



# НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР «АГРОПИЩЕПРОМ» (НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)



**Заместитель директора по общим и организационным  
вопросам, кандидат с.х. наук  
Чухланцев А.Ю.**



## ООО НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»

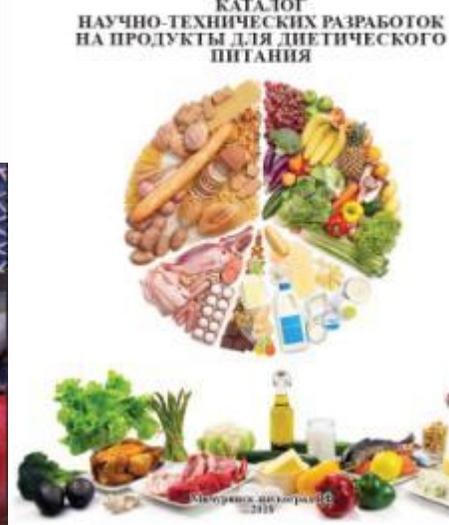
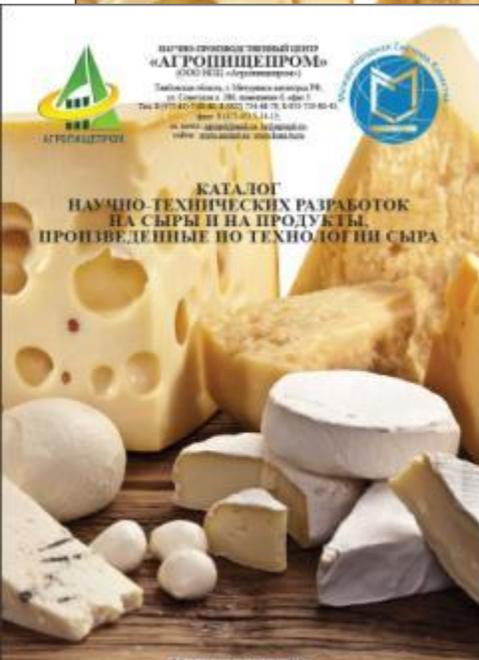
- ▶ Центр основан в 2012 году.
- ▶ Более 120 специалистов (12 докторов наук, 10 кандидатов наук)
- ▶ Работа с 7000 пищевыми предприятиями.
- ▶ За 5 лет работы внедрено более 3500 научно-технических разработок и более 58000 рецептур пищевых продуктов.



# НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ЦЕНТР



# НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ НА ВСЕ ВИДЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ



# Услуги в области стандартизации и технического регулирования

1. Консультационная поддержка по вопросам стандартизации, технического регулирования и сертификации включает:

- ▶ - Определение объектом технического регулирования каких регламентов является продукция;
- ▶ - рекомендации по подбору сырья, технологий и оборудования;
- ▶ - рекомендации по подбору нормативно-технической документации;
- ▶ - определение формы подтверждения соответствия;
- ▶ - содействие в оформлении разрешительной документации;
- ▶ - консультирование в спорных ситуациях.

## 2. Нормативно-техническая документация

- ▶ документ по стандартизации - документ, в котором для добровольного и много-кратного применения устанавливаются общие характеристики объекта стандартизации, а также правила и общие принципы в отношении объекта стандартизации, за исключением случаев, если обязательность применения документов по стандартизации устанавливается настоящим Федеральным законом;
- ▶ стандарт организации - документ по стандартизации, утвержденный юридическим лицом, в том числе государственной корпорацией, саморегулируемой организацией, а также индивидуальным предпринимателем для совершенствования производства и обеспечения качества продукции, выполнения работ, оказания услуг;
- ▶ технические условия - вид стандарта организации, утвержденный изготовителем продукции (далее - изготовитель) или исполнителем работы, услуги (далее - исполнитель).
- ▶ Согласно ГОСТ Р 51740-2016: **ТУ на пищевую продукцию** являются документом по стандартизации, в котором держатель подлинника устанавливает требования к качеству и безопасности одного или нескольких видов пищевого продукта с учетом ОК 034, необходимые и достаточные для идентификации продукта, контроля его качества и безопасности при изготовлении, хранении, транспортировании и реализации.

# ТУ или СТО?

- ▶ 1. Согласно ФЗ-162 ТУ является разновидностью СТО!
- ▶ 2. Согласно ГОСТ Р 1.4: Стандарты организации могут разрабатываться на применяемые в данной организации продукцию, процессы и оказываемые в ней услуги, а также на продукцию, создаваемую и поставляемую данной организацией на внутренний и внешний рынок, на работы, выполняемые данной организацией на стороне, и оказываемые ею на стороне услуги в соответствии с заключенными договорами (контрактами).
- ▶ 3. Построение, изложение, оформление и содержание стандартов организаций выполняются с учетом ГОСТ Р 1.5, вследствие чего по своей структуре и оформлению СТО больше похожи на ГОСТ Р.
- ▶ 4. Согласно ГОСТ Р 51740-2016 ТУ разрабатывают в следующих случаях:
  - ▶ - при отсутствии национального стандарта Российской Федерации (ГОСТ Р) или межгосударственного стандарта (ГОСТ), действующего в Российской Федерации в качестве национального стандарта (далее - стандарт), вида общих технических условий или вида технических условий;
  - ▶ - при наличии стандартов вида общих технических условий или вида технических условий, когда держатель подлинника считает нужным уточнить или дополнить требования к конкретному пищевому продукту (например, дополнение наименования "придуманным названием" конкретного изготовителя по техническому регламенту, рецептуры, установленного изготовителем срока годности, условий хранения и транспортирования и другими требованиями, не противоречащими законодательству).

# ГОСТ или ТУ?

- ▶ ГОСТ 32125-2013 Консервы мясные. Мясо тушеное.
- ▶ Упаковка:
- ▶ Консервы фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981, стеклянные банки - по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, банки из ламистера - 4Л. Использование металлических банок из хромированной жести не допускается.
- ▶ Технические условия «КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ»
- ▶ ТУ 10.13.15-145-37676459-2016
- ▶ Упаковка:
- ▶ Консервы фасуют в металлические банки по ГОСТ Р 55504 (кроме тары, изготовленной из хромированной жести), стеклянные по ГОСТ 5717.2, банки из комбинированного материала ламистер 4Л и **реторт-пакеты** по действующей нормативно-технической документации изготовителя.

# Примеры использования реторт-упаковки

- ▶ ТУ 10.85.12-180-37676459-2017 РЫБНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ: ВЕТЧИНЫ, РУЛЕТЫ И ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ РЫБНЫЕ (Взамен ТУ 9266-180-37676459-2013)
- ▶ Настоящие технические условия распространяются на рыбные кулинарные изделия: ветчину, рулеты и изделия колбасные (далее по тексту - продукция/продукт), вырабатываемые из фарша и/или кусочков различных видов рыб с использованием пищевых функциональных добавок, с использованием или без использования другого пищевого сырья (мясные ингредиенты, нерыбные объекты промысла, овощи, грибы, сыр и т.п.), предназначенные для непосредственного употребления в пищу.
- ▶ Рекомендуемые сроки годности продукции с даты изготовления при температуре от 0 до 5°С и относительной влажности 75-78%:  
Пастеризованные в реторт-упаковке - до 6 месяцев.

# Технические условия. Общие требования

- ▶ Согласно ГОСТ Р 51740, ТУ содержат следующие структурные элементы:
  - ▶ - титульный лист;
  - ▶ - основную часть;
  - ▶ - обязательные, рекомендуемые и справочные приложения (при необходимости);
  - ▶ - лист регистрации изменений.
  
- ▶ Основная часть ТУ состоит из следующих разделов:
  - ▶ - "Область применения";
  - ▶ - "Требования к качеству и безопасности";
  - ▶ - "Маркировка";
  - ▶ - "Упаковка";
  - ▶ - "Правила приемки";
  - ▶ - "Методы контроля";
  - ▶ - "Правила транспортирования и хранения".
- ▶ ТУ могут быть дополнены другими разделами по решению держателя подлинника.
  
- ▶ Так же в ГОСТ очень подробно изложены требования к формированию наименования продукции, оформлению титульного листа, обозначению номера документа и т.д.

# На что обратить внимание при написании ТУ?

- ▶ 1. Правильная идентификация продукции в соответствии с терминологическими разделами Технических регламентов;
- ▶ 2. Формирование однородной группы продукции в соответствии с классификатором ОК-034;
- ▶ 3. Наименование продукции:
  - не допускается разработка ТУ на продукцию с использованием придуманных названий, которые тождественны или сходны до степени смешения с придуманными названиями аналогичной группы продукции, установленными национальными или межгосударственными (региональными) стандартами вида технических условий.
  - не допускается маркировка мясной продукции общего назначения с использованием придуманных названий, которые ассоциативно воспринимаются как мясная продукция для детского питания.
  - Не допустимо необоснованное использование зарегистрированных наименований мест происхождения товара (НМПТ), например - сыр «Адыгейский», окорок «Тамбовский» и др. На сайте Роспатента организована поисковая система по базам данных, содержащих различные сведения о НМПТ.
- ▶ Целесообразно также проверить наименования (ассортимента) продукции на предмет их совпадения с зарегистрированными товарными знаками.
- ▶ Производитель должен обеспечивать прослеживаемость продукции на всех этапах ее производства и реализации, поэтому исключительно важно, чтобы наименования продукции совпадали и в Технических условиях (или СТО, или ГОСТ), и в Декларации и на этикетке.

# Нужно ли проводить экспертизу Технических условий в РОССТАНДАРТЕ?

- ▶ Экспертиза Технических условий осуществляется на добровольной основе специалистами по конкретной группе пищевой продукции - аттестованными экспертами по стандартизации, а также специалистами Федерального бюджетного учреждения "Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний" (далее - ФБУ "ЦСМ").
- ▶ экспертиза ТУ обеспечивает:
  - ▶ - дополнительный уровень контроля за безопасностью продукции;
  - ▶ - актуальность ссылок на технические регламенты, межгосударственные и национальные стандарты;
  - ▶ - контроль требований к транспортированию, хранению, применению, правилам приемки, методам испытаний, упаковке и маркировке продукции;
  - ▶ - повышает авторитет производителя в глазах потребителя и контролирующих организаций.

# Услуги по разработке нормативно-технической документации в ООО НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»

1. Изучение ассортимента заказчика, рекомендации по расширению ассортимента.
2. Подбор готовых Технических условий, Стандартов организации или ТИ к ГОСТ, разработанных НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ», заключение договора на передачу нормативной документации осуществляется на правах простой неисключительной лицензии.

Внесение изменений в ТУ/СТО осуществляется держателем подлинника - НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ».

### 3. Разработка Технических условий и Стандартов организации:

- Неэксклюзивная разработка - держатель подлинника ООО НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ», заказчику передаются ТУ/СТО на правах неисключительной лицензии;
- Эксклюзивная разработка - держатель подлинника Заказчик (исключительные права), ООО НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ» гарантирует конфиденциальность в использовании уникальных рецептур и технологий ЗАКАЗЧИКА.

# Этапы разработки Технических условий и стандартов организации

- ▶ Формирование ЗАКАЗЧИКОМ Технического задания;
- ▶ Формирование однородной группы продукции с учетом Технических регламентов и ОК-034.
- ▶ Согласование всех элементов Технического задания между ответственными лицами Заказчика и Исполнителя в диалоговом режиме;
- ▶ Формирование макета Технических условий и Технологической инструкции в установленные Договором сроки;
- ▶ Согласование Макета с Заказчиком;
- ▶ Экспертиза Технических условий в РОССТАНДАРТе.
  
- ▶ Готовый пакет документов включает:
  - ▶ - Технические условия;
  - ▶ - Технологическая инструкция;
  - ▶ - Экспертное заключение РОССТАНДАРТА;
  - ▶ - Каталожный лист продукции.

# КАТАЛОГ ГОТОВЫХ ТЕХНИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ

- ▶ **НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ» предлагает порядка 1 000 готовых Технических условий на все виды пищевой продукции и на ряд непродовольственных товаров:**
- ▶ - мясная продукция (колбасы, полуфабрикаты, консервы, деликатесы);
- ▶ - рыбная продукция (полуфабрикаты, соленая, копченая, сушеная рыбная продукция, рыбные кулинарные изделия, консервы, пресервы);
- ▶ - продукция общественного питания (кулинарные изделия, Су-вид и т.д.);
- ▶ - молочная продукция (молоко, сыры, кисломолочная продукция и т.д.)
- ▶ - напитки (алкогольные и безалкогольные напитки всех видов);
- ▶ - соковая продукция всех видов;
- ▶ - продукты переработки плодов и овощей;
- ▶ - детское питание;
- ▶ - функциональные продукты питания;
- ▶ - корма для продуктивных и непродуктивных животных;
- ▶ - косметическая продукция и многое другое.

# ИСПЫТАТЕЛЬНО-ЭКСПЕРТНЫЙ ЦЕНТР



# ИСПЫТАТЕЛЬНО-ЭКСПЕРТНЫЙ ЦЕНТР

Испытательно-экспертный центр проводит лабораторные испытания продукции с целью определения и (или) подтверждения установленных законом параметров безопасности и иных характеристик и потребительских свойств товара.

По результатам исследования выдаются протоколы или заключения соответствующего образца.

Испытание продукции в центре проводится в соответствии с требованиями Технических регламентов Таможенного союза:

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

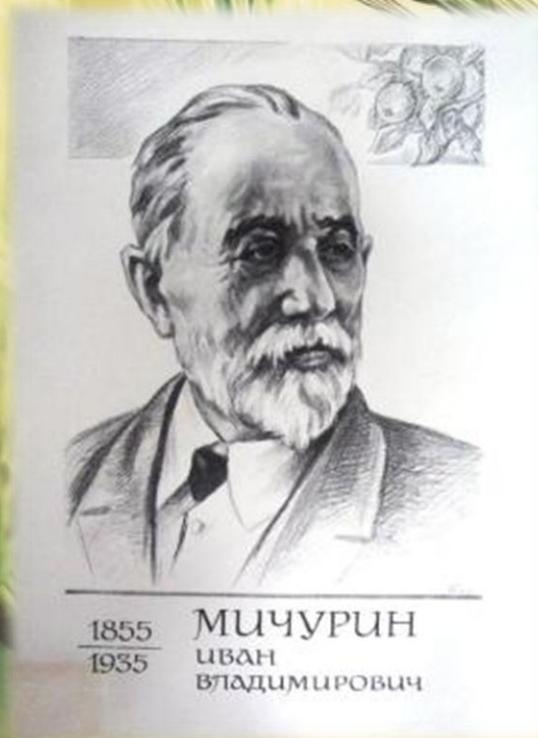
ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

ТР ТС 009/2011 «О безопасности парфюмерно-косметической продукции»;

ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;

и иных нормативно-правовых актов.

# НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР САДОВОДСТВА ИМ. И.В. МИЧУРИНА



1855  
1935

МИЧУРИН  
ИВАН  
ВЛАДИМИРОВИЧ



**ЛАБОРАТОРИЯ КЛОНАЛЬНОГО МИКРОРАЗМНОЖЕНИЯ**  
**Научно-исследовательский центр садоводства им. И.В. Мичурина**  
**(создана в 2016 году, производственная мощность 500 тыс. растений в год)**





# ПРОЕКТ ПО СОЗДАНИЮ СЕТИ БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КОМПЛЕКСОВ ПО ПРОИЗВОДСТВУ БЕЗВИРУСНОГО ПОСАДОЧНОГО МАТЕРИАЛА ПЛОДОВЫХ И ЯГОДНЫХ КУЛЬТУР

## ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ МОЩНОСТЬ

МИЧУРИНСК	14 млн БЕЗВИРУСНОГО ПОСАДОЧНОГО МАТЕРИАЛА	130 РАБОЧИХ МЕСТ
КРАСНОДАР	14 млн БЕЗВИРУСНОГО ПОСАДОЧНОГО МАТЕРИАЛА	130 РАБОЧИХ МЕСТ
КАЗАНЬ	7 млн БЕЗВИРУСНОГО ПОСАДОЧНОГО МАТЕРИАЛА	70 РАБОЧИХ МЕСТ
ЧЕЛЯБИНСК	7 млн БЕЗВИРУСНОГО ПОСАДОЧНОГО МАТЕРИАЛА	70 РАБОЧИХ МЕСТ
НОВОСИБИРСК	7 млн БЕЗВИРУСНОГО ПОСАДОЧНОГО МАТЕРИАЛА	70 РАБОЧИХ МЕСТ
ВЛАДИВОСТОК	5 млн БЕЗВИРУСНОГО ПОСАДОЧНОГО МАТЕРИАЛА	60 РАБОЧИХ МЕСТ
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ	5 млн БЕЗВИРУСНОГО ПОСАДОЧНОГО МАТЕРИАЛА	60 РАБОЧИХ МЕСТ

## ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА

- ◆ СОЗДАНИЕ ЕДИНСТВЕННОЙ В РОССИИ СЕТИ БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КОМПЛЕКСОВ ПО ПРОИЗВОДСТВУ БЕЗВИРУСНОГО ПОСАДОЧНОГО МАТЕРИАЛА ПЛОДОВЫХ И ЯГОДНЫХ КУЛЬТУР
- ◆ ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЕ ИНОСТРАННОГО ПОСАДОЧНОГО МАТЕРИАЛА
- ◆ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ПЛОДОВО-ЯГОДНОГО СЫРЬЯ И НАСЕЛЕНИЯ, КАЧЕСТВЕННЫМ ПОСАДОЧНЫМ МАТЕРИАЛОМ ПЕРСПЕКТИВНЫХ СОРТОВ



ОБЩИЙ ОБЪЕМ ПРИЗВОДСТВА – 59 млн  
БЕЗВИРУСНОГО ПОСАДОЧНОГО МАТЕРИАЛА

ПРОЕКТ РАСПОЛОЖЕНИЯ БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КОМПЛЕКСОВ ПО ПРОИЗВОДСТВУ  
БЕЗВИРУСНОГО ПОСАДОЧНОГО МАТЕРИАЛА С ПРОИЗВОДСТВЕННЫМИ МОЩНОСТЯМИ

# ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ С РЕГИОНАЛЬНЫМИ И ФЕДЕРАЛЬНЫМИ ОРГАНАМИ УПРАВЛЕНИЯ



# Международное сотрудничество



**БЛАГОДАРИМ ЗА ВНИМАНИЕ!**

