

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПОРТУ МУКИ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ В ЕС



Намерения МТЦ:

Помощь малым предприятиям развивающихся стран и стран с переходной экономикой в осуществлении успешных экспортных операций за счет совместной с партнерами разработки решений в сфере устойчивого и всестороннего развития торговли для организаций частного сектора, учреждениям содействия торговле и руководящим органам.

Обозначения, используемые в данной публикации, а также изложение данных не подразумевают выражения какого бы то ни было мнения со стороны Международного торгового центра относительно правового статуса каких-бы то ни было стран, территорий, городов или регионов и их властей, либо относительно установления границ и барьеров. Включенные фотографии и контакты коммерческого характера указаны с согласия владельцев и только для иллюстрационных целей. При этом не подразумевается никакой передачи прав авторами или МТЦ.

Данный документ не редактировался официально Международным Торговым Центром
Ноябрь 2012 г. Оригинал: английский

Благодарности

Данная публикация стала возможной благодаря Международному торговому центру (МТЦ) посредством финансирования в рамках Регионального проекта по развитию торговли в СНГ. Руководитель проекта - Елена Бутримова, начальник отдела Восточной Европы и Центральной Азии. Публикация была подготовлена коллективом международных и национальных экспертов под руководством МТЦ.

Коллектив авторов включает следующих экспертов:

Алан Робертшоу, международный консультант МТЦ.

Екатерина Федоренко, национальный консультант МТЦ, Беларусь

Эдиль Калашев, национальный консультант МТЦ, Казахстан

Вячеслав Евсеев, национальный консультант МТЦ, Россия

Со стороны МТЦ, также соавторами являются г-н Рамфул Кемрадж и Людовика Гиццони из департамента Конкурентоспособность предприятий МТЦ, которые координировали и комментировали публикацию.

В данной публикации рассматриваются два вопроса:

Руководство к требованиям по безопасности и качеству, а также правила для компаний, которые хотели бы поставлять продукцию в Европейский Союз.

Изучение основных правил и систем контроля государств-членов Таможенного союза (Беларусь, Казахстан и Россия), а также оценка технических проблем, которые предстоит решить для экспорта муки и макаронных изделий в ЕС.

МТЦ поощряет перепечатку и перевод своих публикаций для их лучшего распространения. Небольшие фрагменты данного документа разрешается свободно цитировать с указанием ссылки на источник. Разрешение МТЦ требуется при размножении, переводе, хранении в информационно-поисковой системе или передаче в любой форме и любыми средствами, включая электронные, магнитные, фотокопирование и другие. Копии перепечатанного или переведенного материала должны быть направлены в МТЦ.

В случае, если у вас возникли вопросы по этой публикации, пожалуйста, свяжитесь с подразделением МТЦ «Конкурентоспособность предприятий» по электронной почте (ghizzoni@intracen.org).

Дополнительную информацию можно получить на:

Website: <http://www.intracen.org/exporters/quality-management>

СОДЕРЖАНИЕ

Сокращения	vii
1. Предисловие	9
2. Руководство по требованиям ЕС	11
2.1. Краткое содержание	11
2.2. Требования к цепочке ценообразования	13
2.2.1. Правовые	13
2.2.1.1. Правовые	13
2.2.1.2. Практические руководства	14
2.2.1.3. Подробная информация	16
2.2.1.3.1. Правовые основы	16
2.2.1.3.2. Общие принципы	16
2.2.1.3.3. Официальный контроль	17
2.2.1.3.4. Гигиена и безопасность пищевых продуктов	17
2.2.1.3.5. Количество	18
2.2.1.3.6. Пищевые добавки	18
2.2.1.3.7. Микробиологические показатели	18
2.2.1.3.8. Генетически модифицированные организмы (ГМО)	18
2.2.1.3.9. "Organic" Food	19
2.2.1.3.10. Загрязняющие вещества	19
2.2.1.3.11. Маркировка	20
2.2.2. Коммерческие требования	21
2.2.2.1. Определение необходимого продукта	22
2.2.2.2. Изучение рынка	22
2.2.2.3. Правовые критерии в п. 2.2.1.3. выше	23
2.2.2.4. Ведите достоверные отчеты о деятельности	23
2.2.2.5. Применение политики в области качества и системы менеджмента качества (СМК)	23
2.2.2.6. Примите меры для того, чтобы (привести в соответствие свой бизнес-план) выполнять определенные требования системы качества закупающей компании.	23
2.2.2.7. Установите систему электронного учета	24
2.2.2.8. Закупочный цикл.	24
2.2.2.9. Примите меры для соответствия потребностям покупателя в логистике.	25
2.2.2.10. Подготовьтесь договариваться об условиях оплаты	25
2.2.2.11. Узнайте больше о национальной культуре покупателя	25
2.2.3. Доставка груза и пограничный контроль	25
Приложение.1 Мировое производство и рынок муки и макаронных изделий	27
Приложение.2 Законодательные акты ЕС в области пищевых продуктов, которые регулируют сферу муки и макаронных изделий	29
Приложение. 2.1 Схема	29
Приложение. 2.2 Ссылки в Интернет на документы -оригиналы законодательных актов ЕС	30

Приложение.3 Документация по импорту ЕС	31
Приложение .4 Подтверждение источника импорта в ЕС	33
Приложение .5 Используемые вебсайты	34
Приложение .6 Способы выхода на рынок	35
Приложение .6.1 Из Беларуси в ЕС	35
Приложение .6.2 Казахстана в ЕС	37
Приложение .6.3 России в ЕС	39

Сокращения

КО	Компетентный орган. Местный официальный исполнительный орган пункта цепочки поставки товара.
CIF	Фрахт/перевозка и страхование. Термин употребляется при определении цены продажи продукта в пункте доставки.
Кодекс	Кодекс Алиментариус, орган ООН учрежден Всемирной Организацией здравоохранения и Продовольственной и сельскохозяйственной организацией, который занимается разработкой международных стандартов на пищевые продукты
ТС	Таможенный Союз Евразийского Экономического Сообщества, в который входят Российская Федерация, Беларусь и Казахстан
DPE	Порт назначения поставки. Официальный пункт пересечения границы ЕС для таможенного контроля ввозимого товара
ЕврАзЭС	Евразийское Экономическое Сообщество, штаб-квартира находится в Москве.
EFSA	Европейский орган по безопасности пищевых продуктов, расположен в г.Парма (Италия) и несет ответственность за контроль систем безопасности пищевых продуктов под руководством SANCO.
ЕС	Европейский Союз (27 государств-членов, Приложение 7.1)
FVO	Бюро по ветеринарии и продовольствию. Технический орган ответственный за инспекцию в портах назначения в рамках КО.
ГАТТ	Генеральное Соглашение по тарифам и торговле
НАССР	Анализ рисков и критических контрольных точек. Научный подход принятый законодательством ЕС для безопасности пищевых продуктов на перерабатывающем предприятии для потребителя готового продукта.
ILC	Безотзывный подтвержденный аккредитив. Гарантируемый банком метод оплаты поставки товаров по договору. Как правило, применяется на этапе установления хороших отношений между поставщиком и покупателем.
IPPC	Международная конвенция по защите растений, Рим
МТЦ	Международный торговый центр
MRL	Максимально Допустимый Уровень, определяет максимально-допустимые уровни содержания контаминантов (загрязнителей), таких как тяжелые металлы, микотоксины и остатки пестицидов
RASFF	Европейская служба быстрого оповещения о загрязненности пищевых продуктов и кормов для животных. Структура, связывающая все КО в ЕС (и их аналоги в других странах), которая позволяет быстро и эффективно принять меры, в случае нарушения безопасности пищевых продуктов.
ЕАД	Единый административный документ для пограничного контроля ЕС
SANCO	Комиссия ЕС по здоровью и защите потребителя (SAN сокр. здоровье, CO сокр.потребители)
СФС	Санитарные и фитосанитарные меры, относятся к международной системе контроля для предотвращения распространения заболеваний через пищевые продукты.
ВТО	Всемирная Торговая Организация

1. Предисловие

Продукты из пшеницы были жизненно важной формой существования, с тех пор как люди начали развивать сельское хозяйство. Мировая торговля мукой и макаронными изделиями будет продолжать повышать богатство и благосостояние, и мы представляем этот бюллетень в качестве вклада в их еще большее развитие.

Как правило, рынки муки находятся недалеко от мукомольных заводов. Благодаря очень высокой производительности и транспортной эффективности в ЕС, цепочка доставки конечным потребителям (которым требуется постоянное своевременное обеспечение) должна быть как можно короче. Поэтому, многие страны–члены ЕС поддерживают свое собственное производство, а при необходимости обеспечивают свои потребности за счет импорта пшеницы. Несмотря на то, что в целом ЕС является основным экспортером муки и макаронных изделий, они сохраняют значительный уровень импорта для обеспечения своих потребностей. **Приложение 1**



Для *перспективы* поставок муки в ЕС необходимо рассмотреть особые продукты (например, мука высшего сорта из твердых сортов пшеницы для производства макаронных изделий и мука из смешанных зерновых для приготовления дорогостоящей выпечки или макарон по высокой цене), где транспортные затраты в общей прибыли незначительны. В поставках макаронных изделий необходимо учитывать постоянный спрос крупных компаний розничной торговли на новые разновидности сырьевой продукции, обогащенной витаминами и с «выгодным отличием» от более дешевых продуктов¹.

В поставках муки и макаронных изделий в ЕС два дополнительных преимущества перед обычным предпринимательством:

- Расширение возможностей ведения бизнеса с государствами за пределами ЕС (например, Норвегия и Швейцария), которые гармонизированы в соответствии с законодательством и системами контроля ЕС.
- Расширение возможностей для создания производства новой продукции в странах производителях, при котором увеличивается добавленная стоимость продукта².

Если вы готовы для бизнеса, то данный Бюллетень будет вам полезной инструкцией. В любом случае, мы верим, что информация, содержащаяся здесь, повысит ваш интерес к торговле.

¹ Andrew Pleasance, Director, Wm Morrison Supermarkets PLC, UK. Personal Communication (AR)

www.morrisonsplc.co.uk

² Alexander Waugh, Director General, National Association of British and Irish Millers, Personal Communication (AR)

www.nabim.org.uk

2. Руководство по требованиям ЕС

2.1. Краткое содержание

Требования ЕС включают правовые и коммерческие аспекты. И те и другие направлены на обслуживание и защиту потребителя.

Законодательство о пищевых продуктах ЕС направлено на обеспечение высокой степени защиты здоровья человека и других интересов потребителя. В нем рассматриваются все сферы цепочки ценообразования «от фермы до стола»³ и закрепляется принцип, согласно которому самым надежным способом достижения требуемой степени безопасности⁴ и качества является объединение их в процесс. Эта правовая база поддерживает внутренний рынок ЕС, на котором существует свободный, беспрепятственный товарооборот.

Каждая страна ЕС (Приложение.2) является крупным производителем продуктов питания, но и продолжает импортировать широкий ассортимент продуктов питания из других стран, и для пользы потребителя, правила по безопасности пищевых продуктов применяются независимо от источника. При надлежащем контроле и применении, правила устраняют нетарифные барьеры между торговыми партнерами.

Данное Руководство было разработано на основе заинтересованности Единого Экономического пространства Беларуси, Казахстана и России в экспорте муки⁵ и макаронных изделий в страны ЕС, но и в документе разъясняются правовые и коммерческие требования, которые необходимы для осуществления поставок в ЕС из всех стран, не входящих в сообщество. Four key things concerning EU law on flour and pasta:

Четыре основных положения законодательного права ЕС в сфере муки и макаронных изделий:

- Предусматривается, какой стандарт безопасности пищевых продуктов должен быть выполнен и инструкции для их выполнения, а также то, как он будет официально проверен.
- Ответственность за выполнение производителями пищевой продукции соответствия стандартам на всех этапах цепочки ценообразования. Основная ответственность, согласно законодательству лежит на тех, кто в верхней части цепочки (как правило, коммерческие покупатели или, скорее всего, их руководители). Они передают ответственность следующему поставщику вниз по цепочке ценообразования, и так далее пока производителем не окажется тот, кто соответствует юридическим и коммерческим требованиям по всей цепочке.
- Допускается импорт муки и макаронных изделий при соответствии стандартам безопасности пищевых продуктов, которые относятся к тем же самым продуктам, произведенным в самом ЕС. **Вставка 1.**
- Спецификации продукта и стандарты коммерческого качества не охватываются специально законодательством ЕС. За их выполнение ответственны производители и заказчики..

³ http://ec.europa.eu/food/food/index_en.htm

⁴ «Безопасность» в данном контексте относится к обеспечению пищевых продуктов, которые удовлетворяют пищевые потребности человека без причинения вреда, то есть в пределах научных знаний, чтобы определить и измерить его. Это также относится к способу, которым потребители должны быть проинформированы о пищевом продукте, который они едят, и поэтому включает, информацию на этикетках упаковки.

⁵ Для целей настоящего Руководства под мукой подразумевается продукт, полученный из продовольственной пшеницы в ее коммерческих сортах. Основные принципы одинаково применяются к муке из других злаков, в частности, ржи, ячменя, проса, кукурузы, сорго, овса и риса, но должна быть ссылка на используемые документы относительно таких сырьевых продуктов.

Вставка 1

В законодательстве ЕС имеется положение о признании идентичности в законодательстве третьих стран вне ЕС (с предоставлением послаблений при проведении пограничного контроля), но это в настоящее время применяется только к торговле продуктами **животного** происхождения. **Приложение 5**

2.2. Требования к цепочке ценообразования

2.2.1. Правовые

2.2.1.1. Правовые

С законодательством ЕС свободно можно ознакомиться в Интернете⁶. Руководства, которые упрощают понимание закона, также доступны в режиме онлайн⁷. Ниже приводится сокращенная версия закона, который регулирует производство и продажу муки и макаронных изделий, а также условия по ввозу в ЕС из стран, которые не являются членами ЕС.

Надзор и контроль над поставкой пищевых продуктов потребителям в ЕС осуществляет Комиссия по здоровью и защите потребителей (SANCO)⁸. Комиссия расположена в Брюсселе и подотчетна непосредственно президенту комиссии ЕС. Комиссия регулирует пищевое законодательство и исполнение. Все страны-члены ЕС приняли это законодательство и создали структуры для функционирования системы..



European Commission HQ, Brussels

Два наиболее важных фактора системы:

- Контроль
 - В 2002 году Комиссия создала Европейский орган по безопасности пищевых продуктов (EFSA)⁹, который является основным «Компетентным органом» (КО), осуществляющим надзор за исполнением и дальнейшим развитием пищевой безопасности в ЕС. EFSA расположен в г.Парме, Италия, но у каждой страны ЕС свои агентства по безопасности пищевых продуктов, которые управляют сетью КО на местном уровне. У EFSA и его подразделений Агентств по стандартизации пищевых продуктов две основные функции:
 - Осуществлять контроль действия закона. В каждом КО есть Бюро по ветеринарии и продовольствию (FVO), в котором квалифицированными сотрудниками проводится инспекция и оценивается пригодность пищевых продуктов, поставляемых на рынок ЕС.
 - Постоянно проводить научные исследования в области пищевой безопасности и при необходимости вносить усовершенствования в закон через Европейский Парламент после обсуждения с заинтересованными сторонами.
- Ответственность

Каждый человек, участвующий в цепи производства и поставки пищевых продуктов, несет ответственность за обеспечение стандартов пищевой безопасности, установленных в законодательстве ЕС. Это означает, что каждый сотрудник должен знать и применять соответствующие правила, и компании должны установить системы для предотвращения

⁶ Адрес законодательной базы ЕС в интернет :

<http://eur-lex.europa.eu/>

⁷Руководящий документ: основные вопросы в отношении требований к импорту:

http://ec.europa.eu/food/international/trade/interpretation_imports.pdf

Гигиена и безопасность 2006 – Общий обзор :

<http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/dvd/index.html>

⁸ Адрес Комиссии по здоровью и защите потребителей (SANCO).

http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/index_en.htm

⁹ www.efsa.europa.eu/

нарушения пищевой безопасности. В связи с тем, что в правилах и системах, разрабатываемых людьми, не исключены ошибки, в законодательстве ЕС предусматривается :

- Обучение операторов, с целью снижения вероятности нарушения по незнанию или некомпетентности.
- Систему срочных мероприятий для того, чтобы ограничить, насколько возможно, последствия ошибки.
- Применение правовых санкций, включая штрафы и лишение свободы для тех, кто сознательно или по невнимательности нарушает закон.

Добросовестная компания будет выполнять такие условия, используя самые передовые методы в системе менеджмента обеспечения безопасности продуктов питания, и будет требовать такого же исполнения от поставщиков.



Фото предоставлено



<http://www.flourmillers.eu>



Установка по тепловой обработке
муки



Винтовой питатель линии
производства макаронных изделий

Предоставлено <http://www.buhlergroup.com>

2.2.1.2. Практические руководства

Основные требования не сложные. Они определяют надлежащую практику производства и гигиены. Эти положения должен знать мукомол или производитель макаронных изделий, который при осуществлении своей деятельности, руководствуется положениями Кодекса Алиментариус.11 Таким образом, в соответствии с законом ЕС, предприятие по производству муки и макаронных изделий:

- i. Организует, оборудует и содержит помещения соответствующие для этой цели, принимая меры для минимизации риска негативного воздействия на пищевые продукты в процессе производства
- ii. Использует только чистые сырьевые продукты, соответствующие целевому назначению, и подтвержденные результатами регулярной проверки¹², в том числе :
 - Каждый источник пшеницы на: на содержание влаги, белка и зольных веществ, а также показатели физических свойств и отсутствие заражения паразитами и грызунами.
 - Регулярный мониторинг (ежегодно или чаще, в зависимости от сельскохозяйственных условий) на соответствие максимально допустимым уровням содержания токсичных элементов, микотоксинов и остатков пестицидов. Убедитесь, что лаборатория в вашей стране официально аккредитована на выполнение подобной работы. Приложение 5
 - На основании закона можно добавить определенные незначительные ингредиенты. Простая мука может содержать соль фосфата (P2O5 до 2,000 мг/кг), аскорбиновую кислоту, L-цистеин и другие добавки для улучшения теста. Использование добавок обязательно должно быть указано на этикетке. Сухие макаронные изделия могут содержать добавки согласно допустимым нормам, но любая используемая добавка должна быть указана на маркировке упаковки¹³.
- iii. При хранении сырья и готового продукта обязательно соблюдать спецификации до их обычного использования или срока годности. В случае неопределенности, испытайте повторно. В случае обнаружения проблемы, откажитесь от использования или подвергните переработке. Самое главное, чтобы не было заражения паразитами и грызунами.

Управление всем процессом в соответствии с системой управления на основе анализа рисков и критических контрольных точек (НАССР)¹⁰, которая рассматривает физические, химические и биологические риски, т.е.,

- Оценка рисков в муке и макаронных изделиях в основном (но не только) от воздействия известных посторонних веществ и микропримесей.
 - Устраните риски везде, где возможно. В случае, если невозможно устранить риски, то сведите их к минимуму и контролируйте.
 - Если риски, которые не определены, могут привести к неблагоприятному влиянию на потребителя, оцените критическую контрольную точку (ККТ) в процессе производства, если отсутствие обнаружения рисков может привести к неблагоприятному влиянию на потребителя. Два общепринятых фактора ККТ в производстве муки, следующие:
 - o Подтверждение того, что содержание в пшенице токсичных примесей в пределах максимально допустимых уровней.
 - o Подтверждение того, что процесс просеивания непосредственно в сумку, мешок или зернохранилище эффективный и непрерывный.
 - Поддерживайте программу постоянных мероприятий по усовершенствованию, чтобы продолжать минимизировать риск для потребителя.
- iv. Осуществляйте систему учета сырья, производства отправки партий готовой продукции, и храните документацию 5 лет. Это позволит отслеживать и проводить проверки по выявлению проблем на любом этапе процесса производства, обработки и доставки потребителю.
 - v. Обучайте персонал соблюдать букву и дух закона при выполнении своих функций, то есть, осознавать риски для качества муки/макаронных изделий и взять на себя ответственность за

¹⁰ http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp_en.pdf

обеспечение защиты потребителя от вредного воздействия, которое может возникнуть в результате употребления продукта.

- vi. Сотрудничество с официальными контролирующими органами вашей страны. Если ваш местный компетентный орган (КО) сможет подтвердить подлинность вашей коммерческой деятельности в качестве поставщика в ЕС – это главное преимущество, которое значительно сократит вероятность задержек при прохождении пограничного контроля. **Приложение 5.**
- vii. Для установления соответствия продукции и учета поставки товара используйте Единый административный документ (**Приложение 4**). Этот документ сопровождает груз через пункт въезда в страну и обеспечивает право на оплату ввозной пошлины (в настоящее время пошлина на муку 172 евро за 1 тонну, на макаронные изделия 7.7% стоимости товара +246 евро за 1 тонну). **Вставка2.**

Вставка 2.

Следует отметить, что на муку или макаронные изделия, поставляемые из стран ТС в ЕС, фитосанитарный сертификат не требуется. Тем не менее, будет взиматься оплата за простой, если санитарные власти порта посчитают важным в интересах здоровья населения задержать и проверить товар.

- viii. Проверьте, что у вашего покупателя есть разрешение на право торговли в ЕС. Это обязательный документ в отношении муки, который должен получить покупатель и стоит 1 евро за тонну. Это не обязательно для макаронных изделий.

2.2.1.3. Подробная информация

2.2.1.3.1. Правовые основы

Директива 94/800/ЕС является основой, по которой страны-члены ЕС подписали соглашения, достигнутые в ходе Уругвайского раунда многосторонних переговоров (1986-1994гг.). Эти достижения эффективно открыли торговые рынки ЕС для третьих стран.

Эта Директива подтверждает присоединение к Генеральному соглашению по тарифам и торговле (ГАТТ) и легитимность ВТО. Устанавливая общие правила, этот акт способствует быстрому установлению хороших отношений между партнерами в торговле.

2.2.1.3.2. Общие принципы

Регламент (ЕС) No.178/2002 содержит общие принципы и требования пищевого законодательства, а также устанавливает процедуры безопасности пищевых продуктов. По данному регламенту был сформирован вышеупомянутый Европейский орган по безопасности пищевых продуктов (EFSA), который поддерживает связи с общественностью по вопросам безопасности пищевых продуктов и осуществляет надзор за выполнением положений пищевого законодательства исполнительными органами в странах-членах. Таким образом, EFSA является основным компетентным органом (КО) в области контроля над пищевыми продуктами в ЕС, который поддерживается сетью КО 27 стран-членов. EFSA является официальным органом для связи КО в странах не входящих в ЕС.

Этот же регламент объединяет с EFSA Европейскую службу быстрого оповещения о загрязненности пищевых продуктов и кормов для животных (RASFF)¹¹. RASFF представляет собой структуру, при помощи которой ЕС, благодаря КО и деловым связям на местном, и международном уровнях, принимает меры по проблемам нарушения пищевой безопасности. Для предотвращения

¹¹ http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index_en.htm

выхода из-под контроля кризисной ситуации RASFF быстро принимает меры. Служба на постоянной основе публикует отчеты в интернете с целью, чтобы производители товаров могли воспользоваться их опытом и, таким образом, предотвратить повторение подобных случаев.

RASFF имеет право отозвать продукт с рынка и, совместно с КО страны экспортера, исследовать корректирующие действия, которые необходимы для предотвращения повторения проблемы в будущем. Работа¹² RASFF заметна в сфере муки и макаронных изделий, и они поддерживают постоянную готовность принять меры, в случае необходимости.

2.2.1.3.3. Официальный контроль

Регламент (ЕС) No.882/2004 обеспечивает установление государственного контроля для проверки соответствия требованиям пищевого законодательства во всех странах-членах. Посредством этой процедуры EFSA и сеть КО выполняют свою работу. Сюда включается контроль над пищевыми продуктами, которые ввозятся в ЕС и устанавливаются методы по признанию КО третьих стран.

2.2.1.3.4. Гигиена и безопасность пищевых продуктов

В Регламенте (ЕС) No.852/2004 установлены требования по гигиене на всех этапах цепочки ценообразования пищевых продуктов, а также санитарные и фитосанитарные меры (СФС). Согласно регламенту, пищевые предприятия ответственны за выполнение положений закона. Регламент устанавливает требование использовать такие методы, как система HACCP, которая эффективна в управлении проблемами пищевой безопасности.

Регламент применяется одинаково ко всем пищевым продуктам, независимо от того, произведены они в ЕС или ввезены. В регламенте предусматривается возможность проведения официального контроля партнером по торговле вне ЕС при участии местного КО до отгрузки товара из страны происхождения. Преимущество в том, что груз рассматривается также, как если бы товар был произведен в ЕС и ввозился в одну из 27 стран-членов (как правило, через определенный пункт по типу товара) без препятствий со стороны обычных таможенных процедур. **Вставка 3.**

Вставка 3.

На период подготовки данного документа только пищевые продукты животного происхождения (мясо, птица, молочные продукты, рыба, яйца и продукция из них) зарегистрированных организаций ЕС-контролируются таким методом.

Необходимо отметить, что в настоящее время нет обязательной фитосанитарной сертификации, требующейся для импорта муки и макаронных изделий в ЕС. **Приложение 5.**

Инспекторы по пищевым продуктам и ветеринарии в пунктах въезда имеют право задержать и проверить ввозимые товары на соответствие стандартам ЕС и, при необходимости, отказать во ввозе.

При соответствии всему законодательству ЕС, груз муки и макаронных изделий может быть перемещен через пограничный контроль ЕС только вместе со своими коммерческими документами

¹² RASFF в 2012 году уведомил о следующем :

- Макароны из твердой пшеницы из Италии заражены паразитами (отозваны с рынка Великобритании)

- Охратоксин А (>6 µg/kg - ppb) в муке из Польши - забраковано на границе в Италии

- Высокое содержание алюминия (22 mg/kg - ppm) в макаронных изделиях из пшеницы из Китая

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/#> - введите данные в таблицы и кликните на «Получить результаты» .

и документами ЕС. **Приложение 4.** Возможна задержка для товара, который ожидает результаты проверки или исследования источника¹³.

2.2.1.3.5. Количество

Вес оптовых поставок и транспортировка товара рассматривается договорным правом ЕС. Вес расфасованных единиц продукции для индивидуальной продажи регулируется Регламентом ЕС 45/2007 Согласно этому акту упаковщик может указывать средний вес содержимого пакетов, если статистический вес при проверке соответствует простым критериям¹⁴. Если продукт содержит два или более ингредиентов, на этикетке должно быть указано количественное соотношения каждого по убыванию.

При указании на упаковке результатов исследования ценности и процентное содержание питательности каждого ингредиента с рекомендуемой суточной нормой, точность исследования ценности должна быть возможна для проверки.

2.2.1.3.6. Пищевые добавки

В Регламенте (ЕС) 1333/2008 более полно рассматривается мука и макаронные изделия в связи с распространенным использованием «агентов для обработки муки» на этапе производства муки. Перечень разрешенных добавок в муку и макаронные изделия соответственно содержится в Регламенте (ЕС) №1129/2011. Витамины и минеральные добавки регулируются Регламентом (ЕС) № 1161/2011. В разных странах ЕС разные традиции использования добавок в муке и макаронных изделиях, хотя все они разрешены, различия точно указываются в национальном законодательстве. Microbiological Criteria

2.2.1.3.7. Микробиологические показатели

Показатели в Регламенте(ЕС) № 2073/2005 основаны на критериях Кодекса Алиментариус19. Флора, связанная с естественным ростом и безопасным хранением пшеницы в целом, не рассматривается патогенной или уровень настолько не значительный, что считается безопасным. Микробиологическая флора пшеницы, как известно, попадает в муку и макаронные изделия в процессе производства, но в связи с тем, что перед конечным потреблением оба продукта проходят процесс тепловой обработки, то не представляет угрозы пищевой безопасности. Таким образом, несмотря на то, что микробиологические показатели обычно указываются в торговых спецификациях, микробиологические исследования этих продуктов не являются критерием, обычно требуемым для получения разрешения на перемещение в ЕС20. Далее в п. 2.2.1.3.10.ii рассматривается случай неблагоприятных условий хранения пшеницы.

2.2.1.3.8. Генетически модифицированные организмы (ГМО)

Регламент № 1829/2003 касается ГМО. Для допуска на рынок ЕС продуктов питания, содержащих ГМО, необходимо официальное разрешение¹⁵. В настоящее время пшеница не включена в список продуктов питания, в которых разрешено использовать различные¹⁶ ГМО, поэтому ни мука, ни макаронные изделия, изготовленные из ГМО пшеницы, не могут быть проданы потребителю в ЕС.

Законодательством, тем не менее, признается, что низкие уровни ГМО в традиционных сельскохозяйственных культурах практически неизбежны. Таким образом, низкие уровни допускаются в муке и макаронных изделиях, если их присутствие случайно или результат

¹³ При испытаниях могут применяться любые юридические критерии продовольственной безопасности. Такое происходит не часто, но если производителю из страны, не входящей в ЕС, необходимо упростить процесс, то следует обратиться к своему правительству, чтобы направить заявление в ЕС дипломатическим порядком о признании своего законодательства и системы официального контроля в сфере муки и макаронных изделий. **Приложение 5.**

¹⁴ Объясняется система среднего веса нетто для расфасованных товаров::

<http://www.foodmanufacturing.com/articles/2011/12/making-sense-european-pre-packaged-goods-regulations>

¹⁵ http://europa.eu/legislation_summaries/agriculture/food/121154_en.htm

¹⁶ http://ec.europa.eu/food/dyna/gm_register/index_en.cfm

технически неизбежного загрязнения происходит во время роста, сбора урожая, транспортировки или обработки. По закону ЕС фермер обязан доказать властям случайное или технически неизбежное присутствие ГМО в пищевом продукте. Это означает, что производитель пшеничной муки или макаронных изделий, не входящий в состав ЕС, должен обратиться к соответствующим органам в своей стране для подтверждения соответствия этим условиям. Фактически, вы должны будете доказать закупающей компании, что условия выполнены.

Законодательство предоставляет возможность для того, чтобы в список разрешенных ГМО был добавлен новый вид, но этот процесс занимает много времени, определенно больше года. Он связан с отраслевым оператором, который подает единое заявление на использование во всем (пищевых продуктах, кормах, и на культивирование семян). EFSA проведет тщательный анализ степени риска прежде, чем рекомендовать SANCO принять или нет заявление.

Намеренное или случайное содержание ГМО выше уровня 0.9% в любом продукте питания должно быть указано на упаковке. Следует отметить, что потребители ЕС, в основном, не приветствуют использование ГМО, поэтому закупающие компании обычно предъявляют требование, чтобы их не было.

2.2.1.3.9. “Organic” Food

ЕС активно поддерживает развитие устойчивого земледелия. В этом они видят пользу для потребителя, и в недавно принятом Регламенте (ЕС) No.834/2007¹⁷, определяют органическое производство, как уважение к естественным системам и циклам, в которых результаты достигаются посредством биологических, и механических производственных процессов, без использования ГМО. Пищевые продукты, действительно произведенные в этих условиях, определяются на рынке с помощью официальной эмблемы на упаковке:

Однако, «органическими» могут быть маркированы только те пищевые продукты, в которых 95% органических ингредиентов. Использование такого логотипа на продуктах, которые импортируются из стран не членов ЕС не обязательно, но в рыночных условиях, он может быть очень целесообразным.

Для символа «органический» поставщикам из третьих стран необходимо разрешение SANCO и системы для осуществления этого¹⁸.



Официальный логотип ЕС натуральных пищевых продуктов

2.2.1.3.10. Загрязняющие вещества

Эти «субстанции не должны быть специально добавлены в пищевой продукт». В Регламенте (ЕЭС) No.315/93 предусматривается, что пищевые продукты, в которых содержатся загрязняющие вещества, неприемлемые для здоровья населения, не могут быть помещены на рынок ЕС. С точки зрения ЕС, невозможно наложить полный запрет на загрязняющие вещества, поскольку многие из них содержатся в природе. Регламент направлен на то, чтобы обеспечить сохранение их на самых минимальных уровнях, измеренных обоснованными научными методами, которые перечислены в Регламенте (ЕС) 657/2002. Особенно следует отметить следующие:

These are “substances that have not been intentionally added to food”. Regulation (EEC) No. 315/93 stipulates that food containing a level of contaminant that is unacceptable from a public health perspective cannot be put on the market. The EU takes the view that, since many contaminants are naturally occurring, it would be impossible to impose a total ban on them. Instead, it aims to ensure that they are kept at levels which are as low as possible and measured by sound scientific methods listed in Regulation (EC) 657/2002. Of particular need for attention are:

¹⁷ http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/legislation_en

¹⁸ <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:334:0025:0052:EN:PDF>

http://ec.europa.eu/agriculture/organic/files/news/download-materials/guidelines_for_imports_en.pdf

- i. Остаточное количество пестицидов. Регламентом (ЕС) No.396/2005 «разрешается» в муке и макаронных изделиях незначительный уровень остаточного количества пестицидов (например, не более 0.05 мг/кг 1,3-ди-хлорпропен) от их использования во время вегетационного периода пшеницы¹⁹.

Вставка 4.

Обратите внимание, что никакие другие пестициды не разрешены. Таким образом, если при производстве пшеницы в третьей стране используется вещество, которого нет в утвержденном списке ЕС (даже если оно разрешено в той стране), то ни пшеница, ни ее продукция не могут быть импортированы в ЕС.

- ii. Тяжелые металлы и микотоксины. В Регламенте (ЕС) No.1881/2006 рассматриваются загрязняющие вещества подобного типа, которые оказывают опасное воздействие на здоровье. Главным образом, правовой акт применяется к муке и макаронным изделиям, учитывая, что они подвержены росту плесени и выработке микотоксинов при неблагоприятных условиях сбора и хранения пшеницы. Допустимые уровни микотоксинов строго контролируются, но чтобы не допустить выработку микотоксинов требуется применение надлежащей сельскохозяйственной практики.
- iii. Упаковка. В Регламенте (ЕС) No.1935/2004 рассматриваются материалы, контактирующие с пищевыми продуктами. Согласно регламенту необходимо, чтобы при использовании их в нормальных или прогнозируемых условиях, компоненты не проникали в пищевые продукты в количестве, которое может:-
- представлять опасность здоровью человека.
 - вызывать недопустимые изменения в составе пищевого продукта
 - вызывать ухудшение органолептических свойств пищевого продукта

2.2.1.3.11. Маркировка

- i. Партия груза: Регламент (ЕС) No.178/2002 определяет требования, согласно которым пищевые продукты должны быть маркированы соответствующим образом, для целей прослеживаемости, и информация должна быть доступна по требованию КО. Правильная маркировка партии пищевых продуктов требуется в случае необходимости отзыва продукта с рынка. Название производителя с указанием номера партии на каждой паллете считается самой минимальной информацией. Покупатели, у которых автоматизированная система управления складом, будут настаивать также на штрих - кодах на каждой паллете. Прослеживаемость осуществляется на основе принципа сохранения информации «один шаг назад и один шаг вперед» по всей цепочке ценообразования.²⁷ Минимальная информация, которая должна быть указана на этикетке, включает адрес поставщика или покупателя, класс и количество продукта, а также дату совершения операции и срок поставки. Указание и хранение такой информации является стандартной бухгалтерской практикой.
- ii. Упаковка для индивидуальной продажи. Регламент (ЕС) No.1169/2011 определяет, что начиная с декабря 2014 года на этикетке обязательно должны указываться основные и все пищевые добавки.

К маркировке для индивидуальной продажи предъявляются высокие требования для того, чтобы покупатель мог сделать осознанный выбор. Информация о чистом весе рассмотрена выше, в

¹⁹ <http://www.eurl-pesticides.eu>

п.2.2.1.3.5. В соответствии с руководством по торговле²⁰, на упаковках муки и макаронных изделий для индивидуальной продажи, должно быть указано следующее:

- Наименование пищевого продукта. В соответствии с правилами, слова «макаронные изделия», «мука» или их эквиваленты являются юридическим названием и должны быть написаны на других языках. В иных случаях, указывается стандартное или одно из общепринятых клиентами названий, например, можно использовать название «спагетти». Если нет юридического или общепринятого названия, разрешается применить описание, которое понятно объясняет, что собой представляет продукт.
- Ингредиенты по весу в порядке убывания, которые использовались при приготовлении продукта. Ингредиенты должны быть указаны под тем же названием, как если бы они отдельно продавались в качестве пищевого продукта. Для ароматизаторов и функциональных добавок применяются специальные правила по консервантам и красителям.
- Срок годности. Определение «употребить до» - используется для муки и макаронных изделий и указывает дату, до которой, при правильном хранении, продукт сохраняет свои свойства.
- Условия хранения и условия использования. Обычно на упаковке муки или макаронных изделий указывается «хранить в сухом прохладном месте».
- Название и адрес производителя или упаковщика, или продавца, как установлено в рамках ЕС.
- Страна происхождения
- Код партии и серии. Все больше используется временное кодирование отдельных упаковок на этапе заполнения.
- Сообщение об аллергене, в котором указывается, что продукт содержит клейковину. Аналогично на этикетке должно быть указано, если макаронные изделия изготовлены на производстве, которое также работает с орехами или продукцией из орехов.
- Содержится ли материал, полученный из генетически модифицированных организмов (ГМО). Следует отметить, что в настоящее время, ни в каких сортах пшеницы в ЕС ГМО не разрешено. В остальных, например, незначительных ингредиентах макаронных изделий, замечено, что многие коммерческие компании продолжают отказываться от ГМО в связи с неблагоприятной потребительской реакцией.
- Подвергался ли продукт (или содержащиеся в продукте ингредиенты) обработке ионизирующим излучением.
- Инструкция по приготовлению. Она должны быть для макаронных изделий, но не обязательно для муки.
- Напечатанные символы на этикетках должны быть несмываемыми, четкими и удобочитаемыми, а также понятны потребителям. Допустимо указывать подробную информацию на нескольких языках, чтобы способствовать продаже в соседних странах.

2.2.2. Коммерческие требования

Ценовая конкуренция для потребителей пищевой продукции – жесткая²¹ и это ограничивает гибкость для покупателей, которые ведут переговоры о цене для небольших компаний.

²⁰ <http://www.foodmanufacturing.com/articles/2011/12/making-sense-european-pre-packaged-goods-regulations>

Возможности покупателей, работающих на крупные компании известны, хотя за последнее время стали немного сдержанными, в результате покупатели и продавцы стали учитывать взаимную зависимость. Некоторые компании, приобретающие товары, вступают в партнерские отношения с выгодными поставщиками, учитывая взаимную зависимость, но в основном это остается исключением из правил и не всегда гарантирует ценовую гибкость.

Согласно законодательству ЕС ответственность за доставку безопасного, здорового продукта питания для хорошо информированного населения свысокой покупательной способностью ложится на каждого задействованного в цепи поставок предпринимателя, от которого требуется соблюдение технических запросов, и возможность реализации зависит от этого²². Для обеспечения прибыльной предпринимательской деятельности поставщикам и производителям муки/макаронных изделий, которые не являются членами ЕС, придется соблюдать следующие требования Руководящих принципов:

2.2.2.1. Определение необходимого продукта

- i. Для того, чтобы изучить потребности в продукте на целевом рынке вы можете:
 - Получить образцы. Частные агентства окажут вам содействие за разумную цену (например, <http://www.executional.co.uk>). Проведите анализ образцов своими средствами или воспользуйтесь услугами аккредитованной лаборатории.
 - Или взаимодействуйте непосредственно с покупателями. Для этого нет никакого определенного способа, но если вы сообщите им о своих возможностях в поставках, они часто используют тендеры. Они также посещают главные европейские ярмарки (например, www.anuga.com и www.sial.com), и стоимость показа на стенде вашей торговой организацией часто хорошо возмещается перспективным бизнесом. Сообщите всем своим целевым покупателям, когда вы планируете показать товар на выставке.
- ii. Получите техническую спецификацию продукта закупающей компании. Если ваш товар может соответствовать ему, используя те же самые аналитические методы, что и у закупающей компании (они должны быть в спецификации), то замечательно. Если Вы не можете соответствовать спецификациям, сообщите об этом и договоритесь в отношении изменений.
- iii. Перед тем как подписать договор, узнайте потребности покупателя, который, вероятнее всего, проведет полный технический обзор вашего бизнеса до того, как начнет обсуждать договор на поставку.

2.2.2.2. Изучение рынка

- i. Необходимо отметить, что рынок муки и макаронных изделий ЕС разделен на разные секторы:
 - Производственники (например, хлебозаводы, www.cebr.eu), которым обычно требуется для поставок танкер, емкости с объемом в 1 тонну или мешки из многослойной бумаги.
 - Оптовики (включая хранение & дистрибьюторские компании, плюс мелкооптовые компании (например, <http://www.fwd.co.uk>; <http://www.sniw.fr>), которым, обычно требуются упаковка в виде Евро-паллет объемом от 0.5 до 5 – килограммов, изготовленные из бумажных или пластиковых мешков для продажи гостиницам, ресторанам и для бытового обслуживания, а также небольшим компаниям розничной торговли.

²¹ OECD (2012), OECD Factbook 2011-2012: Economic, Environmental and Social Statistics, OECD Publishing. doi: [10.1787/factbook-2011-en](https://doi.org/10.1787/factbook-2011-en)

²² Все компании, которые закупают продукты питания, в обязательном порядке должны проверить законность в отношении поставляемого ими товара на рынок ЕС, таким образом, с покупателем, который **не** предъявляет технические требования, не стоит иметь деловых отношений, так как он не на долго в этом бизнесе.

- Крупнейшие компании розничной торговли, которые обычно требуют 0.5-5-килограммовые сумки (Евро-паллеты) для крупнейших центральных складов или для магазинов, например, <http://www.retail-index.com>
- ii. Вы можете заняться одним сектором в определенное время, так как у каждого из них есть собственные различные проблемы. Все секторы, работают на основе минимального запаса, и требуют, чтобы постоянно поддерживались своевременные непрерывные поставки. Чтобы обеспечить это, вам необходимо, рассмотреть поддержание резервного запаса продукта недалеко от конечного пункта поставки. Компании логистики различных размеров оказывают помощь (**Приложение 6. Зарегистрированные перевозчики**).
- iii. Также следует отметить сезонность рынка ЕС. Большая часть крупных заказов на поставку заключается задолго до поставки, а на рынке наличного товара активность невысокая. **п. 2.2.2.8. Закупочный цикл.**
- iv. Рассмотрите привлечение компании, которая специализируется в области исследования рынка (**Приложение 6. Исследователи рынка**). Они взимают высокую цену, но, как правило, приводят к высоким результатам.

2.2.2.3. Правовые критерии в п. 2.2.1.3. выше

2.2.2.4. Ведите достоверные отчеты о деятельности

Располагать крепкими, вполне определенными и официально прошедшими аудиторскую проверку финансами для проверки. Необходим практический бизнес-план, в котором представлены перспективы дальнейшего развития. Покупателям необходимо знать, что если они заключают договор на поставку, то они разумно полагают, что он выполняется. Следует отметить, что немного покупателей готовы подписать первый контракт, если у поставщика не было успешной реализации за последний год.

2.2.2.5. Применение политики в области качества и системы менеджмента качества (СМК)

СМК и политика должны быть общепризнанными, сертифицированными, и постоянно проверяться одним из независимых, международных органов в области сертификации. (Приложение 6. Органы сертификации). СМК должна применяться в качестве действующего средства для постоянного улучшения показателей²³

2.2.2.6. Примите меры для того, чтобы (привести в соответствие свой бизнес-план) выполнять определенные требования системы качества закупающей компании.

Многие компании-покупатели в ЕС руководствуются системами качества, которые они разработали и приняли коллективно, поэтому они будут устанавливать деловые отношения с поставщиками, которые соответствуют техническим критериям этих систем.

Самые крупные компании в области розничной торговли пищевыми продуктами, например, члены Британского консорциума предприятий розничной торговли (BRC) требуют от поставщиков устанавливать соответствие общим стандартам²⁴.

²³ Вы можете заключить договор с местными специалистами на разработку политики в области качества и системы менеджмента качества. Варианты включают ISO 9001 Выполнение условий договора, ISO 22000 по безопасности пищевых продуктов, ISO 14001 экологический контроль Многие рекомендации специалистов, конечно, эффективны, но, как показывает опыт, это не может заменить общее участие команды на участке производства работ. Основным принципом является «говори, что делаешь, делай, что говоришь и покажи мне». Затраты на создание СМК покрываются за счет капиталовложений. Приложение 6 Органы сертификации

²⁴ www.brcglobalstandards.com/GlobalStandards/Standards/Food.aspx

BRC поддерживает сеть технических специалистов, и вы можете обратиться к ним по вопросу проведения технического аудита для определения стандартов и получения сертификата соответствия при успешных результатах проведения аудита.

Срок действия сертификата ограничен, поэтому необходимо проводить аудит от 1 до 3 раз в год. В других странах ЕС требования такие же²⁵

Для того, чтобы начать процесс технической сертификации, свяжитесь с вашей целевой компанией. Если они заинтересуются, то им потребуются спецификации на продукцию и ваш сертификат СМК.

Возможно, целесообразно для всех стран ЕС создать единый независимый орган по сертификации. В целом, этот вопрос уже обсуждается, но вероятнее всего, в ближайшее время не будет решен.

Вставка 5.

Некоторые закупающие компании предварительным условием для ведения бизнеса ставят требование, чтобы поставщик использовал их систему качества. Они считают это важным фактором своей бизнес стратегии. Tesco PLC (www.tesco.com) – общеевропейская компания, которая, в период подготовки данного документа, поддерживает единую систему качества со многими своими поставщиками. Если вы хотели бы с ними сотрудничать, то система работает эффективно.

2.2.2.7. Установите систему электронного учета

Примите меры для того, чтобы использовать такую систему, распространенную во многих странах ЕС, для получения электронных заказов, контроля запасов на складе и для проведения платежей, если вы еще не установили. Следует обратить на это особое внимание при рассмотрении своего положения в цепочке ценообразования. Применение такой системы позволяет быстро проводить сделки, меньше зависит от влияния человеческого фактора, и после начальных вложений требует меньше затрат на эксплуатацию. Многие компании активно используют электронное управление данными в сфере поставок. **Приложение 6. Управление данными**

Вставка 6.

Следует отметить мнение покупателей, что неразумно заключать контракт с одним поставщиком на случай, если у этого единственного источника произойдет прерывание. Успешный покупатель распределяет риск, связанный с закупом, как минимум на 2 поставщиков в одно и то же время. Перед тем как выбрать с кем заключать будущей контракт, он или она сравнивают выполнение работы поставщиками и по результатам решают.

2.2.2.8. Закупочный цикл.

Как правило, покупатели оформляют заказ на ежегодной основе и выполняют свои обязательства по заказам на закупку к концу указанного срока. Обычно, в ЕС закупочный цикл для муки/макаронных изделий каждый год завершается в октябре, когда становятся известны мировые цены на пшеницу в северном полушарии. В начале покупатели сообщают предварительно выбранным поставщикам о своей готовности рассмотреть предложения, но у них всегда можно уточнить, когда они планируют подготовку к закупкам.

²⁵ www.saiglobal.com подробно рассматриваются требования к системе качества немецких компаний в области пищевых продуктов.

2.2.2.9. Примите меры для соответствия потребностям покупателя в логистике.

Успешные компании по закупкам, даже небольшие, работают «точно в срок» (JIT) для поставок сырьевой продукции в процесс производства. Таким образом, при надежном потоке поставок, затраты на хранение сырьевых материалов сведены к минимуму и заказы распределяются равномерно. Все системы движения складских запасов на основе системы JIT работают в установленном порядке, поэтому примите меры подстроиться к такому режиму. Проверено Электронное отслеживание комплексных поставок позволяет в любое время определять исполнительность поставщика, поэтому договоры годового закупочного цикла не редко заключаются исходя из того насколько эффективно выполнял поставщик условия своевременности целевых поставок.

2.2.2.10. Подготовьтесь договариваться об условиях оплаты

Сделки по предоплате за муку и макаронные изделия происходят редко за исключением особых обстоятельств. Самое большее, что может потребоваться новому поставщику/покупателю, так это безотзывный подтвержденный аккредитив (ILC) для оплаты поставки груза. Покупатели с крупными розничными сетями обычно просят условия с отсрочкой платежей, где распространена отсрочка в 90 дней с момента поставки.

2.2.2.11. Узнайте больше о национальной культуре покупателя

Это может занять много времени. Он или она, по отношению к вам постараются сделать то же самое.

2.2.3. Доставка груза и пограничный контроль

Доставка товаров морским, воздушным, железнодорожным или дорожным транспортом должна быть проведена через официальный пост пограничного контроля ЕС (BIP), однако, в связи с тем, что не все BIP располагают средствами или возможностью проверить каждый вид товаров, пищевые продукты должны всегда проходить через указанный порт ввоза (DPE)²⁶.

Должностные лица DPE в своей работе руководствуются строгими инструкциями по защите здоровья потребителя для того, чтобы разрешить перемещение продуктов питания через границы в максимально короткие сроки.

Документация, которая позволяет транспортировать товары от производителя до границы ЕС, соответствует требованиям если содержит следующее²⁷.

- Товарная накладная
- Грузовые документы
- Упаковочный лист
- Декларация таможенной стоимости
- Подтверждение страхования груза
- Заполненный Единый Административный Документ (ЕАД). Приложение 4.

28

²⁶ http://ec.europa.eu/food/food/controls/increased_checks/list_DPE_en.htm

²⁷ http://exporthelp.europa.eu/thdapp/display.htm?page=intro%2fintro_Welcome.html&docType=main&languageId=en.

²⁸ <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32010R0212:EN:NOT>

Вставка 7.

Следует отметить, что ЕС в любое время может повысить уровни контроля импорта по позициям, которые представляют проблемы в стране происхождения. В настоящее время это не применяется к муке и макаронным изделиям из ЕЭП

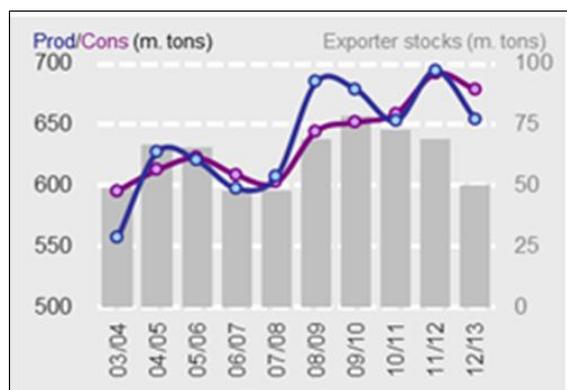
После пересечения границы товары можно свободно перемещать по ЕС, но, тем не менее, необходимо знать об ограничениях при транспортировке грузов автотранспортом, в том числе о максимальной нагрузке на ось, об ограничении скорости и нормах времени за рулем. Для выполнения такой работы целесообразно нанять зарегистрированного в ЕС перевозчика.

Приложение 6 . Зарегистрированный перевозчик.

Приложение.1 Мировое производство и рынок муки и макаронных изделий

Согласно данным ФАО в 2007 году, мировая продажа пшеничной муки составила 6-8% от общего объема продажи пшеницы. Таким образом, за период 2011-12гг. от общего объема производства пшеницы 640 млн.тонн на мировых рынках было продано примерно 45млн. тонн муки (рис.1).

Рис 1. Мировое производство и потребление пшеницы с 2003 г. и прогнозируемые данные на период 2012-13гг.



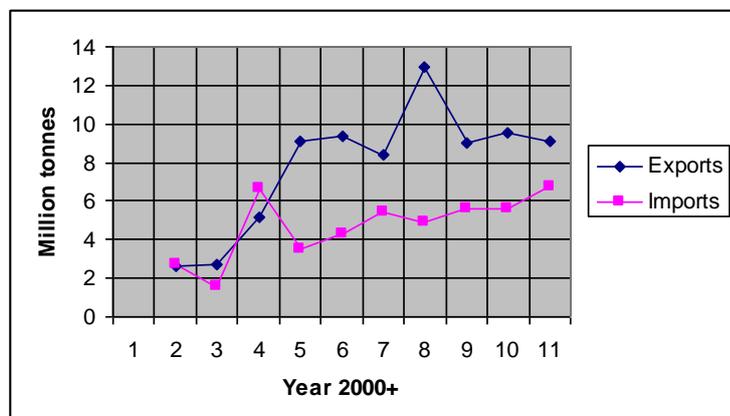
Предоставлено Международным советом по зерну. <http://www.igc.int>

Сопоставимые показатели ЕС за период 2011-12гг. ЕС показывают, что всего произведено 137 млн. тонн пшеницы. Экспорт муки и другой продукции Сообщества составил 9.06 млн. тонн (в эквиваленте пшеницы), в то время как импорт такой продукции составил 6.77 млн.тонн (в эквиваленте к пшенице), показатель чистого экспорта 2.29 млн.тонн. Это было сверх общего объема проданной продовольственной пшеницы между 27 странами ЕС. Чистая стоимость экспорта составил 1.5 млрд.евро.

На рис.2 показатели общего объема экспорта/импорта продовольственной пшеницы ЕС за последние 10 лет .

Рис.2. Экспорт/импорт ЕС продуктов обработанной пшеницы²⁹

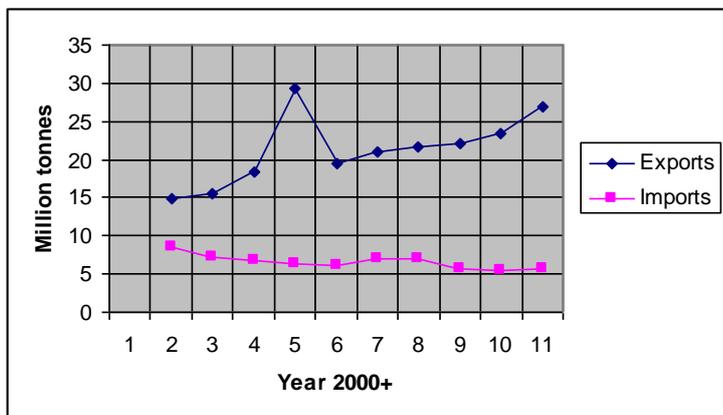
По рис. 2 можно сделать вывод, что положение ЕС как нетто – экспортера муки постепенно снижается и, поэтому у стран ЕЭП появились возможности, для обеспечения поставок в соответствии с возрастающим спросом на импорт.



²⁹ http://exporthelp.europa.eu/thdapp/index_en.html

Показатели по макаронным изделиям: в 2011г. импортировано 5.64 млн. тонн и 26.89 млн. тонн экспорта, чистый экспорт составил 21.52 млн. тонн. Нетто-экспорт ЕС сухих макаронных изделий за последние 10 лет отмечен на Рис.3.

Рис.3. Экспорт/импорт ЕС сухих макаронных изделий³⁰



Здесь, положение ЕС как нетто-экспортера макаронных изделий более сильное, но импортируемые тоннажи остаются выше 5 млн в год, таким образом, это предоставляет возможность для государств ЕЭП, если они готовы конкурировать с существующими поставщиками.

³⁰ http://exporthelp.europa.eu/thdapp/index_en.html

Приложение. 2.2 Ссылки в Интернет на документы - оригиналы законодательных актов ЕС

p.14 EU Council Directive No.94/800/EC

http://eur-lex.europa.eu/Result.do?T1=V1&T2=1994&T3=0800&RechType=RECH_naturel&Submit=Search

p.15 Regulation (EC) No.178/2002

http://eur-lex.europa.eu/Result.do?T1=V1&T2=2002&T3=0178&RechType=RECH_naturel&Submit=Search

p.16 Regulation (EC) No.882/2004

http://eur-lex.europa.eu/Result.do?T1=V1&T2=2004&T3=0882&RechType=RECH_naturel&Submit=Search

p.16 Regulation (EC) No.852/2004

<http://eur-lex.europa.eu/Result.do?idReq=4&page=2>

p.17 Regulation (EC) No.45/2007

http://eur-lex.europa.eu/Result.do?T1=V1&T2=2007&T3=0045&RechType=RECH_naturel&Submit=Search

P.17 Regulation (EC) No.1333/2008

http://eur-lex.europa.eu/Result.do?T1=V1&T2=2008&T3=1333&RechType=RECH_naturel&Submit=Search

p.18 Regulation (EU) No.1129/2011

http://eur-lex.europa.eu/Result.do?T1=V1&T2=2011&T3=1129&RechType=RECH_naturel&Submit=Search

p.18 Regulation (EC) No.1161/2011

http://eur-lex.europa.eu/Result.do?T1=V1&T2=2011&T3=1161&RechType=RECH_naturel&Submit=Search

p.18 Regulation (EC) No.2073/2005

http://eur-lex.europa.eu/Result.do?T1=V1&T2=2005&T3=2073&RechType=RECH_naturel&Submit=Search

p.18 Regulation (EC) No.1829/2003

http://eur-lex.europa.eu/Result.do?T1=V1&T2=2003&T3=1829&RechType=RECH_naturel&Submit=Search

p.19 Regulation (EC) No.834/2007

http://eur-lex.europa.eu/Result.do?T1=V1&T2=2007&T3=0834&RechType=RECH_naturel&Submit=Search

p.20 Regulation (EEC) No. 315/93

http://eur-lex.europa.eu/Result.do?T1=V1&T2=1993&T3=0315&RechType=RECH_naturel&Submit=Search

p.20 Regulation (EC) No.396/2005

http://eur-lex.europa.eu/Result.do?T1=V1&T2=2005&T3=0396&RechType=RECH_naturel&Submit=Search

p.20 Regulation (EC) No.1881/2006

http://eur-lex.europa.eu/Result.do?T1=V1&T2=2006&T3=1881&RechType=RECH_naturel&Submit=Search

p.21 Regulation (EC) No.1935/2004

http://eur-lex.europa.eu/Result.do?T1=V1&T2=2004&T3=1935&RechType=RECH_naturel&Submit=Search

p.21 Regulation (EC) No.178/2002

http://eur-lex.europa.eu/Result.do?T1=V1&T2=2002&T3=0178&RechType=RECH_naturel&Submit=Search

p.22 Regulation (EU) No.1169/2011

http://eur-lex.europa.eu/Result.do?T1=V1&T2=2011&T3=1169&RechType=RECH_naturel&Submit=Search

p.xx Regulation 2002/657/EC Analytical Methods

http://eur-lex.europa.eu/Result.do?T1=V1&T2=2002&T3=0657&RechType=RECH_naturel&Submit=Search

Приложение.3 Документация по импорту ЕС

Требования Документации ЕС соответствуют принципам Кодекса Алиментариуса³¹ и включают подробную информацию, упомянутую на стр.35, но упрощены при помощи “Единого Административного Документа” (ЕАД), ЕАД – это способ для сокращения количества документации, которая необходима для пересечения границы в ЕС или из него. .

Копии можно скачать.³²

Копия первой из 8-ми страниц ЕАД прилагается ниже. Полную инструкцию и более подробные руководства³³ можно найти по адресу ссылки³⁴, а здесь мы приводим общую информацию каждой пронумерованной страницы:

1. Остается в стране-экспортере, где выполняются формальности по оформлению .
2. Указываются статистические данные экспортирующей страны
3. Возвращается экспортеру .
4. Остается в офисе назначения транзитной перевозки
5. Возвращается копия для транзитной процедуры.
6. Остается в стране-импортере, где выполняются формальности по оформлению
7. Указываются статистические данные импортирующей страны.
8. Возвращается грузополучателю.

³¹ <http://www.codexalimentarius.org/standards/list-of-standards/en> CAC/GL 20-1995

³² http://ec.europa.eu/taxation_customs/customs/procedural_aspects/general/sad/index_en.htm

³³ http://ec.europa.eu/taxation_customs/customs/procedural_aspects/general/sad/index_en.htm

³⁴ http://ec.europa.eu/taxation_customs/customs/procedural_aspects/general/sad/article_5268_en.htm

EUROPEAN COMMUNITY 1 2 3 4 5 6 7					A CIFIC OFD DEPARTURE EXPORT				
Copy for the country of dispatch/export	1 <input type="checkbox"/> 13 Consignee's name No				DECLARATION				
	8 Consignor No				13 Form 14 Loading date				
	14 Declaration representative No				15 Items 16 Total packages 17 Reference number				
	18 Identifying details of means of transport at departure				18a Country of origin 18b Loading country 18c CEP				
	19 Identity and nationality of vehicle means of transport crossing the border				19a Country of origin 19b Country of destination				
	20 Date of transport at the border 20a Name of mode of transport 20b Place of loading				20c Date and time of departure				
21 Packages and description of goods				21a Net weight 21b Commodity Code 21c Country of origin Code 21d Gross mass (kg) 21e PROCEDURE 21f Net mass (kg) 21g Date 21h Summary of control/Pre-shipment control 21i Supplementary units 21j A1 Code 21k Basic value					
22 Additional information Documents produced Certificates and authorisations				22a Principal No 22b Signature 22c OFFICE OF DEPARTURE					
23 Calculation of taxes				23a Type 23b Tax base 23c Rate 23d Amount 23e VAT 23f Date of payment 23g Office of National warehouse					
24 Control by office of origin (and country)				24a Result 24b Date of issue 24c Signature					
25 Counter signature				25a Date 25b Office of destination (and country)					
26 CONTROL BY OFFICE OF DEPARTURE				26a Stamp 26b Place and date 26c Signature and name of the control officer (date)					

Приложение .4 Подтверждение источника импорта в ЕС

Законодательство ЕС предусматривает для не входящих в ЕС стран возможность официального признания соответствия своих действующих законов и систем по контролю пищевой безопасности³⁵ и использования официального признания для сокращения необходимости пограничных проверок. Для того, чтобы получить такое подтверждение необходимо оформить формальный запрос в SANCO через дипломатическое представительство ЕС в стране заявителя и провести аудит, назначенным Сообществом экспертом для подтверждения соответствия.

Такой подход был применен для пищевых продуктов животного происхождения³⁶, но до настоящего времени этот подход был применен о по пищевым продуктам неживотного происхождения только для одной страны, не входящей в ЕС, а именно для США в сфере контроля афлатоксинов в арахисе. Такой подход доступен третьим странам, планирующим экспортировать муку и макаронные изделия в ЕС, но они должны обратиться через дипломатический офис представительства ЕС в столице третьей страны.

Одобрение аналитических лабораторий между странами-участницами внешней торговли проводится национальными органами аккредитации, которые входят в Международную Кооперацию по Аккредитации Лабораторий – Договоренность о взаимном признании (ILAC - MRA)³⁷. Таким образом, для того, чтобы результаты лабораторных исследований были приняты как достоверные с целью пересечения границ, сама лаборатория должна быть аккредитована официальной организацией аккредитации в стране происхождения.

Вставка 8.

Обратите внимание, что аналитическая работа может быть проведена аккредитованной лабораторией в ЕС, если в стране происхождения нет лаборатории признанной ILAC – MRA.

³⁵ http://ec.europa.eu/food/food/controls/pre_export_checks_3rdcountries_en.htm

³⁶ http://ec.europa.eu/food/animal/.../meatproducts/products_en.htm

³⁷ <https://www.ilac.org/ilacarrangement.html>

Приложение .5 Используемые вебсайты

Орган	Адрес сайта
<p>Коммерческие организации :</p> <p>Аккредитованные аналитические лаборатории</p> <p>Органы сертификации</p> <p>Торговые палаты</p> <p>Исследователи рынка</p> <p>Предприятия розничной торговли</p> <p>Зарегистрированные перевозчики</p> <p>Поставщики</p> <p>Оптовики и дистрибьюторы</p>	<p>http://www.eurolab.org/</p> <p>http://www.iaf.nu/</p> <p>www.eurochambres.be</p> <p>www.esomar.org</p> <p>www.errt.org; www.brc.org.uk; www.ugal.eu</p> <p>www.uetr.eu</p> <p>http://www.maerskline.com; http://www.zim.com</p> <p>http://www.fwd.co.uk</p>
<p>Ведомства ЕС :</p> <p>Европейский орган по безопасности пищевых продуктов (E F S A)</p> <p>Правовое</p> <p>SANCO</p> <p>Торговое</p>	<p>www.efsa.europa.eu</p> <p>http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm</p> <p>http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/index_en.htm</p> <p>http://ec.europa.eu/trade</p>
<p>Международные органы :</p> <p>Кодекс Алиментариус</p> <p>Международный совет по зерну</p> <p>Международная конвенция по защите растений</p> <p>Международный торговый центр</p> <p>Всемирная торговая организация</p>	<p>www.codexalimentarius.org</p> <p>www.igc.int</p> <p>https://www.ippc.int</p> <p>http://www.intracen.org</p> <p>www.wto.org</p>
<p>Ассоциации производителей:</p> <p>Муки</p> <p>Пищевых продуктов и напитков</p> <p>Макаронных изделий</p>	<p>http://www.flourmillers.eu</p> <p>http://www.fooddrinkeurope.eu</p> <p>http://www.pasta-unafpa.org</p>
	<p>www.millingjournal.com</p> <p>http://www.professionalpasta.it/source/pastarawmerials.html</p>

Приложение .6 Способы выхода на рынок

Приложение .6.1 Из Беларуси в ЕС

В нижеприведенной таблице описывается последовательность важных этапов экспорта продукции в ЕС для производителей муки и макаронных изделий Беларуси. Основное значение в вопросах Качества³⁸ и Безопасности пищевых продуктов, но они применяются в процессе ведения переговоров о бизнесе с возможным покупателем. В таблице описывается подробная информация, которая содержится в разделах 2 и 3.а этого Руководства по экспорту.:

Следует отметить, что законодательство по безопасности пищевых продуктов согласовано между тремя страны ЕЭП и опубликованные в 1.7.13. не будут существенно затрагивать этапы, указанные здесь

Этап	Действия	Примечание
1	Определите, будет ли у вас постоянно тоннаж, необходимый для экспорта. Определите рыночные цены и сравните их с производственными затратами, стоимостью транспортировки, страховыми и таможенными сборами.	Проанализируйте, будет ли бизнес выгодным.
2	Подтвердите, что ваше производство, аналитические системы и системы менеджмента соответствуют национальным требованиям и официально утверждены, как минимум государственными органами Беларуси.	Следует отметить, что в целом, юридические условия и критерии исполнения Беларуси совпадает с критериями ЕС, однако, в настоящее время нет официального соглашения ЕС/ЕЭП, в котором рассматривались бы мука и макаронные изделия. Государственный Центр Аккредитации Беларуси не является участником ILAC-MRA (Приложение 5). До тех пор, пока они не вступят в Договор, испытания для юридического подтверждения отсутствия загрязняющих веществ в каждой партии товара должны будут дополнительно проводиться аккредитованной лабораторией в ЕС и результаты прилагаются к документации на груз (п.9 ниже),
3	Взаимодействуйте с потенциальными клиентами на рынке по реалистическим и определенным перспективам спроса на продукцию, которую вы должны предложить. Обсудите спецификации (включительно упаковку), тоннаж и график поставок.	Определите планируемую прибыль и решите продолжать дальше или нет.
4	Взаимодействуйте с конкретным(ми) клиентами рынка и определите их предварительные критерии одобрения производства. Несмотря на то, что все производители в Беларуси соответствуют национальным стандартам, основанным на требованиях ISO 9001 и, используют систему управления, основанную на принципах HACCP, местное подтверждение о них в настоящее время не признается покупателями ЕС.	Решите, получить ли сертификацию международного аккредитованного аудитора (http://www.iaf.nu) или собственной системой клиента. Следует отметить, что это статья капиталовложений и право на освобождение от уплаты налога, но учитывайте показатель чистой стоимости в решение, продолжать двигаться дальше или нет.

³⁸ «Качество» в данном контексте означает особенности продукта, определенные в спецификации, которые официально согласованы и обусловлены договором между производителем и покупателем.

5	Обсудите и официально согласуйте с клиентом(ми) договор(ы) на поставку(и), включая маркировку и условия срока годности при хранении.	Взаимодействуйте с клиентом на этапах подготовки этикетки, для того, чтобы все было правильно до упаковки.
6	Производите в соответствии с требованиями условий контракта. Сохраняйте всю информацию в отношении контроля над текущим производством в целях отслеживаемости и в случае необходимости срочного отзыва продукции. Сохраняйте представительные образцы в течение периода не менее заявленного срока годности.	Используйте только то сырье пшеницы/муки, которое без ГМО** и соответствует национальным требованиям СФС. ** Если другое не было согласовано с клиентом.
7	Помимо обычных образцов, которые представляются для государственного контроля в Беларуси, направьте образцы, представляющие каждый кодовую продукцию в аккредитованную ILAC - MRA лабораторию ЕС, определенную по согласованию с клиентом.	Проверьте последние образцы на соответствие нормам пищевой безопасности по законодательству ЕС и, если подтверждается, что в пределах нормы, то направляйте продукты для поставки клиенту.
8	<p>Подготовка документов для экспорта:</p> <p>Фитосанитарный сертификат:</p> <p>Сертификат качества:</p> <p>Подготовка коммерческих документов:</p> <p>Товарная накладная:</p> <p>Упаковочный лист :</p> <p>Грузовые документы :</p> <p>Декларация таможенной стоимости :</p> <p>Подтверждение страхования груза :</p> <p>Подтверждение соответствия требованиям пищевой безопасности ЕС :</p> <p>Заполните «Единый Административный Документ»:</p>	<p>Можно начать их подготовку до п. 6 и 7 при перспективе удовлетворительных результатов испытания и производства. Тем не менее, производитель должен быть готов к риску изъятия продукта из экспорта, в случае несоответствия продукта.</p> <p>¹ http://www.dvpr.gov.by для муки, но не для макаронных изделий.</p> <p>http://www.dvpr.gov.by</p> <p>Обратите внимание, что эти два документа необходимы для того, чтобы товар дошел до границы, но не для ввоза в ЕС.</p> <p>Требуется</p> <p>только</p> <p>официальная</p> <p>подпись</p> <p>производителя</p> <p>По результатам официально аккредитованной лаборатории ЕС</p> <p>Скачайте его³⁹. Документ необходим на таможне ЕС. Обратите внимание, что необходимо указать страну происхождения.</p>
9	Согласно сертификата СФС транспортировку и экспорт продукта(ов) следует осуществить в течение 30 дней.	

³⁹ http://ec.europa.eu/taxation_customs/customs/procedural_aspects/general/sad/index_en.htm

Приложение .6.2 Казахстана в ЕС

Для производителя из Казахстана, который планирует экспортировать муку или макаронные изделия в ЕС, в таблице ниже обобщены важные этапы, которые рассматриваются в настоящем Руководстве для экспорта.

Этап	Действия	Примечание
1	Определите для себя, какой тоннаж продукта для экспорта вы сможете гарантировано обеспечить на постоянной основе.	
2	Исследуйте рыночные цены и отличия. Проверьте рыночные цены и различия. Сравните с общей стоимостью (сырье и производственные затраты, грузовые тарифы, страховые и таможенные сборы). Рассчитайте финансовую поддержку, которую можно получить, например через KazNEX .	На основе прибыли/убытков потерь решите, продолжать дальше или нет.
3	Проверьте, что ваше производство, аналитические системы и системы менеджмента соответствуют техническому регулированию и стандартам Казахстана и ваши средства сертифицированы для соответствующих целей органами подтверждения соответствия. Сертификат соответствия, например, выдается АО «Национальный центр экспертизы и сертификации», сертификат качества, например, выдается частным ОПС при Торговой палате	Следует отметить, что законодательство Казахстана и исполнение условий для пищевых продуктов, а также с точки зрения защиты потребителя, в целом соответствуют ЕС. Однако, в настоящее время нет официального соглашения для производителей муки и макаронных изделий, и нет источника официального подтверждения ЕС (в отличие для производителей продуктов питания животного происхождения). <i>Н.В. Это не является барьером для торговли, так как мука и макаронные изделия не классифицируются как чувствительные товары ни в Казахстане ни в ЕС, учитывая что они находятся под контролем в других областях. Поэтому для целей торговли не требуется фитосанитарное свидетельство.</i>
4	Взаимодействуйте с Департаментом Комитета государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контроля в ваших продуктах остатков пестицидов и микотоксинов и частными лабораториями, действующими на рынке.	Национальный центр аккредитации Казахстана является участником ILAC-MRA (Приложение 5). Таким образом, анализ, проведенный в лаборатории (частной или государственной), которая <i>аккредитована этим органом</i> должен автоматически признаваться в ЕС.
5	Рассмотрите свои системы управления качеством и пищевой безопасностью на соответствие принципам HACCP, на выполнение норм международной системы ISO и проведение исследования с последующей сертификацией независимыми аудиторами.	Наличие системы, <i>основанной</i> на принципах HACCP, является основным законодательным требованием ЕС для производства и поставок пищевых продуктов. ЕС не предписывает, <i>какие</i> системы использовать, но коммерческая заинтересованность требует доказать, на сколько они <i>уверены</i> , что продукты, которые они размещают на рынке, безопасные. Системы ISO получили признание в глобальной пищевой цепи для этой цели. Для установки систем ISO необходимы капитальные затраты. Оцените, оправдаются ли долгосрочные перспективы вашей компании разовые затраты плюс расходы на эксплуатацию. Рассмотрите расходы вашего предприятия, если <i>не</i> устанавливать системы ISO, учитывая, что они все больше становятся коммерческими условиями в торговле.
6	Взаимодействуйте с потенциальными клиентами на рынке по реалистическим и	Определите планируемую прибыль и решите продолжать дальше или нет.

	определенным перспективам спроса на продукцию, которую вы должны предложить. Обсудите спецификации (включительно упаковку), тоннаж и график поставок.	
7	Взаимодействуйте с конкретным(ми) клиентами рынка и определите их предварительные критерии одобрения производства .	Клиент может признать, что ваши средства и системы сертифицированы аккредитованным независимым органом (http://www.iaf.nu) и сразу же начать заказывать, но возможно, что он или она потребует, чтобы вы прошли технический аудит представителем его/ее собственной компании.
8	Обсудите и официально согласуйте с клиентом(ми) договор(ы) на поставку(и), включая маркировку и условия срока годности при хранении.	Взаимодействуйте с клиентом на этапах подготовки этикетки, для того, чтобы все было правильно до процесса упаковки.
9	Производите продукцию в соответствии с требованиями условий контракта. Сохраняйте всю информацию в отношении контроля над текущим производством для отслеживаемости и в случае необходимости срочного отзыва продукции. Сохраняйте представительные образцы в течение периода не менее заявленного срока годности.	Используйте только то, сырье пшеницы/муки, которое без ГМО**. ** Если другое не было согласовано с клиентом. Обратите внимание, что любые ингредиенты животного происхождения (например, яйцо, молоко, рыба или мясо добавленные в макаронные изделия) должны быть получены от предприятия, одобренного ЕС и вы сами должны получить одобрение ЕС и зарегистрироваться.
10	Определите способ транспортировки и порт назначения для ввоза продуктов в ЕС.	http://ec.europa.eu/food/food/controls
11	<p>Подготовка документов для экспорта:</p> <p>Документы, указанные выше пунктирной линией, требуются для оформления и передачи продукции до Казахстанской границы.</p> <p>Сертификат происхождения: Сертификат соответствия производства ТР и стандартам</p> <p>Сертификат качества продукции :</p> <p>-----</p> <p>Подготовьте коммерческие документы:</p> <p>Товарная накладная Упаковочный лист Грузовые документы Декларация таможенной стоимости Подтверждение страхования груза</p> <p>Заполните «Единый Административный Документ»:</p>	<p>Обратите внимание, что документы, которые требуются ЕС, указаны ниже пунктирной линией.</p> <p>Местной торговой палаты выдается АО «Национальный центр экспертизы и сертификации», выдается частным ОПС при Торговой палате</p> <p>-----</p> <p>Требуется только официальная подпись производителя</p> <p>Скачайте документ³⁹. Документ необходим на таможне ЕС. Обратите внимание, что необходимо указать страну происхождения.</p>
9	Отгрузка и экспорт продукта(ов)	О прибытии груза вы должны сообщить в порт назначения факсом или по эл.почте, не менее чем за 24 часа до прибытия.

Приложение .6.3 России в ЕС

Для производителя из Казахстана, который планирует экспортировать муку или макаронные изделия в ЕС, в таблице ниже обобщены важные этапы, которые рассматриваются в настоящем Руководстве для экспорта.

Этап	Действия	Примечание
1	Определите, какой тоннаж продукта для экспорта вы сможете гарантировано обеспечить на постоянной основе.	
2	Исследуйте рыночные цены и отличия. Проверьте рыночные цены и различия. Сравните с общей стоимостью (сырье и производственные затраты, грузовые тарифы, страховые и таможенные сборы). Рассчитайте финансовую поддержку, которую можно получить.	На основе прибыли/убытков потерь решите, продолжать дальше или нет.
3	Проверьте, что ваше производство, аналитические системы и системы менеджмента соответствуют техническому регулированию Казахстана и ваши средства сертифицированы для соответствующих целей.	Следует отметить, что законодательство России и исполнение условий для пищевых продуктов, а также с точки зрения защиты потребителя, в целом соответствуют ЕС. Однако, в настоящее время нет официального соглашения для производителей муки и макаронных изделий, и нет источника официального подтверждения ЕС (в отличие для производителей продуктов питания животного происхождения). <i>Н.В. Это не является барьером для торговли, так как мука и макаронные изделия в ЕС не классифицируются как чувствительные товары, учитывая что они находятся под контролем в других областях. Поэтому для целей торговли не требуется фитосанитарное свидетельство.</i>
4	Взаимодействуйте с www.rosпотребнадзор.ru для контроля в ваших продуктах остатков пестицидов и микотоксинов.	Российская ассоциация аналитических центров «Аналитика» является участником ILAC-MRA (Приложение 5). Таким образом, анализ, проведенный в лаборатории(частной и государственной), которая аккредитована этим органом автоматически признается в ЕС.
5	Рассмотрите свои системы управления качеством и пищевой безопасностью на соответствие принципам HACCP, на выполнение норм международной системы ISO и проведение исследования с последующей сертификацией независимыми аудиторами.	Наличие системы, основанной на принципах HACCP, является основным законодательным требованием ЕС для производства и поставок пищевых продуктов. ЕС не предписывает, какие системы использовать, но коммерческая заинтересованность требует доказать, на сколько они уверены , что продукты, которые они размещают на рынке, безопасны.

		Системы ISO получили признание в глобальной пищевой цепи для этой цели. Для установки систем ISO необходимы капитальные затраты. Оцените, оправдаются ли долгосрочные перспективы вашей компании разовые затраты плюс расходы на эксплуатацию. Рассмотрите расходы вашего предприятия, если не устанавливать системы ISO, учитывая, что они все больше становятся коммерческим условием в торговле.
6	Взаимодействуйте с потенциальными клиентами на рынке по реалистическим и определенным перспективам спроса на продукцию, которую вы должны предложить. Обсудите спецификации (включительно упаковку), тоннаж и график поставок.	Определите планируемую прибыль и решите продолжать дальше или нет.
7	Взаимодействуйте с конкретным(ми) клиентами рынка и определите их предварительные критерии одобрения производства.	Клиент может признать, что ваши средства и системы сертифицированы аккредитованным независимым органом (http://www.iaf.nu) и сразу же начать заказывать, но возможно, что он или она потребует, чтобы вы прошли технический аудит представителем его/ее собственной компании.
8	Обсудите и официально согласуйте с клиентом(ми) договор(ы) на поставку(и), включая маркировку и условия срока годности при хранении.	Взаимодействуйте с клиентом на этапах подготовки этикетки, для того, чтобы все было правильно до процесса упаковки.
9	Производите продукцию в соответствии с требованиями условий контракта. Сохраняйте всю информацию в отношении контроля над текущим производством для отслеживаемости и в случае необходимости срочного отзыва продукции. Сохраняйте представительные образцы в течение периода не менее заявленного срока годности.	Используйте только то, сырье пшеницы/муки, которое без ГМО**. ** Если другое не было согласовано с клиентом. Обратите внимание, что любые ингредиенты животного происхождения (например, яйцо, молоко, рыба или мясо добавленные в макаронные изделия) должны быть получены от предприятия, одобренного ЕС и вы сами должны получить одобрение ЕС и зарегистрироваться.
10	Определите способ транспортировки и порт назначения для ввоза продуктов в ЕС.	http://ec.europa.eu/food/food/controls
11	Подготовка документов для экспорта: Документы, указанные выше пунктирной линией, требуются для оформления и передачи продукции до Российской (или ЕЭП) границы.	Обратите внимание, что документы, которые требуются ЕС, указаны <u>ниже</u> пунктирной линией.

	<p>Certificate of origin: Сертификат качества продукции: Фитосанитарный сертификат (<i>Н.В. не для макаронных изделий</i>):</p> <p>Подготовьте коммерческие документы: Товарная накладная: Упаковочный лист : Грузовые документы : Декларация таможенной стоимости : Подтверждение страхования груза :</p> <p>-----</p> <p>Заполните «Единый Административный Документ»:</p>	<p>Местной торговой палаты www.rospotrebnadzor.ru или Регионального центра гигиены и эпидемиологии http://www.fsvps.ru или региональное отделение Россельхознадзора</p> <p>-----</p> <p>Требуется только официальная подпись производителя или печать</p> <p>Скачайте документ⁴⁰. Документ необходим на таможне ЕС. Обратите внимание, что необходимо указать страну происхождения.</p>
9	Отгрузка и экспорт продукта(ов)	О прибытии груза вы должны сообщить в порт назначения факсом или по эл.почте, не менее чем за 24 часа до прибытия. .

⁴⁰ http://ec.europa.eu/taxation_customs/customs/procedural_aspects/general/sad/index_en.htm



Street address
International Trade Centre
54-56 Rue de Montbrillant
1202 Geneva, Switzerland

P: +41 22 730 0111
F: +41 22 733 4439
E: itcreg@intracen.org
www.intracen.org

Postal address
International Trade Centre
Palais des Nations
1211 Geneva 10, Switzerland

The International Trade Centre (ITC) is the joint agency of the World Trade Organization and the United Nations.