

Утвержден
постановлением Правительства
Кыргызской Республики
от 1 августа 2011 года N 437

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ
"О безопасности сахара"

(В редакции постановления Правительства КР от
3 февраля 2012 года N 83)

- Глава 1. Общие положения
Глава 2. Требования к безопасности сырья сахара и
предупреждение действий, вводящих в заблуждение
потребителей
Глава 3. Требования к безопасности производственных процессов
получения сахара и охране окружающей среды
Глава 4. Требования к процессам хранения, перевозки,
реализации и утилизации сахара
Глава 5. Идентификация объектов технического регулирования
Глава 6. Оценка соответствия сахара требованиям настоящего
Технического регламента
Глава 7. Ответственность за несоответствие сахара положениям
настоящего Технического регламента
Глава 8. Требования международных и национальных стандартов
Глава 9. Заключительные положения
Приложение 1. Допустимые уровни содержания потенциально опасных
веществ в сырье для производства сахара
Приложение 2. Допустимые уровни содержания потенциально опасных
веществ в сахаре
Приложение 3. Допустимые уровни содержания микроорганизмов
в сахаре
Приложение 4. Технологические средства, используемые в специальных
технологических процессах производства сахара
Приложение 5. Физико-химические показатели идентификации сахара
Приложение 6. Физико-химические показатели идентификации жидкого
сахара

Глава 1
Общие положения

1. Настоящий Технический регламент принимается в целях:
 - защиты жизни и здоровья граждан;
 - охраны окружающей среды;
 - предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей, и обеспечение достоверности информации о наименовании и потребительских свойствах сахара.
2. Настоящий Технический регламент устанавливает:
 - 1) объекты технического регулирования, перечень и описание которых содержит настоящий Технический регламент;
 - 2) требования к безопасности объектов технического регулирования;
 - 3) правила идентификации объектов технического регулирования для целей применения настоящего Технического регламента;
 - 4) правила и формы оценки соответствия и подтверждения соответствия объектов технического регулирования требованиям настоящего Технического регламента;
 - 5) требования к терминологии, упаковке, маркировке сахара, включая требования к информации о наименовании, источнике происхождения по виду сырья и потребительских свойствах, предоставляемой потребителям на упаковке сахара и в сопроводительных документах;
 - 6) требования к безопасности сахароносного сырья для производства сахара,

технологическим средствам и охране окружающей среды при производстве сахара.

3. Настоящий Технический регламент также устанавливает права и обязанности участников, регулируемых настоящим Техническим регламентом отношений.

4. Действие настоящего Технического регламента распространяется на производителей, поставщиков, перевозчиков, продавцов сахара, являющихся юридическими лицами или индивидуальными предпринимателями и осуществляющих предпринимательскую деятельность в пределах территории Кыргызской Республики, контрольные и надзорные органы, испытательные лаборатории (центры), органы по сертификации систем качества, потребителей.

5. Объектами технического регулирования, перечень и описание которых содержит настоящий Технический регламент, являются:

- 1) сахар, выпущенный в обращение на территории Кыргызской Республики;
- 2) процессы производства, хранения и перевозки сахара.

6. Перечень видов сахара, являющихся объектами технического регулирования настоящего Технического регламента, включает в себя:

- 1) сахар белый кристаллический свекловичный;
- 2) сахар белый кристаллический тростниковый;
- 3) сахар белый рафинированный свекловичный;
- 4) сахар белый рафинированный тростниковый;
- 5) сахар коричневый кристаллический свекловичный;
- 6) сахар коричневый кристаллический тростниковый;
- 7) сахар коричневый рафинированный свекловичный;
- 8) сахар коричневый рафинированный тростниковый;
- 9) сахар жидкий свекловичный;
- 10) сахар жидкий тростниковый;
- 11) сахар обогащенный свекловичный;
- 12) сахар обогащенный тростниковый;
- 13) сахарная пудра свекловичная;
- 14) сахарная пудра тростниковая;
- 15) сахар специальный.

7. Для целей настоящего Технического регламента применяются основные понятия, установленные Законом Кыргызской Республики "Об основах технического регулирования в Кыргызской Республике" (далее – Закон "О техническом регулировании"), а также следующие понятия.

- 1) Определения сахара:

сахар – пищевой продукт, представляющий собой кристаллизованную сахарозу с поляризацией не менее 97,5 градуса Международной сахарной шкалы, полученный в результате первичной или вторичной переработки сахароносного растительного сырья – сахарной свеклы или сахарного тростника;

сахар свекловичный – сахар, полученный из сахарной свеклы;

сахар тростниковый – сахар, полученный из сахарного тростника или тростникового сахара-сырца;

сахар белый – сахар без вкусоароматических добавок с поляризацией не менее 99,5 градуса Международной сахарной шкалы;

сахар коричневый – сахар с поляризацией не менее 97,5 градуса Международной сахарной шкалы, содержащий присущие исходному сырью и образующиеся в процессе переработки сахарной свеклы или тростникового сахара-сырца вещества, придающие сахару цвет от светложелтого до коричневого;

сахар кристаллический – сахар в виде отдельных кристаллов размерами более 0,2 мм;

сахарная пудра – сахар белый в виде измельченных кристаллов размерами не более 0,2 мм;

сахар рафинированный – сахар в виде отдельных кусков определенных размеров, изготовленных путем прессования кристаллического сахара или раскалывания, отлитого в форме;

сахар жидкий – водный раствор белого сахара, содержащий не менее 64 процентов сухих веществ;

сахар обогащенный – сахар белый, в который дополнительно введены вещества, повышающие его пищевую ценность: витамины, макро- и микроэлементы, аминокислоты,

растительные экстракты;

сахар специальный – вид сахара, предназначенного для использования в пищевой промышленности, в том числе при изготовлении кулинарных изделий в целях: ароматизации и оформления кондитерских изделий и десертов (ванильный сахар, сахарная пудра с ванилью), приготовления жележных кондитерских изделий и десертов (желирующий сахар), изготовления шоколада и мягких конфет (помадный сахар).

2) Определения, используемые в настоящем Техническом регламенте:

свекла сахарная – двулетнее корнеплодное сахароносное растение семейства маревых, корнеплод первого года вегетации которого используется для промышленной переработки с целью получения сахара;

сахарный тростник – многолетнее сахароносное растение семейства мятликовых, стебель которого используется для промышленной переработки с целью получения сахара;

тростниковый сахар-сырец – непищевой продукт, сырье для производства сахара, полуфабрикат переработки сахарного тростника с содержанием сахарозы по прямой поляризации менее 99,4 градуса Международной сахарной шкалы;

сироп – полуфабрикат, полученный в результате выпаривания очищенного сока при переработке сахарной свеклы;

(абзац шестой утратил силу в соответствии с постановлением Правительства КР от 3 февраля 2012 года N 83)

характерный микронутриент – натуральный пищевой компонент, содержащийся в сахароносном сырье и способный переходить в исходном или измененном виде в сахар;

раффиноза – трисахарид, характерный микронутриент сахарной свеклы и свекловичного сахара;

продукты деструкции крахмала – декстрины и мальтодекстрины со степенью полимеризации от 2 до 7, образующиеся в результате превращений крахмала в процессе переработки сахарного тростника и тростникового сахара-сырца, характерный микронутриент тростникового сахара-сырца и тростникового сахара;

диффузионный сок – сок, извлеченный из свекловичной стружки в процессе экстрагирования сахарозы водой;

клеровка – раствор тростникового сахара-сырца, сахара второй или последующих ступеней кристаллизации;

utfель – масса, состоящая из кристаллов сахара и межкристалльного раствора;

сахар второй или последующих ступеней кристаллизации – полуфабрикат, полученный в результате центрифугирования utfеля второй или последующих ступеней кристаллизации при переработке сахарной свеклы или тростникового сахара-сырца;

технологическое средство – вещество или материал, не являющиеся пищевыми ингредиентами, используемые при первичной и вторичной переработке сахароносного растительного сырья с целью осуществления специальных технологических процессов производства сахара, стабилизации их параметров, и максимально удаляемые в ходе технологического процесса, а неудаляемые количества регламентируются в сахаре и побочных продуктах;

диоксид серы – технологическое средство, используемое в процессе производства сахара для предотвращения нарастания цветности сахаросодержащих растворов;

известковое молоко – технологическое средство, очищенная водная суспензия гидроксида кальция плотностью от 1,18 грамма на кубический сантиметр до 1,20 грамма на кубический сантиметр, получаемая путем гашения извести, используемая в качестве реагента для очистки сахаросодержащих растворов методом дефекации;

известь – продукт обжига известнякового камня с содержанием активного оксида кальция не менее 90 процентов, используемый для получения известкового молока;

диоксид углерода – технологическое средство, компонент сатурационного газа, реагент для очистки сахаросодержащих растворов методом сатурации;

сатурационный газ – очищенный и охлажденный газ, полученный при обжиге известнякового камня;

известняковый камень – природная карбонатная порода, содержащая не менее 93 процентов карбоната кальция, используемая при производстве сахара для получения технологических средств – известкового молока и диоксида углерода;

технологический пар – отработанный пар из паровой турбины с заданными параметрами, используемый в процессе выпаривания сока;

побочный продукт производства сахара – полученный в процессе первичной или

вторичной переработки сахароносного растительного сырья сопутствующий продукт;

жом – побочный продукт производства сахара из сахарной свеклы, представляющий собой свекловичную стружку после экстрагирования из нее сахарозы;

меласса – побочный продукт первичной или вторичной переработки сахароносного растительного сырья, представляющий собой межкристальный раствор, отделяемый при центрифугировании утфеля последней ступени кристаллизации;

фильтрационный осадок – образующийся в процессе первичной или вторичной переработки сахароносного растительного сырья побочный продукт;

кагат – насыпь корнеплодов сахарной свеклы правильной геометрической формы трапецеидального сечения определенных размеров;

кислая жомовая вода – вода, отделяющаяся в процессе хранения сырого жома в открытом жомохранилище и содержащая продукты его брожения;

свеклоукладочная машина – многофункциональный механизм для выгрузки сахарной свеклы из автотранспорта, очистки от земли, растительных примесей и укладки ее в кагаты;

гидротранспортер – желоб, по которому сахарная свекла сплавляется на переработку потоком воды;

диффузионный аппарат – аппарат для экстрагирования сахарозы из свекловичной стружки;

выпарная установка – несколько последовательно соединенных между собой аппаратов (корпусов) для выпаривания сока с многократным использованием теплоты технологического пара, поступающего на первый корпус;

поля фильтрации – земляное очистное сооружение, предназначенное для естественной биологической очистки сточных вод сахарного производства;

заявитель – юридическое или физическое лицо (изготовитель сахара 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.

(В редакции постановления Правительства КР от 3 февраля 2012 года N 83)

Глава 2

Требования к безопасности сырья сахара и предупреждение действий, вводящих в заблуждение потребителей

8. Для производства сахара на территории Кыргызской Республики используются: сахарная свекла; тростниковый сахар-сырец; выведенный на хранение сироп собственного производства после выпарной установки при переработке сахарной свеклы; для производства сахара обогашенного, рафинированного белого, сахарной пудры используется белый сахар.

9. Сырье для производства сахара должно регулироваться в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

10. К сырью для производства сахара предъявляются следующие дополнительные требования:

1) утратил силу в соответствии с постановлением Правительства КР от 3 февраля 2012 года N 83)

2) массовая доля сахарозы в тростниковом сахаре-сырце не менее 97,0 процентов;

3) массовая доля редуцирующих веществ в тростниковом сахаре-сырце не более 0,5 процента;

4) содержание диоксида серы в тростниковом сахаре-сырце не более 20 миллиграмм на килограмм;

5) содержание продуктов деструкции крахмала в тростниковом сахаре-сырце не более 400 миллиграмм на килограмм;

6) массовая доля сухих веществ в выведенном на хранение сиропе собственного производства после выпарной установки при переработке сахарной свеклы – не менее 65 процентов, показатель активной кислотности (рН) – не менее 8,5.

(В редакции постановления Правительства КР от 3 февраля 2012 года N 83)

11. Показатели безопасности сахарной свеклы и тростникового сахара-сырца не должны превышать значений, установленных в приложении 1 к настоящему Техническому регламенту.

12. Показатели безопасности сахара не должны превышать установленный в приложении 2 к настоящему Техническому регламенту допустимый уровень.

13. Показатели микробиологической безопасности сахара не должны превышать установленный в приложении 3 к настоящему Техническому регламенту допустимый уровень.

14. Разработка и производство новых видов сахара осуществляются в соответствии с международными стандартами, или национальными стандартами, или стандартами организаций. Требования указанных стандартов к таким продуктам или к связанным с ними процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации должны соответствовать требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом.

15. Сахар, предназначенный для реализации, должен быть упакован в тару, изготовленную из экологически безопасных материалов, разрешенных специально уполномоченным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по государственному надзору в сфере обеспечения пищевой безопасности, для контакта с пищевыми продуктами.

16. Упаковка сахара должна обеспечивать его безопасность и неизменность его идентификационных признаков при обращении в течение срока годности.

17. При повреждении потребительской упаковки сахар должен быть изъят из обращения собственником продукта.

18. Сахар, фасованный в потребительскую тару, реализуемый на территории Кыргызской Республики в оптовой и розничной торговле, должен сопровождаться информацией для потребителей, соответствующей требованиям законодательства Кыргызской Республики в области защиты прав потребителей и требованиям настоящего Технического регламента. Информация для потребителей излагается на государственном и (или) официальном языках, допускается изложение информации дополнительно на других языках, при этом ее содержание должно быть идентично содержанию информации на государственном и (или) официальном языках.

19. Маркировка, наносимая на этикетку, ярлык или упаковку в соответствии с требованиями законодательства Кыргызской Республики о маркировке пищевых продуктов, должна содержать следующую информацию для потребителей:

1) наименование сахара в соответствии с требованиями настоящего Технического регламента с указанием источника происхождения по виду сырья;

2) наименование и место нахождения изготовителя и (или) организации в Кыргызской Республике, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

3) масса нетто, брутто;

4) товарный знак изготовителя;

5) пищевая ценность;

6) год изготовления и дата фасования;

7) срок годности и условия хранения;

8) номер места (для мешков);

9) номер партии для фасованной продукции, соответствующий дате фасования;

10) содержание диоксида серы при содержании в количестве, превышающем 10 миллиграмм на килограмм;

11) информация об использовании при производстве сахара сырья, технологических средств, полученных с применением генномодифицированных источников;

12) обозначение стандарта, нормативного или технического документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован сахар;

13) информацию о подтверждении соответствия сахара требованиям настоящего Технического регламента;

14) для сахара обогащенного указывается состав в порядке уменьшения массовых долей ингредиентов с обязательным указанием витаминов, макро- и микроэлементов, аминокислот, растительных экстрактов;

15) для сахарной пудры указывается наименование и максимальное количество добавленного антислеживающего агента.

20. На пакетиках сахара массой нетто от 5 до 20 грамм указывается следующая информация:

1) наименование и товарный знак изготовителя;

2) наименование сахара с указанием источника происхождения по виду сырья;

3) масса нетто;

4) обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован сахар.

21. Наименование сахара должно соответствовать понятиям, установленным настоящим Техническим регламентом, отображать истинный характер продукта, быть конкретным, раскрывать вид сахара, происхождение, дать возможность отличить данный вид сахара от других и не вводить в заблуждение потребителей.

22. Понятие "сахар обогащенный" применяется в сочетании с наименованием введенного вещества, повышающего его пищевую ценность: витаминов, макро- и микроэлементов, аминокислот, растительных экстрактов и сопровождается информацией о наличии и количестве добавленных веществ, в том числе о рекомендуемой суточной норме их потребления, а также рекомендациями по применению такого сахара. Не допускается по отношению, к сахару обогащенному применение наименования или товарного знака в виде одного слова "биопродукт" или сложных слов с использованием первой части сложных слов "био...".

23. При реализации потребителям нефасованного сахара или фасовке его в торговых помещениях в присутствии покупателя, информацию о сахаре размещают на ценнике рядом с продуктом или на листке-вкладыше, которым снабжается каждая фасованная единица.

24. Транспортная маркировка при групповой упаковке сахара дополнительно должна включать манипуляционный знак "Беречь от влаги".

25. На каждую транспортную тару жидкого сахара масляной краской наносят трафарет с указанием ее вместимости и массы.

26. Сахар, соответствие которого подтверждено требованиям настоящего Технического регламента, маркируются знаком соответствия техническому регламенту.

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

28. Графическое изображение знака соответствия устанавливает Правительство Кыргызской Республики.

29. Способы и место нанесения знака соответствия Техническому регламенту определяет изготовитель продукции самостоятельно.

30. Применение знака соответствия Техническому регламенту к сахару, соответствие которого требованиям настоящего Технического регламента не подтверждено, не допускается.

Глава 3

Требования к безопасности производственных процессов получения сахара и охране окружающей среды

31. Оценка соответствия требований безопасности технологических процессов производства сахара осуществляется при их проектировании, а контроль за соблюдением таких требований при организации производства изготовителем.

32. В процессе производства сахара должны соблюдаться общие требования безопасности, содержащиеся в соответствующих технических регламентах Кыргызской Республики.

33. В процессе разгрузки сахарной свеклы свеклоукладочная машина должна производить разгрузку автотранспорта только тех типов, которые указаны в ее техническом паспорте и инструкции завода-изготовителя.

34. Забор сахарной свеклы из кагатов и тростникового сахара-сырца из насыпи необходимо производить, не допуская образования в них сводов и навесов.

35. Для равномерного сплава сахарной свеклы из кагатов в лоток гидротранспортера необходимо обеспечить подачу воды в гидрант под давлением 0,3 мегапаскаля, с наступлением морозов (температура ниже минус 5 градусов Цельсия) - до 0,4 мегапаскалей.

36. В процессе экстрагирования сахарозы при эксплуатации диффузионного аппарата необходимо предотвращать образование пены в аппарате добавлением пеногасителя. Подача антисептика и пеногасителя в диффузионный аппарат должна производиться по коммуникациям, исключая контакт с человеком.

37. В процессах очистки диффузионного сока и раствора тростникового сахара-сырца подача диоксида углерода в аппараты сатурации и диоксида серы в аппараты сульфитации должна осуществляться с использованием оборудования в герметичном исполнении,

оснащенного запорной арматурой с дистанционным управлением.

38. В процессе центрифугирования утфелей при эксплуатации центрифуг периодического действия необходимо поддерживать содержание сухих веществ в утфеле от 92 до 93 процентов, при эксплуатации непрерывно действующих центрифуг – от 92 до 95 процентов.

39. Приготовление растворов химических реагентов необходимо производить в закрытых мешалках, оборудованных вытяжным устройством.

40. При проведении процессов сушки и рассеивания сахара концентрация сахарной пыли в воздухе не должна превышать нижний концентрационный предел взрываемости – 10 грамм в одном кубическом метре.

41. При укладке на хранение сахара белого в мешках следует формировать штабели высотой:

1) 36 рядов – кристаллический сахар, упакованный в полипропиленовые мешки с вкладышами;

2) 4 метра – кристаллический сахар, упакованный в мешки по 25 кг и транспортные пакеты;

3) 2 метра – сахарная пудра, упакованная в мешки.

42. В процессе укладки мешков с сахаром в штабель необходимо применять во всех четырех углах штабеля прокладки из ткани или сухих чистых досок, укладываемые в интервале по высоте от 10 до 12 рядов мешков.

43. Запрещается производить разборку штабеля мешков с сахаром с нижних рядов для ускоренного обрушения его верхних рядов и с образованием крутых отвесных стенок.

44. Технологические средства, используемые при производстве сахара, должны соответствовать требованиям, установленным техническими регламентами Кыргызской Республики, и/или национальным стандартам.

45. В производстве сахара настоящим Техническим регламентом допускается использование технологических средств, приведенных в приложении 4.

46. В производстве сахарной пудры разрешается использование в качестве антислеживающих агентов: крахмала – до 5 процентов; трикальцийфосфата, карбоната магния, двуокиси кремния, силиката кальция, трисиликата магния, алюмосиликата натрия, алюмосиликата кальция – с максимальным уровнем 1,5 процента отдельно или в комбинации.

47. В производстве белого сахара не допускается использование антимикробного средства формальдегида, красителей и ароматизаторов.

48. Охрана окружающей среды при производстве сахара обеспечивается выполнением требований законодательства Кыргызской Республики в области экологической безопасности, а также соблюдением требований настоящего Технического регламента.

49. (Утратил силу в соответствии с постановлением Правительства КР от 3 февраля 2012 года N 83)

50. Кагатное поле должно иметь твердое покрытие и устройство для отвода сточных вод.

51. Тяжелые примеси из камеловушек должны вывозиться на площадки, не пригодные для земледелия.

Глава 4

Требования к процессам хранения, перевозки, реализации и утилизации сахара

52. Хранение сахара осуществляется в течение срока годности в условиях, устанавливаемых настоящим Техническим регламентом или изготовителем, при которых обеспечивается сохранность сахара в соответствии с показателями безопасности, установленными настоящим Техническим регламентом.

53. Склады для хранения сахара должны соответствовать требованиям, изложенным в настоящем Техническом регламенте.

54. Не допускается хранение сахара вместе с другими материалами и продуктами с резким и специфическим запахом.

55. Сахар белый, за исключением сахарной пудры, и сахар коричневый в упаковке должны храниться при температуре воздуха в складе не выше 40 градусов Цельсия и относительной влажности воздуха не выше 75 процентов – для рафинированного сахара

и не выше 70 процентов - для кристаллического.

56. Сахар белый кристаллический, за исключением сахарной пудры, должен храниться в силосах при температуре воздуха не выше 25 градусов Цельсия и не ниже 20 градусов Цельсия и относительной влажности воздуха не выше 60 процентов и не ниже 40 процентов.

57. Сахарная пудра должна храниться во влагонепроницаемой упаковке при температуре от 18 градусов до 20 градусов Цельсия.

58. Сахар жидкий должен храниться при температуре не выше 40 градусов Цельсия и не ниже минус 20 градусов Цельсия.

59. Сахар белый, направляемый на длительное хранение, не должен содержать влаги более: кристаллический - 0,10 процента; рафинированный - 0,25 процента.

60. Срок годности сахара:

- 1) белого кристаллического - не более 4 лет от даты изготовления;
- 2) белого рафинированного - не более 2 лет от даты изготовления;
- 3) сахарной пудры - не более 1,5 лет от даты изготовления;
- 4) сахара коричневого - не более 2 лет от даты изготовления.

61. Сахар, предназначенный для реализации, должен быть расфасован, упакован в тару и (или) упаковки, изготовленные из экологически безопасных материалов, разрешенных Департаментом государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Кыргызской Республики для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих безопасность и сохранность потребительских свойств сахара в течение срока его годности таким способом, который позволяет обеспечить сохранение его безопасности при перевозке и реализации.

62. Процессы перевозки и реализации сахара должны осуществляться в условиях, обеспечивающих его безопасность согласно требованиям настоящего Технического регламента и законодательства Кыргызской Республики в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

63. При обнаружении несоответствия сахара требованиям настоящего Технического регламента по вине изготовителя, сахар возвращается организации-производителю. При обнаружении несоответствия сахара по вине поставщиков, перевозчиков или продавцов, ответственность за его утилизацию возлагается на них.

64. В случае превышения предельно допустимых уровней токсичных элементов, пестицидов в сахаре он подлежит утилизации путем переработки на сахарном заводе.

Глава 5

Идентификация объектов технического регулирования

65. Идентификация объектов технического регулирования проводится в целях:

- 1) отнесения объектов технического регулирования к сфере применения настоящего Технического регламента;
- 2) установления соответствия сахара, в том числе его наименований и идентификационных показателей, требованиям настоящего Технического регламента;
- 3) установления соответствия сахара сведениям, содержащимся в информации для потребителей, декларации о соответствии, предоставленных изготовителем или продавцом.

66. Идентификация сахара проводится в случаях, когда в составе информации, содержащейся в маркировке конкретного вида сахара, представлено неполное его описание или необходимо подтверждение достоверности описания, а также при подтверждении соответствия сахара требованиям настоящего Технического регламента.

67. Идентификация сахара проводится:

- 1) специально уполномоченным государственным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по государственному надзору;
- 2) юридическими и физическими лицами в инициативном порядке при необходимости установления соответствия сахара представленной о нем информации, а также при возникновении сомнений в достоверности такой информации или в целях предварительной оценки сахара.

68. Идентификация сахара проводится по признакам, указанным в соответствующем стандарте, в соответствии с которым изготовлен сахар, а также по описаниям, представленным изготовителем или продавцом.

(В редакции постановления Правительства КР от 3 февраля 2012 года N 83)

69. В качестве описания сахара могут быть использованы технические регламенты, международные стандарты, национальные стандарты или стандарты организаций, сопроводительные документы на сахар, договоры поставок, контракты, спецификации на сахар, информация на этикетках потребительских упаковок и другие содержащие описание сахара документы.

70. В зависимости от задач и специфики идентификации сахара используются следующие процедуры идентификации:

- 1) экспертиза документов, в соответствии с которыми произведен сахар;
- 2) испытания образцов сахара;
- 3) экспертиза документов и испытания образцов сахара.

71. При проведении идентификации сахара путем экспертизы, указанных в пункте 70 настоящего Технического регламента, документов, в целях установления соответствия сахара определенному виду, конкретной партии сахара, осуществляется исследование сопроводительных документов на сахар и их соответствие маркировке на потребительской упаковке и транспортной таре, внешнему виду идентифицируемого сахара и упаковки.

72. При недостаточности или недостоверности информации, полученной при экспертизе, указанной в пункте 70 настоящего Технического регламента, документов, а также при подтверждении соответствия сахара требованиям настоящего Технического регламента проводятся исследования (испытания) сахара по следующим показателям:

1) органолептическим - по вкусу (вкус сладкий, без постороннего привкуса и запаха, как в сухом сахаре, так и в его водном растворе), по цвету (от белого до белого с оттенком, соответствующим введенному растительному экстракту и от светло-желтого до коричневого в зависимости от вида сахара), по внешнему виду (кристаллический - сыпучий без комков, рафинированный - в виде кусков определенной формы, жидкий - в виде сиропообразной жидкости), чистоте раствора (раствор сахара должен быть прозрачным без нерастворимого осадка, механических или других посторонних примесей) и другим органолептическим показателям, указанным в стандартах, нормативных и (или) технических документах на производство конкретного вида сахара и (или) в иных содержащих описание такого вида сахара, документах;

2) физико-химическим - по поляризации, цветности, массовой доле влаги, массовой доле золы и другим физико-химическим показателям, указанным в стандартах, нормативных и (или) технических документах на производство конкретного вида сахара и (или) в иных содержащих описание такого вида сахара документах;

3) источнику происхождения - свекловичный (из сахарной свеклы) или тростниковый (из сахарного тростника или тростникового сахара-сырца) по характерному микронутриентному составу сырья: присутствие в сахаре тростниковом продуктов деструкции крахмала и отсутствие раффинозы; присутствие в сахаре свекловичном раффинозы и отсутствие продуктов деструкции крахмала.

73. Сахар, не отвечающий требованиям настоящего Технического регламента по наименованию и показателям идентификации, классифицируют как фальсифицированный и исключают из оборота.

74. Для идентификации процессов производства, хранения и перевозки в целях их отнесения к сфере действия настоящего Технического регламента любое заинтересованное лицо обязано убедиться, что данные процессы обеспечивают производство, хранение и перевозку сахара, указанного в пункте 6 настоящего Технического регламента.

Глава 6

Оценка соответствия сахара требованиям настоящего Технического регламента

75. Формы оценки соответствия.

1. Сахар, находящийся в обращении на территории Кыргызской Республики, в том числе импортный, должен соответствовать требованиям настоящего Технического регламента.

2. Оценка соответствия сахара требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом, проводится в формах:

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

76. Физические или юридические лица, осуществляющие производство сахара, 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.

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

78. Программа производственного контроля должна содержать:

- контролируемые параметры технологических процессов и периодичность их контроля;
- контролируемые параметры сырья, технологических и вспомогательных материалов, готовой продукции по требованиям безопасности, признаки идентификации;
- условия хранения и транспортирования, сроки годности и периодичность контроля;
- графики и режимы уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;
- графики и режимы технического обслуживания оборудования и инвентаря;
- пути возврата, доработки и переработки продукции;
- мероприятия по обеспечению гигиены персонала;
- контролируемые пункты потенциальных загрязнений (критические контрольные точки);
- процедуру отзыва (изъятия из оборота) продукции;
- другие режимы, программы и процедуры, обеспечивающие предупреждение недопустимых рисков.

79. Внесение изменений в программу производственного контроля осуществляется в случаях организационных, инженерных или технических изменений условий производства, технологических процессов или изменения условий реализации изготавливаемой продукции.

80. Производственный контроль должен сопровождаться проведением испытаний сахара на соответствие требованиям настоящего Технического регламента. Испытание проводится в аккредитованной испытательной лаборатории (центре) независимо от форм собственности.

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

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

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

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

2) схема Д 2 - рекомендуется применять при принятии декларации о соответствии сахара 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 сахара, 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 сахара.

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

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

86. В качестве доказательной базы могут использоваться:

- 1) техническая документация;

- 2) результаты собственных испытаний и измерений;
- 3) сертификаты соответствия или протоколы испытаний на сырье, материалы, комплектующие изделия;
- 4) документы, предусмотренные для сахара нормативными правовыми актами и выданные уполномоченными государственными органами (гигиенические заключения, заключения о пожарной безопасности и др.);
- 5) другие документы, послужившие основанием для заявления о соответствии декларируемого сахара положениям настоящего Технического регламента.

87. Декларация о соответствии принимается на срок, установленный заявителем исходя из планируемого периода выпуска сахара, или срока реализации их партии, но не более 3 лет.

88. Декларация о соответствии принимается в отношении конкретного вида сахара или группы однородных их видов, выпускаемых одним изготовителем и декларируемых по требованиям безопасности настоящего Технического регламента. При этом к декларации о соответствии на группу однородной продукции оформляется приложение, содержащее перечень продукции, на которую распространяется ее действие или дополнительные сведения, не вошедшие в декларацию о соответствии.

89. Принятая декларация о соответствии сахара положениям настоящего Технического регламента в течение трех дней должна быть зарегистрирована специально уполномоченным органом по государственному надзору, определяемым Правительством Кыргызской Республики в установленном порядке.

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

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

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

91. Государственный надзор за соблюдением положений Технического регламента осуществляется на стадии производства и обращения сахара в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

92. Порядок проведения государственного надзора устанавливается законодательством Кыргызской Республики.

Введение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов при производстве обеспечивается физическими и юридическими лицами, осуществляющими его производство, обязанными создавать, документировать, внедрять и поддерживать в рабочем состоянии эффективную систему менеджмента безопасности пищевых продуктов, а также осуществлять производственный контроль на каждом этапе производственно-технологического процесса на основе системы анализа опасных рисков и критических контрольных точек или системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.

Декларирование соответствия сахара, предусмотренное в настоящем Техническом регламенте, осуществляется до момента внедрения производителем и подтверждения системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на предприятии, выпускающем сахар.

93. Полученные за пределами Кыргызской Республики документы об оценке соответствия, знаке соответствия, протоколы испытаний ввозимого сахара признаются в соответствии с международными договорами и межгосударственными соглашениями, вступившими в установленном законом порядке в силу, участницей которых является Кыргызская Республика.

Глава 7

Ответственность за несоответствие сахара положениям настоящего Технического регламента

94. Ответственность в соответствии с законодательством Кыргызской Республики за несоответствие сахара, процессов его производства, хранения и перевозки требованиям настоящего Технического регламента возлагается на производителей, поставщиков, перевозчиков, продавцов сахара, являющихся юридическими лицами или индивидуальными предпринимателями и осуществляющих предпринимательскую деятельность в пределах территории Кыргызской Республики.

95. В случае неисполнения предписаний специально уполномоченного органа по государственному надзору, определяемого Правительством Кыргызской Республики, об устранении выявленных при осуществлении процессов производства, хранения, перевозки, реализации, утилизации нарушений положений технических регламентов производитель, поставщик, перевозчик, продавец сахара, являющиеся юридическими лицами или индивидуальными предпринимателями, несут ответственность в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

96. Возмещение вреда, связанного с неисполнением положений настоящего Технического регламента, осуществляется производителем, поставщиком, перевозчиком, продавцом сахара в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

При этом производитель, поставщик, перевозчик, продавец сахара должны принимать меры по недопущению причинения вреда другим людям, их имуществу, окружающей среде в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

97. Обязанность производителя, поставщика, перевозчика, продавца сахара по возмещению вреда не может быть ограничена договором или односторонним заявлением, заключенным до возникновения оснований для возмещения.

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

98. Устранение недостатков, утилизация недоброкачественных и опасных продуктов и перевозка их к месту устранения недостатков или к месту утилизации осуществляется производителем, поставщиком, перевозчиком, продавцом и за его счет.

Глава 8

Требования международных и национальных стандартов

99. Требования международных стандартов в отношении сахара, процессов его производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации применяются в порядке, установленном законодательством Кыргызской Республики о техническом регулировании и на основе международных договоров, вступивших в силу в установленном законодательством Кыргызской Республики порядке, участницей которых является Кыргызская Республика.

100. Требования национальных стандартов в отношении сахара, процессов его производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации применяются в добровольном порядке и в части, не противоречащей требованиям настоящего Технического регламента.

101. Национальный орган по стандартизации до вступления в силу настоящего Технического регламента утверждает перечень международных, а в случае их отсутствия – региональных и национальных стандартов, содержащих правила и методы испытаний (измерений), в том числе методы отбора проб, применяемых в процедурах оценки соответствия в соответствии с настоящим Техническим регламентом.

Глава 9

Заключительные положения

102. До вступления в силу настоящего Технического регламента сахар, производимый на территории Кыргызской Республики и импортируемый на ее территорию, должен соответствовать требованиям действующего законодательства Кыргызской Республики.

103. Документы, подтверждающие соответствие, принятые до дня вступления в силу настоящего Технического регламента, считаются действительными до окончания срока их действия.

Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ
в сырье для производства сахара

Показатель	Допустимый уровень, мг/кг не более	
	сахарная свекла	тростниковый сахар-сырец
Токсичные элементы:		
- свинец;	0,3	0,5
- мышьяк;	0,2	1,0
- кадмий;	0,04	0,05
- ртуть.	0,01	0,01
Пестициды:		
- гексахлорциклогексан ((альфа), (бета), (гамма) - изомеры);	0,1	0,005
- ДДТ(*) и его метаболиты.	0,1	0,005
Радионуклиды:		
- цезий-137;	140 Бк/кг	140 Бк/кг
- стронций-90	100 Бк/кг	100 Бк/кг

(*) ДДТ - дихлордифенил-трихлорэтан, инсектицид.

Приложение 2

Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ в сахаре

Продукт	Потенциально опасные вещества	Допустимый уровень, мг/кг, не более
Сахар белый	Токсичные элементы:	
Сахар коричневый	- свинец;	0,5
Сахар обогатенный	- мышьяк;	1,0
Сахар специальный	- кадмий;	0,05
	- ртуть.	0,01
	Пестициды:	
	- гексахлорциклогексан ((альфа), (бета), (гамма) - изомеры);	0,005
	- ДДТ(*) и его метаболиты.	0,005
	Радионуклиды:	
	- цезий-137;	140 Бк/кг
	- стронций-90.	100 Бк/кг
	Диоксид серы	15
	Ферропримеси	0,0003%

(*) ДДТ - дихлордифенил-трихлорэтан, инсектицид.

Приложение 3

Допустимые уровни содержания микроорганизмов в сахаре

Продукт	КМАФАнМ (*), КОЕ (**)/г, не более	Микроско- пические грибы, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более	Масса продукта, в которой не допускаются	
				БГКП (***) (коли-фор- мы)	патогенные, в том числе сальмонеллы
Сахар белый Сахар коричневый Сахар обогащенный	1,0x10 ³	10	10	1	25
Сахар жидкий	1,5x10 ³	50	50	1	25

(*) КМАФАнМ – количество мезофильных аэробных микроорганизмов и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

(**) КОЕ – колониеобразующие единицы.

(***) БГКП – бактерии группы кишечных палочек.

Приложение 4

Технологические средства, используемые в специальных технологических процессах производства сахара

Наименование технологического средства	Назначение технологического средства	Технологический процесс, стадия использования технологического средства
1	2	3
Химические реагенты: – известковое молоко Ca(OH) ₂ ; – диоксид углерода CO ₂ ; – ортофосфорная кислота H ₃ PO ₄ ; – диоксид серы SO ₂ ; – фосфат натрия Na ₃ PO ₄ ; – карбонат натрия Na ₂ CO ₃ ;	Обеспечение протекания реакций разложения, коагуляции, комплексообразования, адсорбции на образующемся осадке примесей, сопутствующих сахарозе, извлеченных из сахароносного растительного сырья и образовавшихся в процессе переработки. Предотвращение нарастания цветности сока при выпаривании и снижение вязкости сиропа и клеровки. Обеспечение полноты осаждения солей кальция на второй сатурации при низкой натуральной щелочности сока первой сатурации.	Дефекация, сатурация, фосфотация. Сульфитация сока, сиропа, клеровки. Вторая сатурация.

<p>- серная кислота H₂SO₄;</p> <p>- сульфат кальция (гипс) CaSO₄</p>	<p>Корректировка pH питательной воды при использовании аммиачных конденсатов или их смеси с барометрической водой.</p> <p>Повышение сухих веществ прессованного жома</p>	<p>Подготовка питательной воды для экстрагирования сахарозы.</p> <p>Подготовка жомпрессовой воды для экстрагирования сахарозы</p>
Коагулянты	Укрупнение коллоидных частиц в результате их слипания	Подготовка питательной воды для экстрагирования сахарозы
Флокулянты	Агрегирование частиц взвесей в результате адсорбции на макромолекуле высокомолекулярного соединения (флокулянта)	Отстаивание сока, транспортно-моечной воды, подготовка питательной воды для экстрагирования сахарозы
Фильтровальные перегородки	Разделение суспензии сока, сиропа, клеровки на твердую (фильтрационный осадок) и жидкую фазы	Фильтрация сока, сиропа, клеровки
Фильтрующие средства: - перлит; - кизельгур	Создание намывного фильтрующего слоя, обеспечивающего удаление мелкодисперсных частиц из сиропа и клеровки	Фильтрация сиропа и клеровки
Сорбенты	Адсорбция красящих веществ сиропа и клеровки	Обесцвечивание сиропа и клеровки
Ионообменные смолы	Удаление сопутствующих сахарозе примесей, солей кальция и красящих веществ из сахаросодержащих растворов	Деминерализация сока и сиропа, умягчение сока, обесцвечивание сиропа и клеровки
Пеногасители	Предотвращение или снижение пенообразования в сахаросодержащих растворах	Экстрагирование сахарозы, очистка и фильтрация соков, сиропов, клеровок, выпаривание сока, кристаллизация сахарозы
Поверхностно-активные вещества	Снижение вязкости утфелей, предотвращение пенения	Уваривание и кристаллизация утфелей
Антинакипины	Ингибирование процесса накипеобразования в выпарной установке	Выпаривание сока
Затравочные материалы	Образование центров кристаллизации сахарозы	Уваривание утфелей

	в пересыщенном сахаросодержащем растворе	
Ферментные препараты: - амилаза, - декстраназа	Разрушение полимерных цепей крахмала тростникового сахара-сырца, декстрана сахарной свеклы и тростникового сахара-сырца в полуфабрикатах производства сахара	Одна из стадий технологического процесса перед фильтрованием сахаросодержащего раствора
Антимикробные средства	Уничтожение или подавление развития микроорганизмов	Хранение, подача в переработку и мойка сахарной свеклы, экстрагирование сахарозы, клерование тростникового сахара-сырца
Ингибиторы роста	Замедление процессов прорастания корнеплодов	Хранение сахарной свеклы
Консерванты	Подавление развития микроорганизмов и предотвращение микробиологической порчи корнеплодов сахарной свеклы	Хранение сахарной свеклы
Антислеживающие агенты	Предотвращение комкообразования и сохранение сыпучести сахарной пудры	Хранение сахарной пудры

Приложение 5

Физико-химические показатели идентификации сахара

(Утратили силу
в соответствии с постановлением Правительства КР
от 3 февраля 2012 года N 83)

Приложение 6

Физико-химические показатели идентификации жидкого сахара

(Утратили силу
в соответствии с постановлением Правительства КР
от 3 февраля 2012 года N 83)