

## **Информация в отношении требований США для ввоза молока и молочной продукции.**

Два ведомства США участвуют в надзоре за ввозом молочной продукции - это Служба инспекции здоровья животных и растений (APHIS) и Управление США по надзору за качеством пищевых продуктов и лекарственных средств (FDA).

К компетенции APHIS относится надзор за ввозом в Соединенные Штаты определенных видов животных, продукции и субпродуктов животного происхождения с целью предотвращения заноса экзотических для Соединенных Штатов болезней животных, подлежащих уведомлению Всемирной организации здравоохранения животных (МЭБ).

APHIS признает Россию как регион, подверженный ящуру. Молоко и молочные продукты из регионов, признанных подверженными ящуру, должны сопровождаться разрешением на ввоз Ветеринарной службы. Подать заявку на получение разрешения на ввоз Ветеринарной службы может только лицо, постоянно проживающее в США, или компания США. Импортеру США необходимо заполнить заявление на получение разрешения (форма Ветеринарной службы 16-3), которое находится на сайте APHIS.

Процедурой оформления заявления на получение разрешения предусмотрено предоставление импортером в APHIS информации относительно обработки, которую подвергался материал до ввоза в Соединенные Штаты (такой как температура и время). Если по результатам рассмотрения информации, предоставленной в ходе оформления заявления, установлено, что разрешение может быть выдано, оно будет действительно в течение одного года. Продукция должна сопровождаться разрешением на ввоз Ветеринарной службы при ввозе в Соединенные Штаты.

При том, что APHIS известно, что продукция, которую Россия будет экспортировать в Соединенные Штаты, будет предназначена для употребления человеком, требованиями APHIS предусмотрена обязательная обработка молока и молочной продукции на предмет устранения рисков при использовании в корм животным, поскольку всегда есть потенциальная возможность того, что ввозимая продукция в конечном итоге может быть перенаправлена на корм животным.

APHIS разрешит ввоз молока и молочной продукции только в том случае, если они изготовлены из молока, которое подвергалось обработке одним из следующих способов:

- при температуре как минимум 72 градуса Цельсия в течение 15 секунд с последующей обработкой при температуре как минимум 72 градуса Цельсия в течение 15 секунд или
- при температуре как минимум 72 градуса Цельсия в течение 15 секунд с последующей обработкой, приводящей к снижению показателя активной кислотности (рН) ниже шести, в течение не менее одного часа.

Необходимо обратить внимание, что при использовании обработки вторым способом могут возникнуть другие вопросы, например, в отношении применения пищевых добавок и/или маркировки.

Для APHIS также приемлема термическая обработка ультравысокой температурой при 148 градусах Цельсия в течение трех секунд или при 140 градусах Цельсия в течение пяти секунд. На основе информации, предоставленной импортером, APHIS может также принять другой способ термической обработки, если он эквивалентен или превышает результаты вышеперечисленных способов термической обработки.

Разрешение на ввоз Ветеринарной службы не требуется на следующую продукцию, происходящую из регионов, признанных как имеющие ящур: твердые и мягкие сыры (не включая сыры с жидкостью, такие как рикотта или домашний влажный сыр, а также сыр с содержанием мяса). На масло, молочный жир и молоко, прошедшие термическую обработку после расфасовки в герметичную упаковку промышленным способом, обеспечивающим возможность длительного

хранения без охлаждения, и изготовленные без добавления сахара, разрешение на ввоз Ветеринарной службы также не требуется.

К компетенции FDA относится надзор в отношении молока и молочной продукции по всем остальным аспектам с целью обеспечения и защиты здоровья населения посредством обеспечения безопасности, гигиены, полезности и добросовестной маркировки продовольствия в стране. Таким образом, все молоко и молочная продукция, которые поступают в торговлю между штатами, включая импортные, регулируются FDA и требованиями Федерального закона о продуктах питания, лекарственных и косметических средствах, а также всеми применимыми нормативно-правовыми актами, изданными в его развитие.

Что касается молока и молочной продукции класса А, которая включает в себя различные виды молока, йогурты и домашние влажные сыры, но не ограничивается только ими, требования к их производству и обработке очень конкретны, и они подробно изложены в Постановлении о пастеризации молока (Pasteurized Milk Ordinance). Реализация этих требований на практике осуществляется совместными усилиями FDA и администраций штатов в рамках Национального собрания по перемещению молока между штатами (NCIMS).

FDA и NCIMS обоюдно признают три возможных варианта условий, при которых молоко и молочная продукция класса А может быть ввезена в Соединенные Штаты. Эти следующие три варианта:

- NCIMS принята процедура по признанию заключений FDA об эквивалентности и NCIMS позволяет штатам-членам NCIMS принимать продукцию, произведенную в рамках таких заключений.
- Компания по производству молочной продукции, расположенная за пределами Соединенных Штатов, может заключить договор с регулирующим/классифицирующим органом любого действующего участника NCIMS о предоставлении программы безопасности молока класса А в полном объеме.
- Страна-экспортер или ее административно-территориальная единица может стать полноправным участником NCIMS при условии принятия всех соответствующих правил NCIMS и с получением всех преимуществ, доступных штату США.

FDA в настоящее время также разрабатывает четвертый вариант, который позволит компаниям предоставлять регуляторные услуги переработчикам молока и их продукции за пределами юрисдикции штатов или территорий США. Чтобы получить более подробную информацию об этой пилотной программе, можно связаться со следующими контактными лицами:

*Госпожа Клаудиа Коулс*

Департамент сельского хозяйства штата Вашингтон

Программа безопасности продуктов питания

1111 Вашингтон стрит

а/я 42560

г. Олимпия, штат Вашингтон 98504-2560

Тел.: (360)902-1905

Факс: 902-2087

E-mail: [ccoales@agr.wa.gov](mailto:ccoales@agr.wa.gov)

*Господин Том Форд*

Совет штата Индиана по вопросам здоровья животных

4154 Норт Кистоун Авеню

г. Индианаполис, штат Индиана 46205

Тел.: (317)544-2386

Факс: 542-1415

E-mail: [tford@boah.in.gov](mailto:tford@boah.in.gov)

В отличие от продукции класса А, которые регулируются главным образом на уровне штатов, молоко и молочная продукция, не отнесенные к классу А, такая как сыры, регулируются напрямую FDA. Как сказано выше, эта продукция подпадает под действие Федерального закона о продуктах питания, лекарственных и косметических средствах и всех подзаконных актов к этому закону (таких как Надлежащая практика организации производства, содержащаяся в Разделе 21 Кодекса федеральных правил США, часть 110). Если продукция, не отнесенная к классу А, предлагается к продаже как потребительский товар, такая продукция также подпадает под действие Закона о добросовестной упаковке и маркировке товаров. Согласно требованиям Федерального закона о продуктах питания, лекарственных и косметических средствах продукты питания должны быть изготовлены из доброкачественного и безопасного сырья, сами продукты питания должны быть безопасными и чистыми, а их маркировка должна быть добросовестной и информативной. Закон о добросовестной упаковке и маркировке товаров содержит дополнительные требования для маркировки товаров, упакованных в потребительскую тару с тем, чтобы маркировка предоставляла потребителю достоверную информацию о качестве содержимого и помогла сравнить информацию о ценности.

В соответствии с частью 1240.61 Раздела 21 Кодекса федеральных правил США вся молочная продукция, которая участвует в торговле между штатами, должна быть произведена из пастеризованного молока или из пастеризованной молочной продукции, за исключением сыра, производимого согласно стандартам части 133 Раздела 21 Кодекса федеральных правил США, которой допускается производство из сырого молока. Обычно, если стандартом какого-либо регулируемого сыра допускается производство из сырого молока, для такого сыра требуется созревание в течение 60 дней или более при температуре 35 градусов Фаренгейта или выше, прежде чем он поступит в продажу.

*Роберт Маки  
Второй Заместитель Администратора  
Зарубежная сельскохозяйственная служба  
Офис по соглашениям и научным вопросам*

