



СОЮЗ
УЧАСТНИКОВ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО
РЫНКА

119049, г. Москва, ул.Донская, д.15, оф. 204
Телефоны: (499)272-77-70, (499)685-13-93,
(495)545-12-65
Адрес электронной почты info@np-supr.ru
Сайт www.np-supr.ru

Исх№ 018-1606-14

От 16 июня 2014 г.

**Департамент технического регулирования и аккредитации
Евразийской экономической комиссии**

О проекте Изменений № 2 в
Технический регламент 021/2011
«О безопасности пищевой продукции»

НП «Союз участников потребительского рынка» рассмотрел проект Изменений № 2 в технический регламент Таможенного союза № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и отмечает следующее.

В пояснительной записке к проекту Изменений №2, вносимых в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в качестве оснований для разработки изменений названы замечания и предложения, поступившие от государств-членов Таможенного союза и ЕЭП в ходе публичного обсуждения проекта изменений в технический регламент, завершившегося 12 июля 2013 г.

На сайте ЕЭК была опубликована Сводка отзывов по проекту изменений (первое изменение), находившихся на публичном обсуждении с 29.04.2013 по 12.07.2013 г. Сводка содержит 65 пунктов, содержащих отзывы Министерств, ведомств и НИИ РФ, Министерств экономики и здравоохранения РБ, Госстандарта РБ, Белгоспищепрома, Министерства сельского хозяйства США.

Анализ Сводки отзывов и проекта Изменений №2 в ТР ТС 021/2011 свидетельствует о несоответствии заключений разработчика с текстом Изменений № 2 и некорректном отклонении значительного количества поступивших предложений.

При этом, в Изменения № 2 включены новые формулировки определений пищевой продукции, изменены некоторые требования к пищевой продукции и предложены новые приложения, в Сводке отзывов отсутствовавшие (например, «адаптированные молочные смеси», «пищевая продукция нового вида», перекисное число для оливкового масла, ПДУ свинца для арахисового масла, перекисное число для питьевого молока и сливок, Приложение № 13 Перечень



Евразийская экономическая
комиссия
№ 6165 от 16.06.2014
2+31

групп пищевой продукции, которые могут обогащаться витаминами и минеральными веществами» и т.п.).

Вызывает недоумение несоответствие требований к содержанию обогащающих веществ в обогащенной пищевой продукции и приравнивание ее к специализированной пищевой продукции, что накладывает необоснованные ограничения на изготовителя, противоречит существующей мировой практике (стандарт Кодекса Алиментариус САС/GL 09-1987) и приведет к необходимости государственной регистрации всей обогащенной пищевой продукции (пункт 4 Изменений № 2), включение в технический регламент требований «не допускаются» в отношении маковой соломки в пищевом маке и микотоксинов в пищевой продукции для детского и диетического лечебного и диетического профилактического питания при отсутствии пределов их обнаружения (пункты 5, 9 проекта Изменений № 2).

Пунктом 23 проекта Изменений № 2 вносятся изменения в таблицу 1 Приложения № 2 технического регламента, которые избыточны в отношении ряда пищевых добавок.

В пункте 28 проекта Изменений № 2 устанавливается показатель «перекисное число» для питьевого молока и сливок стерилизованных без уточнения, что этот показатель распространяется на продукцию с содержанием жира более 5г/100г.

Пунктом 42 проекта Изменений № 2 технический регламент дополняется Приложением № 13, которое необоснованно ограничивает перечень продукции, которая может быть обогащена, и одновременно ограничивает возможные варианты обогащения продукции.

Пунктом 46 проекта Изменений № 2 технический регламент дополняется приложением № 17, в таблицах которого произвольно применяется понятие «обогащенные продукты» в отношении продукции, обогащенной минералами, и «витаминизированные продукты» в отношении продукции, обогащенной витаминами, тогда как технический регламент содержит общее понятие «обогащенная пищевая продукция».

Направляем замечания и предложения по проекту Изменений № 2, вносимых в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и просим учесть их при доработке проекта и в ходе процедуры внутригосударственного согласования.

Приложение: на 31 л.

С уважением,

Генеральный директор



О.П.Баранникова

**Сводка замечаний и предложений по ИЗМЕНЕНИЮ № 2 в технический регламент Таможенного союза
«О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)**

(на 16.06.2014)

№ пп	№ пункта в Изменениях № 2	Статья, пункт, абзац технич. регламента	Текст Изменения № 2	Действующий текст	Предложение	Обоснование
1.	1.	Статья 4	Дополнить следующими терминами: «облучение (радиационная обработка) пищевой продукции» – обработка пищевой продукции ионизирующим излучением, применяемая: для снижения загрязненности патогенными микроорганизмами, а также снижения общей микробной обсемененности и продления сроков годности пищевой продукции; для подавления прорастания семян и корнеплодов; для уничтожения или снижения загрязненности насекомыми и клещами зерна и сухофруктов; для улучшения технологических характеристик пищевой продукции; «облученная (радиационно обработанная) пищевая продукция» – пищевая продукция, обработанная ионизирующим излучением в соответствии с установленными требованиями; «поглощенная доза» – количество энергии, поглощенной на единицу массы облученной пищевой продукции;	Отсутствует	Согласиться, но необходимо описать, отмечается ли в маркировке факт облучения и каким образом	
2.	2.	Статья 4	2. В статье 4 термины «адаптированные молочные смеси (заменители женского молока)», «пищевая продукция нового вида», «ароматизатор пищевой (ароматизатор)», «пищевая добавка», «технологическое вспомогательное средство» изложить в следующей редакции: «адаптированные молочные смеси (заменители женского молока)» – пищевая	адаптированные смеси молочные (заменители женского молока) – пищевая продукция для детского питания для детей раннего возраста, произведенная	Согласиться, дополнив пропущенным словом (выделено): «адаптированные смеси молочные (заменители женского молока)» – пищевая продукция для	

№ пп	№ пункта в Изменениях № 2	Статья, пункт, абзац технич. регламента	Текст Изменения № 2	Действующий текст	Предложение	Обоснование
			продукция для питания детей первого года, произведенная в жидкой или порошкообразной форме на основе коровьего молока или молока других продуктивных животных и максимально приближенная по химическому составу к женскому молоку в целях удовлетворения физиологических потребностей детей первого года жизни в необходимых веществах и энергии;	жидкой или порошкообразной форме на основе коровьего молока или других продуктивных животных и максимально приближенная по химическому составу к женскому молоку в целях удовлетворения физиологических потребностей детей первого года жизни в необходимых веществах и энергии;	питания детей первого года жизни, произведенная в жидкой или порошкообразной форме на основе коровьего молока или других продуктивных животных и максимально приближенная по химическому составу к женскому молоку в целях удовлетворения физиологических потребностей детей первого года жизни в необходимых веществах и энергии;	
3.	3	Статья 7, часть 9	Часть 9 статьи 7 изложить в следующей редакции: «При производстве (изготовлении) пищевой продукции из продовольственного (пищевого) сырья (в том числе пищевые добавки, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства, стартерные культуры микроорганизмов), полученного из ГМО растительного, животного и микробного происхождения, должны использоваться линии (штаммы) ГМО, прошедшие государственную регистрацию. В случае если изготовитель при производстве пищевой продукции не использовал ГМО растительного происхождения содержание в пищевой продукции 0,9 процентов и менее	9. При производстве (изготовлении) пищевой продукции из продовольственного (пищевого) сырья, полученного из ГМО растительного, животного и микробного происхождения, должны использоваться линии ГМО, прошедшие государственную регистрацию.	Изменение отклонить – правка не вносит изменений в суть требований, но делает его сложнее.	Это может привести к маркировке продукции «Содержит ГМО» с вводом изменений к ФЗ 29 Производитель, например ферментов, должен оформлять какие-то дополнительные документы по ГМО на них. В настоящее время в своих письмах производители декларируют, что ГММ выводятся из

№ пп	№ пункта в Изменениях № 2	Статья, пункт, абзац технич. регламента	Текст Изменения № 2	Действующий текст	Предложение	Обоснование
			ГМО является случайной или технически неустраняемой примесью, и такая пищевая продукция не относится к пищевой продукции, содержащей ГМО».	В случае если изготовитель при производстве пищевой продукции не использовал ГМО, содержание в пищевой продукции 0,9 процентов и менее ГМО является случайной или технически неустраняемой примесью, и такая пищевая продукция не относится к пищевой продукции, содержащей ГМО.		ферментов.
4.	3, абзац 2	Часть 9 статьи 7	В случае если изготовитель при производстве пищевой продукции не использовал ГМО растительного происхождения содержание в пищевой продукции 0,9 процентов и менее ГМО является случайной или технически неустраняемой примесью, и такая пищевая продукция не относится к пищевой продукции, содержащей ГМО	В случае если изготовитель при производстве пищевой продукции не использовал ГМО, содержание в пищевой продукции 0,9 процентов и менее ГМО является случайной или технически неустраняемой примесью, и такая пищевая продукция не относится к пищевой продукции, содержащей ГМО.	Исключить, оставив прежнюю редакцию	Первый абзац п.3. Изменений указывает на ГМО растительного, животного и микробного происхождения. Поэтому ограничение случайной примеси ГМО только растительным происхождением является необоснованным.
5.	4.	Часть 12 статьи 7	Часть 12 статьи 7 изложить в следующей редакции: «Содержание каждого пищевого	Содержание каждого пищевого или	Изменение отклонить	Повышение порога обогатения до 15%

№ пп	№ пункта в Изменениях № 2	Статья, пункт, абзац технич. регламента	Текст Изменения № 2	Действующий текст	Предложение	Обоснование
			или биологически активного вещества в обогащенной пищевой продукции, использованного для обогащения, должно быть доведено до уровня употребления в 100 г или 100 мл, или разовой порции такой продукции не менее 1,5 % от рекомендуемого уровня суточного потребления.	биологически активного вещества в обогащенной пищевой продукции, использованного для обогащения, должно быть доведено до уровня употребления в 100 мл или 100 г, или разовой порции такой продукции не менее 5 процентов уровня суточного потребления.		может привести к риску перенасыщения потребителей продукцией нутриентами.
6.	4, абзац 2	Часть 12 статьи 7	<p>Содержание пробиотических микроорганизмов в обогащенной пищевой продукции должно обеспечивать уровень их потребления в суточной порции такой продукции, соответствующий требованиям, содержащимся в Приложении № 11 к настоящему техническому регламенту</p> <p>«Величины суточного потребления пищевых и биологически активных веществ для взрослых в составе специализированной пищевой продукции и биологически активных добавок к пище (БАД)» и составлять не менее 10⁶ колониеобразующих единиц (микробных клеток) в 1 г или 1 мл такой продукции.</p>	<p>Содержание пробиотических микроорганизмов в обогащенной пищевой продукции должно составлять не менее 10⁹ колониеобразующих единиц (микробных клеток) в 1 г или 1 мл такой продукции</p>	<p>Изложить в редакции:</p> <p>Содержание пробиотических микроорганизмов в обогащенной пищевой продукции должно составлять не менее 10⁶ колониеобразующих единиц (микробных клеток) в 1 г или 1 мл такой продукции</p>	<p>В соответствии со Статьей 4 ТР ТС обогащенная продукция – продукция, в которую добавлены пробиотические микроорганизмы; перечень специализированной продукции установлен ч.1 ст 24.</p>

№ пп	№ пункта в Изменениях № 2	Статья, пункт, абзац технич. регламента	Текст Изменения № 2	Действующий текст	Предложение	Обоснование
					<p>суточной порции такой продукции, соответствующий требованиям, содержащимся в Приложении № 11 к настоящему техническому регламенту</p> <p>«Величины суточного потребления пищевых и биологических активных веществ для взрослых в составе специализированной пищевой продукции и биологически активных добавок к пище (БАД)» и составлять не менее 10⁶ колониеобразующих единиц (микробных клеток) в 1 г или 1 мл такой продукции.</p>	
7.	4.	Статья 7	<p>4. Часть 12 статьи 7 изложить в следующей редакции: «Содержание каждого пищевого или биологически активного вещества в обогащенной пищевой продукции, использованного для обогащения, должно быть доведено до уровня употребления в 100 г или 100 мл, или разовой порции такой продукции не менее 15 % от рекомендуемого уровня суточного потребления.</p> <p>Содержание пробиотических микроорганизмов в обогащенной пищевой</p>	<p>Статья 7:</p> <p>12. Содержание каждого пищевого или биологически активного вещества в обогащенной пищевой продукции, использованного для обогащения, должно быть доведено до уровня употребления</p>	Исключить	<p>Предлагается изменение фактически приравнивает всю обогащенную пищевую продукцию к специализированной, что накладывает необоснованные ограничения на изготовителя и</p>

№ пп	№ пункта в Изменениях № 2	Статья, пункт, абзац технич. регламента	Текст Изменения № 2	Действующий текст	Предложение	Обоснование
			<p>продукции должно обеспечивать уровень их потребления в суточной порции такой продукции, соответствующий требованиям, содержащимся в Приложении № 11 к настоящему техническому регламенту «Величины суточного потребления пищевых и биологических активных веществ для взрослых в составе специализированной пищевой продукции и биологически активных добавок к пище (БАД)» и составлять не менее 10^6 колониеобразующих единиц (микробных клеток) в 1 г или 1 мл такой продукции.</p> <p>При производстве обогащенной пищевой продукции допускается использовать формы витаминов и минеральных солей согласно приложению № 12 к настоящему техническому регламенту.</p> <p>Перечень групп пищевой продукции, которые могут обогащаться витаминами и минеральными веществами, установлен в Приложении № 13 к настоящему техническому регламенту».</p>	<p>в 100 мл, или 100 г, или разовой порции такой продукции не менее 5 процентов уровня суточного потребления.</p> <p>Содержание пробиотических микроорганизмов в обогащенной пищевой продукции должно составлять не менее колониеобразующих единиц (микробных клеток) в 1 г или 1 мл такой продукции.</p>		<p>противоречит существующей мировой практике (стандарт Кодекса Алиментариус САС/GL 09-1987 «General principles for the addition of essential nutrients to foods»). В перспективе предлагаемое изменение также может привести к необходимости государственной регистрации обогащенной продукции, что существенно усложнит процедуру подтверждения соответствия и увеличит расходы изготовителя.</p> <p>Предлагаемое изменение вводит ограничение на использование для обогащения витаминов и минеральных веществ, не перечисленных в Приложении № 12.</p>
8.	5.	Статья 7, часть 14	Статью 7 дополнить частями 13 и 14, изложив их в следующей редакции: ...	Отсутствует	Исключить	При отсутствии конкретного предельно

№ пп	№ пункта в Изменениях № 2	Статья, пункт, абзац технич. регламента	Текст Изменения № 2	Действующий текст	Предложение	Обоснование
			<p>«14. В пищевом маке не допускается содержание маковой соломки»</p> <p>- второе предложение изложить в следующей редакции: “Содержание каждого декларируемого изготовителем биологически активного вещества в составе БАД к пище на основе растительного сырья, для которого Приложением №11 не установлены адекватные и верхние допустимые уровни потребления, должно быть не менее 10% для БАД, содержащих такие биологически активные вещества, не менее 15% для БАД – источников таких биологически активных веществ и не должно превышать 50% от величины их разовой терапевтической дозы, определенной для применения этих веществ в качестве монокомпонентных лекарственных веществ.</p> <p>Содержание каждого вида лекарственного растительного сырья в составе БАД к пище на основе растительного сырья, для которых приложением 11 не установлены адекватные и верхние допустимые уровни потребления, в суточной дозе БАД к пище должно составлять не менее 10% и не превышать 50% от величины их разовой терапевтической дозы, определенной для применения этого сырья в качестве монокомпонентного лекарственного средства.”</p>	<p>Часть 14 Статьи 8 ТР ТС: «Содержание в суточной дозе биологически активных добавок (БАД) биологически активных веществ, полученных (или) их экстрактов, должно быть в пределах от 10 до 50 процентов от величины их разовой терапевтической дозы, определенной при применении этих веществ в качестве лекарственных средств.»</p> <p>Единые санитарные требования, п.55: «Содержание биологически активных веществ в составе БАД к пище на основе растительного сырья, для которых приложением 5 не установлены</p>	<p>- второе предложение изложить в следующей редакции: “Содержание каждого декларируемого изготовителем биологически активного вещества в составе БАД к пище на основе растительного сырья, для которого Приложением №11 не установлены адекватные и верхние допустимые уровни потребления, должно превышать 50% от величины их разовой терапевтической дозы, определенной для применения этих веществ в качестве монокомпонентных лекарственных веществ.</p> <p>Содержание каждого вида лекарственного растительного сырья в составе БАД к пище на основе</p>	<p>допустимого уровня этого показателя использоваться пищевого мака становится уголовно преследуемым действием.</p> <p>Из предлагаемой редакции удалено указание на то, что для растительного сырья есть адекватный и верхний допустимый уровень потребления, так как сырье эти нормы отсутствуют (есть только для биологически активных веществ)</p>

№ пп	№ пункта в Изменениях № 2	Статья, пункт, абзац технич. регламента	Текст Изменения № 2	Действующий текст	Предложение	Обоснование
				адекватные и верхние допустимые уровни потребления, не должно превышать 50% от величины их разовой терапевтической дозы, определенной для применения этих веществ в качестве лекарственных средств традиционной медицины.»	суточной дозе БАД к пище должно составлять не менее 10% и не превышать 50% от величины их разовой терапевтической дозы, определенной для применения этого сырья в качестве монокомпонентного лекарственного средства.»	
9.	6.	Статья 8	6. Пункт 20 части 8 статьи 8 изложить в следующей редакции: «растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира (за исключением оливкового масла); оливковое масло с перекисным числом более 4 ммоль активного кислорода/кг жира».	8. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 20) растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира (за исключением оливкового масла); оливковое масло с перекисным числом более 2 ммоль	Согласиться, изменить размерность перекисного числа (гармонизация с ТР ТС 024/2011), дополнить и изложить в следующей редакции: Пункт 20 части 8 статьи 8 и пункт 13 части 9 статьи 8 изложить в следующей редакции: «растительные масла с перекисным числом более 2 мэкв/кг жира (за исключением оливкового масла) и анизидиновым числом более 3,0 ед/г; оливковое масло с	Расширяется рынок использования оливкового масла в детском питании, но вероятно поставщикам оливкового масла необходимо будет прибегнуть к рафинации, так как Extra Virgin имеет ПЧ выше 4,0 ммоль активного кислорода/кг жира». Гармонизация с требованиями раздела 18.7 Главы II ЕСТ

№ пп	№ пункта в Изменениях № 2	Статья, пункт, абзац технич. регламента	Текст Изменения № 2	Действующий текст	Предложение	Обоснование
				активного кислорода/кг жира	перекисным числом более 4 мэкв/кг жира».	
10.	7.	Часть 13 статьи 8	13. К использованию при производстве (изготовлении) биологически активных добавок к пище (БАД) не допускаются растения и продукты их переработки, объекты животного происхождения, микроорганизмы, грибы и биологически активные вещества, перечень которых установлен в Приложении № 7 к настоящему техническому регламенту, а также растения и продукты их переработки, не имеющие традиций пищевого применения.	13. К использованию при производстве (изготовлении) биологически активных добавок к пище (БАД) не допускаются растения и продукты их переработки, объекты животного происхождения, микроорганизмы, грибы и биологически активные вещества, представляющие опасность для жизни и здоровья человека и установленные в Приложении 7 к настоящему техническому регламенту.	Исключить, оставив прежнюю редакцию	Новое понятие «растения и продукты их переработки, не имеющие традиций пищевого применения» без уточнения, что имеется в виду, неоднозначно трактуется и может применяться субъективно.
11.	7.	Часть 13 Статьи 8, второй абзац, четвертый абзац	Биологически активные добавки к пище, не должны оказывать вредного воздействия на здоровье человека и не должны содержать наркотические, психотропные, ядовитые, допинговые вещества, ткани и органы человека, гормонально активные ткани животных.	13. К использованию при производстве (изготовлении) биологически активных добавок к пище (БАД) не допускаются растения и продукты их переработки, объекты животного происхождения,	Исключить предлагаемого изменения «ткани и органы человека, гормонально активные ткани животных.»	Запрет на использование в составе БАД «ткани и органы человека, гормонально активные ткани животных.» есть в приложении 7 к техрегламента.

№ пп	№ пункта в Изменениях № 2	Статья, пункт, абзац технич. регламента	Текст Изменения № 2	Действующий текст	Предложение	Обоснование
			лет допускается использование растительного сырья, согласно Приложению 8 к настоящему техническому регламенту.	микроорганизмы, трибы и биологически активные вещества, представляющие опасность для жизни и здоровья человека и установленные в Приложении 7 к настоящему техническому регламенту.»	Согласиться, отредактировав Часть 10 Статьи 8: «При производстве (изготовлении) детских травяных напитков (травяных чаев) для детей раннего возраста допускается использование только растительного сырья, указанного в Приложении 8 к настоящему техническому регламенту.»	При изменении редакции части 13 Статьи 8 упущены детские травяные напитки (чай).
12.	8.	Часть 14 статьи 8	Содержание биологически активных веществ в суточной дозе биологически активных добавок к пище (БАД), указанной в	-	Исключить или изложить к редакции ЕСТ с учетом	Дополнение к действующей редакции может быть

№ пп	№ пункта в Изменениях № 2	Статья, пункт, абзац технич. регламента	Текст Изменения № 2	Действующий текст	Предложение	Обоснование
			<p>рекомендациях по применению, должно составлять не менее 15% адекватного уровня потребления и не превышать верхний допустимый уровень их потребления согласно Приложению № 11 к настоящему техническому регламенту. Суточная доза витаминов и минеральных веществ в составе БАД к пище для детей от 1,5 до 3 лет не должна превышать 50% от суточной физиологической потребности в указанных веществах, для детей старше 3 лет (в % от суточной физиологической потребности в указанных веществах): для витамина А, Д, минеральных веществ (селен, медь, цинк, йод, железо) - 100%, для водорастворимых витаминов и других жирорастворимых витаминов и других минеральных веществ - 200%.</p>		<p>показателем средней суточной потребности, приведенной в Приложении 2 к ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Из ЕСТ: «Содержание биологически активных веществ в суточной дозе биологически активных добавок к пище, указанной в рекомендациях по применению, должно составлять не менее 15% адекватного уровня потребления и не превышать верхний допустимый уровень их потребления согласно приложению 5 к настоящему разделу Единых санитарных требований.»</p>	<p>рассмотрено только с обновленным внесением в текст Изменений таблицы суточных физиологических потребностей в пищевых веществах как для взрослых, так и для детей. В настоящее время такая регламентация отсутствует. Разные показатели средней суточной потребности и адекватного уровня применения для витаминов и минералов (например для витамина С – 60 и 90 мг, соответственно) приводят к тому, что при определении является ли БАД источником какого-либо вещества мы ориентируемся на адекватный уровень потребления, а маркируем в соответствии с другим нормативом.</p> <p>Предлагаемая редакция не дает</p>

№ пп	№ пункта в Изменениях № 2	Статья, пункт, абзац технич. регламента	Текст Изменения № 2	Действующий текст	Предложение	Обоснование
						понимания на какую суточную физиологическую потребность необходимо ориентироваться. ТР ТС 022/2011 в этой части тоже не определен для понимания.
13.	9.	Статья 8	9. Статью 8 дополнить частями 15, 16, 17, 18 и 19 следующего содержания: «19. Не допускается присутствие микотоксинов в пищевой продукции для детского и диетического лечебного и диетического профилактического питания»».	В текущей редакции отсутствует	Дополнить требование конкретным перечнем микотоксинов и пределов их обнаружения, взяв из п.11 действующего Приложения 3 в ТР ТС 021/2011 (для беременных женщин). Внести пояснение: относится ли данное требование к продукции, являющейся сырьевым компонентом (растительные масла), при производстве пищевой продукции для детского и диетического питания.	Требование «не допускается» имеет в практике предел обнаружения, зависящий от метода определения дополнить требование конкретным перечнем микотоксинов с пределом обнаружения, которые в настоящее время уже регламентируются для беременных женщин. Может привести к повышению требований клиентов по микотоксинам и как следствие изменение стратегии закупки зерна
14.	9.	Статья 8	18. Пищевая продукция для детского питания для детей раннего возраста и для детей дошкольного и школьного возраста по показателям пищевой ценности должна	-	Изложить в редакции: 18. Отдельные виды пищевой продукции для детского питания	Текст Изменения должен быть приведен в соответствие с наименованием

№ пп	№ пункта в Изменениях № 2	Статья, пункт, абзац технич. регламента	Текст Изменения № 2	Действующий текст	Предложение	Обоснование
			соответствовать требованиям, установленным в Приложении № 17 к настоящему техническому регламенту, а также в соответствующих технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.		для детей раннего возраста и для детей дошкольного и школьного возраста по физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, установленным в Приложении № 17 к настоящему техническому регламенту, а также в соответствующих технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.	Приложение 17 (Требования к физико-химическим показателям отдельных видов специализированной пищевой продукции для детского питания), кроме того, требования таблицы распространяются только на отдельные виды продукции для детского питания, а не регламентируют всю подобную продукцию
15.	10.	Статья 9	В статье 9 третий абзац дополнить положением в следующей редакции: «Содержание минеральных веществ, витаминов и витаминоподобных веществ в одной единице упаковки не должно превышать верхний допустимый уровень потребления таких веществ, установленный Приложением № 11 к настоящему техническому регламенту».	При производстве (изготовлении) тонизирующих напитков допускается использование минеральных веществ, легко усвояемых углеводов, витаминов и витаминоподобных веществ, субстратов и стимуляторов энергетического обмена.	Оставить предыдущую редакцию. Исключить или дополнить данными из ГОСТ Р 52844-2007 (Напитки безалкогольные тонизирующие) Приложение А Рекомендуемые уровни содержания некоторых компонентов в безалкогольных тонизирующих напитках,	П.9 относится к тонизирующим напиткам, Приложение 11 относится к специализированным напиткам. Согласно определению, приведенному в ТР ТС 021/2011, тонизирующие напитки не входят в группу специализированных

№ пп	№ пункта в Изменениях № 2	Статья, пункт, абзац технич. регламента	Текст Изменения № 2	Действующий текст	Предложение	Обоснование
					обеспечивающие оптимальный тонизирующий эффект.	
16.	12	Приложение 1, показатели патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Пищевая продукция для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста, все виды кулинарных изделий, в том числе охлажденные промышленного изготовления, упакованные в полимерные плёнки, блюда общественного питания	Пищевая продукция для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста (кроме молока ультрапастеризованного без асептического розлива в потребительской таре; Сливки ультрапастеризованных без асептического розлива в потребительской таре, консервированной продукции)	Пищевая продукция для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста (кроме продуктов стерилизованных, ультрапастеризованных с асептическим розливом), включая все виды кулинарных изделий, в том числе охлажденные промышленного изготовления,	Сальмонеллы не определяются в стерилизованных продуктах, они отвечают требованиям промышленной стерильности). Сальмонеллы и листерии относятся к неспорообразующим формам, поэтому риск контаминации данными видами микроорганизмов в продуктах, отвечающих требованиям простерильности отсутствует. Гармонизация с требованиями раздела 18.7.1-18.7.3 Главы II ЕСТ
17.	13	Приложение 1, показатель <i>Listeria monocytogenes</i>	В графе «Группа продуктов» в строке «Пищевая продукция для детского питания для детей дошкольного и школьного	Пищевая продукция для детского питания для детей	Оставить предыдущую редакцию в части	Показатель <i>Listeria monocytogenes</i> не определяется в

№ пп	№ пункта в Изменениях № 2	Статья, пункт, абзац технич. регламента	Текст Изменения № 2	Действующий текст	Предложение	Обоснование
			возраста:....» исключить слова «(кроме стерилизованных, ультрапастеризованных с асептическим фасованием)» и дополнить словами «, все виды кулинарных изделий, в том числе охлаждённые промышленного изготовления, упакованные в полимерные плёнки, блюда общественного питания»	дошкольного и школьного возраста: мясные полуфабрикаты и полуфабрикаты из рыбы и рыбных объектов промысла, паштеты и мясные кулинарные изделия, колбасные изделия (сосиски и сардельки), молоко и молочная продукция (кроме стерилизованных, ультрапастеризованных с асептическим фасованием)	молочных продуктов. Слова «все виды кулинарных изделий» заменить на «, включая все виды кулинарных изделий»	продуктах стерилизованных и ультрапастеризованных с асептическим розливом
18.	14.	Приложение 1, Микробиологически е нормативы безопасности, таблица 1, п.1.8, показатель «B.cereus не допускается в массе продукта, (г)» и «Допустимые уровни»	-	B.cereus не допускается в массе продукта, (г)	Уточнить: B.cereus не допускается в массе продукта, (г) 0,1 Напитки соевые, коктейли, охлажденные и замороженные десерты; Напитки соевые сквашенные; Продукты белковые соевые (тофу), окара B.cereus, КОЕ/г, не более 10 Сухие продукты для профилактического питания - смеси	Для устранения технической ошибки и гармонизации требований с ТР ТС 027/2012 (Приложение 1, табл.2, п.2.2) и Решением КТС 299 (Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому контролю (надзору), глава II, раздел 1, Перечень товаров, для которых настоящим разделом установлены

№ пп	№ пункта в Изменениях № 2	Статья, пункт, абзац технич. регламента	Текст Изменения № 2	Действующий текст	Предложение	Обоснование
					крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии) 100 Вкусовые приправы порошкообразные с овощными добавками, специями и пряностями (тепловой сушки); Первые и вторые обеденные блюда экструзионной технологии, не требующие варки; Концентраты каш быстрого приготовления	единые санитарные требования, пункт 9 (другие продукты), подпункты 9.15.2, 9.15.4, 9.15.8, 9.15.10) необходимо разделить показатель на две части и применить каждую часть с разными единицами измерения («не допускается в массе продукта (г)» и «КОЕ/г, не более»)
19.	14.	Приложение 1	14. В Приложении № 1 «Микробиологические безопасности (патогенные)» к техническому регламенту показатель «Enterobacter sakazakii» заменить на «Stenobacter spp. (Enterobacter sakazakii)» и изложить соответствующую строку в следующей редакции: Адаптированные молочные смеси, каши сухие молочные моментального приготовления для детей до 6 месяцев, продукты для лечебного питания для детей до 6 месяцев, в том числе: низколактозные и безлактозные продукты; продукты на основе изолята соевого белка; сухие молочные высокобелковые продукты; продукты на основе полных гидролизатов белка; продукты без фенилаланина или с низким его	Пищевая продукция для питания детей раннего возраста: адаптированные молочные смеси, каши сухие молочные моментального приготовления для детей до 6 месяцев; Специализированная пищевая продукция для диетического лечебного питания для детей до 6 месяцев, для питания недоношенных и (или) маловесных детей сухие (в сухом	Исключить	Новая редакция не отличается от старой по сути изложенных требований, но, за счет некорректной детализации и погрешностей в расстановке знаков препинания, позволяет исключить из сферы контроля ряд продуктов, для которых он критически необходим (антирефлюксные смеси, элементные смеси для орфанных обменных

№ пп	№ пункта в Изменениях № 2	Статья, пункт, абзац технич. регламента	Текст Изменения № 2	Действующий текст	Предложение	Обоснование
			содержанием; продукты для недоношенных детей сухие; молочные смеси восстановленные пастеризованные, произведенные на детских молочных кухнях для детей с рождения	продукте); молочные смеси восстановленные пастеризованные; произведенные на детских молочных кухнях для детей с рождения*		заболеваний, элементные гипопластические смеси и т.д.), а также создает неоднозначность по отношению к адаптированным последующим смесям, для которых такой контроль не требуется. Действующая редакция гораздо точнее отражает сферу применения контроля.
20.	23.	Приложение 2, п.1.8	<p>В пункте 1.8 таблицы 1 Приложения № 2 «Микробиологические нормативы безопасности к техническому регламенту по показателю «Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более:</p> <p>- строку «1х10³» в графе «Примечания» после слов «Изоляты, концентраты растительных белков, мука соевая (для детских продуктов);» дополнить словами «Агар, кантованная камедь, камедь кассии;»;</p> <p>- строку «1х10⁴» в графе «Примечание» после слов «Желатин пищевой для продуктов детского и диетического питания» дополнить словами «Гелановая камедь;»;</p> <p>- дополнить строкой с допустимым уровнем «1х10⁵», изложив графу «Примечания» следующей редакцией: «Желатин пищевой для продуктов массового потребления; Крахмал сухой (картофельный, кукурузный, гороховый); Глюкозо-фруктовый сироп;...</p>		<p>Исключить <i>нормирование показателей безопасности для пищевых добавок:</i> агара (E406), альгинатов (E400-E404), гуммиарабика (E414), камедей: рожкового дерева (E410), гуаровой (E412), кассии (E427), ксантановой (E415), гхатти (E419), гелановой (E418), конжаковой (E425), трагакант (E413); каррагинанов (E407), пектина (E440), сахароспиртов – ксилита (E967),</p>	<p>Во избежание разночтений и дублирования - требования безопасности пищевых добавок должны быть изложены в ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» или же, по крайней мере не отличаться как по ТР ТС 021/2011 так и по ТР ТС 029/2012.</p>

№ пп	№ пункта в Изменениях № 2	Статья, пункт, абзац технич. регламента	Текст Изменения № 2	Действующий текст	Предложение	Обоснование
			- дополнить строкой, изложив ее в следующей редакции: 5x10 ³ Альгинаты		сорбита (E420), маннита (E421).	
21.	28	П.2 Приложения №3	Дополнить по показателю перекисное число в следующей редакции: 4 ммоль активного кислорода/кг жира для питьевого молока и сливок стерилизованных	отсутствует	Дополнить: «(для продуктов с содержанием жира более 5г/100г)»	В соответствии с ЕСТ данный показатель определяется для продуктов с массовой долей жира более 5г/100г
22.	31	Пункт 7 Приложения 3	В пункт 7 Приложения № 3 «Гигиенические требования безопасности к пищевой продукции» к техническому регламенту внести следующие изменения: - по показателю «свинцу» дополнить строкой следующего содержания: 0,2 Масло арахисовое	отсутствует	Отклонить. Данный норматив был исключен на стадии разработки и согласования ТР ТС 021/211	Гармонизация с требованиями ЕС (Регламент Комиссии ЕС №1831/2006 от 19 декабря 2006 г., устанавливающий максимальные уровни загрязняющих веществ в пищевых продуктах) и Кодекса Алиментариус (CODEX STAN 193-1995 Общий стандарт кодекса загрязняющих веществ и токсинов в пищевых продуктах)
23.	32.	Пункт 7 Приложения № 3	В пункт 7 Приложения № 3 «Гигиенические требования безопасности к пищевой продукции» к техническому регламенту внести следующие изменения: - по показателю «никель» графу «Примечания» дополнить словами «, маргарин»	Масла (жиры) гидрогенизированные рафинированные дезодорированные и продукты, содержащие гидрогенизированные масла и жиры	Исключить	Никель используется в качестве катализатора гидрогенизации растительных масел и выводится из гидрогенизированных масел, но может оставаться в незначительных количествах. Поэтому никель нормируется

№ пп	№ пункта в Изменениях № 2	Статья, пункт, абзац технич. регламента	Текст Изменения № 2	Действующий текст	Предложение	Обоснование
						только в гидролизованных маслах или продуктах их содержащих. Маргарины могут быть изготовлены без применения гидролизованных жиров
24.	34.	Пункт 9 Приложения № 3	В пункте 9 Приложения № 3 «Технические требования безопасности к пищевой продукции» внести следующие изменения: - по показателю «свинец» в строке с допустимым уровнем «2,0» в графе «Примечания» удалить слово «Каррагинаны»; -по показателю «Свинец» в строку с допустимым уровнем «5,0» в графе «Примечания» дополнить словом «, каррагинаны»....		Исключить нормирование показателей безопасности для пищевых добавок: агара (E406), альгинатов (E400-E404), гуммиарабика (E414), камедей: рожкового дерева (E410), гуаровой (E412), кассии (E427), ксантановой (E415), гхатти (E419), гелановой (E418), конжаковой (E425), трагакант (E413); каррагинанов (E407), пектина (E440), сахароспиртов – ксилита (E967), сорбита (E420), маннита (E421).	1. Во избежание разночтений и дублирования требований безопасности пищевых добавок должны быть изложены в ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» или же, по крайней мере не отличаться как по ТР ТС 021/2011 так и по ТР ТС 029/2012. 2. Камедь гхатти E419 исключена из списка разрешенных в РФ пищевых добавок в 2010 г.

№ пп	№ пункта в Изменениях № 2	Статья, пункт, абзац технич. регламента	Текст Изменения № 2	Действующий текст	Предложение	Обоснование
						<p>(СанПиН 2.3.2.2795-10) и не включена в ТР ТС 029/2012. В Приложении 3 п.9 ТР ТС 021/2011 она фигурирует</p> <p>3. Для пектина (Е440) нормируются (мг/кг):</p> <p>– по ТР ТС 021/2011 свинец (10,0), мышьяк (3,0), медь (50), цинк (25), а также некоторые показатели микробиологической чистоты.</p> <p>- по ТР ТС 029/2012 (соответствует европейскому регламенту 232/2012): свинец (5,0), мышьяк (3,0), кадмий (1,0), ртуть (1,0), при этом показатели микробиологической чистоты не предусмотрены. Микробиологические показатели не предусмотрены также в спецификации</p>

№ пп	№ пункта в Изменениях № 2	Статья, пункт, абзац технич. регламента	Текст Изменения № 2	Действующий текст	Предложение	Обоснование
						ЖСФА (Codex Alimentarius)
25.	38	Приложение 3 Пункт «Продукты детского питания» подраздела «Приложение для всех разделов»	отсутствует	Показатель левомипетин : не допускается <0,01 для молочных продуктов	Показатель левомипетин (хлорамфеникол) не допускается менее 0,0003 в ТР ТС 033 без даты вступления в силу	Гармонизировать с ТР ТС 033
26.	38	Приложения 3	В пункт 7 Приложения № 3 «Гигиенические требования безопасности к пищевой продукции» к техническому регламенту внести следующие изменения:	Отсутствует	Дополнить в следующей редакции: - по показателю «ГХЦП (α, β, γ - изомеры)» 0,01 Масла растительные (все виды) фракции нерафинированные рафинированные производства пищевой промышленности для детского питания	Гармонизация с требованиями раздела 18.7 Главы II ЕСТ
27.	38	Приложения 3	В пункт 7 Приложения № 3 «Гигиенические требования безопасности к пищевой продукции» к техническому регламенту внести следующие изменения:	Отсутствует	Дополнить в следующей редакции: - по показателю «ДЦТ и его метаболиты» 0,1 Масла растительные (все виды) фракции нерафинированные рафинированные производства пищевой промышленности для детского питания	Гармонизация с требованиями раздела 18.7 Главы II ЕСТ

№ пп	№ пункта в Изменениях № 2	Статья, пункт, абзац технич. регламента	Текст Изменения № 2	Действующий текст	Предложение	Обоснование
28.	38	Приложения 3	В пункт 7 Приложения № 3 «Гигиенические требования безопасности к пищевой продукции» к техническому регламенту внести следующие изменения:	Отсутствует	Дополнить в следующей редакции: - по показателю «Диоксинны»)» Не доп (все виды) скае фракции нерафинирован рафинированн производства пищевой прод для детского пи	Гармонизация с требованиями раздела 18.7 Главы II ЕСТ
29.	39.	Приложение № 9.	39. Приложение № 9 к техническому регламенту изложить в следующей редакции: Селен ¹ Селенит натрия и селенат натрия (при производстве сухих и жидких адаптированных и частично адаптированных молочных смесей и продуктов диетического (лечебного и профилактического) питания, предназначенных для вскармливания детей первого года жизни и обогащения сухих и жидких молочных, молокосодержащих и молочных составных напитков для питания детей раннего возраста)	Селен Селенит натрия селенат натрия	Уточнить формулировку предложения или оставить прежнюю	Предлагаемая формулировка содержит ссылку на отсутствующее примечание
30.	40.	-	40. Технический регламент дополнить Приложением № 11, изложив его в следующей редакции: Приложение № 11 Величины суточного потребления пищевых и биологически активных веществ для взрослых в составе специализированной пищевой продукции (СПП) и биологически	Отсутствует	Заголовок Приложения изложить в редакции: «Рекомендуемые величины суточного потребления пищевых и биологически активных веществ для	Предлагаемое название приложения не соответствует названию, приведенному в первоначальном источнике информации

№ п/п	№ пункта в Изменениях №	Статья, пункт, абзац технич. регламента	Текст Изменения № 2	Действующий текст	Предложение	Обоснование
	2		активных добавок к пище (БАД) (энергетическая ценность 10000 кДж или 2300 ккал)		взрослых в составе биологически активных добавок к пище (БАД) (энергетическая ценность 10000 кДж или 2300 ккал)»	Методические рекомендации МР 2.3.1.1915-04 «Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ», Москва, 2004г. Величины суточного потребления пищевых и БА веществ для взрослых в составе специализированной продукции могут существенно отличаться в зависимости от категории населения: беременные женщины, пожилые люди, спортсмены, больные люди со специальными потребностями, люди, работающие на определенных работах (шахтеры, водители и т.п), поэтому устанавливать для всех таких людей единые величины суточной потребности не обосновано, так как это может привести к невозможности

№ пп	№ пункта в Изменениях № 2	Статья, пункт, абзац технич. регламента	Текст Изменения № 2	Действующий текст	Предложение	Обоснование
						создания специализированной продукции для разных категорий людей, нуждающихся именно в конкретном наборе пищевых веществ.
31.	40	Приложением № 11	40. Технический регламент дополнить Приложением № 11, изложив его в следующей редакции: В графе «Пищевые и биологически активные компоненты пищи» «Мононенасыщенные жирные кислоты (миристиолеиновая, пальмитиновая, олеиновая, эруковая)»	Отсутствует	Изложить в следующей редакции: «Мононенасыщенные жирные кислоты (миристиолеиновая, пальмитиолеиновая, олеиновая, эруковая)»	Устранение технической ошибки
32.	41.	-	41. Дополнить технический регламент Приложением № 12, изложив его в следующей редакции: Приложение № 12 к техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) Формы витаминов и минеральных солей для использования при производстве обогащенной пищевой продукции за исключением пищевой продукции для детей раннего возраста и БАД к пище	Отсутствует	Исключить	Предлагаемое изменение накладывает необоснованные ограничения на изготовителя и противоречит существующей мировой практике (стандарт Кодекса Алиментариус САС/GL 09-1987 «General principles for the addition of essential nutrients to foods»).
33.	42	Отсутствует	42. Дополнить технический регламент Приложением № 13, изложив его в следующей редакции: Приложение № 13	Отсутствует	Исключить	Предложенное дополнение искусственным образом резко

№ пп	№ пункта в Изменениях № 2	Статья, пункт, абзац технич. регламента	Текст Изменения № 2	Действующий текст	Предложение	Обоснование
			к техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) Перечень групп пищевой продукции, которые могут обогащаться витаминами и минеральными веществами...			ограничивает перечень продукции, которая может быть обогащена, и одновременно ограничивает возможные варианты обогащения продуктов. Такое предложение, в случае его принятия, ограничит инициативу по разработке инновационных пищевых продуктов. Принятие предложения полностью запретит обогащение продуктов детского питания, что неприемлемо. Приложение противоречит существующей мировой практике (стандарт Кодекса Алиментариус CAC/GL 09-1987 «General principles for the addition of essential nutrients to foods»).
34.	43	Приложение № 14 к техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой	43. Технический регламент дополнить Приложением № 14, изложив его в следующей редакции: Приложение: Требования безопасности облученной пищевой продукции	отсутствует	Согласиться, необходимо отмечается маркировке облучения и каким образом	Отсутствует порядок применения, контроль процесса облучения, степень облучения.

№ пп	№ пункта в Изменениях № 2	Статья, пункт, абзац технич. регламента	Текст Изменения № 2	Действующий текст	Предложение	Обоснование
		продукции» (ТР ТС 021/2011)				
35.	46.	-	Приложение № 17 «Требования к физико-химическим показателям отдельных видов специализированной пищевой продукции для детского питания», часть I, п.2 (каши сухие безмолочные быстрорастворимые (моментального приготовления), в графе «Допустимые уровни» в строке «Углеводы, в ч. добавленная сахара» 70 -85		Изменить диапазон углеводов на 70-90	Для безмолочных каш, приготовленных их высокоуглеводных круп (например, риса) естественное содержание углеводов может превышать верхнюю границу 85 г/100 г продукта и может достигать значений 88-90 г/100 г.
36.	46.		Приложение № 17, часть I, пп.2, 3, часть II, п.1 графа «Примечание», во всех строках с указанием «для витаминизированных продуктов»		Заменить слова «для витаминизированных продуктов» на «для обогащенной продукции»	При наличии термина «обогащенная продукция» следует пользоваться этим термином.
37.	46.	Отсутствует	46. Дополнить технический регламент Приложением № 17, изложив его в следующей редакции:....	Отсутствует	Поддержать. Внести правку. В таблице 2 в строке «сахароза*» в колонке «единицы измерения» указать г, в колонке «допустимые уровни» указать «не более 30»	Опечатка при переносе из ЕСТ. Если ее не исправить – в кашах не будет ограничен допустимый уровень содержания сахарозы.
38.	-	пункт 1.5 Приложения №2	Из пункта 1.5 Приложения №2 в столбце «Примечания» исключить слово «Чай»	«Примечания» ... Чай	Исключить нормирование плесени	Гармонизация со стандартами Кодекс

№ пп	№ пункта в Изменениях № 2	Статья, пункт, абзац технич. регламента	Текст Изменения № 2	Действующий текст	Предложение	Обоснование
					в чаях.	Алиментарн.с. Нормирование микробиологических параметров для чая в данных стандартах отсутствует.
39.	-	Пункт 1.8 Приложения №2	В п. 1.8 в столбце «Примечания» указать «Смеси сухие многокомпонентные для приготовления первых и вторых обеденных блюд, соусов. Вкусовые приправы сухие с овощами, специями и пряностями»	Супы сухие многокомпонентные, требующие варки; Супы сухие грибные, требующие варки, Соусы кулинарные порошкообразные (тепловой сушки); Вкусовые приправы порошкообразные с овощными добавками, специями и пряностями (тепловой сушки)	Изменить наименования категорий для упрощения идентификации продукции, находящейся на современном рынке.	Действующая редакция не описывает всех вариантов продуктов данного вида, которые присутствуют сегодня на рынке, из-за чего идентификация их значительно затруднена.
40.	-	Пункт 1.8 Приложения №2	Для продукции «Смеси сухие многокомпонентные для приготовления первых и вторых обеденных блюд, соусов. Вкусовые приправы сухие с овощами, специями и пряностями» установить следующие микробиологические показатели: КМАФАнМ, не более, КОЕ/г $5 \cdot 10^5$ БГКП (колиформы) не допускается в 0.01 г Плесени, не более, КОЕ/г $1 \cdot 10^3$ Сульфитредуцирующие клостридии не допускается в 0.01 г Salmonella, не допускается в 25 г	-	Установить адекватные микробиологические показатели	Сырье, из которого изготавливается данная продукция, имеет на порядок менее жесткие м/б показатели. Кроме того, 1. Тепловая обработка для такой продукции мало эффективна и значительно снижает ее органолептические показатели, 2. Требования по микробиологии

№ пп	№ пункта в Изменениях № 2	Статья, пункт, абзац технич. регламента	Текст Изменения № 2	Действующий текст	Предложение	Обоснование
						данному виду продукции в стандартах Кодекса Алиментариус отсутствуют. Предлагаемые нормативы согласованы с ВНИИ консервной и овощесушильной промышленности.
41.	-	Пункт 1.8 Приложения №2	Столбец «Примечания» дополнить группами продуктов «Продукты желеобразные и пастообразные для приготовления первых, вторых блюд и соусов, бульоны жидкие концентрированные» Со следующими микробиологическими показателями: КМАФАнМ, не более, КОЕ/г $1 \cdot 10^5$ БГКП (колиформы) не допускается в 0,01 г Плесени, не более, КОЕ/г $1 \cdot 10^3$ В.сереус не допускаются в г. продукт в 0,001 г S. aureus не допускаются в 0,01 г продукта Salmonella, не допускается в 25 г	-	Внести новые виды продукции, недавно появившиеся на рынке в ТР ТС.	Необходимо обновление в ТР ТС видов продукции, присутствующей на современном рынке. Предлагаемые микробиологические нормативы согласованы с ВНИИ консервной и овощесушильной промышленности.
42.	-	Пункт 1.5 Приложения №2	Дополнить категорией продукции «Десерты замороженные с добавлением молока и/или молочных продуктов» со следующими показателями безопасности: КМАФАнМ, не более, КОЕ/г $1 \cdot 10^5$ БГКП (колиформы) не допускается в 0,01 г S. aureus не допускаются в 1,0 г продукта	-	Внести в ТР ТС показатели безопасности для группы продуктов «Десерты замороженные с добавлением молока и/или молочных продуктов», представляющей	В 2014 году утвержден ГОСТ 32256-2013 «Мороженое шербет и десерты замороженные с добавлением молока и молочных продуктов», который устанавливает

№ п/п	№ пункта в Изменениях № 2	Статья, пункт, абзац технич. регламента	Текст Изменения № 2	Действующий текст	Предложение	Обоснование
			<p>Listeria monocytogenes не допускается в 25 г</p> <p>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускается в 25 г</p> <p>Дрожжи, не более 1*10² КОЕ/см3 (г),</p> <p>Плесени не более 1*10² КОЕ/см3 (г)</p>		<p>растущий сегмент потребительского рынка.</p>	<p>термины и определения, а так же показатели качества для данной группы продуктов. На стадии опубликования Ростандартом в одностороннем порядке (без согласования присоединившимися странами) из стандарта исключено Приложение, содержащее показатели безопасности, причине не допустимости установления документами стандартизации обязательных применению требований безопасности продукции. Необходимо восполнить пробел через внесение их в ТР ТС.</p>
43.	-	Пункт Приложения №3	6 Дополнить категорией продукции «Десерты замороженные с добавлением молока и/или молочных продуктов» со следующими показателями безопасности:		Внести в ТР ТС показатели безопасности для группы продуктов «Десерты	См. обоснование предыдущего пункта

№ пп	№ пункта в Изменениях № 2	Статья, пункт, абзац технич. регламента	Текст Изменения № 2	Действующий текст	Предложение	Обоснование
			<p><u>Содержание токсичных элементов (мг/кг, не более)</u></p> <p>Свинец 0,1</p> <p>Мышьяк 0,05</p> <p>Кадмий 0,03</p> <p>Ртуть 0,005</p> <p><u>Микотоксины (мг/кг, не более):</u></p> <p>Афлатоксин М1 0,0005</p> <p>Афлатоксин В1 0,0005</p> <p><u>Антибиотики:</u></p> <p>Левомецитин не допускается (<0,01 мг/кг);</p> <p>Тетрациклиновая группа не допускается (<0,01 мг/кг);</p> <p>Стрептомицин не допускается (<0,5 мг/кг)</p> <p>Пенициллин не допускается (<0,004 мг/кг)</p> <p>Пестициды, мг/кг не более:</p> <p>Гексахлорцикло-гексан (α, β, γ-изомеры) 1,25</p> <p>ДДТ и его метаболиты 1,0</p> <p>Диоксины не допускаются</p> <p>Меламин не допускается (<0,01 мг/кг)</p>		замороженные с добавлением молока и/или молочных продуктов», представляющей растущий сегмент потребительского рынка.	
44.	-	Приложение 4	<p>Строку 5 дополнить категорией продукции «Десерты замороженные с добавлением молока и/или молочных продуктов</p>	Молоко и продукты переработки молока (кроме сгущенных, концентрированных, сухих, сыров, и сырных продуктов, масла и масляной пасты из коровьего молока, сливочно-	Внести в ТР ТС показатели безопасности для группы продуктов «Десерты замороженные с добавлением молока и/или молочных продуктов», представляющей	См. обоснование предыдущего пункта

№ пп	№ пункта в Изменениях № 2	Статья, пункт, абзац технич. регламента	Текст Изменения № 2	Действующий текст	Предложение	Обоснование
				растительного спреда и сливочно- растительной топленой смеси, концентратов молочных белков, лактолозы, сахара молочного, казеина, казеинатов, гидролизатов молочных белков)	растущий сегмент потребительского рынка.	

НП СМРР