

# Правительство Республики Таджикистан

## ПОСТАНОВЛЕНИЕ

### О Техническом регламенте соковой продукции из фруктов и (или) овощей

В соответствии со [статьёй 8](#) Закона Республики Таджикистан "О техническом нормировании" Правительство Республики Таджикистан постановляет:

1. Утвердить Технический регламент соковой продукции из фруктов и (или) овощей (прилагается).

2. Агентству по стандартизации, метрологии, сертификации и торговой инспекции при Правительстве Республики Таджикистан совместно с заинтересованными министерствами и ведомствами принять необходимые меры по реализации настоящего Технического регламента.

3. Настоящий Технический регламент вступает в силу по истечении шести месяцев со дня его утверждения.

Председатель

Правительства Республики Таджикистан

Эмомали Рахмон

г. Душанбе,

от 14 октября 2014 года, №642

## **ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ СОКОВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ФРУКТОВ И (ИЛИ) ОВОЩЕЙ**

### **1. Общие положения**

1. Технический регламент соковой продукции из фруктов и (или) овощей (далее - Технический регламент) разработан на основании Закона Республики Таджикистан "О техническом нормировании" с целью установления обязательных требований к соковой продукции из фруктов и (или) овощей, находящейся в обращении на территории Республики Таджикистан, в том числе импортной соковой продукции из фруктов и (или) овощей, обеспечения свободного перемещения соковой продукции из фруктов и (или) овощей, выпускаемой в обращении на территории Республики Таджикистан.

2. Если в отношении соковой продукции из фруктов и (или) овощей приняты иные технические регламенты Республики Таджикистан, устанавливающие требования к соковой продукции из фруктов и (или) овощей, то соковая продукция из фруктов и (или) овощей должна соответствовать требованиям технических регламентов, действие которых на нее распространяется.

### **2. Область применения Технического регламента**

3. Объектами технического регулирования настоящего Технического регламента являются соковая продукция из фруктов и (или) овощей (идентификационные признаки видов установлены в пункте 6 настоящего Технического регламента) и связанные с требованиями к ней процессы производства, хранения, перевозки и реализации.

4. Настоящий Технический регламент не распространяется на соковую продукцию из фруктов и (или) овощей, произведенную гражданами в домашних условиях, в личных подсобных хозяйствах, или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, и процессы производства, хранения, перевозки и утилизации соковой продукции, предназначенной только для личного потребления, и не предназначенной для выпуска в обращение на территории Республики Таджикистан.

5. Настоящий Технический регламент в целях защиты жизни и здоровья человека и предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей, (приобретателей) устанавливает следующие требования:

- требования к соковой продукции из фруктов и (или) овощей;
- требования, связанные с процессами производства, хранения, перевозки и реализации соковой продукции из фруктов и (или) овощей;
- правила идентификации соковой продукции из фруктов и (или) овощей;
- подтверждения соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей;
- требования к маркировке соковой продукции из фруктов и (или) овощей.

6. В настоящем Техническом регламенте применяются следующие термины и их определения:

- сок - жидкий пищевой продукт, который не сброжен, способен к брожению, получен из съедобных частей доброкачественных, спелых, свежих или сохраненных свежими либо высушенных фруктов и (или) овощей

путем физического воздействия на эти съедобные части и в котором в соответствии с особенностями способа его получения сохранены характерные для сока из одноименных фруктов и (или) овощей пищевая ценность, физико-химические и органолептические свойства. Сок может быть осветленным. В сок могут быть добавлены концентрированные натуральные ароматобразующие фруктовые вещества и (или) концентрированные натуральные ароматобразующие овощные вещества, фруктовая и (или) овощная мякоть, и (или) фруктовое и (или) овощное пюре (в том числе концентрированное - для восстановленного сока), и (или) клетки цитрусовых фруктов, произведенные из одноименных фруктов и (или) овощей путем физического воздействия на них. Смешанный сок производят путем смешивания двух и более различных соков или соков и фруктовых и (или) овощных пюре. Консервирование сока может быть осуществлено только с использованием физических способов, за исключением обработки ионизирующим излучением.

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

а) сок прямого отжима - сок, произведенный путем механической обработки непосредственно свежих или сохраненных свежими фруктами и (или) овощей;

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

в) восстановленный сок - сок, произведенный из концентрированного сока или концентрированного сока и сока прямого отжима и питьевой воды. Восстановленный томатный сок может быть произведен также путем восстановления концентрированных томатной пасты и (или) томатного пюре;

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

д) диффузионный сок - сок, который произведен путем извлечения с помощью питьевой воды экстрактивных веществ из свежих фруктов и (или) овощей либо высушенных фруктов и (или) овощей одного вида, сок из которых не может быть получен путем их механической обработки. Диффузионный сок может быть подвергнут концентрированию, а затем восстановлению. Содержание растворимых сухих веществ в диффузионном соке должно быть не ниже уровня, установленного для одноименного восстановленного сока;

- фруктовый и (или) овощной нектар - жидкий пищевой продукт, который не сброжен, способен к брожению, произведен путем смешивания сока, и (или) фруктового и (или) овощного пюре, и (или) концентрированного фруктового и (или) овощного пюре с питьевой водой с добавлением сахара, и (или) сахаров, и (или) меда, подсластителей или без их добавления. Минимальная объемная доля сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре во фруктовом и (или) в овощном нектаре должна быть не ниже уровня, установленного в приложении 2 к настоящему Техническому регламенту. В такой нектар могут быть добавлены одноименная фруктовая и (или) овощная мякоть и (или) клетки одноименных цитрусовых фруктов, концентрированные натуральные ароматобразующие вещества одноименных фруктов и (или)

концентрированные натуральные ароматобразующие вещества одноименных овощей. Консервирование фруктового и (или) овощного нектара может быть осуществлено только с использованием физических способов, за исключением обработки ионизирующим излучением. Смешанный фруктовый и (или) овощной нектар производят путем смешивания двух и более соков, или фруктового и (или) овощного пюре, или концентрированного фруктового и (или) овощного пюре, произведенных из различных видов фруктов и (или) овощей;

- фруктовый и (или) овощной сокосодержащий напиток - жидкий пищевой продукт, который не сброжен, способен к брожению, произведен путем смешивания сока или соков и (или) фруктового и (или) овощного пюре либо концентрированного фруктового и (или) овощного пюре с питьевой водой и в котором минимальная объемная доля сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре составляет не менее чем 10 процентов, либо, если такой продукт произведен указанными способами из сока лимона или лайма, не менее чем 5 процентов. Консервирование фруктового и (или) овощного сокосодержащего напитка может быть осуществлено только с использованием физических способов, за исключением обработки ионизирующим излучением;

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

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

- фруктовое и (или) овощное пюре - пищевой продукт, который не сброжен, способен к брожению, произведен путем механической обработки - измельчения и (или) протирания съедобных частей цельных либо очищенных от кожуры свежих или сохраненных свежими фруктов и (или) овощей без последующего отделения сока и фруктовой и (или) овощной мякоти. Консервирование фруктового и (или) овощного пюре может быть осуществлено только физическими способами, за исключением обработки ионизирующим излучением. Смешанное фруктовое и (или) овощное пюре может быть произведено путем смешивания фруктовых и (или) овощных пюре, произведенных из двух и более видов фруктов и (или) овощей. Такое пюре используется в качестве сырья при производстве соков, фруктовых и (или) овощных нектаров, морсов и фруктовых и (или) овощных сокосодержащих напитков;

- концентрированное фруктовое и (или) овощное пюре - пищевой продукт, произведенный путем физического воздействия на фруктовое и (или) овощное пюре и удаления из него части содержащейся в нем воды в целях увеличения содержания растворимых сухих веществ не менее чем на 50 процентов по отношению к одноименному пюре. В концентрированное фруктовое и (или) овощное пюре могут быть добавлены концентрированные натуральные ароматобразующие вещества одноименных фруктов или овощей. Томатная паста для производства соковой продукции (для целей настоящего Технического регламента) - концентрированное овощное пюре из томатов с массовой долей растворимых сухих веществ не менее чем 25 процентов;

- натуральные ароматобразующие фруктовые или овощные вещества смесь природных летучих и нелетучих соединений, которая формирует естественные вкус и запах фруктов или овощей либо соков из них и может быть получена с использованием физических способов из одноименных фруктов или овощей и (или) соков из них;

- концентрированные натуральные ароматобразующие фруктовые или овощные вещества - жидкие продукты, в которых содержатся натуральные ароматобразующие фруктовые или овощные вещества, произведенные с использованием физических способов из одноименных фруктов или овощей и (или) соков из них в количестве, превышающем их естественное содержание во фруктах или в овощах либо в соках из них не менее чем в четыре раза. Концентрированные натуральные ароматобразующие фруктовые или овощные вещества предназначены для восстановления вкуса и запаха соков из фруктов и (или) овощей, а также для производства другой соковой продукции из фруктов и (или) овощей;

- клетки цитрусовых фруктов - объемные множественные пленочные структуры, которые содержат или не содержат сок, формируют внутренние сегменты съедобной части цитрусовых фруктов и образованы из клеток эпидермиса и субэпидермальных клеток цитрусовых фруктов. Клетки цитрусовых фруктов могут быть добавлены в одноименные соки, во фруктовые и (или) в овощные нектары, во фруктовые и (или) в овощные сокосодержащие напитки, которые произведены с использованием одноименных соков из цитрусовых фруктов;

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

- соковая продукция из фруктов и (или) овощей - соки, фруктовые и (или) овощные нектары, фруктовые и (или) овощные сокосодержащие напитки, морсы, фруктовые и (или) овощные пюре независимо от способов их производства и обработки, концентрированные натуральные ароматобразующие фруктовые или овощные вещества, клетки цитрусовых фруктов, фруктовая и (или) овощная мякоть;

- соковая продукция из фруктов и (или) овощей для детского питания - соки, фруктовые и (или) овощные нектары, фруктовые и (или) овощные сокосодержащие напитки, морсы, предназначенные для питания детей раннего возраста (до 3 лет), дошкольного возраста (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (от 6 лет и старше) и отвечающие физиологическим потребностям организма детей соответствующих возрастных групп;

- консервирование соковой продукции из фруктов и (или) овощей процессы теплофизической обработки соковой продукции из фруктов и (или) овощей, до и после помещения ее в герметично укупориваемую упаковку, обеспечивающие микробиологическую стабильность и безопасность такой продукции при ее хранении в условиях, установленных изготовителем, в течение всего срока годности;

- загрязнение соковой продукции из фруктов и (или) овощей попадание в соковую продукцию из фруктов и (или) овощей предметов, частиц, веществ, организмов, вследствие чего она приобретает опасные для человека свойства и перестает соответствовать требованиям настоящего Технического регламента;

- фрукты - сочные съедобные плоды культурных и дикорастущих плодовых растений (в том числе ягоды), перечисленные в приложении 2;

- овощи - сочные съедобные части травянистых растений, перечисленные в приложении 2.

### **3. Правила обращения с соковой продукцией из фруктов и (или) овощей на рынке**

7. Соковая продукция из фруктов и (или) овощей выпускается в обращение на рынок территории Республики Таджикистан при ее соответствии требованиям настоящего Технического регламента, а также другим техническим регламентам Республики Таджикистан, требования которых на нее распространяются.

8. Маркировка соковой продукции из фруктов и (или) овощей, помещенной в потребительскую упаковку, должна соответствовать требованиям, установленным техническим регламентом Республики Таджикистан в области маркировки пищевых продуктов.

9. Хранение соковой продукции из фруктов и (или) овощей у продавца и ее реализация должны осуществляться при соблюдении условий хранения, установленных ее изготовителем.

### **4. Правила идентификации соковой продукции из фруктов и (или) овощей**

10. Для целей установления принадлежности соковой продукции из фруктов и (или) овощей к числу объектов технического регулирования, в отношении которых применяется настоящий Технический регламент, идентификация соковой продукции из фруктов и (или) овощей осуществляется заинтересованными лицами без проведения исследований (испытаний) путем сравнения наименований соковой продукции из фруктов и (или) овощей, нанесенных на потребительские упаковки или указанных в товаросопроводительной документации, с предусмотренными разделом 2 настоящего Технического регламента наименованиями видов соковой продукции из фруктов и (или) овощей.

11. В целях установления соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей своему наименованию идентификация соковой продукции из фруктов и (или) овощей осуществляется путем совокупной оценки физико-химических, органолептических и других показателей такой продукции, к которым относятся:

- признаки видов соковой продукции из фруктов и (или) овощей указанные в разделе 3 настоящего Технического регламента;

- наименования фруктов и (или) овощей, применяемых для производства соответствующей соковой продукции из фруктов и (или) овощей;

- содержание растворимых сухих веществ в соках, во фруктовых и (или) в овощных пюре;

- минимальная объемная доля сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре во фруктовых и (или) в овощных нектарах;

- в морсах и (или) во фруктовых и (или) в овощных сокосодержащих напитках, а также при подозрении на введение потребителя (приобретателя) в заблуждение сведения о возможных природных особенностях химического состава соков и фруктовых и (или) овощных пюре с учетом характерных для них сортовых, географических, климатических, сельскохозяйственных и технологических факторов.

### **5. Требования безопасности соковой продукции из фруктов и (или) овощей**

12. Соковая продукция из фруктов и (или) овощей, находящаяся в обращении на территории Республики Таджикистан, не должна причинять вред жизни или здоровью человека и должна соответствовать требованиям безопасности соковой продукции из фруктов и (или) овощей, установленным в приложении 1 к настоящему Техническому регламенту.

13. Упаковка соковой продукции из фруктов и (или) овощей должна обеспечивать сохранение безопасности этой продукции на всех этапах

обращения, при соблюдении установленных для нее условий перевозки и хранения.

14. Материалы, из которых произведена упаковка и которые контактируют с соковой продукцией из фруктов и (или) овощей, должны соответствовать требованиям, установленным соответствующими техническими регламентами.

15. Соковая продукция из фруктов и (или) овощей для детского питания должна соответствовать требованиям безопасности, установленным в приложении 1 к настоящему Техническому регламенту, а также требованиям ее безопасности, установленным настоящим разделом.

16. При производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детского питания не допускается использование фруктов и (или) овощей, содержащих генно-модифицированные (генноинженерные, трансгенные) организмы (далее - ГМО), концентрированного диффузионного сока, а также добавление компонентов и пищевых добавок, содержащих ГМО, подсластителей (за исключением специализированной соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детей, больных сахарным диабетом), ароматизаторов (кроме натуральных) и других компонентов и пищевых добавок (за исключением указанных в пунктах 24 - 43 настоящего раздела Технического регламента компонентов и пищевых добавок).

17. Добавление ароматизаторов, красителей и подкрашивающих экстрактов в соковую продукцию из фруктов и (или) овощей для детей раннего возраста не допускается.

18. Содержание растворимых сухих веществ в готовой продукции из фруктов и (или) овощей для детского питания должно составлять:

1) для детей раннего возраста:

а) не менее чем 4 процента и не более чем 16 процентов для соковой продукции из фруктов и для этой продукции с добавлением овощей;

б) не менее чем 4 процента и не более чем 10 процентов для соковой продукции из овощей (за исключением соковой продукции из моркови и (или) тыквы) и для этой продукции с добавлением фруктов;

в) не менее чем 4 процента и не более чем 11 процентов для соковой продукции из моркови и (или) тыквы и для такой продукции с добавлением фруктов.

2) для детей дошкольного возраста и школьного возраста:

а) не более чем 16 процентов для соковой продукции из фруктов и для этой продукции с добавлением овощей;

б) не более чем 10 процентов для соковой продукции из овощей и для этой продукции с добавлением фруктов (за исключением соковой продукции из моркови и (или) тыквы);

в) не более чем 11 процентов для соковой продукции из моркови и (или) тыквы.

19. Содержание 5-оксиметилфурфурола не должно превышать: в соковой продукции из citrusовых фруктов для детского питания 10 мг/л, в соковой продукции для детского питания из остальных фруктов и (или) овощей 20 мг/л.

20. Массовая доля титруемых кислот в соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детей раннего возраста должна составлять не более чем 1,2 процента для соков из citrusовых фруктов (в пересчете на безводную лимонную кислоту) и не более чем 0,8 процента для соковой продукции из других видов фруктов и (или) овощей (в пересчете на яблочную кислоту), фруктовых и (или) овощных нектаров и фруктовых и (или) овощных сокодержавших напитков из citrusовых фруктов (в пересчете на безводную лимонную кислоту).

21. Массовая доля титруемых кислот в соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детей дошкольного возраста и школьного возраста

должна составлять не более чем 1,3 процента (для соковой продукции из цитрусовых фруктов в пересчете на безводную лимонную кислоту, для соковой продукции из других видов фруктов и (или) овощей в пересчете на яблочную кислоту).

22. Соковая продукция из фруктов и (или) овощей для детей раннего возраста, содержащая фруктовую и (или) овощную мякоть, должна быть гомогенизированной.

23. Соковая продукция из фруктов и (или) овощей для детей раннего возраста должна выпускаться в обращение в упаковках не более чем 0,35 литра.

24. При производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей, за исключением фруктовых и (или) овощных сокосодержащих напитков, могут использоваться только компоненты и пищевые добавки, наименования, содержание и технологическое назначение которых указаны в настоящем разделе и приложении 3 к настоящему Техническому регламенту. Содержание компонентов и пищевых добавок в соковой продукции из фруктов и (или) овощей установлено в отношении неконцентрированной соковой продукции из фруктов и (или) овощей. Содержание указанных компонентов и пищевых добавок в отношении концентрированных соков, концентрированных морсов и концентрированных фруктовых и (или) овощных пюре рассчитывается на основании минимального содержания растворимых сухих веществ в одноименном восстановленном соке или во фруктовом и (или) в овощном пюре в соответствии с требованиями, установленными в приложении 3 к настоящему Техническому регламенту.

25. При производстве фруктовых и (или) овощных сокосодержащих напитков допускается наряду с указанными в настоящем разделе и приложении 3 к настоящему Техническому регламенту компонентами и пищевыми добавками использование других компонентов и пищевых добавок согласно требованиям соответствующих технических регламентов.

26. Питьевая вода, используемая для восстановления соков и пюре, должна соответствовать установленными требованиями нормативнотехнических актов и дополнительно соответствовать требованиям по содержанию нитратов не более чем 25 миллиграммов на один литр, натрия не более чем 50 миллиграммов на один литр.

27. Для обогащения соков, фруктовых и (или) овощных нектаров, фруктовых и (или) овощных сокосодержащих напитков допускается использование пищевых и (или) биологически активных веществ, наименования которых указаны в пункте 28 настоящего раздела. Соковая продукция из фруктов и (или) овощей является обогащенной, если содержание в 300 миллилитрах такой продукции хотя бы одного из пищевых и (или) биологически активных веществ составляет не менее чем 15 процентов и не более чем 50 процентов от установленной средней суточной потребности в основных пищевых веществах.

28. В качестве пищевых и (или) биологически активных веществ при производстве обогащенной соковой продукции из фруктов и (или) овощей могут быть использованы разрешенные в установленном порядке для использования в пищевой промышленности витамины, витаминоподобные вещества, каротиноиды, минеральные вещества, органические кислоты, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, полисахариды, полифенольные кислоты, пребиотики, фитостерины, флавоноиды, фосфолипиды. Источниками пищевых и (или) биологически активных веществ могут быть экстракты злаков, бобовых растений, орехов, другие разрешенные в установленном порядке для использования в пищевой промышленности растительные экстракты. Для обеспечения однородности обогащенной соковой продукции из фруктов и (или) овощей допускается добавление в нее пищевой добавки лецитина. Добавление указанных веществ в целях замещения растворимых сухих веществ сока не допускается.



29. Используемые при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей концентрированные натуральные ароматобразующие фруктовые или овощные вещества получают в процессе производства концентрированного сока в виде жидкого дистиллята, а также при переработке с использованием физических способов фруктов и (или) овощей в виде жидких экстрактов или настоев с использованием воды, углекислого газа или пищевого этилового спирта, которые в концентрированном натуральном ароматобразующем фруктовом или овощном веществе служат растворителями и не выделяются как составная часть аромата из фруктов или овощей и (или) соков из них. Концентрированные натуральные ароматобразующие фруктовые или овощные вещества не относятся ни к ароматизаторам, ни к пищевым добавкам.

30. Добавление концентрированных натуральных ароматобразующих фруктовых или овощных веществ в свежееотжатые соки запрещается. Использование ароматизаторов при производстве соков, фруктовых и (или) овощных нектаров, фруктовых и (или) овощных пюре, концентрированных соков и концентрированных фруктовых и (или) овощных пюре запрещается.

31. Добавление концентрированных натуральных ароматобразующих фруктовых или овощных веществ, и (или) ароматизаторов, и (или) красителей, и (или) других компонентов во фруктовые и (или) в овощные соки содержащие напитки при их производстве допускается.

32. При производстве морсов допускается использование одноименных концентрированных натуральных ароматобразующих фруктовых веществ из ягод и (или) натуральных ароматизаторов.

33. Сахар, и (или) сахара, и (или) их растворы, и (или) их сиропы (сахароза, декстроза безводная, глюкоза, фруктоза) могут использоваться отдельно или в любой комбинации при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей. Добавление указанных сахара, и (или) сахаров, и (или) их растворов и сиропов в соки в целях корректировки вкуса допускается в количестве не более чем 1,5 процента от массы готовой продукции и не может осуществляться в целях замещения растворимых сухих веществ сока. Добавление в соки прямого отжима растворов и (или) сиропов сахара и (или) сахаров не допускается.

34. Натуральный мед может быть использован при производстве нектаров, морсов и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей.

35. Одновременное добавление сахара и (или) сахаров и регуляторов кислотности сока в один и тот же сок запрещается.

36. Поваренная соль, морская соль, пряности или растительные экстракты могут быть добавлены в соковую продукцию из фруктов и (или) овощей, за исключением соков из фруктов. Добавление в соковую продукцию из фруктов и (или) овощей этих компонентов не может осуществляться в целях замещения растворимых сухих веществ сока.

37. Маркировка соковой продукции из фруктов и (или) овощей в части добавленных в нее компонентов осуществляется на потребительской упаковке в соответствии с требованиями пунктами 49- 53, 58, 60, 61, 64-67, 69-71, 75 настоящего раздела технического регламента.

38. Компоненты и пищевые добавки, используемые при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детского питания, должны соответствовать требованиям, установленным пунктами 24-36, 39-42 настоящего технического регламента, и требованиям, установленным настоящим разделе.

39. При производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детей раннего возраста допускается использование только природных изомеров молочной, винной, яблочной кислот и (или) их солей.

40. Содержание поваренной соли в готовой продукции в случае ее добавления в соковую продукцию из фруктов и (или) овощей для детского питания должно составлять:

- 1) для детей раннего возраста:

а) не более чем 0,4 процента (за исключением томатного сока для питания детей старше 12 месяцев);

б) не более чем 0,6 процента (для томатного сока для питания детей старше 12 месяцев);

в) для детей дошкольного возраста и школьного возраста не более чем 0,6 процента.

41. В случае обогащения соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детского питания пищевыми и (или) биологически активными веществами, в состав которых входят аскорбиновая кислота и (или) железо, содержание аскорбиновой кислоты не должно превышать 750 миллиграммов на один килограмм готовой продукции, содержание железа 30 миллиграммов на один килограмм готовой продукции.

42. В соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детского питания содержание добавленного сахара и (или) Сахаров должно составлять не более чем 10 процентов от массы готовых фруктового и (или) овощного нектара или фруктового и (или) овощного со с добавлением напитка и не более чем 12 процентов от массы готового морса. Добавление сахара и (или) Сахаров в соки из фруктов не допускается.

43. При производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей должны использоваться только технологические средства, наименования и допустимые остаточные количества которых установлены в Приложении 3 к настоящему техническому регламенту.

44. Маркировка соковой продукции из фруктов и (или) овощей, помещенной в потребительскую упаковку, должна соответствовать требованиям, установленным техническим регламентом на маркировку пищевых продуктов, и требованиям, установленными пунктами настоящим разделом.

45. Наименования соковой продукции из фруктов и (или) овощей должны включать в себя наименования фруктов и (или) овощей, использованных для производства такой продукции, или слова, производные от этих наименований, независимо от их последовательности. Наименование фруктов и овощей указывается на государственном языке в соответствии с приложением 2 к настоящему Техническому регламенту. Указанные наименования или производные от них слова подлежат включению в наименования соковой продукции из фруктов и (или) овощей вместо слов "фрукты", "ягоды", "овощи" или "фруктовый", "ягодный", "овощной":

а) фруктовый сок, ягодный сок, овощной сок или сок из фруктов, сок из ягод, сок из овощей;

б) концентрированный фруктовый сок, концентрированный ягодный сок, концентрированный овощной сок или концентрированный сок из фруктов, концентрированный сок из ягод, концентрированный сок из овощей;

в) диффузионный фруктовый сок, диффузионный ягодный сок, диффузионный овощной сок или диффузионный сок из фруктов, диффузионный сок из ягод, диффузионный сок из овощей;

г) фруктовый нектар, ягодный нектар, овощной нектар или нектар из фруктов, нектар из ягод, нектар из овощей;

д) фруктовый сокосодержащий напиток, ягодный сокосодержащий напиток, овощной сокосодержащий напиток или сокосодержащий напиток из фруктов, сокосодержащий напиток из ягод, сокосодержащий напиток из овощей;

е) ягодный морс или морс из ягод;

ж) фруктовое пюре, ягодное пюре, овощное пюре или пюре из фруктов, пюре из ягод, пюре из овощей;

з) концентрированное фруктовое пюре, концентрированное ягодное пюре, концентрированное овощное пюре или концентрированное пюре из

фруктов, концентрированное пюре из ягод, концентрированное пюре из овощей.

46. Наименования соковой продукции из фруктов и (или) овощей, произведенной из двух и более видов фруктов и (или) овощей, должны включать в себя наименования соков и (или) фруктовых и (или) овощных пюре, которые входят в состав такой продукции, и указываться в порядке убывания объемной доли соответствующих сока и (или) пюре. В наименовании соковой продукции, произведенной из двух и более видов фруктов и (или) овощей, наименования соков и (или) фруктовых и (или) овощных пюре могут быть заменены на слова "смешанный фруктовый, и (или) ягодный, и (или) овощной", "из смеси фруктов, и (или) ягод, и (или) овощей", слово "мультифруктовый", или "мультиягодный", или "мультиовощной" либо наименование группы фруктов и (или) овощей.

47. В наименовании сока прямого отжима или в непосредственной близости от этого наименования должны быть указаны слова "прямого отжима".

48. В наименовании восстановленного сока или в непосредственной близости от этого наименования должны быть указаны слова "изготовленный из концентрированного фруктового и (или) овощного сока", "изготовленный из концентрированного фруктового и (или) овощного сока и фруктового и (или) овощного пюре" или слово "восстановленный".

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

50. В случае если при производстве фруктового и (или) овощного нектара или фруктового и (или) овощного сокосодержащего напитка используются подсластители, наименования такого нектара или такого сокосодержащего напитка должны быть дополнены словами "с подсластителем" или "с подсластителями". В случае содержания во фруктовом и (или) в овощном нектаре или во фруктовом и (или) в овощном сокосодержащем напитке аспартама на потребительской упаковке должна быть размещена надпись: "Содержит источник фенилаланина".

51. На потребительской упаковке соковой продукции из фруктов и (или) овощей, произведенной с добавлением поваренной или морской соли, рядом с наименованием такой продукции допускается размещение надписи: "с солью".

52. Дополнение наименований соковой продукции из фруктов и (или) овощей, а также маркировки потребительской упаковки словами, содержащими указание иных признаков и (или) способов ее производства и обработки, не является обязательным.

53. Рядом с наименованиями соковой продукции, в которую добавлен мед, должна размещаться надпись: "с медом".

54. На потребительской упаковке соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детского питания в наименовании такой продукции или в непосредственной близости от него должны быть указаны слова "для детского питания" или иные отражающие предназначение такой продукции для питания детей слова, а также размещены информация о возрастной категории детей, для которых предназначена такая продукция, и рекомендации об условиях и о сроке хранения такой продукции после вскрытия ее потребительской упаковки.

55. На потребительской упаковке соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детей первого года жизни указываются возраст ребенка (в месяцах), начиная с которого рекомендуется введение данной продукции в рацион ребенка, и рекомендации о ее потреблении. При этом не допускается указание возраста ребенка младше, чем четыре месяца.

56. В случаях, если концентрированный сок или концентрированный морс предназначены для реализации потребителям и должны быть восстановлены перед потреблением, на потребительской упаковке такой продукции должны быть указаны правила ее восстановления.

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

58. Размещение надписи "с мякотью" на потребительских упаковках соков и фруктовых и (или) овощных нектаров осуществляется в случае, если объемная доля соответствующей мякоти в готовой продукции превышает 8 процентов или если такая продукция содержит клетки цитрусовых фруктов.

59. На потребительских упаковках соковой продукции из фруктов и (или) овощей размещение надписи: "Осветленный" осуществляется только в случае, если массовая доля осадка не превышает 0,3 процента.

60. Информация об использовании аскорбиновой кислоты при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей не указывается в информации о составе такой продукции, если остаточное количество аскорбиновой кислоты в готовой продукции не превышает ее природный уровень. Использование аскорбиновой кислоты в качестве антиокислителя не является основанием для нанесения на потребительскую упаковку соковой продукции из фруктов и (или) овощей надписи: "С витамином С".

61. На потребительской упаковке обогащенной соковой продукции из фруктов и (или) овощей в наименовании такой продукции или в непосредственной близости от него должно быть указано слово "обогащенный". Дополнительно допускается указывать наименования входящих в состав такой продукции пищевых и (или) биологически активных веществ, а также наименования пищевых продуктов, содержащих эти вещества, или наименование группы этих веществ.

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

63. Графические изображения фруктов и (или) овощей, соки и (или) пюре из которых не были использованы при производстве конкретной соковой продукции из фруктов и (или) овощей, не должны наноситься на ее потребительскую упаковку.

64. Если массовая доля двуокиси углерода, добавленной в соковую продукцию из фруктов и (или) овощей, составляет не менее чем 0,2 процента, на потребительской упаковке такой продукции должно быть указано слово "газированный".

65. На потребительской упаковке соковой продукции из фруктов и (или) овощей, произведенной с добавлением пряностей и (или) их экстрактов, должна содержаться надпись: "С пряностями" и (или) должны быть указаны наименования соответствующих пряностей.

66. Состав соковой продукции из фруктов и (или) овощей должен быть указан на потребительской упаковке в следующей последовательности:

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

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

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

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

69. В составе смешанной соковой продукции из фруктов и (или) овощей должны быть указаны в порядке убывания все использованные для производства такой продукции соки и (или) фруктовые и (или) овощные пюре.

70. В составе обогащенной соковой продукции из фруктов и (или) овощей указываются все входящие в этот состав пищевые и (или) биологически активные вещества.

71. Концентрированные натуральные ароматобразующие фруктовые или овощные вещества, использованные для восстановления вкуса и запаха соковой продукции из фруктов и (или) овощей, и питьевая вода, используемая для восстановления концентрированных соков и пюре при изготовлении восстановленных соков, в составе готовой продукции не указываются.

72. На потребительской упаковке соковой продукции из фруктов и (или) овощей указываются рекомендации об условиях хранения такой продукции после вскрытия ее потребительской упаковки.

73. Маркировка соковой продукции из фруктов и (или) овощей, помещенной в транспортную упаковку, не предназначенную для потребителей, должна соответствовать требованиям, установленным техническим регламентом Республики Таджикистан на маркировку пищевых продуктов, и требованиям, установленным разделом 3 настоящего Технического регламента.

74. Информация о номере партии или дате изготовления соковой продукции из фруктов и (или) овощей, наименование и место нахождения изготовителя и (или) лица, выполняющего функции иностранного изготовителя (адрес, в том числе страна и (или) место происхождения такой продукции), могут быть заменены на транспортной упаковке такой продукции кодом идентификации. Данный код должен четко указываться в товаросопроводительной документации.

75. В случае, если в концентрированных соках и концентрированных фруктовых и (или) овощных пюре присутствуют остаточные количества казеината калия и (или) казеината натрия, на транспортной упаковке и в товаросопроводительной документации такой продукции должны указываться слова "содержит казеинат калия" и (или) "содержит казеинат натрия".

## **6. Требования к процессам производства, хранения и обращения соковой продукции из фруктов и (или) овощей**

76. Изготовители, продавцы и уполномоченные изготовителем лица обязаны осуществлять процессы производства и обращения соковой продукции из фруктов и (или) овощей таким образом, чтобы продукция соответствовала требованиям, установленным к ней настоящим Техническим регламентом.

77. Срок годности, условия хранения и перевозки соковой продукции из фруктов и (или) овощей устанавливаются ее изготовителем.

78. Установленные изготовителем условия хранения и перевозки соковой продукции из фруктов и (или) овощей должны обеспечивать ее

соответствие требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом, в течение срока годности.

79. Перевозка соковой продукции из фруктов и (или) овощей наливом должна осуществляться в танкерах, цистернах, во флекситанках, предназначенных для перевозки пищевых продуктов.

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

81. Грузоотправители самостоятельно выбирают вид транспортного средства и используемого для оснащения транспортного средства оборудования, режим работы этого оборудования при перевозке соковой продукции из фруктов и (или) овощей в зависимости от метеорологических условий в целях обеспечения соответствия такой продукции требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом, а также обеспечения соответствия условий перевозки такой продукции требованиям, установленным ее изготовителем.

## **7. Обеспечение соответствия требованиям безопасности**

82. Соответствие соковой продукции из фруктов и (или) овощей настоящему Техническому регламенту обеспечивается выполнением его требований безопасности непосредственно либо выполнением требований стандартов, в результате применения, которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований настоящего Технического регламента.

83. В целях проведения испытаний и измерений при оценке (подтверждении) соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей требованиям настоящего Технического регламента применяются стандарты, содержащие правила и методы испытаний и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований настоящего Технического регламента и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции в соответствии с Перечнем стандартов, содержащих правила и методы испытаний и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований настоящего Технического регламента и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.

84. Перечень стандартов, содержащих правила и методы испытаний и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований Технического регламента на соковую продукцию из фруктов и (или) овощей и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции, устанавливается уполномоченным органом по реализации государственного регулирования и управления в области технического нормирования.

## **8. Оценка (подтверждение) соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей**

85. Оценка соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей проводится в форме:

а) подтверждения соответствия требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом;

б) государственного контроля (надзора) за соблюдением требований, установленных настоящим Техническим регламентом к продукции и связанным с ней процессам производства, хранения, перевозки и реализации.

## **9. Подтверждение соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей**

86. Соковая продукция из фруктов и (или) овощей, выпускаемая в обращение на территории Республики Таджикистан, подлежит подтверждению соответствия требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом, в форме обязательной сертификации.

87. Обязательная сертификация соковой продукции из фруктов и (или) овощей осуществляется органом по сертификации, область аккредитации которого распространяется на соковую продукцию из фруктов и (или) овощей, на основании договора и (или) заявки между заявителем и органом по сертификации.

88. Заявитель обязан обеспечивать соответствие соковой продукции из фруктов и (или) овощей требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом.

89. Подтверждение соответствия продукции осуществляется поставщиком в форме обязательной сертификации на основании доказательств, полученных с привлечением аккредитованных лабораторий.

90. Оценка (подтверждения) соответствия осуществляется в отношении:

- продукции, выпускаемой в оборот на территории Республики Таджикистан - в форме обязательной сертификации;

- продукции, находящейся в обороте на территории Республики Таджикистан - в форме государственного контроля (надзора) за соблюдением требований настоящего Технического регламента.

91. При обязательном подтверждении соответствия заявителем является изготовитель (продавец).

92. В отношении продукции, ввозимой на территорию Республики Таджикистан обязательное подтверждение соответствия осуществляется изготовителем (исполнителем, поставщиком, продавцом), в части:

- обеспечения соответствия поставляемой продукции требованиям настоящего Технического регламента;

- ответственности за несоответствие поставляемой продукции требованиям настоящего Технического регламента.

93. Обязательное подтверждение соответствия каждой марки продукции проводится отдельно.

94. При обязательном подтверждении соответствия продукции по настоящему Техническому регламенту производитель обязуется:

- осуществлять производственный контроль и принимает все необходимые меры для того, чтобы процесс производства обеспечивал соответствие продукции требованиям настоящего Технического регламента;

- проводить предварительное испытание каждой партии продукции в производственных лабораториях для внутреннего контроля на соответствие требованиям настоящего Технического регламента по методам, установленным во взаимосвязанных с настоящим Техническим регламентом стандартах.

95. Обязательная сертификация партии продукции, выпускаемой в оборот, производится в соответствии с установленным порядком.

96. Порядок осуществления обязательной сертификации продукции включает в себя:

- подача заявки;

- отбор образцов и идентификация продукции;

- проведение испытаний образца продукции независимой аккредитованной испытательной лабораторией;

- обобщение результатов испытаний и принятие решения о выдаче (об отказе в выдаче) заявителю сертификата соответствия;
- осуществление инспекционного контроля сертифицированной продукции в соответствии с законодательством Республики Таджикистан;
- проведение корректирующих мероприятий, в случае несоответствия продукции установленным требованиям и неправильного применения знака обращения.

## **10. Государственный надзор за соблюдением требований настоящего Технического регламента**

97. Государственный надзор за соблюдением требований настоящего Технического регламента в отношении соковой продукции из фруктов и (или) овощей и связанных с ней процессов производства, хранения, перевозки, реализации осуществляется уполномоченным органом, согласно с законодательством Республики Таджикистан.

## **11. Заключительные положения**

98. Сертификаты соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей, выданные до дня вступления в силу настоящего Технического регламента действительны до истечения срока их действия.

99. На соковую продукцию из фруктов и (или) овощей, выпущенную в обращение на территории Республики Таджикистан до дня вступления в силу настоящего Технического регламента, распространяются требования, действующие до дня вступления в силу настоящего Технического регламента.

100. Физические и юридические лица за несоблюдение требований настоящего Технического регламента привлекаются к ответственности в порядке, установленном законодательством Республики Таджикистан.

\*приложение прилагается в оригинале