ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 71528— 2024 (ИСО 23662:2021)

ТЕХНИЧЕСКИЕ КРИТЕРИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ, ПРИГОДНЫХ ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ ИЛИ ВЕГАНОВ, А ТАКЖЕ ДЛЯ МАРКИРОВКИ И ЗАЯВЛЕНИЙ

(ISO 23662:2021, Definitions and technical criteria for foods and food ingredients suitable for vegetarians or vegans and for labelling and claims, MOD)

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2024

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 ПОДГОТОВЛЕН Автономной некоммерческой организацией «Российская система качества», Союзом производителей продукции на растительной основе на основе собственного перевода на русский язык англоязычной версии стандарта, указанного в пункте 4

2 ВНЕСЕН Проектным техническим комитетом по стандартизации ПТК 713 «Пищевая продукция на растительной основе»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 июля 2024 г. № 969-ст

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к международному стандарту ИСО 23662:2021 «Определения и технические критерии пищевых продуктов и их ингредиентов, пригодных для вегетарианцев или веганов, а также для маркировки и заявлений» (ISO 23662:2021 «Definitions and technical criteria for foods and food ingredients suitable for vegetarians or vegans and for labelling and claims», MOD) путем изменения его структуры для приведения в соответствие с правилами, установленными в ГОСТ 1.5—2001 (подразделы 4.2 и 4.3), а также путем изменения текста отдельных структурных элементов. Оригинальный текст структурных элементов примененного стандарта и объяснения причин внесения технических отклонений приведены в дополнительном приложении ДА.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного международного стандарта для приведения в соответствие с ГОСТ Р 1.5—2012 (пункт 3.5).

Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем международного стандарта приведено в дополнительном приложении ДБ

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 Некоторые элементы настоящего стандарта могут быть объектом патентных прав. Международная организация по стандартизации (ИСО) не несет ответственности за идентификацию какого-либо или всех патентных прав

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© ISO, 2021
© Оформление. ФГБУ «Институт стандартизации», 2024

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Термины и определения 1
3 Технические критерии пищевых продуктов и пищевых ингредиентов, пригодных для вегетарианцев и веганов 2
4 Маркировка и заявления 5
Приложение ДА (справочное) Перечень технических отклонений, внесенных в содержание национального стандарта при его модификации по отношению к примененному международному стандарту 6
Приложение ДБ (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем международного стандарта 11
Библиография 12

Введение

Целью настоящего стандарта является установление технических критериев пищевых продуктов и пищевых ингредиентов, пригодных для употребления в пищу для вегетарианцев (в том числе оволакто-, ово- и лактовегетарианцев) или веганов, для использования в пищевой промышленности и производстве напитков на глобальном уровне, а также технических критериев маркировки и заявлений о пищевых продуктах.

Настоящий стандарт определяет технические критерии для всех организаций — производителей пищевых продуктов и напитков и применим ко всем организациям, вне зависимости от их размера и сложности структуры. Настоящий стандарт предназначен для использования в коммуникациях в бизнесе, контактах в глобальной цепи поставок продуктов питания, международной торговле продуктами питания, а также при маркировке и заявлениях о пищевых продуктах.

Соответствие настоящему стандарту помогает обеспечить равные условия и добросовестную практику в деловых отношениях, международной торговле, а также при маркировке и заявлениях о пищевых продуктах.

Примечание — Могут применяться требуемые по закону информация, маркировка или заявления о пищевых продуктах, а также другие применимые юридические требования.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ТЕХНИЧЕСКИЕ КРИТЕРИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ, ПРИГОДНЫХ ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ ИЛИ ВЕГАНОВ, А ТАКЖЕ ДЛЯ МАРКИРОВКИ И ЗАЯВЛЕНИЙ

Technical criteria for foods and food ingredients suitable for vegetarians or vegans and for labelling and claims

Дата введения — 2025—04—01
с правом досрочного применения

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает технические критерии, которым должны соответствовать пищевые продукты и пищевые ингредиенты, пригодные для вегетарианцев (оволакто-, ово- и лактовегетарианцев) или веганов, а также маркировка пищевых продуктов и заявления о них.

Настоящий стандарт применим для взаимодействия между двумя организациями (B2B), к обороту пищевой продукции, а также к маркировке и заявлениям о пищевых продуктах. Технические критерии применяются только к пищевым продуктам и пищевым ингредиентам.

Стандарт не применим в отношении безопасности человека, безопасности окружающей среды, социально-экономических аспектов (например, справедливая торговля, защита животных), религиозных убеждений и характеристик упаковочных материалов.

2 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями.

2.1 **животные** (animal): Все виды животных, в том числе птицы, пчелы, водные животные и представители дикой фауны.

2.2 **носитель** (carrier): Пищевая добавка, предназначенная для растворения, разбавления, диспергирования или других физических модификаций пищевых добавок (2.5), ароматизаторов, ферментных препаратов, нутриентов и (или) иных веществ, используемая для повышения эффективности и упрощения их использования, не влияющая на их функции; в качестве носителя может быть использована пищевая продукция, которая не относится к пищевым добавкам.

[[*1*], *статья 4*]

2.3 **заявление** (claim): Любое утверждение, в котором приводится, высказывается мысль или подразумевается, что пищевой продукт (*2.4*) обладает определенными характеристиками, связанными с его происхождением, пищевыми свойствами, природой, производством, переработкой, составом или любым другим качеством.

Примечание — См. [2].

2.4 **пищевая продукция** (food): Продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в том числе специализированная пищевая продукция, упакованная питьевая вода (в том числе природная минеральная вода, купажированная питьевая вода, обработанная питьевая вода, природная питьевая вода, питьевая вода для детского питания, искусственно минерализованная питьевая вода), алкогольная продукция (в том числе пиво и напитки на основе пива), безалкогольные напитки, биологически активные

Издание официальное

добавки к пище (БАД), жевательная резинка, закваски и стартовые культуры микроорганизмов, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное (пищевое) сырье.

[[*3*], *статья 4*]

2.5 **пищевая добавка** (food additive): Любое вещество (или смесь веществ), имеющее или не имеющее собственную пищевую ценность, обычно не употребляемое непосредственно в пищу, преднамеренно используемое в производстве пищевой продукции (*2.4*) с технологической целью (функцией) для обеспечения процессов производства (изготовления), перевозки (транспортирования) и хранения, что приводит или может привести к тому, что данное вещество или продукты его превращений становятся компонентами пищевой продукции; пищевая добавка может выполнять несколько технологических функций.

[[*1*], *статья 4*]

2.6 **оператор оборота пищевой продукции:** ООПП (food business operator, FBO): Физические или юридические лица, ответственные за обеспечение соблюдения требований пищевого законодательства в рамках пищевого предприятия, находящегося под их контролем.

Примечание — См. [4].

2.7 **компонент пищевой продукции (пищевой ингредиент)** (ingredient): Продукт или вещество (включая пищевые добавки, ароматизаторы), которые в соответствии с рецептурой используются при производстве (изготовлении) пищевой продукции и являются ее составной частью.

[[*3*], *статья 4*]

2.8 **этикетка** (label): Носитель информации, на которую наносится маркировка и которая прикрепляется к потребительской упаковке и (или) транспортной упаковке, в том числе путем наклеивания.

[[*5*], *статья 2*]

2.9 **маркировка пищевой продукции** (labelling): Информация о пищевой продукции, нанесенная в виде надписей, рисунков, знаков, символов, иных обозначений и (или) их комбинаций на потребительскую упаковку, транспортную упаковку или на иной вид носителя информации, прикрепленного к потребительской упаковке и (или) к транспортной упаковке или помещенного в них либо прилагаемого к ним.

[[*5*], *статья 2*]

2.10 **технологическое вспомогательное средство** (processing aid)**:** Вещество (или смесь веществ) или материал (за исключением оборудования и посуды), которые, не являясь компонентами пищевой продукции (*2.7*), преднамеренно используются при изготовлении (переработке) продовольственного (пищевого) сырья и (или) пищевой продукции (*2.4*) для выполнения определенных технологических целей (функций); технологические вспомогательные средства в ходе технологического процесса удаляются (инактивируются), их остаточные количества не оказывают технологического эффекта в пищевой продукции, предназначенной для потребителя, и (или) не превышают регламентируемые (нормируемые) величины их максимального остаточного количества (допустимого уровня).

[[*1*], *статья 4*]

3 Технические критерии пищевых продуктов и пищевых ингредиентов, пригодных для вегетарианцев и веганов

3.1 Общие положения

Продукты питания и пищевые ингредиенты считаются пригодными для вегетарианцев (включая оволакто-, ово- и лактовегетарианцев) или веганов при условии соблюдения технических критериев, приведенных в *3.2—3.5*.

3.2 Пищевые продукты и пищевые ингредиенты, пригодные для оволактовегетарианцев

Пищевые продукты и пищевые ингредиенты (включая добавки, ароматизаторы, ферменты и носители) или технологические вспомогательные средства, которые не являются продуктами животного происхождения и в которых ни на одном этапе производства и переработки не использовались пищевые ингредиенты (включая добавки, ароматизаторы, ферменты и носители) или технологические вспомогательные средства животного происхождения, за исключением следующих видов продукции и/или их компонентов или продуктов переработки:

- молоко или молочные продукты или молозиво;
- яйца или яичные продукты, полученные от живых животных;

- мед или продукты пчеловодства (например, пчелиный воск, прополис);
- продукты, полученные из шерсти живых животных (например, ланолин).

В случае использования смеси пищевых ингредиентов каждый пищевой ингредиент должен соответствовать техническим критериям настоящего стандарта, чтобы быть пригодным для оволактовегетарианцев.

Во избежание непреднамеренного присутствия неоволакторастительных веществ все этапы производства, переработки и дистрибуции должны быть спроектированы с учетом принятия соответствующих мер предосторожности в соответствии с системой менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП).

Если на одной и той же производственной линии используются неоволактовегетарианские продукты/ингредиенты, перед началом производства оволактовегетарианской продукции необходимо провести тщательную очистку или аналогичные мероприятия для предотвращения перекрестного загрязнения. Данное требование распространяется на все участвующие в процессе машины, оборудование, посуду и поверхности. Перед приготовлением, производством или упаковкой оволактовегетарианских продуктов должны быть приняты соответствующие меры предосторожности для предотвращения перекрестного загрязнения.

Операторы оборота пищевой продукции (ООПП), компании, работающие от их имени, или компании, над которыми ООПП осуществляет оперативный контроль, не должны проводить какие-либо испытания на животных конечного продукта, пригодного для потребителя с заявлением об оволактовегетарианстве.

Для пищевых продуктов, состоящих из одного ингредиента, и отдельных ингредиентов, включая технологические вспомогательные средства, ООПП, компании, работающие от их имени, или компании, над которыми ООПП осуществляет оперативный контроль, не должны проводить какие-либо испытания на животных, за исключением случаев, когда это является обязательным требованием законодательства.

3.3 Пищевые продукты и пищевые ингредиенты, пригодные для ововегетарианцев

Пищевые продукты и пищевые ингредиенты (включая добавки, ароматизаторы, ферменты и носители) или технологические вспомогательные средства, не являющиеся продуктами животного происхождения и в которых ни на одном этапе производства и переработки не использовались пищевые ингредиенты (включая добавки, ароматизаторы, ферменты и носители) или технологические вспомогательные средства животного происхождения, за исключением следующих видов продукции и/или их компонентов или продуктов переработки:

- яйца или яичные продукты, полученные от живых животных;
- мед или продукты пчеловодства (например, пчелиный воск, прополис);
- продукты, полученные из шерсти живых животных (например, ланолин).

В случае использования смеси пищевых ингредиентов каждый пищевой ингредиент должен соответствовать техническим критериям настоящего стандарта, чтобы быть пригодным для ововегетарианцев.

Во избежание непреднамеренного присутствия неововегетарианских веществ все этапы производства, переработки и дистрибуции должны быть спроектированы с учетом принятия соответствующих мер предосторожности в соответствии с СМБПП.

Если на одной и той же производственной линии используются неововегетарианские продукты/ингредиенты, перед началом производства ововегетарианских продуктов необходимо провести тщательную очистку или аналогичные мероприятия для предотвращения перекрестного загрязнения. Данное требование распространяется на все участвующие в процессе машины, оборудование, посуду и поверхности. Перед приготовлением, производством или упаковкой должны быть приняты соответствующие меры предосторожности для предотвращения перекрестного загрязнения.

ООПП, компании, работающие от их имени, или компании, над которыми ООПП осуществляет оперативный контроль, не должны проводить какие-либо испытания на животных конечного продукта, пригодного для потребителя с заявлением об ововегетарианстве.

Для пищевых продуктов, состоящих из одного ингредиента и отдельных ингредиентов, включая технологические вспомогательные средства, ООПП, компании, работающие от их имени, или компании, над которыми ООПП осуществляет оперативный контроль, не должны проводить какие-либо испытания на животных, за исключением случаев, когда это является обязательным требованием законодательства.

3.4 Пищевые продукты и пищевые ингредиенты, пригодные для лактовегетарианцев

Пищевые продукты и пищевые ингредиенты (включая добавки, ароматизаторы, ферменты и носители) или технологические вспомогательные средства, не являющиеся продуктами животного происхождения и в которых ни на одном этапе производства и переработки не использовались пищевые ингредиенты (включая добавки, ароматизаторы, ферменты и носители) или технологические вспомогательные средства животного происхождения, за исключением следующих видов продукции и/или их компонентов или продуктов переработки:

- молоко, или молочные продукты, или молозиво;
- мед или продукты пчеловодства (например, пчелиный воск, прополис);
- продукты, полученные из шерсти живых животных (например, ланолин).

В случае использования смеси пищевых ингредиентов каждый пищевой ингредиент должен соответствовать техническим критериям настоящего стандарта, чтобы быть пригодным для лактовегетарианцев.

Во избежание непреднамеренного присутствия нелактовегетарианских веществ все этапы производства, переработки и дистрибуции должны быть спроектированы с учетом соответствующих мер предосторожности в соответствии с СМБПП.

Если на одной и той же производственной линии используются нелактовегетарианские продукты/ингредиенты, перед началом производства лактовегетарианских продуктов необходимо провести тщательную очистку или аналогичные мероприятия для предотвращения перекрестного загрязнения. Данное требование распространяется на все участвующие в процессе машины, оборудование, посуду и поверхности. Перед приготовлением, производством или упаковкой должны быть приняты соответствующие меры предосторожности для предотвращения перекрестного загрязнения.

ООПП, компании, работающие от их имени, или компании, над которыми ООПП осуществляет оперативный контроль, не должны проводить какие-либо испытания на животных конечного продукта, пригодного для потребителя с заявлением о лактовегетарианстве.

В отношении пищевых продуктов, состоящих из одного ингредиента, и отдельных ингредиентов, включая технологические вспомогательные средства, ООПП, компании, работающие от их имени, или компании, над которыми ООПП осуществляет оперативный контроль, не должны проводить какие-либо испытания на животных, за исключением случаев, когда это является обязательным требованием законодательства.

3.5 Пищевые продукты и пищевые ингредиенты, пригодные для веганов

Пищевые продукты и пищевые ингредиенты (включая добавки, ароматизаторы, ферменты и носители) или технологические вспомогательные средства, которые не являются продуктами животного происхождения и в которых ни на одном этапе производства и при обработке не использовались ингредиенты (включая добавки, ароматизаторы, ферменты и носители) или технологические вспомогательные средства животного происхождения.

В случае использования смеси пищевых ингредиентов каждый пищевой ингредиент должен соответствовать техническим критериям настоящего стандарта, чтобы быть пригодным для веганов.

Во избежание непреднамеренного присутствия невеганских веществ все этапы производства, переработки и дистрибуции должны быть спроектированы с учетом соответствующих мер предосторожности в соответствии с СМБПП.

Если на одной и той же производственной линии используются невеганские продукты/ингредиенты, перед началом производства веганских продуктов необходимо провести тщательную очистку или аналогичные мероприятия для предотвращения перекрестного загрязнения. Данное требование распространяется на все участвующие в процессе машины, оборудование, посуду и поверхности. Перед приготовлением, производством или упаковкой веганских продуктов должны быть приняты соответствующие меры предосторожности для предотвращения перекрестного загрязнения.

ООПП, компании, работающие от их имени, или компании, над которыми ООПП осуществляет оперативный контроль, не должны проводить какие-либо испытания на животных конечного продукта, пригодного для потребителя с заявлением о веганстве.

В отношении пищевых продуктов, состоящих из одного ингредиента, и отдельных ингредиентов, включая технологические вспомогательные средства, ООПП, компании, работающие от их имени, или компании, над которыми ООПП осуществляет оперативный контроль, не должны проводить какие-либо испытания на животных, за исключением случаев, когда это является обязательным требованием законодательства.

4 Маркировка и заявления

Расфасованные пищевые продукты не должны быть описаны или представлены на какой-либо из этикеток или в любой маркировке недостоверным образом, дезинформирующим или вводящим в заблуждение, который с высокой вероятностью может вызвать ошибочное впечатление относительно их характерных особенностей в любых аспектах [*2*], [*6*].

Если пищевые продукты и/или пищевые ингредиенты (включая добавки, ароматизаторы, ферменты и носители) или технологические вспомогательные средства маркированы как «вегетарианские», «веганские», «пригодные для вегетарианцев (оволакто-, ово- и лактовегетарианцев)» или «пригоден для веганов», или любая другая формулировка с аналогичным значением, они должны соответствовать соответствующим техническим критериям, приведенным в разделе *3*.

Непреднамеренное присутствие невегетарианских или невеганских веществ не должно быть ограничением для маркировки продукта как вегетарианского (оволакто-, ово- и лактовегетарианского) или веганского при условии, что были приняты соответствующие меры предосторожности для предотвращения перекрестного загрязнения. Заявление об аллергене из-за перекрестного загрязнения, применимое к невегетарианским и невеганским ингредиентам, не является ограничением для использования заявления о вегетарианстве (оволакто-, ово- и лактовегетарианстве) или веганстве.

Термины «вегетарианский (оволакто-, ово- и лактовегетарианский)» или «веганский» или любая другая формулировка, имеющая сходное значение, должны быть указаны в том же поле видимости, что и наименование продукта.

Приложение ДА
(справочное)

Перечень технических отклонений, внесенных в содержание национального стандарта при его модификации по отношению к примененному международному стандарту

Таблица ДА.1

Положение настоящего стандарта	Положение примененного международного стандарта	Характеристика технических отклонений и причин их внесения
1 Область применения Технические критерии применяются только к пищевым продуктам и пищевым ингредиентам.	1 Область применения Определения и технические критерии применяются только к пищевым продуктам и их ингредиентам после сбора урожая.	До сбора урожая — просто растение, а не пищевой продукт или его ингредиент
2.1 животные (animal): Все виды животных, в том числе птицы, пчелы, водные животные и представители дикой фауны.	3.1 животное (animal): Любое существо, относящееся к таксономической классификации Животного царства, т.е. все позвоночные и все многоклеточные беспозвоночные.	Приведение в соответствие с национальным законодательством Российской Федерации
2.2 носитель (carrier): Пищевая добавка, предназначенная для растворения, разбавления, диспергирования или других физических модификаций пищевых добавок (*2.5*), ароматизаторов, ферментных препаратов, нутриентов и (или) иных веществ, используемая для повышения эффективности и упрощения их использования, не влияющая на их функции; в качестве носителя может быть использована пищевая продукция, которая не относится к пищевым добавкам. [[*1*], *статья 4*]	3.2 носитель (carrier): Вещества, используемые для растворения, разбавления, диспергирования или иной физической модификации пищевой добавки (3.5) или ароматизатора, пищевого фермента, питательного вещества и/или другого вещества, добавляемого в алиментарных или физиологических целях в пищевой продукт (3.4) без изменения его функций (и не оказывающие какой-либо технологический эффект) в целях облегчения обращения с ним, применения или использования. [Регламент ЕС 1333/2008]	Приведение в соответствие с национальным законодательством Российской Федерации
2.4 пищевая продукция (food): Продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в том числе специализированная пищевая продукция, упакованная питьевая вода (в том числе природная минеральная вода, купажированная питьевая вода, обработанная питьевая вода, природная питьевая вода, питьевая вода для детского питания, искусственно минерализованная питьевая вода), алкогольная продукция (в том числе пиво и напитки на основе пива), безалкогольные напитки, биологически активные добавки к пище (БАД), жевательная резинка, закваски и стартовые культуры микроорганизмов, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное (пищевое) сырье. [[*3*], *статья 4*]	3.4 пищевой продукт (food): Любое вещество, будь то переработанное, в виде полуфабриката или сырья, которое предназначено для потребления человеком, включая напитки, жевательную резинку и любые вещества, которые используются в производстве, приготовлении или обработке «пищевых продуктов», исключая косметику, табак или вещества, используемые исключительно как лекарства. [Кодекс Алиментариус, Руководство по процедуре Комиссии Кодекс Алиментариус]	Приведение в соответствие с национальным законодательством Российской Федерации

Продолжение таблицы ДА.1

Положение настоящего стандарта	Положение примененного международного стандарта	Характеристика технических отклонений и причин их внесения
2.5 пищевая добавка (food additive): Любое вещество (или смесь веществ), имеющее или не имеющее собственную пищевую ценность, обычно не употребляемое непосредственно в пищу, преднамеренно используемое в производстве пищевой продукции (*2.4*) с технологической целью (функцией) для обеспечения процессов производства (изготовления), перевозки (транспортирования) и хранения, что приводит или может привести к тому, что данное вещество или продукты его превращений становятся компонентами пищевой продукции; пищевая добавка может выполнять несколько технологических функций. [[*1*], *статья 4*]	3.5 пищевая добавка (food additive): Любое вещество, обычно само по себе не употребляемое в качестве пищевого продукта (3.4) и обычно не используемое в качестве типичного ингредиента (3.7) пищевого продукта, независимо от того, имеет ли оно питательную ценность, намеренное добавление которого в пищевой продукт в технологических (в том числе органолептических) целях при производстве, переработке, приготовлении, обработке, упаковке, фасовке, транспортировке или хранении таких пищевых продуктов приводит, или есть основания полагать, что может привести (прямо или косвенно) к тому, что это вещество или его побочные продукты станут компонентом такого пищевого продукта или каким-либо иным образом повлияют на его характеристики. Данный термин не включает в себя загрязняющие примеси или вещества, добавляемые в пищевые продукты для сохранения или улучшения питательных качеств. [Кодекс Алиментариус, Руководство по процедуре Комиссии Кодекс Алиментариус]	Приведение в соответствие с национальным законодательством Российской Федерации
2.7 компонент пищевой продукции (пищевой ингредиент) (ingredient): Продукт или вещество (включая пищевые добавки, ароматизаторы), которые в соответствии с рецептурой используются при производстве (изготовлении) пищевой продукции и являются ее составной частью. [[*3*], *статья 4*]	3.1.7 ингредиент (ingredient): Любое вещество, включая пищевую добавку (3.5), которое используется при производстве или приготовлении пищевого продукта (3.4) и присутствует в готовом продукте, хотя, возможно, и в измененном виде. [Кодекс CXS 1-1985]	Приведение в соответствие с национальным законодательством Российской Федерации
2.8 этикетка (label): Носитель информации, на которую наносится маркировка и которая прикрепляется к потребительской упаковке и (или) транспортной упаковке, в том числе путем наклеивания. [[*5*], *статья 2*]	3.8 этикетка (label): Любой ярлык, знак, марка, изобразительный или иной описательный материал, написанный, напечатанный, нанесенный с помощью трафарета, помеченный, отштампованный или отчеканенный на упаковке пищевого продукта (3.4) или прикрепленный к ней. [КОДЕКС CXS 1-1985]	Приведение в соответствие с национальным законодательством Российской Федерации
2.9 маркировка пищевой продукции (labelling): Информация о пищевой продукции, нанесенная в виде надписей, рисунков, знаков, символов, иных обозначений и (или) их комбинаций на потребительскую упаковку, транспортную упаковку или на иной вид носителя информации, прикрепленного к потребительской упаковке и (или) к транспортной упаковке, или помещенного в них либо прилагаемого к ним. [[*5*], *статья 2*]	3.9 маркировка (labelling): Любой написанный, напечатанный или графический материал, который присутствует на этикетке (3.8), сопровождающей пищевой продукт (3.4), или представлен возле пищевого продукта, в том числе в целях повышения его продаж. [КОДЕКС CXS 1-1985]	Приведение в соответствие с национальным законодательством Российской Федерации

Продолжение таблицы ДА.1

Положение настоящего стандарта	Положение примененного международного стандарта	Характеристика технических отклонений и причин их внесения
2.10 технологическое вспомогательное средство (processing aid): Вещество (или смесь веществ) или материал (за исключением оборудования и посуды), которые, не являясь компонентами пищевой продукции (*2.7*), преднамеренно используются при изготовлении (переработке) продовольственного (пищевого) сырья и (или) пищевой продукции (*2.4*) для выполнения определенных технологических целей (функций); технологические вспомогательные средства в ходе технологического процесса удаляются (инактивируются), их остаточные количества не оказывают технологического эффекта в пищевой продукции, предназначенной для потребителя, и (или) не превышают регламентируемые (нормируемые) величины их максимального остаточного количества (допустимого уровня). [[*1*], *статья 4*]	3.10 технологическое вещество (processing aid): Любое вещество или материал, за исключением аппаратуры или приспособлений, не потребляемое в качестве пищевого ингредиента, намеренно используемое при переработке сырья, пищевых продуктов (3.4) или их ингредиентов (3.7) для решения той или иной технологической задачи при обработке или переработке; при этом его использование может привести к непреднамеренному, но неизбежному присутствию его остатков или производных в конечном продукте. [Кодекс Алиментариус, Руководство по процедуре Комиссии Кодекс Алиментариус]	Приведение в соответствие с национальным законодательством Российской Федерации
3.2, абзацы 3, 4 Во избежание непреднамеренного присутствия неоволакторастительных веществ все этапы производства, переработки и дистрибуции должны быть спроектированы с учетом принятия соответствующих мер предосторожности в соответствии с системой менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП). Если на одной и той же производственной линии используются неоволактовегетарианские продукты/ингредиенты, перед началом производства оволактовегетарианской продукции необходимо провести тщательную очистку или аналогичные мероприятия для предотвращения перекрестного загрязнения. Данное требование распространяется на все участвующие в процессе машины, оборудование, посуду и поверхности. Перед приготовлением, производством или упаковкой оволактовегетарианских продуктов должны быть приняты соответствующие меры предосторожности для предотвращения перекрестного загрязнения.	4.2, абзацы 3, 4 Во избежание непреднамеренного присутствия неоволакторастительных веществ все этапы производства, переработки и дистрибуции должны быть спроектированы с учетом принятия соответствующих мер предосторожности в соответствии с надлежащей производственной практикой (GMP). Если на одной и той же производственной линии используются неоволактовегетарианские продукты/ингредиенты, перед началом производства оволактовегетарианской продукции необходимо провести тщательную очистку или принять аналогичные мероприятия в соответствии с GMP. Данное требование распространяется на все участвующие в процессе машины, оборудование, посуду и поверхности. Перед приготовлением, производством или упаковкой оволактовегетарианских продуктов должны быть приняты соответствующие меры предосторожности в соответствии с GMP.	Приведение в соответствие с национальным законодательством Российской Федерации
3.3, абзацы 3, 4 Во избежание непреднамеренного присутствия неововегетарианских веществ, все этапы производства, переработки и дистрибуции должны быть спроектированы с учетом соответствующих мер предосторожности в соответствии с СМБПП.	4.3, абзацы 3, 4 Во избежание непреднамеренного присутствия неововегетарианских веществ, все этапы производства, переработки и дистрибуции должны быть спроектированы с учетом соответствующих мер предосторожности в соответствии с GMP.	Приведение в соответствие с национальным законодательством Российской Федерации

Продолжение таблицы ДА.1

Положение настоящего стандарта	Положение примененного международного стандарта	Характеристика технических отклонений и причин их внесения
Если на одной и той же производственной линии используются неововегетарианские продукты/ингредиенты, перед началом производства ововегетарианских продуктов необходимо провести тщательную очистку или аналогичные мероприятия для предотвращения перекрестного загрязнения. Данное требование распространяется на все участвующие в процессе машины, оборудование, посуду и поверхности. Перед приготовлением, производством или упаковкой должны быть приняты соответствующие меры предосторожности для предотвращения перекрестного загрязнения.	Если на одной и той же производственной линии используются неововегетарианские продукты/ингредиенты, перед началом производства ововегетарианских продуктов необходимо провести тщательную очистку или аналогичные мероприятия в соответствии с GMP. Данное требование распространяется на все участвующие в процессе машины, оборудование, посуду и поверхности. Перед приготовлением, производством или упаковкой оволактовегетарианских продуктов должны быть приняты соответствующие меры предосторожности в соответствии с GMP.	
3.4, абзацы 3, 4 Во избежание непреднамеренного присутствия нелактовегетарианских веществ, все этапы производства, переработки и дистрибуции должны быть спроектированы с учетом соответствующих мер предосторожности в соответствии с СМБПП. Если на одной и той же производственной линии используются нелактовегетарианские продукты/ингредиенты, перед началом производства лактовегетарианских продуктов необходимо провести тщательную очистку или аналогичные мероприятия для предотвращения перекрестного загрязнения. Данное требование распространяется на все участвующие в процессе машины, оборудование, посуду и поверхности. Перед приготовлением, производством или упаковкой должны быть приняты соответствующие меры предосторожности для предотвращения перекрестного загрязнения.	4.4, абзацы 3, 4 Во избежание непреднамеренного присутствия нелактовегетарианских веществ, все этапы производства, переработки и дистрибуции должны быть спроектированы с учетом соответствующих мер предосторожности в соответствии с надлежащей производственной практикой GMP. Если на одной и той же производственной линии используются нелактовегетарианские продукты/ингредиенты, перед началом производства лактовегетарианских продуктов необходимо провести тщательную очистку или аналогичные мероприятия в соответствии с GMP. Данное требование распространяется на все участвующие в процессе машины, оборудование, посуду и поверхности. Перед приготовлением, производством или упаковкой должны быть приняты соответствующие меры предосторожности в соответствии с GMP.	Приведение в соответствие с национальным законодательством Российской Федерации
3.5, абзацы 3, 4 Во избежание непреднамеренного присутствия невеганских веществ, все этапы производства, переработки и дистрибуции должны быть спроектированы с учетом соответствующих мер предосторожности в соответствии с СМБПП. Если на одной и той же производственной линии используются невеганские продукты/ингредиенты, перед началом производства веганских продуктов необходимо провести тщательную очистку или аналогичные мероприятия для предотвращения перекрестного за-	4.5, абзацы 3, 4 Во избежание непреднамеренного присутствия невеганских веществ, все этапы производства, переработки и дистрибуции должны быть спроектированы с учетом соответствующих мер предосторожности в соответствии с GMP. Если на одной и той же производственной линии используются невеганские продукты/ингредиенты, перед началом производства веганских продуктов необходимо провести тщательную очистку или аналогичные мероприятия в соответствии с GMP. Данное требование	Приведение в соответствие с национальным законодательством Российской Федерации

Окончание таблицы ДА.1

Положение настоящего стандарта	Положение примененного международного стандарта	Характеристика технических отклонений и причин их внесения
грязнения. Данное требование распространяется на все участвующие в процессе машины, оборудование, посуду и поверхности. Перед приготовлением, производством или упаковкой веганских продуктов должны быть приняты соответствующие меры предосторожности для предотвращения перекрестного загрязнения	распространяется на все участвующие в процессе машины, оборудование, посуду и поверхности. Перед приготовлением, производством или упаковкой веганских продуктов должны быть приняты соответствующие меры предосторожности в соответствии с GMP.	
Раздел *4*, абзац 3 Непреднамеренное присутствие невегетарианских или невеганских веществ не должно быть ограничением для маркировки продукта как вегетарианского (оволакто-, ово- и лактовегетарианский) или веганского при условии, что были приняты соответствующие меры предосторожности для предотвращения перекрестного загрязнения. Заявление об аллергене из-за перекрестного загрязнения, применимое к невегетарианским и невеганским ингредиентам, не является ограничением для использования заявления о вегетарианстве (оволакто-, ово- и лактовегетарианстве) или веганстве.	Раздел 5, абзац 3 Непреднамеренное присутствие невегетарианских или невеганских веществ не должно быть ограничением для маркировки продукта как вегетарианского (оволакто-, ово- и лактовегетарианский) или веганского при условии, что были приняты соответствующие меры предосторожности в соответствии с GMP. Заявление об аллергене из-за перекрестного загрязнения, применимое к невегетарианским и невеганским ингредиентам, не является ограничением для использования заявления о вегетарианстве (оволакто-, ово- и лактовегетарианстве) или веганстве.	Приведение в соответствие с национальным законодательством Российской Федерации

Приложение ДБ
(справочное)

Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем международного стандарта

Таблица ДБ.1

Структура настоящего стандарта	Структура международного стандарта ISO 23662:2021
1 Область применения	1 Область применения
*	2 Нормативные ссылки
2 Термины и определения	3 Термины и определения
3 Технические критерии пищевых продуктов и пищевых ингредиентов, пригодных для вегетарианцев и веганов	4 Технические критерии пищевых продуктов и пищевых ингредиентов, пригодных для вегетарианцев и веганов
4 Маркировка и заявления	5 Маркировка и заявления
Приложение ДА Перечень технических отклонений, внесенных в содержание национального стандарта при его модификации по отношению к примененному международному стандарту	Библиография
Приложение ДБ Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем международного стандарта	
Библиография	
* Данный раздел исключен ввиду нецелесообразности его приведения.	

Библиография

[1]	*Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012*	*Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств*
[2]	CODEX CXG 1-1979	General Guidelines on Claims (Общие методические указания о заявлениях о свойствах продуктов)
[3]	*Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011*	*О безопасности пищевой продукции*
[4]	Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002	General principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety. Official Journal L. 31, 1.2.2002, p. 1—24 (Общие принципы и предписания продовольственного законодательства, об учреждении Европейского органа по безопасности продуктов питания и о закреплении процедур в отношении безопасности продовольственных товаров. Официальный журнал Л. 31, 01.02.2002, с. 1—24)
[5]	*Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011*	*Пищевая продукция в части ее маркировки*
[6]	CODEX CXS 1-1985	General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods (Общий стандарт на маркировку фасованных пищевых продуктов)

УДК 613.261:006.354 ОКС 67.040

Ключевые слова: веганство, вегетарианство, маркировка, заявления, технические критерии

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 31.07.2024. Подписано в печать 05.08.2024. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,58.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «Институт стандартизации»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru