

ПОСТАНОВЛЕНИЕ  
КАБИНЕТА МИНИСТРОВ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

**702** Об утверждении **Общего технического регламента о безопасности масложировой продукции**

В соответствии с Законом Республики Узбекистан «О техническом регулировании» и в целях установления единых требований по безопасности масложировой продукции Кабинет Министров **постановляет:**

1. Утвердить **Общий технический регламент о безопасности масложировой продукции** согласно приложению и ввести его в действие по истечении восемнадцати месяцев со дня официального опубликования.

2. Принять к сведению, что в соответствии с требованиями Закона Республики Узбекистан «О техническом регулировании» с введением в действие технических регламентов принятые ранее нормативные документы по стандартизации на указанную в них продукцию и услуги утрачивают обязательный характер и приобретают добровольность применения в установленном порядке.

3. Агентству «Узстандарт» совместно с уполномоченными органами принять меры по отмене обязательного характера и обеспечению добровольности при применении нормативных документов по стандартизации масложировой продукции со дня введения в действие утвержденного настоящим постановлением **Общего технического регламента** в установленном порядке.

4. ХК «Узпахтасаноатэкспорт», Агентству «Узстандарт» совместно с Национальной телерадиокомпанией Узбекистана обеспечить широкое информирование населения, органов государственного и хозяйственного управления, субъектов предпринимательской деятельности о целях, содержании и порядке применения утвержденного **Общего технического регламента**.

5. Контроль за исполнением настоящего постановления возложить на заместителя Премьер-министра Республики Узбекистан — министра сельского и водного хозяйства З.Т. Мирзаева и заместителя Премьер-министра Республики Узбекистан — председателя правления АО «Узавтосаноат» У.У. Розукулова.

**Премьер-министр  
Республики Узбекистан**

**А. АРИПОВ**

г. Ташкент,  
19 июля 2017 г.,  
№ 520

ПРИЛОЖЕНИЕ  
к постановлению Кабинета Министров  
от 19 июля 2017 года № 520

## **ОБЩИЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ о безопасности масложировой продукции**

### **Глава 1. Общие положения**

1. Настоящий Общий технический регламент (далее — Технический регламент) устанавливает требования к безопасности масложировой продукции в целях защиты от вреда жизни и здоровью человека, ущерба имуществу юридических и физических лиц, государства, а также окружающей среде.

2. Требования Технического регламента распространяются на пищевую и непищевую масложировую продукцию согласно приложению № 1 к Техническому регламенту.

Растительные масла в зависимости от масличного сырья подразделяются на виды в соответствии с приложениями №№ 2-3 к Техническому регламенту.

3. Требования Технического регламента не распространяются на масложировую продукцию, произведенную в процессе непромышленного производства.

### **Глава 2. Термины и определения**

4. В Техническом регламенте используются следующие термины и определения:

**масложировая продукция** — масла растительные и продукция, изготавливаемая на основе растительных масел или растительных и животных масел и жиров (включая жиры рыб и морских млекопитающих), с добавлением или без добавления воды, пищевых добавок и других ингредиентов;

**пищевая масложировая продукция** — масложировая продукция, предназначенная для употребления в пищу или применения в различных отраслях пищевой промышленности;

**масло растительное** — смесь глицеридов жирных кислот и сопутствующих им веществ, извлекаемая из масличного сырья и содержащая не менее 99 процентов жира;

**нерафинированное растительное масло** — масло растительное очищенное от мелкой и крупной взвеси, но не прошедшее полный цикл операций по рафинации или совокупности некоторых из них;

**рафинированное растительное масло** — масло растительное прошедшее очистку по полному или частичному циклу стадий рафинации;

**масло растительное рафинированное дезодорированное** — масло растительное рафинированное, прошедшее процесс дезодорации;

**масло растительное смесь** — смесь растительных масел в различных соотношениях;

**масла растительные модифицированные** — масла растительные, подвергнутые процессам модификации (кроме генно-инженерной модификации) гидрогенизации, переэтерификации, фракционированию;

**масло (жир) гидрогенизированное рафинированное дезодорированное** — продовольственное пищевое сырье, полученное в процессе гидрогенизации растительного масла с добавлением или без добавления животных жиров, жиров рыб и морских млекопитающих, прошедшее процессы рафинации и дезодорации;

**масло (жир) переэтерифицированное рафинированное дезодорированное** — продовольственное пищевое сырье, полученное в процессе переэтерификации растительного масла с добавлением или без добавления животных жиров, жиров рыб и морских млекопитающих, прошедший процессы рафинации и дезодорации;

**жиры специального назначения (жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные и другие)** — жировые продукты с массовой долей жира не менее 98 процентов, изготавливаемые для различных отраслей промышленности из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления животных жиров и их смесей, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;

**заменитель молочного жира** — продукт с массовой долей жира не менее 99,0 процентов, предназначенный для замещения молочного жира в пищевых продуктах, произведенный из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок с температурой плавления не более 36 °С, содержащий не более 5 процентов массовой доли твердых триглицеридов при 35 °С, не более 65 процентов массовой доли насыщенных кислот от суммы жирных кислот, в том числе не более 38 процентов массовой доли пальмитиновой кислоты от суммы жирных кислот;

**эквиваленты масла какао** — продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, обладающие совместимостью с маслом какао в любых соотношениях, нуждающиеся в темперировании, имеющие сходные с маслом какао физико-химические свойства и состав жирных кислот, содержащие не более 1 процента массовой доли лауриновой кислоты, не менее 50 процентов массовой доли 2-олеодинасыщенных триглицеридов, изготавливаемые из немодифицированных масел растительных (эллипе, борнео, пальмового, сал, ши, кокум, из ядер манго) и их фракций с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;

**улучшители масла какао SOS-типа (SOS указывает на наличие в продукте 2-олеодистеарина)** — продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, обладающие высокой совместимостью с маслом какао в любых соотношениях, нуждающиеся в темперировании, основным компонентом которых является 2-олеодистеарин (до 70 процентов), содержащие

не более 1 процента массовой доли лауриновой кислоты, изготавливаемые из немодифицированных масел растительных (эллипе, борнео, пальмового, сал, ши, кокум, из ядер манго) и их фракций с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;

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

**заменители масло какао нетемперировуемые нелауринового типа** — продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, не нуждающиеся в темперировании, изготавливаемые на основе модифицированных растительных масел, содержащие не более 1 процента массовой доли лауриновой кислоты, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;

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

**спред** — эмульсионный жировой продукт с массовой долей общего жира не менее 39 процентов, имеющий пластичную консистенцию, с температурой плавления жировой фазы не выше 36 °С, изготавливаемый из молочного жира и (или) сливок, и (или) сливочного масла и немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;

**смеси топленые** — продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, изготавливаемые путем смешивания нагретых до температуры полного расплавления молочного жира и (или) сливок, и (или) сливочного масла и немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел либо путем применения других технологических приемов;

**крем на основе растительных масел** — продукт, содержание жира в котором составляет не менее 10 процентов изготавливаемый из рафинированных дезодорированных растительных масел и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления молочных и (или) растительных белков, сахара, а также с добавлением или без добавления натуральных фруктов, соков, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;

**соус на основе растительных масел** — продукт с содержанием жира

не менее 5 процентов, изготовливаемый из одного или нескольких пищевых растительных масел и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления воды, с добавлением пищевых добавок и других ингредиентов, в том числе натуральных специй и (или) пряностей, и (или) овощей и (или) фруктов, и (или) грибов, и (или) орехов в виде кусочков и (или) порошка, придающих характерную направленность вкусу, и применяемый в качестве приправы к различным блюдам;

**соус майонезный** — тонкодисперсный эмульсионный продукт с содержанием жира не менее 15 процентов, изготавливаемый из рафинированных дезодорированных растительных масел, воды с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;

**глицерин дистиллированный** — трехатомный спирт, получаемый при гидролизе или омылении растительных масел и/или животных жиров и подвергнутый процессу дистилляции;

**непищевая масложировая продукция** — масложировая продукция, предназначенная для технических, бытовых целей;

**глицерин натуральный сырой** — трехатомный спирт, получаемый при гидролизе или омылении растительных масел и/или животных жиров без применения методов синтеза;

**генетически модифицированные организмы** — организм или несколько организмов, любые неклеточные, одноклеточные или многоклеточные образования, способные к воспроизводству или передаче наследственного генетического материала, отличные от природных организмов, полученные с применением методов генной инженерии и содержащие генно-инженерный материал, в т. ч. гены, их фрагменты или комбинацию генов;

**рафинация** — процесс очистки растительного масла и (или) жира, (или) продуктов переработки растительных масел и животных жиров включающий операции: гидратацию, нейтрализацию, промывку, высушивание, отбеливание, фильтрование, дезодорацию или совокупность некоторых из них в зависимости от назначения масла и (или) жира (или) продуктов переработки растительных масел и животных жиров;

**гидратация** — обработка растительного масла и (или) жира химическими, механическими и другими методами с целью удаления фосфоросодержащих веществ;

**дезодорация** — удаление из растительного масла и (или) жира летучих одорирующих (ароматизированных) и вкусовых веществ отгонкой под вакуумом с перегретым паром;

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

**гидрогенизация** — процесс частичного или полного насыщения водо-

родом непредельных связей ненасыщенных жирных кислот глицеридов, входящих в состав растительных масел;

**переэтерификация** — процесс перераспределения ацильных групп в глицеридах жира без изменения жирнокислотного состава триацилглицеридов в целях снижения температуры плавления их пластичности и стабильности к окислению кислородом воздуха;

**фракционирование** — разделение растительных масел термомеханическим способом на фракции.

### **Глава 3. Требования к безопасности масложировой продукции**

5. Масложировая продукция должна соответствовать санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, предусмотренным Техническим регламентом, соблюдение которых является обязательным при производстве, упаковке, хранении, перевозке, выпуска в обращение и утилизации (переработке).

#### **§ 1. Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы**

6. Показатели токсичных элементов, микотоксинов и радионуклидов, пестицидов, окислительной порчи, трансизомеров жирных кислот в пищевой масложировой продукции, бенз(а)пирина и синильной кислоты масла растительного и фракции растительных масел, заменителей, эквивалентов и улучшителей молочного жира и масло какао не должны превышать предельно допустимые уровни, указанные в приложениях №№ 4 — 8 к Техническому регламенту.

7. Микробиологические показатели в пищевой масложировой продукции должны соответствовать требованиям к ее безопасности, указанным в приложении № 9 к Техническому регламенту.

8. Непищевая масложировая продукция должна отвечать требованиям к допустимым уровням показателей безопасности, предусмотренным приложением № 10 к Техническому регламенту.

9. Масложировая продукция, полученная из сырья методом генной инженерии и содержащая ДНК (белка), подлежит токсикологическим исследованиям, решение об их использовании в пищевых целях принимается органами государственного надзора, осуществляющими государственное управление в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции в порядке, установленным законодательством.

#### **§ 2. Требования к процессу производства масложировой продукции**

10. Производственные помещения (цех, склад, отделения и прочие по-

мещения) и технологическое оборудование, используемые в процессе производства масложировой продукции, должны содержаться в состоянии, исключающем загрязнение сырья, полуфабрикатов и готовой масложировой продукции.

Санитарную обработку, дезинфекцию, дезинсекцию и дератизацию производственных помещений и технологического оборудования должны проводить с периодичностью, достаточной для исключения риска загрязнения масложировой продукции.

11. Технологические процессы производства масложировой продукции должны осуществляться с соблюдением режимов и условий, установленных нормативными документами в области технического регулирования для предотвращения загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

12. Требования к окружающей среде и производственным помещениям должны соответствовать экологическим нормативам, утвержденным уполномоченным органом.

13. Сырье, ингредиенты, пищевые добавки, технологические средства, используемые при производстве масложировой продукции, должны соответствовать требованиям нормативных документов в области технического регулирования.

### **§ 3. Требования к упаковке масложировой продукции**

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

15. При повреждении потребительской упаковки пищевая масложировая продукция должна быть изъята из обращения владельцем масложировой продукции самостоятельно или по предписанию уполномоченных органов.

16. Упаковка (материалы упаковки), контактирующая с пищевой масложировой продукцией, должна соответствовать требованиям Общего технического регламента о безопасности упаковки, контактирующей с пищевой продукцией.

17. Использованный упаковочный материал должен поддаваться обработке, переработке, утилизации и уничтожению в целях обеспечения безопасности и охраны жизни и здоровья человека и окружающей среды.

### **§ 4. Требования к маркировке масложировой продукции**

18. Изготовитель (производитель), поставщик и (или) упаковщик предоставляют необходимую и достоверную информацию для потребителя о масложировой продукции при реализации непосредственно с продукцией, текстом, условными обозначениями на упаковке (таре), этикетке, кольеретке, ярлыке, наклейке, сопроводительных документах, памятках (листах — вкладышах) с учетом требований, предъявляемых законодательством.

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

20. Маркировка упаковки пищевой масложировой продукции должна быть понятной, легко читаемой, достоверной и не вводить в заблуждение потребителей, при этом надписи, знаки, символы должны быть контрастны фону, на котором размещена маркировка.

21. В маркировке потребительской упаковки пищевой масложировой продукции должна содержаться следующая информация:

наименование пищевой масложировой продукции в соответствии с наименованием, предусмотренным пунктом 4 и приложением № 1 к Техническому регламенту;

наименование вида масла растительного в соответствии с наименованием масличного сырья, из которого оно изготовлено, в соответствии с приложением № 2 к Техническому регламенту (наименование оливкового масла указывается в соответствии с приложением № 3 к Техническому регламенту) и с указанием степени очистки, которой оно подвергнуто;

для фракции масла растительного — в наименовании приводится наименование фракции с указанием масла, подвергнутого фракционированию, например, «пальмитин хлопковый», «олеин пальмовый» и так далее;

для масла растительного смеси — указывается наименование растительных масел в порядке уменьшения их массовой долей, например, «масло хлопково-сафлоровое»;

для жиров специального назначения — в наименовании указывается наименования объекта технического регулирования — «жир специального назначения», а также допускается указывать наименование в соответствии с назначением используемого жира, например, «жир кондитерский», «жир хлебопекарный» и другое;

сведения о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована масложировая продукция.

22. Допускается использовать слова «диетический», «лечебный», «профилактический», «детский», «пробиотический продукт» или их эквиваленты в названиях масложировых продуктов, при наличии документов, выданных уполномоченными органами и подтверждающих заявляемую информацию.

23. В информации для потребителя необходимо указывать наименование и местонахождение (почтовый адрес) изготовителя (производителя), поставщика, организации, принимающей претензии по качеству масложировой продукции и лицензиата (если масложировая продукция изготовлена по лицензии). Оно должно соответствовать наименованию, зарегистрированному в установленном порядке в стране его местонахождения.

Почтовый адрес изготовителя (производителя), упаковщика, поставщика, организации, принимающей претензии по качеству масложировой продукции, лицензиата (если масложировая продукция изготовлена по лицен-



зии) должен включать название страны, города (области и населенного пункта), улицы, номер дома, офиса, товарный знак. Дополнительно могут быть указаны контактный телефон и факс.

Если изготовитель (производитель) масложировой продукции не является одновременно упаковщиком, кроме наименования изготовителя (производителя) и его почтового адреса в информации для потребителя указываются наименование и почтовый адрес упаковщика.

24. Перечень ингредиентов, входящих в состав масложировой продукции, приводят для всех видов масложировой продукции, за исключением масложировой продукции, состоящей из одного ингредиента. Перечислению ингредиентов должен предшествовать заголовок «Состав» и после чего представлен их перечень на момент изготовления (производства) масложировой продукции.

Перечень ингредиентов, входящих в состав масложировой продукции, приводят в порядке уменьшения массовых долей и с обязательным указанием пищевых добавок, биологически активных добавок, витаминов, ароматизаторов и компонентов из генетически модифицированных организмов.

Для пищевых масложировых продуктов необходимо указать пищевую ценность продукции (содержание питательных веществ: белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов в 100 г (или 100 мл) продукта и калорийность — в килокалориях в расчете на 100 г (или 100 мл)) продукта.

25. Для ввозимой масложировой продукции информация о содержании генетически модифицированных организмов указывается в соответствии с требованиями законодательства.

26. В информации для потребителя масса нетто, брутто, основные размеры и объем масложировой продукции указываются в метрической системе мер (международной системе единиц) на упаковке (таре).

27. Дату изготовления (производства) масложировой продукции указывают на этикетке или упаковке (таре) словами: «Изготовлен (произведен...) (дата)».

28. Срок годности устанавливает изготовитель (производитель) масложировой продукции с обязательным указанием условий хранения и с учетом требований, предусмотренных нормативными документами в области технического регулирования.

Срок годности исчисляют с даты изготовления (производства) масложировой продукции.

Срок годности может быть указан следующим образом: «Годен до... (дата)», «Использовать до...(дата)», «Годен в течение... (часов, дней, месяцев или лет)».

29. Условия хранения указывают для масложировой продукции, требующей специальных условий хранения (температура, световой режим и другие). Для масложировой продукции, качество которой изменяется после вскрытия герметичной упаковки, указывают условия хранения после вскрытия упаковки.

30. Штриховой код, идентифицирующий конкретную масложировую продукцию, размещается на этикетке и (или) упаковке (таре) в удобном для считывания сканирующими устройствами месте на добровольной основе.

31. Информация для потребителя о подтверждении соответствия должна представляться изготовителем (производителем) и (или) поставщиком в виде:

знака соответствия, нанесенного в соответствии с законодательством; сертификата соответствия сопровождающего масложировую продукцию, выданного в установленном порядке.

32. Для маргаринов, спредов растительно-сливочных и растительно-жировых, смесей топленных растительно-сливочных и растительно-жировых, жиров специального назначения (кулинарных, кондитерских, хлебопекарных и других жиров), заменителей молочного жира, эквивалентов масла какао, улучшителей масла какао SOS-типа, заменителей масла какао POP-типа, заменителей масла какао нетемператуемых нелауринового типа, заменителей масла какао нетемператуемых лауринового типа дополнительно должна содержаться следующая информация:

массовая доля общего жира;

массовая доля молочного жира — для спредов растительно-сливочных и смесей топленных растительно-сливочных;

массовая доля молочного жира (при вводе) — для спредов растительно-жировых и смесей топленных растительно-жировых;

максимальное содержание в жировой фазе продукта ненасыщенных жирных кислот и трансизомеров жирных кислот в процентах от содержания жира в продукте;

температура хранения.

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

температура хранения;

рекомендации по хранению после вскрытия потребительской упаковки.

34. Маркировка транспортной упаковки, в которую помещена пищевая масложировая продукция, должна содержать следующие сведения:

наименование продукции;

наименование и местонахождение (почтовый адрес) изготовителя (производителя);

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

масса нетто для нефасованной продукции;

дата изготовления пищевой масложировой продукции;

срок годности пищевой масложировой продукции;

условия хранения пищевой масложировой продукции;

состав пищевой масложировой продукции;

номер партии;

сведения о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована пищевая масложировая продукция;

знак соответствия.

35. На транспортную упаковку масложировой продукции наносятся знаки и надписи, необходимые для обеспечения безопасности пищевой масложировой продукции в процессе ее перевозки, хранения.

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

37. В маркировке непищевой масложировой продукции должна содержаться следующая информация:

наименование непищевой масложировой продукции;

наименование и местонахождение (почтовый адрес) изготовителя (производителя);

дата изготовления;

срок хранения;

условия хранения;

сведения о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована непищевая масложировая продукция;

знак соответствия.

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

наименования изготовителя (производителя) или товарного знака изготовителя (производителя);

наименование мыла хозяйственного;

номинальная (условная) масса куска.

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

наименование мыла хозяйственного;

наименование и местонахождение (почтовый адрес) изготовителя (производителя);

номинальная (условная) масса одного куска;

номер партии;

дата изготовления;

срок хранения;

условия хранения;

сведения о документе, в соответствии с которым произведено и может быть идентифицировано мыло хозяйственное;

знак соответствия.

40. На каждой единице транспортной упаковки непищевой масложировой продукции должна содержаться следующая информация:

наименование непищевой масложировой продукции;

наименование и местонахождение (почтовый адрес) изготовителя (производителя);

сорт — для глицерина натурального сырого;  
номер партии;  
масса нетто — для глицерина натурального;  
количество кусков в ящике таре/упаковке с указанием суммарной номинальной (условной) массы кусков — для мыла хозяйственного;  
знак соответствия;  
дата изготовления;  
срок хранения;  
сведения о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована непищевая масложировая продукция.

41. На транспортную упаковку непищевой масложировой продукции наносятся знаки и надписи, необходимые для обеспечения безопасности продукции в процессе ее перевозки и хранения.

### **§ 5. Требования к хранению масложировой продукции**

42. Хранение масложировой продукции должно осуществляться на складах и других помещениях с условиями хранения, обеспечивающими ее сохранность и безопасность в течение срока годности или срока хранения.

43. Установленное технологическое оборудование на складах и других помещениях должно быть оснащено измерительными приборами для контроля условий хранения.

44. На складах и других помещениях для хранения масложировой продукции, в том числе холодильных камерах, должна проводиться санитарная обработка (дезинфекция, дезинсекция и т. д.).

45. Масложировая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться товаросопроводительными документами и документами, подтверждающими ее безопасность.

46. На складах и помещениях для хранения масложировой продукции должны быть созданы условия, обеспечивающие взрыво-пожаробезопасность.

Не допускается хранение масложировой продукции совместно с токсичными, горючими химическими веществами, нефтепродуктами во избежание их самовозгорания, а также иной продукцией, если это может привести к загрязнению масложировой продукции.

### **§ 6. Требования к перевозке масложировой продукции**

47. Перевозка масложировой продукции осуществляется транспортными средствами, обеспечивающими ее безопасность и сохранность.

48. Конструкция грузовых отделений транспортных средств должна обеспечивать защиту масложировой продукции от загрязнения и возможность проведения периодических санитарных обработок.

49. Не допускается перевозка масложировой продукции вместе с груза-

ми, имеющими устойчивый (посторонний) запах и загрязняющими ее упаковку.

50. Перевозимая масложировая продукция должна сопровождаться товаросопроводительными документами.

### **§ 7. Требования к процессу возврата и утилизации (переработки) масложировой продукции**

51. Масложировая продукция, не соответствующая требованиям Технического регламента, подлежит возврату и утилизации (переработке) по решению органов государственного надзора, осуществляющих государственное управление в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, определенных Законом Республики Узбекистан «О качестве и безопасности пищевой продукции».

52. Хранение масложировой продукции до принятия решения о ее возврате и утилизации (переработке) должно осуществляться отдельно, с указанием ее количества и соблюдением условий, исключающих доступ к масложировой продукции.

53. Способы и условия возврата и утилизации (переработки) масложировой продукции согласовываются владельцем масложировой продукции с соответствующими органами государственного надзора.

54. Утилизация (переработка) масложировой продукции осуществляется ее владельцем или организациями, которым владелец передает выполнение этих работ по договору.

55. Утилизация (переработка) масложировой продукции осуществляется в присутствии комиссии, в состав которой входят представители органов исполнительной власти на местах, органов государственного надзора, органов государственной налоговой службы и общественности, с последующим оформлением документа, подтверждающего факт утилизации (переработки) масложировой продукции.

56. Владелец масложировой продукции представляет в органы государственного надзора документ, подтверждающий факт утилизации (переработки) масложировой продукции.

### **§ 8. Требования к выпуску в обращение масложировой продукции**

57. Каждая партия масложировой продукции при выпуске в обращение должна сопровождаться сопроводительными документами, содержащими информацию о подтверждении соответствия масложировой продукции требованиям Технического регламента.

58. Не допускается к выпуску в обращение масложировая продукция, не соответствующая требованиям Технического регламента.

59. При установлении несоответствия масложировой продукции, находящейся в обращении, требованиям Технического регламента она подлежит

изъятию из обращения владельцем масложировой продукции с последующим ее возвратом и утилизацией (переработкой) в соответствии с пунктами 51 — 56 Технического регламента.

#### **Глава 4. Идентификация и оценка соответствия, отбор образцов и проведение испытаний масложировой продукции**

##### **§ 1. Идентификация**

60. Под идентификацией понимается установление тождественности представленной в целях проведения оценки соответствия масложировой продукции существенным признакам, указанным в маркировке и в сопроводительных документах.

61. Идентификацию масложировой продукции проводит:

изготовитель (продавец), предоставляющий ее в обращение на территории Республики Узбекистан;

орган по сертификации — в целях оценки и подтверждения соответствия упаковки и укупорочных средств;

орган государственного контроля (надзора) — в целях проверки соответствия масложировой продукции, находящихся в обращении на территории Республики Узбекистан, требованиям Технического регламента.

При отсутствии возможности идентификации масложировой продукции на основании информации, указанной в сопроводительных документах, в маркировке, визуального осмотра разрешается проведение идентификации путем определения физико-химических показателей масложировой продукции, установленных в нормативных документах в области технического регулирования.

##### **§ 2. Оценка соответствия**

62. Оценка соответствия масложировой продукции требованиям Технического регламента осуществляется в следующих формах:

подтверждения соответствия масложировой продукции;

государственный контроль (надзор);

государственная регистрация масложировой продукции нового вида.

##### **§ 3. Отбор образцов и проведение испытаний**

63. Методы испытаний, в том числе методы отбора образцов, необходимые для оценки соответствия масложировой продукции требованиям Технического регламента, определяются в соответствии с нормативными документами в области технического регулирования.

## **Глава 5. Государственный контроль за соблюдением требований Технического регламента**

64. Государственный контроль за соблюдением требований Технического регламента осуществляют Министерство здравоохранения Республики Узбекистан, Агентство «Узстандарт», а также иные уполномоченные государственные органы в пределах их компетенции.

## **Глава 6. Переходный период**

65. С момента вступления в силу Технического регламента нормативные документы в области технического регулирования, действующие на территории Республики Узбекистан и устанавливающие требования к безопасности масложировой продукции, до приведения их в соответствие с Техническим регламентом применяются в части, не противоречащей Техническому регламенту.

66. До введения в действие Технического регламента в отношении масложировой продукции, подлежащей согласно законодательству обязательному подтверждению соответствия, применяются правила, установленные Национальной системой сертификации Республики Узбекистан.

67. Санитарно-эпидемиологические заключения и сертификаты соответствия, полученные на масложировую продукцию до вступления в силу Технического регламента, продолжают действовать в течении срока, установленного этими документами.

## **Глава 7. Ответственность за несоблюдение требований Технического регламента**

68. Лица, виновные в нарушении требований Технического регламента, несут ответственность в порядке, установленном законодательством.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1  
к Общему техническому регламенту о  
безопасности масложировой продукции

**ПЕРЕЧЕНЬ**  
**объектов технического регулирования, в отношении**  
**которых устанавливаются требования безопасности**

**1. Пищевая масложировая продукция:**

- 1.1. Масла растительные
- 1.2. Масла (жиры) гидрогенизированные рафинированные дезодорированные
- 1.3. Масла (жиры) переэтерифицированные рафинированные дезодорированные
- 1.4. Жиры специального назначения (кулинарные, кондитерские, хлебопекарные и т. д.)
- 1.5. Маргарины
- 1.6. Заменители молочного жира
- 1.7. Эквиваленты масла какао
- 1.8. Улучшители масла какао SOS-типа
- 1.9. Заменители масла какао POP-типа
- 1.10. Заменители масла какао нетемператуемые нелауринового типа
- 1.11. Заменители масла какао нетемператуемые лауринового типа
- 1.12. Майонезы
- 1.13. Спреды растительно-сливочные и растительно-жировые
- 1.14. Смеси топленные растительно-сливочные и растительно-жировые
- 1.15. Соусы на основе растительных масел
- 1.16. Соусы майонезные
- 1.17. Кремы на основе растительных масел
- 1.18. Глицерин дистиллированный

**2. Непищевая масложировая продукция:**

- 2.1. Глицерин натуральный сырой
- 2.2. Мыло хозяйственное



ПРИЛОЖЕНИЕ № 2  
к Общему техническому регламенту о  
безопасности масложировой продукции

**Виды растительного масла в зависимости  
от масличного сырья**

№	Виды масел	Название сырья	Ботаническое название
1.	Абрикосовое масло	Абрикос (семя костянки)	Prunus armeniaca Linnaeus syn.Armeniaca vulgaris Lamarck
2.	Арахисовое масло	Арахис	Arachis hypogaea Linnaeus
3.	Арбузное масло	Арбуз (семена)	Citrullus lanatus (Thumb),Matsum et Nakai, Citrullus spp
4.	Буковое масло	Бук	Fagus sylvatica linnaeus
5.	Виноградное масло	Виноград (семена)	Vitis vinifera Linnaeus
6.	Вишневое масло	Вишня (семя костянки)	Prunus cerasus Linnaeus Rosaceae
7.	Горчичное масло: коричневое индийское черное Масло белой горчицы Масло полевой горчицы	Горчица (семена): коричневая индийская черная белая полевая	Brassica Linnaeus Juncea Czernajaw et Cosson Nigra W.D.J. Koch Sinapis alba Linnaeus Sinapis arvensis Linnaeus
8.	Кедровое масло	Кедр (орехи)	Pinus cembra L.
9.	Кокосовое масло	Копра	Cocos nucifera Sinapis Linnaeus
10.	Кукурузное масло	Кукуруза (семена)	Zea mays Linnaeus
11.	Кунжутное масло	Кунжут (семена)	Sesamum indicum Linnaeus
12.	Касторовое масло	Клещевина (семена)	Ricinus communis Linnaeus
13.	Льняное масло	Лен (семена)	Linum usitatissimum Linnaeus
14.	Миндальное масло	Миндаль горький (орехи)	Prunus dulcis (Miller) D.A.Webb var. amara (De Condolle) Buchheim syn.Prunus amygdalus Batch var.amara (De Condolla) Focke
15.	Ореховое масло	Орех грецкий (семена)	Aleurites moluccana (Linnaeus), Willdenow syn.Aleurites triloba, Juglans regia Linnaeus
16.	Оливковое масло*	Оливка, маслина (перикарпий) Оливка (ядро)	Olea europaea Linnaeus
17.	Пальмовое масло	Пальма масличная (перикарпий плода)	Elaeis guineensis N.J. Jacquin

№	Виды масел	Название сырья	Ботаническое название
18.	Пальмоядровое масло	Пальма масличная (семя костянки)	Elaeis guineensis N.J. Jacquin
19.	Персиковое масло	Персик (семя костянки)	Prunus persica (hinnaeus) Batsch
20.	Подсолнечное масло	Подсолнечник (семена)	Helianthus annuus Linnaeus
21.	Пшеничное масло	Пшеница (зерновка) мягкая	Triticum aestivum, Linnaeus emened. Fiori et Paoletti
		Твердая (зерновка)	Triticum durum Desfontaines
22.	Рапсовое масло	Рапс (семена)	Brasica napus Linnaeus
23.	Рисовое масло	Рис	Oryza sativa Linnaeus
24.	Сафлоровое масло	Сафлор (семена)	Carthamus tinctorius Linnaeus
25.	Сливовое масло	Слива (семя костянки)	Prunus domestica Linnaeus
26.	Соевое масло	Соя (бобы)	Glycine max (Linnaeus) Merrill
27.	Томатное масло	Томат (семена)	Lycopersicon Lycopersicum (Linnaeus), Karsten ex Farwell syn, Lycopersion esculentum P.Miller
28.	Тминное масло	Тмин (семена)	Carum
29.	Тыквенное масло	Тыква (семена)	Cucurbita maxima, A.N.Duchesne, Cucubita pepo (Linnaeus)
30.	Хлопковое масло	Хлопчатник (семена)	Gossypium Spp.

\* Наименование, характеристика и показатели безопасности оливковых масел приведены в приложении № 3 к настоящему Техническому регламенту.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 3  
к Общему техническому регламенту о  
безопасности масложировой продукции

#### Виды, характеристика и показатели безопасности оливковых масел

Наименование оливкового масла	Характеристика и показатели
Масло оливковое пресовое нерафинированное Extra virgin (Extra virgin olive oil)	Масло первого пресования с кислотным числом не более 1,6 мг гидроокиси калия на грамм или кислотностью, составляющей не более 0,8 г на 100 г в пересчете на олеиновую кислоту, перекисным числом не более 20 мэкв/кг
Масло оливковое нерафинированное (Virgin olive oil)	Масло первого пресования (отжима) с кислотным числом не более 4,0 мг гидроокиси калия на грамм или кислотностью, составляющей не более 2,0 г на

Наименование оливкового масла	Характеристика и показатели
	100 г в пересчете на олеиновую кислоту, перекисным числом не более 20 мэкв/кг
Масло оливковое прессовое рафинированное (Refined olive oil)	Оливковое масло, полученное из масел первого прессования, прошедшее процесс рафинации, но не подвергнутое процессам, которые ведут к изменениям исходной триглицеридной структуры с кислотным числом не более 0,6 мг гидроокиси калия на грамм или кислотностью, составляющей не более 0,3 г на 100 г в пересчете на олеиновую кислоту, перекисным числом не более 5 мэкв/кг
Масло оливковое прессовое рафинированное с добавлением оливкового прессового нерафинированного Extra virgin (Olive oil)	Масло, представляющее собой смесь рафинированного оливкового масла и оливковых масел первого прессования, с кислотным числом смеси не более 2,0 мг гидроокиси калия на грамм или кислотностью, составляющей не более 1,0 г на 100 г в пересчете на олеиновую кислоту, перекисным числом смеси не более 15 мэкв/кг
Масло оливковое из выжимок рафинированное (Refined olive-pomace oil)	Масло, полученное из сырого оливкового масла из выжимок, прошедшее процесс рафинации, но не подвергнутое процессам, которые ведут к изменениям исходной триглицеридной структуры, с кислотным числом не более 0,6 мг гидроокиси калия на грамм или кислотностью, составляющей не более 0,3 г на 100 г в пересчете на олеиновую кислоту, перекисным числом не более 5 мэкв/кг
Масло оливковое из выжимок рафинированное с добавлением масла оливкового прессового рафинированного (Olive-pomace oil)	Масло, представляющее собой смесь рафинированного оливкового масла из выжимок и оливковых масел первого отжима, с кислотным числом смеси не более 2,0 мг гидроокиси калия на грамм или кислотностью, составляющей не более 1,0 г на 100 г в пересчете на олеиновую кислоту, перекисным числом смеси не более 20 мэкв/кг

ПРИЛОЖЕНИЕ № 4  
к Общему техническому регламенту о  
безопасности масложировой продукции

**Предельно допустимые уровни токсичных элементов  
пищевой масложировой продукции**

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни мг/кг, не более
Масла растительные (все виды) Фракции растительных масел	Свинец	0,1
		0,2 (арахисовое)
	Мышьяк	0,1
	Кадмий	0,05
	Ртуть	0,03
	Железо	5,0
	Медь	0,5
Масла (жиры) гидрогенизированные рафинированные дезодорированные; Масла (жиры) перэтерифицированные рафинированные дезодорированные; Жиры специального назначения (кулинарные, кондитерские, хлебопекарные)	Свинец	0,1
	Мышьяк	0,1
	Кадмий	0,05
	Ртуть	0,05
	Никель	0,7
	Цинк	5,0
	Железо	5,0
Медь	1,0	
Маргарины	Свинец	0,1
	Мышьяк	0,1
	Кадмий	0,05
	Ртуть	0,05
	Никель	0,7
	Цинк	5,0
	Железо	5,0
Медь	1,0	
Заменитель молочного жира; Эквиваленты масла какао; Улучшители масла какао SOS-типа; Заменители масла какао POP-типа; Заменители масла какао нетемперуемые нелауринового типа; Заменители масла какао нетемперуемые лауринового типа	Свинец	0,1
	Мышьяк	0,1
	Кадмий	0,05
	Ртуть	0,05
	Никель	0,7
	Медь	1,0
	Цинк	5,0
Железо	5,0	
Майонезы Кремы на основе растительных масел	Свинец	0,3
	Мышьяк	0,1
	Кадмий	0,05
	Ртуть	0,05
	Медь	1,0
	Цинк	5,0
	Железо	5,0
Спреды растительно-сливочные Смеси топленные растительно- сливочные	Свинец	0,1
	Мышьяк	0,3 (масло шоколадное) 0,1

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни мг/кг, не более
Спреды растительно-жировые Смеси топленые растительно-жировые	Кадмий	0,03
	Ртуть	0,2 (масло шоколадное)
	Медь	0,03
	Железо	0,4 (для поставляемого на хранение)
	Цинк	1,5 (для поставляемого на хранение)
	Никель	5,0
Глицерин дистиллированный	Железо	0,7 (для продуктов с гидрогенизированным жиром)
	Свинец	2,0
	Мышьяк	4,0
		0,3

## ПРИЛОЖЕНИЕ № 5

к Общему техническому регламенту о безопасности масложировой продукции

**Предельно допустимые уровни микотоксинов, радионуклидов остаточного количества пестицидов\* пищевой масложировой продукции**

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни мг/кг, не более
Масла растительные (все виды) Фракции растительных масел Масла (жиры) гидрогенизированные рафинированные дезодорированные; Масла (жиры) перезтерифицированные рафинированные дезодорированные; Жиры специального назначения (кулинарные, кондитерские, хлебопекарные) Маргарины Майонезы Кремы на основе растительных масел	Микотоксины: Афлотоксин В <sub>1</sub>	0,005
	Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90	60 Бк/кг 80 Бк/кг
	Гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,2 0,05 (рафинированные, дезодорированные)
	ДДТ и его метаболиты	0,2 0,1 (рафинированные, дезодорированные)
	Полихлорированные бифенилы	3,0 (для продуктов содержащих рыбные жиры)
	Заменитель молочного жира; Эквиваленты масла какао; Улучшители масла какао SOS-типа; Заменители масла какао POP-типа; Заменители масла какао	Микотоксины: Афлотоксин В <sub>1</sub>
	Пестициды Гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,2 0,05 (рафинированные дезодорированные)

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни мг/кг, не более
нетемперуемые нелауринового типа; Заменители масла какао нетемперуемые лауринового типа	Пестициды Гексахлорциклогексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,2 0,05 (рафинированные дезодорированные)
	ДДТ и его метаболиты	0,2 0,1 (рафинированные дезодорированные)
	Радионуклиды: Цезий — 137 Стронций — 90	60 Бк/кг 80 Бк/кг
Спреды растительно-сливочные Смеси топленые растительно-сливочные Спреды растительно-жировые Смеси топленые растительно-жировые	Микотоксины: Афлотоксин M <sub>1</sub>	0,0005
	Антибиотики**: Левомитицин	не допускается ( $<0,01$ ед/г)
	Тетрациклиновая группа	не допускается ( $<0,01$ ед/г)
	Стрептомицин	не допускается ( $<0,5$ ед/г)
	Пенициллин	не допускается ( $<0,01$ ед/г)
	Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90	200 Бк/кг 60 Бк/кг
	гексахлорциклогексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	1,25 (в пересчете на жир)
	ДДТ и его метаболиты	1,0 (в пересчете на жир)

\* Необходимо контролировать остаточные количества и те пестициды, которые были использованы при производстве продовольственного сырья и по необходимости применяемые на выбранных территориях.

\*\* При определении гризина, бацитрацина и антибиотиков тетрациклиновой группы пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 6  
к Общему техническому регламенту о  
безопасности масложировой продукции

**Предельно допустимые уровни показателей окислительной  
порчи пищевой масложировой продукции**

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	
Масла растительные (все виды) Фракции растительных масел	Кислотное число, мг КОН/г не более		
Нерафинированные масла			4,0
Нерафинированное сафлоровое масло			2,0
Нерафинированное кунжутное (сезамовое) масло			1,0
Рафинированное кунжутное (сезамовое), косточковое масло			0,4
Рафинированное арахисовое масло			0,5
Рафинированное хлопковое масло			0,3
Рафинированные масла			0,4 — 0,6 10,0
Спреды растительно-жировые Спреды растительно-сливочное Смеси топленные растительно-жировые Смеси топленные растительно-сливочное	Кислотность жировой фазы, ° Кеттстофера	2,5	
Жиры специального назначения (кулинарные, кондитерские, хлебопекарные)			
Майонезы			
Кремы на основе растительных масел			
Спреды растительно-жировые Смеси топленные растительно-жировые Соусы на основе растительных масел и соусы майонезные	Переокисленное число, ммоль активного кислорода/кг, не более	10,0	
Заменитель молочного жира Эквиваленты масла какао			

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более
Улучшители масла какао SOS-типа Заменители масла какао POP-типа Заменители масла какао нетемперлируемые нелауринового типа Заменители масла какао нетемперлируемые лауринового типа	Показатели окислительной порчи: Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг	10

ПРИЛОЖЕНИЕ № 7  
к Общему техническому регламенту о безопасности масложировой продукции

**Предельно допустимые уровни трансизомеров жирных кислот пищевой масложировой продукции**

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, %, не более
Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб: Масла (жиры) переэтерифицированные рафинированные дезодорированные; Масла (жиры) гидрогенизированные рафинированные дезодорированные; Маргарины; Жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные.	Трансизомеры жирных кислот	4 (для продуктов с содержанием количество жира менее 20%)  10 (для продуктов с содержанием количество жира менее 3%)
Заменитель молочного жира; Эквиваленты масла какао; Улучшители масла какао SOS-типа; Заменители масла какао POP-типа; Заменители масла какао нетемперлируемые нелауринового типа; Заменители масла какао нетемперлируемые лауринового типа	Трансизомеры жирных кислот	4% (для продуктов с содержанием количество жира менее 20%)  10% (для продуктов с содержанием количество жира не менее 3%)



ПРИЛОЖЕНИЕ № 8  
к Общему техническому регламенту о  
безопасности масложировой продукции

**Предельно допустимые уровни бенз(а)пирена и синильной  
кислоты растительного масла и фракции растительных масел**

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более
Масла растительное (все виды) Фракции растительных масел	Бенз(а)пирин Содержание синильной кислоты (качественная реакция)	0,002 Отсутствие (для масел из плодовых косточек)

ПРИЛОЖЕНИЕ № 9  
к Общему техническому регламенту о  
безопасности масложировой продукции

**ТРЕБОВАНИЯ**  
к безопасности пищевой масложировой продукции по микробиологическим показателям

Наименование продукции	КМАФА и М* КОЕ**/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается			Дрожжи КОБ/г, не более	Плесени, КОЕ*/г, не более
		БГКП*** (колиформы)	Saureus	потогенные т. ч. сальмонеллы		
Майонез - в потребительской таре	-	0,1	-	25	5·10 <sup>2</sup>	50
- для переработки	-	0,01	-	25	1·10 <sup>2</sup>	50
Жиры специального назначения (кулинарные и кондитерские)	-	0,001	-	25	1·10 <sup>3</sup>	1·10 <sup>2</sup>
Маргарины (столовые, бутербродные)	-	0,01	-	25	5·10 <sup>2</sup>	50
Кремы на растительных маслах	1·10 <sup>4</sup>	0,01	-	25	50	50
Соусы майонезные	-	0,1	-	25	5·10 <sup>2</sup>	50
Соусы на основе растительных масел	-	0,1	-	25	5·10 <sup>2</sup>	50
Спреды и смеси топленные (растительно-жировые)	-	0,01	-	25	5·10 <sup>2</sup>	50
Спреды и смеси топленные (растительно-сливочное)	1·10 <sup>3</sup>	1,0	-	25	-	200

\* КМАФА и М — количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

\*\* КОЕ — количество колониеобразующих единиц.

\*\*\* БГКП (колиформы) — бактерии группы кишечных палочек.

Ст. 702, 704

— 358 —

№ 29 (789)

ПРИЛОЖЕНИЕ № 10  
к Общему техническому регламенту о  
безопасности масложировой продукции

**ТРЕБОВАНИЯ**  
**к допустимым уровням показателей безопасности**  
**к непищевой масложировой продукции**

<b>Наименование продукции</b>	<b>Показатели</b>	<b>Допустимые уровни, не более</b>
Глицерин натуральный сырой	Белковые вещества (качественная реакция)	Отсутствие Не нормируется (для глицерина третьего сорта марки 2)
	Сернокислые соединения (сульфаты) (качественная реакция)	Отсутствие Следы (для глицерина третьего сорта марки 2)
Мыло хозяйственное	Массовая доля свободной едкой щелочи	0,2 процента
	Массовая доля свободной углекислой соды	1,0 процента