

## ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ "О меде натуральном"

### Глава 1 Общие положения

1. Настоящий Технический регламент устанавливает:

1) обязательные требования безопасности, распространяющиеся на мед натуральный (далее - мед), выпускаемый в обращение на территории Кыргызской Республики, все его типы, представленные для обработки и предназначенные для непосредственного употребления в пищу, а также мед, расфасованный в потребительскую тару и в транспортную тару;

2) требования к процессам переработки, хранения, перевозки, реализации, утилизации и (или) уничтожения меда, за исключением меда, продуцируемого пчелами в домашних условиях и не предназначенного для реализации;

3) правила идентификации меда;

4) требования к маркировке меда;

5) правила и формы оценки соответствия меда, требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом.

2. При применении настоящего Технического регламента учитываются требования, установленные настоящим Техническим регламентом, другими техническими регламентами Кыргызской Республики и иными нормативными правовыми актами, устанавливающими обязательные требования к пищевым продуктам и продовольственному сырью, в том числе к технологическим материалам, маркировке пищевых продуктов, материалам упаковки и оборудованию для производства пищевых продуктов.

3. Настоящий Технический регламент принят в целях защиты жизни и здоровья граждан и предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей меда.

4. Объектами технического регулирования настоящего Технического регламента является мед, продуцируемый пчелами, а также связанные с ним процессы его переработки (топление, фасовка), хранения, перевозки и реализации и все его типы, предоставляемые для обработки и предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Требования настоящего Технического регламента не распространяются на мед, продуцируемый пчелами в домашних условиях и не предназначенный для реализации.

5. В настоящем Техническом регламенте используются следующие термины и их определения:

**анализ рисков и критические контрольные точки** - система контроля безопасности с проведением процедуры использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки рисков, состоящая из четырех взаимосвязанных компонентов: определения источника опасности, оценки риска, управления риском и информации о риске;

**диастазное число** - показатель остаточного количества расщепляющих нектар или падь растений ферментов пчел (инвертаза, диастаза, амилаза), характеризующий степень сложности расщепления полисахаридов нектара;

**заявитель** - физическое или юридическое лицо (изготовитель меда и (или) зарегистрированный в установленном порядке в Кыргызской Республике представитель иностранного изготовителя), которое для подтверждения соответствия принимает декларацию о соответствии или обращается за получением сертификата соответствия;

**кристаллизация меда** - протекающий со временем естественный процесс загустевания меда от салообразной пластичной консистенции до твердокристаллической;

**критическая контрольная точка** - место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском;

**мед** - продукт, производимый медоносными пчелами, получаемый из нектара цветков растений или сладких выделений живых частей растений, или сладких выделений насекомых, паразитирующих на живых частях растений, которые пчелы собирают, складывают в ячейки сотов, преобразуют, смешивая с производимыми ими особыми веществами, и оставляют в сотах для созревания;

**мед цветочный** - мед, произведенный пчелами из нектара цветков растений;

**мед монофлорный** - мед цветочный, произведенный из нектара, преимущественно, одного вида растений;

**мед полифлорный** - мед цветочный, произведенный из нектара многих растений;

**мед смешанный** - смесь цветочного и падевого меда;

**мед сотовый** - мед сохраненный пчелами в запечатанных ячейках свежестроенных сотов, изготовленных исключительно из пчелиного воска, свободных от расплода. Площадь запечатанных ячеек должна составлять не менее 2/3 площади сота;

**соты в меду** - кусок или несколько кусков сотового меда, помещенные в потребительскую тару и залитые медом;

**мед центрифужный** - мед, полученный при центрифугировании открытых сот без пчел;

**мед падевый** - мед, выработанный медоносными пчелами из пади (сладкая жидкость, выделяемая насекомыми, питающимися растительными соками) и медвяной росы (сладкий сок, выступающий на листьях и стеблях растений);

**мед прессовый** - мед, полученный при прессовании сот без пчел с применением подогрева или без него;

**мед дренированный (сцеженный)** - мед, полученный дренированием незапечатанных сотов без личинок;

**мед кристаллизованный** - мед, перешедший из жидкого состояния в кристаллическое;

**нерастворимые в воде примеси** - неорганические и органические, в том числе пчелы и их части, личинки, кусочки воска, перги, прополиса и других нерастворимых в воде примесей;

**пасека** - размещенные в определенном месте ульи с пчелиными семьями и необходимое имущество для занятия пчеловодством;

**признаки брожения** - активное пенообразование на поверхности или в объеме меда, газовыделение, наличие специфического запаха и привкуса;

**производственный процесс (переработка меда)** - все стадии воздействия человеком на мед, начиная от процесса его отбора от пчелиных семей до расфасовывания в транспортную и потребительскую тару;

**производственный контроль** - контроль продукции и процессов производства на соответствие требованиям настоящего Технического регламента, осуществляемый участником хозяйственной деятельности в сфере производства и обращения пищевых продуктов;

**прослеживаемость пищевой продукции** - возможность наблюдения (происхождение, движение и местонахождение) пищевой продукции во всех процессах (на стадиях) ее разработки (создания), производства (изготовления), обращения, утилизации и/или уничтожения;

**сертификат системы менеджмента** - документ, подтверждающий степень соответствия и результативности внедренной системы менеджмента, подразделяющейся на систему менеджмента качества и (или) систему менеджмента безопасности пищевых продуктов (соответственно сериям международных стандартов ИСО 9000 и ИСО 22000);

**срок годности** - период, в течение которого мед, при соблюдении установленных производителем условий хранения, сохраняет основные показатели, предусмотренные настоящим Техническим регламентом;

**изготовитель (переработчик)** - физическое или юридическое лицо, осуществляющее от своего имени производство (сбор), переработку и (или) реализацию меда, ответственное за его соответствие требованиям настоящего Технического регламента;

**уполномоченное изготовителем (переработчиком) лицо** - юридическое или физическое лицо, зарегистрированное в установленном порядке, которое определено переработчиком на основании договора с ним для осуществления действий от его имени при подтверждении соответствия и размещении продукции на территории Кыргызской Республики, а также для возложения ответственности за несоответствие продукции требованиям настоящего Технического регламента.

## **Глава 2**

### **Идентификация меда**

6. Идентификацию меда проводят в целях:

- 1) обеспечения прав потребителей на выбор продукции с учетом достоверной информации о ней;
- 2) защиты потребителя от недобросовестного изготовителя (продавца);
- 3) установления соответствия меда, в том числе и его наименования, требованиям настоящего Технического регламента;
- 4) оценки соответствия меда сведениям, заявляемым изготовителем (продавцом).

7. Идентификация меда осуществляется заявителем по:

- 1) виду;
- 2) ботаническому и географическому происхождению;
- 3) методам экстрагирования.

8. Идентификация меда проводится в соответствии с характеристиками, приведенными в пункте 5 настоящего Технического регламента.

9. Идентификация меда заявленному наименованию проводится в соответствии с нормативными документами по стандартизации с использованием следующих методов:

- 1) анализ документов, характеризующих партию продуктов;
- 2) визуальный (органолептический) осмотр продуктов;
- 3) изучение информации на потребительской упаковке, этикетках, ярлыках, листах-вкладышах и (или) в сопроводительных документах;
- 4) исследования и испытания продуктов (инструментальный метод) по показателям, указанным в стандартах и технологической документации.

10. Требования стандартов по отбору проб, правилам и методам испытаний и измерений на мед, а также процессы производства, хранения, перевозки, реализации, утилизации и/или уничтожения меда применяются в соответствии с законодательством Кыргызской Республики и не должны противоречить требованиям настоящего Технического регламента.

## **Глава 3**

### **Требования к безопасности меда**

11. Мед, предназначенный для выпуска в обращение на территории Кыргызской Республики, должен быть получен из пчеловодческих хозяйств (пасек), располагающихся на территориях, свободных от опасных заразных болезней пчел.

12. Мед, находящийся в обращении, не должен содержать пищевых ингредиентов (вещества или продукты животного, растительного, микробиологического или минерального происхождения, а также природные или синтезированные пищевые добавки) и должен соответствовать требованиям безопасности, приведенным в приложениях 1, 2 и 3 к настоящему Техническому регламенту.

13. Мед не должен иметь признаков недоброкачества (признаков брожения, плесени) и посторонних запахов.

14. В меде не допускаются посторонние примеси (стекло, металл, фрагменты древесины, фрагменты частей тел пчел и их личинок, других насекомых) и остаточные количества моющих и дезинфицирующих средств.

15. Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов (свинца, кадмия, ртути, мышьяка), радионуклидов, ветеринарных препаратов, пестицидов и продуктов генной инженерии и микробиологическими показателями меда устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

## **Глава 4**

### **Требования к процессам переработки, хранения, перевозки, реализации и уничтожения меда**

16. Физические и юридические лица, производящие мед, обязаны осуществлять процессы его переработки и обращения таким образом, чтобы эта продукция соответствовала требованиям, установленным к ней настоящим Техническим регламентом.

17. В меде и процессах его переработки не допускается:

1) применение химической или биохимической обработки, инородных компонентов для воздействия (ускорения или замедления) на процесс кристаллизации меда;

2) искусственная ферментация меда;

3) удаление пыльцевых зерен или какой-либо составляющей части меда в целях изменения свойств и определения места происхождения меда;

4) не допускается нагревание меда или переработка до такой степени, чтобы его основной состав менялся или снижалось его качество. Максимальный температурный предел воздействия на мед - плюс 42 град. Цельсия (в течение 24 часов).

18. Переработка меда должна осуществляться в условиях, соответствующих требованиям Закона Кыргызской Республики "Технический регламент "Гигиена производства пищевых продуктов", и в соответствии с технологической документацией (технологические регламенты, правила, технологические инструкции), утвержденной изготовителем.

19. Мед не должен подвергаться обработке химическими веществами, ионизирующим излучением и ультрафиолетовыми лучами.

20. При тепловой обработке меда в герметичных емкостях и/или с использованием необходимого оборудования должны быть обеспечены условия для предотвращения загрязнения сырья и продукции водой, используемой для охлаждения указанных емкостей и оборудования.

21. Производственные помещения, используемые в процессе переработки и хранения меда, должны содержаться в чистоте и надлежащем состоянии.

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

1) предотвращение загрязнения продукции, а поточность технологических процессов переработки меда должна исключать встречные или перекрестные потоки готовой продукции, загрязненного и чистого инвентаря;

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

3) предупреждение или минимизацию возможного загрязнения меда в результате превышения предельно допустимых концентраций (уровней) химических, биологических веществ и микроорганизмов в воздухе производственных помещений;

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

5) необходимое пространство для выполнения технологических операций;

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

7) условия хранения меда в транспортной и потребительской таре.

23. Части производственных помещений, в которых осуществляется переработка меда, должны соответствовать следующим требованиям:

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

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

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

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

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

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

24. Предприятия, осуществляющие переработку меда, должны иметь:

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

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

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

4) естественное и/или искусственное освещение, достаточное для осуществления производственной деятельности;

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

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

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

25. В производственных помещениях не допускается хранение веществ и материалов, не используемых для производства меда, в том числе моющих и дезинфицирующих средств.

26. Физические и юридические лица, осуществляющие деятельность по переработке меда, должны создать такие условия труда, при которых воздействие вредных производственных факторов на работающих не должно превышать предельно допустимые концентрации и предельно допустимые уровни.

27. Технологическое оборудование и инвентарь, контактирующие с медом, должны:

1) иметь конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство продукции, соответствующей требованиям, установленным настоящим Техническим

регламентом и международными договорами, вступившими в силу в установленном законом порядке, участницей которых является Кыргызская Республика;

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

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

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

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

28. При необходимости измерения и наблюдения за физическими параметрами меда технологическое оборудование должно быть оснащено соответствующими контрольно-измерительными приборами, которые должны быть поверены уполномоченным органом по метрологии.

29. Вода, используемая при переработке меда, должна соответствовать требованиям Закона Кыргызской Республики "Технический регламент "О безопасности питьевой воды".

30. Отходы производства и мусор, по мере накопления, должны удаляться из производственных помещений регулярно.

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

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

32. Удаление и уничтожение отходов из производственных помещений осуществляются по мере их накопления и не должны приводить к загрязнению меда, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью человека.

33. Мед, предназначенный для реализации, должен быть расфасован в потребительскую и транспортную тару, которая должна обеспечивать сохранение его безопасности на всех этапах обращения, при соблюдении установленных для него условий перевозки и хранения.

34. Общие требования к таре, упаковке и маркировке меда должны соответствовать требованиям соответствующих технических регламентов в области безопасности упаковок и маркировке пищевых продуктов.

35. Упаковка меда должна производиться в условиях, не допускающих его загрязнения.

36. Тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны:

1) быть разрешены к использованию уполномоченным органом в области здравоохранения для контакта с пищевыми продуктами;

2) обеспечивать герметичность, сохранность и безопасность меда при транспортировке и хранении;

3) быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и не иметь механических повреждений.

37. Информация о соответствии меда требованиям настоящего Технического регламента доводится до потребителя посредством нанесения маркировки и представления документов, удостоверяющих безопасность меда.

38. Маркировка меда должна наноситься в соответствии с требованиями Закона Кыргызской Республики "Технический регламент "О маркировке пищевых продуктов" и настоящего Технического регламента.

39. При маркировке меда дополнительно указывают наименование меда, определяющее его природное происхождение. Допускается обозначение меда по названию своего растительного источника, если он произведен в основном именно из этого источника и имеет органолептические, физико-химические и морфологические характеристики, соответствующие своему происхождению.

40. Наименование меда может быть дополнено терминами "цветочный", "падевый". В смесях различных видов меда название может быть дополнено словами "смесь падевого и цветочного меда".

41. Наименование меда может содержать указание на метод обработки: "экстрагированный мед", "прессованный мед", "дренированный мед", а также "мед профильтрованный" - мед, прошедший промышленную фильтрацию, профильтрованный с целью удаления значительной части пыльцы.

42. Допускается обозначение меда по названию географического или топографического района, если он произведен исключительно в районе, упомянутом в обозначении.

43. Информация для потребителя должна излагаться на государственном и официальном языках Кыргызской Республики, содержание должно быть полным и достоверным, в целях исключения недостоверной информации и введения в заблуждение относительно состава, свойств, пищевой ценности, природы происхождения, а также других сведений, характеризующих прямо или косвенно качество и безопасность меда.

44. При маркировке меда запрещается упоминать любые функциональные воздействия на организм человека, оказываемые им, если отсутствуют доказательства, подтверждающие данные воздействия.

45. Изготовители меда должны соблюдать следующие требования:

1) мед должен храниться в сухих, защищенных от прямой солнечной радиации помещениях и условиях, обеспечивающих его пищевую безопасность и сохранение потребительских свойств;

2) не допускается хранение меда вместе с ядовитыми продуктами и продуктами, которые могут придать меду несвойственный ему запах.

46. Складские помещения должны содержаться в чистоте, подвергаться периодической дезинсекции и дератизации.

47. Изготовитель меда несет ответственность за его безопасность в течение установленных сроков годности при соблюдении условий хранения, транспортировки.

48. Установленные изготовителем условия хранения и перевозки меда должны обеспечивать его соответствие требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом, в течение всего срока годности.

49. Перевозка меда осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки, установленными изготовителем меда.

50. Транспортная тара и транспортные средства, предназначенные для перевозки меда, должны обеспечивать их сохранность и защиту от атмосферных осадков, мороза, солнечных лучей и ветра.

51. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки одновременно с медом и других грузов, необходимо обеспечить условия, исключаящие их соприкосновение и загрязнение. В случае, если транспортные средства были использованы для перевозки других пищевых продуктов или других грузов, перед погрузкой меда следует провести тщательную уборку этих транспортных средств в целях предотвращения риска его загрязнения.

52. Транспортные средства и (или) контейнеры или емкости, используемые для перевозки меда, должны быть оборудованы надлежащим образом для поддержания необходимых температурных условий.

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

54. Транспортные средства и помещения, предназначенные для хранения меда, должны регулярно подвергаться механической очистке, мойке и при необходимости дезинфекции.

55. Грузоотправители самостоятельно выбирают вид транспортного средства и используемого для оснащения транспортного средства оборудования, режим работы этого оборудования при перевозке меда, в зависимости от метеорологических условий, в целях

обеспечения соответствия его требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом.

56. Хранение меда у продавца и их реализация должны осуществляться при соблюдении условий, установленных изготовителем продукции.

Хранение меда осуществляется в специально выделенных, оборудованных в соответствии с установленными изготовителем требованиями закрытых, чистых, вентилируемых помещениях с соблюдением соответствующих параметров (влажности и температуры) в условиях обеспечения сохранения его безопасности.

57. Если при реализации меда часть информации о продукции размещается на листах-вкладышах, прилагаемых к упаковке указанной продукции, то продавец обязан довести такую информацию до потребителей.

58. Мед, имеющий признаки недоброкачества, не имеющий сопроводительных документов, подтверждающих его безопасность, происхождение, а также при несоответствии свойств и маркировки требованиям законодательства Кыргызской Республики в области ветеринарии и безопасности пищевой продукции, с неустановленным или истекшим сроком годности не допускается к реализации.

59. Мед, не отвечающий требованиям настоящего Технического регламента и непригодный для использования на продовольственные (кондитерские) цели или как сахарозаменитель, уничтожается в соответствии с постановлением Правительства Кыргызской Республики "О порядке уничтожения (переработки) продукции (товаров), признанной непригодной к реализации" от 9 июля 1997 года N 407.

## **Глава 5**

### **Оценка соответствия меда требованиям настоящего Технического регламента**

60. Мед, находящийся в обращении на территории Кыргызской Республики, не должен причинять вред жизни и здоровью граждан и должен соответствовать требованиям безопасности меда, установленным настоящим Техническим регламентом, а также сопровождаться документами, подтверждающими его безопасность и прослеживаемость.

61. Оценка соответствия меда требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом, проводится в формах:

- 1) ветеринарно-санитарной экспертизы меда;
- 2) производственного контроля;
- 3) подтверждения соответствия в форме принятия декларации о соответствии фасованного меда;
- 4) государственного надзора.

62. Мед, выпускаемый в обращение, подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе. При осуществлении физическими лицами торговли на сельскохозяйственных рынках каждая партия меда должна сопровождаться ветеринарно-сопроводительным документом.

63. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы осуществляется в соответствии с приложением 4 к настоящему Техническому регламенту.

64. Физические или юридические лица, осуществляющие переработку меда, организуют производственный контроль за соблюдением требований настоящего Технического регламента на каждом этапе производственно-технологического процесса, на основе системы анализа опасных рисков и критических контрольных точек или системы менеджмента безопасности пищевых продуктов, которая должна быть сертифицирована в установленном порядке в соответствии с графиком ее внедрения, утвержденным изготовителем.

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



66. Программа производственного контроля должна содержать:

- 1) контролируемые параметры технологических процессов;
- 2) графики и режимы мойки, санитарной обработки, уборки и дезинфекции производственных помещений, складов, технологического оборудования, трубопроводов, инвентаря;
- 3) перечень мероприятий по предупреждению и выявлению нарушений в организации и проведении производственного процесса;
- 4) перечень критических контрольных точек, влияющих на безопасность продукции;
- 5) перечень мероприятий по обеспечению гигиены производства и персонала;
- 6) процедуры отзыва продукции из обращения;
- 7) список должностных лиц, несущих персональную ответственность за выполнение программы производственного контроля.

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

68. Производственный контроль должен сопровождаться проведением испытаний меда. Испытания меда, должным образом идентифицированного заявителем на соответствие требованиям настоящего Технического регламента, проводят в аккредитованной испытательной лаборатории (центре), независимо от форм собственности. По результатам испытаний аккредитованная испытательная лаборатория (центр) выдает протокол испытаний установленной формы.

69. Декларирование соответствия меда осуществляется заявителем путем принятия декларации о соответствии на основании собственных доказательств и (или) на основе собственных доказательств, и доказательств, полученных с участием третьей стороны.

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

1) схема Д 1 - рекомендуется применять при принятии декларации о соответствии меда на основании собственных доказательств. При этом заявитель, принимающий декларацию, самостоятельно формирует доказательную базу с целью подтверждения соответствия меда требованиям настоящего Технического регламента;

2) схема Д 2 - рекомендуется применять при принятии декларации о соответствии меда на основании собственных доказательств и доказательств, полученных с участием третьей стороны. При этом в дополнение к собственным доказательствам в комплект технической документации заявитель включает протоколы испытаний декларируемого меда, проведенных третьей стороной в аккредитованных испытательных лабораториях;

3) схема Д 2а - рекомендуется применять при тех же условиях, что и схему Д 2, но в дополнение к собственным доказательствам заявитель представляет сертификат на систему менеджмента качества собственного производства (переработки) меда.

71. Сертификат системы менеджмента качества может использоваться в составе доказательной базы в отношении любой схемы декларирования соответствия меда.

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

73. В качестве доказательной базы могут использоваться:

- 1) техническая документация;
- 2) результаты собственных испытаний и измерений;
- 3) сертификаты соответствия или протоколы испытаний меда, потребительской тары и скрепляющих изделий;

4) документы, предусмотренные для меда нормативными правовыми актами Кыргызской Республики и выданные уполномоченными государственными органами (ветеринарные свидетельства, заключения о пожарной безопасности и др.);

5) другие документы, послужившие основанием для заявления о соответствии декларируемого меда требованиям настоящего Технического регламента.

74. Декларация о соответствии принимается на срок, установленный заявителем, исходя из планируемого периода выпуска (срока фасовки) меда или срока реализации его партии (на 3 года), до истечения которого изготовитель имеет право продлить еще один раз действие принятой декларации о соответствии, сроком на 3 года, по результатам испытаний меда, проведенных в аккредитованной испытательной лаборатории.

75. Декларация о соответствии принимается в отношении конкретного вида меда, выпускаемого одним изготовителем и декларируемого по требованиям безопасности настоящего Технического регламента.

76. Принятая декларация о соответствии меда требованиям настоящего Технического регламента в течение трех рабочих дней должна быть зарегистрирована уполномоченным органом по государственному надзору в сфере ветеринарной и фитосанитарной безопасности при Правительстве Кыргызской Республики в установленном порядке.

77. Декларирование соответствия меда, предусмотренное в настоящем Техническом регламенте, осуществляется до момента внедрения изготовителем и подтверждения системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на предприятии, выпускающем мед.

78. Правила и методы испытаний (измерений), в том числе методы отбора проб, применяемые в процедурах оценки соответствия меда требованиям настоящего Технического регламента, должны соответствовать требованиям действующих на территории Кыргызской Республики национальных, региональных стандартов, стандартов организаций, технологической и/или другой документации.

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

80. Мед, соответствие которого подтверждено требованиям настоящего Технического регламента, маркируется знаком соответствия настоящему Техническому регламенту в соответствии с постановлением Правительства Кыргызской Республики "Об утверждении эскиза графического изображения знака соответствия техническим регламентам Кыргызской Республики" от 7 февраля 2009 года N 88.

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

82. Государственный надзор за соблюдением требований настоящего Технического регламента осуществляется уполномоченным органом по государственному надзору в сфере ветеринарной и фитосанитарной безопасности при Правительстве Кыргызской Республики на стадии производства, хранения, перевозки, реализации, утилизации и/или уничтожения меда.

83. Порядок проведения государственного надзора устанавливается законодательством Кыргызской Республики.

84. Полученные за пределами Кыргызской Республики документы об оценке соответствия, знаки соответствия, протоколы испытаний ввозимого меда признаются в соответствии с международными договорами, вступившими в установленном законом порядке в силу, участницей которых является Кыргызская Республика.

## **Глава 6**

### **Ответственность за несоответствие меда требованиям настоящего Технического регламента**

85. Физические и юридические лица, являющиеся изготовителями, продавцами, а также лица, выполняющие функции иностранного изготовителя на основании договора с ним, в части

обеспечения соответствия меда требованиям настоящего Технического регламента, и работники изготовителя, допустившие нарушение требований настоящего Технического регламента, привлекаются к ответственности в порядке, установленном законодательством Кыргызской Республики.

86. Возмещение вреда, причиненного жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений, в связи с невыполнением требований настоящего Технического регламента, осуществляется изготовителем (продавцом, лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя на основании договора с ним в части обеспечения соответствия меда требованиям настоящего Технического регламента) в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

87. Устранение недостатков меда, доставка его к месту устранения недостатков, возврат его производителям, утилизация некачественного и несоответствующего требованиям настоящего Технического регламента меда осуществляются изготовителем, продавцом, (лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя на основании договора с ним в части обеспечения соответствия меда требованиям настоящего Технического регламента) и за его счет.

88. Должностные лица уполномоченного государственного органа по надзору и контролю, определяемого Правительством Кыргызской Республики, по проведению мероприятий по государственному надзору за соблюдением требований, установленных настоящим Техническим регламентом, несут ответственность за нарушение требований настоящего Технического регламента на основании и в порядке, установленном законодательством Кыргызской Республики.

## Глава 7

### Переходные и заключительные положения

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

Приложение 1  
к Техническому регламенту "О  
меде натуральном"

### Органолептические и физико-химические показатели меда

Наименование показателя	Нормативы
Аромат	Приятный, от слабого до сильно выраженного, без постороннего запаха
Вкус(1)	Сладкий, приятный, без постороннего привкуса
Цвет	От бесцветного до темно-коричневого
Массовая доля воды, %, не более для верескового и падевого	20,0 23,0
Консистенция	От жидкой до кристаллизованной
Массовая доля редуцирующих сахаров, %, не менее.	65
Массовая доля фруктозы и глюкозы суммарно, %, не менее:	

- для цветочного меда;	60
- падевого и смешанного меда	45
Массовая доля сахарозы, %, не более:	
- для цветочного меда;	5,0
- для меда акациевого;	10,0
- для падевого и смешанного меда	15,0
Диастазное число, ед. Готе, не менее:	
- для всех видов меда;	7,0
- для меда с белой акации при содержании гидроксиметилфурфурола (ГМФ), не более 15 мг/кг	5,0 ед.
Содержание гидроксиметилфурфурола, мг/кг, не более(2)	25,0
Качественная реакция на гидроксиметилфурфурол	Отрицательная
Общая кислотность, мэкв/кг, не более	40
Содержание пролина, мг/кг, не менее	180,0
Качественная реакция на крахмал	Отрицательная
Электропроводность, мСм/см:	
- все виды меда, кроме падевого и смесей с ним, не более;	0,8
- падевый и смеси с ним, не менее	0,8
Массовая доля нерастворимых в воде примесей, не более:	
- для всех видов меда, кроме прессового;	0,1 г/100 г
- для прессового меда	0,5 г/100 г
Признаки брожения	Не допускаются

Примечание:

(1) Для медов с каштана, табака и падевого допускается горьковатый привкус.

(2) Количество гидроксиметилфурфурола определяют при положительной качественной реакции.

Приложение 2  
к Техническому регламенту "О  
меде натуральном"

**НОРМАТИВЫ**  
**предельно-допустимой концентрации тяжелых металлов,**  
**токсичных веществ и пестицидов в меде**

Наименование показателя	Содержание, мг/кг
Свинец	1
Мышьяк	0,5
Кадмий	0,05
Пестициды:	
Гексахлорциклогексан (изомеры), не более	0,005
ДДТ и его метаболиты, не более	0,005
Остаточные количества других пестицидов	Не допускаются

### Допустимые уровни содержания в меде радионуклидов

Наименование показателя	Допустимый уровень, Бк/кг
Цезий-137	100
Стронций-90	80

Приложение 3  
к Техническому регламенту "О  
меде натуральном"

### Предельно-допустимая концентрация ветеринарных лекарственных препаратов

Наименование показателя	Предельная допустимая концентрация
Антибиотики:	Не допускается
Нитрофуран	Не допускается
Левомецетин	Не допускается
Стрептомицин	Не допускается
Сульфонамит	Не допускается
Метронидазол	Не допускается
Фуразалидон	Не допускается
Тетрациклин	Не допускается
Эпрофлоксацин	Не допускается
Ципрофлоксацин	Не допускается
Тайлозин	Не допускается
Сульфатиазол	Не допускается
Ветеринарные лекарственные препараты:	
Хлорамфеникол	Не допускается
Хлорфармазин	
Колхицин	
Дапсон	
Диметридазол	
Ронидазол	
Амитраз	100 мг/кг
Цимиазол	50 мг/кг
Кумафос	20 мг/кг

Приложение 4  
к Техническому регламенту "О  
меде натуральном"

### ПРАВИЛА ветеринарно-санитарной экспертизы меда

## 1. Общие положения

1. Мед подлежит обязательной ветеринарно-санитарной экспертизе в соответствии с требованиями Технического регламента "О меде натуральном".

2. Ветеринарно-санитарную экспертизу меда проводят специалисты аккредитованной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.

## 2. Ветеринарно-санитарные требования

3. Мед принимают на ветеринарно-санитарную экспертизу при наличии у владельца ветеринарно-санитарного паспорта пасеки. При продаже меда за пределами района - ветеринарного свидетельства.

4. Изготовители меда обязаны доставлять для продажи мед в чистой таре из материалов, разрешенных уполномоченным органом в области здравоохранения. Мед, доставленный в загрязненной или в не соответствующей указанным выше требованиям таре, экспертизе не подлежит.

5. Сотовый мед принимается на экспертизу запечатанным не менее чем на две трети площади сот. Соты должны быть однородного белого или желтого цвета.

## 3. Отбор проб

6. Пробы для анализа отбираются работниками аккредитованной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы, в присутствии владельца меда, согласно утвержденным методам.

7. Для исследования в аккредитованной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы меда, фасованного в мелкую тару, от каждой партии меда составляют выборку упаковочных единиц в количестве, указанном в таблице 1.

Таблица 1

**Количество отбираемых упаковочных единиц для меда, фасованного в мелкую тару, в штуках, не менее**

Количество упаковочных единиц в партии (коробки, ящики)	Количество отбираемых упаковочных единиц
1	1
2	2
От 3 до 20	3
От 21 до 30	4
От 31 до 40	5
От 41 до 50	6
От 61 до 80	8
От 81 и более	10%

8. Из каждой упаковочной единицы отбирают единицы продукции в количестве, указанном в таблице 2.

Таблица 2

**Количество отбираемых единиц продукции**

Масса нетто меда в единице продукции, г	Количество отбираемых единиц продукции, шт., не менее
До 50	20
100	10

150	7
200	5
250 и 300	4
350 и 450	3
500 и 900	2
1000 и более	1

9. Пробы меда в рамках отбирают из каждой пятой соторамки размером 5х5 см. Пробы сотового меда, удаленного из рамок, отбирают в тех же размерах из каждой упаковки.

10. Все отобранные пробы меда опечатываются, одна половина направляется в аккредитованную лабораторию ветеринарно-санитарной экспертизы, а вторая хранится до получения результатов исследования (в качестве контроля).

11. Посуда для отбираемых проб должна отвечать санитарным требованиям, закрываться стеклянными, корковыми пробками или завинчивающимися крышками.

#### **4. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы**

12. Для определения требований безопасности меда аккредитованная лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы проводит исследования по следующим показателям:

- 1) органолептические данные (цвет, аромат, вкус, консистенция и кристаллизация);
- 2) массовая доля воды;
- 3) присутствие оксиметилфурфуурола (ОМФ);
- 4) диастазная (амилазная) активность;
- 5) определение цветочной пыльцы;
- 6) общая кислотность;
- 7) массовая доля редуцирующего сахара;
- 8) содержание сахарозы (по показаниям);
- 9) наличие механических примесей (по показаниям);
- 10) содержание радиоактивных веществ.

13. Исследования по указанным показателям проводятся по методам, изложенным в стандартах, перечень которых утверждается уполномоченным органом Кыргызской Республики по стандартизации.