

APPROUVE  
Par décision de la  
Commission  
de l'Union douanière  
du 9 décembre 2011, n° 880

**REGLEMENT TECHNIQUE  
DE L'UNION DOUANIÈRE**

---

**TP TC 021/2011**

**Sur la sécurité de la production alimentaire**

## SOMMAIRE

<b>Article 1.</b> Domaine d'application .....	4
<b>Article 2.</b> But d'adoption.....	5
<b>Article 3.</b> Objets de réglementation technique .....	5
<b>Article 4.</b> Définitions .....	5
<b>Article 5.</b> Règles de commercialisation.....	13
<b>Article 6.</b> Identification des produits alimentaires (processus) aux fins de leur attribution aux objets de réglementation technique de règlement technique.....	13
<b>Article 7.</b> Exigences générales en matière de sécurité de la production alimentaire.....	14
<b>Article 8.</b> Exigences en matière de sécurité pour la production alimentaire spécialisée .....	16
<b>Article 9.</b> Exigences en matière de sécurité pour les boissons énergisantes .....	19
<b>Article 10.</b> Garantie de sécurité de la production alimentaire en cours de sa fabrication, son stockage, son transport et sa commercialisation.....	20
<b>Article 11.</b> Exigences en matière de sécurité de la production alimentaire en cours de sa fabrication.....	21
<b>Article 12.</b> Exigences pour l'approvisionnement en eau des processus de production (fabrication) de la production alimentaire .....	23
<b>Article 13.</b> Exigences en matière de sécurité aux matières premières alimentaires utilisées dans la production des produits alimentaires .....	24
<b>Article 14.</b> Exigences pour l'aménagement des locaux de production où se déroule le processus de la production (fabrication) de la production alimentaire .....	24
<b>Article 15.</b> Exigences pour l'utilisation de l'équipement de l'inventaire technologique dans le processus de la production (fabrication) de la production alimentaire.....	26
<b>Article 16.</b> Exigences pour les conditions de stockage et d'évacuation des déchets de production (fabrication) de la production alimentaire .....	27
<b>Article 17.</b> Exigences pour les processus de stockage, transport et commercialisation de la production alimentaire .....	27
<b>Article 18.</b> Exigences pour les processus de recyclage de la production alimentaire.....	29
<b>Article 19.</b> Exigences pour les processus de l'obtention de la production alimentaire non-traitée d'origine animale .....	30
<b>Article 20.</b> Garantie de la conformité de la production alimentaire aux exigences en matière de sécurité.....	32
<b>Article 21.</b> Formes d'évaluation (confirmation) de la conformité de la production alimentaire et des processus de la production (fabrication), stockage, transport, commercialisation et recyclage .....	32
<b>Article 22.</b> Demandeur de l'évaluation (confirmation) de la conformité de la production alimentaire .....	33
<b>Article 23.</b> Déclaration de conformité .....	33
<b>Article 24.</b> Enregistrement national de la production alimentaire spécialisée .....	37
<b>Article 25.</b> Procédure d'enregistrement national de la production alimentaire spécialisée .....	38
<b>Article 26.</b> Registre uni de la production alimentaire spécialisée .....	40
<b>Article 27.</b> Enregistrement national de la production alimentaire de type nouveau.....	40
<b>Article 28.</b> Procédure d'enregistrement national de la production alimentaire de type nouveau...41	41
<b>Article 29.</b> Registre uni de la production alimentaire de type nouveau.....	43
<b>Article 30.</b> Expertise vétérinaire et sanitaire .....	43
<b>Article 31.</b> Enregistrement national des unités de production .....	44
<b>Article 32.</b> Unités de production des produits alimentaires soumises à l'enregistrement national	46
<b>Article 33.</b> Demande d'enregistrement national des unités de production .....	46
<b>Article 34.</b> Pièces servant de preuve d'enregistrement national des unités de production .....	47
<b>Article 35.</b> Procédure de notification sur le changement éléments factices du demandeur et de l'unité de production de la fabrication des produits alimentaires soumis à l'enregistrement national .....	48

<b>Article 36.</b> Registre des unités de production des produits alimentaires soumises à l'enregistrement national.....	49
<b>Article 37.</b> Suivi des unités de production des produits alimentaires.....	50
<b>Article 38.</b> Contrôle (surveillance) d'État sur le respect des exigences du règlement technique présent .....	50
<b>Article 39.</b> Exigences pour le marquage de la production alimentaire.....	51
<b>Article 40.</b> Clause de sauvegarde .....	51
<b>Annexe n° 1</b> Normes microbiologiques de sécurité (pathogènes).....	53
<b>Annexe n° 2</b> Normes microbiologiques de sécurité .....	59
Annexe n° 3 Exigences en matière d'hygiène de sécurité de la production alimentaire .....	125
Annexe n° 4 Niveaux autorisés de césium 137 et de strontium 90 .....	192
<b>Annexe n° 5</b> Exigences pour les matières premières alimentaires non-traitées d'origine animale .....	194
<b>Annexe n° 6</b> Indices parasitologiques de sécurité des poissons, crustacés, mollusques, amphibiens, reptiles et produits de leur traitement.....	205
Annexe n° 7 Liste des plantes et des produits de leur traitement, objets d'origine animale, micro-organismes, champignons et substances biologiquement actives interdites à l'usage dans la composition des compléments alimentaires biologiquement actifs. ....	214
Annexe n° 8 Types des matières premières d'origine végétale pour l'utilisation dans la fabrication de compléments alimentaires biologiquement actifs pour les enfants de 3 à 14 ans et des tisanes pour enfants (boissons à base de thé) pour les enfants en bas âge .....	237
<b>Annexe n° 9</b> Vitamines et sels minéraux utilisés pour la production des produits alimentaires de l'alimentation infantile.....	240
<b>Annexe n° 10</b> Pesticides interdits à l'usage pour la production des matières premières alimentaires destinées à la production des produits alimentaires pour l'alimentation infantile .....	242

## CHAPITRE 1. GENERALITES

### Article 1. Domaine d'application

1. Le règlement technique de l'Union douanière "Sur la sécurité de la production alimentaire" (ci-après - règlement technique présent) établi :

- 1) objets de réglementation technique ;
- 2) exigences en matières de sécurité (y compris exigences sanitaires, épidémiologiques, hygiéniques et vétérinaire) pour les objets de régulation technique ;
- 3) règles d'identification des objets de réglementation technique ;
- 4) formes et procédures d'évaluation (confirmation) de la conformité des objets de régulation technique aux exigences du règlement technique présent.

2. L'application de ce règlement technique doit tenir compte des exigences aux produits alimentaires en matière de leur marquage, les matériaux d'emballage, produits et équipements pour la production de produits alimentaires en contact avec des produits alimentaires, établis par les règlements techniques correspondants de l'Union douanière.

3. L'application de ce règlement technique doit tenir compte des exigences des règlements techniques de l'Union douanière établissant des exigences obligatoires pour certains types de produits alimentaires et les exigences liées à leur processus de production (fabrication), stockage, transport, commercialisation et recyclage (ci-après - les règlements techniques de l'Union douanière pour certains types de produits alimentaires), complétant et (ou) précisant les exigences du règlement technique présent.

Exigences pour certains types de produits alimentaires et les exigences liées à leur processus de production (fabrication), stockage, transport, commercialisation et recyclage établies par d'autres règlements techniques de l'Union douanière, ne peuvent pas modifier les exigences du règlement technique présent.

4. Les règlements techniques de l'Union douanière pour certains types des produits alimentaires établissent :

- 1) objets de réglementation technique ;
- 2) exigences en matière de sécurité pour les objets de réglementation technique ;
- 3) règles d'identification des objets de réglementation technique.

Les règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits alimentaires peuvent inclure des exigences en matière d'étiquetage et les schémas de la confirmation de la conformité qui ne contredisent pas les exigences du règlement technique présent.

## **Article 2. But d'adoption**

Les buts de l'adoption du règlement technique présent sont :

- 1) protection de vie et (ou) de santé de l'homme ;
- 2) prévention des actions pouvant induire les acheteurs (consommateurs) en erreur ;
- 3) protection de l'environnement.

## **Article 3. Objets de réglementation technique**

1. Les objets de la réglementation technique du règlement technique présent sont :

- 1) production alimentaire ;
- 2) processus de production (fabrication), stockage, transport, commercialisation et recyclage liés aux exigences pour la production alimentaire.

2. Le règlement technique présent ne s'applique pas aux produits alimentaires produits par les citoyens à la maison, dans les fermes privées ou par des citoyens impliqués dans le jardinage, l'horticulture et l'élevage, et les processus de production (fabrication), stockage, transport et recyclage des produits alimentaires destinés exclusivement à la consommation personnelle et non destinés à la commercialisation et la circulation sur le territoire douanier de l'Union douanière, la culture de plantes et l'élevage d'animaux producteurs dans des conditions naturelles.

## **Article 4. Définitions**

Aux fins du présent règlement technique, les notions suivantes sont employées :

**formule de lait adapté (substituts du lait maternel)** - produits alimentaires pour l'alimentation infantile destinés aux nourrissons, produits sous forme liquide ou en poudre, à base de lait de vache ou d'autres animaux producteurs de lait, et le plus proche dans sa composition chimique du lait maternel afin de répondre aux besoins physiologiques des enfants de première année de vie en substances et énergie nécessaires ;

**arôme alimentaire (arômes)** - substance ou préparation gustative ou aromatique qui n'est pas consommée directement par l'homme, ou des arômes obtenus par traitement thermique technologique ou fumé, ou un précurseur des arômes, ou un mélange de ceux-ci (partie aromatique ou gustative), destiné à donner le goût et (ou) l'odeur aux produits alimentaires (sauf sucré, aigre et salé), avec ou sans l'ajout d'autres composants ;

**sécurité de production alimentaire** - état de production alimentaire témoignant de l'absence du risque inadmissible lié à l'influence néfaste sur l'homme et les générations futures ;

**compléments alimentaires biologiquement actifs** - substances biologiquement actives naturelles et (ou) identiques aux naturelles, ainsi que les micro-organismes probiotiques destinés à la consommation simultanément avec les aliments ou à l'introduction dans la composition des produits alimentaires ;

**eau potable pour l'alimentation infantile** - eau potable destinée à la consommation par les enfants, à la préparation de la nourriture et au rétablissement des produits en poudre pour l'alimentation des enfants à la maison ;

**ressources biologiques aquatiques** - poissons, invertébrés aquatiques, mammifères aquatiques, algues et d'autres animaux et plantes aquatiques à l'état sauvage (dans un état de liberté naturelle) ;

**influence néfaste de la production alimentaire sur l'homme** - l'impact des facteurs défavorables liés à la présence de contaminants des polluants dans les produits alimentaires qui mettent en danger la vie ou la santé humaine, ou une menace pour la vie et la santé des générations futures ;

**mise en circulation de la production alimentaire** - achat et vente et d'autre type de transfert de la production alimentaire sur le territoire douanier de l'Union douanière à partir du fabricant ou de l'importateur ;

**organismes génétiquement modifiés (transgéniques) (ci-après - OGM)** - un ou plusieurs organismes, une formation non cellulaire, unicellulaires ou pluricellulaires capables de reproduction ou transmission de matériel génétique héréditaire autres que les organismes naturels obtenus par l'utilisation de l'ingénierie génétique et (ou) comprenant une matière génétique, y compris des gènes, les fragments de ceux-ci, ou des combinaisons de gènes ;

**Enregistrement d'État des unités de production qui effectuent l'obtention et le traitement (transformation) des matières premières alimentaires non-traitées d'origine animale (ci-après - l'enregistrement d'État des unités de production)** - l'admission de la personne morale ou l'entrepreneur individuel à l'obtention et traitement (transformation) des matières premières alimentaires non-traitées d'origine animale ;

**boisson à base d'infusion pour enfants (infusion)** - production alimentaire pour l'alimentation infantile fabriquée à base des herbes et des extraits d'herbes ;

**identification des produits alimentaires** - processus d'attribution de la production alimentaire aux objets de réglementation technique de règlement technique ;

**fabricant de production alimentaire** - société quel que soit son statut organisationnel et légal ou entrepreneur individuel, y compris étrangers, agissant en son propre nom pour produire (fabriquer) la production alimentaire pour la vente aux acheteurs (consommateurs) et qui est responsable de la conformité de cette production aux exigences des règlements techniques ;

**importateur** - résident de l'État membre de l'Union douanière qui let en circulation la production alimentaire sur le territoire douanier de l'Union

douanière livrée par le non-résident de l'État membre de l'Union douanière qui est responsable de la conformité de cette production aux exigences des règlements techniques ;

**composant de production alimentaire (ingrédient alimentaire) (ci-après - composant)** - produit ou substance (y compris des compléments alimentaires, arômes) qui sont utilisés conformément à la recette dans la production (fabrication) de la production alimentaire et qui en sont une partie ;

**contamination (pollution) de production alimentaire** - introduction dans la production alimentaire des objets, particules, substances et organismes (contaminants, polluants) et leur présence dans les quantités qui ne sont pas propres à cette production alimentaire ou qui dépasse des niveaux établis suite de quoi elle acquière des caractéristiques dangereux pour l'homme ;

**formules initiales de lait** - formules adaptées (ressemblant le plus par la composition chimique au lait maternel) ou partiellement adaptées (composition chimique partiellement approximative au lait maternel) fabriquées à base de lait de vache ou d'autres animaux producteurs de lait et destiné à l'alimentation des enfants dès les premiers jours de la vie jusqu'à six mois ;

**produits alimentaires non transformés d'origine animale** - des carcasses des animaux productifs de tous types qui n'ont pas été traités (transformés), leurs parties (y compris le sang et les abats), lait cru, lait écrémé cru, crème crue, produits de la ruche, œufs et ovoproduits, produits de la pêche et d'élevage aquatique ;

**normes de besoins physiologiques en énergie et nutriments** - le niveau de l'apport quotidien en nutriments suffisant pour répondre aux besoins physiologiques de 97,5 pour cent de la population au moins en fonction de l'âge, sexe, état physiologique et activité physique ;

**nutriments (substances alimentaires)** - les substances qui sont des composants d'aliments utilisés par le corps humain comme des sources d'énergie, sources ou précurseurs de substrats pour la construction, la croissance et la régénération des organes et des tissus, la formation de substances physiologiquement actives impliquées dans la régulation des processus de la vie, et qui déterminent la valeur nutritionnelle des produits alimentaires ;

**production alimentaire enrichie** - produits alimentaires avec les ajouts d'une ou plusieurs substances alimentaires et (ou) une biologiquement actives et (ou) les micro-organismes probiotiques qui n'ont pas été initialement présents ou qui sont présents dans des quantités insuffisantes ou qui ont été perdus dans le processus de production (fabrication) ; en même temps la teneur en chaque substance alimentaire ou biologiquement active garantie par le fabricant utilisée pour l'enrichissement est élevée au niveau correspondant aux critères pour la production alimentaire - source de la substance alimentaire et d'autres signes distinctifs de la production alimentaire et le niveau maximal de la teneur en substances alimentaires ou biologiquement actives dans telle production ne doit pas dépasser la limite supérieure de sécurité pour la consommation de telles

substances en provenance de toutes les sources possibles (si de tels niveaux existent) ;

**objets d'élevage aquatique** - poissons, invertébrés aquatiques, mammifères aquatiques, algues, d'autres animaux et plantes aquatiques entretenus, cultivés, notamment élevés dans des conditions de semi-liberté ou dans le milieu d'habitation artificiellement créé ;

lot de production alimentaire - quantité définie de production alimentaire du même nom, emballée de la même façon, produite (fabriquée) par le même fabricant selon la même norme régionale (internationale) ou nationale et (ou) la norme d'un organisme et (ou) selon d'autres documents de fabricant dans un période de temps défini accompagnée par la documentation assurant la traçabilité de la production ;

**complément alimentaire** - toute substance (ou mélange de substances) ayant ou non la valeur nutritionnelle propre qui ne soit pas habituellement utilisée par l'homme directement en tant qu'un aliment, introduite délibérément dans la production alimentaire avec le but (fonction) technologique lors de sa production (fabrication), transport et stockage qui peut avoir ou qui a comme conséquence que cette substance ou produits de ses transformations deviennent les composants de la production alimentaire ; le complément alimentaire peut assurer une ou plusieurs fonctions technologiques ;

**production alimentaire** - produits d'origine animale, végétale, microbiologique, minérale, artificielle ou biotechnologique dans l'état naturel, traité ou transformé destinés à l'alimentation humaine y compris la production alimentaire spécialisée, eau potable embouteillée, eau minérale potable, produits d'alcool (y compris la bière et les boissons à base de bière), boisson sans alcool, compléments alimentaire biologiquement actifs, chewing-gum, levains et ferments des micro-organismes, levures, compléments alimentaires et arômes, ainsi que matières premières alimentaires ;

**production alimentaire d'élevage aquatique** - objets d'élevage aquatique extraits (péchés) des conditions de semi-liberté de leur entretien, d'élevage ou du milieu d'habitation artificiellement créé ;

**production alimentaire d'alimentation diététique médicinale** - production alimentaire spécialisée avec la valeur nutritionnelle et énergétique et les caractéristiques physiques et organoleptiques programmés et destinée à l'usage dans les régimes thérapeutiques ;

**production alimentaire d'alimentation diététique préventive** - production alimentaire spécialisée destinée à la correction de la glycolyse, synthèse des protéines, des lipides et des vitamines, ainsi que d'autres types de métabolisme, dans laquelle la teneur et (ou) la relation entre les différentes substances a été modifiée par rapport à leur teneur naturelle et (ou) dans les composants de laquelle ont été incluses les substances ou les composants qui n'y ont pas été initialement présents, ainsi que la production alimentaire destinée à réduire le risque de maladie ;



**production alimentaire pour l'alimentation infantile** - production alimentaire spécialisée destinée à l'alimentation infantile pour les enfants (pour les enfants en bas âge de 0 à 3 ans, les enfants en âge préscolaire de 3 à 6 ans, pour les enfants en âge scolaire de 6 ans et plus) qui répond aux besoins physiologiques correspondants du corps d'enfant et qui ne soit pas nocive pour la santé de l'enfant de l'âge correspondant ;

**production alimentaire pour l'alimentation des athlètes** - production alimentaire spécialisée de composition chimique programmée, de valeur nutritionnelle élevée et (ou) de l'efficacité ciblée composée d'un ensemble de produits ou représentée par leurs types différents exerçant une influence spécifique sur l'augmentation des capacités adaptatives de l'homme aux charges physique et émotionnelles ;

**production alimentaire de fabrication non industrielle** - production alimentaire obtenue par les citoyens dans les conditions domestiques et (ou) dans les fermes privées ou par les citoyens implique dans le jardinage, horticulture, élevage et d'autres types d'activités ;

**production alimentaire de type nouveau** - production alimentaire (y compris compléments alimentaires et arômes) qui n'a pas été utilisée auparavant en tant que l'alimentation humaine sur le territoire douanier de l'Union douanière, notamment : avec la structure moléculaire primaire nouvelle ou délibérément modifiée ; composée ou isolée à partir de micro-organismes, champignons microscopiques et algues, plantes, isolés à partir d'animaux, dérivés d'OGM ou avec leur utilisation, les nanomatériaux et les produits issus des nanotechnologies ; à l'exception des produits alimentaires obtenus par des méthodes conventionnelles en circulation et considérée en vertu de l'expérience comme sûre ;

**production alimentaire déshydratée** - production alimentaire d'où l'eau qui s'y trouvait initialement a été complètement ou partiellement éliminée ;

**production alimentaire de complément de l'allaitement** - production alimentaire pour l'alimentation infantile qui est administrée dans l'alimentation des nourrissons en complément du lait maternel, substitutifs du lait maternel ou des formules de lait de suivi, produite (fabriquée) à base des produits d'origine animale et (ou) végétale ;

**production alimentaire de composition mixte** - production alimentaire composée de deux et plus de composants, à l'exception des compléments alimentaires et arômes ;

**traitement (transformation)** - traitement thermique (à l'exception du gel et de refroidissement), fumage, mis en conserves, affinage, fermentation, salage, séchage, marinade, concentration, extraction, extrusion et le mélange de ces processus ;

**formules de lait de suivi** - formules adaptées (ressemblant le plus par la composition chimique au lait maternel) ou partiellement adaptées (composition chimique partiellement approximative au lait maternel) fabriquées à base de lait

de vache ou d'autres animaux producteurs de lait et destiné à l'alimentation des enfants à l'âge de plus de six mois assortis des produits de complément à l'allaitement ;

**prébiotiques** - substances alimentaires qui stimulent de manière sélective la croissance et (ou) l'activité biologique des éléments de protection de la microflore intestinale humaine et qui aident à maintenir sa composition normale et son activité biologique lors de la consommation régulière en composition de la production alimentaire ;

**micro-organismes probiotiques** - micro-organismes non-pathogènes et non-toxiques vivants faisant partie des groupes de protection de la flore intestinale normale de l'homme saine et des associations symbiotiques naturelles, arrivant dans la composition de la production alimentaire afin d'améliorer (optimiser) la composition et l'activité biologique la flore protectrice de l'intestin humaine ;

**matières premières (alimentaires)** - produits d'origine animale, végétale, microbiologique, minérale, artificielle ou biotechnologique, ainsi que l'eau potable utilisée pour la production (fabrication) de la production alimentaire ;

**animaux productifs** - animaux, à l'exception des poissons, des invertébrés aquatiques, mammifères aquatiques et d'autres animaux aquatiques, orientés pour l'obtention de la production alimentaire ;

**unité de production pour les activités d'obtention, traitement (transformation) des matières premières alimentaires d'origine animale** - unité (immeuble, bâtiment, local, installation et autre) destinée aux activités d'obtention, traitement (transformation) des matières premières alimentaires non-traitées d'origine animale et utilisées dans les activités mentionnées, appartenant à la personne morale ou physique en qualité d'entrepreneur individuel exerçant ladite activité sur le droit de propriété ou autre base juridique ;

**traçabilité de production alimentaire** - possibilité d'établir de manière documentée (sur le support en papier et (ou) électronique) le fabricant et les propriétaires ultérieurs de la production alimentaire en circulation, à l'exception du consommateur final, ainsi que le lieu d'origine (production, fabrication) de la production alimentaire et (ou) des matières premières alimentaires ;

**processus de production (fabrication) de la production alimentaire** - un ensemble ou une combinaison des opérations de production (fabrication) de production alimentaire diverses exécutées de manière consécutive ;

**poissons d'élevage** - poissons élevés et (ou) entretenus dans un dispositif installé dans un objet aquatique pour les maintenir en vie ;

**production alimentaire périssable** - production alimentaire dont la durée de conservation ne dépasse pas 5 jours, sauf disposition contraire prévue par les règlements techniques de l'Union douanière concernant certains types de produits alimentaires qui nécessite des conditions thermiques spécialement créées pour le stockage et transport dans le but de maintenir la sécurité et pour y

prévenir le développement des micro-organismes pathogènes, des micro-organismes de détérioration et (ou) la formation des toxines à des niveaux dangereux pour la santé humaine ;

**production alimentaire spécialisée** - production alimentaire pour laquelle des exigences sont établies pour l'entretien et (ou) la relation entre certaines substances ou toutes substances et (ou) la teneur et (ou) la relation entre certaines substances par rapport à leur teneur naturelle dans telle production alimentaire ont été modifiées et (ou) les substances ou les composants qui n'ont pas été présents initialement dans la composition y ont été introduites (à l'exception des compléments alimentaires et arômes) et (ou) le fabricant déclare leurs qualités médicinales et (ou) préventives, et destinée à la consommation sûre de cette production alimentaire par certaines catégorie de personnes ;

**durée de conservation de production alimentaire** - période de temps durant lequel la production alimentaire doit correspondre parfaitement aux exigences en matière de sécurité établies par le règlement technique présent et (ou) par les règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de production alimentaire, ainsi de garder ses propriétés de consommation décrites dans l'étiquetage, et passé lequel la production alimentaire ne soit pas adapté à l'utilisation envisagée ;

**moyens technologiques** - une substance ou des matériaux ou leurs dérivés (à l'exception de l'équipement, l'emballage, articles et vaisselle) qui n'étant pas les composants de la production alimentaire sont délibérément utilisés dans le traitement des matières premières alimentaires et (ou) dans la fabrication de la production alimentaire pour servir certains objectifs technologiques et une fois ces objectifs atteints, ils sont retirés de telles matières premières, de telle production alimentaire, ou leurs quantités résiduelles n'ont pas un effet technologique dans la production alimentaire finie ;

**boissons énergétiques** - boisson sans alcool ou avec faible teneur en alcool comprenant des substances (composants) toniques, y compris d'origine végétale dans une quantité nécessaire pour produire un effet tonique sur le corps humain, à l'exception du thé, café et les boissons à leur base ;

**produit de pêche** - ressources biologiques aquatiques extraites (péchées) de leur milieu naturel d'habitation ;

recyclage de production alimentaire - l'utilisation de la production alimentaire ne répondant pas aux exigences des règlements techniques de l'Union douanière à des fins autres que celles pour lesquelles la production alimentaire est destinée et auxquelles elle habituellement utilisée, ou la transformation de la production alimentaire ne répondant pas aux exigences des règlements techniques de l'Union douanière dans un état inadapté pour tout usage, ainsi excluant tout effet néfaste sur l'homme, les animaux et l'environnement.

## **Article 5. Règles de commercialisation**

1. La production alimentaire est mise en circulation sur le marché sous condition de sa conformité au règlement technique présent, ainsi qu'aux autres règlements techniques de l'Union douanière qui ont un effet sur elle.

2. La production alimentaire en conformité avec des exigences du règlement technique présent, d'autres règlements techniques de l'Union douanière qui ont un effet sur elle et dont la conformité a été évaluée (confirmée) est marquée par un logo unique de circulation de production sur le marché des États membres de l'Union douanière.

3. La production alimentaire mise en circulation y compris les matières premières alimentaires doit être accompagnée par la documentation assurant la traçabilité de cette production.

4. La production alimentaire ne répondant pas aux exigences du présent règlement technique et (ou) d'autres règlements techniques de l'Union douanière qui ont effet sur elle, y compris la production alimentaire périmée doit être retirée de la circulation par le participant de l'activité économique (propriétaire de la production alimentaire) de son propre chef ou sur la directive des organes mandataires de contrôle (surveillance) d'État de l'État membre de l'Union douanière.

## **Article 6. Identification des produits alimentaires (processus) aux fins de leur attribution aux objets de réglementation technique de règlement technique**

1. L'identification de la production alimentaire est effectuée par les parties intéressées aux fins de l'attribution des produits alimentaires aux objets de la réglementation technique, à l'égard desquels le règlement technique présent est appliqué.

2. L'identification de la production alimentaire est effectuée selon sa nomination et (ou) ses caractéristiques décrites dans la définition de telle production dans le présent règlement technique ou dans les règlements techniques sur certains types de production alimentaire, et (ou) par les méthodes oculaires et (ou) organoleptiques et (ou) analytiques.

3. L'identification de la production alimentaire est effectuée par des méthodes suivantes :

1) selon la nomination - par la voie de la comparaison entre la nomination et la destination de la production alimentaire mentionnée sur l'étiquette sur l'emballage de consommateur et (ou) dans la documentation qui l'accompagne avec la nomination mentionnée dans la définition du type de production alimentaire dans le présent règlement technique et (ou) d'autres règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de production alimentaire ;

2) par la méthode oculaire - par la voie de comparaison de l'aspect extérieur de la production alimentaire avec les caractéristiques décrites dans la

définition de telle production alimentaire dans le présent règlement technique et (ou) d'autres règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de production alimentaire ;

3) par la méthode organoleptique - par la voie de comparaison des indices organoleptiques de la production alimentaire avec les caractéristiques décrites dans la définition de telle production alimentaire dans le présent règlement technique et (ou) d'autres règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de production alimentaire ; La méthode organoleptique est employée si la production alimentaire ne peut pas être identifiée par la méthode selon la nomination et la méthode oculaire ;

4) par la méthode analytique - par la voie de contrôle de la conformité des indices physiques, chimiques et (ou) microbiologiques de la production alimentaire aux caractéristiques décrites dans la définition de telle production alimentaire dans le présent règlement technique et (ou) d'autres règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de production alimentaire ; La méthode analytique est employée si la production alimentaire ne peut pas être identifiée par la méthode selon la nomination, la méthode oculaire ou organoleptique.

## **CHAPITRE 2. EXIGENCES EN MATIERE DE SECURITE DE LA PRODUCTION ALIMENTAIRE**

### **Article 7. Exigences générales en matière de sécurité de la production alimentaire**

1. La production alimentaire mise en circulation sur le territoire douanier de l'Union douanière dans les limites de durée de conservation doit être sûre lors de son usage prévu.

2. Les indices de sécurité de production alimentaires sont définis en Annexes 1, 2, 3, 4, 5 et 6 au présent règlement technique.

3. Les indices de sécurité (à l'exception des microbiologiques) pour la production alimentaire de composition mixte sont définis selon la teneur des différents composants en tenant compte de la fraction de masse et des indices de sécurité de ces composants établis par le présent règlement technique, sauf dispositions contraires prévues par les Annexes 1, 2, 3, 4, 5, 6 du présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits alimentaires.

4. Les indices de sécurité (à l'exception des microbiologiques) de la production alimentaire déshydratée sont calculés sur la base des matières premières alimentaires initiales en tenant compte de la teneur en poudre dans ces matières et dans la production alimentaire déshydratée, sauf dispositions contraires prévues par les Annexes 1, 2, 3, 4, 5, 6 du présent règlement

technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits alimentaires.

5. La production alimentaire mise en circulation ne doit pas contenir des agents pathogènes des maladies contagieuses et parasitaires et leurs toxines qui présentent un risque pour la santé humaine et animale.

6. La durée de conservation et les conditions de stockage de la production alimentaire sont définies par le fabricant.

7. Les matériaux utilisés pour la fabrication de l'emballage, des articles rentrant en contact avec la production alimentaire doivent être conformes aux exigences établis par le règlement technique concerné de l'Union douanière.

8. Les exigences pour les compléments alimentaires, arômes et les moyens technologiques utilisés dans la production de la production alimentaire sont établies par le règlement concerné de l'Union douanière.

9. Dans la production (fabrication) de la production alimentaire à partir des matières premières alimentaires obtenues des OGM d'origine végétale, animale et microbienne seules les lignes des OGM enregistrés d'après l'Etat doivent être utilisées.

Si le fabricant n'a pas utilisé les OGM dans la production de la production alimentaire, la teneur dans la production alimentaire en 0,9% et moins des OGM est considérée comme une impureté accidentelle ou techniquement inévitable, et cette production alimentaire n'est pas considérée comme la production alimentaire contenant des OGM.

10. La production (fabrication) de la production alimentaire pour l'alimentation infantile pour les enfants de première année de vie est effectuée sur les unités de production spécialisées ou dans les ateliers spécialisés ou sur les lignes de production spécialisées.

11. Les salades et les herbes fraîches et congelées à l'état frais, les légumes, les fruits et les baies ne doivent pas contenir des œufs d'helminthes et des kystes de protozoaires intestinaux pathogènes.

12. La teneur en chaque substance alimentaire ou biologiquement active dans la production alimentaire enrichie utilisée pour l'enrichissement, doit atteindre le niveau de consommation dans 100 ml ou 100 g ou dans une portion de telle production de 5% de consommation journalière au moins.

La teneur en micro-organismes probiotiques dans la production alimentaire enrichie doit laisser 10 UFC (cellules microbiennes) dans 1 g ou 1 ml de telle production au moins.

### **Article 8. Exigences en matière de sécurité pour la production alimentaire spécialisée**

1. Dans la production (fabrication) de la production alimentaire pour l'alimentation infantile, production alimentaire pour les femmes enceintes et les femmes qui allaitent, l'utilisation des matières premières alimentaires contenant des OGM n'est pas autorisée.

Dans la production de la production alimentaire pour l'alimentation infantile l'utilisation des matières premières alimentaires obtenues avec l'usage des pesticides conformément à l'Annexe 10 n'est pas autorisée.

2. La production alimentaire pour les femmes enceintes ou les femmes qui allaitent doit être conforme aux exigences établies en Annexes 1, 2, 3 au présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits alimentaires.

3. La production alimentaire pour les enfants de la première année de vie doit correspondre aux spécificités physiologiques de cet âge du système digestif de l'enfant de cet âge.

4. La production alimentaire pour l'alimentation infantile doit être conforme aux exigences suivantes :

les biscuits pour l'alimentation infantile ne doivent pas avoir une teneur en sucre ajouté plus de 25% ;

les produits de boulangerie pour l'alimentation infantile doivent avoir une teneur en sel pas plus de 0,5%.

5. La production alimentaire pour l'alimentation infantile ne doit pas contenir de :

alcool d'éthyle de plus de 0,2% ;

café naturel ;

noyaux d'abricot ;

vinaigre ;

édulcorants, à l'exception de la production alimentaire spécialisée pour l'alimentation de traitement diététique et préventif.

6. La production alimentaire pour l'alimentation infantile pour les enfants en bas âge ne devra pas contenir des trans-isomères des acides gras dans les substitutifs de lait maternel plus de 4% de la teneur générale en acides gras.

7. Dans la production (fabrication) de la production alimentaire pour l'alimentation infantile l'utilisation des acides benzoïques et sorbique, ainsi que leurs sels est interdite.

8. Dans la production (fabrication) de la production alimentaire pour l'alimentation infantile l'utilisation des types suivants des matières premières alimentaires n'est pas autorisée ;

1) fromage frais avec une acidité de plus de 150 degrés de Thörnen ;

2) farine de soja (à l'exception de l'isolat et du concentré de la protéine de soja) ;

3) céréales et produits de leur traitement infestés par des parasites et pollués par les impuretés et parasites étrangers ;

4) produits d'abattage des animaux productifs et de la volaille recongelés ;

5) matières premières à base de poisson ou des fruits de mer recongelées ;

6) viande des animaux productifs et de la volaille désossée ;

7) matières premières à base de viande de volaille avec une teneur en collagènes ;

8) abats des animaux productifs et de volaille, à l'exception du foie, de la langue, du cœur et du sang ;

9) tendon de bœuf avec une fraction de masse de tissu conjonctif et gras de plus de 12% ;

10) tendon de porc avec une fraction de masse de tissu conjonctif et gras de plus de 32% ;

11) tendon d'agneau avec une fraction de masse de tissu conjonctif et gras de plus de 9% ;

12) carcasses de poussins et de poussins d'élevage de deuxième catégorie ;

13) blocs des tendons des animaux de types différents, ainsi que des abats (foie, langue, cœur) avec la durée de conservation de plus de 6 mois ;

14) viandes de taureaux, sangliers et des animaux maigres ;

15) matières premières obtenues des poissons d'élevage et des espèces de poissons benthiques ;

16) œufs et viande des oiseaux aquatiques ;

17) matières grasses à tartiner ;

17) beurre salé ;

19) huiles végétales - de coton, de sésame ;

20) huiles végétales avec un nombre de peroxydes de plus de 2 mmol d'oxygène actif/kg de la matière grasse (à l'exception de l'huile d'olive) ; l'huile d'olive avec un nombre de peroxydes de plus de 2 mmol d'oxygène actif/kg de la matière grasse ;

21) jus concentrés de diffusion ;

22) épices (à l'exception de l'aneth, persil, céleri, cumin, basilic, poivre doux, blanc et aromatisé, origan, cannelle, vanille, coriandre, girofle, feuilles de laurier, ainsi que l'oignon et l'ail dont la teneur est définie par le fabricant) ;

23) œufs en poudre (pour la production alimentaire périssable) ;

24) huiles hydrogénées et des graisses, les graisses ayant une teneur élevée en acides gras saturés ;

25) épices piquantes (poivre, raifort, moutarde) ;

26) mayonnaise, sauces à base de mayonnaise, sauces à base des huiles végétales, crèmes à base des huiles végétales, graisses de destination spéciale, graisse de friture.

9. Dans la production (fabrication) de la production alimentaire pour l'alimentation infantile pour les enfants de l'âge préscolaire et scolaire l'utilisation des types suivants des matières premières alimentaires n'est pas autorisée :

1) produits d'abattage des animaux productifs et de la volaille recongelés ;

2) matières premières à base de poisson ou des fruits de mer recongelés ;

3) viande des animaux productifs et de la volaille désossée ;

4) matières premières à base de viande de volaille avec une teneur en collagènes ;



5) blocs des tendons des animaux de types différents, ainsi que des abats (foie, langue, cœur) avec la durée de conservation de plus de 6 mois ;

6) tendon de bœuf avec une fraction de masse de tissu conjonctif et gras de plus de 20% ;

7) tendon de porc avec une fraction de masse de tissu conjonctif et gras de plus de 70% ;

8) tendon d'agneau avec une fraction de masse de tissu conjonctif et gras de plus de 9% ;

9) viandes de taureaux, sangliers et des animaux maigres ;

10) abats des animaux productifs et de volaille, à l'exception du foie, de la langue, du cœur et du sang ;

11) œufs et viande des oiseaux aquatiques ;

12) jus concentrés de diffusion ;

13) huiles végétales avec un nombre de peroxydes de plus de 2 mmol d'oxygène actif/kg de la matière grasse (à l'exception de l'huile d'olive) ; l'huile d'olive avec un nombre de peroxydes de plus de 2 mmol d'oxygène actif/kg de la matière grasse ;

14) huiles végétales : de coton ;

15) huiles et graisses hydrogénées ;

16) épices piquantes (poivre, raifort, moutarde) ;

10. Dans la production (fabrication) des compléments biologiquement actifs à la nourriture des enfants de 3 à 14 ans et des boissons pour enfants à base des herbes (infusions) pour les enfants en bas âge seule l'utilisation des matières premières d'origine végétale citées en Annexe 8 au présent règlement technique est autorisé.

11. Il est autorisé d'utiliser dans la production (fabrication) de la production alimentaire pour l'alimentation infantile pour les enfants en bas âge les vitamines les sels minéraux définis en Annexe 9 au présent règlement technique.

12. Dans la production (fabrication) de la production alimentaire pour l'alimentation infantile pour les enfants de tous les groupes d'âge dans le but de donner une odeur ou un goût spécifique seuls les arômes (substances aromatiques et gustatives) naturels et pour les enfants de plus de 4 mois également la vanilline peuvent être utilisés.

13. Les plantes et les produits de leur traitement, les objets d'origine animale, des micro-organismes, des champignons et des substances biologiquement actives présentant un risque pour la vie et la santé humaine et définis en Annexe 7 au présent règlement technique ne sont pas autorisés à l'utilisation (fabrication) des compléments alimentaires biologiquement actifs.

14. Les compléments alimentaires biologiquement actifs doivent être conformes aux exigences en matière d'hygiène et de sécurité de production alimentaire définies en Annexes 1, 2, 3 au présent règlement technique. La teneur dans la dose journalière en compléments biologiquement actifs des

substances biologiquement actives obtenues à partir des plantes et (ou) leurs extraits doit être dans les limites de 10 à 50 pour cent de la valeur de leur dose thérapeutique unique définie lors de l'usage de ces substances en tant que médicaments.

### **Article 9. Exigences en matière de sécurité pour les boissons énergisantes**

Les boissons énergisantes sont des produits (fabriqués) sous forme des boissons sans alcool ou à faible teneur en alcool.

Il est autorisé d'utiliser en tant que les sources des substances (composants) toniques la caféine et les plante la contenant (extraits de plantes), thé, café, guarana, maté, ainsi que les plantes médicinales et leurs extraits ayant un effet tonique (gingembre, Rhaponticum, orpin rose, Schisandra, éleuthérocoque). Il est autorisé de faire entrer en composition des boissons sans alcool toniques pas plus de deux substances (composants) toniques, des boissons à faible teneur en alcool pas plus d'un.

Dans la production (fabrication) des boissons énergisantes il est autorisé d'utiliser des substances minérales, des glucides facilement digestibles, vitamines et substances semblables aux vitamines, substrats et stimulateurs du métabolisme énergétique.

La teneur en caféine dans les boissons énergisantes ne doit pas dépasser 400 mg/dm<sup>3</sup>.

### **CHAPITRE 3. EXIGENCES POUR LES PROCESSUS DE PRODUCTION (FABRICATION), STOCKAGE, TRANSPORT, COMMERCIALISATION ET RECYCLAGE DE LA PRODUCTION ALIMENTAIRE**

#### **Article 10. Garantie de sécurité de la production alimentaire en cours de sa fabrication, son stockage, son transport et sa commercialisation**

1. Fabricants, vendeurs et fabricants étrangers de la production alimentaire sont tenus de la produire (fabriquer), stocker, transporter et commercialiser de manière que cette production soit conforme aux exigences pour elle du présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits alimentaires.

2. Les procédures basées sur les principes de HACCP décrites dans la partie 3 du présent article doivent être élaborées, mises en œuvre et soutenues par le fabricant dans le déroulement des processus de production (fabrication) de la production alimentaire liés aux exigences en matière de sécurité de telle production.

3. Pour assurer la sécurité de la production alimentaire dans le processus de sa production (fabrication) les procédures suivantes doivent être élaborées, mise en œuvres et soutenues :

1) sélection des processus technologiques de production (fabrication) de la production alimentaire nécessaires pour assurer la sécurité de la production alimentaire ;

2) sélection de la suite logique et de la continuité des opérations technologiques de la production (fabrication) de la production alimentaire afin d'exclure la pollution des matières première alimentaires et de la production alimentaire ;

3) définition des étapes de contrôle des opérations technologiques et de la production alimentaire aux stades de sa production (fabrication) dans le cadre de programme du contrôle de production ;

4) déroulement de contrôle des matières premières alimentaires, des moyens technologiques, des matériaux d'emballage, des articles utilisés dans la production(fabrication) de la production alimentaire, ainsi que de la production alimentaire par les moyens assurant l'exactitude et l'exhaustivité du contrôle nécessaires.

5) déroulement de contrôle sur le fonctionnement des équipements technologique selon la procédure assurant la production (fabrication) des produits alimentaires en conformité avec les exigences de présent règlement technique et (ou) les règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits alimentaires ;

6) assurer la documentation de l'information sur les étapes contrôlées des opérations technologiques et les résultats du contrôle de la production alimentaire ;

7) respect des conditions de stockage et de transport de la production alimentaire ;

8) entretien des locaux de production, de l'équipement et des outils technologiques utilisés dans le processus de production (fabrication) des produits alimentaires, dans un état qui empêche la pollution des produits alimentaires ;

9) choix des méthodes et le respect des règles d'hygiène personnelle par les employés afin d'assurer la sécurité des produits alimentaires ;

10) choix des méthodes qui assurent la sécurité des produits alimentaires, établissement de la fréquence et le déroulement de nettoyage, lavage, désinfection, désinsectisation et dératisation des locaux de production, de l'équipement et des outils technologiques utilisés dans le processus de production (fabrication) des produits alimentaires ;

11) tenu et sauvegarde de la documentation sur les supports en papier et (ou) électroniques attestant de la conformité de la production alimentaire fabriquée aux exigences établies par le présent règlement technique et (ou) les règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits alimentaires ;

12) traçabilité de la production alimentaire.

### **Article 11. Exigences en matière de sécurité de la production alimentaire en cours de sa fabrication**

1. Aux fins d'assurer la conformité de la production alimentaire aux exigences du présent règlement technique et (ou) les règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits alimentaires le fabricant de la production alimentaire est tenu de mettre en œuvre les procédures pour assurer la sécurité dans le processus de la production (fabrication) de tels produits alimentaires. ;

2. La mise en œuvre de la sécurité dans le processus de production (fabrication) des produits alimentaires et la mise en œuvre du contrôle est effectué par le fabricant même et (ou) avec la participation d'une tierce partie.

3. Pour assurer la sécurité dans le processus de production (fabrication) de la production alimentaire le fabricant doit définir :

1) liste des facteurs dangereux qui peuvent causer dans le processus de production (fabrication) la mise en circulation des produits alimentaires ne répondant pas aux exigences du présent règlement technique et (ou) les règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits alimentaires ;

2) liste des points critiques de contrôle du processus de production (fabrication) - paramètres des opérations technologiques d'un processus de

production (fabrication) de la production alimentaire (ou une partie de celui-ci) ; les paramètres (indices) de sécurité alimentaire des matières premières et des matériaux d'emballage qui devraient être surveillés pour prévenir ou éliminer les facteurs dangereux spécifiés au paragraphe 1 de la présente partie ;

3) valeurs maximales des paramètres contrôlés dans les points critiques ;

4) procédure d'observation des points critiques de contrôle du processus de production (fabrication) ;

5) élaboration de la procédure à suivre en cas de déviation des valeurs des indices spécifiés dans l'alinéa 3 de la présente partie des valeurs limites établies ;

6) fréquence de contrôle de conformité de la production alimentaire mise en circulation aux exigences du présent règlement technique et (ou) les règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits alimentaires ;

7) fréquence de nettoyage, lavage, désinfection, désinsectisation et dératisation des locaux de production, de l'équipement et des outils technologiques utilisés dans le processus de production (fabrication) des produits alimentaires ;

8) mesures de prévention contre la pénétration dans les locaux de production des rongeurs, insectes, oiseaux sinanthropes et animaux.

4. Le fabricant doit tenir des registres sur la mise en œuvre des mesures de sécurité dans le processus de fabrication (fabrication) des produits alimentaires, y compris les documents confirmant la sécurité des matières premières alimentaires non transformés d'origine animale, sur les supports en papier et (ou) électroniques.

Les documents confirmant la sécurité des matières premières alimentaires d'origine animale non-traitées doivent être conservés durant les trois ans à compter de leur date de délivrance.

5. La consommation des aliments dans les locaux de production est interdite.

6. Les employés impliqués dans des travaux liés à la production (fabrication) des produits alimentaires et lors de l'exécution desquels les employés ont un contact direct avec les matières premières alimentaires et (ou) les produits alimentaires, sont soumis aux examens médicaux à l'embauche et périodiques conformément à la législation d'un État membre de l'Union douanière.

7. Les personnes atteintes de maladies contagieuses, les personnes avec un soupçon de ces maladies, les personnes qui ont été en contact avec les malades atteints de maladies contagieuses, les personnes qui sont porteuses des agents pathogènes de maladies contagieuses ne doivent pas être admises pour des travaux liés à la production (fabrication) des produits alimentaires.

## **Article 12. Exigences pour l'approvisionnement en eau des processus de production (fabrication) de la production alimentaire**

1. La quantité d'eau froide et chaude, la vapeur, la glace devrait être suffisante pour assurer la production (fabrication) des produits alimentaires sûrs.

2. L'eau dans les différents états d'agrégation utilisée dans le processus de production (fabrication) des produits alimentaires doit répondre aux exigences suivantes :

1) l'eau utilisée dans le processus de production (fabrication) des produits alimentaires et qui rentre en contact direct avec les matières premières alimentaires et des matériaux d'emballage, doit répondre aux exigences pour eau potable établies par la législation de l'État membre de l'Union douanière.

2) la vapeur utilisée dans le processus de production (fabrication) de la production alimentaire et qui rentre en contact direct avec les matières premières alimentaires et des matériaux d'emballage ne doit pas être une source de contamination des produits alimentaires.

3) la glace utilisée dans la production (fabrication) des produits alimentaires doit être fabriquée à partir de l'eau potable conforme aux exigences pour eau potable établies par la législation de l'État membre de l'Union douanière.

3. Exigences pour l'approvisionnement en eau :

1) dans les processus de production qui ne sont pas directement liés à la production (fabrication) de la production alimentaire (système de protection incendie, refroidissement de l'équipement frigorifique, production de vapeur et autre), ainsi que lors du traitement (de la transformation) des matières premières alimentaires d'origine végétale pour les besoins techniques (lavage) utilisation d'eau ne répondant pas aux exigences pour eau potable est autorisée. La tuyauterie destinée à ces processus ne doit pas être utilisée aux fins de l'approvisionnement en eau potable et doit avoir des signes distinctifs pour les différencier de la tuyauterie pour eau potable ;

2) des conditions doivent être assurées pour empêcher la pollution de la production alimentaire par l'eau utilisée pour le refroidissement des récipients et l'équipement lors du traitement thermique des matières premières alimentaires et de la production alimentaire dans les récipients étanches et (ou) avec l'utilisation de l'équipement adapté.

## **Article 13. Exigences en matière de sécurité aux matières premières alimentaires utilisées dans la production des produits alimentaires**

1. Les matières premières alimentaires utilisées pour la production (fabrication) de la production alimentaire doivent être conformes aux exigences établies par le présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits alimentaires, et doivent être tracées.

2. Les matières premières alimentaires d'origine végétale sont utilisées pour la production (fabrication) de la production alimentaire moyennant une information sur l'usage des pesticides lors de la culture des plantes concernées, fumigation des locaux de production et des conteneurs pour le stockage de ces matières premières afin de les protéger contre les parasites et les maladies des plantes agricoles.

3. Les matières premières alimentaires non-traitées d'origine animale doivent être obtenues des animaux productifs qui n'ont pas été traités aux substances œstrogènes naturelles et synthétiques, substances hormonales, préparations thyrostatiques (stimulateurs de croissance des animaux), antibiotiques et d'autres médicaments pour l'usage vétérinaire administrés avant l'abattage avant la fin de la durée de leur extraction des corps de ces animaux.

4. Le stockage des matières premières alimentaires et des composants utilisés dans la production (fabrication) des produits alimentaires doit être de nature à assurer la prévention de la détérioration et la protection de ces matières premières et de ces composants de contaminants.

#### **Article 14. Exigences pour l'aménagement des locaux de production où se déroule le processus de la production (fabrication) de la production alimentaire**

1. L'aménagement d'installations de production, leur conception, l'emplacement et la taille doivent assurer :

1) possibilité de la continuité des opérations technologiques qui exclut les flux inverses ou croisés des matières premières alimentaires et de la production alimentaire, des outils sales et propres ;

2) prévention ou minimalisation de la pollution d'air utilisé dans le processus de production (fabrication) de la production alimentaire ;

3) protection contre la pénétration dans les locaux de protection des animaux, notamment des rongeurs, et des insectes ;

4) possibilité de service technique nécessaire et des travaux d'entretien courants de l'équipement technologique, de nettoyage, lavage, désinfection, désinsectisation et dératisation des locaux de production ;

5) espace nécessaire pour effectuer les opérations technologiques ;

6) protection contre l'accumulation de saletés, chute des particules dans la production alimentaire produite, condensation, moisissures sur les surfaces des locaux de production ;

7) conditions pour le stockage des matières premières alimentaires, des emballages et de la production alimentaire.

2. Les locaux de production dans lesquels sont produits les produits alimentaires doivent être équipés de :

1) moyens de ventilation naturelle et mécanique dont la quantité et (ou) la puissance, la conception et la construction permettent d'éviter la pollution de la

production alimentaire, ainsi que garantir l'accès aux filtres et aux autres parties des systèmes mentionnés qui nécessitent un nettoyage un rechange ;

2) éclairage naturel ou artificiel conforme aux exigences établies par la législation de l'État membre de l'Union douanière ;

3) toilettes dont les portes ne doivent pas donner dans les locaux de production et doivent être équipées des vestiaires pour les habits de travail avant l'entrée dans le sas, équipés des lavabos avec les dispositifs pour le lavage des mains ;

4) lavabos pour le lavage des mains avec l'arrivée de l'eau chaude et froide, avec les moyens de lavage des mains et des dispositifs pour essuyer et (ou) sécher les mains.

3. Il n'est pas autorisé de garder les vêtements et les chaussures personnels et de travail du personnel.

4. Il n'est pas autorisé de stocker dans les locaux de production des substances et des matériaux non utilisés dans la production (fabrication) des produits alimentaires, y compris les détergents et désinfectants, sauf pour le nettoyage et la désinfection des moyens nécessaires pour assurer le nettoyage courant et la désinfection des locaux de production et du matériel.

5. Les parties des locaux de production dans lesquels sont produits les produits alimentaires doivent être conformes aux exigences suivantes :

1) les revêtements de sol doivent être faits d'un matériau imperméable, lavable et non toxique, être accessible pour le nettoyage et, si nécessaire, à la désinfection, ainsi que pour leur drainage adéquat ;

2) les surfaces des murs doivent être faites de matériaux imperméables, lavables et non toxiques qui peuvent être lavés et, si nécessaire, désinfectés ;

3) plafonds ou en absence des plafonds les surfaces intérieures des toits et les constructions qui se trouvent au-dessus des locaux de production doivent empêcher l'accumulation des saletés et des moisissures, la chute de particules des plafonds ou de telles surfaces et constructions et aider à réduire la condensation ;

4) fenêtres extérieur ouvrantes (puits de lumière) doivent être équipées des filets de protection contre les insectes qui peuvent être facilement enlevés pour le nettoyage ;

5) les portes des locaux de production doivent être lisses et faites de matériaux non absorbants.

6. L'ouverture des portes doit se faire vers l'extérieure des locaux de production si d'autres dispositions ne sont pas prévues par les exigences en matière de sécurité incendie.

7. L'équipement des égouts dans les locaux de production doit être conçu et installé de manière à exclure le risque de la pollution de la production alimentaire.



8. Il est interdit d'effectuer les travaux d'entretien dans des locaux de production simultanément avec la production (fabrication) de la production alimentaire dans tels locaux de production.

**Article 15. Exigences pour l'utilisation de l'équipement de l'inventaire technologique dans le processus de la production (fabrication) de la production alimentaire**

1. L'équipement technologique et les outils qui entrent en contact avec des produits alimentaires dans le processus de production (fabrication) des produits alimentaires doivent être utilisés qui :

1) ont les caractéristiques de construction et d'exploitation qui assurent la production (fabrication) des produits alimentaires en conformité avec les exigences du présent règlement technique et (ou) les règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits alimentaires ;

2) permettent d'effectuer leur lavage et (ou) nettoyage et désinfection ;

3) sont faits des matériaux conformes aux exigences pour les matériaux qui entrent en contact avec la production alimentaire.

2. L'équipement technique doit être équipé des appareils de mesure s'il cela est nécessaire pour atteindre les objectifs du présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits alimentaires ;

3. Les surfaces de travail d'équipement technologique et des outils qui entrent en contact avec la production alimentaire être faits de matériaux non absorbants.

**Article 16. Exigences pour les conditions de stockage et d'évacuation des déchets de production (fabrication) de la production alimentaire**

1. Les déchets générés au cours du processus de production (fabrication) des produits alimentaires doivent être régulièrement sortis des locaux de production.

2. Les déchets générés au cours du processus de production (fabrication) des produits alimentaires se divisent en catégories suivantes :

a) déchets composés des tissus animaux ;

b) déchets de vie des animaux productifs ;

c) autres déchets (déchets solides, déchets ménagers).

3. Déchets conformément à la catégorie doivent être placés séparément dans les conteneurs marqués qui peuvent être fermés, en bon état et utilisé exclusivement pour la collecte et le stockage de ces déchets et des déchets ménagers.

4. Caractéristiques de conception spécifiés à la partie 3 du présent article des conteneurs doivent être conçus pour permettre leur nettoyage et (ou) leur lavage et de les protéger contre l'introduction des animaux.

5. L'élimination et la destruction des déchets en provenance des locaux de production, du site de production pour la production (fabrication) des produits alimentaires ne doit pas entraîner la pollution de la production alimentaire, de l'environnement et l'apparition du danger à la vie et la santé humaine.

### **Article 17. Exigences pour les processus de stockage, transport et commercialisation de la production alimentaire**

1. Le transport de la production alimentaire est effectué par des moyens de transport conformément aux conditions de transport définies par les fabricants de telle production, en cas de leur absence - conformément aux conditions de stockage de production alimentaire définies par le fabricant de telle production.

2. Lors de l'utilisation des moyens de transport et (ou) des conteneurs pour le transport en même temps de différents produits alimentaires ou de produits alimentaires et d'autres marchandises, il est nécessaire d'assurer des conditions qui excluent tout contact, la pollution et les changements dans les propriétés organoleptiques des produits alimentaires.

3. La conception des compartiments pour les marchandises des moyens de transport et des conteneurs doit assurer la protection des produits alimentaires contre la pollution, l'introduction des animaux, y compris les rongeurs et les insectes, doit permettre le nettoyage, le lavage et la désinfection.

4. Les compartiments pour les marchandises des moyens de transport, les conteneurs et les récipients utilisés pour le transport des produits alimentaires doivent assurer la possibilité de maintenir les conditions de transport et (ou) stockage des produits alimentaires.

5. La surface intérieure des compartiments pour les marchandises des moyens de transport et des conteneurs doit être faite de matériaux lavables et non toxiques.

6. Les compartiments pour les marchandises des moyens de transport et des conteneurs doivent être régulièrement nettoyés, lavés, désinfectés avec la fréquence nécessaire pour que les compartiments pour les marchandises des moyens de transport et des conteneurs ne puissent être une source de pollution des produits. L'eau utilisée pour le nettoyage des surfaces intérieures des compartiments pour les marchandises des moyens de transport et des conteneurs doit être conforme aux exigences pour eau potable établie par la législation de l'État membre de l'Union douanière.

7. Les conditions de stockage et la durée de conservation définis par le fabricant doivent être respectées lors du stockage de la production alimentaire. Les conditions de stockage définies par le fabricant doivent assurer la conformité de la production alimentaire aux exigences du présent règlement technique et (ou) les règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits alimentaires.

8. Le stockage de la production alimentaire ensemble avec la production d'un autre type et de production non-alimentaire dans le cas où cela peut entraîner la pollution de la production alimentaire n'est pas autorisé.

9. La production alimentaire stockée doit être accompagnée par les informations sur les conditions de stockage et la durée de conservation de cette production.

10. Les employés impliqués dans des travaux liés au stockage, transport et commercialisation des produits alimentaires et lors de l'exécution desquels les employés ont un contact direct avec les matières premières alimentaires et (ou) les produits alimentaires, sont soumis aux examens médicaux à l'embauche et périodiques conformément à la législation d'un État membre de l'Union douanière.

11. Les personnes atteintes de maladies contagieuses, les personnes avec un soupçon de ces maladies, les personnes qui ont été en contact avec les malades atteints de maladies contagieuses, les personnes qui sont porteuses des agents pathogènes de maladies contagieuses ne doivent pas être admises pour des travaux liés au stockage, transport et commercialisation des produits alimentaires.

12. Les conditions de stockage et les durées de conservation définies par le fabricant doivent être respectées lors de la commercialisation de la production alimentaire.

13. Dans le cas où la commercialisation de la production alimentaire se ferait sans être emballée dans le conditionnement de consommateur ou une partie de l'information sur elle est imprimée sur les feuilles insérées jointes à l'emballage, le vendeur est tenu de mettre l'information sur cette production au consommateur.

### **Article 18. Exigences pour les processus de recyclage de la production alimentaire**

1. La production alimentaire ne répondant pas aux exigences du présent règlement technique et (ou) les règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits alimentaires, doit être recyclée.

2. La décision sur l'utilisation possible de la production alimentaire ne répondant pas aux exigences du présent règlement technique et (ou) les règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits alimentaires, pour l'alimentation des animaux est prise par les organes mandataires de la surveillance vétérinaire d'État ou d'autres personnes mandataires en vertu de la législation de l'État membre de l'Union douanière en matière de la médecine vétérinaire.

3. La production alimentaire spécifiée dans la partie 4 de l'article 5 doit être acheminée pour être stockée dans des conditions qui excluent la possibilité de son accès non autorisé et doit être enregistrée avant de procéder à son recyclage.

4. En cas de recyclage de la production alimentaire spécifiée dans la partie 4 de l'article 5 sur la directive de l'organe mandataire du contrôle (de la surveillance) d'État, le propriétaire de la production ne répondant pas aux exigences du présent règlement technique et (ou) les règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits alimentaires, choisi les méthodes et les conditions de son recyclage.

La remise de la production ne répondant pas aux exigences du présent règlement technique et (ou) les règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits alimentaires en état qui ne soit pas adapté à un usage quelconque, et qui exclut tout effet néfaste sur l'homme, les animaux et l'environnement (ci-après - élimination) est effectuée par toutes méthodes disponibles avec le respect de toutes les exigences obligatoires de la législation de l'État membre de l'Union douanière en matière de la protection d'environnement.

Dans les cas où la production alimentaire qui ne soit pas adaptée à son usage prévu, qui représente un danger de l'apparition et de la propagation des maladies ou des intoxications des hommes et des animaux et de la pollution de l'environnement, doit être détruite, le propriétaire de la production alimentaire ne répondant pas aux exigences du présent règlement technique et (ou) les règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits alimentaires, avise par écrit l'organe mandataire du contrôle (de la surveillance) d'État de l'État membre de l'Union douanière qui a décrété de recycler la production alimentaire ne répondant pas aux exigences du présent règlement technique et (ou) les règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits alimentaires, du lieu, l'heure, méthodes et conditions de recyclage choisies.

7. La production alimentaire contaminée dangereuse pour les hommes et les animaux doit être décontaminée avant ou pendant le recyclage.

8. Lors du recyclage de la production alimentaire ne répondant pas aux exigences du présent règlement technique et (ou) les règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits alimentaires, notamment la production périmée, sur la prescription de l'organe mandataire du contrôle (de la surveillance) d'État de l'État membre de l'Union douanière, le fabricant et (ou) l'importateur et (ou) le vendeur est tenu de présenter dans tel organe du contrôle (de la surveillance) qui a prescrit son recyclage, le document qui confirme le recyclage de telle production alimentaire conformément à la procédure établie par la législation de l'Etat membre de l'Union douanière.

### **Article 19. Exigences pour les processus de l'obtention de la production alimentaire non-traitée d'origine animale**

1. L'abattage des animaux productifs est effectué dans des endroits spécialement prévus à cet effet.

Dans les unités de production où l'abattage est effectué les exigences en matière d'hygiène vétérinaires et sanitaires pour l'entretien et l'exploitation des unités de production de la production (fabrication) de la viande et des produits à base de viande doivent être suivies pour assurer la production alimentaire et non-alimentaire sûre, ainsi que pour prévenir l'apparition du risque inadmissible.

2. L'abattage des animaux productifs est effectué par les méthodes qui assurent un traitement digne des animaux productifs.

3. Les animaux productifs en bonne santé provenant des exploitations et (ou) de la zone indemne en matière vétérinaire sont admis à l'abattage.

Il n'est pas autorisé d'envoyer à l'abattage pour les fins alimentaires des animaux productifs traités par les préparations pour la protection contre les insectes et (ou) à qui les médicaments pour l'usage vétérinaire destinés à l'engraissement, au traitement, à la prévention des maladies ont été administrés, avant la fin des délais de leur évacuation du corps des animaux productifs.

Les animaux productifs avant l'abattage pour des fins alimentaires doivent être soumis au maintien préalable à l'abattage.

La base de l'entretien des animaux productifs doit obligatoirement comporter un département de quarantaine, le sas et l'abattoir sanitaire. En cas d'absence de l'abattoir sanitaire, l'abattage des animaux productifs dirigés à l'abattage sanitaire n'est autorisé que les jours spécialement réservés ou dans l'atelier de traitement primaire des animaux productifs à la fin de la tournée en retirant de l'atelier tous les carcasses et autres produits d'abattage des animaux productifs en bonne santé.

4. Directement avant l'abattage des animaux productifs doivent être soumis à l'inspection vétérinaire de pré-abattage.

5. Après l'abattage les carcasses des animaux productifs et d'autres matières premières alimentaires non-traitées d'origine animale obtenues de leur abattage doivent être soumis à l'examen post-abattoir et à l'expertise vétérinaire et sanitaire.

Dans les produits alimentaires non transformés d'origine animale obtenus de l'abattage des animaux productifs ne devraient pas être présents des changements typiques pour des maladies animales contagieuses.

6. Autres matières premières alimentaires d'origine animale destinées à la production (fabrication) de la production alimentaire, à l'exception des produits de la pêche devraient être obtenues des animaux productifs en bonne santé provenant des exploitations (unités de production) indemnes en matière d'épizootie.

7. Les produits de la pêche doivent être issus des secteurs de pêche sûrs.

8. Les exigences supplémentaires pour les processus d'obtention de la production alimentaire non-traitée d'origine animale sont établies par les règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits alimentaires établissant les exigences pour telle production alimentaire et pour

les processus de production, stockage, transport, commercialisation et recyclage qui y sont associés.

## **Article 20. Garantie de la conformité de la production alimentaire aux exigences en matière de sécurité**

1. La conformité de la production alimentaire au présent règlement technique est assurée par le respect de ses exigences en matière de sécurité et le respect des exigences en matière de sécurité des règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits alimentaires.

2. Les méthodes d'analyse (essais) et mesures de la production alimentaire sont établies dans la Liste des normes comportant des règles et des méthodes d'analyse (essais) et mesures, y compris les règles de la collecte des échantillons nécessaires à l'application et au respect des exigences du présent règlement technique et l'évaluation (confirmation) de la conformité de la production alimentaire.

## **CHAPITRE 4. EVALUATION (CONFIRMATION) DE LA CONFORMITE**

### **Article 21. Formes d'évaluation (confirmation) de la conformité de la production alimentaire et des processus de la production (fabrication), stockage, transport, commercialisation et recyclage**

1. L'évaluation (confirmation) de la conformité de la production alimentaire, à l'exception de la production alimentaire spécifiée dans la partie 3 du présent article, aux exigences du présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits alimentaires est effectuée sous formes de :

- 1) confirmation (déclaration) de la conformité de la production alimentaire ;
- 2) enregistrement national de la production alimentaire spécialisée
- 3) enregistrement national de la production alimentaire de type nouveau
- 4) expertise vétérinaire et sanitaire.

2. L'évaluation (confirmation) de la conformité des processus de production (fabrication), stockage, transport, commercialisation et recyclage de la production alimentaire aux exigences du présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits alimentaires est effectué sous forme du contrôle (de la surveillance) d'État sur le respect des exigences établies par le présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits alimentaires, à l'exception des processus de production (fabrication) de production alimentaire spécifiée dans l'article 32. L'évaluation (confirmation) de la conformité de tels processus de production (fabrication) est effectuée sous forme d'enregistrement d'État des unités de production.

3. L'évaluation (confirmation) de la conformité de la production alimentaire de fabrication non-industrielle et de la production alimentaire des entreprises de restauration (cantines) destinée à la commercialisation dans le cadre de prestations de services, ainsi que des processus de la commercialisation de la production alimentaire mentionnée est effectuée sous forme du contrôle (de la surveillance) d'État sur le respect des exigences établies par le présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits alimentaires.

### **Article 22. Demandeur de l'évaluation (confirmation) de la conformité de la production alimentaire**

1. Le demandeur de l'évaluation (confirmation) de la conformité de la production alimentaire, à l'exception de contrôle (de la surveillance) d'État peut être une personne morale ou physique enregistrée conformément à la législation de l'État membre de l'Union douanière sur son territoire en tant que l'entrepreneur individuel ou étant le fabricant ou le vendeur ou producteur étranger sur la base d'un contrat avec lui en matière de respect de la conformité de la production alimentaire livrée aux exigences du présent règlement technique et (ou) d'autres règlements techniques de l'Union douanière qui la concernent, et en matière de non-conformité aux exigences de tels règlements techniques.

2. Le demandeur doit assurer la conformité de la production alimentaire aux exigences établies par le présent règlement technique et (ou) d'autres règlements techniques de l'Union douanière qui la concernent.

### **Article 23. Déclaration de conformité**

1. La production alimentaire mise en circulation sur le territoire de l'Union douanière doit faire objet de la déclaration de conformité, à l'exception de :

- 1) la production alimentaire non-traitée d'origine animale ;
- 2) de la production alimentaire spécialisée ;
- 3) du vinaigre.

2. La déclaration de conformité de production alimentaire aux exigences du présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits alimentaires est effectuée par la voie de l'acceptation selon le choix de demandeur de la déclaration de conformité sur la base des preuves apportées par lui-même et (ou) les preuves obtenues avec la participation d'une partie tierce.

3. La déclaration de conformité de la production alimentaire est effectuée selon un des schémas de déclaration établie par le présent règlement technique, selon le choix de demandeur, si d'autres dispositions ne sont pas prévues par les



règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de la production alimentaire.

#### 4. Schémas de déclaration :

##### 1) Schéma de déclaration 1d

###### 1.1) Schéma 1d comprend les procédures suivantes :

- constitution et analyse de la documentation technique ;
- contrôle de production ;
- essais des échantillons de production ;
- réception et enregistrement de la déclaration de conformité ;
- marquage de la production par un logo uni de circulation sur le marché

des États membres de l'Union douanière.

1.2) Le demandeur prend toutes les mesures nécessaires pour que le processus de production (fabrication) soit constant et assure la conformité de la production alimentaire aux exigences du présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits alimentaires, constitue la documentation technique et effectue son analyse.

1.3) Le demandeur assure le déroulement du contrôle de production.

1.4) Afin de contrôler la conformité de la production alimentaire aux exigences du présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits le demandeur effectue des essais des échantillons de la production alimentaire. Les essais des échantillons de la production alimentaire sont effectués selon le choix du demandeur dans le laboratoire d'essais ou dans le laboratoire d'essais accrédité.

1.5) Le demandeur rédige la déclaration de conformité et l'enregistre par la voie de notification.

1.6) Le demandeur apporte un logo uni de circulation de production sur le marché des États membres de l'Union douanière, si d'autres dispositions ne sont pas prévues par le présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits le demandeur effectue des essais des échantillons de la production alimentaire.

##### 2) Schéma de déclaration 2d

###### 1.1) Schéma 2d comprend les procédures suivantes :

- constitution et analyse de la documentation technique ;
- essais des échantillons du lot de production ;
- réception et enregistrement de la déclaration de conformité ;
- marquage de la production par un logo uni de circulation sur le marché

des États membres de l'Union douanière.

2.2) Le demandeur constitue la documentation technique et effectue son analyse.

2.3) Le demandeur effectue les essais des échantillons de production alimentaire pour assurer la confirmation de la conformité déclarée de telle production aux exigences du présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits le demandeur

effectue des essais des échantillons de la production alimentaire. Les essais des échantillons de la production alimentaire (du produit unitaire) sont effectués selon le choix du demandeur dans le laboratoire d'essais ou dans le laboratoire d'essais accrédité.

2.4.) Le demandeur rédige la déclaration de conformité et enregistre par la voie de notification.

2.5.) Le demandeur apporte un logo uni de circulation de production sur le marché des États membres de l'Union douanière, si d'autres dispositions ne sont pas prévues par le présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits le demandeur effectue des essais des échantillons de la production alimentaire.

### 3) Schéma de déclaration 3d

1.1) Schéma 3d comprend les procédures suivantes :

- constitution et analyse de la documentation technique ;
- contrôle de production ;
- essais des échantillons du lot de production alimentaire ;
- réception et enregistrement de la déclaration de conformité ;
- marquage de la production par un logo uni de circulation sur le marché des États membres de l'Union douanière.

3.2) Le demandeur prend toutes les mesures nécessaires pour que le processus de production (fabrication) soit constant et assure la conformité de la production alimentaire aux exigences du présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits alimentaires, constitue la documentation technique et effectue son analyse.

3.3) Le demandeur assure le déroulement du contrôle de production.

3.4) Afin de contrôler la conformité de la production alimentaire aux exigences du présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits le demandeur effectue des essais des échantillons de la production alimentaire. Les essais des échantillons de production alimentaire sont effectués dans le laboratoire d'essais accrédité.

3.5.) Le demandeur rédige la déclaration de conformité et enregistre par la voie de notification.

3.6) Le demandeur apporte un logo uni de circulation de production sur le marché des États membres de l'Union douanière, si d'autres dispositions ne sont pas prévues par le présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits le demandeur effectue des essais des échantillons de la production alimentaire.

5. Les règlements techniques de l'Union douanière sur certains types des produits alimentaires peuvent définir d'autres schémas de déclaration de conformité.

6. Si le demandeur fait la déclaration de conformité sur la base des preuves apportées par lui-même, il constitue de son propre chef les preuves dans le but de confirmer la conformité de la production alimentaire aux exigences du

présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits le demandeur effectue des essais des échantillons de la production alimentaire.

7. Les preuves doivent comporter les résultats des analyses (essais) qui confirment le respect des exigences du présent règlement technique et (ou) les règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits alimentaires. De telles analyses (essais) peuvent être effectuées dans le laboratoire d'essai propre au demandeur ou dans un autre laboratoire d'essais sous contrat avec le demandeur.

8. Les preuves mises à part des pièces mentionnées dans la partie 7 du présent article, peuvent inclure d'autres documents au choix de demandeur, si d'autres dispositions ne sont pas prévues par les règlements techniques de l'Union douanière sur certains types des produits alimentaires qui servent de base pour confirmer la conformité de la production alimentaire déclarée aux exigences du présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits le demandeur effectue des essais des échantillons de la production alimentaire.

9. La déclaration de conformité doit comporter des données suivantes :

- nom et l'adresse de demandeur ;
- nom et l'adresse de fabricant ;
- information concernant l'objet de confirmation de conformité qui permet d'identifier cet objet ;
- nom du présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits aux exigences duquel la conformité de la production doit être confirmée ;
- demande de demandeur concernant la sécurité de la production alimentaire lors de son usage prévu et la mise en œuvre par le demandeur des mesures pour assurer la conformité de la production alimentaire aux exigences du présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits ;
- données sur les analyses (essais) et mesures effectuées, ainsi que sur les documents qui ont servi à la confirmation de la conformité de la production alimentaire aux exigences du présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits ;
- durée de validité de la déclaration de conformité ;
- autres données prévues par les règlements techniques concernés de l'Union douanière.

10. La durée de validité de la déclaration de conformité est fixée par le demandeur, si d'autres dispositions ne sont pas prévues par les règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits.

11. En cas de modification des exigences obligatoires pour la production alimentaires, des preuves doivent être modifiées en matière de conformité à ces exigences. La nouvelle déclaration n'est pas cependant exigée dans un tel cas.

12. Les États membres de l'Union douanière tiennent un registre des déclarations de conformité acceptées.

#### **Article 24. Enregistrement national de la production alimentaire spécialisée**

1. La production alimentaire spécialisée est soumise à l'enregistrement d'État.

La production alimentaire spécialisée inclut :

- 1) production alimentaire pour l'alimentation infantile, y compris l'eau potable pour l'alimentation infantile ;
- 2) production alimentaire spécialisée pour l'alimentation de traitement diététique et préventif ;
- 3) eau minérale, de table, curative, eau minérale curative avec une salinité de plus de 1 mg/dm<sup>3</sup> ou avec une salinité moindre contenant des substances biologiquement actives dans la quantité prévue par les normes balnéotherapiques au moins ;
- 4) production alimentaire pour les athlètes, les femmes enceintes et les femmes qui allaitent ;
- 5) compléments biologiquement actifs.

2. La production alimentaire spécifiée dans la partie 1 du présent article est autorisée à la production (fabrication), stockage, transport et commercialisation après son enregistrement d'État conformément à la procédure établie par le présent règlement technique.

3. L'enregistrement d'État de la production alimentaire spécialisée est effectué sur le stade de sa préparation à la production (fabrication) sur le territoire douanier de l'Union douanière ; l'enregistrement d'État de la production alimentaire spécialisée importée sur le territoire douanier de l'Union douanière est effectué avant son importation sur le territoire douanier de l'Union douanière.

4. L'enregistrement d'État de la production alimentaire spécialisée est effectué par l'organe mandataire de l'État membre de l'Union douanière (ci-après - organe d'enregistrement de la production alimentaire spécialisée).

5. L'enregistrement national de la production alimentaire spécialisée n'est pas limité dans le temps.

6. L'enregistrement d'État de la production alimentaire spécialisée peut être annulé ou suspendu par l'organe d'enregistrement de la production alimentaire spécialisée en cas de non-conformité aux exigences du présent règlement technique établie suite au contrôle (à la surveillance) d'État et (ou) sur décision des organes de justice de l'État membre de l'Union douanière.

7. Le demandeur a le droit de faire appel de décision de l'organe d'enregistrement de la production alimentaire spécialisée par la voie de recours en justice.

## **Article 25. Procédure d'enregistrement national de la production alimentaire spécialisée**

1. Enregistrement national de la production alimentaire spécialisée comprend :

1) examen des documents présentés par le demandeur qui confirment la sécurité de telle production et sa conformité aux exigences du présent règlement technique et d'autres règlements techniques de l'Union douanière la concernant ;

2) enregistrement des données sur le nom de la production alimentaire spécialisée et sur son demandeur dans le registre uni de production alimentaire spécialisée ou envoi au demandeur de la décision sur le refus d'enregistrement d'État.

2. Pour l'enregistrement d'État de la production alimentaire spécialisée le demandeur soumet à l'organe d'enregistrement de la production alimentaire spécialisée les documents suivants :

1) demande d'enregistrement d'État de la production alimentaire spécialisée avec la mention de son nom, le nom du demandeur et son adresse (pour la personne morale), nom, prénom, patronyme du demandeur, son adresse, données de sa pièce d'identité (pour la personne physique) ;

2) résultats des analyses (essais) des échantillons de la production alimentaire spécialisée effectués dans le laboratoire accrédité, ainsi que d'autres documents confirmant la conformité de telle production aux exigences établies par le présent règlement technique et d'autres règlement technique de l'Union douanière la concernant ;

3) données sur l'usage prévu de la production alimentaire.

3. Les documents soumis à l'organe d'enregistrement de la production alimentaire spécialisée sont reçus selon la liste dont la copie avec la mention de la date de leur réception est envoyée (remise) au demandeur.

4. La demande d'enregistrement d'État de la production alimentaire spécialisé et les documents qui y sont joints peuvent être transmis à l'organe d'enregistrement de la production alimentaire spécialisé par courrier avec une liste de pièces jointes et l'accusé de réception ou sous forme d'un document électronique certifiée par la signature électronique en conformité avec la législation de l'État membre de l'Union douanière.

5. L'examen des documents soumis pour l'enregistrement par l'organe d'enregistrement de production alimentaire spécialisée dure 5 jours ouvrés maximum à compter de la date de réception de la demande avec toutes les pièces nécessaires.

6. L'enregistrement d'État de la production alimentaire spécialisée se traduit par l'entrée des données sur telle production dans le registre uni de la production alimentaire spécialisée durant les 3 jours après la fin d'examen des documents soumis par l'organe d'enregistrement de production alimentaire spécialisée.

7. L'enregistrement de la production alimentaire spécialisée peut être refusé dans les cas ci-dessous :

1) dossier incomplet ou l'inauthenticité des documents soumis par le demandeur prévus par la partie 2 du présent article ;

2) non-conformité de la production alimentaire spécialisée aux exigences du présent règlement technique et d'autres règlements techniques de l'Union douanière la concernant, notamment en matière de ne pas induire en erreur le consommateur.

La décision sur le refus est envoyée durant les trois jours ouvrés au demandeur par écrit ou sous forme d'un document électronique.

8. Le demandeur a le droit de faire appel de refus d'enregistrement d'État de l'organe d'enregistrement de la production alimentaire spécialisée par la voie de recours en justice.

## **Article 26. Registre uni de la production alimentaire spécialisée**

1. Les données sur l'enregistrement d'État de la production alimentaire spécialisée sont enregistrées dans le registre uni de la production alimentaire spécialisée.

Registre uni des produits alimentaires spécialisés fait partie du Registre uni de la production alimentaire enregistrée, se compose de parties nationales du registre uni de produits alimentaires spécialisés, dont la constitution et le tenu sont assurées par les organes d'enregistrement des produits alimentaires spécialisés de l'État membre de l'Union douanière.

2. Les données suivantes sont enregistrées dans le registre uni de la production alimentaire spécialisée :

1) nom et adresse de la personne morale, nom, prénom, patronyme, adresse d'enregistrement, données la pièce d'identité de l'entrepreneur individuel qui effectuent la production (fabrication) de la production alimentaire spécialisée ;

2) nom de la production alimentaire spécialisée ;

3) données sur l'attribution de la production à la production alimentaire spécialisée ;

4) date et numéro d'enregistrement d'État ;

5) nom et adresse de l'organe d'enregistrement de la production alimentaire spécialisée qui a effectué l'enregistrement d'État.

3. La demande et les documents joints soumis pour l'enregistrement d'État de la production alimentaire spécialisée constituent la réserve d'informations du registre uni des produits alimentaires spécialisés et doivent être conservés en permanence dans l'organe d'enregistrement de la production alimentaire spécialisée.

4. Le registre uni de la production alimentaire spécialisée enregistrée auprès de l'État est tenu sous forme d'une base de données électronique protégée contre tout damage tout accès non autorisé.

Les données de tel registre de la production alimentaire spécialisée sont ouvertes au public et sont publiées de manière quotidienne sur le moteur de recherche constamment mis à jour sur le réseau Internet.

## **Article 27. Enregistrement national de la production alimentaire de type nouveau**

1. La production alimentaire de type nouveau est soumise à l'enregistrement d'État.

La production alimentaire fabriquée selon les technologies connues et déjà utilisées et qui a dans sa composition des composants, y compris des compléments alimentaires déjà utilisés pour l'alimentation humaine, même dans en cas où telle production et le composant sont fabriqués selon une nouvelle recette, n'est pas considérée comme production de type nouveau.

2. L'enregistrement d'État de la production alimentaire de type nouveau est effectué sur le stade de sa préparation à la production (fabrication) sur le territoire douanier de l'Union douanière ; l'enregistrement d'État de la production alimentaire importée sur le territoire douanier de l'Union douanière est effectué avant sa première importation sur le territoire douanier de l'Union douanière.

3. L'enregistrement d'État de la production alimentaire de type nouveau est effectué par l'organe mandataire de l'État membre de l'Union douanière (ci-après - organe d'enregistrement de la production alimentaire de type nouveau).

4. L'enregistrement d'État de la production alimentaire de type nouveau signifie que désormais une production alimentaire semblable ne va pas être considérée comme production alimentaire de type nouveau et ne doit pas être enregistré par un autre demandeur et sous d'autres noms.

5. L'enregistrement national de la production alimentaire de type nouveau n'est pas limité dans le temps.

6. La production alimentaire de type nouveau de chaque nom doit être soumise à l'évaluation (confirmation) de la conformité conformément à la procédure établie par le présent règlement technique.

7. L'enregistrement d'État de la production alimentaire de type nouveau peut être annulé ou suspendu par l'organe d'enregistrement de la production alimentaire de type nouveau en cas de dommages établis suite au contrôle (à la surveillance) d'État et (ou) sur décision des organes de justice de l'État membre de l'Union douanière.

## **Article 28. Procédure d'enregistrement national de la production alimentaire de type nouveau**

1. Enregistrement national de la production alimentaire de type nouveau comprend :

1) examen des documents soumis par le demandeur qui confirment la sécurité de telle production pour la vie et santé humaine ;

2) enregistrement des données sur le nom de la production alimentaire de type nouveau dans le registre uni de production alimentaire de type nouveau ou envoi au demandeur de la décision sur le refus d'enregistrement d'État.

2. Pour l'enregistrement d'État de la production alimentaire de type nouveau le demandeur soumet à l'organe d'enregistrement de la production alimentaire de type nouveau les documents suivants :

1) demande d'enregistrement d'État de la production alimentaire de type nouveau avec la mention de son nom, le nom du demandeur et son adresse (pour la personne morale), nom, prénom, patronyme du demandeur, son adresse, données de sa pièce d'identité (pour la personne physique) ;

2) documents :

2.1) résultats des analyses (essais) des échantillons de la production alimentaire de type nouveau effectuées dans un laboratoire d'essais accrédité,



ainsi que d'autres documents prouvant la sécurité pour la vie et la santé humaine ;

2.2) données sur les effets sur le corps humain confirmant l'absence des effets néfastes sur l'homme de telle production obtenues des sources fiables.

3. Les documents soumis à l'organe d'enregistrement de la production alimentaire de type nouveau sont reçus selon la liste dont la copie avec la mention de la date de leur réception est envoyée (remise) au demandeur.

4. La demande d'enregistrement d'État de la production alimentaire de type nouveau et les documents qui y sont joints peuvent être transmis à l'organe d'enregistrement de la production alimentaire de type nouveau par courrier avec une liste de pièces jointes et l'accusé de réception ou sous forme d'un document électronique certifiée par la signature électronique en conformité avec la législation de l'État membre de l'Union douanière.

5. L'examen des documents soumis pour l'enregistrement par l'organe d'enregistrement de production alimentaire de type nouveau dure 5 jours maximum à compter de la date de réception de la demande avec toutes les pièces nécessaires.

6. L'enregistrement de la production alimentaire de type nouveau peut être refusé dans les cas ci-dessous :

1) dossier incomplet ou l'inauthenticité des documents soumis par le demandeur prévus par la partie 2 du présent article ;

2) non-conformité de la production alimentaire aux exigences établies par le présent règlement technique et (ou) d'autres règlements techniques de l'Union douanière la concernant.

3) découverte des effets nocifs avérés sur le corps humain.

La décision sur le refus est adressée au demandeur durant les trois jours ouvrés par écrit ou sous forme d'un document électronique.

7. Le demandeur a le droit de faire appel de refus d'enregistrement d'État de l'organe d'enregistrement de la production alimentaire de type nouveau par la voie de recours en justice.

### **Article 29. Registre uni de la production alimentaire de type nouveau**

1. Les données sur l'enregistrement d'État de la production alimentaire de type nouveau sont enregistrées dans le registre uni de la production alimentaire de type nouveau.

Registre uni des produits alimentaires de type nouveau fait partie du Registre uni de la production alimentaire enregistrée, se compose de parties nationales du registre uni de produits alimentaires spécialisés, dont la constitution et le tenu sont assurées par les organes d'enregistrement des produits alimentaires de type nouveau de l'État membre de l'Union douanière.

2. Les données suivantes sont enregistrées dans le registre uni de la production alimentaire de type nouveau :

1) description de la production alimentaire de type nouveau ;

2) date et numéro d'enregistrement national.

3. La demande et les documents joints soumis pour l'enregistrement d'État de la production alimentaire de type nouveau constituent la réserve d'informations du registre uni des produits alimentaires de type nouveau et doivent être conservés en permanence dans l'organe d'enregistrement de la production alimentaire de type nouveau.

4. Le registre uni de la production alimentaire de type nouveau enregistrée auprès de l'État est tenu sous forme d'une base de données électronique protégée contre tout damage tout accès non autorisé.

Les données de tel registre de la production alimentaire de type nouveau sont ouvertes au public et sont publiées de manière quotidienne sur le moteur de recherche constamment mis à jour sur le réseau Internet.

### **Article 30. Expertise vétérinaire et sanitaire**

1. Produits alimentaires non transformés d'origine animale doivent être soumis à une expertise vétérinaire et sanitaire avant la mise en circulation sur le territoire douanier de l'Union douanière, sauf disposition contraire prévue par les règlements techniques de l'Union douanière sur la production alimentaire à base de poissons, et est accompagnée d'un document contenant des données confirmant sécurité.

Produits alimentaires transformés d'origine animale ne doivent pas être soumis à une expertise vétérinaire et sanitaire.

Sous la forme d'une expertise vétérinaire et sanitaire peut être réalisée l'évaluation de la conformité des produits alimentaires de fabrication non industrielle d'origine animale aux exigences établies par le présent règlement technique et autres règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits alimentaires.

2. L'expertise vétérinaire et sanitaire des produits alimentaires non-transformés d'origine animale est effectuée dans le but de :

1) établissement de la conformité de la production alimentaire et des processus de production (fabrication), stockage, transport, commercialisation et recyclage associés en matière des exigences pour la sécurité aux exigences du le présent règlement technique et autres règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits alimentaires ;

2) établissement du bien-être en matière vétérinaire des exploitations (unités de production) de provenance des animaux ;

3. L'expertise vétérinaire et sanitaire et l'enregistrement de ses résultats sont effectués en conformité avec la législation de l'État membre de l'Union douanière, ainsi qu'avec l'Accord de l'Union douanière sur les mesures vétérinaires et sanitaires.

### **Article 31. Enregistrement national des unités de production**

1. Un acteur économique a le droit d'effectuer les processus de production (fabrication) des produits alimentaires visés à l'article 32 du présent règlement technique sur le territoire douanier de l'Union douanière uniquement après l'enregistrement de l'État des unités de production où ces processus de production (fabrication) sont effectués.

2. L'enregistrement d'État des unités de production est effectué par l'organe mandataire de l'État membre de l'Union douanière (ci-après - l'autorité d'enregistrement des unités de production) sur la base de demande d'enregistrement d'État de l'unité de production, adressée par un acteur économique (ci-après - le demandeur).

3. Le demandeur adresse une demande d'enregistrement d'État de l'unité de production à l'autorité d'enregistrement des unités de production en fonction du lieu prévu du début des processus de production (fabrication) des produits alimentaires visés à l'article 32 du présent règlement technique.

4. La demande sur papier doit être signée par un représentant autorisé de l'acteur économique, ainsi que de répondre aux exigences de l'article 33 du présent règlement technique.

5. Demande d'enregistrement d'État de l'unité de production et les documents joints peuvent être envoyés par la poste accompagnés d'une liste des pièces jointes et l'accusé de réception ou par voie électronique.

6. Les copies de documents jointes sur papier doivent être certifiées par le demandeur. Le demandeur porte la responsabilité de l'exactitude des informations contenues dans les documents joints.

7. Dans un délai de 30 jours maximum à compter de la réception de la demande d'enregistrement d'État de l'unité de production l'autorité d'enregistrement des unités de production est tenu d'effectuer les contrôles nécessaires pour vérifier la conformité des unités de production enregistrées aux exigences pour les processus de production énoncées dans le présent règlement technique, et (ou) les règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits alimentaires . La vérification est effectuée en conformité avec la procédure prévue par la législation de l'État membre de l'Union douanière.

8. En fonction des résultats de vérification de l'unité de production l'autorité d'enregistrement des unités de production prend une décision sur l'enregistrement d'État de l'unité de production, attribue un numéro d'identification et enregistre l'unité de production dans le registre des unités de production pour la production de produits alimentaires soumis à l'enregistrement de l'État, ou émet un ordre d'éradiquer les violations constatées.

9. Après l'éradication des violations spécifiées dans l'ordre, le demandeur doit aviser par écrit l'autorité d'enregistrement des unités de production sur l'exécution de l'ordre et l'éradication des violations constatées. Notification sur l'éradication des violations constatées doit contenir des informations sur le fait et

les méthodes d'éradication des violations, les mesures visant à prévenir les violations. La notification est adressée conformément à la procédure établie dans les parties 3, 5 du présent article.

10. Autorité d'enregistrement des unités de production a le droit de vérifier l'application des règlements de la manière prescrite par le paragraphe 7 du présent article dans les 15 jours ouvrables suivant la réception de la notification sur le respect des exigences et l'éradication de toutes les violations constatées et de prendre une décision sur l'enregistrement d'État de l'unité de production, ou une décision de refus d'enregistrement d'État des de l'unité de production.

11. L'enregistrement d'État de l'unité de production n'est pas limité dans le temps.

12. Les motifs de refus d'enregistrement de l'unité de production sont la non-exécution de l'ordre d'éradication des violations constatées du présent règlement technique et autres exigences des règlements techniques de l'Union douanière, la concernant. Le refus d'enregistrement d'État de l'unité de production doit être fait par écrit et doit contenir une référence aux exigences du règlement technique qui ont été violées. Le refus d'enregistrement d'État de l'unité de production doit être remis au demandeur en mains propres ou adressé au demandeur par courrier avec accusé de réception.

13. L'enregistrement d'État de l'unité de production peut être résilié par l'autorité d'enregistrement des unités de production en cas de non-conformité constatée du processus de production aux exigences du présent règlement technique suite au contrôle (à la surveillance) d'État, par décision des organes judiciaires de l'État membre de l'Union douanière.

14. Le demandeur a le droit de faire appel de décision de l'organe d'enregistrement des unités de production par la voie de recours en justice.

### **Article 32. Unités de production des produits alimentaires soumises à l'enregistrement national**

Sont soumis à l'enregistrement d'État les unités de production sur lesquels sont effectuées les activités de l'obtention, traitement (traitement) des des matières premières alimentaires non transformés d'origine animale, notamment les procédés suivants de la production (fabrication) de produits alimentaires :

a) abattage des animaux productifs et de la volaille, traitement (transformation) des produits d'abattage des animaux productifs et de la volaille pour la production (fabrication) des produits alimentaires ;

b) réception du lait cru, crème crue, lait écrémé cru et (ou) leur traitement (transformation) dans la production (fabrication) de produits laitiers ;

c) production (fabrication) et traitement (transformation) des œufs de volailles agricoles et de produits de leur traitement ;

d) production (fabrication) et traitement (transformation) des produits d'élevage aquatique et de la pêche des ressources biologiques aquatiques

(produits de la pêche autres que poissons), à l'exception des produits d'origine végétale.

### **Article 33. Demande d'enregistrement national des unités de production**

1. Demande d'enregistrement d'État de l'unité de production doit contenir les informations suivantes :

1) nom du demandeur et son adresse (pour la personne morale), nom, prénom, patronyme du demandeur, son adresse, données de sa pièce d'identité (pour l'entrepreneur individuel) ;

2) adresse réelle de l'unité de production ;

3) liste des processus de production (fabrication) des produits alimentaires parmi ceux énoncés dans l'article 32 du règlement technique prévus d'être effectués ;

4) données de certificat d'enregistrement de la personne morale (pour la personne morale) ;

5) données de certificat d'enregistrement de l'entrepreneur individuel (pour l'entrepreneur individuel).

2. Dans la demande d'enregistrement d'État de l'unité de production il faut mentionner la conforme de cette unité de production aux exigences du présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits alimentaires.

3. Le demandeur porte la responsabilité de l'exactitude des informations contenues dans la demande d'enregistrement de l'unité de production.

4. La forme de la demande d'enregistrement d'État de l'unité de production est établie par l'autorité d'enregistrement des unités de production. Une forme approuvée de la demande d'enregistrement d'État de l'unité de production doit être officiellement publiée dans le système informatique de l'accès public sous forme électronique et digitale.

### **Article 34. Pièces servant de preuve d'enregistrement national des unités de production**

1. L'enregistrement d'État de l'unité de production se traduit par l'attribution à l'unité de production de numéro d'identification et enregistrement des données sur l'unité de production dans le registre des unités de production pour la production alimentaire soumis à l'enregistrement d'État. Un extrait du registre des unités de production pour la production alimentaire soumis à l'enregistrement d'État (ci-après - extrait) de forme établie peut être délivré au demandeur sur sa demande.

2. Un extrait doit comporter des informations suivantes :

1) numéro d'identification enregistré dans le registre des unités de production des produits alimentaires soumises à l'enregistrement national

2) nom du demandeur et son adresse (pour la personne morale), nom, prénom, patronyme du demandeur, son adresse, données de sa pièce d'identité (pour l'entrepreneur individuel) ;

3) adresse réelle de l'unité de production ;

4) liste des processus de production des produits alimentaires parmi ceux énoncés dans l'article 32 du règlement technique prévus d'être effectués.

3. La forme de l'extrait est établie par l'autorité d'enregistrement des unités de production. Une forme approuvée de l'extrait doit être officiellement publiée dans le système informatique de l'accès public sous forme électronique et digitale.

### **Article 35. Procédure de notification sur le changement éléments factices du demandeur et de l'unité de production de la fabrication des produits alimentaires soumis à l'enregistrement national**

1. Le demandeur est tenu d'informer l'autorité d'enregistrement des unités de production durant les 14 jours conformément à la procédure prévue par la partie 5 de l'article 31 des changements suivants :

1) changement de l'adresse de la personne morale ;

2) changement du nom, prénom, patronyme du demandeur, son adresse d'enregistrement, données de sa pièce d'identité pour l'entrepreneur individuel ;

3) réorganisation de la personne morale.

2. En cas de changement des données réelles prévues par le paragraphe 3 de la partie 1 de l'article 33 du présent règlement technique au sens de l'extension de la liste des processus de production visées à l'article 32 du présent règlement technique, le demandeur doit informer l'autorité d'enregistrement des unités de production sur ces changements au moins 30 jours avant le démarrage effectif de la mise en œuvre planifiée de nouveaux procédés de fabrication parmi ceux énoncés dans la liste établie par l'article 32 du présent règlement technique ne figurant pas dans le registre des unités de production pour la production de produits alimentaires soumis à l'enregistrement d'État, et dans le certificat d'enregistrement d'État (si disponible). A l'avis de changements de ces données, le demandeur doit joindre les documents, qui ont été modifiés ou nouveaux documents prévus par les paragraphes 4 et 5 de la partie 1 de l'article 33 présent règlement technique.

L'autorité d'enregistrement des unités de production a le droit de vérifier la conformité des unités de production pour la production de produits alimentaires soumis à l'enregistrement d'État aux exigences pour le processus de production (fabrication), établies par le présent règlement technique et les règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits alimentaires dans les 30 jours à compter de la date de réception de la notification du demandeur.

3. Sur la base des déclarations du demandeur visée aux paragraphes 1 et 2 du présent article, l'autorité d'enregistrement des unités de production doit, dans

un délai de 30 jours apporter des modifications au registre des unités de production pour la production de produits alimentaires soumis à l'enregistrement de l'État. Le demandeur peut se voir refuser la modification dans le registre des unités de production pour la production de produits alimentaires soumis à l'enregistrement d'État, dans le cas de la découverte de violations des exigences du présent règlement technique et des règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits alimentaires au cours de l'audit, conformément au paragraphe 2 du présent article.

4. Dans le cas d'un changement des données réelles prévu au paragraphe 2 de la partie 1 de l'article 33 du présent règlement technique ou de la liquidation du demandeur l'enregistrement prend fin.

### **Article 36. Registre des unités de production des produits alimentaires soumises à l'enregistrement national**

1. Les données sur l'enregistrement d'État des unités de production sont enregistrées dans le registre des unités de production pour la production de produits alimentaires soumis à l'enregistrement d'État, tenu par l'autorité d'enregistrement des unités de production.

2. Le registre des unités de production des produits alimentaires soumises à l'enregistrement national comporte des données suivantes :

1) données prévues par la partie 1 de l'article 35 du présent règlement technique ;

2) numéro d'identification de l'unité de production enregistrée ;

3) nom et adresse de l'autorité d'enregistrement des unités de production qui a pris la décision sur l'enregistrement d'État de l'unité de production ;

3. Les demandes constituent la réserve d'informations du registre des unités de production pour la production alimentaire soumises à l'enregistrement d'État et doivent être conservées en permanence dans l'autorité d'enregistrement des unités de production. En cas de changement des données réelles conformément aux parties 1, 2 et 4 de l'article 33 du présent règlement technique, ces modifications doivent être apportées au registre des unités de production pour la production alimentaire soumises à l'enregistrement d'État.

4. Les données du registre des unités de production pour la production alimentaire soumises à l'enregistrement d'État devraient être publiées dans le système informatique de l'accès public, notamment sur le réseau Internet sous forme électronique.

## **CHAPITRE 5. CONTROLE (SURVEILLANCE) D'ETAT**

### **Article 37. Suivi des unités de production des produits alimentaires**

1. L'acteur économique a le droit de commencer les activités de production (fabrication) des produits alimentaires, à l'exception des procédés de

production (fabrication) des produits alimentaires visés à l'article 32 du présent règlement technique, après avoir adressé une déclaration sur le démarrage des activités de la production (fabrication) de tels produits alimentaires à l'autorité de contrôle (surveillance) en conformité avec la procédure prévue par la législation de l'État membre de l'Union douanière.

2. Les États membres de l'Union douanière tiennent des registres des unités de production, sur lesquelles les activités de production (fabrication) des produits alimentaires sont effectuées, à l'exception des processus de production des produits alimentaires visés à l'article 32 du présent règlement technique.

3. Les données sur les unités de production sur lesquelles sont effectuées les activités de production (fabrication) des produits alimentaires, à l'exception des processus de production (fabrication) de produits alimentaires visés à l'article 32 du présent règlement technique doivent être enregistrées dans le registre des unités de production pour la production (fabrication) des produits alimentaires qui ne sont pas soumises à l'enregistrement d'État, tenu une autorité mandatée par un État membre de l'Union douanière.

Le registre uni des unités de production pour la production alimentaire qui ne sont pas soumises à l'enregistrement d'État est tenu sous forme d'une base de données électronique protégée contre tout accès non autorisé.

Les données de tel registre sont ouvertes au public et sont publiées de manière quotidienne sur le moteur de recherche constamment mis à jour sur le réseau Internet.

### **Article 38. Contrôle (surveillance) d'État sur le respect des exigences du règlement technique présent**

Le contrôle (surveillance) d'État sur le respect des exigences du présent règlement technique relatives aux produits alimentaires et les exigences associées pour les processus de production (fabrication), stockage, transport (transport), commercialisation et recyclage est effectué en conformité avec la législation de l'État membre de l'Union douanière.

## **CHAPITRE 6. MARQUAGE DE LA PRODUCTION ALIMENTAIRE**

### **Article 39. Exigences pour le marquage de la production alimentaire**

L'étiquetage des produits alimentaires doit être conforme au règlement technique de l'Union douanière, qui établit les exigences relatives aux produits alimentaires en termes de l'étiquetage, et (ou) de se conformer aux exigences correspondantes des règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits alimentaires.

Les produits alimentaires qui ont été soumis à l'évaluation (confirmation) de la conformité, doit être marquée d'un logo uni de circulation sur le marché des États membres de l'Union douanière, sauf disposition contraire prévue par



les règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits alimentaires, à l'exception de la production des produits alimentaires non industriels, produit par les citoyens à la maison, dans les fermes privées ou par des citoyens impliqués dans le jardinage, l'horticulture, l'élevage et destinés à la mise en circulation sur le territoire douanier de l'Union douanière, et les produits alimentaires vendus dans les entreprises de restauration (cantines).

Le marquage par un logo uni de circulation sur le marché des États membres de l'Union douanière des produits alimentaires non emballés est effectué sur les documents d'expédition, sauf disposition contraire prévue par les règlements techniques de l'Union douanière sur certains types de produits alimentaires.

## **CHAPITRE 7. CLAUSE DE SAUVEGARDE**

### **Article 40. Clause de sauvegarde**

1. Les États membres de l'Union douanière sont tenus à prendre toutes les mesures pour empêcher une mise en circulation sur le territoire douanier de l'Union douanière des produits alimentaires qui ne répondent pas aux exigences du présent règlement technique, ainsi que pour les retirer de la circulation.

2. Une autorité compétente de l'État membre de l'Union douanière est tenue d'informer les autorités compétentes des autres États membres de l'Union douanière de la décision et les motifs de cette décision, ainsi que fournir les preuves expliquant la nécessité de telle mesure.

3. La base de l'application du présent article peut être les cas suivants :  
non respect des exigences du présent règlement technique ;  
application erronée des normes associées au présent règlement technique, si de  
telles normes ont été appliquées.