

ГЛАВА XXVI

26. УПАКОВКА И ЭТИКЕТКИ

Общие упаковочные материалы для	26. 1	Продукты животного происхождения, предназначенные употребления в пищу людьми, могут быть упакованы в упаковочный материал, предусмотренный настоящим Регламентом и в тот, который в будущем будет одобрен НАЦИОНАЛЬНАЯ СЛУЖБА ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА).
Однородность упаковочных материалов	26. 1. 1	При наличии обоснованных причин, может потребоваться однородность формата, размера и веса упаковочных материалов.
Специальные упаковочные материалы	26. 1. 2	Если речь идет о продуктах, предназначенных на экспорт и при наличии требований страны-импортера, должным образом оформленных заинтересованной стороной, НАЦИОНАЛЬНАЯ СЛУЖБА ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА) может разрешить производство специальных упаковочных материалов, при условии, что это не нарушает санитарно-гигиенических норм.
Упаковочные материалы многоразового использования	26. 1. 3	Упаковочные материалы, которые ранее уже использовались, могут быть снова использованы для продуктов, предназначенных для употребления человеком, только если они целые, не поврежденные, находятся в идеальных гигиенических условиях и если это не запрещено настоящим Регламентом.
Упаковочные материалы, которые были повторно использованы	26. 1. 4	Ни в коем случае не разрешено использовать для съедобных продуктов, упаковочные материалы, которые уже использовались для несъедобных продуктов.
Общие упаковочные материалы	26. 1. 5	Для использования упаковочных материалов, упаковки и контейнеров для сырья, продуктов и субпродуктов животного происхождения, необходимо следовать условиям, которые описаны в следующих пунктах.
Тканевые мешки	26. 1. 6	Для охлажденного мяса и органов, предназначенных для внутреннего потребления и экспорта, разрешено использование тканевых мешков (из хлопка), которые контактируют с продуктом и накрываются мешковиной или джутовой тканью. В качестве внутренней и/или внешней оболочки могут использоваться также прочие материалы, одобренные НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА).
Хлопковые упаковочные материалы	26. 1. 7	Для сушеного мяса разрешено использование хлопковых, пластиковых упаковочных материалов, ящиков, покрытых водонепроницаемой бумагой или другой тары, одобренной НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА).
Замороженное и/или соленое мясо, нарезанное кусками Бочки первого использования.	26. 1. 8	Для замороженных и/или соленых кусков мяса, разрешено использование деревянных бочек, с низким уровнем абсорбции или покрытых непроницаемыми материалами, одобренными НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА). В любом случае, деревянные контейнеры должны использоваться впервые.
Жиры	26. 1. 9	Для упаковки жиров, кроме спецификаций, указанных в

Главе XIV, также допускается использование железных бочек, при условии, что они отвечают требованиям пункта 17.3.1.

Тук	26.1.10 Тара для тука должна отвечать тем же требованиям, что тара для жиров. Если продукт предназначен для производства продуктов или субпродуктов не животного происхождения (производство тука, минеральных жиров), НАЦИОНАЛЬНАЯ СЛУЖБА ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА) может допускать исключение этого требования.
Искусственная пленка	26.1.11 Для всех съедобных и несъедобных продуктов разрешена упаковка в искусственную пленку, одобренную НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА).
Жестяные контейнеры	26.1.12 Жестяные контейнеры для продуктов, в общем должны отвечать требованиям, предусмотренным настоящим Регламентом в Главе XVII.
Стеклянные контейнеры	26.1.13 Для упаковки продуктов животного происхождения разрешено использование стеклянных контейнеров.
Упаковочные материалы из бумаги и других веществ	26.1.14 Съедобные продукты животного происхождения могут упаковываться в материалы из бумаги и других веществ, в соответствии с условиями Главы XVII.
Упаковочные материалы для корма для скота и удобрений	26.1.15 Несъедобные продукты, такие как сухая кровь, мука, помет, предназначенные или нет для использования в качестве корма для животных или удобрений, должны быть упакованы в мешки из натуральной или синтетической ткани, непроницаемой бумаги или в другие контейнеры, одобренные НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА), которые обеспечат хранение с целью их использования по назначению.
Контейнеры, используемые для транспортировки продуктов	26.1.16 Для транспортировки мяса или субпродуктов, свежих и/или прошедших обработку холодом, можно использовать плетеные корзины, при условии, что они находятся в хорошем состоянии и продукты отделены от контейнера с помощью ткани или непроницаемой бумаги.
Маркировка. Определение	Этикетки 26. 2 (Постановление экс-СЕНАСА № 288 от 30.03.1993г.). Маркировка - это любая надпись, изображение или любой описательный или графический материал, который написан, напечатан, нанесен трафаретом, помечен рельефно или гравюрно или прикреплен к упаковке с продуктом питания.
Тара, содержащая другую тару	26. 2. 1 Если одна тара закрыта в другой таре, то они все должны содержать одинаковые этикетки.
Замена этикеток печатками	26. 2. 2 На деревянных упаковках, этикетка может быть заменена чернильной печатью или выжженным знаком; а на бумажных или картонных упаковках она может быть заменена чернильной печатью или оттиском.
Металлические контейнеры вышеупомянутые надписи и	26. 2. 3 Металлические контейнеры должны содержать названия отпечатанными на стенках контейнера, или, в случае литографированных банок, надписи должны быть сделаны таким же образом.

Названия и надписи	26. 2. 4 НАЦИОНАЛЬНАЯ СЛУЖБА ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА) может вынести постановление о отпечатывании названий и надписей чернилами или их выжигании на деревянных контейнерах, если посчитает нужным.
Бочки с жиром	26. 2. 5 Бочки, содержащие жир, должны иметь на одной из крышек, нанесенные белой масляной краской или выжженные огнем, следующие надписи и информацию, в том порядке, в котором они указаны: «Промышленность Аргентины» - «Департамент сельского хозяйства и животноводства», официальный номер предприятия, название содержимого, вес брутто, тара, месяц и год производства.
Бочки с туком	26. 2. 6 Бочки, содержащие тук, должны иметь две (2) крышки, покрашенные белой масляной краской, а на белом фоне и на обеих крышках, должны содержаться надписи и информация, указанные в предыдущем пункте, нанесенные черной масляной краской или отпечатанные огнем. В любом случае, обязательно на одной из крышек должна быть отпечатана огнем тара.
Желчь	26. 2. 7 Контейнеры с желчью животного происхождения, которая была признана непригодной к употреблению Отделом ветеринарной инспекции, обязательно должны содержать надпись «несъедобно», нанесенную хорошо различаемым шрифтом.
Маргарин, этикетки	26. 2. 8 Надписи, напечатанные на упаковках с маргарином и похожими продуктами, изготовленными на основе олео-ойля должны полностью печататься красным цветом. Слово «маргарин» должно быть напечатано отдельно от других названий, рядом с названием марки и над ней, хорошо видимым шрифтом, совпадающим со шрифтом, использованным для нанесения названия марки, размером не менее пяти (5) миллиметров в высоту.
Закон 11 275 о маркировке товаров	26. 2. 9 С целью улучшения маркировки продукта, на нем, если это возможно, печатаются чернилами, на видном месте или на контейнере, упаковке, этикетке, пломбе или штампе, официальный номер предприятия-изготовителя и фраза: Промышленность Аргентины; в соответствии с Законом 11 275, дополнениями к нему и действующими регламентарными декретами.
Опечатывание и сертификация для транспортировки мяса	26.2.10 (Постановление СЕНАСА № 1.035 от 06.10.1993 г.). Мясо, признанное пригодным для употребления человеком, должно быть опечатано и должно перевозиться вместе с санитарно-гигиенической документацией на него.
Требования к представлению сертификата	26.2.11 Таможни и пограничные органы, а также транспортные предприятия, должны требовать, в качестве предварительного условия для приема груза, исполнения предыдущего пункта.
Требования к маркировке	26.2.12 Пищевые продукты, изготовленные на основе мяса, должны иметь официальную печать с надписью «Осмотрено», произведенной на предприятии-изготовителе, которая по возможности должна быть на упаковке. Если продукт имеет бумажные этикетки, то на них должны указываться состав и номер предприятия. Если вид продукта позволяет, то штамп должен быть проставлен на нем чернилами; в противном случае, официальная надпись будет проставлена на обертке или оболочке, и кроме того, должна быть нанесена

таможенная пометка с той же надписью.

Санитарная печать на мясе

26.2.13 (Постановление СЕНАСА № 537 от 01.07.2002 г.).

Мясные продукты, признанные пригодными к употреблению человеком, изготовленные из говядины, свинины, баранины, козлятины и конины, которые были переработаны на предприятиях, контролируемых НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ (СЕНАСА), должны быть идентифицированы с помощью чернильной печати, которая содержит официальный номер предприятия.

Печать для говядины, мяса буйвола, баранины, свинины и козлятины

26.2.14 (Постановление СЕНАСА № 537 от 01.07.2002 г.).

(Постановление СЕНАСА № 228 от 04.06.2003 г.).

Печать для говядины и мяса буйволов должна иметь форму эллипса, разделенного по его большему диаметру. Размеры диаметров эллипса: больший диаметр - ВОСЕМЬ

(8) сантиметров, меньший диаметр - ШЕСТЬ С ПОЛОВИНОЙ (6,5) сантиметров. Для баранины, свинины и козлятины, размеры диаметров эллипса составляют: больший диаметр - ШЕСТЬ (6) сантиметров и меньший диаметр - ПЯТЬ

(5) сантиметров. На печати должны быть указаны число, соответствующее официальному номеру убойного предприятия, а также надписи «Аргентина» и «Осмотрено» сверху и снизу, соответственно, в соответствии с пунктами 1 и 2 Приложения 1 Декрета № 4238/68. Мясо буйволов также должно содержать прямоугольную печать со словом «БУЙВОЛ», имеющую следующие размеры: ДВА С ПОЛОВИНОЙ (2,5) сантиметра в высоту и ВОСЕМЬ С ПОЛОВИНОЙ (8,5) сантиметров в ширину. Такая печать должна стоять рядом с каждой санитарной печатью, проставленной на тушах, в соответствии с пунктом № 3 Приложения 1 Декрета № 4238/68.

Печать для конины же

26.2.15 Печать для конины должна содержать те

надписи, что и для других видов, но она должна быть в форме ромба, с размером большей диагонали - девять с половиной (9,5) сантиметров и меньшей диагонали - пять (5) сантиметров, в соответствии с пунктом № 1 приложения 4.

Печать на продуктах, изготовленных из конины

26.2.16 В случае продуктов, изготовленных из конины, на них должны быть надписи, указанные в пункте № 2 приложения 4.

Санитарная печать на говяжьих и лошадиных тушах

26.2.17 Санитарная печать на говяжьих и лошадиных тушах проводится следующим образом: в задней четверти, между передлобковой и пупочной областями, в пяти (5) сантиметрах от средней линии, в апоневрозе и в передней четверти во внешней части, на высоте мечевидного отростка.

Санитарная печать на бараньих, свиных и козьих тушах

26.2.18 Санитарная печать на бараньих, свиных и козьих тушах проводится следующим образом: на задней четверти на внутренней стороне ноги и на передней

четверти на высоте мечевидного отростка.

Маркировка для
внутреннего потребления

26.2.19 Если по любой причине, туша не может быть предназначенной на экспорт и должна использоваться для внутреннего потребления, вместе с санитарной печатью следует применять печать с надписью «В.П.» (внутреннее потребление).

Изменение расположения
печатей

26.2.20 НАЦИОНАЛЬНАЯ СЛУЖБА ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА) может выдать разрешение на изменение расположения печатей, если посчитает необходимым.

Чернила для печатей
должны

26.2.21 Чернила, используемые для проставления печатей на мясе поставляться предприятием и быть изготовленными из красителей и ингредиентов, одобренных НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА).

Целые птицы. Куски
Упаковка.

26.2.22 (Постановление экс-СЕНАСА № 1108 от 19.10.1993 г.)
(Постановление Департамента сельского хозяйства, животноводства и рыболовства № 430 от 31.03.03 г.)
Целые птицы с внутренними органами или без, а также их куски, предназначенные для прямой продажи населению, должны упаковываться на предприятии-производителе.
Первичная упаковка, используемая в этих целях, должна отвечать следующим характеристикам:

- a) целые птицы с внутренними органами или без должны быть упакованы индивидуально;
- b) куски птиц могут упаковываться группами, таким образом, чтобы составлять единицы для продажи населению;
- c) упаковка должна использоваться впервые и только один раз;
- d) использование материалов должно быть одобрено НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ;
- e) закрытие упаковки не должно нарушаться.

Этикетки на продукции должны отвечать требованиям действующего законодательства и должны быть прямо прикреплены к:

- материалу первичной упаковки,
- к этикетке, приклеенной к первичной упаковке, которая нарушает целостность упаковки в случае ее снятия,
- к этикетке из материалов, одобренных НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ, которая размещается между продуктом и первичной упаковкой.

Целые птицы. Куски
Хранение

26.2.23 (Постановление экс-СЕНАСА № 1108 от 19.10.1993 г.)
(Постановление Департамента сельского хозяйства, животноводства и рыболовства № 430 от 31.03.04 г.)
В момент производства на птицы или их куски необходимо прикрепить этикетку с надписью «охлажденный или замороженный продукт», соответственно.
Охлажденные птицы или их куски должны храниться при температуре от МИНУС ДВУХ ГРАДУСОВ ЦЕЛЬСИЯ (-2° C) до ПЛЮС ДВУХ ГРАДУСОВ ЦЕЛЬСИЯ (2° C) с

	возможным изменением температуры больше или меньше указанных температур на ДВА ГРАДУСА ЦЕЛЬСИЯ на протяжении всей коммерческой цепочки. Замороженные птицы или их куски должны храниться при температуре ниже МИНУС ЧЕТЫРЕХ ГРАДУСОВ ЦЕЛЬСИЯ (-4° C) на протяжении всей коммерческой цепочки. Срок годности указанных продуктов должен определяться производителем под его ответственность.
Целые птицы и их куски. Общая упаковка	26. 2. 24 (Постановление экс-СЕНАСА № 1108 от 19.10.1993 г.). (Постановление Департамента сельского хозяйства, животноводства и рыболовства № 430 от 31.03.04 г.) Птицы и их куски могут быть упакованы в общую упаковку, если они предназначены для переработки на другом предприятии, имеющем на это разрешение. Материалы, используемые в качестве первичной упаковки должны отвечать требованиям пункта 26.2.22, за исключением подпунктов а) и б). Запрещено переупаковывать указанные продукты.
Жестяные контейнеры	26.2.25 (Постановление экс-СЕНАСА № 108 от 21.01.1993 г.). На жестяных контейнерах, содержащих продукты животного происхождения следует указывать с помощью выделяющегося шрифта, «Промышленность Аргентины» без сокращений и «Национальная служба здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА) №...». Эти надписи должны быть проставлены в виде круглого штампа, при этом диаметр круга не должен быть меньше двух (2) сантиметров. Для нанесения указанных надписей на жестяные контейнеры, разрешается замена штампа литографией или нанесением несмываемых различных надписей, в виде или горизонтально, при наличии предварительного разрешения НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ.
Срок годности продукта	26.2.26 (Постановление экс-СЕНАСА № 108 от 21.01.1993 г.) (Постановление экс-СЕНАСА № 288 от 30.03.1993 г.) На этикетке продуктов питания животного происхождения, предназначенных для употребления человеком, должен указываться «минимальный срок годности» четким шрифтом, несмываемыми буквами и на видном месте. Минимальный срок годности должен состоять, как минимум, из: а) Дня и месяца для продуктов, минимальный срок годности которых не превышает три месяца; б) Месяца и года для продуктов, минимальный срок годности которых превышает три месяца; Если месяц - декабрь, то достаточно указать год. «Минимальный срок годности» должен указываться с помощью следующих фраз: «Употребить до...» в случае указания дня, или «Употребить до окончания...» в других случаях. После этих надписей следует указывать дату или ссылку на место, где

указана дата.

День, месяц и год должны быть указаны в незашифрованном числовом порядке, а название месяца должно быть указано его первыми тремя буквами.

На этикетках упаковок пищевых продуктов, которые требуют особых условий хранения, должна быть включена надпись, сделанная разборчивым шрифтом, указывающая меры предосторожности, которые необходимо соблюдать для поддержания нормальных условий, с указанием максимальной и/или минимальной температуры при которых пищевые продукты должны храниться, и периода, на протяжении которого производитель, изготовитель или упаковщик гарантируют их годность в этих условиях. Это требование также распространяется на продукты питания, которые могут измениться после их открытия.

Контроль продукта,
который осуществляется двумя или более ведомствами 26.2.27 На предприятиях, производящих
продукты

животного происхождения, которые контролируются другими Ведомствами, владелец разрешения на производство, на свое усмотрение, может выбрать один официальный номер предприятия.

Производство на
других предприятиях

26.2.28 НАЦИОНАЛЬНАЯ СЛУЖБА ЗДОРОВЬЯ
ЖИВОТНЫХ

(СЕНАСА) может выдать разрешение, при наличии разумных причин, в исключительном порядке и на короткий период, на производство продуктов питания предприятиями, имеющими соответствующие разрешение на других похожих предприятиях, также имеющих разрешения. В этом случае, они могут использовать свой официальный номер.