ее территорию, допускается размещать на внутреннем рынке только при условии их соответствия требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом.

90. Оценка соответствия соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей проводят в формах:

- 1) производственного контроля;
- 2) декларирования соответствия;
- 3) государственного надзора.

91. Физические или юридические лица, осуществляющие производство соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей, организуют производственный контроль за соблюдением требований настоящего Технического регламента на каждом этапе производственно-технологического процесса на основе системы анализа опасных рисков и критических контрольных точек или системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.

92. Производственный контроль осуществляется в соответствии с программой, утвержденной руководителем организации, индивидуальным предпринимателем или его уполномоченным лицом в установленном порядке.

93. Программа производственного контроля должна содержать:

- 1) контролируемые параметры технологических процессов;
- 2) установленную периодичность контроля основного сырья, вспомогательных материалов, других компонентов, используемых при изготовлении соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей, и готовой продукции на соответствие требованиям безопасности, установленным в настоящем Техническом регламенте;

3) графики и режимы мойки, санитарной обработки, уборки и дезинфекции производственных помещений, складов, технологического оборудования, трубопроводов, инвентаря;

4) перечень мероприятий по предупреждению и выявлению нарушений в организации и проведении производственного процесса;

5) перечень критических контрольных точек, влияющих на безопасность продукции;

6) способы отзыва, доработки и переработки сырья и готовой продукции;

7) перечень мероприятий по обеспечению гигиены производства и персонала;

8) процедуры отзыва продукции из обращения;

9) перечень мероприятий по предотвращению причинения вреда жизни и здоровью людей, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений;

10) список должностных лиц, несущих персональную ответственность за выполнение программы производственного контроля;

11) перечень других мероприятий, влияющих на обеспечение безопасности продукции.

94. Внесение изменений в программу производственного контроля осуществляется руководителем организации, индивидуальным предпринимателем или его уполномоченным лицом в случаях организационных, инженерных или технических изменений условий производства, технологических процессов или изменения условий реализации изготавливаемой продукции.

95. Производственный контроль должен сопровождаться проведением испытаний соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей на соответствие требованиям настоящего технического регламента. Испытание проводится в аккредитованной испытательной лаборатории (центре) независимо от формы собственности.

96. По результатам испытаний аккредитованная испытательная лаборатория (центр) выдает протокол испытаний установленной формы.

97. Декларирование соответствия соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей осуществляется заявителем путем принятия декларации о соответствии на основании собственных доказательств и (или) на основании доказательств, полученных с участием третьей стороны.

98. Заявитель вправе осуществлять декларирование соответствия по одной из следующих схем:

1) схема Д 1 - рекомендуется применять при принятии декларации о соответствии соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей на основании собственных доказательств. При этом заявитель, принимающий декларацию, самостоятельно формирует доказательную базу с целью подтверждения соответствия соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей требованиям настоящего Технического регламента;

2) схема Д 2 - рекомендуется применять при принятии декларации о соответствии соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей на основании собственных доказательств и доказательств, полученных с участием третьей стороны. При этом в дополнение к собственным доказательствам в комплект технической документации заявитель включает протоколы испытаний декларируемых соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей, проведенных третьей стороной в аккредитованных испытательных лабораториях;

3) схема Д 2а - рекомендуется применять при тех же условиях, что и схему Д 2, но в дополнение к собственным доказательствам заявитель представляет сертификат на систему менеджмента качества собственного производства соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей.

99. Сертификат системы менеджмента качества может использоваться в составе доказательной базы в отношении любой схемы декларирования соответствия соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей.

100. Доказательная база должна содержать результаты испытаний, подтверждающие выполнение положений настоящего Технического регламента и положений других технических регламентов в сфере безопасности пищевой продукции. Испытания проводятся в аккредитованной испытательной лаборатории (центре) независимо от формы собственности.

101. В качестве доказательной базы могут использоваться:

1) техническая документация;

2) результаты собственных испытаний и измерений;

- 3) сертификаты соответствия или протоколы испытаний на сырье, материалы, комплектующие изделия;
- 4) документы, предусмотренные для соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей, нормативными правовыми актами и выданные уполномоченными государственными органами (гигиенические заключения, заключения о пожарной безопасности и др.);
- 5) другие документы, послужившие основанием для заявления о соответствии декларируемых соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей, положениям настоящего Технического регламента.

102. Декларация о соответствии принимается на срок, установленный заявителем исходя из планируемого периода выпуска соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей, или срока реализации их партии, но не более 3 лет.

103. Декларация о соответствии принимается в отношении конкретного вида соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей или группы однородных их видов, выпускаемых одним изготовителем и декларируемых по требованиям безопасности настоящего технического регламента. При этом к декларации о соответствии на группу однородной продукции оформляют приложение, содержащее перечень продукции, на которую распространяется ее действие или дополнительные сведения, не вошедшие в декларацию о соответствии.

104. Принятая декларация о соответствии соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей положениям настоящего Технического регламента в течение трех дней должна быть зарегистрирована специально уполномоченным органом по государственному надзору, определяемым Правительством Кыргызской Республики в установленном порядке.

105. Правила и методы испытаний (измерений), в том числе методы отбора проб, применяемые в процедурах оценки соответствия соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей положениям настоящего Технического регламента, должны соответствовать требованиям действующих на территории Кыргызской Республики республиканских, региональных стандартов, стандартов организаций, технологической и другой документации.

При проведении испытаний (измерений) должны применять средства измерений утвержденного типа, прошедшие метрологическую аттестацию и поверку в порядке, установленном законодательством Кыргызской Республики.

Положения стандартов Кыргызской Республики, региональных стандартов, стандартов организаций, технологической и другой документации по методам отбора проб, правилам и методам испытаний (измерений) не должны противоречить положениям настоящего Технического регламента.

106. Соки, нектары и сокосодержащие напитки из фруктов и (или) овощей, соответствие которых подтверждено требованиям настоящего Технического регламента, маркируются знаком соответствия настоящему Техническому регламенту.

107. Изображение знака соответствия вносится в сопроводительную документацию и (или) наносится на транспортную упаковку.

108. Государственный надзор за соблюдением положений настоящего Технического регламента осуществляют на стадии производства и обращения соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

109. Порядок проведения государственного надзора устанавливается законодательством Кыргызской Республики.

110. Полученные за пределами Кыргызской Республики документы об оценке соответствия, знаки соответствия, протоколы испытаний ввозимых соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей признаются в соответствии с международными договорами и межгосударственными соглашениями, вступившими в установленном законом порядке в силу, участницей которых является Кыргызская Республика.

Глава 6

Ответственность за несоответствие соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей положениям настоящего Технического регламента

111. За нарушение положений настоящего Технического регламента изготовитель (продавец) несет ответственность в соответствии с

законодательством Кыргызской Республики.

112. В случае неисполнения предписаний специально уполномоченного органа по государственному надзору, определяемого Правительством Кыргызской Республики, об устранении выявленных при осуществлении процессов производства, хранения, перевозки, реализации, утилизации нарушений положений технических регламентов изготовитель (продавец) несет ответственность в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

113. Возмещение вреда, связанного с неисполнением положений настоящего Технического регламента, осуществляется изготовителем (продавцом) в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

При этом изготовитель (продавец) должен принять меры в целях недопущения причинения вреда другим людям, их имуществу, окружающей среде в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

114. Обязанность изготовителя (продавца) по возмещению вреда не может быть ограничена договором или односторонним заявлением, заключенным до возникновения оснований для возмещения.

Соглашения или заявления об ограничении ответственности, заключенные до возникновения права на возмещение, ничтожны.

115. Устранение недостатков, утилизация недоброкачественных и опасных продуктов и перевозка их к месту устранения недостатков или к месту утилизации осуществляются изготовителем (продавцом) и за его счет.

Глава 7 Заключительные положения

116. До вступления в силу настоящего Технического регламента соки, нектары и сокосодержащие напитки из фруктов и (или) овощей, производимые на территории Кыргызской Республики и импортируемые в Кыргызскую Республику, должны соответствовать требованиям действующего законодательства Кыргызской Республики.

117. Документы, подтверждающие соответствие, полученные до вступления в силу настоящего Технического регламента, считаются действительными до окончания срока их действия.

118. Со дня вступления в силу настоящего Технического регламента решения Правительства Кыргызской Республики, действующие на территории Кыргызской Республики в сфере безопасности соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей, процессов их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации применяются, если они не противоречат настоящему Техническому регламенту.

Приложение 1

Таблица 1

Гигиенические требования к безопасности соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей, в том числе концентрированных соков и концентрированных пюре

Показатели	Допустимые	Примечание
уровни, мг/кг,		

	не более	
Токсичные элементы:		Продукция:
- свинец	0,5	- из овощей;
- мышьяк	0,4	- из фруктов;
- кадмий	0,2	
- ртуть	0,03	
- олово	0,02	
- хром	200,0	- в сборной жестяной таре;
	0,5	- в хромированной таре
Микотоксины:		
- патулин	0,05	- из яблок, томатов и облепихи
Нитраты:	250	- из картофеля;
	900	- из капусты белокочанной ранней (до 1 сентября);
	500	- из капусты белокочанной поздней;
	400	- из моркови ранней (до 1 сентября);
	250	- из моркови поздней;
	150	- из томатов;
	300	- из томатов в защищенном грунте;
	150	- из огурцов;
	400	- из огурцов в защищенном грунте;
	1400	- из свеклы столовой;
	2000	- из овощей листовых;
	200	- из перца сладкого (паприки);
	400	- из перца сладкого в защищенном грунте;
	400	- из кабачков;
	60	- из арбузов;
	90	- из дыни
Пестициды:	0,5	- из овощей и бахчевых культур;
- гексахлорцикло-гексан ((альфа), (бета),	0,05	- из фруктов

(гамма)-изомеры);			
- ДДТ и его метаболиты	0,1		
Радионуклиды, Бк/кг:	120	- из овощей;	
- цезий - 137;	40	- из фруктов;	
	160	- из дикорастущих ягод;	
- стронций - 90	40	- из овощей;	
	30	- из фруктов;	
	60	- из дикорастущих ягод	

Примечание: для концентрированных соков, концентрированных морсов и концентрированных пюре из фруктов и (или) овощей расчет показателей осуществляют с учетом приведенных норм и степени концентрирования (по содержанию растворимых сухих веществ).

Таблица 2

Микробиологические показатели безопасности соков, консервированных нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей (требования промышленной стерильности) для консервов групп А и Б

N п/п	Микроорганизмы, выявленные в консервах	Консервы
1	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B.subtilis</i>	Отвечают требованиям промышленной стерильности. В случае определения количества этих микроорганизмов оно должно быть не более 11 клеток в 1 г (куб.см) продукта
2	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B.cereus</i> и (или) <i>B.polymyxa</i>	Не отвечают требованиям промышленной стерильности
3	Мезофильные клостридии	Отвечают требованиям промышленной

		стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к <i>C.botulinum</i> и (или) <i>C.perfringens</i> . В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 1 г (куб.см) продукта	
4	Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	Не отвечают требованиям промышленной стерильности	
5	Плесневые грибы, дрожжи, молочнокислые микроорганизмы (при посеве на эти группы)	Не отвечают требованиям промышленной стерильности	
6	Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	Отвечают требованиям промышленной стерильности, но температура хранения не должна быть выше 20 град. Цельсия	

Таблица 3

Микробиологические показатели безопасности соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей (промышленная стерильность) для консервов групп В и Г

N п/п	Микроорганизмы, выявленные в консервах	Группа В	Группа Г
1	Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B.polytuxa</i>	Не отвечают требованиям промышленной стерильности	Не определяются

2	Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	КOE в 1 г (куб.см) продукта	Отвечают требованиям промышленной стерильности при определении этих микроорганизмов в количестве не более 90	Не определяются
3	Мезофильные клостридии	промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к <i>C.botulinum</i> и (или) <i>C.perfringens</i> . В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 1 г (куб.см) продукта	Отвечают требованиям	Не определяются
4	Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи		Не отвечают требованиям промышленной стерильности	

Таблица 4

Микробиологические показатели безопасности
свежеотжатых соков

Яйца	Цисты	КМАФАиМ,	Количество свежеотжатых соков			
гель-минтов	кишечных патогенных прос-	КOE/г (куб.см),	(г (куб.см), в которых не допускаются			
	не более	БГКП	Патоген-	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>L.monocyto-</i>
	(коли-	ные		genes		

	тейших орга- низмов		формы) микроор- ганизмы, в том числе сальмо- неллы						
Не допус- каются	Не допус- каются	1×10^3	1,0	25	1,0	1,0	25		

Примечание к таблицам 2 и 3:

консервы группы А - соки, нектары и сокосодержащие напитки из фруктов и (или) овощей, имеющие рН 4,2 и выше, а также такая же продукция с рН 3,8 и выше из абрикосов, персиков и груш;

консервы группы Б - концентрированные и неконцентрированные томатопродукты;

консервы группы В - соки, нектары и сокосодержащие напитки из фруктов и (или) овощей с регулируемой кислотностью, имеющие рН 3,7-4,2;

консервы группы Г - соки, нектары и сокосодержащие напитки из овощей с рН - ниже 3,7; из абрикосов, персиков и груш с рН - ниже 3,8; фруктовые с сахаром, без сахара с мякотью, концентрированные, пастеризованные.

Приложение 2

Таблица 1

ПЕРЕЧЕНЬ

пищевых добавок и технологических материалов,
разрешенных для использования при производстве
продукции из фруктов и (или) овощей

Регуляторы кислотности

Пищевая добавка (E) 1	Номер INS	Дозировка 2 г/л, не более	Разрешены для применения
Лимонная кислота	330	3	В восстановленных соках, диффузионных соках, концентрированных соках, концентрированных пюре, соках прямого

				отжима и пюре из фруктов и (или) овощей с pH выше 4,2
Лимонная кислота	330	5		В нектарах из фруктов и (или) овощей
Лимонная кислота	330		Сноска 3	В сокосодержащих напитках из фруктов и (или) овощей
Яблочная кислота	296	3		В восстановленном ананасовом соке, концентрированном ананасовом соке, нектарах, сокосодержащих напитках из фруктов и (или) овощей
Винная кислота	334	4		В восстановленном виноградном соке (красном и белом), концентрированном виноградном соке (красном и белом), нектарах, сокосодержащих напитках из фруктов и (или) овощей
Тартрат натрия	335		Сноска 3	В сокосодержащих напитках из фруктов и (или) овощей
Тартрат калия	336			
Тартрат натрия-калия	337			
Цитраты натрия	331			
Цитраты калия	332			
Цитраты кальция	333			
Молочная кислота	270		Сноска 3	В соках, нектарах, сокосодержащих напитках из овощей (за исключением продуктов, подвергнувшихся молочнокислому брожению)

Примечание:

1. INS (E) - Международная цифровая система кодификации пищевых добавок. E - Система кодификации пищевых добавок Европейского союза.
2. Дозировка пищевой добавки в готовой продукции, предназначенной для употребления.
3. Пищевая добавка должна быть использована изготовителем в минимальной дозировке, необходимой для достижения целей применения данной пищевой добавки.

Таблица 2

Антиокислители

Пищевая добавка	Номер INS (E) 1	Дозировка 2 г/л, не более	Разрешены для применения
Аскорбиновая кислота и ее соли	300-303	Сноска 3	В соках прямого отжима, восстановленных соках, диффузионных соках, пюре, концентрированных соках, концентрированных пюре, нектарах, сокосодержащих напитках, морсах из фруктов и (или) овощей
Лицетин	322	Сноска 3	В обогащенных соках, нектарах и сокосодержащих напитках из фруктов и (или) овощей

Примечание:

1. INS (E) - Международная цифровая система кодификации пищевых добавок. E - Система кодификации пищевых добавок Европейского союза.
2. Дозировка пищевой добавки в готовой продукции, предназначенной для употребления.
3. Пищевая добавка должна быть использована изготовителем в минимальной дозировке, необходимой для достижения целей применения данной пищевой добавки.

Таблица 3

Стабилизаторы и загустители

Пищевая добавка	Номер INS	Дозировка 2 г/л, не	Разрешены для применения
-----------------	-----------	---------------------	--------------------------

		(E) 1	более		
Пектины	440	Сноска 3	В соках прямого отжима с мякотью, восстановленных соках с мякотью, диффузионных соках с мякотью, нектарах с мякотью, сокосодержащих напитках, морсах из фруктов и (или) овощей		
Ацетатизобутират сахарозы	444	0,3	В сокосодержащих напитках из фруктов и (или) овощей		
Эфиры глицерина и смоляных кислот	445	0,1			
Гуммиарабик	414	Сноска 3			
Камедь рожкового дерева	410				
Гуаровая камедь	412				
Ксантановая камедь	415				
Крахмалы	1400-1451				
Карбоксиметилцеллюза	466				
Гхатти камедь	419				

Примечание:

1. INS (E) - Международная цифровая система кодификации пищевых добавок. E - Система кодификации пищевых добавок Европейского союза.
2. Дозировка пищевой добавки в готовой продукции, предназначенной для употребления.

3. Пищевая добавка должна быть использована изготовителем в минимальной дозировке, необходимой для достижения целей применения данной пищевой добавки.

Таблица 4

Подсластители

Пищевая добавка (E) 1	Номер INS	Дозировка 2 г/л, не более	Разрешены для применения
Ацесульфам калия	950	0,35	В нектарах, сокодержащих напитках из фруктов и (или) овощей
Аспартам	951	0,6	
Сахарин и его соли	954	0,08 (в расчете на сахарин)	
Сукралоза (трихлоргалактосахароза)	955	0,3	
Неогесперидин дигидрохалкон	959	0,03	
Стевиазид	960	Сноска 3	

Примечание:

1. INS (E) - Международная цифровая система кодификации пищевых добавок. E - Система кодификации пищевых добавок Европейского союза.
2. Дозировка пищевой добавки в готовой продукции, предназначенной для употребления.
3. Пищевая добавка должна быть использована изготовителем в минимальной дозировке, необходимой для достижения целей применения данной пищевой добавки.

Таблица 5

Технологические средства

--

Назначение	Технологические средства
Пеногасители	Полидиметил/силоксан(1)
Осветляющие, антиокислительные и фильтрующие средства, флокулянты и сорбенты	Средства адсорбции (отбеливатели, природные или активированные земли): <ul style="list-style-type: none"> - смолы-сорбенты; - активированный уголь (только растительный); - бентонит; - гидроксид кальция(2); - целлюлоза; - хитозан; - коллоидный кремнезем; - диатомит; - желатин (из коллагена кожи); - ионообменные смолы (катионо- и анионообменники); - каолин; - перлит; - поливинилполипирролидон; - жидкий кремнезем; - танин; - тартрат калия(2); - осажденный карбонат кальция(2); - диоксид серы(2, 3); - кизельгур; - пропиленгликоль; - казеинаты калия и натрия(4); - рыбий клей(4); - рисовая шелуха; - токоферол(5)
Ферментные препараты (отдельные или в комбинации)(6)	Пектиназы (для гидролиза пектина), протеазы (для гидролиза белков), амилазы (для гидролиза крахмала) и целлюлазы (для

ограниченного применения в целях облегчения разрушения клеточных стенок)	
Упаковочные газы(7)	Азот. Диоксид углерода

Примечание:

1. Максимальное остаточное количество в готовой продукции - 10 мг/л.
2. Только при производстве виноградного сока.
3. Максимальное остаточное количество в готовой продукции - 10 мг/л (в расчете на общий SO2).
4. При использовании данных технологических материалов необходимо учитывать их потенциальную аллергенность.

В случае, если остаточные количества данных технологических материалов присутствуют в продукции из фруктов и (или) овощей, предназначенной для употребления, эта продукция подлежит маркировке в соответствии с требованиями, установленными статьей 9 настоящего Технического регламента.

5. Максимальное остаточное количество в готовой продукции - 8 мг/кг.
6. Ферментные препараты могут использоваться в качестве технологических материалов, если их использование не приведет к полному разжижению сырья и не окажет влияние на содержание целлюлозы в перерабатываемых фруктах или овощах.
7. Могут быть использованы для временного консервирования.

Приложение 3

Таблица

Фрукты и овощи, используемые для производства соков, нектаров и сокодержущих напитков. Требования к содержанию растворимых сухих веществ в восстановленных соках и пюре из фруктов и (или) овощей. Объемная доля сока или пюре из фруктов и (или) овощей в нектарах из фруктов и (или) овощей

Наименования фруктов и овощей на русском языке	Наименования фруктов и овощей на английском языке	Наименования фруктов и овощей на латинском языке	Мини- мальное содержа- ние раство- рых сухих веществ в восста-	Мини- мальное содержа- ние раство- рых сухих веществ в прямого	Мини- мальная объемная доля сока или пюре из фруктов и (или) овощей в нектарах
--	---	--	---	---	---

новлен- | отжима и | из |
 ных | пюре из | фруктов |
 соках и | фруктов | и (или) |
 пюре из | и (или) | овощей, |
 фруктов | овощей | % |
 и (или) | 3, 4, 5 | |
 овощей | (% при | |
 1, 2 | 20 град. | |
 (% при | Цельсия) | |
 20 град. | | |
 Цельсия) | | |

1	2	3	4	5	6				
Абрикос	Apricot armeniaca L.	Prunus	11,2	10,2	40,0				
Айва	Quince Mill.	Cydonia oblonga	11,2	9,0	25,0				
Ананас	Pineapple (L.) Merrill Ananas sativis L. Schult. f	Ananas comosus (8) (8)	12,8(6)	11,2(6)	40,0				
Апельсин	Orange (L.)	Citrus sinensis	11,2(6)	10,0(6)	50,0				
Арбуз	Water Melon lanatus (Thunb.) Matsum. & Nakai var. Lanatus	Citrullus	8,0	-	40,0				
Банан	Banana including M. acuminata and M. paradisiaca, but excluding	Musa species,	-	20,0	25,0				

	other plantains					
Барбарис	Barberry vilgaris	Berberis	-	11,0	25,0	
Брусника	Lingon-berry vitisidaea L.	Vaccinium	9,6	-	25,0	
Бузина	Elderberry nigra L. Sambucus canadensis	Sambucus	10,5	-	50,0	
Виноград	Grape L. or hybrids there of Vitis Labrusca or hybrids there of	Vitis Vinifera	15,9	13,5	50,0	
Вишня	Sour cherry cerasus L.	Prunus	13,5	11,0	25,0	
Гранат	Pomegranate granatum L.	Punica	12,0	10,0	25,0	
Грейпфрут	Grapefruit Macfad	Citrus paradisi	10,0(6)	9,5(6)	50,0	
Грейпфрут "Свити" (гибрид), помело	Sweetie grapefruit	Citrus grandis. Citrus paradisi	10,0	-	50,0	
Груша	Pear communis L.	Purus	12,0	10,0	40,0	
Гуава	Guava guajava L.	Psidium	8,5	8,5	25,0	

Гуава ягодная	Guavaberry, Birchberry	Eugenia syringe	-	-	25,0			
Дыня	Melon	Cucumis melo L.	8,0	-	35,0			
Ежевика	Blackberry	Rubus fruitcosus L.	9,0	-	30,0			
Инжир (фига)	Fig	Ficus carica L.	18,0	-	25,0			
Кабачок	Marrow (Squash)	Cucurbita pepo	-	-	-			
Капуста белокочанная	Round-headed cabbage	Brassica oleraceae L.	-	-	-			
Картофель	Potato	Solanum tuberosum L.	-	-	-			
Киви	Kiwi	Actinidia deliciosa (A.Chev.) C.F. Liang & A.R. Ferguson	-	-	25,0			
Клубника (земляника садовая)	Strawberry	Fragaria ananassa Duchеные (Fragaria chiloensis Du-chense Fragaria virginiana Duchen-se)	7,5	6,3	40,0			
Земляника (дикорасту- щая)	Wild strawberry	Fragaria vesca L., Fragaria viridis (colina)	6,0	-	40,0			

Клюква	Cranberry	Vaccinium mac-rocarpon Aiton	7,5	-	30,0
Клюква (дикорасту- щая)	Cranberry (Marshword)	Vaccinium oxycoccos L.	7,0	-	25,0
Кокосовый орех (кокосовая вода)	Coconut water	Cocos nucifera L.	5,0	-	25,0
Крыжовник	Gooseberry	Ribes uva-crispa L.	7,5	-	30,0
Лайм	Lime	Citrus aurantifolia (Christm.) (swingle)	8,0(6)	-	25,0
Лимон	Lemon	Citrus limon (L.) Burm.f.Citrus limo-num Rissa	8,0(6)	7,0(6)	25,0
Малина красная	Red Raspberry	Rubus idaeus L. Rubus strigosus Michx.	7,0	7,0	40,0
Малина черная ежевикооб- разная	Black Raspberry	Rubus occidentalis L.	11,0	6,3	25,0
Манго	Mango	Mangifera indica L.	13,5	14,0	25,0
Мандарин (танжерин)	Mandarine (tangerine)	Citrus reticulata	11,8(6)	10,5(6)	50,0

	Blanca					
Маракуйя	Passion Fruit edulis Sims.f.Edulis, Passiflora edulis Sims. f.Flavicarpa O. Def.	Passiflora	12,0(6)	12,0(6)	25,0	
Маракуйя гигантская	Passion fruit Common granadilla	Passiflora quadra-ngula- riss	-	12,4	25,0	
Маракуйя желтая	Yellow Passion Fruit	Passiflora edulis	-	-	25,0	
Морковь	Carrot(s) Daucus carota	Daucus maxinus	8,0	-	25,0	
Нектарин	Nectarine L. Batsch var. nuci-persica (Suckow) c. K.Scneid	Prunus persica	10,5	-	40,0	
Облепиха	Sea Buckthorn elaegua-cae	Hippohaе	6,0	-	25,0	
Облепиха крушеновид- ная	Buckthorn-be- rry (sallow-thor- nberry)	Hippohaе rhamnoi-des L.	9,0	-	25,0	
Огурец	Cucumber (gherkim)	Cucumis sativus L.	-	3	-	
Папайя	Паpaya papaya L.	Carica	-	-	25,0	

Паприка овощная	Vegetable paprika	Capsicum annum	-	6,6	-	
Персик	Peach (L.) Batsch var.persica	Prunus persica	10,5	9,0	40,0	
Петрушка корневая	Parsley root	Petroselinum Crispum Nut	-	10	-	
Петрушка листовая	Parsley leaves	Petroselinum Crispum Nut	-	7,6	-	
Салат листовой	Lettuse	Lactuca sativa L.	-	2,0	-	
Свекла столовая	Red beet	Beta vulgaris	9,0	-	25,0	
Сельдерей корневой	Celery root Rapaceum	Apium graveolens L.	-	6,0	-	
Сельдерей листовой	Celery leaves Secalinum	Apium graveolens L.	-	2,1	-	
Слива	Plum	Prunus domestica L. subsp. domestica	12,0	10,0	30,0	
Смородина красная	Red currant	Ribes rubrum L.	10,0	-	25,0	
Смородина черная	Black currant	Ribes nigrum L.	11,0	10,0	25,0	
Томат (помидор)	Tomato	Lycopersicum esculentum L.	5,0	4,5	50,0	

Тыква	Pumpkin gourd Cucurbitaceae	Spes.	5,0	-	25,0	
Тутювая ягода, (шелковица)	Mulberry chamaemorus L. hybrid Moras	Rubus	-	-	40,0	
Укроп	Dill graveolens L.	Anethum	-	6,3	-	
Хурма	Persimmon Thunb.	Diospyros khaki	-	-	40,0	
Черешня	Sweet Cherry	Prunus avium L.	20,0	-	25,0	
Шиповник	Rosehip	Rose spp.	9,0	-	40,0	
Яблоко	Apple Borkh	Malus domestica	11,2(8)	9,5(8)	50,0	
Яблоко дикорастущее	Crab. Apple (Willd.) Borkh Malus sylvestris Mill	Malus prunifolia	11,0(8)	8,0(8)	25,0	
Янгберри (гибрид ежевики и малины)	Young-berry	Rubus vitifolius x Rubus idaeus x Rubus baileyanis	10,0	-	25,0	
Другие фрукты с высокой кислотностью	-	-	-	-	Количество, необходимое для достижения общей	

						кислот- ности, не менее 0,5%			
Другие фрукты с низкой кис- лотностью, низким содержанием мякоти и низким/сред- ним ароматом	-	-	-	-	-	50			
Другие фрукты с высоким содержанием мякоти или интенсивным ароматом	-	-	-	-	-	25,0			

Примечание:

1. Содержание растворимых сухих веществ в соке или пюре из фруктов и (или) овощей, восстановленных из концентрированного сока или пюре из фруктов и (или) овощей, должно быть не менее уровня, указанного в настоящем приложении, без учета содержания сухих веществ любых других компонентов.
2. В случае отсутствия в настоящем приложении норм минимального содержания растворимых сухих веществ в восстановленном соке или пюре из фруктов и (или) овощей, минимальное значение определяется в соке прямого отжима или в пюре из фруктов и (или) овощей на основании содержания сухих веществ, которые используются при производстве соответствующего концентрированного сока или концентрированных пюре из фруктов и (или) овощей.
3. Содержание в соках прямого отжима или в пюре из фруктов и (или) овощей растворимых сухих веществ должно соответствовать нормам, установленным в настоящем приложении.
4. Для соков прямого отжима или пюре из фруктов и (или) овощей, в отношении которых в настоящем приложении отсутствуют нормы минимального содержания растворимых сухих веществ, минимальное содержание растворимых сухих веществ должно соответствовать содержанию таких веществ в соке или пюре, производимых при переработке исходных фруктов или овощей.
5. Запрещается разбавление в соках прямого отжима и в пюре из фруктов и (или) овощей водой с целью снижения в них содержания растворимых сухих веществ.
6. С учетом корректировки по кислотности.
7. Соответствует "кокосовой воде", извлекаемой из плода кокосового ореха без отжима его мякоти.

8. При установлении нормы минимального содержания растворимых сухих веществ в восстановленном ананасовом соке учитывается, что в различных местностях, в которых выращиваются и перерабатываются ананасы, содержание растворимых сухих веществ может быть менее уровня, установленного настоящим приложением. В этом случае на территории Кыргызской Республики обращение ананасового сока допускается при условии, что содержание растворимых сухих веществ в нем будет составлять не менее 10 процентов (при 20 градусах, с учетом корректировки по кислотности), а восстановленный ананасовый сок будет полностью соответствовать требованиям настоящего Технического регламента.

Утверждено
Приказом ЦСМ при МЭР КР
№69 от 06.06. 2011г.

**Перечень стандартов,
в результате применения которых обеспечивается соблюдение требований
технического регламента
«О безопасности соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей»**

№ п/п	Требования технического регламента (статья, пункт, абзац)	Региональные (межгосударственные) стандарты и гармонизированные европейские стандарты, принятые на территории КР	Международные стандарты	Национальные стандарты других стран и национальные стандарты КР
1.	Глава 1 (пункт 6), Глава 4.	ГОСТ 656-79 Консервы. Соки плодовые и ягодные натуральные. Технические условия ГОСТ 657-79 Консервы. Соки плодовые и ягодные с сахаром. Общие технические условия ГОСТ 937-91 Консервы. Сок томатный. Технические условия ГОСТ 16366-78 Соки плодовые и ягодные с мякотью. Технические условия ГОСТ 18192-72 Соки плодовые и ягодные концентрированные. Технические условия ГОСТ 18193-72 Соки из цитрусовых плодов. Технические условия ГОСТ 25892-83 Сок виноградный натуральный. Технические условия	CODEX STAN 247-2005 Общий стандарт для фруктовых соков и нектаров	ГОСТ Р 51398-99 Консервы. Соки, нектары и сокосодержащие напитки. Термины и определения ГОСТ Р 52182-2003 Консервы. Соки, нектары и сокосодержащие напитки овощные и овошефруктовые. Технические условия ГОСТ Р 52183-2003 Консервы. Соки овощные. Сок томатный. Технические условия ГОСТ Р 52184-2003 Соки фруктовые прямого отжима. Технические условия ГОСТ Р 52185-2003 Консервы. Соки фруктовые концентрированные. Технические условия ГОСТ Р 52186-2003 Консервы. Соки фруктовые восстановленные. Технические условия ГОСТ Р 52187-2003 Консервы. Нектары фруктовые. Общие технические условия

№ п/п	Требования технического регламента (статья, пункт, абзац)	Региональные (межгосударственные) стандарты и гармонизированные европейские стандарты, принятые на территории КР	Международные стандарты	Национальные стандарты других стран и национальные стандарты КР
	Глава 1 (пункт 6), Глава 4			<p>ГОСТ Р 52188-2003 Консервы. Напитки сокосодержащие фруктовые. Общие технические условия</p> <p>КМС 911:2003 Соки плодовые и ягодные натуральные. Технические условия</p> <p>КМС 928:2004 Нектары фруктовые. Технические условия</p> <p>КМС 944:2004 Соки восстановленные и нектары на основе концентрированных соков. Технические условия</p> <p>КМС 1022:2006 Консервы. Соки и нектары овощные и овощефруктовые. Технические условия</p> <p>КМС 1166:2009 Консервы. Напитки сокосодержащие. Общие технические условия</p> <p>КМС 1182:2010 Консервы. Соки, нектары и напитки сокосодержащие. Общие технические условия</p> <p>ГОСТ Р 50476-93 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания сорбиновой и бен-</p>

№ п/п	Требования технического регламента (статья, пункт, абзац)	Региональные (межгосударственные) стандарты и гармонизированные европейские стандарты, принятые на территории КР	Международные стандарты	Национальные стандарты других стран и национальные стандарты КР
2.	Глава 5 (пункт 105) Отбор проб, правила и методы испытаний (измерений)	<p>ГОСТ 8756.1-79 Продукты пищевые консервированные. Метод определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей</p> <p>ГОСТ 8756.9-78 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения осадка в плодовых и ягодных соках и экстрактах</p> <p>ГОСТ 8756.10-70 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания мякоти</p> <p>ГОСТ 8756.18-70 Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары</p> <p>ГОСТ 8756.22-80 Продукты пищевые консервированные. Метод определения каротина</p> <p>ГОСТ 24556-89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витамина С</p> <p>ГОСТ 25555.0-82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности</p> <p>ГОСТ 25555.2-82 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения этилового спирта</p> <p>ГОСТ 25555.3-82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей</p>	<p>СТ СЭВ 4247-83 Пищевые продукты. Метод определения общего количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов посевом в агаризованную среду AGR/CA/FVS(2005)3/REV1</p> <p>Руководство по объективным испытаниям для определения качества фруктов и овощей и сухой и сушеной продукции.</p> <p>Определение общего содержания растворимых сухих веществ или сахара при помощи рефрактометра. Определение фруктовых кислот посредством титрования и вычисления соотношения "сахар/кислота".</p> <p>Определение содержания сока</p>	<p>зойной кислот при их совместном присутствии</p> <p>ГОСТ Р 50479-93 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания витамина РР</p> <p>ГОСТ Р 51301-99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)</p> <p>ГОСТ Р 51122-97 Соки плодовые и овощные. Потенциометрический метод определения формольного числа</p> <p>ГОСТ Р 51123-97 Соки плодовые и овощные. Гравиметрический метод определения сульфатов</p> <p>ГОСТ Р 51124-97 Соки плодовые и овощные. Фотометрический метод определения пролина</p> <p>ГОСТ Р 51128-98 Соки фруктовые и овощные. Метод определения D-изолимонной кислоты</p>

№ п/п	Требования технического регламента (статья, пункт, абзац)	Региональные (межгосударственные) стандарты и гармонизированные европейские стандарты, принятые на территории КР	Международные стандарты	Национальные стандарты других стран и национальные стандарты КР
	Глава 5 (пункт 105) Отбор проб, правила и методы испытаний (измерений)	ГОСТ 25555.5-91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения диоксида серы ГОСТ 25999-83 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витаминов В ₁ и В ₂ ГОСТ 26181-84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты ГОСТ 26188-84 Продукты переработки плодов и овощей. Консервы мясные и мясорастительные. Метод определения РН. ГОСТ 26313-84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб ГОСТ 26323-84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов		ГОСТ Р 51129-98 Соки фруктовые и овощные. Метод определения лимонной кислоты. ГОСТ Р 51239-98 Соки фруктовые и овощные. Метод определения L-яблочной кислоты ГОСТ Р 51240-98 Соки фруктовые и овощные. Метод определения D-глюкозы и D-фруктозы (ферментативное определение) ГОСТ Р 51301-99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка) ГОСТ Р 51427-99 Соки цитрусовые. Метод определения массовой концентрации гесперидина и нарингина с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии. Арбитражный метод ГОСТ Р 51428-99 Соки фруктовые. Метод определения содержания винной

№ п/п	Требования технического	Региональные (межгосударственные) стандарты и гармонизированные европейские стандарты,	Международные стандарты	Национальные стандарты других стран и национальные стандарты КР
-------	-------------------------	--	-------------------------	---

	регламента (статья, пункт, абзац)	принятые на территории КР		
	Глава 5 (пункт) Отбор проб, правила и методы контроля	ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия ГОСТ 28038-89 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения микотоксина патулина ГОСТ 28562-90 Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов ГОСТ 30349-96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов ГОСТ 30425-97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно- эмиссионным методом		кислоты с помощью высокоэффектив-ной жидкостной хроматографии ГОСТ Р 51429-99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения натрия, калия, кальция и магния с помощью атомно- абсорбционной спектрометрии ГОСТ Р 51430-99 Соки фруктовые и овощные. Спектрофотометрический метод определения ГОСТ Р 51433-99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения растворимых сухих веществ рефрактометром ГОСТ Р 51436-99 Соки фруктовые и овощные. Титриметрический метод определения общей щелочности золы ГОСТ Р 51437-99 Соки фруктовые и овощные. Гравиметрический метод определения массовой доли общих сухих веществ по убыли массы при высушивании ГОСТ Р 51438-99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания азота по Къельдалю ГОСТ Р 51439-99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания хлоридов с помощью потенциометрического титрования
№ п/п	Требования технического регламента (статья, пункт, абзац)	Региональные (межгосударственные) стандарты и гармонизированные европейские стандарты, принятые на территории КР	Международные стандарты	Национальные стандарты других стран и национальные стандарты КР

		ГОСТ 31262-2004 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)		ГОСТ Р 51441-99 Соки фруктовые и овощные. Ферментативный метод определения содержания уксусной кислоты (ацетата) с помощью спектрофотометрии ГОСТ Р 51442-99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания мякоти, отделяемой центрифугированием ГОСТ Р 51443-99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания общих каротиноидов и их фракционного состава ГОСТ Р 51574-2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия ГОСТ Р 51766-2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка ГОСТ Р 51938-2002 Соки фруктовые и овощные. Метод определения сахарозы ГОСТ Р 51940-2002 Соки фруктовые и овощные. Метод определения D-яблочной кислоты ГОСТ Р 51434-99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения титруемой кислотности
3.	Глава 2 (пункт 7) Требования к основному сырью	ГОСТ 1721-85 Морковь столовая свежая заготавливаемая и поставляемая. Технические условия ГОСТ 1722-85 Свекла столовая свежая заготавливаемая и поставляемая. Технические условия ГОСТ 1724-85 Капуста белокочанная свежая заготавливаемая и поставляемая. Технические условия ГОСТ 1725-85 Томаты свежие. Технические условия ГОСТ 1726-85 Огурцы свежие. Технические условия ГОСТ 1994-93 Плоды шиповника. Технические условия	Стандарт ЕЭК ООН DDP-07 Сушеный чернослив Стандарт ЕЭК ООН DDP-16 Сушеные яблоки Стандарт ЕЭК ООН DDP-20 Сушеные персики	ГОСТ Р 51603-2000 Бананы свежие. Технические условия ГОСТ Р 53040-2008 Добавки пищевые. Кислота лимонная безводная Е 330. Технические условия КМС 72:2008 Томаты свежие для переработки. Технические условия КМС 162:2009 Кабачки свежие. Технические условия

		<p>ГОСТ 4429-82 Лимоны. Технические условия</p> <p>ГОСТ 4428-82 Мандарины. Технические условия</p> <p>ГОСТ 6828-89 Земляника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации</p> <p>ГОСТ 6829-89 Смородина черная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации</p> <p>ГОСТ 7975-68 Тыква продовольственная свежая. Технические условия</p> <p>ГОСТ 7177-80 Арбузы продовольственные свежие. Технические условия</p> <p>ГОСТ 7178-85 Дыни свежие. Технические условия</p> <p>ГОСТ 21713-76 Груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия</p> <p>ГОСТ 21714-76 Груши свежие ранних сроков созревания. Технические условия</p>		<p>КМС 485:2009 Малина свежая. Технические условия</p> <p>КМС 625:2009 Барбарис свежий дикорастущий. Технические условия</p> <p>КМС 626:2009 Облепиха свежая. Технические условия</p> <p>КМС 679:2005 Плоды боярышника дикорастущего свежие. Технические условия</p> <p>КМС 842:2008 Зелень сушеная. Технические условия</p> <p>КМС 846:2001 Абрикосы свежие. Технические условия"</p> <p>КМС 847:2008 Плоды и ягоды сушеные. Технические условия</p> <p>КМС 881:2003 Зелень свежая. Технические условия</p> <p>КМС 894:2009 Фрукты косточковые сушеные. Технические условия</p> <p>КМС 898:2009 Фрукты семечковые сушеные. Технические условия</p>
--	--	--	--	---

№ п/п	Требования технического регламента (статья, пункт, абзац)	Региональные (межгосударственные) стандарты и гармонизированные европейские стандарты, принятые на территории КР	Международные стандарты	Национальные стандарты других стран и национальные стандарты КР
	<p>Глава 2 (пункт 7)</p> <p>Требования к основному-му сырью</p>	<p>ГОСТ 19792-2001 Мед натуральный. Технические условия</p> <p>ГОСТ 21715-76 Айва свежая. Технические условия</p> <p>ГОСТ 21832-76 Абрикосы свежие. Технические условия</p> <p>ГОСТ 21833-76 Персики свежие. Технические условия</p> <p>ГОСТ 21920-76 Слива и алыча крупноплодная свежие. Технические условия</p> <p>ГОСТ 21921-76 Вишня свежая. Технические условия</p> <p>ГОСТ 21922-76 Черешня свежая. Технические условия</p> <p>ГОСТ 26832-86 Картофель свежий для переработки на продукты питания. Технические условия</p> <p>ГОСТ 27573-87 Плоды граната свежие. Технические условия</p>		<p>КМС 903:2003 Плоды граната свежие. Технические условия</p> <p>КМС 950:2004 Хурма свежая. Технические условия</p> <p>КМС 1013:2005 Пюре плодовые, ягодные и овощные натуральные. Технические условия</p>

		<p>условия ГОСТ 28472-90 Виноград свежий ручной уборки для консервирования. Требования при заготовках и поставках</p> <p>ГОСТ 28501-90 Фрукты косточковые сушеные. Технические условия</p>		
--	--	--	--	--

№ п/п	Требования технического регламента (статья, пункт, абзац)	Региональные (межгосударственные) стандарты и гармонизированные европейские стандарты, принятые на территории КР	Международные стандарты	Национальные стандарты других стран и национальные стандарты КР
4.	<p>Глава 2 (пункты 11, 12)</p> <p>Требования к таре и упаковочным материалам</p>	<p>ГОСТ 28502-90 Фрукты семечковые сушеные. Технические условия</p> <p>ГОСТ 31361-2008 Сахар белый. Технические условия</p> <p>ГОСТ 5717.2-2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры</p> <p>ГОСТ 5981-88 Банки металлические для консервов. Технические условия</p> <p>ГОСТ 10117.2-2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Типы, параметры и основные размеры</p> <p>ГОСТ 13799-81 Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение</p> <p>ГОСТ 25749-2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия</p> <p>ГОСТ 25776-83 Продукция штучная и в потребительской таре. Упаковка групповая в термоусадочную пленку</p> <p>ГОСТ 25951-83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия</p>	<p>СТ СЭВ 262-76 Тара стеклянная. Венчики горловин с винтовой резьбой. Размеры</p>	<p>ГОСТ Р 51475-99 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Общие технические условия</p> <p>ГОСТ Р 51476-99 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Типы, параметры и основные размеры</p> <p>ГОСТ Р 52327-2005 Тара стеклянная для продуктов детского питания. Технические условия</p>

№ п/п	Требования технического регламента	Региональные (межгосударственные) стандарты и гармонизированные европейские стандарты, принятые на территории КР	Международные стандарты	Национальные стандарты других стран и национальные стандарты КР
-------	------------------------------------	--	-------------------------	---

	(статья, пункт, абзац)			
5.	Глава 2 (пункты 14 - 42, 56. Требования к упаковке и маркировке	ГОСТ 13799-81 Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов ГОСТ 15846-2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение	CODEX STAN 1-1985 Общий стандарт на маркировку расфасованных пищевых продуктов	ГОСТ Р 53598-2009 Продукты пищевые. Рекомендации по этикетированию КМС 8.006:2002 Государственная система обеспечения единства измерений Кыргызской Республики. Порядок осуществления государственного метрологического надзора за количеством фасованных товаров в упаковках любого вида при их расфасовке и продаже. Общие требования КМС 915:2004 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования