

МОДЕЛЬНЫЙ СЕРТИФИКАТ ДЛЯ РЫБЫ И РЫБОПРОДУКТОВ

CAC/GL 48-2004

ВВЕДЕНИЕ

Сертификация это один из методов, используемых контролирующими организациями стран импортеров и экспортеров для реализации системы контроля за рыбой и рыбопродуктами. Для облегчения международной торговли номера и типы сертификатов должны быть ограничены определенными рамками при помощи международных модельных сертификатов (Кодекс). Однако, где возможно, необходимо рассматривать альтернативу официальным и официально утвержденным сертификатам¹, особенно, если системы контроля и требования страны-экспортера эквивалентны таковым страны-импортера. Принятие двусторонних и многосторонних соглашений, таких, как соглашения об обоюдном признании, могут предоставить логическую основу для прекращения сертификации.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Модельные сертификаты применимы к рыбе и морепродуктам, присутствующим на международном рынке, и удовлетворяющим требованиям страны-импортера к безопасности, доброкачественности и процессу производства. Здесь не отражены вопросы здоровья животных и растений. Там, где это законодательно и экономически приемлемо, сертификаты могут иметь электронный формат, в случае, если уполномоченные организации стран экспортера и импортера удовлетворены безопасностью системы сертификации.

Сертификаты должны адекватно описывать один или несколько аспектов соответствия продукта требованиям, на основании регулярных инспекций, осуществляемых контролирующей организацией. Показательными могут являться также дополнительные исследования, аналитические результаты, оценка процедур контроля качества или характеристик продукта.

ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Сертификация² — это процедура, посредством которой официальные сертифицирующие организации или официально признанные сертифицирующие организации предоставляют письменное или эквивалентное свидетельство соответствия рыбы или морепродуктов или систем контроля требованиям. Сертификация рыбы и морепродуктов может быть основана на разнообразных процедурах инспекции, включающих длительную проверку производственной линии, проверку систем контроля качества, а также исследования конечных продуктов.

Сертифицирующие организации – это официальные сертифицирующие организации и официально утвержденные компетентными органами сертифицирующие организации.

Сертифицирующий инспектор³ – это сотрудник сертифицирующей организации, уполномоченный заполнять и выдавать сертификаты.

Инспекция² – это исследование рыбы и морепродуктов или систем контроля качества рыбы и морепродуктов, сырья, процесса производства и продажи, включающее исследование на

¹ Для целей данного документа «сертификатами» называются «официальные сертификаты» и «официально утвержденные сертификаты».

² *Принципы контроля и сертификации импорта и экспорта пищевых продуктов (CAC/GL 20-1995).*

³ *Методические указания по форматам официальных сертификатов общего типа и оформлению и выдаче сертификатов (CAC/GL 38-2001).*

промежуточных стадиях а также исследования конечного продукта на предмет соответствия установленным требованиям.

Система инспекции⁴ – это официальная система инспекции, или официально утвержденная система инспекции.

Официальные системы инспекции и официальные системы сертификации² – это системы, установленные государственным агентством, уполномоченным осуществлять функции контроля или приведения в исполнение, или обе.

Официально утвержденные системы инспекции и официально утвержденные системы сертификации² – это системы, формально утвержденные или признанные государственным агентством, обладающим соответствующими полномочиями.

Официальные сертификаты³ – это сертификаты, выдаваемые официальной сертифицирующей организацией страны-экспортера в соответствии с требованиями стран экспортера и импортера.

Официально признанные сертификаты³ – это сертификаты, выдаваемые официально признанными сертифицирующими организациями страны экспортера, в соответствии с условиями признания и с требованиями стран экспортера и импортера.

Требования – это критерии, установленные компетентными органами, контролирующими торговлю рыбой и морепродуктами, для защиты здоровья населения, защиты потребителей и условий добросовестной торговли.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ПРОИЗВОДСТВА И ВЫДАЧИ СЕРТИФИКАТОВ

4.1. Рекомендуется производить и выдавать сертификаты на рыбу и морепродукты в соответствии с принципами и соответствующими разделами следующих документов:

- ❖ Методические указания по форматам официальных сертификатов общего типа и оформлению и выдаче сертификатов (CAC/GL 38-2001)
- ❖ Принципы контроля и сертификации импорта и экспорта пищевых продуктов (CAC/GL 20-1995)
- ❖ Методические указания по структуре, функционированию, оценке и аккредитации систем контроля и сертификации импорта и экспорта пищевых продуктов (CAC/GL 26-1997)
- ❖ Методические указания по разработке соглашений о признании эквивалентности систем контроля и сертификации импорта и экспорта пищевых продуктов (CAC/GL 34-1999)
- ❖ Предлагаемый проект пересмотренного кодекса этики для международной торговли пищевыми продуктами (находится в рассмотрении Комиссии Кодекса по общим принципам).

4.2. Выбор соответствующего языка (языков) сертификата должен базироваться на соответствии целям страны-импортера, владением языком знании сертифицирующего инспектора, а также минимизации неудобств для страны-экспортера.

⁴ *Методические указания по разработке соглашений о признании эквивалентности систем контроля и сертификации импорта и экспорта пищевых продуктов (CAC/GL 34-1999).*

ФОРМАТ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МОДЕЛЬНЫХ СЕРТИФИКАТОВ

5.1. ФОРМАТ

5.1.1. **Модельный санитарный сертификат** (приложение 1) – Формат модельного санитарного сертификата должен быть принят во внимание при разработке сертификата для подтверждения соответствия рыбы или рыбопродуктов, входящих в состав партии, законам и требованиям страны экспортера, или условиям, приведенным в соглашениях об эквивалентности или соответствии.

5.2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Каждое поле в Модельном санитарном сертификате должно быть либо заполнено, либо помечено таким образом, чтобы не допустить изменения сертификата. Модельный сертификат должен содержать следующие пункты и быть заполнен следующим образом:

- 5.2.1. **Идентификационный номер** должен быть уникальным для каждого сертификата и должен быть авторизован компетентной организацией страны-экспортера. Если временно необходима дополнительная информация, она может быть включена в качестве приложения или свидетельства. При наличии приложения, оно должно иметь тот же идентификационный номер, что и основной сертификат, и подпись того же сертифицирующего инспектора, что и в санитарный сертификат.
- 5.2.2. **Страна выдачи** для целей модельного сертификата означает название страны, в которой находится компетентная организация, обладающая компетенцией определять и сертифицировать соответствие нормам производства.
- 5.2.3. **Компетентная организация** - это компетентная официальная организация, обладающая полномочиями осуществлять различные функции. В компетенции официальной организации находится управление официальными системами инспекции и сертификации на локальном или региональном уровнях.
- 5.2.4. **Сертифицирующие организации** - это официальные сертифицирующие организации и организации, официально признанные компетентной организацией.
- 5.2.5. **Состояние или тип обработки** описывает состояние, в котором предоставляется рыба или морепродукты (например, свежие, замороженные, консервированные и т.д.) и/или использованные методы обработки (например, копчение, панирование и т.д.).
- 5.2.6. **Тип упаковки** – картонные коробки, другие коробки, мешки, ящики, бочки, цилиндры, лотки, и т.д.
- 5.2.7. **Идентификатор лота/код даты** - это системы идентификации лота, разработанные производителем для отчета о производстве рыбы и морепродуктов, и обеспечивающие контроль за перемещением товара и возможность отслеживать товар в случае необходимости в исследовании здоровья населения или отзыве продукции.
- 5.2.8. **Транспортные средства** должны быть обозначены, как номер авиарейса/поезда/грузовика, в зависимости от ситуации, а также название перевозчика или судна и т.д.
- 5.2.9. **Аттестация** – это утверждение, подтверждающее происхождение продукта или нескольких продуктов от изготовителя, соблюдающего требования Компетентной Организации своей страны, а также соответствие процессов обработки продукта и последующих манипуляций санитарным программам и АОФККТ.
- 5.2.10. **Подлинный сертификат** должен быть идентифицируемым и его статус должен быть обозначен как «оригинал», а при необходимости в копии – как «копия», или аналогичным термином. Термин «замена» закреплен за сертификатами, которые, по любой достаточной

причине (такой, как, например, повреждение сертификата при перевозке), выданы в замену оригинала сертифицирующим инспектором.

- 5.2.11. **Нумерация страниц** должна применяться, если сертификат занимает более одной страницы.
- 5.2.12. **Печать и подпись** должны применяться таким образом, чтобы минимизировать риск подделки.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

**МОДЕЛЬНЫЙ САНИТАРНЫЙ СЕРТИФИКАТ
НА РЫБУ И МОРЕПРОДУКТЫ**

(ШАПКА или ЗАГОЛОВОК)

Идентификационный
номер: _____

Страна выдачи:
Организация:
Ответственное лицо:
Сертифицирующая организация

I. Детали, идентифицирующие рыбу и морепродукты

Описание продукта	Вид (научное название)	Состояние или способ обработки	Вид упаковки	Идентиф лота / код даты	Кол-во упаковок	Масса нетто
Сумма :						

Рекомендуемая температура хранения и
транспортирования _____ °C

II. Происхождение морепродуктов

Адрес(а) и/или регистрационный(ые) номер(а) производственных организаций, авторизованных для производства экспортной продукции компетентной организацией:

Имя и адрес грузоотправителя: _____

III. Место назначения морепродуктов

Морепродукты должны быть отправлены
из:

_____ (Место отправления)

в:

_____ (Страна или пункт назначения)

Следующим видом транспорта:

Имя грузополучателя и адрес в пункте
назначения:

IV. Аттестация

Нижеподписавшийся инспектор тем самым подтверждает, что:

1. Продукты, описанные выше, произведены одобренной организацией или организацией, выполнение которой требований уполномоченной организации страны – экспортера подтверждено иным способом, а также
2. Подготовка, обработка и последующие манипуляции с продуктом, идентификация, хранение и транспортирование проводились с применением АОФККТ и санитарных программ, и в соответствии с требованиями, перечисленными в Нормах практики Кодекса для рыбы и морепродуктов (CAC/RCP 52-2003)

Заполнено

_____ (Место)

_____ (Дата)

20 _____

(ПЕЧАТЬ)

(Подпись сертифицирующего
инспектора)

(Имя и должность)

Tel:

Fax:

E-mail: (не
обязательно)