**Технический регламент на соковую продукцию**

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ НА СОКОВУЮ ПРОДУКЦИЮ ИЗ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ  
  
Принят Государственной Думой 10 октября 2008 года  
  
Одобрен Советом Федерации 15 октября 2008 года  
  
 Глава 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ  
  
Статья 1. Сфера применения настоящего Федерального закона  
  
1. Настоящий Федеральный закон устанавливает:  
  
1) обязательные требования к соковой продукции из фруктов и (или) овощей, находящейся в обращении на территории Российской Федерации, в том числе импортной соковой продукции из фруктов и (или) овощей;  
  
2) обязательные требования к связанным с требованиями к соковой продукции из фруктов и (или) овощей процессам производства, хранения, перевозки и реализации;  
  
3) правила идентификации соковой продукции из фруктов и (или) овощей для целей применения настоящего Федерального закона; 4) правила и формы оценки соответствия и подтверждения соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей требованиям, установленным настоящим Федеральным законом;  
  
5) требования к маркировке соковой продукции из фруктов и (или) овощей.  
  
2. Настоящий Федеральный закон регулирует отношения, возникающие при применении и исполнении обязательных требований к соковой продукции из фруктов (включая ягоды) и (или) овощей и (или) к связанным с этими требованиями процессам производства, хранения, перевозки и реализации, в том числе при оценке соответствия соковой продукции из фруктов (включая ягоды) и (или) овощей требованиям, установленным настоящим Федеральным законом.  
  
3. При применении настоящего Федерального закона учитываются требования, установленные международными договорами Российской Федерации, настоящим Федеральным законом, другими федеральными законами, указами Президента Российской Федерации, постановлениями Правительства Российской Федерации, устанавливающими обязательные требования к пищевым продуктам и продовольственному сырью (далее - сырье), в том числе к компонентам, физиологически функциональным пищевым компонентам, пищевым добавкам, технологическим средствам, ароматизаторам, маркировке пищевых продуктов, материалам упаковки и оборудования для производства пищевых продуктов.  
  
Статья 2. Цели настоящего Федерального закона Целями настоящего Федерального закона являются защита жизни и здоровья граждан и предупреждение действий, вводящих в заблуждение потребителей соковой продукции из фруктов и (или) овощей.  
  
Статья 3. Объекты технического регулирования, в отношении которых применяется настоящий Федеральный закон  
  
1. К объектам технического регулирования, в отношении которых применяется настоящий Федеральный закон, относятся соковая продукция из фруктов и (или) овощей, указанная в статье 4 настоящего Федерального закона, и связанные с требованиями к ней процессы производства, хранения, перевозки и реализации.  
  
2. Объектом технического регулирования, в отношении которого не применяется настоящий Федеральный закон, является соковая продукция из фруктов и (или) овощей, произведенная в домашних условиях и не предназначенная для реализации.  
  
Статья 4. Основные понятия, используемые в настоящем Федеральном законе Для целей настоящего Федерального закона устанавливаются следующие основные понятия:  
  
**1) сок**- жидкий пищевой продукт, который несброжен, 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 ароматообразующие фруктовые вещества и (или) концентрированные натуральные ароматообразующие овощные вещества, фруктовая и (или) овощная мякоть, и (или) фруктовое и (или) овощное пюре, 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 непосредственно из свежих или сохраненных свежими фруктов и (или) овощей путем их механической обработки;  
  
б) свежеотжатый сок - сок прямого отжима, произведенный из свежих или сохраненных свежими фруктов 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 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 ароматообразующие 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 восстановленных соков;  
  
**2) фруктовый и (или) овощной нектар**- жидкий пищевой продукт, который несброжен, 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 Федеральному закону. В такой нектар могут быть добавлены фруктовая и (или) овощная мякоть и (или) клетки цитрусовых фруктов, концентрированные натуральные ароматообразующие вещества одноименных фруктов и (или) концентрированные натуральные ароматообразующие 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;  
  
**3) фруктовый и (или) овощной сокосодержащий напиток**- жидкий пищевой продукт, который несброжен, 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;  
  
**4) 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;  
  
**5) 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;  
  
**6) фруктовое и (или) овощное пюре**- пищевой продукт, который несброжен, 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;  
  
**7) 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. В концентрированное фруктовое и (или) овощное пюре могут быть добавлены концентрированные натуральные ароматообразующие вещества одноименных фруктов или овощей;  
  
**8) натуральные ароматообразующие 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 соответствующих фруктов или овощей и (или) соков из них;  
  
**9) концентрированные натуральные ароматообразующие фруктовые или овощные вещества**- жидкие продукты, в которых содержатся натуральные ароматообразующие фруктовые или овощные вещества, произведенные с использованием физических способов из соответствующих 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 ароматообразующие 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;  
  
**10) 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;  
  
**11) 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;  
  
**12) 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 ароматообразующие фруктовые или овощные вещества, клетки цитрусовых фруктов, фруктовая и (или) овощная мякоть;  
  
**13) 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;  
  
**14) обогащенная соковая продукция из фруктов и (или) овощей** -соковая продукция из фруктов и (или) овощей, в состав которой входят физиологически функциональные пищевые компоненты;  
  
**15) технологическое средство**- вещество или материал либо их производное (за исключением оборудования, посуды и упаковочных материалов), которые используются при производстве сырья, соковой продукции из фруктов и (или) овощей в определенных технологических целях и после их достижения удаляются из такого сырья, такой соковой продукции или остаточные количества которых не оказывают технологическое воздействие на готовую продукцию;  
  
**16) консервирование соковой продукции из фруктов и (или) овощей**- процессы теплофизической обработки соковой продукции из фруктов и (или) овощей и последующего помещения ее в герметично укупориваемую упаковку, обеспечивающие микробиологическую стабильность и безопасность такой продукции при ее хранении в нормальных условиях (не в холодильнике);  
  
**17) 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 Федерального закона.  
  
Статья 5. Правила идентификации соковой продукции из фруктов и (или) овощей  
  
1. Для целей установления принадлежности соковой продукции из фруктов и (или) овощей к числу объектов технического регулирования, в отношении которых применяется настоящий Федеральный закон, 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 товарно-сопроводительных документах, с предусмотренными статьей 4 настоящего Федерального закона наименованиями видов соковой продукции из фруктов и (или) овощей.  
  
2. В целях установления фальсификации соковой продукции из фруктов и (или) овощей и ее несоответствия 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 указанные в статье 4 настоящего Федерального закона признаки видов соковой продукции из фруктов и (или) овощей; 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 сведения о возможных природных свойствах химического состава соков и фруктовых и (или) овощных пюре с учетом характерных для них сортовых, географических, климатических, сельскохозяйственных и технологических факторов.  
  
Глава 2. ТРЕБОВАНИЯ К СОКОВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ФРУКТОВ И (ИЛИ) ОВОЩЕЙ  
  
Статья 6. Требования к безопасности соковой продукции из фруктов и (или) овощей  
  
1. Соковая продукция из фруктов и (или) овощей, находящаяся в обращении на территории Российской Федерации, не должна причинять вред жизни или здоровью граждан и должна соответствовать требованиям к безопасности соковой продукции из фруктов и (или) овощей, установленным в приложении 1 к настоящему Федеральному закону в части гигиенических и микробиологических показателей. Определение показателей безопасности смешанной соковой продукции из фруктов и (или) овощей осуществляется исходя из соотношения массовых долей их отдельных компонентов с учетом как этих массовых долей, так и нормативов допустимых уровней вредных веществ.  
  
2. 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.  
  
3. Материалы, из которых произведена упаковка и которые контактируют с соковой продукцией из фруктов и (или) овощей, должны соответствовать требованиям, установленным соответствующими техническими регламентами.  
  
4. Наличие в соковой продукции из фруктов и (или) овощей патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные или паразитарные заболевания либо представляющих опасность для здоровья человека и (или) животных, не допускается.  
  
Статья 7. Требования к безопасности соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детского питания и ее пищевой ценности  
  
1. Соковая продукция из фруктов и (или) овощей для детского питания должна соответствовать требованиям к безопасности, установленным в приложении 1 к настоящему Федеральному закону в части гигиенических и микробиологических показателей, а также требованиям к ее безопасности, установленным настоящей статьей.  
  
2. При производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детского питания не допускается использование фруктов и (или) овощей, содержащих генно-инженерно-модифицированные организмы, а также добавление компонентов и пищевых добавок, содержащих генно-инженерно-модифицированные организмы, подсластителей (за исключением специализированной соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детей, больных сахарным диабетом) и других компонентов и пищевых добавок (за исключением указанных в статьях 8 и 9 настоящего Федерального закона компонентов и пищевых добавок).  
  
3. Добавление ароматизаторов и подкрашивающих экстрактов в соковую продукцию из фруктов и (или) овощей для детей раннего возраста не допускается.  
  
4. 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 и для этой продукции с добавлением фруктов (за исключением соковой продукции из моркови и (или) тыквы);  
  
в) не менее чем 4 процента и не более чем 11 процентов для соковой продукции из моркови и (или) тыквы;  
  
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.  
  
5. Массовая доля этилового спирта в соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детского питания не должна превышать 0,2 процента.  
  
6. 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 соковой продукции из цитрусовых 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).  
  
7. 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).  
  
8. Соковая продукция из фруктов и (или) овощей для детей раннего возраста, содержащая фруктовую и (или) овощную мякоть, должна быть гомогенизированной.  
  
9. Соковая продукция из фруктов и (или) овощей для детей раннего возраста должна выпускаться в обращение в упаковках не более чем 0,35 литра.  
  
Статья 8. Требования к компонентам и пищевым добавкам, используемым при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей  
  
1. 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 настоящей статье и приложении 3 к настоящему Федеральному закону. 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 одноименных восстановленном соке или во фруктовом и (или) в овощном пюре в соответствии с требованиями, установленными в приложении 2 к настоящему Федеральному закону.  
  
2. При производстве фруктовых и (или) овощных сокосодержащих напитков допускается наряду с указанными в настоящей статье и приложении 3 к настоящему Федеральному закону компонентами и пищевыми добавками использование других компонентов и пищевых добавок в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.  
  
3. Вода, входящая в состав соковой продукции из фруктов и (или) овощей, должна удовлетворять требованиям, предъявляемым к питьевой воде соответствующим техническим регламентом. Питьевая вода, используемая для восстановления соков, должна содержать дополнительно нитраты не более чем 25 миллиграммов на один литр, натрий не более чем 50 миллиграммов на один литр.  
  
4. Для обогащения соков, фруктовых и (или) овощных нектаров, фруктовых и (или) овощных сокосодержащих напитков допускается использование физиологически функциональных пищевых компонентов, наименования которых указаны в части 5 настоящей статьи. Соковая продукция из фруктов и (или) овощей является обогащенной, если содержание в 300 миллилитрах такой продукции хотя бы одного физиологически функционального пищевого компонента составляет не менее чем 15 процентов и не более чем 50 процентов от установленной соответствующим техническим регламентом рекомендуемой суточной потребности в указанных компонентах.  
  
5. В качестве физиологически функциональных пищевых компонентов 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 физиологически функциональных пищевых компонентов 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 компонентов в целях замещения растворимых сухих веществ сока не допускается. 6. Используемые при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей концентрированные натуральные ароматообразующие фруктовые или овощные вещества получают в процессе производства концентрированного сока в виде жидкого дистиллята, а также переработки 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 ароматообразующем фруктовом или овощном веществе служат растворителями и не выделяются как составная часть аромата из фруктов или овощей и (или) соков из них. В отдельных случаях при производстве концентрированных натуральных ароматообразующих фруктовых или овощных веществ в качестве технологического средства может быть использован пропиленгликоль. Концентрированные натуральные ароматообразующие фруктовые или овощные вещества не относятся ни к ароматизаторам, ни к пищевым добавкам.  
  
7. Добавление концентрированных натуральных ароматообразующих фруктовых или овощных веществ в свежеотжатые соки запрещается. Использование ароматизаторов, в том числе натуральных, искусственных ароматизаторов, ароматизаторов, идентичных натуральным ароматизаторам, при производстве соков, фруктовых и (или) овощных нектаров, фруктовых и (или) овощных пюре, концентрированных соков и концентрированных фруктовых и (или) овощных пюре запрещается.  
  
8. Добавление концентрированных натуральных ароматообразующих фруктовых или овощных веществ, и (или) натуральных, искусственных ароматизаторов, ароматизаторов, идентичных натуральным ароматизаторам, и (или) красителей, и (или) других компонентов, соответствующих требованиям, установленным соответствующими техническими регламентами, во фруктовые и (или) в овощные сокосодержащие напитки при их производстве допускается.  
  
9. Использование концентрированных натуральных ароматообразующих фруктовых или овощных веществ и (или) натуральных ароматизаторов допускается при производстве морсов.  
  
10. 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.  
  
11. Мед может быть использован при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей. В случае добавления меда в сок количество меда не должно превышать 5 процентов от массы готовой продукции, и такое добавление не должно осуществляться в целях замещения растворимых сухих веществ сока.  
  
12. Одновременное добавление сахара и (или) сахаров и регуляторов кислотности сока в один и тот же сок запрещается.  
  
13. 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.  
  
14. Маркировка соковой продукции из фруктов и (или) овощей в части добавленных в нее компонентов осуществляется на потребительской упаковке в соответствии с требованиями статьи 11 настоящего Федерального закона.  
  
Статья 9. Требования к компонентам и пищевым добавкам, используемым при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детского питания  
  
1. Компоненты и пищевые добавки, используемые при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детского питания, должны соответствовать требованиям, установленным статьей 8 настоящего Федерального закона, и требованиям, установленным настоящей статьей.  
  
2. Добавление пряностей и их растительных экстрактов, за исключением базилика, ванили, гвоздики, душистого перца, кориандра, корицы, лаврового листа, лука, орегано, петрушки, сельдерея, сладкого белого перца, тмина, укропа, чеснока, в соковую продукцию из фруктов и (или) овощей для детей раннего возраста не допускается.  
  
3. При производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детей раннего возраста допускается использование только природных изомеров молочной, винной, яблочной кислот и их солей.  
  
4. 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);  
  
б) не более чем 0,6 процента (для томатного сока);  
  
2) для детей дошкольного возраста и школьного возраста не более чем 0,6 процента.  
  
5. В случае обогащения соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детского питания физиологически функциональными пищевыми компонентами, 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. 6. 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 сокосодержащего напитка и не более чем 12 процентов от массы готового морса. Добавление сахара и (или) сахаров в соки из фруктов не допускается.  
  
Статья 10. Требования к технологическим средствам, используемым при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей 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 Федеральному закону.  
  
Статья 11. Требования к маркировке соковой продукции из фруктов и (или) овощей, наносимой на потребительскую упаковку  
  
1. Маркировка соковой продукции из фруктов и (или) овощей, помещенной в потребительскую упаковку, должна соответствовать требованиям, установленным законодательством Российской Федерации в области маркировки пищевых продуктов, и требованиям, установленным настоящей статьей.  
  
2. 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. Наименования фруктов и овощей на русском языке указываются в соответствии с приложением 2 к настоящему Федеральному закону. 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":  
  
1) фруктовый сок, ягодный сок, овощной сок или сок из фруктов, сок из ягод, сок из овощей;  
  
2) концентрированный фруктовый сок, концентрированный ягодный сок, концентрированный овощной сок или концентрированный сок из фруктов, концентрированный сок из ягод, концентрированный сок из овощей;  
  
3) диффузионный фруктовый сок, диффузионный ягодный сок, диффузионный овощной сок или диффузионный сок из фруктов, диффузионный сок из ягод, диффузионный сок из овощей;  
  
4) фруктовый нектар, ягодный нектар, овощной нектар или нектар из фруктов, нектар из ягод, нектар из овощей;  
  
5) фруктовый сокосодержащий напиток, ягодный сокосодержащий напиток, овощной сокосодержащий напиток или сокосодержащий напиток из фруктов, сокосодержащий напиток из ягод, сокосодержащий напиток из овощей;  
  
6) ягодный морс или морс из ягод;  
  
7) фруктовое пюре, ягодное пюре, овощное пюре или пюре из фруктов, пюре из ягод, пюре из овощей;  
  
8) концентрированное фруктовое пюре, концентрированное ягодное пюре, концентрированное овощное пюре или концентрированное пюре из фруктов, концентрированное пюре из ягод, концентрированное пюре из овощей.  
  
3. 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. Наименование соковой продукции, произведенной из трех и более видов фруктов и (или) овощей, может содержать 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.  
  
4. В наименовании сока прямого отжима или в непосредственной близости от этого наименования должны быть указаны слова "прямого отжима".  
  
5. В наименовании восстановленного сока или в непосредственной близости от этого наименования должны быть указаны слова "изготовленный из концентрированного сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре" или слово "восстановленный".  
  
6. 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".  
  
7. В случае, если при производстве фруктового и (или) овощного нектара или фруктового и (или) овощного сокосодержащего напитка использованы 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".  
  
8. 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".  
  
9. Дополнение наименований соковой продукции из фруктов и (или) овощей словами, содержащими указание иных признаков и (или) способов ее производства и обработки, не является обязательным.  
  
10. Рядом с наименованиями соков, в которые добавлен мед, должна размещаться надпись: "С медом".  
  
11. 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.  
  
12. 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 три месяца.  
  
13. 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.  
  
14. 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.  
  
15. Размещение надписи: "С мякотью" на потребительских упаковках соков (в том числе соков из цитрусовых фруктов), содержащих клетки цитрусовых фруктов, и фруктовых и (или) овощных нектаров, а также фруктовых и (или) овощных нектаров, содержащих клетки цитрусовых фруктов, осуществляется только в случае, если доля соответствующей мякоти в готовой продукции превышает 8 процентов.  
  
16. 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.  
  
17. Информация об использовании аскорбиновой кислоты при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей может не указываться 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 C".  
  
18. 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 физиологически функциональных пищевых компонентов, а также наименования пищевых продуктов, содержащих эти компоненты, или наименование группы этих компонентов.  
  
19. Наименования фруктов и (или) овощей и слова, производные от этих наименований, могут указываться на потребительской упаковке соковой продукции из таких фруктов и (или) таких овощей как отдельно, так и в соответствующих словосочетаниях, если только использование этих наименований и словосочетаний не вводит потребителей в заблуждение.  
  
20. 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.  
  
21. 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".  
  
22. 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. 23. 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.  
  
24. Состав соков, при производстве которых компоненты или пищевые добавки не использовались, можно не указывать на потребительских упаковках.  
  
25. В случае использования концентрированных соков и (или) концентрированных 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". 2  
  
6. 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.  
  
27. В составе обогащенной соковой продукции из фруктов и (или) овощей указываются все входящие в этот состав физиологически функциональные пищевые компоненты.  
  
28. Концентрированные натуральные ароматообразующие фруктовые или овощные вещества, использованные для восстановления вкуса и запаха соковой продукции из фруктов и (или) овощей, и питьевая вода, используемая для ее восстановления, в составе готовой продукции не указываются.  
  
29. На потребительской упаковке соковой продукции из фруктов и (или) овощей указываются рекомендации об условиях хранения такой продукции после вскрытия ее потребительской упаковки.  
  
Статья 12. Требования к наносимой на транспортную тару маркировке соковой продукции из фруктов и (или) овощей  
  
1. На транспортной таре, которая не предназначена для потребителей и в которую упакована соковая продукция из фруктов и (или) овощей, должна содержаться информация о наименовании, номере партии и дате изготовления, количестве такой продукции, информация об изготовителе и (или) о лице, выполняющем функции иностранного изготовителя, с указанием наименования и места нахождения изготовителя (адрес, в том числе страна и (или) место происхождения такой продукции), а также о сроке годности такой продукции и об условиях ее хранения, перевозки. Для соковой продукции из фруктов и (или) овощей, поставляемой наливом в цистернах, танкерах, во флекси-танках, эта информация указывается в сопроводительных документах.  
  
2. 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 таре такой продукции кодом идентификации. Данный код должен четко указываться в сопроводительных документах.  
  
3. В случае, если в концентрированных соках и концентрированных фруктовых и (или) овощных пюре присутствуют остаточные количества казеината калия и (или) казеината натрия, на транспортной таре и в сопроводительных документах такой продукции должны указываться слова "содержит казеинат калия" и (или) "содержит казеинат натрия".  
  
Глава 3. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЦЕССАМ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЮ СОКОВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ФРУКТОВ И (ИЛИ) ОВОЩЕЙ Статья 13. Основные принципы процессов производства и обращения соковой продукции из фруктов и (или) овощей  
  
1. Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей соковой продукции из фруктов и (или) овощей, обязаны осуществлять процессы ее производства и обращения таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней настоящим Федеральным законом.  
  
2. Обеспечение безопасности соковой продукции из фруктов и (или) овощей при ее производстве и обращении основывается на следующих принципах:  
  
1) определение контролируемых этапов производственных процессов (критических контрольных точек) при разработке технологий производства соковой продукции из фруктов и (или) овощей осуществляется на основании анализа рисков в целях выявления нарушений в осуществлении технологии производства такой продукции, которые могут оказать негативное воздействие на безопасность такой продукции;  
  
2) соблюдение условий хранения и перевозки такой продукции;  
  
3) проведение организациями контроля за безопасностью такой продукции средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту этого контроля;  
  
4) обеспечение документирования информации о технологических операциях по производству такой продукции и контролю за ней в технических документах, программах производственного контроля, утвержденных изготовителем такой продукции;  
  
5) проведение контроля за сырьем, технологическими средствами и вспомогательными материалами, используемыми при производстве такой продукции (входного контроля), а также контроля за такой продукцией на этапах технологического процесса ее производства и за готовой продукцией;  
  
6) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство соковой продукции из фруктов и (или) овощей, соответствующей требованиям, установленным настоящим Федеральным законом;  
  
7) ведение и хранение документации на бумажных и электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной продукции требованиям, установленным настоящим Федеральным законом;  
  
8) выбор способов соблюдения работниками организаций, осуществляющих деятельность по производству такой продукции, правил личной гигиены на каждом этапе и (или) участке технологического процесса производства такой продукции в целях обеспечения ее безопасности;  
  
9) выбор графиков и режимов уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;  
  
10) проведение утилизации соковой продукции из фруктов и (или) овощей и упаковок такой продукции надлежащими способами.  
  
Статья 14. Общие требования к сырью, используемому при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей  
  
1. Сырье, используемое при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей, должно соответствовать требованиям к его безопасности, установленным соответствующими техническими регламентами, и на него должны иметься товарно-сопроводительные документы.  
  
2. В отношении сырья растительного происхождения, используемого при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей, обязательно наличие информации о применении пестицидов при выращивании соответствующих растений, фумигации производственных помещений и тары для хранения этого сырья в целях защиты его от вредителей и болезней сельскохозяйственных растений.  
  
3. В отношении сырья животного происхождения, используемого при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей, обязательно наличие информации о применении препаратов для борьбы с эктопаразитами, обработки помещений, в которых содержатся сельскохозяйственные животные, а также препаратов, используемых для откорма этих животных, профилактики и лечения их заболеваний.  
  
4. Хранение сырья и компонентов, используемых при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей, должно осуществляться в надлежащих условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ.  
  
Статья 15. Требования к водоснабжению при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей  
  
1. Количество холодной и горячей воды, пара должно быть достаточным для обеспечения производства безопасной соковой продукции из фруктов и (или) овощей.  
  
2. Вода, используемая при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей, должна удовлетворять требованиям, предъявляемым к питьевой воде соответствующим техническим регламентом.  
  
3. Пар, используемый при прямом контакте с сырьем и соковой продукцией из фруктов и (или) овощей, не должен приводить к загрязнению такого сырья и такой продукции и содержать опасные и (или) вредные вещества.  
  
4. При тепловой обработке сырья и соковой продукции из фруктов и (или) овощей в герметичных емкостях и (или) с использованием соответствующего оборудования должны быть обеспечены условия для предотвращения загрязнения такого сырья и такой продукции водой, используемой для охлаждения указанных емкостей и оборудования.  
  
Статья 16. Требования к производственным помещениям для обеспечения безопасности соковой продукции из фруктов и (или) овощей  
  
1. Производственные помещения, используемые в процессе производства и хранения соковой продукции из фруктов и (или) овощей, должны содержаться в чистоте и исправном состоянии.  
  
2. Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать:  
  
1) возможность осуществления поточных технологических процессов производства соковой продукции из фруктов и (или) овощей, при которых обеспечено отсутствие встречных потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, загрязненного инвентаря и чистого инвентаря, если это может привести к загрязнению соковой продукции из фруктов и (или) овощей опасными и (или) вредными веществами;  
  
2) возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, мойки и (или) дезинфекции этого оборудования и производственных помещений;  
  
3) предупреждение или минимизацию возможного загрязнения соковой продукции из фруктов и (или) овощей в результате превышения предельно допустимых концентраций (уровней) химических, биологических веществ и микроорганизмов в воздухе в производственных помещениях;  
  
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 соковую продукцию из фруктов и (или) овощей и образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений; 7) условия хранения сырья и соковой продукции из фруктов и (или) овощей.  
  
3. Части производственных помещений, в которых осуществляется производство соковой продукции из фруктов и (или) овощей, 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, которые подвергаются мойке и при необходимости дезинфекции;  
  
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.  
  
4. Организации, осуществляющие производство соковой продукции из фруктов и (или) овощей, должны иметь:  
  
1) туалеты, которые оборудованы унитазами со смывом, с наличием стоков во внутреннюю систему канализации, соединенную с общей системой канализации, и 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 (или) сушки;  
  
3) системы вентиляции, системы кондиционирования, конструктивные характеристики которых позволяют избежать возможности загрязнения соковой продукции из фруктов и (или) овощей, а также обеспечивают доступ к частям этих систем, нуждающимся в очищении или замене;  
  
4) естественное и (или) искусственное освещение, соответствующее требованиям соответствующих технических регламентов;  
  
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 соковой продукции из фруктов и (или) овощей. В случае открытия дренажных каналов полностью или частично их конструктивные элементы должны обеспечить защиту от попадания отходов из загрязненной зоны в зону нахождения соковой продукции из фруктов и (или) овощей, если это может привести к ее загрязнению.  
  
5. В производственных помещениях не допускается хранение каких-либо веществ и материалов, не используемых для производства соковой продукции из фруктов и (или) овощей, в том числе моющих и дезинфицирующих средств.  
  
Статья 17. Требования к технологическому оборудованию, инвентарю для производства соковой продукции из фруктов и (или) овощей  
  
1. Технологическое оборудование, инвентарь, контактирующие с соковой продукцией из фруктов и (или) овощей, должны:  
  
1) иметь конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство соковой продукции из фруктов и (или) овощей, соответствующей требованиям, установленным международными договорами Российской Федерации, настоящим Федеральным законом, другими федеральными законами, указами Президента Российской Федерации, постановлениями Правительства Российской Федерации;  
  
2) подвергаться тщательным мойке и (или) очищению и при необходимости дезинфекции, частота проведения которых должна быть достаточной для предотвращения риска загрязнения соковой продукции из фруктов и (или) овощей;  
  
3) быть произведены из материалов, соответствующих требованиям технических регламентов, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевыми продуктами, и содержаться в исправном состоянии;  
  
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.  
  
2. При необходимости технологическое оборудование должно быть оснащено соответствующими контрольными приборами в целях обеспечения достижения целей настоящего Федерального закона.  
  
Статья 18. Требования об удалении отходов из производственных помещений  
  
1. Отходы производства соковой продукции из фруктов и (или) овощей и мусор должны удаляться из производственных помещений регулярно.  
  
2. Твердые отходы и мусор должны быть помещены в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора закрываемые контейнеры.  
  
3. Конструктивные характеристики указанных в части 2 настоящей статьи контейнеров должны обеспечивать возможность их очищения и (или) мойки и их защиту от проникновения в них животных.  
  
4. Удаление и уничтожение отходов из производственных помещений осуществляются в соответствии с требованиями, установленными соответствующими техническими регламентами, и не должны приводить к загрязнению соковой продукции из фруктов и (или) овощей, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью человека.  
  
Статья 19. Требования к процессам хранения, перевозки и реализации соковой продукции из фруктов и (или) овощей  
  
1. Срок годности, условия хранения и перевозки соковой продукции из фруктов и (или) овощей устанавливаются ее изготовителем.  
  
2. Установленные изготовителем условия хранения и перевозки соковой продукции из фруктов и (или) овощей должны обеспечивать ее соответствие требованиям, установленным настоящим Федеральным законом, в течение срока годности.  
  
3. Перевозка соковой продукции из фруктов и (или) овощей осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки, установленными изготовителем такой продукции. Соковая продукция из фруктов и (или) овощей подлежит размещению и защите в транспортных средствах и (или) контейнерах при условии минимизации риска ее загрязнения.  
  
4. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки одновременно с соковой продукцией из фруктов и (или) овощей других пищевых продуктов или иных грузов необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств соковой продукции из фруктов и (или) овощей. В случае, если транспортные средства были использованы для перевозки других пищевых продуктов или иных грузов, перед погрузкой соковой продукции из фруктов и (или) овощей следует провести тщательную уборку этих транспортных средств в целях предотвращения риска ее загрязнения.  
  
5. Перевозка соковой продукции из фруктов и (или) овощей наливом должна осуществляться в танкерах, цистернах, во флекси-танках, предназначенных для перевозки пищевых продуктов.  
  
6. 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.  
  
7. Конструктивные характеристики и эксплуатационные особенности транспортных средств и помещений, предназначенных для хранения соковой продукции из фруктов и (или) овощей, должны обеспечивать возможность проведения в них надлежащей уборки, дезинфекции и дератизации.  
  
8. Транспортные средства и помещения, предназначенные для хранения соковой продукции из фруктов и (или) овощей, должны регулярно подвергаться механической очистке, мойке и при необходимости дезинфекции. Вода, используемая для мойки, должна соответствовать требованиям соответствующего технического регламента. При санитарной обработке таких транспортных средств и помещений должны использоваться моющие и дезинфицирующие средства, соответствующие требованиям, установленным соответствующими техническими регламентами.  
  
9. 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 Федеральным законом, а также обеспечения соответствия условий перевозки такой продукции требованиям, установленным ее изготовителем.  
  
10. Хранение соковой продукции из фруктов и (или) овощей у продавца и ее реализация должны осуществляться при соблюдении условий, установленных ее изготовителем.  
  
11. В случае, если осуществляется реализация соковой продукции из фруктов и (или) овощей, часть информации о которой размещается на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке указанной продукции, продавец обязан довести такую информацию до потребителей.  
  
 Глава 4. ОЦЕНКА СООТВЕТСТВИЯ СОКОВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ФРУКТОВ И (ИЛИ) ОВОЩЕЙ  
  
Статья 20. Формы оценки соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей требованиям настоящего Федерального закона Оценка соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей требованиям, установленным настоящим Федеральным законом, проводится в форме:  
  
1) подтверждения соответствия такой продукции требованиям, установленным настоящим Федеральным законом;  
  
2) государственной регистрации отдельных видов такой продукции;  
  
3) государственного контроля (надзора) за соблюдением требований, установленных настоящим Федеральным законом, к такой продукции и связанным с требованиями к ней процессам производства, хранения, перевозки и реализации.  
  
Статья 21. Подтверждение соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей  
  
1. Соковая продукция из фруктов и (или) овощей, не подлежащая государственной регистрации и выпускаемая в обращение на территории Российской Федерации, подлежит обязательному подтверждению соответствия требованиям, установленным настоящим Федеральным законом, в форме обязательной сертификации или принятия декларации о соответствии (далее также - декларирование соответствия).  
  
2. Добровольное подтверждение соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей, а также связанных с требованиями к ней процессов производства, хранения, перевозки и реализации требованиям национальных стандартов, сводам правил, стандартам организаций, системам добровольной сертификации и условиям договоров осуществляется по инициативе заявителя в форме добровольной сертификации.  
  
3. Добровольная сертификация соковой продукции из фруктов и (или) овощей, а также связанных с требованиями к ней процессов производства, хранения, перевозки и реализации осуществляется на условиях договора между заявителем и органом по сертификации.  
  
4. Сертификация соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей  наименованию национального вида соковой продукции из фруктов и (или)  овощей  (наименованию,  исторически  сложившемуся на территории Российской  Федерации  и  определяемому  особенностями состава соковой продукции   из   фруктов   и   (или)   овощей  и  (или)  наименованием географического  объекта  -  места  распространения  такой  продукции) проводится   в   добровольном   порядке,   и   такая  продукция  может маркироваться знаком соответствия национальному стандарту.  
  
5.  Добровольное  подтверждение соответствия соковой продукции из фруктов  и  (или)  овощей,  а  также  связанных  с  nребованиями к ней процессов  производства,  хранения,  перевозки  и  реализации не может заменить    обязательное   подтверждение   соответствия   требованиям, установленным настоящим Федеральным законом.  
  
Статья 22. Права и обязанности заявителя при подтверждении соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей требованиям настоящего Федерального закона  
  
     1.   Заявитель   вправе  выбирать  форму  и  схему  подтверждения соответствия, предусмотренные для соковой продукции из фруктов и (или) овощей настоящим Федеральным законом.  
  
     2.  Заявитель  обязан обеспечивать соответствие соковой продукции из   фруктов  и  (или)  овощей  требованиям,  установленным  настоящим Федеральным законом.  
  
     3. Заявителем при подтверждении соответствия соковой продукции из фруктов  и (или) овощей может быть юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, зарегистрированные в соответствии с законодательством Российской  Федерации,  являющиеся  изготовителем  или  продавцом либо выполняющие  функции иностранного изготовителя на основании договора с ним  в  части  обеспечения  соответствия  такой  продукции требованиям настоящего   Федерального   закона   и   в  части  ответственности  за несоответствие  такой  продукции  требованиям  настоящего Федерального закона.