

УТВЕРЖДЕН
Решением Комиссии
Таможенного союза
от 9 декабря 2011 года N 883

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА
ТР ТС 024/2011
ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ НА МАСЛОЖИРОВУЮ ПРОДУКЦИЮ

(с изменениями на 12 декабря 2023 года)

Информация об изменяющих документах

Документ с изменениями, внесенными:

[решением Совета ЕЭК от 23 апреля 2015 года N 39](#) (Официальный сайт Евразийской экономической комиссии www.eaeunion.org, 15.07.2015);

[решением Совета ЕЭК от 23 июня 2023 года N 70](#) (Официальный сайт Евразийского экономического союза www.eaeunion.org, 10.07.2023);

[решением Совета ЕЭК от 12 декабря 2023 года N 149](#) (Официальный сайт Евразийского экономического союза www.eaeunion.org, 22.12.2023).

Настоящий Технический регламент принят [решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 883](#).

В [решение Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 883](#) внесены изменения:

[решением Коллегии ЕЭК от 10 мая 2016 года N 40](#);

[решением Коллегии ЕЭК от 29 марта 2022 года N 53](#).

- Примечание изготовителя базы данных.

[Перечни документов по стандартизации, Перечень продукции, в отношении которой подача таможенной обеспечивающих соблюдение требований декларации сопровождается представлением документа об оценке настоящего Технического регламента \(подтверждении\) соответствия требованиям настоящего технического регламента](#)

ПРЕДИСЛОВИЕ

1. Настоящий технический регламент Таможенного союза разработан в соответствии с [Соглашением о единых принципах и правилах технического регулирования в Республике Беларусь, Республике Казахстан и Российской](#)

[Федерации от 18 ноября 2010 года.](#)

2. Настоящий технический регламент Таможенного союза разработан с целью установления на единой таможенной территории Таможенного союза единых обязательных для применения и исполнения требований к масложировой продукции, обеспечения свободного перемещения масложировой продукции, выпускаемой в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза.

3. Если в отношении масложировой продукции будут приняты иные технические регламенты Таможенного союза, устанавливающие требования к масложировой продукции, то масложировая продукция должна соответствовать требованиям этих технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

ГЛАВА 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1. Настоящий технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию" (далее - технический регламент) распространяется на масложировую продукцию, выпускаемую в обращение на территории государств - членов Таможенного союза, устанавливает требования к ней, включая требования к ее упаковке и маркировке, а также к связанным с ними процессам производства, хранения, перевозки, реализации.

(Пункт в редакции, введенной в действие с 15 января 2016 года [решением Совета ЕЭК от 23 апреля 2015 года N 39](#). - См. [предыдущую редакцию](#))

Действие настоящего технического регламента не распространяется:

- на масложировую продукцию, полученную в процессе непромышленного производства, за исключением масла растительного;

- непищевую масложировую продукцию, за исключением глицерина натурального сырого и мыла хозяйственного.

2. Настоящий технический регламент устанавливает требования к масложировой продукции в целях защиты жизни и здоровья граждан и предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей (потребителей).

3. При применении настоящего технического регламента должны учитываться требования других технических регламентов Таможенного союза, действие которых распространяется на масложировую продукцию.

СТАТЬЯ 1. МАСЛОЖИРОВАЯ ПРОДУКЦИЯ, ЯВЛЯЮЩАЯСЯ ОБЪЕКТОМ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ

Объектом технического регулирования настоящего технического регламента является следующая масложировая продукция:

1) пищевая масложировая продукция:

а) масла растительные;

б) фракции масел растительных;

в) масла (жиры) переэтерифицированные рафинированные дезодорированные;

г) масла (жиры) гидрогенизированные рафинированные дезодорированные;

д) маргарины;

е) спреды растительно-сливочные и растительно-жировые;

ж) смеси топленые растительно-сливочные и растительно-жировые;

з) жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные;

- и) заменители молочного жира;
- к) эквиваленты масла какао;
- л) улучшители масла какао SOS-типа;
- м) заменители масла какао POP-типа;
- н) заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа;
- о) заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа;
- о_1) заменители масла какао нетемперируемые смешанного типа;
(Подпункт дополнительно включен с 22 декабря 2024 года [решением Совета ЕЭК от 12 декабря 2023 года N 149](#))
- п) соусы на основе растительных масел;
- р) майонезы;
- с) соусы майонезные;
- т) кремы на растительных маслах;
- у) глицерин дистиллированный;
- 2) непищевая масложировая продукция:
 - а) глицерин натуральный сырой;
 - б) мыло хозяйственное.

ГЛАВА 2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

СТАТЬЯ 2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ

1. Масложировая продукция - масла растительные и продукция, изготавливаемая на основе растительных или растительных и животных масел и жиров (включая жиры рыб и морских млекопитающих), с добавлением или без добавления воды, пищевых добавок и других ингредиентов.

2. Пищевая масложировая продукция - масложировая продукция, предназначенная для употребления в пищу или применения в различных отраслях пищевой промышленности.

3. Определения пищевой масложировой продукции:

1) масло растительное (см. [приложение 4](#)) - смесь глицеридов жирных кислот и сопутствующих им веществ, извлекаемая из масличного сырья и содержащая не менее 99 процентов жира;

2) масличное сырье - семена, плоды масличных растений, маслосодержащие части растительных культур;

3) фракция масла растительного - смесь глицеридов жирных кислот, выделенная в процессе фракционирования из масла растительного или фракции масла растительного, имеющая температуру плавления отличную от температуры плавления исходного растительного масла или его фракции;

4) масло растительное нерафинированное - масло растительное, очищенное от мелкой и крупной взвеси, не прошедшее очистку по полному или частичному циклу стадий рафинации;

5) масло растительное вымороженное - масло растительное, очищенное от взвеси и подвергнутое процессу низкотемпературного удаления восковых веществ;

- 6) масло растительное гидратированное - масло растительное, очищенное от фосфоросодержащих веществ;
- 7) масло растительное рафинированное - масло растительное, прошедшее очистку по полному или частичному циклу стадий рафинации;
- 8) масло растительное рафинированное дезодорированное - масло растительное рафинированное, прошедшее процесс дезодорации;
- 9) масло растительное - смесь - смесь растительных масел в различных соотношениях;
- 10) масло растительное ароматизированное - масло растительное с добавлением вкусоароматических добавок;
- 11) масло растительное с растительными добавками - масло растительное с добавлением натуральных растительных экстрактов;
- 12) масло (жир) гидрогенизированное рафинированное дезодорированное - масло (жир), полученное в процессе гидрогенизации растительного масла с добавлением или без добавления топленых животных жиров, жиров рыб и морских млекопитающих, прошедшее процесс рафинации, включая дезодорацию;
(Подпункт в редакции, введенной в действие с 22 декабря 2024 года [решением Совета ЕЭК от 12 декабря 2023 года N 149](#). - См. [предыдущую редакцию](#))
- 13) масло (жир) переэтерифицированное рафинированное дезодорированное - масло (жир), полученное в процессе переэтерификации растительного масла с добавлением или без добавления топленых животных жиров, жиров рыб и морских млекопитающих, прошедшее процесс рафинации, включая дезодорацию;
(Подпункт в редакции, введенной в действие с 22 декабря 2024 года [решением Совета ЕЭК от 12 декабря 2023 года N 149](#). - См. [предыдущую редакцию](#))
- 14) маргарин - эмульсионный жировой продукт с массовой долей жира не менее 20 процентов, состоящий из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с (или без) топлеными животными жирами, с (или без) жирами рыб и морских млекопитающих, воды с добавлением или без добавления молока и (или) продуктов его переработки, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;
(Подпункт в редакции, введенной в действие с 22 декабря 2024 года [решением Совета ЕЭК от 12 декабря 2023 года N 149](#). - См. [предыдущую редакцию](#))
- 15) твердый маргарин - маргарин, имеющий пластичную плотную консистенцию и сохраняющий свою форму при температуре 20 +/- 2 градуса Цельсия;
- 16) мягкий маргарин - маргарин, имеющий пластичную мягкую консистенцию при температуре 10 +/- 2 градуса Цельсия;
- 17) жидкий маргарин - маргарин, имеющий жидкую консистенцию и сохраняющий свойства однородной эмульсии при температурах, предусмотренных для жидкого маргарина конкретного назначения;
- 18) спред - эмульсионный жировой продукт с массовой долей общего жира не менее 39 процентов, имеющий пластичную консистенцию, с температурой плавления жировой фазы не выше 36 градусов Цельсия, изготавливаемый из молочного жира, и (или) сливок, и (или) сливочного масла и немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел, и (или) заменителя молочного жира или только из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел, и (или) заменителя молочного жира с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;
(Подпункт в редакции, введенной в действие с 22 декабря 2024 года [решением Совета ЕЭК от 12 декабря 2023 года N 149](#). - См. [предыдущую редакцию](#))
- 19) спред растительно-сливочный - спред с массовой долей молочного жира в составе жировой фазы от 15 до 50 процентов;

20) спред растительно-жировой - спред, жировая фаза которого состоит из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления молочного жира (менее 15 процентов);

21) смеси топленые - продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, изготавливаемые путем смешивания нагретых до температуры полного расплавления молочного жира, и (или) сливок, и (или) сливочного масла и немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел, и (или) заменителя молочного жира или только из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел, и (или) заменителя молочного жира либо путем применения других технологических приемов с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;

(Подпункт в редакции, введенной в действие с 22 декабря 2024 года [решением Совета ЕЭК от 12 декабря 2023 года N 149](#). - См. [предыдущую редакцию](#))

22) смеси топленые растительно-сливочные - смеси топленые с массовой долей молочного жира в составе жировой фазы от 15 до 50 процентов;

23) смеси топленые растительно-жировые - смеси топленые, жировая фаза которых состоит из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления молочного жира (менее 15 процентов);

24) жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные - жировые продукты с массовой долей жира не менее 98 процентов, изготавливаемые для различных отраслей промышленности из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления топленых животных жиров и их смесей, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;

(Подпункт в редакции, введенной в действие с 22 декабря 2024 года [решением Совета ЕЭК от 12 декабря 2023 года N 149](#). - См. [предыдущую редакцию](#))

25) заменитель молочного жира - продукт с массовой долей жира не менее 99,0 процентов, предназначенный для замещения молочного жира в пищевых продуктах, произведенный из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок, с температурой плавления не более 36°C, содержащий не более 5 процентов массовой доли твердых триглицеридов при 35°C, не более 65 процентов массовой доли насыщенных кислот от суммы жирных кислот, в том числе не более 38 процентов массовой доли пальмитиновой кислоты от суммы жирных кислот;

26) эквиваленты масла какао - продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, обладающие совместимостью с маслом какао в любых соотношениях, нуждающиеся в темперировании, имеющие сходные с маслом какао физико-химические свойства и состав жирных кислот, содержащие не более 1 процента массовой доли лауриновой кислоты, не менее 50 процентов массовой доли 2-олеодинасыщенных триглицеридов, изготавливаемые из немодифицированных растительных масел (иллипе (борнео, тенгкванг), пальмового, сал, ши, кокум, из ядер манго) и их фракций с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;

(Подпункт в редакции, введенной в действие с 22 декабря 2024 года [решением Совета ЕЭК от 12 декабря 2023 года N 149](#). - См. [предыдущую редакцию](#))

27) улучшители масла какао SOS-типа (SOS указывает на наличие в продукте 2-олеодистеарина) - продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, обладающие высокой совместимостью с маслом какао в любых соотношениях, нуждающиеся в темперировании, основным компонентом которых является 2-олеодистеарин (до 70 процентов), содержащие не более 1 процента массовой доли лауриновой кислоты, изготавливаемые из немодифицированных растительных масел (иллипе (борнео, тенгкванг), пальмового, сал, ши, кокум, из ядер манго) и их фракций с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;

(Подпункт в редакции, введенной в действие с 22 декабря 2024 года [решением Совета ЕЭК от 12 декабря 2023 года N 149](#). - См. [предыдущую редакцию](#))

Текст/Редакция документа подготовлены АО "Кодекс"

28) заменители масла какао POP-типа (POP указывает на наличие в продукте 2-олеодипальмитина) - продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, обладающие частичной совместимостью с маслом какао (не менее 25 процентов), нуждающиеся в темперировании, основным компонентом которых является 2-олеодипальмитин (более 50 процентов), содержащие не более 1 процента массовой доли лауриновой кислоты, изготавливаемые из немодифицированных масел растительных и фракций растительных масел и (или) модифицированных растительных

масел с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;

29) заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа - продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, не нуждающиеся в темперировании, изготавливаемые на основе модифицированных растительных масел, содержащие не более 1 процента массовой доли лауриновой кислоты, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;

30) заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа - продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, не нуждающиеся в темперировании, изготавливаемые на основе модифицированных растительных масел, содержащие не менее 40 процентов массовой доли лауриновой кислоты, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;

30_1) заменители масла какао нетемперируемые смешанного типа - продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, не нуждающиеся в темперировании, изготавливаемые на основе смесей модифицированных растительных масел, содержащие от 1 процента до 40 процентов массовой доли лауриновой кислоты, не менее 70 процентов массовой доли твердых триглицеридов при 20 градусах Цельсия, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;

(Подпункт дополнительно включен с 22 декабря 2024 года [решением Совета ЕЭК от 12 декабря 2023 года N 149](#))

31) соус на основе растительных масел - продукт с содержанием жира не менее 5 процентов, изготовленный из одного или нескольких пищевых растительных масел и (или) модифицированных, с добавлением или без добавления воды, с добавлением пищевых добавок и других ингредиентов, в том числе натуральных специй, и (или) пряностей, и (или) трав, и (или) овощей, и (или) фруктов, и (или) грибов, и (или) орехов в виде кусочков и (или) порошка, придающих характерную направленность вкусу, и применяемый в качестве приправы к различным блюдам;

32) майонез - тонкодисперсный однородный эмульсионный продукт с содержанием жира не менее 50 процентов, изготавливаемый из рафинированных дезодорированных растительных масел, воды, яичных продуктов в количестве не менее 1 процента в пересчете на яичный желток (сухой), с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;

33) соус майонезный - тонкодисперсный эмульсионный продукт с содержанием жира не менее 15 процентов, изготавливаемый из рафинированных дезодорированных растительных масел, воды, с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;

34) крем на растительных маслах - продукт с содержанием жира не менее 10 процентов, изготавливаемый на основе растительных масел и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления молочных и (или) растительных белков, сахара, а также с добавлением или без добавления натуральных фруктов, соков, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;

35) глицерин дистиллированный - трехатомный спирт, получаемый при гидролизе или омылении растительных масел и/или топленых животных жиров и подвергнутый процессу дистилляции.

(Подпункт в редакции, введенной в действие с 22 декабря 2024 года [решением Совета ЕЭК от 12 декабря 2023 года N 149](#). - См. [предыдущую редакцию](#))

4. Непищевая масложировая продукция - масложировая продукция, предназначенная для технических, бытовых целей.

5. Определения непищевой масложировой продукции:

1) глицерин натуральный сырой - трехатомный спирт, получаемый при гидролизе или омылении растительных масел и (или) топленых животных жиров без применения методов синтеза;

(Подпункт в редакции, введенной в действие с 22 декабря 2024 года [решением Совета ЕЭК от 12 декабря 2023 года N 149](#). - См. [предыдущую редакцию](#))

2) мыло хозяйственное - продукт, состоящий из натриевых или калиевых солей натуральных жирных кислот с (или без) солями синтетических, смоляных, нафтяных жирных кислот и других компонентов, улучшающих его

потребительские свойства.

СТАТЬЯ 3. ОПРЕДЕЛЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ

1) рафинация - процесс очистки растительных масел от сопутствующих им примесей по полному или частичному циклу:

а) полный цикл рафинации - процесс очистки масел от нежировых примесей и сопутствующих веществ, в т.ч. от свободных жирных кислот, фосфорсодержащих, восковых, красящих веществ и веществ, обуславливающих вкус и запах;

б) рафинация по частичному циклу включает в себя совокупность нескольких стадий рафинации полного цикла;

в) повторная рафинация (дополнительная очистка) - процесс дополнительной очистки по частичному циклу рафинированных немодифицированных и модифицированных растительных масел или их смесей, смесей рафинированных и нерафинированных немодифицированных и модифицированных растительных масел, проводимый для снижения содержания несвойственных им веществ, в том числе контаминантов, и/или веществ, превышающих установленные уровни;

(Подпункт дополнительно включен с 22 декабря 2024 года [решением Совета ЕЭК от 12 декабря 2023 года N 149](#))

2) дезодорация - стадия рафинации, представляющая собой высокотемпературный процесс удаления одорирующих и других летучих веществ путем отгонки под вакуумом с перегретым паром;

(Пункт в редакции, введенной в действие с 22 декабря 2024 года [решением Совета ЕЭК от 12 декабря 2023 года N 149](#). - См. [предыдущую редакцию](#))

3) дистилляционная нейтрализация - стадия рафинации, представляющая собой высокотемпературный процесс удаления свободных жирных кислот, одорирующих и других летучих веществ путём отгонки под вакуумом с перегретым паром;

(Пункт в редакции, введенной в действие с 22 декабря 2024 года [решением Совета ЕЭК от 12 декабря 2023 года N 149](#). - См. [предыдущую редакцию](#))

4) дистилляция - стадия рафинации, представляющая собой процесс очистки путём испарения и конденсации образующихся паров;

(Пункт в редакции, введенной в действие с 22 декабря 2024 года [решением Совета ЕЭК от 12 декабря 2023 года N 149](#). - См. [предыдущую редакцию](#))

5) модификация растительных масел и (или) жиров (за исключением генно-инженерной модификации) - химическое или биохимическое, или физическое преобразование растительных масел и (или) жиров путем гидрогенизации, перезтерификации, фракционирования или их комбинаций;

6) гидрогенизация - процесс частичного или полного насыщения водородом непредельных связей ненасыщенных жирных кислот глицеридов, входящих в состав растительных масел и (или) жиров;

7) перезтерификация - процесс перераспределения ацильных групп в глицеридах жира без изменения жирнокислотного состава триацилглицеридов;

8) фракционирование - разделение растительных масел термомеханическим способом на фракции.

СТАТЬЯ 4. ДРУГИЕ ОПРЕДЕЛЕНИЯ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В НАСТОЯЩЕМ ТЕХНИЧЕСКОМ РЕГЛАМЕНТЕ

1) товаросопроводительные документы:

- документы, обеспечивающие возможность заинтересованного лица документально установить предыдущего и последующего собственников масложировой продукции, кроме потребителей;

- декларация о соответствии масложировой продукции и (или) ее копия;

2) идентификация продукции (процессов) - процедура отнесения пищевой продукции (процессов) к объектам технического регулирования технического регламента;

3) контаминация (загрязнение) масложировой продукции - попадание в масложировую продукцию предметов, частиц, веществ и организмов (контаминантов, загрязнителей) и их присутствие в количествах, несвойственных данной масложировой продукции или превышающих установленные уровни, вследствие чего она приобретает опасные для человека свойства;

4) производственное помещение - помещение, используемое непосредственно для производства масложировой продукции;

5) санитарная обработка производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, непосредственно связанного с изготовлением масложировой продукции, - мойка или иная обработка поверхностей производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, в результате которой эти помещения, оборудование и инвентарь не могут явиться источниками загрязнения пищевой масложировой продукции и сырья;

6) обращение масложировой продукции - движение продукции от изготовителя к потребителю, охватывающее все процессы, которые проходят продукты после завершения их производства, начинающееся с момента передачи продукции изготовителем или импортёром иному лицу (перевозчику, продавцу, потребителю).

СТАТЬЯ 5. ИДЕНТИФИКАЦИЯ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ (ПРОЦЕССОВ) ДЛЯ ЦЕЛЕЙ ИХ ОТНЕСЕНИЯ К ОБЪЕКТАМ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА

1. Для целей отнесения масложировой продукции (процессов) к объектам технического регулирования, в отношении которых применяется настоящий технический регламент, заинтересованными лицами осуществляется идентификация продукции.

2. Идентификация масложировой продукции проводится по ее наименованию и (или) ее признакам, изложенным в определении такой продукции в настоящем техническом регламенте визуальным и (или) органолептическим, и (или) аналитическими методами.

3. Идентификация масложировой продукции проводится одним и (или) несколькими из следующих методов:

1) по наименованию - путем сравнения наименования и назначения масложировой продукции, указанных в маркировке на потребительской упаковке и/или в товаросопроводительном документе, с наименованием, указанным в определении вида масложировой продукции;

2) визуальным методом - путем сравнения внешнего вида масложировой продукции с признаками, указанными в определениях, предусмотренных [статьями 2 и 3 настоящего технического регламента](#) и [Приложениями 3 и 4 к нему](#);

(Подпункт в редакции, введенной в действие с 15 января 2016 года [решением Совета ЕЭК от 23 апреля 2015 года N 39](#). - См. [предыдущую редакцию](#))

3) органолептическим методом - путем сравнения органолептических показателей масложировой продукции с признаками, изложенными в определении такой масложировой продукции в настоящем техническом регламенте. Органолептический метод применяется, если масложировую продукцию невозможно идентифицировать методом по наименованию и визуальным методом. При наличии у продукции признаков микробной порчи оценка их органолептических характеристик исключается;

4) аналитическим методом - путем проверки соответствия физико-химических показателей масложировой продукции признакам, указанным в определениях, предусмотренных [статьями 2 и 3 настоящего технического регламента](#) и [Приложением 3 к нему](#). Аналитический метод применяется, если масложировую продукцию невозможно идентифицировать методом по наименованию, визуальным или органолептическим методами.

(Подпункт в редакции, введенной в действие с 15 января 2016 года [решением Совета ЕЭК от 23 апреля 2015 года N 39](#). - См. [предыдущую редакцию](#))

4. При идентификации процессов производства, хранения, перевозки и реализации продукции в целях отнесения данных процессов к объектам технического регулирования настоящего технического регламента необходимо убедиться, что эти процессы осуществляются в целях производства, хранения, перевозки и реализации масложировой продукции и

связаны с обеспечением требований безопасности такой продукции. Идентификация процессов производства, хранения, перевозки и реализации продукции осуществляется посредством визуальной оценки указанных процессов.

ГЛАВА 3. ПРАВИЛА ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ

1. Масложировая продукция (кроме масел растительных, полученных в процессе непромышленного производства) выпускается в обращение на рынке при ее соответствии настоящему техническому регламенту Таможенного союза, а также другим техническим регламентам Таможенного союза, действие которых на него распространяется.

2. Масложировая продукция (кроме масел растительных, полученных в процессе непромышленного производства), соответствующая требованиям настоящего технического регламента, техническим регламентам Таможенного союза и прошедшая процедуры оценки (подтверждения) соответствия, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

3. Масла растительные, полученные в процессе непромышленного производства, должны соответствовать показателям безопасности, указанным в [Приложении 1](#), и реализовываться в местах, разрешённых в установленном порядке.

ГЛАВА 4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Масложировая продукция, выпускаемая в обращение на территории стран - участниц Таможенного союза, при использовании по назначению в течение срока годности пищевой масложировой продукции и срока хранения непищевой масложировой продукции не должна причинять вреда жизни и здоровью человека.

Требования к масложировой продукции включают:

- 1) требования к допустимым уровням показателей безопасности и по микробиологическим нормативам безопасности пищевой масложировой продукции и к допустимым уровням показателей безопасности непищевой масложировой продукции;
- 2) требования к упаковке масложировой продукции;
- 3) требования к маркировке масложировой продукции.

СТАТЬЯ 6. ТРЕБОВАНИЯ К ДОПУСТИМЫМ УРОВНЯМ ПОКАЗАТЕЛЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ И ПО МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИМ НОРМАТИВАМ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ И К ДОПУСТИМЫМ УРОВНЯМ ПОКАЗАТЕЛЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ НЕПИЩЕВОЙ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ

1. Пищевая масложировая продукция должна соответствовать требованиям к допустимым уровням показателей безопасности и по микробиологическим нормативам безопасности, предусмотренным [Приложениями 1, 2 и 3](#) настоящего технического регламента, а также требованиям к допустимым уровням показателей безопасности и по микробиологическим нормативам безопасности других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на неё распространяется.

2. Непищевая масложировая продукция должна отвечать требованиям к допустимым уровням показателей безопасности, предусмотренным [Приложением 5](#) настоящего технического регламента.

СТАТЬЯ 7. ТРЕБОВАНИЯ К УПАКОВКЕ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ

1. Упаковка масложировой продукции должна обеспечивать ее безопасность и неизменность ее идентификационных признаков при обращении масложировой продукции в течение срока годности пищевой масложировой продукции и срока хранения непищевой масложировой продукции.

2. Материалы упаковки, контактирующей с пищевой масложировой продукцией, должны соответствовать требованиям безопасности, установленным соответствующими техническими регламентами Таможенного союза.

3. При повреждении потребительской упаковки пищевая масложировая продукция должна быть изъята из обращения участником хозяйственной деятельности (владельцем масложировой продукции) самостоятельно, либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора).

СТАТЬЯ 8. ТРЕБОВАНИЯ К МАРКИРОВКЕ ПИЩЕВОЙ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Информация, содержащаяся в маркировке пищевой масложировой продукции, излагается на русском языке. Указанная информация также может быть изложена на других языках, при этом ее содержание должно быть идентично содержанию информации на русском языке.

В маркировке допускается изменение порядка слов в наименованиях продуктов, формируемых на основе определений, предусмотренных [статьями 2 и 3 настоящего технического регламента](#) и [Приложениями 3 и 4 к нему](#). Например: "масло подсолнечное", "подсолнечное масло", "масло соевое рафинированное дезодорированное", "рафинированное дезодорированное соевое масло", "жир кулинарный", "кулинарный жир", "соус майонезный", "майонезный соус" и другие.

(Абзац в редакции, введенной в действие с 15 января 2016 года [решением Совета ЕЭК от 23 апреля 2015 года N 39](#). - См. [предыдущую редакцию](#))

В наименованиях маргаринов и спредов не допускается употребление слова "масло", однокоренных с ним слов, а также словосочетаний, содержащих слово "масло".

Маркировка потребительской упаковки масложировой продукции должна быть понятной, легко читаемой, достоверной и не вводить в заблуждение потребителей, при этом надписи, знаки, символы должны быть контрастны фону, на котором размещена маркировка. Размер шрифта в мм для даты изготовления и срока годности должен составлять:

Текст/Редакция документа подготовлены АО "Кодекс"

- 1) при массе продукции до 100 граммов - не менее 2,8 мм;
- 2) при массе продукции свыше 100 граммов - не менее 3,2 мм.

В маркировке пищевой масложировой продукции должна содержаться следующая информация:

1. Наименование пищевой масложировой продукции в соответствии с определениями, предусмотренными [статьями 2 и 3](#) настоящего технического регламента:

(Абзац в редакции, введенной в действие с 15 января 2016 года [решением Совета ЕЭК от 23 апреля 2015 года N 39](#). - См. [предыдущую редакцию](#))

1) для масла растительного наименование указывается в соответствии с наименованием масличного сырья, из которого оно изготовлено, в соответствии с [Приложением 4](#) (наименование масла оливкового указывается в соответствии с [Приложением 3](#)), и с указанием степени очистки, которой оно подвергнуто, например, "масло подсолнечное нерафинированное" или "масло соевое рафинированное" или "масло рапсовое рафинированное дезодорированное" и т.д.;

2) для масла растительного с растительными добавками в наименовании допускается указание наименования растительной добавки, которая была добавлена в продукцию;

3) для масла растительного ароматизированного указывается наименование "масло (вид масла в соответствии с наименованием сырья, из которого оно изготовлено) с ароматом ..." (далее указывается наименование аромата соответствующей вкусоароматической добавки); для масла растительного с добавлением растительных экстрактов допускается наименование "масло (вид масла в соответствии с наименованием сырья, из которого оно изготовлено) с экстрактом ..." (далее указывается наименование растения, из которого получен экстракт); для масла растительного с добавлением витаминов, в количестве, регламентируемом в законодательстве государств - членов Таможенного союза, указывается наименование "масло (вид масла в соответствии с наименованием сырья, из которого оно изготовлено)

витаминизированное";

4) для масла растительного - смесь допускается в наименовании указывать наименование растительных масел в порядке уменьшения их массовых долей, без указания наименования объекта технического регулирования - "масло растительное - смесь", например "Масло подсолнечно-соевое", "Масло подсолнечное с добавлением оливкового и рапсового масла".

5) для фракции масла растительного в наименовании приводится наименование фракции с указанием масла, подвергнутого фракционированию, например, "олеин пальмовый", "пальмитин хлопковый" и другие, с указанием наименования объекта технического регулирования - "фракция масла растительного";

6) для жиров специального назначения допускается указывать наименование в соответствии с назначением используемого жира, например, "жир кондитерский", "жир кулинарный "Фритюрный", "жир хлебопекарный" и так далее без указания наименования объекта технического регулирования - "жир специального назначения";

7) для немодифицированных и модифицированных растительных масел или их смесей, предназначенных для использования в качестве продовольственного (пищевого) сырья и подлежащих рафинации или повторной рафинации (дополнительной очистке) на предприятиях по производству пищевой масложировой продукции, в наименовании дополнительно указывается их назначение и необходимость проведения рафинации или повторной рафинации (дополнительной очистки). Например, "Масло подсолнечное нерафинированное. Предназначено для использования в качестве продовольственного (пищевого) сырья. Подлежит рафинации на предприятиях по производству пищевой масложировой продукции", "Масло пальмовое рафинированное. Предназначено для использования в качестве продовольственного (пищевого) сырья. Подлежит повторной рафинации на предприятиях по производству пищевой масложировой продукции" или "Масло кокосовое рафинированное. Предназначено для использования в качестве продовольственного (пищевого) сырья. Подлежит дополнительной очистке на предприятиях по производству пищевой масложировой продукции.

(Подпункт дополнительно включен с 22 декабря 2024 года [решением Совета ЕЭК от 12 декабря 2023 года N 149](#))

2. Состав пищевой масложировой продукции.

Указание состава пищевой масложировой продукции не требуется для пищевых продуктов, состоящих из одного ингредиента, в случае, если наименование пищевого продукта совпадает с наименованием ингредиента.

В случае содержания в пищевой масложировой продукции компонентов, массовая доля которых составляет 2 процента и менее, допускается указывать их в любой последовательности после компонентов, массовая доля которых составляет более чем 2 процента.

(Абзац дополнительно включен с 22 декабря 2024 года [решением Совета ЕЭК от 12 декабря 2023 года N 149](#))

(Пункт в редакции, введенной в действие с 15 января 2016 года [решением Совета ЕЭК от 23 апреля 2015 года N 39](#).

- См. [предыдущую редакцию](#))

3. Пищевая ценность (энергетическая ценность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов в 100 граммах продукта).

Сведения о содержании белков, жиров, углеводов и калорийности/энергетической ценности приводятся в случаях, если их значение в 100 г пищевого продукта составляет не менее 2 процентов, а для минеральных веществ и витаминов не менее 5 процентов от рекомендуемого суточного потребления.

4. Дата изготовления.

5. Срок годности.

6. Наименование и место нахождения изготовителя, наименование и место нахождения организации, созданной на территории государств - членов Таможенного союза и уполномоченной изготовителем, в том числе иностранным, на принятие и удовлетворение претензий приобретателей в отношении масложировой продукции, или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя, зарегистрированного на территории государств - членов Таможенного союза и уполномоченного изготовителем, в том числе иностранным, на принятие и удовлетворение претензий приобретателей в отношении масложировой продукции, наименование и место нахождения

лица, выполняющего функции иностранного изготовителя (при наличии).

7. Сведения о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована масложировая продукция.

8. Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

9. На потребительской упаковке пищевой масложировой продукции должна содержаться следующая информация:

1) Масса нетто и (или) объем.

2) Состав пищевой масложировой продукции в порядке уменьшения массовых долей ингредиентов (с обязательным указанием пищевых добавок, функциональных пищевых ингредиентов, витаминов и других микронутриентов, ароматизаторов).

Для пищевой масложировой продукции, полученной с применением ГМО, в том числе не содержащей дезоксирибонуклеиновую кислоту (ДНК) и белок, должна быть приведена информация: "генетически модифицированная продукция" или "продукция, полученная из генно-модифицированных организмов", или "продукция содержит компоненты генно-модифицированных организмов".

В случае, если изготовитель при производстве пищевой масложировой продукции не использовал генно-модифицированные организмы, содержание в пищевой продукции 0,9 процентов и менее ГМО, является случайной или технически неустранимой примесью, и такая пищевая масложировая продукция не относится к пищевой продукции, содержащей ГМО. При маркировке такой пищевой масложировой продукции сведения о наличии ГМО не указываются.

Указание состава пищевой масложировой продукции не требуется для пищевых продуктов, состоящих из одного ингредиента, в случае если наименование пищевого продукта совпадает с наименованием ингредиента.

3) На потребительской упаковке масел растительных дополнительно должна содержаться следующая информация:

а) указание фирменного наименования (при наличии);

б) для масел растительных - смесей указывается перечень всех масел растительных в порядке уменьшения их массовых долей с указанием степени очистки, которой оно подвергнуто, для каждого вида масла, например, "масло рапсовое рафинированное дезодорированное, масло подсолнечное нерафинированное" или другие виды масел растительных. Если в состав масла растительного - смеси входят масла растительные, прошедшие одинаковые стадии рафинации, то допускается указание стадии рафинации после наименования, например, "Масло подсолнечное, масло соевое. Рафинированное дезодорированное";

в) дата розлива;

г) рекомендации по хранению после вскрытия потребительской упаковки.

4) На потребительской упаковке маргаринов, спредов растительно-сливочных и растительно-жировых, смесей топленых растительно-сливочных и растительно-жировых, жиров специального назначения, в том числе жиров кулинарных, кондитерских, хлебопекарных, заменителей молочного жира, эквивалентов масла какао, улучшителей масла какао SOS-типа, заменителей масла какао POP-типа, заменителей масла какао нетемперируемых нелауринового типа, заменителей масла какао нетемперируемых лауринового типа, заменителей масла какао нетемперируемых смешанного типа дополнительно должна содержаться следующая информация:

(Абзац в редакции, введенной в действие с 22 декабря 2024 года [решением Совета ЕЭК от 12 декабря 2023 года N 149](#). - См. [предыдущую редакцию](#))

а) температура хранения;

б) массовая доля общего жира;

в) массовая доля молочного жира - для спредов растительно-сливочных и смесей топленых растительно-сливочных;

г) максимальное содержание в жировой фазе продукта насыщенных жирных кислот и трансизомеров жирных кислот, в процентах от содержания жира в продукте.

5) На потребительской упаковке соусов на основе растительных масел, майонезов, соусов майонезных и кремов на растительных маслах дополнительно должна содержаться следующая информация:

а) температура хранения;

б) рекомендации по хранению после вскрытия потребительской упаковки.

10. На транспортной упаковке пищевой масложировой продукции должна содержаться следующая информация:

1) масса нетто единицы пищевой масложировой продукции, упакованной в потребительскую упаковку;

2) общая масса нетто транспортной упаковки и количество единиц пищевой масложировой продукции в потребительской упаковке;

3) масса нетто для нефасованной пищевой масложировой продукции;

4) состав пищевой масложировой продукции в порядке уменьшения массовых долей ингредиентов (с обязательным указанием пищевых добавок, функциональных пищевых ингредиентов, витаминов и других микронутриентов, ароматизаторов) - для нефасованной пищевой масложировой продукции.

(Абзац в редакции, введенной в действие с 15 января 2016 года [решением Совета ЕЭК от 23 апреля 2015 года N 39](#). - См. [предыдущую редакцию](#))

Для нефасованной пищевой масложировой продукции, полученной с применением ГМО, в том числе не содержащей дезоксирибонуклеиновую кислоту (ДНК) и белок, должна быть приведена информация: "генетически модифицированная продукция" или "продукция, полученная из генно-модифицированных организмов", или "продукция содержит компоненты генно-модифицированных организмов".

В случае, если изготовитель при производстве пищевой масложировой продукции не использовал генно-модифицированные организмы, содержание в пищевой продукции 0,9 процентов и менее ГМО, является случайной или технически неустранимой примесью, и такая пищевая масложировая продукция не относится к пищевой продукции, содержащей ГМО. При маркировке такой пищевой масложировой продукции сведения о наличии ГМО не указываются.

Для фасованной пищевой масложировой продукции информация о содержании ГМО указывается в соответствии с условиями договора поставки;

5) для маргаринов, спредов растительно-сливочных и растительно-жировых, смесей топленых растительно-сливочных и растительно-жировых, жиров специального назначения, в том числе жиров кулинарных, кондитерских, хлебопекарных, заменителей молочного жира, эквивалентов масла какао, улучшителей масла какао SOS-типа, заменителей масла какао POP-типа, заменителей масла какао нетемперируемых нелауринового типа, заменителей масла какао нетемперируемых лауринового типа, заменителей масла какао нетемперируемых смешанного типа - максимальное содержание в жировой фазе продукта насыщенных жирных кислот и трансизомеров жирных кислот, в процентах от содержания жира в продукте для нефасованной пищевой масложировой продукции;

(Подпункт в редакции, введенной в действие с 22 декабря 2024 года [решением Совета ЕЭК от 12 декабря 2023 года N 149](#). - См. [предыдущую редакцию](#))

6) условия хранения;

7) номер партии;

8) для масел растительных дополнительно указывается дата налива;

9) марка - для глицерина дистиллированного.

11. Для нефасованной масложировой продукции, перевозимой в емкостях, в товаросопроводительных документах должна содержаться следующая информация:

1) марка - для глицерина дистиллированного;

2) масса нетто;

3) дата налива.

12. На транспортную упаковку масложировой продукции наносятся знаки и надписи, необходимые для обеспечения безопасности продукции в процессе ее перевозки.

13. На потребительскую и (или) транспортную упаковки масложировой продукции дополнительно могут быть нанесены наименование организации-разработчика рецептуры и (или) технологии изготовления, товарный знак и иные дополнительные сведения.

СТАТЬЯ 9. ТРЕБОВАНИЯ К МАРКИРОВКЕ НЕПИЩЕВОЙ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ

1. Информация, содержащаяся в маркировке непищевой масложировой продукции, излагается на русском языке. Указанная информация также может быть изложена на других языках, при этом ее содержание должно быть идентично содержанию информации на русском языке.

2. В маркировке непищевой масложировой продукции должна содержаться следующая информация:

1) дата изготовления;

2) срок хранения;

3) сведения о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована масложировая продукция;

4) единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

3. В маркировке непищевой масложировой продукции допускается изменение порядка слов в наименовании продуктов, формируемых на основе понятий, указанных в [статье 3](#). Например: "глицерин натуральный сырой", "натуральный глицерин сырой", "мыло хозяйственное", "хозяйственное мыло".

4. На потребительской упаковке мыла хозяйственного должна содержаться следующая информация:

1) наименование мыла хозяйственного;

2) наименование и место нахождения изготовителя, наименование и место нахождения организации, созданной на территории государств - членов Таможенного союза и уполномоченной изготовителем, в том числе иностранным, на принятие и удовлетворение претензий приобретателей в отношении масложировой продукции, или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя, зарегистрированного на территории государств - членов Таможенного союза и уполномоченного изготовителем, в том числе иностранным, на принятие и удовлетворение претензий приобретателей в отношении масложировой продукции, наименование и место нахождения лица, выполняющего функции иностранного изготовителя (при наличии);

3) номинальная (условная) масса одного куска;

4) состав продукта в порядке уменьшения массовых долей ингредиентов;

5) номер партии.

5. На каждый кусок мыла хозяйственного без упаковки должен быть нанесен четкий штамп с указанием:

Текст/Редакция документа подготовлены АО "Кодекс"

1) наименования изготовителя или товарного знака изготовителя;

2) наименования мыла хозяйственного;

3) номинальной (условной) массы куска.

6. На каждой единице транспортной упаковки пищевой масложировой продукции должна содержаться следующая информация:

1) наименование пищевой масложировой продукции;

2) наименование и место нахождения изготовителя, наименование и место нахождения организации, созданной на территории государств - членов Таможенного союза и уполномоченной изготовителем, в том числе иностранным, на принятие и удовлетворение претензий приобретателей в отношении масложировой продукции, или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя, зарегистрированного на территории государств - членов Таможенного союза и уполномоченного изготовителем, в том числе иностранным, на принятие и удовлетворение претензий приобретателей в отношении масложировой продукции, наименование и место нахождения лица, выполняющего функции иностранного изготовителя (при наличии);

3) состав продукта в порядке уменьшения массовых долей ингредиентов - для мыла хозяйственного;

4) сорт - для глицерина натурального сырого;

5) группа - для мыла хозяйственного;

6) номер партии;

7) количество кусков в ящике с указанием суммарной номинальной (условной) массы кусков - для мыла хозяйственного.

7. Для глицерина натурального сырого, перевозимого в емкостях, в товаросопроводительных документах должна содержаться следующая информация:

1) наименование;

2) сорт;

3) наименование и место нахождения изготовителя, наименование и место нахождения организации, созданной на территории государств - членов Таможенного союза и уполномоченной изготовителем, в том числе иностранным, на принятие и удовлетворение претензий приобретателей в отношении масложировой продукции, или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя, зарегистрированного на территории государств - членов Таможенного союза и уполномоченного изготовителем, в том числе иностранным, на принятие и удовлетворение претензий приобретателей в отношении масложировой продукции, наименование и место нахождения лица, выполняющего функции иностранного изготовителя (при наличии);

4) масса нетто;

5) номер партии.

ГЛАВА 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССАХ ЕЁ ПРОИЗВОДСТВА, ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ И РЕАЛИЗАЦИИ

СТАТЬЯ 10. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЦЕССУ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ

1. Производство пищевой масложировой продукции осуществляется в соответствии с требованиями [статьи 11](#) настоящего технического регламента.
2. Материалы и изделия, контактирующие с пищевой масложировой продукцией, должны соответствовать требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Требования к воде в разных агрегатных состояниях, используемой в процессе производства пищевой масложировой продукции, должны соответствовать требованиям, установленным соответствующим техническим регламентом Таможенного союза.
4. Воздух, контактирующий с продуктом в процессе производства, не должен являться источником загрязнения пищевой масложировой продукции.
5. Используемое сырье, пищевые добавки и другие пищевые ингредиенты должны соответствовать требованиям технических регламентов Таможенного союза.

Немодифицированные и модифицированные растительные масла или их смеси после транспортирования наливом водными видами транспорта в технологическом процессе производства пищевой масложировой продукции подлежат рафинации по полному либо частичному циклу или повторной рафинации (дополнительной очистке), включая дезодорацию с обеспечением контроля показателей окислительной порчи. При этом значение показателя "перекисное число" немодифицированных и модифицированных растительных масел или их смесей, включенного в программу производственного контроля, на этапе завершения процесса дезодорации (на выходе из дезодоратора) не должно превышать 0,2 мэкв активного кислорода/кг.

(Абзац дополнительно включен с 22 декабря 2024 года [решением Совета ЕЭК от 12 декабря 2023 года N 149](#))

Немодифицированные и модифицированные растительные масла или их смеси, прошедшие рафинацию или повторную рафинацию (дополнительную очистку) и предназначенные для непосредственного употребления человеком в пищу или использования для производства пищевой продукции, должны соответствовать требованиям к допустимым уровням показателей безопасности, предусмотренным [приложениями 1-3 к настоящему техническому регламенту](#) и другими техническими регламентами Евразийского экономического союза (Таможенного союза), действие которых на них распространяется.

(Абзац дополнительно включен с 22 декабря 2024 года [решением Совета ЕЭК от 12 декабря 2023 года N 149](#))

6. Производство пищевой масложировой продукции должно осуществляться в зданиях и производственных помещениях, соответствующих требованиям технических регламентов Таможенного союза.
7. Используемое технологическое оборудование и инвентарь, должны соответствовать требованиям технических регламентов Таможенного союза.
8. Хранение и удаление отходов производства пищевой масложировой продукции должны соответствовать требованиям [статьи 12](#) настоящего технического регламента.
9. К производству пищевой масложировой продукции допускается персонал, соответствующий требованиям технических регламентов Таможенного союза.
10. Производственный контроль организуется в соответствии с требованиями [статьи 13](#) настоящего технического регламента.

СТАТЬЯ 11. ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА

Безопасность пищевой масложировой продукции в процессе ее производства должна быть обеспечена:

- 1) выбором технологических процессов и режимов их осуществления на всех этапах (участках) производства пищевой масложировой продукции;

2) выбором оптимальной последовательности технологических процессов, исключающей загрязнение производимой пищевой масложировой продукции;

3) контролем за работой технологического оборудования;

4) безопасностью сырья и пищевых добавок, необходимых для производства масложировой продукции;

5) содержанием производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой масложировой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой масложировой продукции;

6) выбором способов и периодичности санитарной обработки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, санитарной обработки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой масложировой продукции. Санитарная обработка, дезинфекция, дезинсекция и дератизация должны проводиться с периодичностью, достаточной для исключения риска загрязнения пищевой масложировой продукции. Периодичность санитарной обработки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации устанавливается изготовителем;

7) ведением и хранением документации, подтверждающей выполнение требований настоящего технического регламента.

СТАТЬЯ 12. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ, УДАЛЕНИЯ И УНИЧТОЖЕНИЯ ОТХОДОВ ПРОИЗВОДСТВА

1. Отходы, образующиеся в процессе производства пищевой масложировой продукции, должны регулярно удаляться из производственных помещений после завершения технологических операций.

2. Условия хранения, удаления и уничтожения отходов производства должны исключать возможность загрязнения масложировой продукции, возникновения угрозы жизни или здоровью человека.

СТАТЬЯ 13. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННОМУ КОНТРОЛЮ

1. Для целей соответствия масложировой продукции требованиям настоящего технического регламента изготовитель масложировой продукции должен разработать программу производственного контроля за соблюдением требований настоящего технического регламента и организовать указанный контроль.

2. Программа производственного контроля за соблюдением требований настоящего технического регламента должна содержать:

1) перечень и значения контролируемых параметров, связанных с соблюдением требований к масложировой продукции, установленных настоящим техническим регламентом;

2) данные о мероприятиях по производственному контролю и об их периодичности;

3) перечень и значения контролируемых параметров безопасности сырья и пищевых добавок, упаковочных материалов, готовой продукции.

3. Программа производственного контроля за соблюдением требований настоящего технического регламента утверждается руководителем организации, производящей масложировую продукцию, или уполномоченным в установленном порядке лицом.

СТАТЬЯ 14. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЦЕССУ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВОЙ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ

1. Условия хранения пищевой масложировой продукции должны обеспечивать ее сохранность и безопасность в течение срока годности в соответствии с требованиями настоящего технического регламента.

2. Сроки годности и условия хранения пищевой масложировой продукции устанавливаются изготовителем с учетом того, чтобы в процессе хранения пищевая масложировая продукция соответствовала требованиям настоящего технического регламента в течение срока годности.

3. Не допускается хранение пищевой масложировой продукции вместе с иной продукцией, если это может привести к загрязнению пищевой масложировой продукции.

4. Конструкция зданий и помещений для хранения пищевой масложировой продукции должны обеспечивать условия хранения масложировой продукции, установленные изготовителями.

5. Помещения для хранения пищевой масложировой продукции с регламентированными условиями хранения и установленное в них оборудование должны быть оснащены измерительными приборами для контроля условий хранения.

6. Пищевая масложировая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться товаросопроводительными документами и документами, подтверждающими её безопасность.

7. В помещениях для хранения пищевой масложировой продукции, в том числе холодильных камерах, должны регулярно проводиться санитарная обработка, дезинфекция, дезинсекция и дератизация.

СТАТЬЯ 15. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЦЕССУ ПЕРЕВОЗКИ ПИЩЕВОЙ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ

1. Перевозка пищевой масложировой продукции должна обеспечивать ее сохранность и безопасность в течение срока годности в соответствии с требованиями настоящего технического регламента.

2. Перевозка пищевой масложировой продукции осуществляется пригодными для этой цели транспортными средствами. Условия перевозки определяет грузоотправитель. Они должны соответствовать условиям, установленным изготовителем для перевозки пищевой масложировой продукции.

3. Не допускается перевозка пищевой масложировой продукции в крытых вагонах, контейнерах и автомобильных транспортных средствах вместе с иной продукцией, если это может привести к загрязнению пищевой масложировой продукции.

Не допускается перевозка пищевой масложировой продукции по перечню согласно [приложению 6 к настоящему техническому регламенту](#), наливом всеми видами транспорта.

Не допускается перевозка пищевой масложировой продукции наливом водными видами транспорта в резервуарах транспортных средств, в которых непосредственно перед пищевой масложировой продукцией перевозились грузы по перечню согласно [приложению 7 к настоящему техническому регламенту](#).

Перевозка пищевой масложировой продукции наливом автомобильным и железнодорожным транспортом осуществляется в специализированных автомобильных цистернах, железнодорожных вагонах-цистернах, контейнерах-цистернах, допущенных для перевозки пищевой продукции либо иной масложировой продукции в соответствии с нормативными правовыми актами государств - членов Евразийского экономического союза.

Резервуары транспортных средств, допущенных для перевозки пищевой масложировой продукции, кроме немодифицированных и модифицированных растительных масел или их смесей, предназначенных для использования в качестве продовольственного (пищевого) сырья и подлежащих рафинации или повторной рафинации (дополнительной очистке) с модификацией или без модификации на предприятиях по производству пищевой масложировой продукции, должны быть выполнены из нержавеющей стали или из других материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией.

(Пункт в редакции, введенной в действие с 22 декабря 2024 года [решением Совета ЕЭК от 12 декабря 2023 года N 149](#). - См. [предыдущую редакцию](#))

4. Конструкция грузовых отделений транспортных средств должна обеспечивать защиту пищевой масложировой продукции от загрязнения.

5. Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов. Периодичность санитарной обработки и дезинфекции внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств устанавливается участником хозяйственной деятельности в сфере перевозки пищевой масложировой продукции. Вода, используемая для мойки грузовых отделений транспортных средств, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным соответствующим техническим регламентом.

6. Перевозимая пищевая масложировая продукция должна сопровождаться товаросопроводительными документами.

7. Перевозка пищевой масложировой продукции наливом водными видами транспорта допускается:

1) в танкерах, резервуары которых выполнены из нержавеющей стали или имеют покрытие из эпоксидной смолы или ее технических эквивалентов, при условии, что предшествующим грузом являлся пищевой продукт или груз по перечню согласно [приложению 8 к настоящему техническому регламенту](#);

2) в танкерах, резервуары которых выполнены из других материалов или имеют другое покрытие, не указанные в подпункте 1 настоящего пункта, при условии, что тремя предшествующими грузами являлись пищевые продукты или грузы по перечню согласно [приложению 8 к настоящему техническому регламенту](#).

(Пункт дополнительно включен с 22 декабря 2024 года [решением Совета ЕЭК от 12 декабря 2023 года N 149](#))

СТАТЬЯ 16. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЦЕССАМ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕВОЗКИ НЕПИЩЕВОЙ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ

1. Хранение и перевозка непищевой масложировой продукции должны обеспечивать ее безопасность в течение срока хранения в соответствии с требованиями настоящего технического регламента.

2. Условия хранения и сроки хранения непищевой масложировой продукции устанавливает изготовитель.

СТАТЬЯ 17. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЦЕССАМ РЕАЛИЗАЦИИ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ

В ходе реализации масложировой продукции должна быть обеспечена ее безопасность в течение срока годности - для пищевой масложировой продукции, срока хранения - для непищевой масложировой продукции, в соответствии с требованиями настоящего технического регламента.

ГЛАВА 6. ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ

Текст/Редакция документа подготовлены АО "Кодекс"

СТАТЬЯ 18. ФОРМЫ ОЦЕНКИ СООТВЕТСТВИЯ ОБЪЕКТОВ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ ТРЕБОВАНИЯМ НАСТОЯЩЕГО ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА

1. Оценка соответствия масложировой продукции требованиям настоящего технического регламента (далее - оценка соответствия) осуществляется в формах:

- 1) подтверждения (декларирования) соответствия масложировой продукции;
- 2) государственного контроля (надзора);
- 3) государственной регистрации масложировой продукции нового вида.

2. Оценка соответствия масложировой продукции непромышленного изготовления, предназначенной для выпуска в обращение, а также процессов реализации указанной продукции осуществляется в форме государственного контроля (надзора) за соблюдением требований к масложировой продукции, установленных настоящим техническим регламентом и другими техническими регламентами Таможенного союза, действие которых на неё распространяется.

3. Оценка соответствия процессов производства, хранения, перевозки и реализации масложировой продукции требованиям настоящего технического регламента осуществляется в форме государственного контроля (надзора) за

соблюдением требований к масложировой продукции, установленных настоящим техническим регламентом и другими техническими регламентами Таможенного союза, действие которых на неё распространяется.

4. Оценка соответствия масложировой продукции нового вида осуществляется в форме государственной регистрации, установленной техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции".

СТАТЬЯ 19. ЗАЯВИТЕЛЬ ПРИ ОЦЕНКЕ СООТВЕТСТВИЯ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ

1. Заявителем при оценке соответствия масложировой продукции могут быть зарегистрированные на территории государства - члена Таможенного союза в соответствии с его законодательством юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, являющиеся изготовителем или продавцом либо уполномоченным изготовителем лицом.

(Пункт в редакции, введенной в действие с 15 января 2016 года [решением Совета ЕЭК от 23 апреля 2015 года N 39](#). - См. [предыдущую редакцию](#))

2. Заявитель обязан обеспечивать соответствие масложировой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и другими техническими регламентами Таможенного союза, действие которых на неё распространяется.

3. Пункт утратил силу с 15 января 2016 года - [решение Совета ЕЭК от 23 апреля 2015 года N 39](#). - См. [предыдущую редакцию](#).

СТАТЬЯ 20. ДЕКЛАРИРОВАНИЕ СООТВЕТСТВИЯ

1. Декларированию соответствия подлежит выпускаемая в обращение на таможенной территории Таможенного союза масложировая продукция.

2. Декларирование соответствия масложировой продукции требованиям настоящего технического регламента осуществляется путем принятия по выбору заявителя декларации о соответствии на основании собственных доказательств и (или) на основании доказательств, полученных с участием органа по сертификации и (или) аккредитованной лаборатории (центра) (далее - третья сторона), включенными в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза.

3. Декларирование соответствия масложировой продукции осуществляется по одной из схем декларирования 1Д, 2Д, 3Д, 4Д, 6Д, установленных законодательством Таможенного союза, по выбору заявителя согласно [Положению о порядке применения типовых схем оценки \(подтверждения\) соответствия требованиям технических регламентов Таможенного союза](#), утвержденному [Решением Комиссии Таможенного союза от 7 апреля 2011 года N 621](#).

3_1. При подтверждении (декларировании) соответствия требованиям технических регламентов, действие которых распространяется на немодифицированные и модифицированные растительные масла или их смеси, предназначенные для использования в качестве продовольственного (пищевого) сырья и подлежащие рафинации или повторной рафинации (дополнительной очистке) с модификацией или без модификации на предприятиях по производству пищевой масложировой продукции, в декларации указывается наименование масла с назначением его использования и необходимости проведения рафинации или повторной рафинации (дополнительной очистки), например, "Масло подсолнечное нерафинированное. Предназначено для использования в качестве продовольственного (пищевого) сырья. Подлежит рафинации на предприятиях по производству пищевой масложировой продукции", "Масло пальмовое рафинированное. Предназначено для использования в качестве продовольственного (пищевого) сырья. Подлежит повторной рафинации на предприятиях по производству пищевой масложировой продукции" или "Масло кокосовое рафинированное. Предназначено для использования в качестве продовольственного (пищевого) сырья. Подлежит дополнительной очистке на предприятиях по производству пищевой масложировой продукции".

На немодифицированные и модифицированные растительные масла или их смеси, предназначенные для использования в качестве продовольственного (пищевого) сырья и подлежащие рафинации или повторной рафинации (дополнительной очистке) на предприятиях по производству пищевой масложировой продукции декларация о соответствии принимается только на указанный вид продукции.

(Пункт дополнительно включен с 22 декабря 2024 года [решением Совета ЕЭК от 12 декабря 2023 года N 149](#))

4. Если при производстве пищевой масложировой продукции использовалось сырье животного происхождения, на которое имеются документы, подтверждающие его безопасность (в том числе ветеринарные свидетельства), то при отгрузке и реализации такой продукции оформление ветеринарных свидетельств на нее не требуется.

5. Срок действия декларации устанавливается заявителем в соответствии с положениями технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" и не должен превышать пяти лет.

6. При изменении обязательных требований к масложировой продукции доказательственные материалы должны быть изменены в части подтверждения соответствия таким требованиям. При этом принятие новой декларации о соответствии не требуется.

7. Государства - члены Таможенного союза ведут учет принятых деклараций о соответствии.

ГЛАВА 7. МАРКИРОВКА ЕДИНЫМ ЗНАКОМ ОБРАЩЕНИЯ ПРОДУКЦИИ НА РЫНКЕ ГОСУДАРСТВ - ЧЛЕНОВ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА

1. Масложировая продукция, соответствующая требованиям настоящего технического регламента Таможенного союза и прошедшая процедуру оценки (подтверждения) соответствия согласно [Главе 6](#) настоящего технического регламента Таможенного союза, должна иметь маркировку единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

2. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза осуществляется перед выпуском масложировой продукции в обращение на рынке.

3. Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза наносится на упаковку и прилагаемую к продукции сопроводительную документацию.

Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза наносится любым способом, обеспечивающим четкое и ясное изображение в течение всего срока годности масложировой продукции.

4. Маркировка масложировой продукции единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза свидетельствует о ее соответствии требованиям всех технических регламентов Таможенного союза, распространяющихся на нее.

СТАТЬЯ 21. ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ (НАДЗОР)

Государственный контроль (надзор) за соответствием масложировой продукции, процессов ее производства, хранения, перевозки и реализации требованиям настоящего технического регламента проводится в соответствии с законодательством государств - членов Таможенного союза.

Приложение 1
к техническому регламенту Таможенного
союза "Технический регламент на
масложировую продукцию"
(ТР ТС 024/2011)
(В редакции, введенной в действие
с 22 декабря 2024 года
решением Совета ЕЭК
от 12 декабря 2023 года N 149. -
См. [предыдущую редакцию](#))

ТРЕБОВАНИЯ К ДОПУСТИМЫМ УРОВНЯМ ПОКАЗАТЕЛЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечания
1	2	3	4
I. Масла растительные - все виды, фракции масел растительных, предназначенные для непосредственного употребления человеком в пищу и в качестве продовольственного (пищевого) сырья	Бенз(а)пирен	0,002 мг/кг	
	Содержание эруковой кислоты	3 процента	Для рапсового масла
		5 процентов	Для масел растительных из семян других крестоцветных
	Содержание синильной кислоты	Отсутствие (качественная проба)	Для масел из плодовых косточек
	Глицидиловые эфиры жирных кислот, в пересчете на глицидол	1,0 мг/кг (с 01.01.2025)	За исключением: - нерафинированных масел и их фракций, смесей нерафинированных масел и/или их фракций, предназначенных для использования в качестве продовольственного (пищевого) сырья и подлежащих рафинации на предприятиях по производству пищевой масложировой продукции; - рафинированных масел и их фракций, смесей рафинированных масел и/или их фракций, смесей рафинированных и нерафинированных масел и/или их фракций, предназначенных для использования в качестве продовольственного (пищевого) сырья и подлежащих повторной рафинации (дополнительной очистке) на предприятиях по производству пищевой масложировой продукции
	Показатели окислительной порчи:		
	кислотное число	6,0 мг гидроокиси калия/г (мг КОН/г)	Для нерафинированного рапсового масла, предназначенного для использования в качестве продовольственного (пищевого) сырья и подлежащего рафинации на предприятиях по производству пищевой масложировой продукции
		4,0 мг гидроокиси калия/г (мг КОН/г)	Для нерафинированных масел и их фракций, смесей нерафинированных масел и/или

			их фракций, смесей рафинированных и нерафинированных масел и/или их фракций (за исключением нерафинированных пальмового, пальмоядрового, кокосового масел, масла ши и их фракций, предназначенных для использования в качестве продовольственного (пищевого) сырья и подлежащих рафинации на предприятиях по производству пищевой масложировой продукции)
	0,6 мг гидроокиси калия/г (мг КОН/г)		Для рафинированных масел и их фракций, смесей рафинированных масел и/или их фракций
перекисное число	15,0 мэкв активного кислорода/кг		Для нерафинированных пальмового, пальмоядрового масел и их фракций, предназначенных для использования в качестве продовольственного (пищевого) сырья и подлежащих рафинации на предприятиях по производству пищевой масложировой продукции
	10,0 мэкв активного кислорода/кг		За исключением нерафинированных пальмового, пальмоядрового масел и их фракций, предназначенных для использования в качестве продовольственного (пищевого) сырья и подлежащих рафинации на предприятиях по производству пищевой масложировой продукции
II. Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб:	Трансизомеры жирных кислот	2,0 процента от содержания жира в продукте	За исключением заменителей масла какао нетемперируемых нелауринового типа
1. Масла (жиры)			
перезэтерифицированные			
рафинированные дезодорированные;			
масла (жиры) гидрогенизированные			
рафинированные дезодорированные;			
маргарины; жиры специального назначения, в том числе жиры			
кулинарные, кондитерские, хлебопекарные; заменители молочного жира; эквиваленты масла какао;			
улучшители масла какао SOS-типа;			
заменители масла какао POP-типа;			
заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа;			
заменители масла какао			

нетемперируемые лауринового типа;
заменители масла какао
нетемперируемые смешанного типа

	2,0 процента от содержания жира в продукте (с 01.01.2026)	Для заменителей масла какао нетемперируемых нелауринового типа
Глицидиловые эфиры жирных кислот, в пересчете на глицидол	1,0 мг/кг от содержания жира в продукте (с 01.01.2025)	За исключением маргаринов
Показатели окислительной порчи:		
кислотное число	0,6 мг гидроокиси калия/г (мг КОН/г)	За исключением маргаринов
перекисное число	10,0 мэкв активного кислорода/кг	

2. Спреды растительно-сливочные;
спреды растительно-жировые; смеси
топленые растительно-сливочные; смеси
топленые растительно-жировые

	Антибиотики*:	Для спредов растительно-сливочных и смесей топленых растительно-сливочных
левомицетин (хлорамфеникол)	Не допускается	менее 0,0003 мг/кг
тетрациклиновая группа	Не допускается	менее 0,01 мг/кг
стрептомицин	Не допускается	менее 0,2 мг/кг
пенициллин	Не допускается	менее 0,004 мг/кг
Трансизомеры жирных кислот	2,0 процента от содержания немодифицированных и модифицированных растительных масел в жировой фазе продукта	
Показатели окислительной порчи:		
кислотность жировой фазы	2,5 градуса Кеттстофера	Для спредов растительно-сливочных и смесей топленых растительно-сливочных
перекисное число	10,0 мэкв активного кислорода/кг	

3. Глицерин дистиллированный

Токсичные элементы:	
железо	2,0 мг/кг
свинец	5,0 мг/кг
мышьяк	0,3 мг/кг

* Максимально допустимые уровни содержания остаточных количеств ветеринарных лекарственных средств (фармакологически активных веществ и их метаболитов) должны соответствовать требованиям, установленным в [техническом регламенте Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" \(ТР ТС 021/2011\)](#), принятого [Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880](#).

**Приложение 2
к техническому регламенту
"Технический регламент
на масложировую продукцию"**

ТРЕБОВАНИЯ ПО МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИМ НОРМАТИВАМ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ*

(с изменениями на 23 апреля 2015 года)

* Наименование в редакции, введенной в действие с 15 января 2016 года [решением Совета ЕЭК от 23 апреля 2015 года N 39](#). - См. [предыдущую редакцию](#).

Группа продуктов	КМА- ФАНМ*, КOE**/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП*** (коли- формы)	Стафи- лококки S.aureus	Дрожжи, КOE/г, не более	Плесени, КOE/г, не более
Майонезы, соусы майонезные, соусы на основе растительных масел	-	0,1	-	5·10 ²	50
Жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные; заменители молочного жира; эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемперируемые смешанного типа, заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа, смеси топленые растительно-жировые	-	0,001	-	1·10 ³	1·10 ²
(Позиция в редакции, введенной в действие с 22 декабря 2024 года решением Совета ЕЭК от 12 декабря 2023 года N 149 . - См. предыдущую редакцию)					
Маргарины, спреды растительно-жировые	-	0,01	-	5·10 ²	50
Кремы на растительных маслах	1·10 ⁴	0,01	-	50	50
Спреды растительно-сливочные с массовой долей жира от 60 процентов и более	1·10 ⁵	0,01	0,1	100	100
Спреды растительно-сливочные с массовой долей жира от 39 процентов до 60 процентов	1·10 ⁵	0,01	0,01	200 в сумме	
Смеси топленые растительно-сливочные	1·10 ³	1,0	-	200	-

Текст/Редакция документа подготовлены АО "Кодекс"

* КМАФАНМ - количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

** КОЕ - количество колониеобразующих единиц.

*** БГКП - бактерии группы кишечных палочек.

**Приложение 3
к техническому регламенту
"Технический регламент
на масложировую продукцию"**

НАИМЕНОВАНИЕ, ХАРАКТЕРИСТИКА И ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ ОЛИВКОВЫХ МАСЕЛ

Наименование оливкового масла	Характеристика и показатели безопасности
Масло оливковое нерафинированное высшего качества (Extra virgin olive oil)	масло первого прессования (отжима) с кислотным числом не более 1,6 миллиграмм гидроокиси калия на грамм или кислотностью, составляющей не более 0,8 грамма на 100 грамм в пересчете на олеиновую кислоту, перекисным числом не более 20 мэкв активного кислорода/кг
(Позиция в редакции, введенной в действие с 22 декабря 2024 года решением Совета ЕЭК от 12 декабря 2023 года N 149 . - См. предыдущую редакцию)	
Масло оливковое нерафинированное (Virgin olive oil)	масло первого прессования (отжима) с кислотным числом не более 4,0 миллиграмм гидроокиси калия на грамм или кислотностью, составляющей не более 2,0 грамма на 100 грамм в пересчете на олеиновую кислоту, перекисным числом не более 20 мэкв активного кислорода/кг
(Позиция в редакции, введенной в действие с 22 декабря 2024 года решением Совета ЕЭК от 12 декабря 2023 года N 149 . - См. предыдущую редакцию)	
Масло оливковое рафинированное (Refined olive oil)	оливковое масло, полученное из масел первого прессования (отжима), прошедшее процесс рафинации, но не подвергнутое процессам, которые ведут к изменениям исходной триглицеридной структуры с кислотным числом не более 0,6 миллиграмм гидроокиси калия на грамм или кислотностью, составляющей не более 0,3 грамм на 100 грамм в пересчете на олеиновую кислоту, перекисным числом не более 5 мэкв активного кислорода/кг
(Позиция в редакции, введенной в действие с 22 декабря 2024 года решением Совета ЕЭК от 12 декабря 2023 года N 149 . - См. предыдущую редакцию)	
Масло оливковое рафинированное с добавлением масел оливковых нерафинированных (Olive oil)	масло, представляющее собой смесь рафинированного оливкового масла и оливковых масел первого прессования (отжима), с кислотным числом смеси не более 2,0 миллиграмм гидроокиси калия на грамм или кислотностью, составляющей не более 1,0 грамм на 100 грамм в пересчете на олеиновую кислоту, перекисным числом смеси не более 15 мэкв активного кислорода/кг
(Позиция в редакции, введенной в действие с 22 декабря 2024 года решением Совета ЕЭК от 12 декабря 2023 года N 149 . - См. предыдущую редакцию)	
Масло оливковое из выжимок рафинированное (Refined olive-pomace oil)	масло, полученное из сырого оливкового масла из выжимок, прошедшее процесс рафинации, но не подвергнутое процессам, которые ведут к изменениям исходной триглицеридной структуры, с кислотным числом не более 0,6 миллиграмм гидроокиси калия на грамм или кислотностью, составляющей не более 0,3 грамм на 100 грамм в пересчете на олеиновую кислоту, перекисным числом не более 5 мэкв активного кислорода/кг
(Позиция в редакции, введенной в действие с 22 декабря 2024 года решением Совета ЕЭК от 12 декабря 2023 года N 149 . - См. предыдущую редакцию)	
Масло оливковое из выжимок рафинированное с добавлением масла оливкового нерафинированного (Olive-pomace oil)	масло, представляющее собой смесь рафинированного оливкового масла из выжимок и оливковых масел первого прессования (отжима), с кислотным числом смеси не более 2,0 миллиграмм гидроокиси калия на грамм или кислотностью, составляющей не более 1,0 грамм на 100 грамм в пересчете на олеиновую кислоту, перекисным числом смеси не более 15 мэкв активного кислорода/кг
(Позиция в редакции, введенной в действие с 22 декабря 2024 года решением Совета ЕЭК от 12 декабря 2023 года N 149 . - См. предыдущую редакцию)	

Приложение 4 к техническому регламенту "Технический регламент на масложировую продукцию"

НАИМЕНОВАНИЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВИДА МАСЛИЧНОГО СЫРЬЯ

N п/п	Ботаническое название	Название сырья	Название масла
1	<i>Aleurites fordii</i> Hemsley <i>Vernicia montana</i> , Loureiro syn. <i>Aleurites montana</i> (Loureiro) Wilson	Тунг, орехи	Тунговое масло
2	<i>Aleurites moluccana</i> (Linnaeus), Willdenow syn. <i>Aleurites triloba</i> , <i>Juglans regia</i> Linnaeus	Орех грецкий (семена)	Масло грецкого ореха
3	<i>Arachis hypogaea</i> Linnaeus	Арахис	Арахисовое масло
4	<i>Attalea speciosa</i> Martius, syn. <i>Orbignya speciosa</i> (Martius) Barbosa Rodrigues	Орбиния, Бабассу (семена)	Масло бабассу
5	<i>Brassica juncea</i> (Linnaeus) Czernajew et Cosson	Горчица коричневая (семена)	Горчичное масло, коричневое
6	<i>Brassica napus</i> Linnaeus	Горчица индийская (семена)	Горчичное масло, индийское
7	<i>Brassica nigra</i> (Linnaeus) W.D.J. Koch	Рапс (семена)	Рапсовое масло
8	<i>Brassica rapa</i> Linnaeus	Горчица черная (семена)	Горчичное масло, черное
9	<i>Camelina sativa</i> (Linnaeus), Crantz	Сурепица (семена)	Сурепное масло
10	<i>Cannabis sativa</i> Linnaeus	Рыжик (семена)	Рыжиковое масло
11	<i>Carthamus tinctorius</i> Linnaeus	Конопля (семена)	Конопляное масло
12	<i>Citrullus lanatus</i> (Thumb.), Matsum et Nakai, <i>Citrullus</i> <i>spp</i>	Сафлор (семена)	Сафлоровое масло
13	<i>Cocos nucifera</i> Linnaeus	Арбуз (семена)	Арбузное масло
14	<i>Corylus avellana</i> Linnaeus	Копра	Кокосовое масло
15	<i>Coriandrum sativum</i> Linnaeus	Лещина (семена), лесной орех	Лещиновое масло
16	<i>Crambe abyssinica</i> , <i>Hochstetter ex R.E.Fries</i>	Кориандр (семена)	Масло кориандровое жирное
17	<i>Cucurbita maxima</i> , A.H.Duchesne, <i>Cucurbita pepo</i> Linnaeus	Крамбе (семена)	Масло крамбе
18	<i>Elaeis guineensis</i> N.J.Jacquin	Тыква (семена)	Тыквенное масло
19		Пальма масличная (перикарпий плода)	Пальмовое масло
20	<i>Elaeis oleifera</i> (Kunth) Cortes syn. <i>Elaeis melanococca</i> auctores non Gaerther, syn. <i>Alfonsia oleifera</i> Kunth, syn. <i>Corozo oleifera</i> (Kunth) L. Bailey	Пальма масличная (семя костянки)	Пальмоядровое масло
21	<i>Fagus sylvatica</i> Linnaeus	Южноамериканское пальмовое ядро	Южноамериканское пальмоядровое масло
22	<i>Garcinia indica</i>	Бук (орех)	Буковое масло
23	<i>Glycine max</i> (Linnaeus) Merrill	Гарциния (семена)	Кокум масло
24	<i>Gossypium spp.</i>	Соя (семена)	Соевое масло
25	<i>Helianthus annuus</i> Linnaeus	Хлопчатник (семена)	Хлопковое масло
26	<i>Licania rigida</i> Benth	Подсолнечник (семена)	Подсолнечное масло
27	<i>Linum usitatissimum</i> Linnaeus	Ойтисика (семена)	Ойтисиковое масло
28	<i>Lycopersicon lycopersicum</i> (Linnaeus), Karsten ex Farwell syn. <i>Lycopersicon esculentum</i> P. Miller	Лен (семена)	Льняное масло
29	<i>Lallemantia iberica</i> Labiatae	Томат (семена)	Томатное масло
30	<i>Madhuca longifolia</i> (Linnaeus) Macbride, syn. <i>Bassia</i> <i>longifolia</i> Linnaeus	Ляллеманция (семена)	Ляллеманциевое масло
31	<i>Mangifera indica</i>	Мадука (семена)	Масло эллипе индийское
32		Мангифера индийская (манго) (перикарпий)	Масло манго
33	<i>Olea europaea</i> Linnaeus	Мангифера индийская (манго) (семя костянки)	Масло ядер манго
34	<i>Ongokea gorea</i> (Hua) Engler	Оливка, Маслина (перикарпий)	Оливковое масло
35		Оливка (ядро)	Оливковое масло
		Болеко (орехи)	Масло болеко

36	<i>Orbignya oleifera</i> Burret <i>Orbignya huebneri</i> Burret <i>Orbignya martiana</i> Barbosa Rodrigues syn. <i>Orbignya speciosa</i> (Martius) Barbosa Rodrigues	Бабассу	Масло бабассу
37	<i>Oryza sativa</i> Linnaeus	Рис	Рисовое масло
38	<i>Papaver somniferum</i> Linnaeus	Мак (семена)	Маковое масло
39	<i>Perilla frutescens</i> (Linnaeus) Britton	Перилла (семена)	Перилловое масло
40	<i>Persea americana</i> P.Miller	Авокадо американское	Масло авокадо
41	<i>Prunus armeniaca</i> Linnaeus syn. <i>Armeniaca vulgaris</i> Lamarck	Абрикос (семя костянки)	Абрикосовое масло
42	<i>Prunus domestica</i> Linnaeus	Слива (семя костянки)	Сливовое масло
43	<i>Prunus dulcis</i> (Miller) D.A.Webb var. <i>amara</i> (De Candolle) Buchheim syn. <i>Prunus amygdalus</i> Batsch var. <i>amara</i> (De Candolle) Focke	Миндаль горький (орехи)	Миндальное масло
44	<i>Prunus persica</i> (Linnaeus) Batsch	Персик (семя костянки)	Персиковое масло
45	<i>Prunus cerasus</i> Linnaeus Rosaceae	Вишня (семя костянки)	Вишневое масло
46	<i>Pinus cembra</i> L.	Кедр (орехи)	Кедровое масло
47	<i>Ricinus communis</i> Linnaeus	Клещевина (семена)	Касторовое масло
48	<i>Sesamum indicum</i> Linnaeus	Кунжут (семена)	Кунжутное масло
49	<i>Shorea macrophylla</i> (De Vries) Ashton <i>Shorea stenoptera</i> Burc	Шорея (перикарпий)	Масло борнео/Масло эллипе
50	<i>Shorea robusta</i> , Gaertner, C.F.	Шорея (перикарпий)	Масло сап
51	<i>Simmondsia chinensis</i> Link	Жожоба (семена)	Масло жожоба
52	<i>Sinapis alba</i> Linnaeus	Горчица белая (семена)	Масло белой горчицы
53	<i>Sinapis arvensis</i> Linnaeus	Горчица полевая (семена)	Масло полевой горчицы
54	<i>Triticum aestivum</i> , Linnaeus emend. Fiori et Paoletti <i>Triticum sativa</i> Lam	Пшеница мягкая (зерновки)	Пшеничное масло
55	<i>Triticum durum</i> Desfontaines	Пшеница твердая (зерновки)	Пшеничное масло
56	<i>Vitellaria paradoxa</i> , Gaerth. f	Бутироспермум	Масло ши
57	<i>Vitis vinifera</i> Linnaeus	Виноград (семена)	Виноградное масло
58	<i>Zea mays</i> Linnaeus	Кукуруза (семена)	Кукурузное масло

Приложение 5 к техническому регламенту "Технический регламент на масложировую продукцию"

ТРЕБОВАНИЯ К ДОПУСТИМЫМ УРОВНЯМ ПОКАЗАТЕЛЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ НЕПИЩЕВОЙ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
Глицерин натуральный сырой	Белковые вещества (качественная реакция)	Отсутствие	Для глицерина третьего сорта марки 2
	Серноокислые соединения (сульфаты) (качественная реакция)	Не нормируется Отсутствие Следы	Для глицерина третьего сорта марки 2
Мыло хозяйственное	Массовая доля свободной едкой щелочи	0,2 процента	
	Массовая доля свободной углекислой соды	1,0 процента	

Приложение 6
к техническому регламенту Таможенного
союза "Технический регламент на
масложировую продукцию"
(ТР ТС 024/2011)
(Дополнительно включено
с 22 декабря 2024 года
решением Совета ЕЭК
от 12 декабря 2023 года N 149)

ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВОЙ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ, НЕ ПОДЛЕЖАЩЕЙ ПЕРЕВОЗКЕ НАЛИВОМ ВСЕМИ ВИДАМИ ТРАНСПОРТА

Текст/Редакция документа подготовлены АО "Кодекс"

1. Маргаины (за исключением жидких маргаинов).
2. Спреды растительно-сливочные и растительно-жировые.
3. Смеси топленые растительно-сливочные и растительно-жировые.
4. Соусы на основе растительных масел.
5. Майонезы.
6. Соусы майонезные.
7. Кремы на растительных маслах.

Приложение 7
к техническому регламенту Таможенного
союза "Технический регламент на
масложировую продукцию"
(ТР ТС 024/2011)
(Дополнительно включено
с 22 декабря 2024 года
решением Совета ЕЭК
от 12 декабря 2023 года N 149)

ПЕРЕЧЕНЬ ГРУЗОВ, ПРИ ПРЕДШЕСТВУЮЩЕЙ ПЕРЕВОЗКЕ КОТОРЫХ ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ НАЛИВОМ ВОДНЫМИ ВИДАМИ ТРАНСПОРТА ПИЩЕВОЙ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ

Наименование вещества (синоним)

Номер по CAS¹

¹ CAS - наименование химического вещества и идентификатора химического вещества ([Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 3 марта 2017 г. N 19 "О техническом регламенте Евразийского экономического союза "О безопасности химической продукции"](#)).

1	2
Ацетонциангидрин (ACH; α -гидроксиизобутиронитрил; 2-метиллактонитрил)	75-86-5
Акриловая кислота (пропенвая кислота)	79-10-7
Акрилонитрил (ACN; 2-пропеннитрил; винилцианид, цианистый винил)	107-13-1
Адипонитрил (1,4-дицианобутан)	111-69-3
Анилин (фениламин; аминокбензол)	62-53-3
Бензол	71-43-2
1,3-Бутадиен (винилэтилен)	106-99-0
н-Бутилакрилат	141-32-2
трет-Бутилакрилат	1663-39-4
Четыреххлористый углерод (тетрахлорметан; перхлорметан)	56-23-5
Cardura E (торговое название глицидиловых сложных эфиров версатиквой 9-11 кислоты)	11120-34-6
Масло скорлупы ореха кешью	8007-24-7
Хлороформ	67-66-3
Крезол (орто-, мета-, пара-) (крезоловая кислота)	95-48-7
	108-39-4
	106-44-5
Дибутиламин	111-92-2
Диэтанолламин (ДЭА; ди-2-гидроксиэтиламин)	111-42-2
Диэтилентриламин	111-40-2
Диглицидиловый эфир бисфенола А	1675-54-3
Диизопропиламин	110-97-4
Дипропиламин	108-18-9
мета-Дивинилбензол (ДВБ; винилстирол)	1324-74-0
Эпихлоргидрин (хлорпропиленоксид; ЭХГ)	106-89-8
Эпоксидные смолы (неотвержденные)	
Этилакрилат	140-88-5
Этилендибромид (ЭДБ; 1,2-дибромэтан; этиленбромид)	106-93-4
Этилендихлорид (ЭДХ; 1,2-дихлорэтан; этиленхлорид) ²	107-06-2

² Запрещено к перевозке в качестве одного из двух последних предшествующих грузов в резервуарах водных видов транспорта с покрытием из органических материалов и в качестве последнего предшествующего груза в резервуарах водных видов транспорта из нержавеющей стали или в резервуарах с покрытием из неорганических материалов.

Этиленгликоль (МЭГ; моноэтиленгликоль)	107-21-1
Этиленгликоля монобутиловый эфир (2-бутоксизтанол)	111-76-2
Этилена оксид (ЭО; этиленоксид; окись этилена)	75-21-8
2-Этилгексилакрилат	103-11-7
Этанолламин (МЭА; моноэтанолламин; коламин; 2-аминоэтанол; 2-гидроксиэтиламин)	141-43-5
Этилендиламин (1,2-диаминоэтан)	107-15-3
Формальдегид	50-00-0
Фурфуроловый спирт (фурилкарбинол)	98-00-0
Глутаровый альдегид (глутараль)	111-30-8
Гексаметилендиламин (1,6-диаминогексан; 1,6-гександиламин)	124-09-4
Изоцианаты, в том числе:	
Толуолдиизоцианат (ТДИ)	1321-38-6
Полиметилен-полифенилизоцианат	9016-87-9
Дифенилметандиизоцианат (МДИ)	101-68-8
Метилизоцианат	624-83-9

Метилendiизоцианат	4747-90-4
Продукты, содержащие свинец (запрещается перевозить в качестве трех предшествующих грузов)	
Присадки к смазочным маслам	
Метилакрилат	96-33-3
Метилметакрилат мономер (ММА)	80-62-6
Метилстирол мономер (винилтолуол)	25013-15-4
альфа-Метилстирол мономер	98-83-9
пара-Метилстирол мономер	622-97-9
Метиленхлорид (МХ; дихлорметан; метилендихлорид)	75-09-2
Этиленгликоль (МЭГ; моноэтиленгликоль)	107-21-1
Морфолин	110-91-8
Морфолинэтанол (N-гидроксиэтилморфолин)	622-40-2
Азотная кислота (крепкая водка; гравировальная кислота)	7697-37-2
Нитропропан (1-нитропропан и смеси)	108-03-2
(2-нитропропан и смеси)	79-46-9
Перхлорэтилен (ПХЭ)	
Фталаты, в том числе:	
Диаллилфталат (ДАФ)	131-17-9
Диизодецилфталат (ДИДФ)	19269-67-1
Диизононилфталат (ДИНФ)	68515-48-0
Диизооктилфталат (ДИОФ)	27554-26-3
Диоктилфталат (ДОФ)	117-81-7
н-Пропиламин	622-80-0
Пропилена оксид (окись пропилена; метилоксиран; 1,2-эпоксипропан)	75-56-9
Пиридин	110-86-1
Стирол мономер (винилбензол; фенилэтилен) ²	100-42-5

² Запрещено к перевозке в качестве одного из двух последних предшествующих грузов в резервуарах водных видов транспорта с покрытием из органических материалов и в качестве последнего предшествующего груза в резервуарах водных видов транспорта из нержавеющей стали или в резервуарах с покрытием из неорганических материалов.

Талловое масло	8002-26-4
Жирные кислоты таллового масла, соответствующие типу III по ASTM	61790-12-3
Телон II (Telone® II; 1,3-дихлоропропен; 1,3-дихлорпропилен)	
Толуол	
Толуидин (орто-)	
Трансформаторные масла, содержащие ПХБ (например трихлорбифенил)	25323-29-2
Трихлорэтан (1,1,1- и 1,1,2-изомеры)	
Триэтиленгликоль (ТЭГ)	
Винилацетат мономер (ВАМ)	
Винилхлорид мономер	75-01-4
Ксилол (орто-, мета-, пара-)	

Приложение 8
к техническому регламенту Таможенного
союза "Технический регламент на
масложировую продукцию"
(ТР ТС 024/2011)
(Дополнительно включено
с 22 декабря 2024 года

**решением Совета ЕЭК
от 12 декабря 2023 года N 149)**

Текст/Редакция документа подготовлены АО "Кодекс"

**ПЕРЕЧЕНЬ ГРУЗОВ, ПРИ ПРЕДШЕСТВУЮЩЕЙ ПЕРЕВОЗКЕ КОТОРЫХ ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ НАЛИВОМ
ВОДНЫМИ ВИДАМИ ТРАНСПОРТА ПИЩЕВОЙ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ ДОПУСКАЕТСЯ**

Наименование вещества (синонимы)

Номер по
CAS¹

¹ CAS - наименование химического вещества и идентификатора химического вещества ([Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 3 марта 2017 г. N 19 "О техническом регламенте Евразийского экономического союза "О безопасности химической продукции"](#)).

1	2
Уксусная кислота (этановая кислота, метан карбоновой кислоты)	64-19-7
Уксусный ангидрид (этановый ангидрид)	108-24-7
Ацетон (диметилкетон, 2-пропанон)	67-64-1
Кислотные масла и дистилляты жирных кислот - из животного, морского и растительного масла и жира	
Аммония гидроксид (аммония гидрат, раствор аммония, водный аммоний)	1336-21-6
Аммония полифосфат	68333-79-9
Животные, морские и растительные масла и жиры (в том числе гидрогенизированные масла и жиры), кроме масла из кешью оболочки и таллового масла	
Пчелиный воск - белый	8006-40-4
Пчелиный воск - желтый	8012-89-3
Бензиловый спирт (фармакопейного и реактивного качества)	100-51-6
1, 3-Бутандиол (1, 3-бутиленгликоль)	107-88-0
1, 4-Бутандиол (1,4-бутиленгликоль)	110-63-4
н-Бутилацетат	123-86-4
изо-Бутилацетат	110-19-0
втор-Бутилацетат	105-46-4
трет-Бутилацетат	540-88-5
Аммоний азотнокислый раствор	6484-52-2
Кальция хлорид раствор	10043-52-4
Кальция лигносульфонат жидкий (раствор лигнина, сульфитный щелок)	8061-52-7
Кальция нитрат раствор (CN-9)	35054-52-5
Канделильский воск	8006-44-8
Карнаубский воск (Бразильский воск)	8015-86-9
Циклогексан (гексаметилен, гексанафтен, гексагидробензол)	110-82-7
Этанол (этиловый спирт, духи)	64-17-5
Этилацетат (уксусный эфир, этиловый эфир уксусной кислоты)	141-78-6
2-Этилгексанол (2-этилгексановый спирт)	104-76-7
Жирные кислоты:	
Арахидоновая кислота (эйкозановая кислота)	506-30-9
Бегеновая кислота (докозановая кислота)	112-85-6
Бутановая кислота (н-бутановая кислота, масляная кислота, этилуксусная кислота)	107-92-6
Каприновая кислота (н-декановая кислота)	334-48-5
Капроновая кислота (н-гексановая кислота)	142-62-1

Каприловая кислота (н-октановая кислота)	124-07-2
Эруковая кислота (цис-13-докозеновая кислота)	112-86-7
Гептановая кислота (н-гептановая кислота)	111-14-8
Лауриновая кислота (п-додекановая кислота)	143-07-7
Лауролеиновая кислота (додеценовая кислота)	4998-71-4
Линолевая кислота (9,12-октадекадиеновая кислота)	60-33-3
Линоленовая кислота (9,12,15-октадекатриеновая кислота)	463-40-1
Миристиновая кислота (н-тетрадекановая кислота)	544-63-8
Миристолеиновая кислота (н-тетрадекеновая кислота)	544-64-9
Олеиновая кислота (н-октадеценовая кислота)	112-80-1
Пальмитиновая кислота (н-гексадекановая кислота)	57-10-3
Пальмитолеиновая кислота (цис-9-гексадеценовая кислота)	373-49-9
Пеларгоновая кислота (н-нонановая кислота)	112-05-0
Рицинолеиновая кислота (цис-12-гидрокси-октадеценовая-9-еновая кислота, кислота касторового масла)	141-22-0
Стеариновая кислота (н-октадекановая кислота)	57-11-4
Валериановая кислота (н-пентановая кислота, валериановая кислота)	109-52-4
Нефракционные смеси жирных кислот или смеси жирных кислот из натуральных масел и жиров	
Жирные спирты:	
Бутиловый спирт (1-бутанол, масляный спирт)	71-36-3
изо-Бутанол (2-метил-1-пропанол)	78-83-1
Капроновый спирт (1-гексанол, н-гексиловый спирт)	111-27-3
Каприловый спирт (1-октанол, н-октановый спирт)	111-87-5
Цетиловый спирт (спирт C-16, 1-гексадеканол, пальмитиновый спирт, н-первичный гексадециловый спирт)	36653-82-4
Дециловый спирт (1-деканол)	112-30-1
Изодециловый спирт (изодеканол)	25339-17-7
Гептиловый спирт (1-гептанол)	111-70-6
Лауриловый спирт (н-додеканол, н-додециловый спирт)	112-53-8
Миристиловый спирт (1-тетрадеканол, тетрадеканол)	112-72-1
Нониловый спирт (1-нонанол, пеларгоновый спирт, октилкарбинол)	143-08-8
Изонониловый спирт (изононанол)	27458-94-2
Олеиновый спирт (октадекенол)	143-28-2
Стеариловый спирт (1-октадеканол)	112-92-5
Тридециловый спирт (1-тридеканол)	27458-92-0
Нефракционные жирные спиртовые смеси или смеси жирных спиртов из натуральных масел и жиров	
Смеси жирных спиртов:	
Цетилстеариловый спирт (C16-C18)	67762-27-0
Лаурилмиристиловый спирт (C12-C14)	
Сложные эфиры жирных кислот - сочетание высших жирных кислот и жирных спиртов, например:	
Бутилмиристат	110-36-1
Цетилстеарат	110-63-2
Олеилпальмитат	2906-55-0
Нефракционные эфиры жиров или смеси эфиров жиров из натуральных масел и жиров	
Жирные кислоты метилового эфира, например:	
Метиллаурат (метил додеканоат)	111-82-0
Метилолеат (метил октадеканоат)	112-62-9
Метилпальмитат (метил гексадеканоат)	112-39-0
Метилстеарат (метил октадеканоат)	112-61-8
Муравьиная кислота (метановая кислота, водород карбоновая кислоты)	64-18-6
Фруктоза	

Глицерин (глицерол)	56-81-5
Гептан	142-82-5
н-Гексан	110-54-3
Перекись водорода	
Каолин суспензии	1332-58-7
Лимонен (дипентен)	138-86-3
Магний хлористый раствор	7786-30-3
Метанол (метиловый спирт)	67-56-1
Метилэтилкетон (2-бутанон, МЕК)	78-93-3
Метилацетат	79-20-9
Метилизобутилкетон (4-метил-2-пентанон, изопропилацетон, МИБК)	108-10-1
Метил-трет-бутиловый эфир (МТБЭ)	1634-04-4
Минеральное масло (высокой вязкости)	8012-95-1
Минеральное масло (средней вязкости)	
Минеральное масло (средней и низкой вязкости, класс II)	
Минеральное масло (средней и низкой вязкости, класс III)	
Меласса из цитрусовых, сорго, сахарной свеклы и сахарного тростника	57-50-1
Горный воск (монтановый воск)	8002-53-7
Изооктиловый спирт (изооктанол)	26952-21-6
Пентан	109-66-0
Нефтяной воск (парафиновый воск)	8002-74-2
Фосфорная кислота (ортофосфорная кислота)	7664-38-2
Питьевая вода - допустима в качестве предшествующего груза, только если предыдущий груз также включен в настоящий перечень	7732-18-5
Полипропиленгликоль	25322-69-4
Калия гидрат окси (кали едкое) раствор	1310-58-3
Пропилацетат (н- пропилацетат)	109-60-4
Пропиловый спирт (1-пропанол)	71-23-8
Изопропиловый спирт (изопропанол, диметилкарбинол, 2-пропанол)	67-63-0
1,2-Пропиленгликоль (пропан-1,2-диол, 1,2-дигидропропан, монопропиленгликоль (МППГ), метилгликоль)	57-55-6
1,3-Пропиленгликоль	504-63-2
Тетрамер пропилена (тетрапропилен, додецен)	6842-15-5
Натрия гидроксид раствор (каустическая сода, щелок, гидроокись натрия, каустик)	1310-73-2
Силикат натрия (жидкое стекло)	1344-09-8
Сорбитол (D-сорбитол; шестиатомный спирт; D-сорбит)	50-70-4
Соевое масло эпоксицированное	8013-07-8
Серная кислота	7664-93-9
Мочевина раствор (раствор аммиачной селитры)	

Члены Комиссии Таможенного союза:

От Республики Беларусь
С.РумасОт Республики Казахстан
У.ШукеевОт Российской Федерации
И.Шувалов

Редакция документа с учетом
изменений и дополнений подготовлена
АО "Кодекс"

Текст/Редакция документа подготовлены АО "Кодекс"