ТР ТС, ТНПА

TP TC 021/2011 «O безопасности пищевой продукции», TP TC 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», TP TC 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР ТС 005/2011 «O безопасности упаковки»

Типичные нарушения при реализации пищевой продукции, в том числе на рынках

- наличие в реализации опасной пищевой продукции, запрещенной к ввозу и обращению на территории Республики Беларусь;
 - отсутствие действующих документов об оценке соответствия;
- отсутствие в маркировке сведений о наименовании вида пищевой продукции, наименовании и месте нахождения изготовителя, дате изготовления, сроке годности, составе пищевой продукции;
- не указан состав многокомпонентных ингредиентов, входящих в состав продукции;
- не указано функциональное назначение пищевых добавок, входящих в состав пищевой продукции;
- отсутствуют сведения о материале, из которого изготовлена упаковка, необходимые символы: упаковка предназначена для контакта с пищевой продукцией и петля Мебиуса (возможность утилизации).

Кондитерские изделия

- в маркировке продукции отсутствует предупреждающая надпись «Содержит красители, которые могут оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей», при заявленных изготовителем в составе синтетических красителей: продукции азорубин (E122).желтый хинолиновый E104, желтый солнечный закат (E110),красный очаровательный E129, тартразин (E102) и понсо 4R (E124);
 - отсутствие информации о наличии в составе продукта:

пищевых красителей, в то время как внешний вид продукции свидетельствует об их использовании, что подтверждается результатами испытаний продукции;

пищевых добавок (сорбиновая кислота), незаявленных в маркировке.













ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»

Консервы рыбные стерилизованные (сардина атлантическая натуральная с добавлением масла, сайра тихоокеанская натуральная, сайра тихоокеанская натуральная с добавлением масла):

- введение потребителя в заблуждение относительно заявленного в маркировке продукции вида рыбы — сельдь вместо указанных в маркировке

сардины, сайры.

Кроме того, консервы «не соответствовали требованиям технических регламентов Таможенного союза (Евразийского экономического союза), ГОСТ 13865-2000 «Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. Технические условия» по безопасности и качеству (потребительским свойствам по органолептическим показателям): вкусу и запаху, не свойственным консервам данного вида с посторонним привкусом и запахом, цвету мяса рыбы, не свойственному вареному мясу сельди, темному мутному цвету бульона, при норме - светлый с незначительным помутнением от взвешенных частиц белка.





TP TC 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»

ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»

Икра лососевая зернистая:

- информация о наименовании и составе продукции недостоверна и вводит потребителей в заблуждение, так как по результатам испытаний продукция не содержит ДНК лососевых видов рыб (семга, радужная форель, горбуша, кижуч, кета, нерка);
- в маркировке продукции отсутствует единый знак обращения продукции на рынке государств членов Таможенного союза (EAC);
- сведения об указанных в маркировках изготовителях недостоверны согласно данным ресурсов сети Интернет деятельность ООО «Персей» прекращена с 20.12.2019 в связи с ликвидацией юридического лица, ООО «Дельта», ООО «13», ООО «Жемчужина Камчатки» не зарегистрированы по указанным в маркировке адресам.









TP TC 021/2011

(пункт 1 статьи 5 главы 1, пунктов 1, 2 статьи 7 главы 2, раздела 6 приложения 3) **безопасность**

Консервы овощные

Превышение допустимого уровня содержания нитратов



TP TC 021/2011

(пункт 1 статьи 5 главы 1), TP TC 022/2011 (пункт 1 части 4.3, пункт 1 части 4.12 статьи 4), ГОСТ 19792-2017 «Мед натуральный. Технические условия» (пункта 5.1.3, таблица 2)

Мёд

Продукт имеет сладкий вкус с карамельным привкусом, при требуемом – сладкий, без постороннего привкуса. Показатель «диастазное число» составил

3 ед. Γ оте, при требуемом значении для всех видов меда не менее 8,0 ед. Γ оте.

Продукция не может быть идентифицирована как та, за которую выдается — наименование пищевой продукции, задекларированное изготовителем в маркировке, вводит потребителя в заблуждение, недостоверно характеризует пищевую продукцию и не позволяет идентифицировать ее по наименованию как мед натуральный цветочный.

