

ЗАТВЕРДЖЕНО  
постановою Кабінету  
Міністрів України  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 200\_р. № \_\_\_\_

**Технічний регламент**  
**« Вимоги щодо виробництва молочної продукції »**

**Загальні положення**

1. Цей Технічний регламент визначає обов'язкові вимоги до молочної продукції, у тому числі, стосовно інформації, яка надається споживачеві, та регулює відносини, які виникають під час виробництва, переробки, реалізації та обігу.

2. Вимоги цього Технічного регламенту поширюються на молоко та молочну продукцію, у тому числі продукти дитячого харчування на молочної основі, що виробляються, імпортуються та вводяться в обіг в Україні.

3. Вимоги до процесів виробництва молочної продукції стосуються виключно підприємств (операторів потужностей), які займаються виробництвом цих продуктів в Україні.

4. Дотримання вимог цього Технічного регламенту обов'язкове для суб'єктів господарювання незалежно від форм власності та підпорядкування, які здійснюють виробництво, зберігання, транспортування, реалізацію та утилізацію молочної сировини та продукції.

5. Вимоги цього Технічного регламенту не поширюються на молочну продукцію домашнього приготування, призначену для власного споживання.

6. У цьому Технічному регламенті наведені нижче терміни вживаються у такому значенні:

ацидофілін - кисломолочний продукт, який виробляють сквашуванням пастеризованого молока чистими культурами ацидофільної молочнокислої палички, лактококків з додаванням закваски, виготовленої на кефірних грибках;

біопродукт - молочний продукт, що містить пробіотики, корисну дію яких на організм споживача підтверджено клінічними дослідженнями. Готовий продукт в кінці терміну придатності повинен містити пробіотики в кількості не меншій  $10^7$  КУО/г;

біфідопродукт – біопродукт, який у кінці строку придатності містить біфідобактерії у кількості не меншій ніж  $10^6$  КУО/г

бродиння молочнокисле - розщеплювання вуглеводів молочнокислими бактеріями з утворенням молочної кислоти;

бродиння спиртове - зброджування лактози дріжджами з утворенням спирту певної концентрації;

варенець - кисломолочний продукт, який виробляють сквашуванням пряженого чи стерилізованого молока чистими культурами термофільного молочнокислого стрептокока, з додаванням чи без додавання молочнокислої палички;

вершки - молочний продукт, що являє собою жирову емульсію, одержану сепаруванням коров'ячого молока або продуктів його переробки;

вершки-сировина – вершки, отримані з коров'ячого молока, без додавання до них будь-яких речовин, піддані попередній фізичній очистці, охолодженню та призначені для подальшої переробки

відновлення – процес додавання питної води до концентрованого, згущеного або сухого продукту (продукту переробки молока) до досягнення відповідних органолептичних та фізико-хімічних властивостей продукту;

визрівання – процес, продовж якого відбуваються фізико-хімічні перетворювання з формуванням структури, аромату, смаку та інших показників, характерних для певного виду продукту та типу закваски;

гомогенізація - процес подрібнювання жирових кульок молока під зовнішньою дією;

демінералізація – видалення мінеральних солей із сироватки;

допоміжний матеріал для переробки (технологічна добавка) – будь-який матеріал або речовина, які не споживаються в їжу самі по собі, а використовуються під час виробництва або переробки молочного продукту або його складових для досягнення певної виробничої мети, результатом чого є присутність залишків або формування похідних речовин у кінцевому продукті.

Допоміжними матеріалами для переробки молока є закваски, ферментні препарати, солі, тощо; для виробництва збагачених молочних продуктів – дієтичні добавки, пробіотики, пребіотики, тощо;

закваска, заквашувальний препарат - одно- або багатокomпонентні або симбіотичні комбінації мікроорганізмів, що їх використовують під час виробництва кисломолочних продуктів;

загартування – подальше заморожування збитого, замороженого харчового продукту до температури не вище ніж мінус 18 °С;

збагачення – процес додавання до молока та продуктів його переробки вітамінів, мінеральних речовин, пребіотиків, білка, харчових волокон, поліненасичених жирних кислот, фосфоліпідів, пробіотиків або інших дієтичних добавок;

збагачений молочний; збагачений молоковмісний продукт - продукт, до якого додатково внесено дієтичні добавки та/або мікроорганізми, для надання йому спеціальних та/або дієтичних властивостей, що підтверджено клінічними дослідженнями;

збивання масла - метод виробництва заснований на утворенні масляних зерен і перетворенні їх у шар вершкового масла;

збиття – процес насичення продукту повітрям шляхом інтенсивного перемішування, що супроводжується збільшенням об'єму продукту;

згущення (випарювання) – процес, що здійснюється під час виробництва згущених молочних та молоковмісних продуктів шляхом видаленням вологи в умовах розрідженого повітря;

зсідання - процес коагуляції білка в молоці під дією молокозсідальних ферментних препаратів та інших речовин і факторів;

йогурт – кисломолочний продукт з підвищеним вмістом сухих речовин, який виробляють сквашуванням молока культурами термофільних молочнокислих стрептококів і болгарської молочнокислої палички;

ідентифікація - процедура підтвердження відповідності органолептичних, мікробіологічних, фізико-хімічних показників і властивостей, специфічних для даного виду продукту тим показникам і властивостям, які зазначаються при етикетуванні цього продукту, а також процедура підтвердження загальновизнаної назви даного виду продукту, торговельної марки та/або комерційного (фірмового) найменування;

інгредієнт – будь-яка речовина, включаючи харчову добавку, яку використовують під час виробництва чи приготування молочної продукції і яка є присутньою в кінцевому продукті у початковому або зміненому вигляді;

каші сухі молочні для дитячого харчування – сухий молочний продукт, який виробляють змішуванням сухої молочної основи або сухого незбираного молока з борошном для дитячого харчування, толокном або манною крупою, з додаванням або без додавання вуглеводів (цукру білого, кукурудзяної патоки сухої, сухих глюкозних сиропів, глюкози, тощо), овочевих чи фруктових порошоків, мінеральних речовин, вітамінів;

кефір - кисломолочний продукт змішаного молочнокислого та спиртового бродіння, який виробляють сквашуванням молока закваскою на кефірних грибках. Вміст дріжджів у готовому продукті в кінці терміну придатності не менший  $10^3$  КУО в 1 г продукту;

кисломолочний продукт - молочний продукт, який виробляють ферментацією молока або маслянки, вершків, сироватки, знежиреного молока спеціальними мікроорганізмами. Готовий продукт в кінці терміну придатності повинен містити життєздатні клітини мікроорганізмів в кількості не меншій  $10^6$  колонієутворювальних одиниць в 1 г продукту (далі КУО/г );

кисломолочний продукт термізований - кисломолочний продукт, підданий після сквашування термічній обробці (термізації), що суттєво зменшує кількість заквашувальної мікрофлори;

компонент – складові харчового продукту, які формуються з кількох інгредієнтів;

консерви молочні, консерви молоковмісні - сконцентровані продукти, які в результаті спеціальної обробки і пакування, тривалий час зберігають свої властивості;

копчення – процес обробки сирів та сирних продуктів димом, отриманим від сухих не смолистих видів дерев чи коптільним препаратом;

кумис - кисломолочний продукт змішаного бродіння, який виробляють сквашуванням кобилячого чи коров'ячого молока симбіотичною закваскою, яка містить дріжджі, болгарську та ацидофільну термофільні молочнокислі палички. Вміст дріжджів у готовому продукті в кінці терміну придатності не менший  $10^4$  КУО в 1 г продукту;

маркування – усі слова, детальні характеристики, торгові марки або назва торгової марки, зображення символи, що стосуються цього виду харчових продуктів і у будь-який спосіб розміщені на пакуванні, етикетці, а також у

документації, якою супроводжується цей вид харчових продуктів і має відношення до них;

масло вершкове – масло, вироблене з вершків та/або продуктів переробки молока, яке має специфічний притаманний йому смак, запах та пластичну консистенцію за температури  $(12\pm 2)$  °С, з вмістом молочного жиру не меншим ніж 61,5 %, що становить однорідну емульсію типу «вода в жирі»;

маслянка (сколотини) – продукт переробки молока, що являє собою плазму вершків, отриману під час переробки вершків на масло;

маслоутворення - комплекс фізико-хімічних процесів (затвердіння молочного жиру, перетворення фаз, структуроутворення), що проходять під час охолодження та механічного оброблення вершків;

молоко - продукт нормальної фізіологічної секреції молочних залоз молочних тварин, одержаний за одне чи кілька доїнь, без додавання до нього інших добавок або вилучення певних складових. Залежно від виду молочних тварин молоко може бути коров'яче, козине, овече тощо;

молоко відновлене - молоко, одержане із сконцентрованого (згущеного або сухого) молока та підготовленої питної води, у співвідношенні, необхідному для відновлення відповідної масової частки сухих речовин;

молоко знежирене – продукт переробки молока, що отримують після відокремлення вершків від молока. Масова частка жиру не більше ніж 0,05 %;

молоко нормалізоване - молоко, склад якого приведено у відповідність до регламентованого значення показників масової частки жиру і (або) білка;

молочна сировина - молоко, яке піддавалось попередній фізичній обробці (фільтрації, охолодженню), а також будь-які молочні продукти, що містять виключно складові молока і можуть бути використані у виробництві іншої продукції;

молочний продукт - продукт, одержаний із молока та/або молочної сировини, який може містити необхідні інгредієнти, у тому числі харчові добавки, необхідні для виробництва, за умови, що вони ні частково ні повністю не замінюють складових молока;

молоковмісний продукт – продукт, який містить білки та/або жири немолочного походження, але в якому молочні складові становлять суттєву частку у кінцевому продукті та визначають його властивості. У готовому

молоковмісному продукті масова частка молочних компонентів має становити не менше 25 відсотків

молочний продукт рекомбінований - молочний продукт, який виробляють із окремих складових молока та підготовленої питної води;

молочний напій, молоковмісний напій – продукт з комбінованим складом сировини, який містить харчові добавки, наповнювачі та має рідку консистенцію;

молоко-сировина - молоко без вилучення та/або додавання до нього будь-яких речовин та/або певних складових, піддане попередній фізичній очистці від механічних домішок, охолодженню та призначене для подальшої переробки;

молоко сухе, вершки сухі - сухі молочні продукти, отримані згущуванням та наступним сушінням до значень масової частки сухих речовин у сухому продукті не менше ніж 95 %;

молоковмісний сухий продукт - сипкий продукт, у якому масова частка сухих речовин не менше ніж 90 %;

молочна продукція – продукція, до якої відносять молочні та молоковмісні продукти, а також продукти переробки молока - вершки, сироватка, маслянка, знежирене молоко,;

молочні та молоковмісні десерти, киселі, желе, суфле, мусси, пудинги, креми - молочні та молоковмісні продукти, виготовлені із додаванням цукру або інших підсолоджувачів, харчових добавок, наповнювачів;

морозиво – збитий, заморожений солодкий харчовий продукт, що споживається у замороженому стані;

морозиво молочне, вершкове, пломбір - збитий та заморожений харчовий продукт, вироблений з молока і (або) продуктів його перероблення з додаванням необхідних для його виробництва інгредієнтів;

морозиво з комбінованим складом сировини – збитий та заморожений харчовий продукт, що містить молочні та немолочні компоненти, рослинні, тваринні жири або їх суміші в довільних співвідношеннях, згідно з рецептурою, з додаванням необхідних для його виробництва інгредієнтів;

нормалізація – процес доводження хімічного складу молока або продуктів переробки молока до регламентованих показників;

обіг – переміщення (транспортування) або зберігання продукту, а також будь-які дії, пов'язані з переходом права власності чи володіння, включаючи продаж або обмін цього продукту;

охолодження – процес зниження температури продукту до вимог технологічних процесів;

очищення молока – відокремлення від молока механічних домішок та (або) мікроорганізмів;

пастеризація - процес теплової обробки молока за температури, що призводить до зменшення кількості мікроорганізмів у молоці;

плавлення – пластифікація сирної суміші з солями-плавителями;

пребіотики - харчові неперетравні добавки, які поліпшують здоров'я споживача вибірково стимулюванням росту та активності корисної мікрофлори кишечника;

пресування - ущільнювання молочного згустку під дією зовнішнього навантажування;

придатність продукту до споживання – стан харчового продукту, який є прийнятним для споживання людиною, тобто є безпечним та відповідає мінімальним специфікаціям якості згідно з його призначенням;

пробіотики - живі мікроорганізми, які забезпечують корисну дію на організм споживача, нормалізуючи склад та функції мікрофлори шлунково-кишкового тракту;

продукти дитячого харчування на молочній основі – сухі, рідкі або пастоподібні харчові продукти, виготовлені із коров'ячого молока та призначені для харчування дітей від народження до трьох років;

продукт молочний низьколактозний – молочний продукт для дієтичного споживання, у якому вміст лактози частково зменшено за рахунок її видалення або гідролізу до глюкози та галактози;

продукт безлактозний – продукт, у якому лактоза відсутня або розщеплена на глюкозу та галактозу;

питне молоко, питні вершки – молочні продукти, вироблені із сирого молока, підданого нормалізації, тепловому обробленню з подальшим охолодженням;

продукти переробки молока – знежирене молоко, маслянка (сколотини), сироватка молочна, продукти мембранної обробки або інші, що отримують під час виготовлення молочних продуктів;

пряження – процес витримання молока за температури понад 95 °С до появи специфічного смаку та кольору;

рекомбінування – процес виготовлення продукту із складових частин молока, води або інших компонентів;

ряжанка – кисломолочний продукт, який виробляють сквашуванням пряженого молока культурами термофільного молочнокислого стрептокока;

самопресування – ущільнення сирної маси (молочного згустку) під дією власної ваги;

сепарування – процес розділення молока на вершки та знежирене молоко;

сир – молочний білковий продукт, отриманий з використанням заквашувальних культур та молокозсідальних ферментів;

сир кисломолочний - білковий продукт, що містить переважно казеїн і який виробляють сквашуванням молока заквашувальними препаратами із застосуванням способів кислотної або кислотно-сичужної коагуляції білка;

сир кисломолочний зернистий – сир кисломолочний зернистої консистенції, одержаний із знежиреного молока, з додаванням до розсипчатого сирного зерна вершків і кухонної солі, без застосування стабілізаторів консистенції і теплової обробки;

сир плавлений - сир, який отримують під час теплового оброблення суміші сирів, продуктів переробки молока, солей-плавителів, з додаванням чи без додавання інших харчових добавок;

сире молоко, сирі вершки - молоко, вершки, що не піддавали тепловій обробці за температури більше ніж 45 °С;

сиркові вироби - молочні продукти, які виробляють із кисломолочного сиру, з додаванням вершків, вершкового масла, наповнювачів та інших компонентів;

сирний продукт – молоковісний продукт, вироблений за відповідною технологією виробництва сиру із частковою заміною молочного білка та (або) молочного жиру;

сироватка молочна – продукт переробки молока, який отримують під час виробництва сирів, сиру кисломолочного, казеїну. Сироватка молочна - плазма молока, яка переважно містить воду, лактозу та мінеральні солі;

сквашування – процес, впродовж якого змінюється кислотність молока і утворюється молочний згусток;

складові молока –молочний жир, білки, лактоза, вітаміни, солі, вода, тощо;

сметана - кисломолочний продукт, який виробляють сквашуванням вершків чистими культурами мезофільних молочнокислих лактококів, з додаванням чи без додавання термофільного молочнокислого стрептокока;

спред – харчовий жировий продукт (емульсія типу «вода в жирі»), який складається з молочного та рослинного жиру з масовою часткою загального жиру від 50 до 85 % і в якому частка молочного жиру не менша ніж 25 % від загального жиру, із щільною або м'якою консистенцією з (без) додаванням харчових добавок, наповнювачів та вітамінів;

спеціальна сировинна зона – спеціальна зона з виробництва сировини, що використовується для виготовлення продуктів дитячого та дієтичного харчування;

стерилізація - процес теплової обробки продукту за температури понад 100 °C з витриманням для повного знищення мікроорганізмів та спор;

строк придатності - проміжок часу, визначений виробником харчового продукту, протягом якого, у разі додержання відповідних умов зберігання, транспортування, харчовий продукт зберігає відповідність показникам безпеки та якості;

суміші молочні дитячі початкові (стартові) - рідкі або сухі продукти дитячого харчування, виготовлені на основі коров'ячого молока, або молока інших *сільськогосподарських* тварин, інших компонентів тваринного і рослинного походження та призначені для годування немовлят, які знаходяться на штучному або змішаному вигодовуванні (у тому числі тих, що мають особливі дієтичні потреби), упродовж перших шести місяців життя. Склад таких продуктів максимально наближений за хімічним складом до жіночого молока і забезпечує фізіологічні потреби немовляти у поживних речовинах і енергії;

суміші молочні дитячі для подальшого годування – рідкі або сухі продукти дитячого харчування, виготовлені на основі коров'ячого молока, або молока інших *сільськогосподарських* тварин, інших компонентів тваринного і рослинного походження та призначені в якості основної рідкої складової раціону для немовлят віком від шести місяців при припиненні грудного вигодовування, або немовлят, які знаходяться на штучному чи змішаному вигодовуванні, та дітей раннього віку;

сушіння – технологічний процес, що ґрунтується на видаленні вологи з продукту до мінімального вмісту;

термін споживання (рекомендований останній термін споживання) — означає дату, яка позначає закінчення періоду зберігання продукту за будь-яких умов, після якого продукт, ймовірно, не буде володіти якісними ознаками, яких звичайно очікують від нього споживачі. Після цієї дати харчовий продукт не повинен вважатися придатним для реалізації;

термічна обробка (термізація) – теплова обробка шляхом нагрівання продукту за температури від 60 до 68 °С з витриманням до 30 секунд;

традиційні кисломолочні продукти – ряжанка, простокваша, ацидофілін, сметана, сир кисломолочний, що виробляють з молочної сировини із застосуванням заквасок на чистих культурах молочнокислих бактерій; кефір - із застосуванням заквасок на кефірних грибках;

ультрапастеризація (ультрависокотемпературна обробка) - процес теплової обробки молока за температури понад 125 °С з миттєвою витримкою (до 4 секунд);

харчова добавка – будь-яка речовина, яка зазвичай не вважається харчовим продуктом або його складовою, але додається до харчового продукту з технологічною метою в процесі виробництва, і в результаті стає невід'ємною частиною продукту (термін не включає токсикантів або речовин, внесених в харчові продукти для поліпшення їх поживних властивостей);

фальсифіковані продукти – продукти, які навмисне змінені (підроблені) та/або, які мають приховані властивості та якість, інформація про які є свідомо (явно) неповною або недостовірною;

ферментація – зміни стану та складу молока під дією бактерій і ферментних препаратів;

ферментні препарати - білкові речовини, які необхідні для здійснення біохімічних процесів, що мають місце під час виготовлення молочної продукції;

фільтрування - процес очищення молока від механічних домішок через фільтри;

формування - сукупність технологічних операцій, які спрямовані на отримання із сирного зерна чи сирного пласту головки сиру заданої форми і розмірів;

фризерування – процес одночасного збиття та часткового заморожування суміші для морозива;

функціональний продукт - молочний або молоковмісний продукт, який пропонується для профілактики або пом'якшення перебігу хвороби людини. Корисна дія функціонального продукту на організм споживача повинна бути підтверджена клінічними дослідженнями;

чеддеризація – зміна фізико-хімічних властивостей сирної маси під дією молочної кислоти до утворення волокнисто-шаруватої структури.

Інші терміни вжито у значеннях, наведених у Законах України «Про безпечність та якість харчових продуктів», «Про молоко та молочні продукти», «Про дитяче харчування», «Про стандарти, технічні регламенти та процедури оцінки відповідності», «Про ветеринарну медицину», «Про ідентифікацію та реєстрацію тварин», «Про підтвердження відповідності».

### **Основні вимоги**

7. Переробка молочної сировини та виробництво молочної продукції повинні здійснюватися з дотриманням чинних ветеринарно-санітарних заходів по всьому харчовому ланцюгу, для забезпечення придатності кінцевих продуктів до споживання людьми.

8. Виробництво молочної продукції переробними підприємствами повинно здійснюватися з дотриманням чинних санітарно-гігієнічних норм і правил, за нормативними документами, в контексті систем забезпечення безпечності та якості, на основі принципів НАССР або інших.

9. Організація заходів контролю повинна попереджувати, виключати або зменшувати наявність небезпечних чинників до прийняттого рівня та знижувати вірогідність забруднення.

10. Відповідальність за придатність до споживання молочної продукції покладається на оператора потужностей (виробника) та оператора ринку.

11. Нові види молочної продукції, які вперше виробляються в Україні або ввозяться на територію України, підлягають державній реєстрації МОЗ.

12. Сировина, допоміжні матеріали для переробки, включаючи харчові добавки і немолочні компоненти, допоміжні матеріали та засоби для виробництва та обігу повинні відповідати вимогам безпечності, встановленими санітарними заходами.

13. Молочна продукція повинна відповідати мінімальним специфікаціям якості. Молочна продукція, яка не відповідає обов'язковим мінімальним специфікаціям якості впродовж терміну придатності, вважається непридатною для споживання людиною.

14. Для забезпечення придатності до споживання молочної продукції заборонено:

1) використання біологічних чи хімічних агентів, харчових добавок чи матеріалів, які не зареєстровані в Україні, або не дозволені до застосування в харчовій промисловості, або їх використовують не за призначенням;

2) використання допоміжних засобів та матеріалів для виробництва та обігу, які не дозволені для контакту з харчовими продуктами;

3) використання харчових продуктів як компонентів для виробництва молочних продуктів (у тому числі для продуктів з комбінованим складом сировини), якщо вони містять небезпечні фактори на рівнях, що перевищують обов'язкові параметри безпечності для цих видів продуктів.

4) використання біологічно активних добавок, що мають тонізуючу або гормональну дію, містять генетично модифіковану сировину.

5) використання молока тварин, які не були ідентифіковані і зареєстровані у встановленому законом порядку.

15. Дотримання оператором потужностей (об'єкта) вимог санітарних заходів та вимог цього Технічного регламенту здійснюють відповідно до чинного законодавства. Контроль за дотриманням санітарних заходів здійснюється під час організації виробництва, а також на всіх етапах – виробництва, зберігання, транспортування, реалізації молочних продуктів, а також використання, переробки або утилізації продуктів, які не відповідають встановленим вимогам.

## **Вимоги до виробництва сирого молока та сирих вершків**

16. Виробництво молока повинно здійснюватися за дотримання чинних вимог щодо ідентифікації та реєстрації тварин для забезпечення достовірної інформації про походження продукції. Умови утримання, годування, доїння сільськогосподарських тварин, умови збору, охолодження, зберігання, транспортування, реалізації та утилізації сирого молока та сирих вершків повинні відповідати чинним ветеринарно-санітарним правилам, іншим вимогам, які регулюють захист здоров'я тварин, а також людей від зоонозних захворювань.

17. Молоко після доїння повинно бути очищене та охоложене до температури не вище ніж  $6^{\circ}\text{C}$ . Для молока, яке буде перероблене не пізніше ніж через 2 години після доїння температуру не регламентують.

18. Сирі молоко та вершки, що надходять на переробне підприємство, повинні відповідати встановленим нормам щодо молока-сировини та вершків-сировини. Базисні норми масової частки жиру та білка в молоці розробляються та затверджуються Мінагрополітики.

19. Виробник молочної сировини повинен гарантувати, що ця сировина отримана від ідентифікованих та зареєстрованих тварин, а також її придатність до переробки, відсутність в ній інгібуючих та фальсифікуючих речовин (мийно-дезінфікуючих засобів, консервантів, формаліну, соди, аміаку, пероксиду водню, антибіотиків тощо). За технологічної необхідності виробник молочної продукції може встановлювати додаткові вимоги до молочної сировини.

20. Молоко, що використовують для виробництва продуктів дитячого харчування, повинні виробляти у спеціальних сировинних зонах, яким надано цей статус відповідно до чинного Порядку.

21. Допустимо зберігання сирого молока у виробника за температури  $6^{\circ}\text{C}$  не більше ніж 24 годин з урахуванням часу транспортування. Строк зберігання сирих вершків з урахуванням часу перевезення не повинен перевищувати 24 години за температури охолодження не вище ніж  $4^{\circ}\text{C}$  і 8 годин - за температури не вище ніж  $6^{\circ}\text{C}$ .

22. Транспортування здійснюють в ємкостях, що забезпечують збереження молока та вершків під час транспортування. Під час транспортування необхідно підтримувати такий режим охолодження, щоб під час здавання-приймання на молокопереробне підприємство температура молока не перевищувала  $10^{\circ}\text{C}$ , а вершків  $8^{\circ}\text{C}$ .

23. Зберігання та транспортування молока, призначеного для виробництва продуктів дитячого харчування здійснюється в окремих ємкостях.

24. Кожну партію молока та вершків, що призначені для переробки, супроводжують документами із зазначенням часу закінчення процесу доїння, температури охолодження, якісних показників молока і вершків та тривалості їх зберігання з моменту доїння.

25. Зберігання (резервування) молока, вершків на переробному підприємстві до початку переробки, здійснюють в окремих маркованих ємкостях за температури 6 °С в межах встановлених строків придатності.

26. Рішення щодо використання сирих молока та вершків, які не відповідають вимогам щодо допустимого рівня вмісту потенційно небезпечних, інгібуючих та фальсифікуючих речовин, мікроорганізмів і соматичних клітин приймається відповідно до чинних ветеринарно-санітарних вимог та вимог законодавства з питань екологічної безпеки.

### **Вимоги до молочної продукції**

27. Для виробництва молочної продукції використовують лише молочну сировину, яка забезпечує отримання продукції, що відповідає обов'язковим параметрам безпечності та мінімальним специфікаціям якості.

28. Виробник може самостійно розробляти нормативні документи, рецептури для виробництва молочних і молоковмісних продуктів, дотримуючись чинних вимог стосовно безпечності харчових продуктів та мінімальних специфікацій якості.

29. При виробництві ацидофіліну, кефіру, ряжанки, простокваші, сметани, сиру кисломолочного та продуктів спеціального дієтичного призначення, заборонено використання харчових добавок, в тому числі стабілізаторів та консервантів, за виключенням технологічно необхідних компонентів.

30. Продукти дитячого харчування на молочної основі та їх компоненти повинні відповідати чинним вимогам щодо харчових продуктів для спеціального дієтичного споживання, встановленим МОЗ. Харчова цінність продуктів дитячого харчування повинна відповідати віковим фізіологічним особливостям дитини.

31. Продукти дитячого харчування на молочної основі не повинні містити компонентів, отриманих з використанням генно-модифікованих організмів.

32. Під час виробництва продуктів дитячого харчування на молочній основі для дітей грудного та раннього віку, повинні використовуватися лише дозволені форми вітамінів та мінеральних речовин. Вміст вітамінів та мінеральних речовин в продуктах дитячого харчування повинно відповідати рівню, встановленому мінімальним специфікаціям якості.

33. Мікроорганізми, які використовують в монокультурах або у складі заквасок, заквашувальних препаратів повинні бути ідентифікованими та володіти властивостями забезпечувати якість продуктів, яка відповідає мінімальним специфікаціям якості.

34. Ферментні препарати, що використовують під час виробництва молочної продукції, повинні мати активність і специфічність, які необхідні для конкретного технологічного процесу і відповідати вимогам, що встановлені у нормативних документах.

35. Вода, яку використовують під час технологічних процесів виробництва молочної продукції, повинна відповідати вимогам щодо питної води.

### **Вимоги до технологічних процесів виробництва молочної продукції**

36. Виробництво молочної продукції дозволено розташовувати у спеціально обладнаних виробничих спорудах або на площах підприємств торгівлі та громадського харчування, з дотриманням санітарно-гігієнічних норм і правил, за наявності експлуатаційного дозволу, отриманого згідно з чинним порядком.

37. Виробничі приміщення повинні бути оздоблені з водонепроникних, неабсорбуючих, миючих, неслизьких та нетоксичних матеріалів, мати системи вентиляції, водопостачання (в тому числі гарячого) та каналізації, подання пару, холоду, освітлення, опалення тощо.

38. Виробниче обладнання, включаючи інвентар, повинно бути виготовлено з корозієстійких нетоксичних матеріалів, дозволених до контакту з харчовими продуктами, стійких до багаторазового очищення та дезінфекції, які не надають продуктам сторонніх присмаку та запаху, доступні для проведення санітарної обробки у відповідності до санітарних норм і правил.

39. Під час виробництва необхідно дотримуватись встановлених правил в галузі безпечної експлуатації і утилізації машин та устаткування, безпечної експлуатації будівель та споруд, безпечного використання прилеглих до них територій, а також вимог охорони праці, пожежної та біологічної безпеки стосовно молокопереробних підприємств.

40. Під час виробництва молочної продукції з метою забезпечення її відповідності встановленим вимогам використовуються технологічні процеси: бактофугування, бродіння, відновлення, визрівання, гідролізу, глазурування, гомогенізації, демінералізації, додавання компонентів, емульгування (диспергування), загартування, збагачення, збиття, збивання, зсідання, згущення, змішування, коагуляції, копчення, нормалізації, охолодження, очищення, пакування, пастеризації, плавлення, маслоутворення, пресування, пряження, резервування, рекомбінування, самопресування, сепарування, сквашування, стерилізації, сушіння, термізації, ультрависокотемпературної обробки (ультрапастеризації), фасування, ферментації, фільтрування, формування, фризрування, чеддеризації та інші процеси виробництва.

41. Технологічні процеси виробництва молочної продукції здійснюють відповідно до нормативної (технологічної) документації), затвердженої у встановленому порядку, та за впровадження систем управління безпечністю (на основі НАССР або інших).

42. Нормативні документи, мають містити:

1) перелік сировини, у тому числі всі інгредієнти та допоміжні матеріали для переробки, що використовують, з обов'язковою вказівкою нормативної документації;

2) опис технологічного процесу із зазначенням послідовності та режимів виконання технологічних операцій;

3) систему спостереження, вимірювання, контролювання та реєстрації параметрів технологічного процесу в заданих межах для забезпечення простежуваності на всіх етапах виробництва продукції;

4) вимоги до пакування та маркування продукції;

5) вимоги до умов транспортування та зберігання продукції на підприємстві-виробнику та під час реалізації;

6) порядок здійснення попереджувальних і коригувальних мір, необхідних для забезпечення випуску безпечної та якісної продукції.

43. Виробник встановлює контроль за устаткуванням та керівництво процесами відповідно до особливостей виробництва, асортименту продукції.

44. Розміщення технологічного устаткування у виробничих приміщеннях повинно виключати перехресні потоки сировини і готової до вживання продукції. Побутові приміщення ізолюють від виробничих приміщень.

45. Переробку сировини і зберігання готової продукції проводять в окремих, ізольованих один від одного приміщеннях.

46. Не допустиме перехресне підключення між системами питного та технічного водопостачання.

47. Уся сировина, допоміжні матеріали і засоби для виробництва та переробки, що надходять на підприємство повинні мати документ (декларацію виробника), що характеризує його якість і безпечність, та мають бути використані до закінчення строку придатності.

48. Готова продукція повинна бути промаркована, зберігатися за належних умов, в холодильниках або закритих складських приміщеннях впродовж встановлених строків зберігання.

49. При виробництві консервів здійснюють термічну обробку консервів за режимами стерилізації, що забезпечують безпечність готової продукції: її відповідність вимогам промислової стерильності.

### **Вимоги до пакування та маркування**

50. Молочна продукція повинна бути розфасована і упакована такими способами, які дозволяють забезпечити збереження споживчих властивостей і безпечність продукції під час зберігання, транспортування та реалізації, а також унеможливити її фальсифікацію.

51. Для пакування молочної продукції використовують допоміжні засоби і матеріали для виробництва та обігу, які дозволені до контакту з харчовими продуктами і використанню у молочній промисловості.

52. Кожне пакування повинно містити інформацію, нанесену будь-яким способом, для забезпечення чіткого читання у доступній для сприйняття формі. Маркування молочної продукції здійснюють відповідно до вимог чинних нормативно-правових актів.

53. Інформація для споживачів про продукти для спеціального дієтичного споживання, у тому числі продукти дитячого харчування, функціональні продукти повинна бути узгоджена з Центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я.

54. Інформація, що наноситься під час маркування молочної продукції, повинна бути достовірною, не створювати у споживача помилкові уявлення про назву, характеристики і властивості продукту.

### **Вимоги до реалізації та утилізації**

55. Реалізації підлягає молочна продукція, які відповідає вимогам законодавства України стосовно безпечності та якості харчових продуктів та цього Технічного регламенту.

56. Строки придатності конкретної продукції обґрунтовує виробник (залежно від якості сировини, рівня технології виробництва, характеристик обладнання, умов пакування та властивостей пакувальних матеріалів) за умови її дослідження за критеріями безпечності та якості в уповноважених лабораторіях та погодження цих строків з Центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я.

57. Виробник гарантує відповідність молочної продукції встановленим вимогам щодо безпечності та якості за умови дотримання продавцем умов зберігання та строку придатності.

58. Зберігання, транспортування й обіг готової молочної продукції має здійснюватися в умовах, встановлених виробником упродовж всього строку придатності до споживання. Не допускається реалізація молочної продукції та продуктів переробки молока із закінченим строком придатності.

59. Продавець повинен забезпечувати умови зберігання і реалізації молочної продукції, що встановлені виробником і несе відповідальність за безпечність та якість продукції у разі її перепакування.

60. Продавець молочної продукції не має права встановлювати строк її реалізації, який перевищує строк придатності до споживання, встановлений виробником.

61. Виробник або продавець (оператор ринку) у разі виникнення сумнівів щодо придатності до споживання молочної продукції, зобов'язаний негайно розпочати процедури вилучення продуктів з ринку й проінформувати про це компетентні органи виконавчої влади. Якщо продукти вже надійшли до споживачів, то продавець повинен застосувати заходи з відкликання або вилучення цієї продукції. Непридатні до споживання молоко та молочна продукція підлягають вилученню з обігу у порядку, встановленому законодавством.

62. Утилізацію чи знищення вилученої з обігу продукції проводить виробник або продавець за власні кошти у порядку, встановленому законодавством України.

63. Виробник або продавець повинні відшкодувати споживачам молочної продукції шкоду, заподіяну внаслідок порушення законодавства України про безпечність та якість.

## **Вимоги до організації виробничого контролю**

64. Виробник, який здійснює на території України діяльність щодо виробництва молочної продукції, зобов'язаний застосовувати санітарні заходи, належну виробничу та гігієнічну практику, а також впроваджувати системи управління якістю та/або безпечністю під час виробництва та поліпшувати їх.

65. Документація системи управління безпечністю розробляється виробником або уповноваженою особою відповідно до чинних нормативних документів. Обсяги документації можуть бути різними для кожного конкретного виробника.

66. Юридичні особи, які є виробниками або продавцями молочної продукції, зобов'язані надавати інформацію щодо результатів виробничого контролю за вимогою уповноваженого органу виконавчої влади в межах їх компетенції.

67. Під час виникнення (або небезпеки виникнення) аварійних ситуацій, порушення процесів виробництва, які створюють загрозу нанесення шкоди життю та здоров'ю громадян, майну фізичних або юридичних осіб, державному або комунальному майну, довкіллю, життю або здоров'ю тварин і рослин, виробник та/або продавець зобов'язані інформувати щодо небезпеки їх виникнення спеціально уповноважений центральний орган виконавчої влади, що здійснює функції державного нагляду та контролю та їх органи на місцях у межах їх компетенції, визначеної законом.

## **Вимоги до персоналу**

68. Персонал, зайнятий у процесах виробництва, експлуатації обладнання, зберігання, транспортування, реалізації та утилізації молочної продукції, зобов'язаний:

1) проходити попередній медичний огляд (обстеження) під час прийому на роботу та періодичні медичні огляди (обстеження);

2) мати професійну підготовку та відповідати кваліфікаційним вимогам до посад, професій, спеціальностей у відповідності з назвами та вимогами, що вказані в кваліфікаційному довіднику, затвердженому у порядку, встановленому Кабінетом Міністрів України;

3) знати та дотримуватися вимог посадових інструкцій, технологічних інструкцій, санітарних та ветеринарних правил і норм, які встановлюють вимоги до безпечності та якості молочної продукції;

4) проходити первинний та періодичні інструктажі з охорони праці;

5) дотримуватися правил експлуатації обладнання, яке призначене для виробництва молока та молочної продукції;

6) приймати передбачені законодавством України заходи з метою недопущення заподіяння шкоди життю та здоров'ю громадян, майну фізичних або юридичних осіб, державному або комунальному майну, довкіллю, життю або здоров'ю тварин або рослин;

7) періодично підвищувати кваліфікацію.

69. Для роботи в умовах підвищеної небезпеки працівники проходять інструктаж та отримують особливий допуск.

70. Працівників забезпечують одягом та засобами індивідуального захисту згідно з чинним законодавством.

### **Правила обігу молочної продукції**

71. Введення в обіг молочної продукції, виробленої в Україні, без декларації виробника заборонено.

72. Заборонено обіг на ринку:

1) сирого молока та продуктів його переробки за відсутності відповідних ветеринарних документів;

2) молочної продукції, виробленої на об'єктах, що не мають експлуатаційного дозволу.

73. Молочна продукція, що вилучена з обігу лише через порушення вимог маркування, може бути повернута в обіг за умови забезпечення виправлення виробником маркування.

74. Вилучена молочна продукція, яку неможливо повернути в обіг, підлягає утилізації згідно чинного порядку.

### **Ідентифікація молока та молочної продукції**

75. Ідентифікацію молока, молочної сировини, молочної продукції та допоміжних матеріалів для переробки проводять з метою:

- 1) підтвердження відповідності певного виду продукції тим відомостям, що наведені в інформації для споживача, декларації виробника або сертифікаті відповідності, наданих виробником або продавцем;
- 2) підтвердження відповідності загально визнаної назви певного виду продукту, торговельної марки та/або комерційного(фірмового) найменування;
- 3) підтвердження відповідності вимогам чинних нормативно-правових актів;
- 4) підтвердження придатності молочної продукції для споживання людиною;
- 5) захисту покупців від несумлінного виробника (продавця).

76. Під час ідентифікації молока та молочної продукції (у тому числі продуктів дитячого харчування, заквасок, пробіотичних мікроорганізмів та ферментних препаратів) використовують показники:

1) органолептичні – зовнішній вигляд, консистенція, смак, запах, колір та інші органолептичні показники, вказані у нормативних документах на виробництво конкретного продукту (за наявності) та/або відповідно до мінімальних специфікацій якості;

2) фізико-хімічні – масові частки складових частин молока у продукті, кислотність, густина, температура, індекс розчинності, в'язкість та інші фізико-хімічні показники, вказані у нормативних документах на виробництво конкретного продукту (за наявності) та/або відповідно до мінімальних специфікацій якості;

3) мікробіологічні – видовий або родовий склад мікроорганізмів, кількість мікроорганізмів визначеного виду або роду в одиниці маси або об'єму конкретного продукту, вказані у нормативних документах на виробництво цього продукту (за наявності) та/або відповідно до мінімальних специфікацій якості.

77. Для ідентифікації молока та молочної продукції використовують нормативні документи, міжнародні стандарти, супровідні документи на ці продукти, договори поставок, контракти, специфікації на ці продукти, інформацію на етикетках споживчого пакування та інші документи, які містять опис цих продуктів.

78. Продукти для спеціального дієтичного споживання, функціональні продукти, дієтичні добавки, а також продукти дитячого харчування на молочної основі ідентифікують відповідно до чинних вимог, встановлених Центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я.

79. Ідентифікацію молока та молочної продукції проводять:

1) підприємства, що здійснюють їх виробництво, зберігання, транспортування та реалізацію за необхідності встановлення відповідності цих продуктів наданій щодо них інформації, а також під час виникнення сумніву стосовно такої інформації або з метою попередньої оцінки цих продуктів;

2) уповноважені лабораторії та організації, які здійснюють підтвердження відповідності продукції.

80. Залежно від задач та специфіки ідентифікації молока та молочної продукції використовують наступні процедури ідентифікації:

1) експертиза документів, у відповідності з якими вироблено конкретний продукт;

2) випробовування цього продукту акредитованими лабораторіями;

3) поєднання експертизи документації за підпунктом 1) та результатів випробовування.

81. Під час ідентифікації молока та молочної продукції використовують метрологічно атестовані методики виконання вимірювань, які забезпечують об'єктивність та достовірність результатів досліджень (випробовувань) цих продуктів.

82. Ідентифікація повинна комплексно оцінювати певний вид продукції, у тому числі з використанням методів, що дозволяють встановити її фальсифікацію.

83. Результати ідентифікації конкретної молочної продукції аналізують та оформляють у вигляді протоколу проведення ідентифікації, який повинен включати:

1) відомості про організацію, яка проводила ідентифікацію молока та продуктів його переробки;

2) інформацію щодо виробника молока та продуктів його переробки з наданням інформації про місце знаходження (адреси) та реквізитів юридичної особи, адреси та прізвища, ім'я та по-батькові фізичної особи, в тому числі індивідуального підприємця;

3) назву та найменування класифікаційних ознак цього продукту;

4) відомості про молоко та продукти його переробки, необхідні для проведення їх ідентифікації;

5) дату виробництва, строк придатності до споживання, термін зберігання (за наявності терміну зберігання), термін реалізації (за наявності терміну реалізації) молочної продукції, умови її зберігання;

6) маркування, у тому числі спеціальне маркування (за наявності);

7) результати випробовувань цього продукту (у разі їх проведення);

8) відомості про пакування, в тому числі про масу нетто (об'єм) споживчого пакування або транспортної тари;

9) обсяг партії, номер партії;

10) відомості про відповідність маркування чинним нормативно-правовим актам та чинним нормативним документам;

11) найменування нормативних документів на продукцію або іншої документації, яка містить опис продукту, в тому числі ввезеного на територію України (контракт на його поставки, гігієнічний сертифікат, сертифікат походження, документ, який підтверджує показники безпеки та якості цього продукту, специфікацію на цей продукт тощо);

12) висновок про проведення додаткових випробовувань (за необхідності);

13) висновок про відповідність продукції заявленій назві та декларованим показникам.

84. Молоко та молочна продукція, які не відповідають назві або показникам, зазначеним у тій інформації, що наведена в документах на цей продукт або етикетках споживчого маркування, визнають фальсифікованими та підлягають вилученню з обігу.

### **Підтвердження відповідності молочної сировини та молочної продукції**

85. Молочна продукція, що виробляється, імпортується та вводиться в обіг в Україні підлягає обов'язковому підтвердженню відповідності цьому Технічному регламенту у формі:

- прийняття декларації про відповідність (додаток 1);

- сертифікації продукції, в разі її обов'язкової сертифікації.

86. Процедури оцінки відповідності молочної продукції здійснюються у порядку, встановленому чинними нормативно-правовими актами;

87. Обов'язковій сертифікації підлягає молочна продукція згідно з чинними вимогами.

88. Не підлягає підтвердженню відповідності у формі декларації про відповідність та сертифікації молочна сировина та продукти переробки молока, які не призначені для вживання у їжу.

89. Для молочної продукції, що вироблена та введена в обіг в Україні, виробник підтверджує відповідність молочної продукції у формі декларації виробника (додаток 2).

90. Декларація виробника має містити наступну інформацію:

- 1) назву та поштові реквізити виробника молочної продукції;
- 2) назву продукту та додаткову інформацію, необхідну для ідентифікації цього продукту;
- 3) посилання на документи, відповідність яким засвідчується (мінімальні специфікації якості, національні стандарти, технічні умови);
- 4) дату виробництва та строк придатності до споживання, термін зберігання (за наявності терміну зберігання), умови зберігання;
- 5) дату видачі декларації, назву, ім'я, посада та підпис особи, яка видала декларацію;
- 6) заяву, що декларація видана під виключну відповідальність виробника;
- 7) контрольний (реєстраційний) номер, наданий виробнику після отримання експлуатаційного дозволу;

91. Декларація про відповідність та декларація виробника повинна надаватися на підставі інформації, яка підтверджує проведення відповідних (необхідних) процедур оцінки відповідності, що довели дотримання встановлених вимог. Виробник має право посилатися на результати оцінювання іншої сторони.

92. Документацію, яка підтверджує задекларовану відповідність зберігають у такий спосіб, який забезпечує простежуваність упродовж встановленого строку чинності цих документів (але не менше строку

зберігання продукції) та надається для доступу на запит уповноваженого органу.

93. Декларація виробника надається на кожну партію продукту.

94. Декларація про відповідність може надаватися на серійне виробництво одного й того самого продукту.

95. Виробник зобов'язаний :

1) забезпечити споживачів молочної продукції відповідною інформацією для оцінки ризиків, пов'язаних з цією продукцією, якщо такі ризики не є очевидними без попереджень, та вжити заходів для запобігання таким ризикам;

2) зберігати декларацію виробника та іншу документацію, що підтверджує відповідність продукції упродовж передбачуваного періоду використання молочної продукції, введеної в обіг;

3) відшкодувати збитки споживачам продукції, у разі, коли доведена їх невідповідність вимогам, вказаних в декларації виробника.

96. У випадку виявлення порушень вимог цього Технічного регламенту центральні органи виконавчої влади, на які покладено функції контролю та нагляду мають право:

1) приймати передбачені законодавством України заходи з метою запобігання спричиненню шкоди життю та здоров'ю громадян, майну фізичних та юридичних осіб, державному або комунальному майну, довкіллю, життю та здоров'ю тварин і рослин;

2) притягувати виробника (продавця) до відповідальності, передбаченої законодавством України.

### **Вимоги охорони довкілля**

97. Вимоги охорони довкілля забезпечують дотриманням умов, заборон, обмежень, інших обов'язкових вимог, спрямованих на охорону довкілля і вони повинні відповідати вимогам чинного законодавства України.

98. Під час виробництва молочної продукції виробник повинен дотримуватися вимог чинного законодавства з охорони довкілля.

99. Охорону ґрунту від забруднення побутовими та промисловими відходами, очищення стічних вод, контроль викидів шкідливих речовин в атмосферу здійснюють згідно з вимогами санітарно-гігієнічних правил та норм.

100. Молочну сировину чи продукцію призначену до утилізації, необхідно утилізувати способом, що не повинен бути прямим або непрямим джерелом забруднення довкілля.

### **Державний нагляд**

101. Державний нагляд (контроль) за виконанням вимог цього Технічного регламенту здійснюють органи виконавчої влади, відповідальні за нагляд у сфері безпеки та якості харчових продуктів у порядку, встановленим чинним законодавством України.

102. Державний нагляд (контроль) за дотриманням чинних вимог здійснюють за планами органів державного нагляду (контролю) або за вмотивованою вимогою інших органів виконавчої влади, виконавчих органів місцевих рад, прокуратури в межах їх компетенції.

103. При проведенні державного нагляду (контролю) дотримуються правил і методів досліджень та вимірювань, правил відбору зразків відповідно до чинних вимог і встановленого порядку.

104. Заборонено вимагати від виробника (продавця) підтвердження відповідності продукції вимогам, крім порядку встановленому цим Технічним регламентом.

105. У разі виявлення порушення вимог цього Технічного регламенту (в тому числі виявлення фальсифікованих молока та продуктів його переробки) органи державного нагляду (контролю) здійснюють заходи згідно з наданими повноваженнями.

Додаток 1  
до Технічного регламенту

Типова форма декларації про відповідність

## ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

---

\_\_\_\_\_ (повна назва виробника або його уповноваженої особи, які є резидентами України, або постачальника;

---

\_\_\_\_\_ їх місцезнаходження, код ЄДРПОУ (за наявності))

**В**  
**особі** \_\_\_\_\_

---

\_\_\_\_\_ (посада, прізвище, ім'я та по батькові уповноваженої особи)

**підтверджує,** \_\_\_\_\_ **що**

---

\_\_\_\_\_ (повна назва продукції)

**яка** \_\_\_\_\_ **випускається** \_\_\_\_\_ **за**

---

\_\_\_\_\_ (назва та позначення документації)

**відповідає** \_\_\_\_\_

---

\_\_\_\_\_ (назва(и) Технічного(их) регламенту(ів) на продукцію, процеси, послуги)

**а** \_\_\_\_\_ **також**

---

\_\_\_\_\_ (назва та позначення нормативних документів, добровільне застосування яких

---

\_\_\_\_\_ є доказом відповідності продукції вимогам Технічного(их) регламенту(ів))

**а процедури оцінки відповідності проведені згідно з зазначеним(и) Технічним(и) регламентом(ами).**

**Сертифікат відповідності \***

---

\_\_\_\_\_ (номер сертифіката відповідності, дата його реєстрації, термін дії, назва та місцезнаходження

\_\_\_\_\_ (призначеного органу з оцінки відповідності)

**Декларацію складено під цілковиту відповідальність виробника/уповноваженої особи/постачальника.**

\_\_\_\_\_ (посада)

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (ініціали та прізвище)

МП \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (дата)

\_\_\_\_\_ \* Наведений абзац застосовується до регламенту процедури підтвердження відповідності.

Місце для позначки про реєстрацію  
декларації про відповідність

ому  
нки

Додаток 2  
до Технічного регламенту

## ДЕКЛАРАЦІЯ ВИРОБНИКА № \_\_\_\_\_

Виробник продукції \_\_\_\_\_  
(повна назва виробника або його уповноваженої особи, які є резидентами України, або постачальника;

\_\_\_\_\_ їх місцезнаходження, код ЄДРПОУ (за наявності))

в особі \_\_\_\_\_  
(посада, прізвище, ім'я та по батькові уповноваженої особи)

підтверджує, що \_\_\_\_\_,  
( повна назва продукції )

яка випускається за \_\_\_\_\_,  
(назва та позначення документації)

відповідає \_\_\_\_\_,  
(назва(и) нормативного (них)документу (ів) на продукцію, вимогам яких

\_\_\_\_\_ підтверджується відповідність продукції )

Ветеринарне свідоцтво (сертифікат) від \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

Визначення обов'язкових параметрів безпечності проведено в акредитованих лабораторіях \_\_\_\_\_

Контрольний (реєстраційний) номер \_\_\_\_\_

Додаткова інформація (за потреби) \_\_\_\_\_  
(посилання на системи управління; сертифікати або інша інформація, \_\_\_\_\_ що  
пов'язана із результатами оцінювання відповідності)

Декларацію складено під цілковиту відповідальність виробника.

Уповноважена особа

\_\_\_\_\_ (посада)

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (ініціали та прізвище)

МП

\_\_\_\_\_ (дата)