

## **ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН**

### **Технический регламент на кондитерскую продукцию**

#### **Глава 1. Общие положения**

#### **Статья 1. Цели принятия настоящего Федерального закона**

1. Настоящий Федеральный закон основывается на положениях Федерального закона от 27 декабря 2002 года № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (далее – **Федеральный закон «О техническом регулировании»**) и принимается в целях:

- 1) защиты жизни или здоровья граждан;
- 2) предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей и обеспечения достоверности информации о потребительских качествах и составе кондитерской продукции.

#### **Статья 2. Сфера применения настоящего Федерального закона**

1. Настоящий Федеральный закон устанавливает:

- 1) объекты технического регулирования;

- 2) требования безопасности к объектам технического регулирования;
- 3) правила идентификации объектов технического регулирования для целей применения настоящего Федерального закона;
- 4) правила и формы оценки соответствия объектов технического регулирования требованиям настоящего Федерального закона, предельные сроки соответствия;
- 5) требования к упаковке и маркировке кондитерской продукции, включая требования к информации, предоставляемой потребителю на упаковке и в сопроводительных документах.

2. Настоящий Федеральный закон устанавливает обязательные требования к кондитерской продукции, находящейся в обращении на территории Российской Федерации, а также к связанным с этими требованиями процессам упаковки, хранения, перевозки, реализации и утилизации.

3. Настоящий Федеральный закон также определяет права и обязанности участников, регулируемые настоящим Федеральным законом отношений.

### **Статья 3. Объекты технического регулирования настоящего Федерального закона**

1. Объектом технического регулирования настоящего Федерального закона является кондитерская продукция, выпущенная в обращение на территории Российской Федерации.

2 Перечень кондитерской продукции, являющейся объектом технического регулирования настоящего Федерального закона:

- 1) шоколад;
- 2) какао;
- 3) изделия кондитерские сахаристые:
  - а) конфета;
  - б) карамель;
  - в) ирис;
  - г) драже;
  - д) халва;
  - е) мармелад;
  - ж) пастильное изделие;
  - з) сбивное изделие;
  - и) изделие сахаристое восточное;
  - к) жевательная резинка;
  - л) **паста;**
  - м) **крем;**
- 4) изделия кондитерские мучные:
  - а) печенье;
  - б) вафли;
  - в) пряничное изделие;
  - г) кекс;
  - д) рулет;

- е) торт;
- ж) пирожное;
- з) изделие мучное восточное;
- и) кондитерское сдобное изделие;
- 5) полуфабрикаты кондитерского производства:
  - а) выпеченный полуфабрикат;
  - б) отделочный полуфабрикат;
  - в) начинка;
  - г) глазурь.

#### **Статья 4. Основные понятия и идентификационные признаки объектов технического регулирования**

1. Для целей настоящего Федерального закона применяются следующие основные понятия и термины:

1) **кондитерская продукция – сахаристые кондитерские изделия, мучные кондитерские изделия, шоколад, какао и кондитерские полуфабрикаты, предназначенные для дальнейшего использования в сфере обращения и (или) производства;**

2) **кондитерское изделие – многокомпонентный пищевой продукт, готовый к употреблению, имеющий определенную заданную форму, за исключением шоколада в порошке, какао-порошка, пасты, крема, полученный в результате технологической обработки основных видов сырья – сахара и (или) муки, и (или) жиров, и (или) какао-продуктов, с добавлением пищевых добавок и пищевых ингредиентов;**

3) **кондитерский полуфабрикат** – пищевой продукт, полученный в результате обработки одного или нескольких видов сырья, **с добавлением пищевых добавок и пищевых ингредиентов**, применяемый для дальнейшего использования при производстве кондитерских изделий;

4) **шоколад** – кондитерское изделие, **получаемое на основе какао продуктов и сахара**, в состав которого входит не менее 35 процентов **общего сухого остатка какао**, в том числе не менее 18 процентов **масла какао** и не менее 14 процентов сухих обезжиренных веществ какао-продуктов. При производстве шоколада разрешается использовать, не изменяя минимального количества **масла какао**, до 5 процентов к общему весу шоколадной массы (без крупных добавок) растительных жиров – эквивалентов и (или) **улучшителей масла какао SOS-типа**;

5) **молочный шоколад** – кондитерское изделие, **получаемое на основе какао-продуктов, сахара и молока или продуктов его переработки**, в состав которого входит не менее 25 процентов **общего сухого остатка** какао не менее 2,5 процентов сухих обезжиренных веществ какао-продуктов, не менее 12 процентов сухих веществ молока и (или) **продуктов его переработки**, не менее 2,5 процентов молочного жира, не менее 25 процентов общего жира;

6) **белый шоколад** – кондитерское изделие, **получаемое на основе масла какао, молока или продуктов его переработки и сахара**, в состав которого входит не менее 20 процентов **масла какао** и не менее 14 процентов сухих веществ молока и (или) **продуктов его переработки**, в том

числе не менее 3,5 процентов молочного жира; в состав белого шоколада не входят какао тёртое и какао-порошок;

**7) шоколад с начинкой – кондитерское изделие, которое содержит не менее 40 процентов отделяемой составной части шоколада от общей массы изделия и не более 60 процентов начинки;**

**8) шоколадное изделие – кондитерское изделие, которое содержит от 25 до 40 процентов отделяемой составной части шоколада от общей массы изделия или не менее 9 процентов общего сухого остатка какао, в том числе 4,5 процента масла какао;**

**9) шоколад в порошке – сыпучее, порошкообразное кондитерское изделие, содержащее не менее 32 процентов какао-продуктов;**

**10) какао – включает продукты переработки бобов какао и изделия, в том числе:**

**а) какао тёртое – продукт измельчения механически разрушенных, обжаренных и освобожденных от шелухи какао-бобов, в котором массовая доля масла какао составляет не менее 54 процентов и не более 3 процентов влаги;**

**б) масло какао – жир, полученный из какао-бобов или составных частей какао-бобов с содержанием свободной жирной кислоты (выражаемой как олеиновая кислота) не более 1,75 процента, неомыляемого вещества (определяемого с использованием петролейного эфира) не более 0,5 процента, кроме случая с прессованным маслом какао, где этот предел должен быть не более 0,35 процента;**

в) **какао-порошок** – кондитерское изделие из тонкоизмельченного, частично обезжиренного какао-тертого, которое содержит не более 20 процентов **масла какао** и не более 7,5 процентов влаги;

г) **какао-порошок с повышенным содержанием жира** – кондитерское изделие из тонкоизмельченного какао-тертого, которое содержит более 20 процентов **масла какао** и не более 7,5 процентов влаги;

д) **какао-напиток** – кондитерское изделие, состоящее из смеси какао-порошка (не менее 25 процентов) и сахара и (или) его заменителей и других пищевых компонентов.

**11) сахаристое кондитерское изделие** – кондитерское изделие, с содержанием сахара не менее **20 процентов**: конфета, карамель, ирис, драже, халва, мармелад, пастильное изделие, сбивное изделие, изделие сахаристое восточное, жевательная резинка, **паста, крем**:

**а) конфета** – формованное сахаристое кондитерское изделие, **размер которого позволяет положить его в рот**, из одной или нескольких кондитерских (конфетных) масс, **определяющих основной идентификационный признак конфеты**:

- **пралине** – смесь из перетертых сахара и обжаренных орехов, **масла какао** или его заменителей с добавлением другого сырья, пищевых добавок, и (или) ароматических веществ; массовая доля орехового жира – не менее 10 процентов;

- **кондитерская масса на основе жиров** - тонкоизмельчённая масса, **на основе** сахара, жира, злаковых или бобовых культур с добавлением

или без добавлений пищевых добавок и (или) ароматических веществ;  
массовая доля жира – не менее 18 процентов;

**- кремовая масса – однородная масса на основе сахара и жиров растительного и (или) животного происхождения с добавлением или без добавления пищевых добавок и (или) ароматических веществ с плотностью массы не более 900 килограмм на метр кубический;**

**- фруктовая масса – кондитерская масса на основе плодово-ягодного сырья, с добавлением или без добавления сахара, патоки, студнеобразователя с массовой долей фруктового сырья не менее 25 процентов;**

**- желейная масса – кондитерская масса на основе сахара, патоки, студнеобразователя с добавлением или без добавлений пищевых добавок, ароматизаторов и красителей с прочностью студня не менее 1000 грамм на кубический сантиметр;**

**- фруктово-желейная масса – кондитерская масса на основе плодово-ягодного сырья, с добавлением или без добавления сахара, патоки, студнеобразователя и (или) ароматических веществ с массовой долей фруктового сырья не менее 7 процентов;**

**- помадная масса – однородная мелкокристаллическая кондитерская масса на основе сахара и патоки с добавлением или без добавления других видов сырья, в том числе:**

**- сахарная помада – помадная масса на основе сахара и патоки;**

- **молочная помада** – помадная масса на основе сахара, патоки, молока, с содержанием молочного жира от 2,0 до 3,5 процентов, сухих веществ молока и (или) продуктов его переработки не менее 12 процентов;

- **сливочная помада** – помадная масса на основе сахара, патоки, молока и сливочного масла и (или) молочного жира, с содержанием молочного жира не менее 3,5 процентов, сухих веществ молока и (или) продуктов его переработки не менее 12 процентов;

- **фруктовая помада** – помадная масса на основе сахара, патоки и фруктового сырья с содержанием фруктово-ягодного сырья не менее 14 процентов;

- **молочная масса** – кондитерская масса, на основе сахара, патоки, молока с добавлением вкусовых и (или) ароматических веществ, имеющая мелкокристаллическую или вязко-тягучую консистенцию с массовой долей молочного жира не менее 2,5 процентов;

- **сбивная масса** - кондитерская масса пенообразной структуры на основе сахара, патоки, пенообразователя, с добавлением или без добавления другого сырья, пищевых добавок и ароматических веществ, с плотностью 450 – 1100 килограмм на метр кубический;

- **ликерная масса** – жидкая или частично закристаллизованная масса на основе сахара, и (или) фруктового сырья, и (или) молока и продуктов его переработки с добавлением алкогольных напитков, с

массовой долей влаги не менее 20 процентов и содержанием алкоголя в пересчете на спирт не менее 3 процентов;

**- грильяжная масса – кондитерская масса на основе расплавленного сахара и (или) сахаро-паточного сиропа или уваренного фруктового сырья с орехами, и (или) масличными семенами и другими видами сырья, пищевыми добавками и ароматическими веществами.**

Содержание орехов и (или) масличных семян не менее 20 процентов, массовая доля влаги не более **10** процентов;

**б) карамель – формованное сахаристое кондитерское изделие из карамельной массы на основе уваренной смеси сахара и патоки с добавлением или без добавления других видов сырья, пищевых добавок и (или) ароматических веществ;**

**в) ирис – сахаристое кондитерское изделие из ирисной массы, имеющее форму, на основе уваренной смеси сахара, патоки, с добавлением молока и (или) продуктов его переработки, и (или) фруктово-ягодного сырья, пищевых добавок и (или) ароматических веществ. Массовая доля влаги не более 10 процентов, массовая доля жира не менее 3 процентов;**

**г) драже – сахаристое кондитерское изделие округлой формы с накатанной оболочкой;**

**д) халва – сахаристое кондитерское изделие волокнисто-слоистой структуры, на основе сбитой с пенообразователем карамельной массы и растёртых обжаренных ядер орехов, арахиса и (или) жиросодержащих семян, с**

добавлением или без добавления пищевых добавок и (или) ароматических веществ, с массовой долей жира не менее 25 процентов (вид жира – по наименованию используемого жиросодержащего сырья в халве);

**е) мармелад** – сахаристое кондитерское изделие студнеобразной консистенции, имеющее форму, получаемое увариванием желирующего фруктово-ягодного сырья или раствора **структурообразователя** с сахаром с добавлением патоки или без нее, с массовой долей фруктового сырья для фруктово-ягодного мармелада не менее 30 процентов, для желеино-фруктового – не менее 10 процентов, массовая доля структурообразователя для желеинового мармелада – не менее 1 процента, массовая доля сахара в пересчёте на сахарозу – не менее 45 процентов;

**ж) пастильное изделие** – сахаристое кондитерское изделие пенообразной структуры, **с подсушенной поверхностью, полученное из сбивной массы с добавлением** фруктоягодного сырья, с массовой долей фруктового сырья по сухому веществу – не менее **11** процентов, массовой долей влаги не более 25 процентов, **плотностью – не более 900 килограмм на метр кубический;**

**з) изделие сахаристое восточное** (восточные сладости) – сахаристое кондитерское изделие, представляющее собой:

- мягкие конфеты, на основе сахара, патоки, **сбитых белков или крахмала**, молока и (или) продуктов его переработки, жиров, фруктовых полуфабрикатов, ядер орехов, жиросодержащих бобовых культур и семян с добавлением пищевых добавок и (или) ароматических веществ, с

массовой долей молочного жира – не менее 3 процентов, крупных добавлений ореха, изюма, сушёных фруктов – не менее 10 процентов;

- изделия из карамели, ядер орехов, арахиса, масличных семян, на основе сахара, патоки, мёда, орехов и (или) ароматических веществ с массовой долей орехов, арахиса, масличных семян – не менее 25 процентов;

**и) жевательная резинка** – сахаристое кондитерское изделие, обладающее жевательными свойствами, изготовленное с применением нерастворимой полимерной основы, составляющей не менее 16 процентов.

Нерастворимая полимерная основа не подлежит проглатыванию.

**к) паста** – пластичное сахаристое кондитерское изделие на основе сахара, растительных жиров и (или) молока и продуктов его переработки, и (или) какао-продуктов, и (или) орехов, с массовой долей жира от 28 до 35 процентов;

**л) крем** - пластичное сахаристое кондитерское изделие на основе сахара, растительных жиров и (или) молока и продуктов его переработки, и (или) какао продуктов, и (или) орехов, с массовой долей жира более 35 процентов;

**12) мучное кондитерское изделие** – кондитерское изделие, представляющее собой выпеченный пищевой продукт, основным рецептурным компонентом которого, наряду с сахаром, является мука, с содержанием муки не менее 45 процентов;

**к мучному кондитерскому изделию относят:** печенье (различные виды, а также крекер, галета), вафля, пряничное изделие, кекс, рулет, торт, пирожное, изделие мучное восточное, кондитерское сдобное изделие:

**а) печенье** – мучное кондитерское изделие, разнообразной формы, с массовой долей влаги не более **15,5** процентов;

к печенюю относят: сахарное, затяжное, сдобное, слоёное печенье, крекер, галеты:

- **печенье сахарное** – печенье плоской формы, хрупкой, рассыпчатой структуры, с начинкой, без начинки, глазированное, неглазированное, с массовой долей общего сахара – не менее 17 процентов, массовой долей жира – не менее 10 процентов, массовой долей влаги – не более **8** процентов;

- **печенье затяжное** – печенье разнообразной плоской формы, слоистой структуры, со сквозными проколами, глазированное, неглазированное, с массовой долей общего сахара – не менее 10 процентов, массовой долей жира – не более 20 процентов, массовой долей влаги – не более 8 процентов;

- **печенье сдобное** – печенье разнообразной плоской или объемной формы, с начинкой, без начинки, глазированное, неглазированное, с суммой массовых долей сахара, и (или) жира, и (или) яичных продуктов, и (или) **молока и продуктов его переработки** – не менее 30 процентов, с массовой долей влаги – не более 9 процентов;

- **печенье слоёное** (типа сандвич) – два печенья, прослоенные отделочным полуфабрикатом, глазированное, неглазированное;

- **крекер** – печенье слоистой структуры, с маслянистой поверхностью, с массовой долей общего сахара – не более 10 процентов, массовой долей жира – не менее 15 процентов, массовой долей влаги – не более 5 процентов;

- **галета** – печенье слоистой структуры, со сквозными проколами, с суммой массовых долей сахара и (или) жира – не более 10 процентов, массовой долей влаги – не более 10 процентов;

**б) вафля** – мучное кондитерское изделие из вафельных листов, прослоенных начинкой (ами) **или без нее (них)**;

**в) пряничное изделие** – мучное кондитерское изделие разнообразной формы, с содержанием пряностей, с рисунком или без рисунка, с начинкой или без нее, глазированное различными глазурями или неглазированное, с массовыми долями общего сахара – не менее 24 процентов, влаги – не более 20 процентов;

**г) кекс** – мучное кондитерское изделие объемной формы, с крупными и (или) мелкими добавлениями или без них, с начинкой или без нее, с отделкой поверхности или без нее, с массовыми долями общего сахара – не менее 20 процентов, жира – не менее 10 процентов, влаги – не более 30 процентов;

**д) рулет** – мучное кондитерское изделие, изготовленное из свернутого выпеченного полуфабриката и отделочного (ых) полуфабриката (ов) с отделкой поверхности или без нее;

**е) торт** – сложное, многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности и состоящее из двух и более различных полуфабрикатов: выпеченного (ых) и отделочного (ых), массой – не менее **150** грамм;

**ж) пирожное** - сложное, многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности и состоящее из двух и более различных полуфабрикатов: выпеченного (ых) и отделочного (ых), массой – не более 150 грамм;

**з) изделие мучное восточное** – **мучное кондитерское** изделие на основе муки со вкусом и ароматом восточных пряностей, добавлений, разнообразной структуры и формы;

**и) кондитерское сдобное изделие** – **мучное** кондитерское изделие различной фигурной формы, с начинкой, без начинки, глазированное, неглазированное, с массовыми долями общего сахара и (или) жира – более 25 процентов к массе изделия;

### **13) Кондитерские полуфабрикаты:**

**а) выпеченный полуфабрикат** – кондитерский полуфабрикат, прошедший термическую обработку (выпечку), основным ингредиентом которого является мука или другое сырье, обеспечивающий кондитерскому изделию форму, прочность;

**б) отделочный полуфабрикат** – кондитерский полуфабрикат, используемый для отделки и (или) прослаивания, **и (или) наполнения кондитерского** изделия или полуфабриката;

**в) начинка** – кондитерский полуфабрикат, используемый для прослойки, и (или) наполнения внутренней полости кондитерского изделия;

**г) глазурь** – кондитерский полуфабрикат, представляющий собой тонко измельченную массу, состоящую из какао-продуктов (какао тёртого и (или) какао-порошка) или без них, масла какао и (или) жиров – эквивалентов масла какао или без них, и (или) **улучшителей масла какао SOS-типа**, и (или) жиров заменителей масла какао или без них, сахара и (или) заменителей и других пищевых компонентов:

- **шоколадная глазурь** – глазурь, в состав которой входит не менее **25** процентов **общего сухого остатка какао**, в том числе не менее **12** процентов масла какао.

**При производстве шоколадной глазури, запрещается использовать растительные жиры, за исключением масла какао, эквивалентов масла какао, улучшителей масла какао SOS– типа.**

- **молочная шоколадная глазурь** – глазурь, в состав которой входит не менее **15** процентов **общего сухого остатка какао**, не менее **5** процентов **масла какао**, не менее **12** процентов сухих веществ молока **и (или) продуктов его переработки**, не менее **2,5** процентов молочного жира.

**При производстве шоколадной глазури, запрещается использовать растительные жиры, за исключением масла какао, эквивалентов масла какао, улучшителей масла какао SOS– типа.**

2. Определения, используемые в настоящем Федеральном законе:

**1) наименование кондитерского изделия** – достоверная характеристика кондитерского изделия, позволяющая отличить данное изделие от других;

**2) название кондитерского изделия** – индивидуальное обозначение (слово или группа слов), позволяющее различать кондитерские изделия одного наименования между собой; название кондитерского изделия может одновременно являться товарным знаком;

**3) обогащенное кондитерское изделие** – кондитерское изделие, пищевая ценность которого повышена по сравнению с естественной для аналогичных продуктов, при этом гарантированное изготовителем содержание обогащенного нутриента доведено до уровня, достаточного для удовлетворения за счет разовой (суточной) порции данного продукта от 15 до 50 процентов рекомендуемой величины его суточного потребления;

**4) глазированное кондитерское изделие** - кондитерское изделие, поверхность которого полностью или частично покрыта глазурью;

**5) срок годности кондитерской продукции** – период времени, по истечении которого кондитерская продукция считается непригодной для использования по назначению. Срок годности устанавливает изготовитель с

**привлечением аккредитованных испытательных лабораторий, обоснованием в установленном порядке и несет за это соответствующую ответственность;**

**6) партия кондитерской продукции – совокупность единиц кондитерской продукции одного наименования, вида, сорта, произведённой и упакованной за одну смену и оформленной документом, удостоверяющим качество и безопасность продукции;**

**7) не скоропортящаяся кондитерская продукция – продукция, не нуждающаяся в специальных температурных режимах хранения при соблюдении других установленных правил хранения;**

**8) скоропортящаяся кондитерская продукция - продукция, требующая для сохранения безопасности специальных температурных и (или) иных режимов и правил, без обеспечения и соблюдения которых она подвергается необратимым изменениям, приводящим к вреду для здоровья потребителей;**

**9) замороженное кондитерское изделие – кондитерское изделие, подвергшееся замораживанию при температуре не выше минус 20 градусов Цельсия;**

**10) кондитерское изделие, подвергшееся глубокой заморозке – кондитерское изделие, замороженное при температуре не выше минус 30 градусов Цельсия;**

**11) дефростированное (размороженное) кондитерское изделие – кондитерское изделие, в котором восстановлены свойства не замороженного изделия;**

**12) потребительская упаковка кондитерского изделия – упаковка, предназначенная для упаковывания, доставки и обеспечения безопасности кондитерского изделия, реализуемого потребителю;**

**13) фасованное в розничной торговле кондитерское изделие – упакованное кондитерское изделие в потребительскую упаковку с установлением количества продукта;**

**14) обращение кондитерской продукции - купля-продажа, в том числе экспорт и импорт, и иные способы передачи кондитерской продукции (реализация), ее хранение и перевозка;**

**15) студнеобразователи – пищевые компоненты или добавки, образующие структуру кондитерского полуфабриката в виде геля.**

## **Глава 2. Идентификация кондитерской продукции**

### **Статья 5. Цели идентификации объектов технического регулирования**

**1. Идентификация кондитерской продукции проводится в целях установления тождественности кондитерской продукции ее существенным признакам.**

**2. Кондитерская продукция, не соответствующая информации, указанной на этикетке и маркировке, не соответствующая наименованию и (или) показателям идентификации, установленным настоящим Федеральным законом, требованиям технической документации изготовителя, или**

являющаяся недостоверной, классифицируется как фальсифицированная и изымается из **обращения**.

**3. Федеральный орган исполнительной власти, уполномоченный на осуществление функций государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) в соответствующей сфере деятельности (далее – орган государственного контроля (надзора), в установленном законодательством Российской Федерации порядке принимает меры по приостановлению производства и реализации фальсифицированной кондитерской продукции и информирует об этом потребителей.**

#### **Статья 6. Правила и процедуры идентификации кондитерской продукции**

**1.** Идентификация кондитерской продукции проводится при подтверждении соответствия конкретного продукта требованиям настоящего Федерального закона, а также в случаях, если в информации о конкретном продукте представлено неполное его описание.

**2.** Идентификацию продукции проводят:

**1)** орган по сертификации при подтверждении соответствия продуктов требованиям настоящего Федерального закона;

**2)** **орган государственного контроля (надзора)**, уполномоченный на проведение государственного контроля (надзора);

**3)** юридические или физические лица в инициативном порядке при необходимости установления соответствия продукции предоставленной о

ней информации, а также при возникновении сомнений в ее достоверности или в целях предварительной оценки продукции.

3. Кондитерская продукция идентифицируется путем установления тождественности её характеристик существенным признакам, указанным в основных понятиях статьи 4 настоящего Федерального закона.

4. Идентификация кондитерской продукции осуществляется путем сопоставления информации на этикетке с характеристиками продукции, а также информацией, изложенной в нормативной или технической документации, в соответствии с которой вырабатывается продукт **и информацией, содержащейся в прилагаемых документах.**

5. В качестве описания **кондитерской продукции** могут быть использованы нормативные документы федеральных органов исполнительной власти, международные стандарты, национальные стандарты или стандарты организаций, сопроводительные документы на продукцию, договоры поставок, контракты, спецификации на продукцию, информация на этикетке потребительской упаковки, в которую упакована продукция, и другие документы, которые содержат описание продукции.

6. Сведения, позволяющие идентифицировать партию, приводятся в документах, сопровождающих партию.

7. В зависимости от задач идентификации кондитерской продукции и ее специфики, используются следующие процедуры идентификации:

1) экспертиза документов, в соответствии с которыми изготовлена **кондитерская продукция;**

- 2) испытания продукции;
- 3) экспертиза документов и испытания продукции.

8. При проведении идентификации кондитерской продукции путем экспертизы документов в целях установления соответствия продукции заявленному виду, конкретной партии, подтверждения однородности партии продукции осуществляется изучение сопроводительных документов и их сравнение с маркировкой на потребительской упаковке и транспортной таре, внешним видом продукта и упаковки.

9. При недостаточности или недостоверности информации, полученной при экспертизе документов, а также при подтверждении соответствия продукции требованиям настоящего Федерального закона проводятся испытания кондитерской продукции по показателям, установленным статьей 4 настоящего Федерального закона.

10. При определении показателей идентификации кондитерской продукции должны использоваться аттестованные методики выполнения измерений, обеспечивающие объективность и достоверность результатов испытаний продуктов.

11. Результаты проведения идентификации конкретной **кондитерской продукции** анализируются и оформляются в виде протокола проведения идентификации, содержание которого должно включать в себя:

- 1) сведения об организации, проводившей идентификацию;
- 2) информацию об изготовителе кондитерской продукции с указанием юридического адреса и реквизитов;

- 3) наименование продукции, наименование классификационной группировки, к которой относится эта продукция;
- 4) сведения о продукции, необходимые для проведения ее идентификации;
- 5) дата изготовления, срок годности, срок реализации (при наличии срока реализации) продукции, условия ее хранения, указание на конкретную маркировку, специальную маркировку (при ее наличии);
- 6) результаты испытаний продукции в аккредитованной испытательной лаборатории (при необходимости их проведения), в том числе органолептические показатели;
- 7) сведения об упаковке, в том числе вид упаковки, значение массы нетто или объема продукции в потребительской упаковке или транспортной таре;
- 8) размер партии продукции;
- 9) оценку маркировки с учетом законодательства Российской Федерации;
- 10) наименование стандартов, **нормативной и (или) технической документации**, в соответствии с которыми изготовлен продукт (при их наличии), или других документов, содержащих описание продукта, в том числе ввезенного на территорию Российской Федерации, (контракт на поставку, **санитарно-эпидемиологическое заключение**, сертификат происхождения продукции, документ, подтверждающий показатели безопасности продукта, сертификат качества продукции, спецификация);

11) заключение о проведении дополнительных исследований (в случае, если требуется);

12) заключение о соответствии продукции заявленному наименованию и (или) конкретной партии продукции и декларируемым показателям.

#### **Статья 7. Показатели идентификации кондитерской продукции**

1. При идентификации кондитерской продукции применяются следующие группы показателей:

1) органолептические – внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет и другие специфические органолептические показатели, указанные в стандартах, **нормативной и (или) технической документации** на изготовление конкретного продукта (при их наличии) и (или) в другой **документации**, содержащих описание продукта;

2) физико-химические – массовые доли влаги, сахара, жира и другие специфические физико-химические показатели, указанные в стандартах и (или) **нормативной и (или) технической документации** на изготовление конкретного продукта или в другой **документации**, содержащей описание продукта.

2. При проведении идентификации глазированных кондитерских изделий в показателях их идентификации учитываются показатели глазури (шоколад, шоколадная или молочная шоколадная глазурь).

3. При проведении идентификации кондитерских изделий обогащенных определяется наличие и уровень содержания веществ,

введенных в продукт, соответствие этого уровня информации, содержащейся на этикетке.

### **Глава 3. Обязательные требования безопасности**

#### **Статья 8. Требования безопасности к кондитерской продукции**

**Кондитерская продукция должна отвечать требованиям безопасности, изложенным в Приложениях 1-3 к настоящему Федеральному закону.**

#### **Статья 9. Требования к процессам хранения кондитерской продукции**

1. Хранение кондитерской продукции должно осуществляться в порядке, обеспечивающем безопасность кондитерской продукции. Порядок (параметры) устанавливаются изготовителем в соответствии с частями 3 – 5 данной статьи и указываются в тексте информации на потребительской таре и (или) этикетке, и (или) ярлыке, и (или) листе-вкладыше.

2. Кондитерская продукция должна храниться в складах, **отвечающих установленным санитарно-гигиеническим нормам**, отдельно от продуктов, обладающих **посторонними** запахами.

3. Все нескоропортящиеся кондитерские изделия должны храниться в хорошо проветриваемых сухих, чистых помещениях, не имеющих постороннего запаха при температуре от 15 до 21 градусов Цельсия и относительной влажности воздуха не более 75 процентов.

4. Скоропортящиеся кондитерские изделия должны храниться при температуре от 2 до 6 градусов Цельсия.

5. Хранение скоропортящихся кондитерских изделий с пролонгированными сроками **годности**, подвергшихся глубокой заморозке, должно осуществляться в условиях, обеспечивающих безопасность изделий при температуре не выше минус 20 градусов Цельсия.

6. В случае, если при хранении кондитерской продукции допущено нарушение, приведшее к приобретению ею опасных свойств, индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие хранение кондитерской продукции, обязаны немедленно проинформировать об этом владельцев и получателей кондитерской продукции с целью изъятия ее из обращения и утилизации в установленном порядке и возместить причиненный вред в соответствии с законодательством Российской Федерации.

7. Запрещается реализовывать кондитерскую продукцию, при хранении которой допущены нарушения условий хранения, приведших к приобретению ею опасных свойств.

**8. Помещения и оборудование для хранения кондитерской продукции должны быть оснащены приборами контроля и регистрации параметров хранения продукции.**

## Статья 10. **Требования к процессам перевозки кондитерской продукции**

1. Условия перевозки должны соответствовать параметрам хранения, указанным изготовителем.

2. Для перевозки кондитерских изделий должны использоваться специально предназначенные или оборудованные для этих целей транспортные средства, имеющие оформленные в установленном порядке, санитарные паспорта.

3. Лица, имеющие непосредственный контакт с кондитерской продукцией при ее перевозке, должны проходить обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры, а также гигиеническое обучение. Лица с инфекционными заболеваниями, а так же лица с подозрениями на такие заболевания к работе, связанной с перевозкой кондитерских изделий не допускаются.

4. Транспортные средства и (или) контейнеры для перевозки кондитерской продукции должны быть чистыми и обеспечивать защиту ее от загрязнения. При одновременном использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки иной пищевой продукции, кроме кондитерской продукции, последняя должна быть надежно отделена и, при необходимости, защищена от риска загрязнения. Кондитерская продукция должна перевозиться в транспортных средствах и (или) контейнерах,

**отвечающих установленным санитарно-гигиеническим нормам, отдельно от продуктов, обладающих посторонними запахами.**

**5. При перевозке скоропортящейся кондитерской продукции, в транспортных средствах и/или контейнерах, должен обеспечиваться соответствующий температурный режим, и они должны быть оборудованы приборами контроля и регистрации температурных режимов.**

6. В случае если при перевозке кондитерской продукции допущено нарушение, приведшее к приобретению ею опасных свойств, индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие перевозку кондитерской продукции, обязаны немедленно проинформировать об этом владельцев и получателей кондитерской продукции с целью изъятия ее из обращения и утилизации в установленном порядке.

7. Запрещается реализовывать кондитерскую продукцию при перевозке которой, допущены нарушения условий хранения, приведших к приобретению ею опасных свойств.

8. Скоропортящиеся кондитерские изделия должны перевозиться в транспортных средствах, обеспечивающих температуру не выше плюс 6 градусов Цельсия.

9. Перевозка скоропортящихся кондитерских изделий с пролонгированным сроком **годности**, подвергшихся глубокой заморозке, должна осуществляться спецтранспортом при температуре не выше минус 20 градусов Цельсия.

## **Статья 11. Требования к процессам реализации кондитерской продукции**

1. Реализация кондитерской продукции должна осуществляться в условиях, обеспечивающих ее безопасность, а также исключение вероятности загрязнения, повреждения вредителями и приобретения **посторонних** запахов в течение срока годности продукции.

2. **Юридические лица и индивидуальные предприниматели**, производящие реализацию **кондитерской продукции**, должны обеспечивать условия их приемки и хранения, установленные изготовителем, **и требованиями пунктов 3, 4 и 5 статьи 9 настоящего Федерального закона**.

3. В случае если при реализации кондитерской продукции допущено нарушение, приведшее к приобретению ею опасных свойств, изготовитель (продавец, лицо, выполняющее функции иностранного изготовителя), обязаны действовать в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4. Скоропортящиеся кондитерские изделия, подвергшиеся глубокой заморозке, должны поступать в розничную продажу **и реализовываться** исключительно в замороженном состоянии. Не допускается реализация размороженной кондитерской продукции.

5. Не допускается реализация **кондитерской продукции** с истекшим сроком годности.

## **Статья 12. Утилизация кондитерской продукции**

1. В целях определения возможности утилизации, изъятая из **обращения** кондитерская продукция, представляющая с точки зрения производителя потенциальную опасность для здоровья человека, подлежит **санитарно-эпидемиологической экспертизе, проводимой органом государственного контроля (надзора) в соответствии со своей компетенцией.**

2. Кондитерская продукция, которая имеет явно выраженные признаки опасности для здоровья (поражение вредителями, плесенью, загрязнение нефтепродуктами и непищевыми материалами) **или истекший срок годности** и представляет в связи с этим непосредственную угрозу жизни и здоровью человека, подлежит **утилизации** без проведения экспертизы.

## **Статья 13. Требования к упаковке кондитерской продукции**

1. Кондитерская продукция, предназначенная для реализации, должна быть расфасована и упакована в тару и (или) упаковку, изготовленную из материалов, разрешенных **федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным на осуществление функций государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) в соответствующей сфере деятельности,** для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих их безопасность в течение срока годности.

2. Не допускается использование тары потребителя (покупателя) при реализации нефасованной и неупакованной скоропортящейся кондитерской продукции.

3. Упаковывание нарезанной кондитерской продукции производится изготовителем (продавцом) в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранение органолептических показателей.

#### **Статья 14. Требования к маркировке кондитерской продукции**

1. Кондитерская продукция должна сопровождаться информацией, соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации в области защиты прав потребителей и требованиям настоящего Федерального закона.

2. Информация, приводимая **на потребительской упаковке и (или) этикетке (контрэтикетке кольеретке), и (или) ярлыке, и (или) листе-вкладыше, прилагаемом к каждой единице потребительской упаковки,** должна быть достоверной, не должна вводить в заблуждение или создавать ошибочное представление о кондитерской продукции, а именно:

1) в отношении характеристик кондитерской продукции, в том числе относительно **ее наименования, состава, количества, срока годности, пищевой ценности;**

2) путем приписывания кондитерской продукции свойств, которыми она не обладает;

3) информирования, что только определенная кондитерская продукция обладает особыми **свойствами,** тогда как, в действительности, такими **свойствами** обладает вся подобная кондитерская продукция.

3. На потребительской упаковке кондитерской продукции должна **содержаться следующая информация:**

1) наименование кондитерского изделия;

**Наименование должно состоять из одного или нескольких слов и соответствовать перечню кондитерской продукции, являющейся объектом технического регулирования в соответствии со статьей 3 пункт 2 настоящего Федерального Закона. Не допускается использовать в наименовании кондитерского изделия наименования ингредиентов, если они или продукты их переработки не входят в состав кондитерского изделия. Наименование кондитерского изделия может быть дополнено названием, в том числе охраняемым в качестве товарного знака, на том языке, на котором этот товарный знак зарегистрирован;**

2) адрес (место нахождения), фирменное наименование (наименование) изготовителя (исполнителя, продавца), уполномоченной организации или уполномоченного индивидуального предпринимателя, импортера;

3) состав продукта (список ингредиентов и пищевых добавок); список ингредиентов приводят для всей кондитерской продукции, за исключением продукции, состоящей из одного ингредиента; перед списком ингредиентов должен быть заголовок «Состав»; ингредиенты перечисляют в порядке уменьшения массовой доли; если ингредиент состоит из двух или более компонентов, то такой составной ингредиент допускается включать в перечень ингредиентов под собственным наименованием; при этом

непосредственно после наименования такого составного ингредиента в скобках приводят список составляющих его компонентов в порядке уменьшения их массовой доли; в случае, когда массовая доля составного ингредиента в готовом кондитерском изделии составляет менее 2 процентов, допускается не перечислять составляющие его компоненты, **кроме пищевых добавок, оказывающих функциональное действие в готовом продукте;** при указании пищевых добавок, **после наименования функциональной группы** необходимо указывать конкретное наименование ингредиента или индекс Е. Допускается не указывать пищевые добавки, **которые содержались в одном или нескольких ингредиентах кондитерского изделия, если в конечном изделии они уже не оказывают технологической функции.** При указании ароматизаторов должно быть указано: «натуральный», «идентичный натуральному» или «искусственный» в зависимости от того, какими они являются. **Информация о содержании компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов, указывается, если содержание указанных организмов в таком компоненте составляет более девяти десятых процента.** Понятие «обогащенное изделие» применяются в сочетании с наименованием кондитерского изделия и сопровождается информацией **о содержании в готовом обогащенном изделии микро- и макроэлементов, витаминов, других, используемых для обогащения изделия веществ;**

**4) количество продукта;**

**5) пищевая ценность в 100 граммах и (или) одноразовой порции продукта (энергетическая ценность, содержание белков, жиров, углеводов). Для кондитерской продукции, содержащей более 20 процентов жира, указывается массовая доля насыщенных жирных кислот и трансизомеров ненасыщенных жирных кислот;**

**6) дата (для тортов и пирожных час и дата) изготовления;**

**7) срок годности;**

**8) условия хранения;**

**9) рекомендации по приготовлению, указанные в произвольной форме, в отношении какао-напитков, шоколада для питья, какао-порошка и кондитерских полуфабрикатов; указанные рекомендации для кондитерской продукции необходимы только в случае, если правильное её использование без такой информации затруднено;**

**10) знак обращения на рынке;**

**4. Специальное требование к маркировке шоколада.**

**В маркировке шоколада указывается общее содержание сухого остатка какао, а для молочного шоколада, дополнительно, сухой общий остаток молока и молочный жир. Шоколад, содержащий в своем составе отличные от масла какао растительные жиры – эквиваленты и (или) улучшители SOS-типа, дополнительно маркируется заметной и чёткой надписью: «содержит до 5 процентов растительных жиров – эквивалентов и (или) улучшителей SOS-типа в дополнение к маслу какао». Эта надпись**

должна быть размещена в том же поле зрения, что и **состав продукта**, с чётким разделением от этого перечня.

5. Маркировка кондитерской продукции должна быть размещена непосредственно на потребительской упаковке или на приклеенной к ней этикетке (**контрэтикетке, кольеретке**), или ярлыке, листке-вкладыше, должна легко пониматься и размещаться на видном месте так, чтобы ее можно было легко увидеть и прочитать. Информация может быть нанесена любым способом, должна быть четкой и легко читаемой. Текст маркировки должен наноситься на русском языке, дополнительно может наноситься на любом другом языке.

6. При небольших размерах единицы упаковки или этикетки, на которых невозможно изложить необходимый текст полностью, а также на сувенирных и подарочных наборах, допускается данные, характеризующие продукт, или часть их, размещать на листе-вкладыше, прилагаемом к каждой единице упаковки, или на групповой упаковке.

7. Для упаковок, площадь большей поверхности которых составляет менее 10 квадратных сантиметров, непосредственно на потребительской упаковке могут указываться только **наименование продукта, количество продукта, срок годности, наименование изготовителя и его местонахождения.**

8. Для фасованных в розничной торговле кондитерских изделий, элементы маркировки, перечисленные в пункте 3 настоящей статьи, доводятся до потребителя любым доступным способом (непосредственно

**на потребительской упаковке, и (или) на листе вкладыше, прилагаемом к каждой единице потребительской упаковки, и (или) на ценнике, и (или) в торговом зале в непосредственной близости от кондитерского изделия, и (или) другими способами).**

9. Средства нанесения информации должны обеспечивать стойкость маркировки при хранении, транспортировании и реализации кондитерской продукции.

**10. На транспортную тару кондитерской продукции наносятся манипуляционные знаки и надписи в соответствии с документацией изготовителя.**

**Глава 4. Оценка соответствия объектов технического регулирования требованиям настоящего Федерального закона**

**Статья 15. Формы оценки соответствия объектов технического регулирования**

1. Оценка соответствия кондитерской продукции осуществляется в следующих формах:

1) подтверждения соответствия кондитерской продукции требованиям настоящего Федерального закона;

2) **проведение государственного контроля (надзора) на стадии обращения.**

2. Оценка соответствия процессов перевозки, хранения, реализации кондитерской продукции требованиям настоящего Федерального закона осуществляется в форме государственного контроля (надзора).

## **Статья 16. Подтверждение соответствия**

1. Обязательное подтверждение соответствия кондитерской продукции осуществляется в форме принятия декларации о соответствии (далее декларирование соответствия).

2. Подтверждение соответствия кондитерской продукции в форме декларирования соответствия осуществляется в соответствии с требованиями статьи 24 Федерального закона от 27 декабря 2002 года № 184-ФЗ «О техническом регулировании» и настоящего Федерального закона.

3. При декларировании соответствия заявителем может быть зарегистрированное в соответствии с законодательством Российской Федерации на ее территории юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, либо являющееся изготовителем или продавцом, либо выполняющее функции иностранного изготовителя на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой продукции требованиям настоящего Федерального закона и в части ответственности за несоответствие поставляемой продукции требованиям настоящего Федерального закона (лицо, выполняющее функции иностранного изготовителя).

4. Декларирование соответствия осуществляется по одной из следующих схем:

1) принятие декларации о соответствии на основании собственных доказательств;

2) принятие декларации на основании собственных доказательств и

доказательств, полученных с участием третьей стороны.

5. Принятие декларации о соответствии на основании собственных доказательств применяется для не скоропортящейся **кондитерской продукции.**

6. Для осуществления процедуры принятия декларации на основании собственных доказательств заявитель должен иметь:

- 1) собственную испытательную лабораторию;
- 2) технические документы на кондитерскую продукцию.

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

- 1) формирование комплекта доказательственных материалов;
- 2) принятие декларации о соответствии;
- 3) маркирование продукции знаком обращения на рынке.

8. Доказательственные материалы должны включать: нормативно-техническую документацию и протокол испытаний продукции. Пакет доказательственных материалов находится у заявителя.

9. Принятие декларации о соответствии на основании собственных доказательств и доказательств, полученных с участием третьей стороны, применяется для:

- 1) скоропортящейся кондитерской продукции;
- 2) для остальной кондитерской продукции - при отсутствии у заявителя собственной испытательной лаборатории;
- 3) в случае, если заявитель – продавец кондитерской продукции;

4) для кондитерской продукции, приобретенной за рубежом, и при разовой поставке.

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

- 1) формирование комплекта доказательственных материалов;
- 2) принятие декларации о соответствии;
- 3) маркирование продукции знаком обращения на рынке.

11. При декларировании соответствия на основании собственных доказательств и доказательств, полученных с участием третьей стороны, заявитель по своему выбору, в дополнение к собственным доказательствам, указанным в части 8 настоящей статьи, включает протокол испытаний продукции, проведенных в аккредитованной испытательной лаборатории (центре), или предоставляет сертификат системы качества (безопасности), в отношении которого предусматривается контроль (надзор) органа по сертификации, выдавшего данный сертификат, за объектом сертификации.

12. Система качества (безопасности) должна обеспечивать соответствие изготавливаемой продукции требованиям технической документации и требованиям настоящего Федерального закона.

13. Орган по сертификации осуществляет контроль за сертифицированной системой качества с целью удостоверения того, что заявитель продолжает выполнять обязательства, вытекающие из

сертифицированной системы качества. Инспекционный контроль проводится с помощью периодических проверок.

14. Заявитель (изготовитель) принимает все необходимые меры, чтобы процесс производства обеспечил соответствие изготавливаемой продукции технической документации и требованиям технического регламента.

15. Заявитель формирует доказательственные материалы и оформляет декларацию о соответствии. Пакет доказательственных материалов находится у заявителя.

16. Заявитель принимает декларацию о соответствии, регистрирует её в порядке, установленном Законом.

17. Заявитель маркирует продукцию, прошедшую испытания, знаком обращения на рынке.

18. Заявитель оформляет декларацию в двух экземплярах на русском языке. Первый экземпляр декларации и составляющие доказательные материалы хранятся у заявителя. Второй экземпляр декларации хранится в федеральном органе исполнительной власти по техническому регулированию. Оформленная по установленным правилам декларация о соответствии подлежит регистрации федеральным органом исполнительной власти в течение трех дней.

19. Срок действия декларации о соответствии – пять лет, в случае отсутствия изменений в технологии производства и нормативно-технической документации. При наличии указанных изменений производитель должен оформить новую декларацию.

20. Кондитерская продукция, выпущенная до окончания срока действия декларации о соответствии, может быть реализована после истечения срока действия декларации о соответствии до окончания срока годности.

### **Статья 17. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего Федерального закона**

1. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего Федерального закона осуществляется **органом государственного контроля (надзора)**, уполномоченным на проведение государственного контроля (надзора) в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2. **Государственный контроль (надзор) за соответствием кондитерской продукции требованиям настоящего Федерального закона осуществляется на стадии обращения (купля-продажа, в том числе экспорт и импорт, и иные способы передачи кондитерской продукции (реализация), ее хранение и перевозка).**

3. Организация и проведение государственного контроля (надзора) осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4. В случае выявления нарушений настоящего Федерального закона **орган государственного контроля (надзора)**, вправе:

1) выдавать предписания об устранении нарушений и устанавливать обоснованный с учетом характера нарушения срок для исполнения предписания;

2) принимать предусмотренные законодательством Российской Федерации меры в целях недопущения причинения вреда жизни, здоровью граждан, их имуществу, имуществу юридических лиц, государственному и муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни, здоровью животных;

3) направлять в органы, выдавшие сертификат или органы, зарегистрировавшие декларацию о соответствии, информацию о приостановлении или прекращении действия декларации о соответствии или сертификата соответствия;

4) привлекать изготовителя (исполнителя, продавца, лицо, выполняющее функции иностранного изготовителя) к ответственности, предусмотренной законодательством Российской Федерации;

5) принимать решение об обращении в суд с иском о принудительном отзыве продукции, не соответствующей требованиям настоящего Федерального закона.

5. В случае выявления нарушений требований статей 3 – 16 настоящего Федерального закона, которые могут привести к непосредственной угрозе жизни, здоровью работников организации и населения территории, прилегающей к **организации**, критическому ущербу окружающей среды, и если иными мерами невозможно устранить нарушения требований настоящего Федерального закона, органы государственного контроля (надзора) вправе принимать мотивированные решения о запрете передачи

продукции, а также о полном или частичном приостановлении процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации.

### **Статья 18. Ответственность за нарушение требований настоящего Федерального закона**

За нарушение требований настоящего Федерального закона изготовитель (исполнитель, продавец, лицо, выполняющее функции иностранного изготовителя на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой продукции требованиям настоящего Федерального закона) несет ответственность, предусмотренную законодательством Российской Федерации.

### **Статья 19. Возмещение вреда, причиненного в связи с невыполнением требований настоящего Федерального закона**

1. Возмещение вреда, причиненного жизни или здоровью граждан, окружающей среде в связи с невыполнением требований настоящего Федерального закона, осуществляется изготовителем (продавцом, лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя) в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2. Устранение недостатков кондитерской продукции, доставка продукции к месту устранения недостатков и возврат ее потребителям (приобретателям), а также утилизация некачественной и опасной продукции осуществляются изготовителем (исполнителем, продавцом, лицом, выполняющее функции иностранного изготовителя на основании договора с

ним в части обеспечения соответствия поставляемой продукции требованиям настоящего Федерального закона) и за его счет.

## **Глава 5. Заключительные и переходные положения**

### **Статья 20. Переходные положения**

1. До вступления в силу настоящего Федерального Закона кондитерская продукция выпускается в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

2. Сертификаты (декларации) соответствия на кондитерскую продукцию, изготовленную до вступления в силу настоящего Федерального закона, выданные до вступления в силу настоящего Федерального закона, считаются действительными до окончания срока, установленного в них.

**3. Выпуск в обращение кондитерской продукции, изготовленной до дня вступления в силу настоящего Федерального закона, допускается в течение срока годности такой продукции.**

4. Со дня вступления в силу настоящего Федерального закона другие законы и нормативные правовые акты, действующие на территории Российской Федерации в сфере безопасности кондитерской продукции, применяются, если они не противоречат настоящему Федеральному закону.

**Статья 21. Порядок вступление в силу настоящего Федерального закона**

Настоящий Федеральный закон вступает в силу по истечении двенадцати месяцев после дня его официального опубликования.

Президент  
Российской Федерации

### Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ в кондитерской продукции

| Группа продуктов   | Показатели                      | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание                    |
|--|---------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|
| 1  | 2                               | 3                                  | 4                             |
| Сахаристые кондитерские изделия: карамель, конфеты глазированные и неглазированные, помадные, сбивные, грильяжные, пралине марципановые, фруктово-ягодные, ирис, халва, пастила, зефир, мармелад, желейные изделия | <b>Токсичные элементы:</b>      |                                    |                               |
|  | свинец                          | 1,0                                |                               |
|  | мышьяк                          | 1,0                                |                               |
|  | кадмий                          | 0,1                                |                               |
|  | ртуть                           | 0,01                               |                               |
|  | <b>Микотоксины:</b>             |                                    |                               |
|  | афлатоксин В <sub>1</sub>       | 0,005                              | для изделий, содержащих орехи |
|  | <b>Пестициды (примечание 2)</b> |                                    |                               |
|  | <b>Радионуклиды:</b>            |                                    |                               |
|  | цезий-137                       | 160                                | Бк/кг                         |
| стронций-90  | 100                             | Бк/кг                              |                               |
| Сахаристые кондитерские изделия: шоколад и изделия из него   | <b>Токсичные элементы:</b>      |                                    |                               |
|  | свинец                          | 1,0                                |                               |
|  | мышьяк                          | 1,0                                |                               |
|  | кадмий                          | 0,5                                |                               |
|  | ртуть                           | 0,1                                |                               |
|  | <b>Микотоксины:</b>             |                                    |                               |
|  | афлатоксин В <sub>1</sub>       | 0,005                              |                               |
|  | <b>Радионуклиды:</b>            |                                    |                               |
|  | цезий-137                       | 140                                |                               |
|  | стронций-90                     | 100                                |                               |
| <b>Пестициды (примечания 1,2)</b>  |                                 |                                    |                               |
| Какао-продукты   | <b>Токсичные элементы:</b>      |                                    |                               |
|  | свинец                          | 1,0                                |                               |
|  | мышьяк                          | 1,0                                |                               |
|  | кадмий                          | 0,5                                |                               |
|  | ртуть                           | 0,1                                |                               |
|  | <b>Микотоксины:</b>             |                                    |                               |
|  | афлатоксин В <sub>1</sub>       | 0,005                              |                               |
|  | <b>Радионуклиды:</b>            |                                    |                               |
|  | цезий-137                       | 100                                | Бк/кг                         |
| стронций-90  | 80                              | Бк/кг                              |                               |

| Группа продуктов            | Показатели   | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|-----------------------------|--|------------------------------------|------------|
| 1                           | 2  | 3                                  | 4          |
|                             | <b>Пестициды (примечание 1)</b>                          |                                    |            |
|                             | Гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры) | 0,5                                |            |
|                             | ДДТ и его метаболиты                                     | 0,15                               |            |
| Мучные кондитерские изделия | <b>Токсичные элементы:</b>                               |                                    |            |
|                             | свинец   | 0,5                                |            |
|                             | мышьяк   | 0,3                                |            |
|                             | кадмий   | 0,1                                |            |
|                             | ртуть  | 0,02                               |            |
|                             | <b>Микотоксины:</b>                                      |                                    |            |
|                             | афлатоксин В <sub>1</sub>                                | 0,005                              |            |
|                             | дезоксиниваленол   | 0,7                                |            |
|                             | <b>Радионуклиды:</b>                                     |                                    |            |
|                             | цезий-137  | 50                                 | Бк/кг      |
|                             | стронций-90  | 30                                 | Бк/кг      |
|                             | <b>Пестициды (примечание 1)</b>                          |                                    |            |
|                             | Гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры) | 0,2                                |            |
|                             | ДДТ и его метаболиты                                     | 0,02                               |            |

**Примечания:**

1. Необходимо контролировать остаточное количество и тех пестицидов, которые были использованы при производстве **продовольственного** сырья.

2. Допустимые уровни гексахлорциклогексана ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры) и ДДТ и его метаболитов рассчитываются по основному(ым) виду(ам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых пестицидов.

Приложение 2  
к проекту Федерального закона «Технический  
регламент на кондитерскую продукцию»

**Допустимые уровни содержания микроорганизмов в сахаристых  
кондитерских изделиях, какао-продуктах, шоколаде и шоколадных  
изделиях**

| Группа продуктов   | КМАФАнМ,<br>КОЕ/г, не<br>более | Масса продукта<br>(г), в которой не<br>допускается |   | Дрожжи,<br>КОЕ/г,<br>не более | Плесе-<br>ни,<br>КОЕ/г,<br>не более | При-<br>ме-<br>чание |
|--|--------------------------------|--|---|-------------------------------|-------------------------------------|----------------------|
|  |                                | БГКП<br>(коли-<br>формы)                           | Патоген<br>ные, в<br>том<br>числе<br>сальмо-<br>неллы |                               |                                     |                      |
| <b>Конфеты неглазированные:</b>  |                                |  |   |                               |                                     |                      |
| - помадные, молочные   | $5 \cdot 10^3$                 | 1,0  | 25  | 10                            | 50                                  |                      |
| - на основе пралине, на<br>кондитерском жире                                     | $1 \cdot 10^4$                 | 0,01   | 25  | 50                            | 100                                 |                      |
| <b>Конфеты глазированные с корпусами:</b>  |                                |  |   |                               |                                     |                      |
| - помадными,<br>фруктовыми,<br>марципановыми,<br>грильяжными                     | $1 \cdot 10^4$                 | 1,0  | 25  | 50                            | 50                                  |                      |
| - молочными,<br>сбивными   | $5 \cdot 10^4$                 | 0,1  | 25  | 50                            | 50                                  |                      |
| - из сухофруктов   | $5 \cdot 10^4$                 | 0,1  | 25  | 200                           | 100                                 |                      |
| - из цукатов,<br>взорванных зерен  | $1 \cdot 10^4$                 | 0,1  | 25  | 50                            | 50                                  |                      |
| - кремовыми, на<br>основе пралине  | $5 \cdot 10^4$                 | 0,01   | 25  | 50                            | 100                                 |                      |
| Конфеты<br>диабетические   | $5 \cdot 10^3$                 | 1,0  | 25  | 50                            | 50                                  |                      |
| Драже (всех<br>наименований)   | $1 \cdot 10^4$                 | 0,1  | 25  | 50                            | 50                                  |                      |
| <b>Карамель неглазированная:</b>   |                                |  |   |                               |                                     |                      |
| - леденцовая, с<br>начинкой помадной,<br>ликерной, фруктово-<br>ягодной, сбивной | $5 \cdot 10^2$                 | 1,0  | 25  | 50                            | 50                                  |                      |
| - с начинкой ореховой,<br>шоколадно-ореховой,<br>шоколадной,<br>сливочной и др.  | $5 \cdot 10^3$                 | 0,1  | 25  | 50                            | 50                                  |                      |
| <b>Карамель глазированная с начинками</b>  |                                |  |   |                               |                                     |                      |
| - помадной, фруктовой  | $1 \cdot 10^4$                 | 0,1  | 25  | 50                            | 50                                  |                      |

| Группа продуктов   | КМАФАнМ,<br>КОЕ/г, не<br>более | Масса продукта<br>(г), в которой не<br>допускается |   | Дрожжи,<br>КОЕ/г,<br>не более | Плесе-<br>ни,<br>КОЕ/г,<br>не более | При-<br>ме-<br>чание |
|--|--------------------------------|--|---|-------------------------------|-------------------------------------|----------------------|
|  |                                | БГКП<br>(коли-<br>формы)                           | Патоген<br>ные, в<br>том<br>числе<br>сальмо-<br>неллы |                               |                                     |                      |
| - молочной, сбивной,<br>ореховой                         | $5 \cdot 10^4$                 | 0,1  | 25  | 50                            | 50                                  |                      |
| Карамель<br>диабетическая                                | $5 \cdot 10^2$                 | 1,0  | 25  | 50                            | 50                                  |                      |
| Ирис (всех<br>наименований)                              | $1 \cdot 10^3$                 | 1,0  | 25  | 10                            | 10                                  |                      |
| Резинка жевательная                                      | $5 \cdot 10^2$                 | 1,0  | 25  | 50                            | 50                                  |                      |
| Халва:   |                                |  |   |                               |                                     |                      |
| - глазированная  | $1 \cdot 10^4$                 | 0,01   | 25  | 50                            | 50                                  |                      |
| - неглазированная  | $5 \cdot 10^4$                 | 0,01   | 25  | 50                            | 50                                  |                      |
| Пастиломармеладные изделия:                              |                                |  |   |                               |                                     |                      |
| - пастила, зефир,<br>мармелад<br>неглазированные         | $1 \cdot 10^3$                 | 0,1  | 25  | 50                            | 100                                 |                      |
| - пастила, зефир,<br>мармелад<br>глазированные           | $5 \cdot 10^3$                 | 0,1  | 25  | 50                            | 100                                 |                      |
| - пастиломармеладные<br>изделия диабетические            | $1 \cdot 10^3$                 | 1,0  | 25  | 50                            | 50                                  |                      |
| Восточные сладости:                                      |                                |  |   |                               |                                     |                      |
| - типа мягких конфет,<br>косхалва, ойла                  | $5 \cdot 10^3$                 | 0,1  | 25  | 100                           | 100                                 |                      |
| - типа мягких конфет<br>глазированные                    | $1 \cdot 10^4$                 | 0,1  | 25  | 100                           | 100                                 |                      |
| - щербеты  | $5 \cdot 10^3$                 | 0,1  | 25  | 200                           | 100                                 |                      |
| - рахат-лукум  | $1 \cdot 10^4$                 | 0,01   | 25  | -                             | 100                                 |                      |
| Восточные сладости типа карамели:                        |                                |  |   |                               |                                     |                      |
| - орех обжаренный  | $1 \cdot 10^3$                 | 1,0  | 25  | 50                            | 50                                  |                      |
| - козинак  | $5 \cdot 10^3$                 | 0,1  | 25  | 50                            | 50                                  |                      |
| - типа карамели<br>глазированные                         | $1 \cdot 10^4$                 | 0,1  | 25  | 50                            | 50                                  |                      |
| Сахарные отделочные<br>полуфабрикаты типа<br>"вермишели" | $1 \cdot 10^3$                 | 1,0  | 25  | 50                            | 50                                  |                      |
| Шоколад:   |                                |  |   |                               |                                     |                      |
| - обыкновенный и<br>десертный без<br>добавлений          | $1 \cdot 10^4$                 | 0,1  | 25  | 50                            | 50                                  |                      |

| Группа продуктов   | КМАФАнМ,<br>КОЕ/г, не<br>более | Масса продукта<br>(г), в которой не<br>допускается |   | Дрожжи,<br>КОЕ/г,<br>не более | Плесе-<br>ни,<br>КОЕ/г,<br>не более | При-<br>ме-<br>чание |
|--|--------------------------------|--|---|-------------------------------|-------------------------------------|----------------------|
|  |                                | БГКП<br>(коли-<br>формы)                           | Патоген<br>ные, в<br>том<br>числе<br>сальмо-<br>неллы |                               |                                     |                      |
| - обыкновенный и<br>десертный с<br>добавлениями                      | $5 \cdot 10^4$                 | 0,1  | 25  | 50                            | 100                                 |                      |
| - с начинками и<br>конфеты типа<br>"Ассорти", плитки<br>кондитерские | $5 \cdot 10^4$                 | 0,1  | 25  | 50                            | 100                                 |                      |
| Шоколад<br>диабетический   | $5 \cdot 10^3$                 | 0,1  | 25  | 50                            | 50                                  |                      |
| Пасты, кремы:  |                                |  |   |                               |                                     |                      |
| - молочные,<br>шоколадные  | $5 \cdot 10^3$                 | 0,1  | 25  | 50                            | 50                                  |                      |
| - ореховые   | $5 \cdot 10^4$                 | 0,01   | 25  | 50                            | 100                                 |                      |
| Какао-порошок:   |                                |  |   |                               |                                     |                      |
| - товарный   | $1 \cdot 10^5$                 | 0,01   | 25  | 100                           | 100                                 |                      |
| Для промпереработки  | $1 \cdot 10^4$                 | 0,01   | 25  | 100                           | 100                                 |                      |

**Допустимые уровни содержания микроорганизмов в мучных  
кондитерских изделиях**

| Индекс, группа<br>продуктов  | КМА-<br>ФанМ,<br>КОЕ/г,<br>не<br>более | Масса продукта (г), в которой<br>не допускаются |                            |   | Дрожжи,<br>КОЕ/<br>не более | Плесе-<br>ни,<br>КОЕ/г,<br>не бо-<br>лее |
|--|--|---|----------------------------|---|-----------------------------|--|
|  |  | БГКП<br>(коли-<br>формы)                        | <i>S.</i><br><i>aureus</i> | Патоген-<br>ные, в т.ч.<br>сальмо-<br>неллы |                             |  |
| Торты и пирожные бисквитные, слоеные, песочные воздушные, заварные крошковые с<br>отделками, в т.ч. замороженные |  |   |                            |   |                             |  |
| - сливочной (со<br>сроком годности до 5<br>суток)  | $5 \cdot 10^4$                         | 0,01  | 0,01                       | 25  | 100                         | 50                                       |
| - сливочной (со<br>сроком годности 5 и<br>более суток)   | $5 \cdot 10^4$                         | 0, 1  | 0, 1                       | 25  | 100                         | 50                                       |
| - белково-сбивной,<br>типа суфле (со сроком<br>годности до 5 суток)  | $1 \cdot 10^4$                         | 0,01  | 0,01                       | 25  | 50                          | 100                                      |
| - белково-сбивной,<br>типа суфле (со сроком<br>годности 5 и более<br>суток)                                      | $1 \cdot 10^4$                         | 0, 1  | 0, 1                       | 25  | 50                          | 100                                      |
| - фруктовой,<br>помадной, из<br>шоколадной глазури<br>(со сроком годности<br>до 5 суток)                         | $1 \cdot 10^4$                         | 0,01  | 0,1                        | 25  | 50                          | 100                                      |
| - фруктовой,<br>помадной, из<br>шоколадной глазури<br>(со сроком годности 5<br>и более суток)                    | $1 \cdot 10^4$                         | 0,1   | 0,1                        | 25  | 50                          | 100                                      |
| - жировой (со сроком<br>годности до 5 суток)   | $5 \cdot 10^4$                         | 0,01  | 0,1                        | 25  | 50                          | 100                                      |
| - жировой (со сроком<br>годности 5 и более<br>суток)   | $5 \cdot 10^4$                         | 0,1   | 0,1                        | 25  | 50                          | 100                                      |
| - творожно-сливочной<br>(со сроком годности<br>до 5 суток)   | $5 \cdot 10^4$                         | 0,01  | 0,1                        | 25  | -                           | -  |
| - творожно-сливочной<br>(со сроком годности 5<br>и более суток)  | $5 \cdot 10^4$                         | 0,1   | 0,1                        | 25  | 50                          | 100                                      |
| - типа "картошка" (со  | $5 \cdot 10^4$                         | 0,01  | 0,1                        | 25  | 50                          | 100                                      |

| Индекс, группа продуктов  | КМА-ФАНМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются |           |                                | Дрожжи, КОЕ/, не более | Плесени, КОЕ/г, не более |
|---|---------------------------|--|-----------|--------------------------------|------------------------|--------------------------|
|   |                           | БГКП (коли-формы)                            | S. aureus | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы |                        |                          |
| <b>сроком годности до 5 суток)</b>  |                           |  |           |                                |                        |                          |
| - типа "картошка" (со сроком годности 5 и более суток)                                      | $5 \cdot 10^4$            | 0,01   | 0,1       | 25                             | 50                     | 100                      |
| - с заварным кремом (со сроком годности до 5 суток)   | $1 \cdot 10^4$            | 0,01   | 1,0       | 25                             | 50                     | 100                      |
| - с заварным кремом (со сроком годности 5 и более суток)                                    | $1 \cdot 10^4$            | 0,1  | 1,0       | 25                             | 50                     | 100                      |
| Торты и пирожные без отделок, с отделками на основе маргаринов, растительных сливок и жиров | $1 \cdot 10^4$            | 1,0*   | 0,1       | 25                             | 50                     | 50                       |
| Торты, пирожные, рулеты диабетические   | $5 \cdot 10^3$            | 0,1  | 1,0       | 50                             | 50                     | 50                       |
| Торты вафельные с начинкой:   |                           |  |           |                                |                        |                          |
| - жировой   | $5 \cdot 10^3$            | 0,1  | -         | 25                             | 50                     | 50                       |
| - пралине, шоколадно-ореховой   | $5 \cdot 10^4$            | 0,01   | -         | 25                             | 50                     | 50                       |
| Рулеты бисквитные с начинкой:   |                           |  |           |                                |                        |                          |
| - сливочной, жировой  | $5 \cdot 10^4$            | 0,01   | 0,1       | 25                             | 50                     | 100                      |
| - фруктовой, с цукатами, маком, орехами   | $1 \cdot 10^4$            | 1,0  | 1,0       | 25                             | 50                     | 100                      |
| Кексы:  |                           |  |           |                                |                        |                          |
| -с сахарной пудрой  | $5 \cdot 10^3$            | 0,1  | -         | 25                             | 50                     | 50                       |
| - глазированные, с орехами, цукатами, с пропиткой фруктовой, ромовой                        | $5 \cdot 10^3$            | 0,1  | -         | 25                             | 50                     | 100                      |
| Кексы и рулеты в герметизированной упаковке   | $5 \cdot 10^3$            | 0,1  | 0,1       | 25                             | 50                     | 50                       |
| Вафли:  |                           |  |           |                                |                        |                          |
| - без начинки, с начинками фруктовой,   | $5 \cdot 10^3$            | 0,1  | -         | 25                             | 50                     | 100                      |

| Индекс, группа продуктов   | КМА-ФАНМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются |                  |                                | Дрожжи, КОЕ/, не более | Плесени, КОЕ/г, не более |
|--|---------------------------|--|------------------|--------------------------------|------------------------|--------------------------|
|  |                           | БГКП (колиформы)                             | <i>S. aureus</i> | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы |                        |                          |
| помадной, жировой  |                           |  |                  |                                |                        |                          |
| - с орехово-пралиновой начинкой, глазированные шоколадной глазурью | $5 \cdot 10^4$            | 0,01   | -                | 25                             | 50                     | 100                      |
| Пряники, коврижки:   |                           |  |                  |                                |                        |                          |
| - без начинки  | $2,5 \cdot 10^3$          | 1,0  | -                | 25                             | 50                     | 50                       |
| - с начинкой   | $5 \cdot 10^3$            | 0,1  | -                | 25                             | 50                     | 50                       |
| Печенье:   |                           |  |                  |                                |                        |                          |
| - сахарное, с шоколадной глазурью, сдобное                         | $1 \cdot 10^4$            | 0,1  | -                | 25                             | 50                     | 100                      |
| - с кремовой прослойкой, начинкой                                  | $1 \cdot 10^4$            | 0,1  | 0,1              | 25                             | 50                     | 100                      |
| - галеты, крекеры  | $1 \cdot 10^3$            | 1,0  | -                | 25                             | -                      | 100                      |
| Мучные восточные сладости:   |                           |  |                  |                                |                        |                          |
| - бисквит с корицей, курабье, шакер-лукум, шакер-чурек             | $5 \cdot 10^2$            | 1,0  | -                | 25                             | 50                     | 50                       |
| - земелах  | $5 \cdot 10^3$            | 1,0  | -                | 25                             | 50                     | 50                       |
| - рулеты и трубочки с орехами                                      | $1 \cdot 10^3$            | 1,0  | -                | 25                             | 50                     | 50                       |
| - глазированные  | $1 \cdot 10^3$            | 0,1  | -                | 25                             | 50                     | 100                      |