

# О внесении изменений и дополнений в постановление Правительства Республики Казахстан от 6 июня 2008 года № 541

Постановление Правительства Республики Казахстан от 15 декабря 2009 года № 2119

---

Правительство Республики Казахстан **ПОСТАНОВЛЯЕТ:**

1. Внести в постановление Правительства Республики Казахстан от 6 июня 2008 года № 541 "Об утверждении Технического регламента "Требования к безопасности плодов, овощей, корнеплодов и продуктов их переработки" (САПП Республики Казахстан, 2008 г., № 29, ст. 282) следующие изменения и дополнения:

в Техническом регламенте "Требования к безопасности плодов, овощей, корнеплодов и продуктов их переработки", утвержденном указанным постановлением:

в заголовке и в пунктах 1, 2, 3, 5, 12, 15, 21 и в приложении внесены изменения в текст на государственном языке. Текст на русском языке не изменяется;

в пункте 2:

слово ", переработанные" исключить;

дополнить абзацами следующего содержания:

"Требования Технического регламента распространяются на продукцию переработки фруктов, овощей, грибов, относящуюся к следующим группам, общепринятым в плодоовощной консервной промышленности:

фруктовые (овощные, грибные) полуфабрикаты;

фруктовые (овощные, грибные) полуконсервы;

фруктовые (овощные, грибные) консервы, в том числе: пасты, сиропы, компоты, джем, варенье, соусы, кетчуп, маринованные фрукты (овощи, грибы), дробленые фрукты (овощи), желе, десерты, фрукты (овощи) в сиропе;

охлажденные фруктовые (овощные, грибные) продукты;

быстрозамороженные фрукты (овощи, грибы);

квашеные овощи;

соленые овощные (грибные) продукты;

моченые фруктовые продукты;

сушеные фрукты (овощи, грибы);

сушеные орехи (семена, бобы);

фруктовые (овощные) цукаты.";

пункт 3 дополнить абзацем вторым следующего содержания:

"- разработка (создание) продукции;"

в пункте 4 после слова "сокам" дополнить словами "и соковой продукции, алкогольным напиткам";

пункт 5 исключить;

дополнить разделами 1-1 и 1-2 следующего содержания:

## **"1-1. Опасные факторы (риски)**

5-1. К опасным факторам (рискам), возникающим в процессе жизненного цикла плодов, овощей, корнеплодов и продуктов из них, которые минимизируются для обеспечения безопасности человека, окружающей среды, относятся: содержание удобрений, токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, нитритов и нитратов, механическое, микробиологическое загрязнение плодоовощного и другого сырья, технологических средств, пищевых добавок, готовой продукции.

5-2. Вероятные риски возникают при следующих стадиях (процессах) жизненного цикла продукции:

1) разработке (создании) плодоовощной продукции;

2) подготовке к производству, нахождения на складских, производственных помещениях, при контакте с машинами, оборудованим, материалами;

3) приемке и подготовке плодоовощного и другого сырья, в том числе пищевых добавок и ингредиентов к производству плодоовощной продукции;

4) производстве (изготовлении) плодов, овощей, корнеплодов и продуктов их переработки;

5) хранении, транспортировке, реализации плодов, овощей, корнеплодов и продуктов их переработки;

б) утилизации, уничтожении.

5-3. Одним из опасных факторов (рисков) является фальсификация плодов, овощей, корнеплодов и продуктов их переработки. Для целей установления факта фальсификации проводятся их испытания (исследования) по следующим показателям:

- 1) наличия антибиотиков (консервантов) в свежих плодах, овощах, корнеплодах;
- 2) наличия нитритов и нитратов, других соединений, используемых для ускорения созревания арбузов, земляники, вишни и др. плодов, овощей;
- 3) в плодоовощных продуктах, приготовленных в сиропе, маринаде, рассоле, заливке - массы основной плодоовощной продукции в общей массе нетто;
- 4) в томатпродуктах - содержания наполнителей, загустителей (крахмала), искусственных красителей (кармуазина, амаранта, понсо 4R, эритрозина, красного 2G, "очаровательного красного АС", тартразина, "желтого солнечного заката", хинолинового желтого и индигокармина), искусственных ароматизаторов;
- 5) в плодоовощных желе - содержания наполнителей, загустителей (крахмала), искусственных красителей, искусственных ароматизаторов;
- 6) в продуктах переработки плодов и овощей - содержания каротиноидов (альфа- бета- и гамма-каротинов, лютеина, ликопина, зеаксантина, нейреспорина, бета-криптоксантина, фитоена, фитофлюена, виолаксантина, неоксантина, биксина и норбиксина);
- 7) в продуктах переработки плодов и овощей - содержания охратоксина А;
- 8) в продуктах переработки фруктов и овощей - содержания синтетических подсластителей (сахарина, аспартама, ацесульфама К, цикламата);
- 9) в продуктах переработки фруктов и овощей - содержания генетически модифицированных объектов;
- 10) другим показателям устанавливаемым, в соответствии с законодательством Республики Казахстан о безопасности пищевой продукции.

## **1-2. Идентификация плодов, овощей, корнеплодов и продуктов их переработки**

5-4. Идентификация плодоовощной продукции производится осмотром маркировки и внешнего вида, проведением испытаний образцов с оценкой внешнего вида на разрезе, запаха, вкуса и консистенции. Методы испытаний и контроля должны соответствовать нормативным документам, действующим на территории Республики Казахстан.

5-5. Идентификация плодов, овощей, корнеплодов и продуктов их переработки проводится в целях:

- 1) отнесения плодов, овощей, корнеплодов и продуктов их переработки к области применения настоящего Технического регламента;
- 2) установления соответствия плодов, овощей, корнеплодов и продуктов их переработки, в том числе их наименований и идентификационных показателей, требованиям настоящего Технического регламента, нормативных документов по стандартизации;
- 3) установления соответствия плодов, овощей, корнеплодов и продуктов их переработки сведениям, содержащимся в информации для потребителей, декларации о соответствии или сертификате соответствия, предоставленных изготовителем или продавцом.

5-6. Идентификация плодов, овощей, корнеплодов и продуктов их переработки проводится при оценке и подтверждении соответствия плодов, овощей, корнеплодов и продуктов их переработки требованиям настоящего Технического регламента, нормативных документов по стандартизации, а также в случае, если в информации о плодах, овощах, корнеплодах и продуктах их переработки содержится его неполное описание.

5-7. Органы по подтверждению соответствия и испытательные лаборатории (центры) проводят идентификацию плодов, овощей, корнеплодов и продуктов их переработки при проведении процедуры подтверждения соответствия.

Уполномоченные органы в области безопасности пищевой продукции проводят идентификацию плодов, овощей, корнеплодов и продуктов их переработки при осуществлении контроля в области безопасности пищевой продукции.

5-8. Идентификация плодов, овощей, корнеплодов и продуктов их переработки проводится с учетом признаков, приведенных в нормативных документах по стандартизации, сопроводительных документах на плоды, овощи, корнеплоды и (или) продукты их переработки, договорах поставок, контрактах, спецификациях на плоды, овощи, корнеплоды и (или) продукты их переработки, информации на этикетках потребительских упаковок и других документах, содержащих описание плодов, овощей, корнеплодов и продуктов их переработки.

Принадлежность свежих плодов, овощей и корнеплодов к данной партии определяется по таким признакам, как товарный сорт продукции, помологический сорт, разновидность плодов,

ампелографический сорт винограда, товарно-помологическая группа орехов, ботанический сорт, сортотип овощей и прочим отличительным признакам продукции, описываемым в соответствующих стандартах по таким показателям как форма и размер плодов, окраска кожицы и мякоти, толщина и прочность кожицы, консистенция мякоти, вкус и аромат, содержание биологически активных веществ.

5-9. Результаты проведения идентификации плодов, овощей, корнеплодов и продуктов их переработки анализируются и оформляются в виде протокола проведения идентификации, содержание которого включает:

1) сведения об организации, проводившей идентификацию плодов, овощей, корнеплодов и продуктов их переработки;

2) информацию об изготовителе плодов, овощей, корнеплодов и продуктов их переработки с указанием места нахождения (адреса) и реквизитов юридического лица, адреса и фамилии, имени, отчества физического лица - индивидуального предпринимателя;

3) наименование идентифицируемых продуктов, наименование их классификационных признаков;

4) сведения о плодах, овощах, корнеплодах и продуктах их переработки, использованных при проведении их идентификации;

5) дату производства, срок годности плодов, овощей, корнеплодов и продуктов их переработки, условия их хранения, указание на конкретную маркировку, специальную маркировку (при наличии специальной маркировки);

6) результаты испытаний (исследований) плодов, овощей, корнеплодов и продуктов их переработки в аккредитованной испытательной лаборатории (центре) (при необходимости их проведения), в том числе испытаний (исследований) органолептических показателей;

7) сведения об упаковке, в том числе о виде упаковки, о массе нетто плодов, овощей, корнеплодов и продуктов их переработки в потребительской упаковке или транспортной таре;

8) размер партии этого продукта;

9) сведения о соответствии маркировки требованиям, установленным законодательством Республики Казахстан в области технического регулирования;

10) наименование нормативных правовых актов, нормативных документов по стандартизации, в соответствии с которыми произведен этот продукт (при их наличии), или других документов, содержащих описание этого продукта, в том числе ввезенного на территорию Республики Казахстан (контракт на его поставки, сертификат соответствия или декларация соответствия, документ, удостоверяющий безопасность, спецификация на этот продукт);

11) заключение о проведении дополнительных испытаний (исследований) (в случае если требуется), необходимость которых устанавливают уполномоченные органы в области безопасности пищевой продукции;

12) заключение о соответствии этого продукта заявленному наименованию и (или) конкретной партии этого продукта и его декларируемым показателям.

5-10. Плоды, овощи, корнеплоды и продукты их переработки в случае не соответствия требованиям, установленным законодательством Республики Казахстан в области технического регулирования подлежат выводу из производства и (или) оборота.

5-11. Уполномоченные органы в области безопасности пищевой продукции, в случае выявления не соответствия требованиям, установленным законодательством Республики Казахстан в области безопасности пищевой продукции, принимают меры по приостановлению производства и (или) реализации фальсифицированных плодов, овощей, корнеплодов и продуктов их переработки и информируют об этом потребителей.";

в пункте 6:

абзац четвертый изложить в следующей редакции:

"плоды или фрукты - съедобные плоды древесных и кустарниковых пород растений, которые подразделяются на фрукты семечковых (яблони, груши, айвы и др.), косточковых (абрикоса, сливы, вишни, персика и др.), цитрусовых (апельсина, лимона, мандарина, грейпфрута и др.), субтропических и тропических (инжира, граната, манго, ананаса, банана, авокадо и др.) пород, ягод (винограда, смородины, крыжовника, земляники и др.), орехов (грецких, кедровых, миндаля, арахиса, фундука и др.);";

в абзаце четырнадцатом после слова "фруктов" дополнить словами "(овощей) или смесей фруктов и овощей, приготовленных в соответствии с установленной технологией";

абзац шестнадцатый исключить;

в абзаце двадцать третьем слова "мармелад (повидло)" заменить словом "повидло";

абзацы тридцать второй, тридцать третий, тридцать четвертый, тридцать пятый, тридцать шестой, тридцать седьмой исключить, тридцать восьмой, тридцать девятый, сороковой, сорок первый исключить; дополнить абзацами следующего содержания:

"фруктовые (овощные, грибные) полуконсервы - продукты переработки фруктов (овощей, грибов), подвергнутые тепловой и (или) иной обработке, в герметичной упаковке, гарантирующей

микробиологическую стабильность и безопасность продукта в течение ограниченного срока хранения при температурах, указанных в нормативно-технической документации на конкретный вид продукта, готовые к употреблению;

маринованные фрукты (овощи, грибы) - фруктовые (овощные, грибные) консервы, изготовленные из свежих, соленых или быстрозамороженных целых или нарезанных фруктов (овощей, грибов), одного или нескольких видов, залитые раствором поваренной соли и (или) сахара, пищевых органических кислот, пряностей или их экстрактов, с добавлением или без добавления пищевого растительного масла и зелени;

фруктовый (овощной, грибной) соус - фруктовые (овощные, грибные) консервы, изготовленные из протертых и (или) измельченных свежих фруктов (овощей, грибов) или их полуфабрикатов, или из смеси фруктов, овощей и грибов, пряностей, с добавлением или без добавления сахара, соли, пищевых органических кислот и зелени;

дробленые фрукты (овощи) - фруктовые (овощные) консервы, представляющие собой массу дробленых фруктов (овощей) размером частиц 3-5 мм, полученные из подготовленных в соответствии с установленной технологией целых свежих или быстрозамороженных фруктов, путем механического воздействия без отделения сока и избыточной мякоти, консервированные физическими способами, кроме обработки ионизирующим излучением, при этом дробленые фрукты (овощи) могут быть изготовлены с добавлением или без добавления сахара и (или) соли как консервы или в виде полуфабрикатов;

фруктовое (овощное) желе - фруктовые (овощные) консервы, обладающие прочной желеобразующей консистенцией, изготовленные из осветленных или неосветленных фруктовых (овощных) соков, пюре или фруктовых (овощных) концентрированных соков, сахара или сахаров, и (или) сахарозаменителей, и (или) подсластителей, желеобразующих веществ, с добавлением или без добавления ароматизаторов и (или) экстрактов пряно-ароматических растений, пищевых органических кислот, пищевых красителей и консервантов, при этом фруктовое (овощное) желе может содержать фрукты, овощи или их части, ядра семян и другие растительные компоненты, равномерно распределенные в общей массе;

фруктовый (овощной) десерт - фруктовые (овощные) консервы, изготовленные из свежих, охлажденных или быстрозамороженных целых и (или) нарезанных, и (или) протертых фруктов (овощей) одного или нескольких видов или смеси фруктов и овощей, с добавлением или без добавления сахара или сахаров и (или) натуральных подсластителей, круп или других пищевых ингредиентов, загустителей, пищевых органических кислот, пищевых ароматизаторов и пищевых красителей;

фрукты (овощи) в сиропе - фруктовые (овощные) консервы, изготовленные из свежих, охлажденных, быстрозамороженных или сушеных, целых или нарезанных фруктов (овощей) одного или нескольких видов или смеси фруктов и овощей, залитых сиропом из (сахара или сахаров, с добавлением или без добавления пищевых органических кислот, пектина или стабилизаторов, в которых массовая доля плодовой части составляет не менее 45 процентов);

мойка сырья - удаление загрязнений, ядохимикатов, примесей и микроорганизмов в моечных машинах с последующим контролем по степени обсемененности микроорганизмами чистого сырья;

сортировка - разделение плодоовощного сырья по качеству, зрелости, окраске;

инспекция - осмотр сырья, отбраковка непригодных экземпляров (с механическими повреждениями, заплесневелые, неправильной формы, зеленые и т.п.);

замачивание - выдерживание плодоовощного сырья в воде или водных растворах солей, органических кислот, для улучшения его консистенции, набухания, пропитывания;

бланширование - кратковременная обработка продукта кипятком или паром, для предотвращения потемнения, удаления кожицы, уменьшения содержания нитритов (нитратов), удаления горечи, специфического запаха фруктов или овощей;

очистка - процесс освобождения от несъедобных или малоценных в пищевом отношении частей - кожицы, косточек, семян, плодоножек, семенных камер и т.д. Применяют химический, паротермический, холодильный и механический способы очистки;

измельчение плодоовощного сырья - механическое разрушение структуры ткани плодоовощного сырья дроблением или резкой;

протираание - процесс обработки плодоовощного сырья на специальных протираочных машинах, который проводят после тепловой обработки при производстве пюреобразных продуктов;

консервирование фруктов (овощей, грибов) - способы (процессы) обработки, предусматривающие замедление (прекращение) жизнедеятельности микроорганизмов и биохимических процессов фруктов (овощей, грибов) и последующую упаковку в соответствующую тару, обеспечивающие микробиологическую стабильность и безопасность такой продукции при ее хранении в нормальных условиях (не в холодильнике);

товарный сорт - градация товара определенного вида по одному или нескольким показателям качества.";

в пункте 9:

после слов "плодов и овощей" дополнить словами ", предназначенных как для реализации в свежем виде, так и для переработки; другого сырья, компонентов, используемых при производстве плодоовощной продукции";

дополнить абзацем следующего содержания:

"Классификация овощей приведена в приложении 3 к Техническому регламенту.";

пункт 10 дополнить абзацами следующего содержания:

"Для производства продукции из грибов допускается использовать только свежие съедобные грибы, которые были подвергнуты обработке или технической переработке сразу после сбора, до начала ухудшения качества.

При проведении последующих процессов подготовки плодоовощного сырья к переработке (бланширование, очистка, резка, измельчение, протирание) не допускается вторичное механическое, химическое, микробиологическое загрязнение.

Используемая в технологическом процессе вода должна соответствовать требованиям безопасности, предъявляемым к питьевой воде. Для предотвращения дополнительного загрязнения сырья используемая для мойки вода не должна быть циркулирующей, если не предусмотрена ее соответствующая обработка.";

в абзаце первом пункта 20 слова "Для сухих" заменить словами "Для сушеных, концентрированных";

в пункте 22 после слова "добавки" дополнить словами ", вспомогательные технологические средства";

пункт 26 дополнить абзацем следующего содержания:

"Каждая партия поступающего плодоовощного и другого сырья должна сопровождаться транспортными документами и документами, удостоверяющими качество и безопасность товара:

- 1) товарно-транспортная накладная;
  - 2) документы, подтверждающие соответствие сырья установленным требованиям технических регламентов, нормативных документов по стандартизации;
  - 3) фитосанитарный сертификат (для продукции растениеводства, ввезенной на территорию Казахстана);
  - 4) карантинный сертификат (для продукции растениеводства при межобластных поставках).";
- дополнить разделом 3-1 следующего содержания:

### **"3-1. Упаковка и маркировка плодоовощной продукции**

26-1. Маркировка плодоовощной продукции осуществляется в соответствии с требованиями Технического регламента "Требования к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению", нормативных документов по стандартизации, а также настоящего раздела.

26-2. Плодоовощная продукция упаковывается с учетом обеспечения ее сохранности и безопасности на всех этапах оборота при соблюдении условий транспортирования и хранения на данные виды продукта.

Для предохранения плодоовощной продукции от механических повреждений используется специфическая для каждого вида продукции транспортная и потребительская тара, виды которой установлены в соответствующих нормативно-технических документах. Потребительская тара служит носителем маркировки (этикетирование), а для консервов - дополнительно еще и штампы.

26-3. Если на упаковке (таре) небольших размеров (площадь одной стороны не превышает 10 см<sup>2</sup>) невозможно нанести необходимый текст информации для потребителя, то информация допускается размещать на групповой упаковке (таре) или листе-вкладыше, прилагаемом к каждой единице индивидуальной или групповой упаковки (тары). Также сопровождают информацией для потребителя каждую единицу групповой упаковки (тары), в которой продукция (товар) продается наборами.

При реализации потребителям продукции (товара) в предварительно нефасованном виде, когда продукцию (товар) фасуют в торговых помещениях (местах продажи), в том числе в присутствии покупателя, допускается информацию о них размещать на листе-вкладыше, прилагаемом к каждой единице упаковки (тары), на ценнике или информационном листке в непосредственной близости от продукции (товара).

Продукция (товар), находящаяся в местах продажи в мешках, должна содержать информацию, предусмотренную для упакованной или расфасованной аналогичной продукции. Информацию для потребителя наносят на этикетке, прикрепленной к мешку.

Изготовитель (производитель) продукции (товара) располагает информацией для потребителя на одном и том же месте единицы упаковки (тары).

Информацию для потребителя допускается располагать в одном или нескольких удобных для прочтения местах.

Маркировка свежих фруктов (овощей) должна содержать:

- 1) товарный сорт (при наличии);
- 2) указание на особые способы обработки и (или) упаковки продукта;
- 3) дату сбора, дату упаковывания;
- 4) информацию о выращивании продукции в защищенном грунте (для продукции, выращенной в защищенном грунте);
- 5) условия хранения.

26-4. При маркировке переработанной плодоовощной продукции, в том числе консервированной, указываются:

- 1) масса или массовая доля основного продукта (для продуктов, приготовленных в сиропе, маринаде, рассоле, заливке);
- 2) пищевая ценность продукта (с указанием содержания витаминов, золы, добавок в продуктах специального назначения);
- 3) особые способы обработки сырья, полуфабриката или готового продукта (включается в наименование);
- 4) товарный сорт (при наличии);
- 5) дату изготовления и дату упаковки (для консервов дата изготовления);
- 6) срок годности;
- 7) содержание подсластителей для диабетических продуктов;
- 8) рекомендации по приготовлению и использованию продукта (при необходимости).

26-5. Наименование плодоовощной продукции должно соответствовать следующим требованиям:

- 1) в наименовании продуктов указываться сортовой тип, например: "персик с отделяющейся косточкой" или "персик с неотделяющейся косточкой" соответственно и "персик желтый (белый, красный или зеленый)" соответственно;
- 2) отдельные соусы, специи или приправы, которые в значительной степени определяют характерные свойства продукта, обозначается "С..." или "В...", например "С соусом из сливочного масла" или "В соусе из растительного масла".

Если продукт откалиброван по размеру, указывается либо диаметр плода либо слова "мелкий", "средний", "крупный" и также соответственно.

При маркировке плодоовощных консервов информация в виде условных обозначений размещается на упаковке по усмотрению: на этикетке, крышке, дне.

26-6. Срок годности плодоовощной продукции устанавливается ее изготовителем, в соответствии с законодательством Республики Казахстан о безопасности пищевой продукции.

26-7. Установленные изготовителем условия хранения и транспортирование должны обеспечивать соответствие плодоовощной продукции требованиям настоящего Технического регламента в течение срока годности.

Указание срока годности не требуется для свежих фруктов и овощей, включая картофель, который не был очищен, порезан или обработан.";

заголовок раздела 4 изложить в следующей редакции:

#### **"4. Хранение и транспортирования"**

пункты 27, 28 изложить в следующей редакции:

"27. Длительное хранение фруктов, овощей, корнеплодов и продуктов из них осуществляется в специализированных фрукто-, овощехранилищах, холодильниках, складах готовой продукции.

Продукция размещается так, чтобы была возможность осуществления контроля ее состояния. Для свежих фруктов, овощей, корнеплодов также обеспечивалось вентилирование.

Для каждого вида, сорта фруктов, овощей, корнеплодов устанавливаются свои режимы хранения (влажность, температура окружающей среды).

28. Фрукты, овощи, корнеплоды и продукты из них подлежат размещению и защите в транспортных средствах и (или) контейнерах при условии минимизации риска ее загрязнения.

При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки одновременно с плодоовощной продукцией других пищевых продуктов или иных грузов обеспечиваются условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств свежей и переработанной плодоовощной продукции.

Транспортные средства и (или) контейнеры или емкости, используемые для перевозки плодоовощной продукции оборудуются надлежащим образом для поддержания необходимой температуры такой продукции.

Транспортные средства и помещения, предназначенные для хранения плодоовощной продукции регулярно подвергаются механической очистке, мойке и при необходимости дезинфекции.";

разделы 6, 9, 10 исключить;  
в приложении 1 к Техническому регламенту строки:

"

0601	Луковицы, клубни, клубневидные корни, клубнелуковицы, корневища, включая разветвленные, находящиеся в состоянии вегетативного покоя, вегетации, или цветения; растения и корни цикория, кроме корней товарной позиции 1212:
0601 10	- луковицы, клубни, клубневидные корни, клубнелуковицы, корневища, включая разветвленные, находящиеся в состоянии вегетативного покоя:
0601 10 100 0	- - гиацинты
0601 10 200 0	- - нарциссы
0601 10 300 0	- - тюльпаны
0601 10 400 0	- - гладиолусы
0601 10 900 0	- - прочие
0601 20	- луковицы, клубни, клубневидные корни, клубнелуковицы, корневища, включая разветвленные, находящиеся в состоянии вегетации, или цветения; растения и корни цикория:
0601 20 100 0	- - растения и корни цикория
0601 20 300 0	- - орхидеи, гиацинты, нарциссы и тюльпаны
0601 20 900 0	- - прочие
0602	<b>Прочие живые растения (включая их корни), черенки и отводки; мицелий гриба:</b>
0602 10	- неукорененные черенки и отводки:
0602 10 100 0	- - винограда
0602 10 900 0	- - прочие
0602 20	- деревья, кустарники и кустарнички, привитые или непривитые, приносящие съедобные плоды или орехи:
0602 20 100 0	- - черенки винограда, привитые или укорененные
0602 20 900 0	- - прочие
0602 30 000 0	- рододендроны и азалии, привитые или непривитые
0602 40	- розы, привитые или непривитые:
0602 40 100 0	- - не привитые окулировкой или черенкованием
0602 40 900 0	- - привитые окулировкой или черенкованием
0602 90	- прочие:
0602 90 100 0	- - мицелий гриба
0602 90 200 0	- - растения ананаса
0602 90 300 0	- - растения овощных культур, земляники и клубники
	- - прочие:
	- - - растения для открытого грунта:
	- - - - деревья, кустарники и кустарнички:
0602 90 410 0	- - - - - лесные деревья,
	- - - - - прочие:
0602 90 450 0	- - - - - черенки укорененные и молодые растения
0602 90 490 0	- - - - - прочие
	- - - - растения для открытого грунта прочие:
0602 90 510 0	- - - - - многолетние растения
0602 90 590 0	- - - - - прочие

	- - - растения для защищенного грунта:
0602 90 700 0	- - - - черенки укорененные и молодые растения, за исключением кактусов
	- - - - прочие:
0602 90 910 0	- - - - цветущие растения с бутонами или цветками, за исключением кактусов
0602 90 990 0	- - - - прочие

"

исключить;

дополнить приложением 3 согласно приложению к настоящему постановлению.

2. Настоящее постановление вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования.

*Премьер-Министр  
Республики Казахстан*

*К. Масимов*

Приложение  
к постановлению Правительства  
Республики Казахстан  
от 15 декабря 2009 года № 2119

Приложение 3  
к техническому регламенту  
«Требования к безопасности плодов,  
овощей, корнеплодов и продуктов их  
переработки»

### **Классификация овощей**

Класс овощей подразделяют на два подкласса: вегетативные и плодовые овощи. У вегетативных овощей в пищу используются вегетативные органы растений: корни, клубни, стебли, соцветия, листья; у плодовых овощей — только плоды.

Подкласс			
Вегетативные овощи		Плодовые овощи	
Группа	Вид	Группа	Вид
Клубнеплоды	картофель, топинамбур (земляная груша), батат (сладкий картофель)	Томатные овощи	томаты, баклажаны, перец, физалис
Корнеплоды	морковь, свекла, редис, репа, редька, петрушка, сельдерей, пастернак, брюква	Тыквенные овощи	огурцы, патиссоны, кабачки, арбуз, дыня, тыква
Капустные овощи	капуста бело- и краснокочанная, савойская, брокколи, брюссельская, кольраби, цветная, китайская, пекинская	Зернобобовые	горох овощной, фасоль, бобы, сахарная кукуруза, вигна
Луковые овощи	лук репчатый, чеснок, зеленные луки (порей, батун, шалот, шнитт, слизун, душистый, многоярусный)		
Салатно-	салат, шпинат, щавель,		

шпинатные овощи	мангольд, кресс-салат		
Пряные овощи	укроп, чабрец (тимьян), эстрагон, кориандр, базилик, тмин, хрен		
Десертные овощи	ревень, спаржа, артишок		