



**МИНИСТЕРСТВО
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(Минздрав России)
ЗАМЕСТИТЕЛЬ МИНИСТРА**

Рахмановский пер., 3, Москва, ГСП-4, 127994
тел.: (495) 628-44-53, факс: (495) 628-50-58

06 МАЙ 2014 № 24-3/10/2-3200

На № _____ от _____

Евразийская экономическая
комиссия

Члену Коллегии (Министру) по
вопросам технического
регулирования

В.Н. Корешкову

Смоленский б-р, д. 3/5, стр. 1,
Москва, 119121

Уважаемый Валерий Николаевич!

Просим включить предложения Министерства здравоохранения
Российской Федерации в проект изменений № 2 к техническому регламенту
Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Приложение: на 4 л., в 1 экз.

С.А. Краевой

Орлов А.Ю. (495) 627 24 00 *2431



105261 543102

Евразийская экономическая
комиссия
№ 4921 от 12.05.2014
1+4

Предложения к изменениям №2 к ТР ТС 021/2011

Статья, пункт	Текущая Редакция в ТР ТС 021/2011	Предложение	Комментарии
Статья 8, пункт 5	<p>Пищевая продукция для детского питания не должна содержать: этилового спирта более 0,2 процента; кофе натурального; ядер абрикосовой косточки; уксуса; подсластителей, за исключением специализированной пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания.</p>	<p>Пищевая продукция для детского питания не должна содержать: этилового спирта более 0,2 процента; кофе натурального; ядер абрикосовой косточки; уксуса; подсластителей, за исключением подсластителей, полученных из натуральных источников (например, стевии, гликозиды), в пищевой продукции для детского питания, предназначенной для детей дошкольного и школьного возраста.</p> <p>Допускается использовать подсластители в специализированной пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания.</p>	<p>В существующей редакции ТР ТС 021/2011 установлен прямой запрет на использование подсластителей в пищевой продукции для детского питания за исключением специализированной пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания.</p> <p>В тоже время, данный запрет отсутствует в Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требованиях, утвержденных решением Комиссии 28 мая 2010 года № 299.</p> <p>В российском СанПин 2.3.21940 - 05 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания» ограничение к использованию подсластителей в пищевой продукции для детского питания содержится только в части использования искусственных подслащающих веществ (сахарозаменителей) в готовых продуктах детского питания (4 абзац, п.5.2. Глава 5), причем данный запрет касается только пищевой продукции для детей раннего возраста (т.е. от 0 до 3 лет).</p> <p>Следует также принять к сведению, что в ЕС не существует ограничений в отношении применения подсластителей в пищевой продукции для детей старше 3 лет. (COMMISSION REGULATION (EU) No 1131/2011 of 11 November 2011 amending Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the</p>

			<p>Council with regard to steviol glycosides).</p> <p>Учитывая вышеизложенное, полагаем, что в существующей редакции ТР ТС 021/2011 допущена техническая ошибка в отношении запрета на применение подсластителей, полученных из натуральных источников, в пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста.</p>
<p>Статья 24, пункт 1, подпункт 3</p>	<p>К специализированной пищевой продукции относятся: ...</p> <p>3) минеральная природная, лечебно-столовая, лечебная минеральная вода с минерализацией свыше 1 мг/дм³ или при меньшей минерализации, содержащая биологически активные вещества в количестве не ниже бальнеологических норм;</p>	<p>К специализированной пищевой продукции относятся: ...</p> <p>3) минеральная природная, лечебно-столовая, лечебная минеральная вода с минерализацией свыше 1 г/дм³ или при меньшей минерализации, содержащая биологически активные вещества в количестве не ниже бальнеологических норм;</p>	<p>Необходимо исправить техническую ошибку, связанную с нормированием уровня минерализации для отнесения минеральной природной лечебно-столовой и лечебной вод к специализированной пищевой продукции (уровень минерализации в 1 г/дм³ установлен в ГОСТ Р 54316-2011 и в Единых санитарно-эпидемиологические и гигиенических требованиях, утвержденных решением Комиссии 28 мая 2010 года № 299).</p>
<p>Статья 7, п. 12</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>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>Необходимо исправить техническую ошибку, связанную с количеством пробиотических микроорганизмов для обогащенной продукции.</p> <p>Требование к содержанию пробиотических микроорганизмов в обогащенной пищевой не менее 10⁶ колониеобразующих единиц (микробных клеток) в 1 г или 1 мл такой продукции установлено в ТР ТС "О безопасности молока и молочной продукции" и в ФЗ - N 88 - "Технический регламент на молоко и молочную продукцию".</p>

Статья 7	Дополнить статью 7 пунктом 13	<p>«13. Пищевая поваренная соль сортов экстра и высший, а также помола №0, №1, подлежит обогащению йодатом калия, в соответствии с нормативом 40 ± 15 микрограммов йода на 1 килограмм продукции. Обращение на рынке пищевой поваренной соли указанных сортов, не обогащенной йодатом калия, не допускается.</p> <p>При производстве хлеба, хлебобулочных изделий, продуктов детского питания применение пищевой поваренной соли, не отвечающей указанному требованию, не допускается.»</p>	<p>Популяционная профилактика заболеваний, связанных с дефицитом йода проводится в целях реализации Основ государственной политики в области здорового питания, регламентирующих йодирование соли и широкое использование ее в пищевой промышленности, в соответствии с Планом мероприятий, утвержденных Правительством Российской Федерации (№ 1134-р от 30 июня 2012 г.).</p> <p>По данным Эндокринологического научного центра Минздрава РФ, распространенность ЙДЗ составляет 10-15% среди городского и 13-35% среди сельского населения. Заболевания, связанные с дефицитом йода, полностью предотвратимы только при проведении популяционной профилактики йодированной солью (использование ее в питании, в т.ч. в пищевой промышленности, в первую очередь в хлебопечении).</p> <p><i>(ЭНЦ МЗ «Йододефицитные заболевания в Российской Федерации. Время принятия решений». Москва, 2012г.)</i></p> <p>По данным ГосНИИ хлебопекарной промышленности Россельхозакадемии, использование йодированной соли при производстве хлебобулочной продукции обеспечивает ее высокую сохранность, повышая качество продукции; замена пищевой поваренной соли на йодированную при производстве хлеба не требует перестройки производства, при этом разница стоимости соли йодированной и нейодированной составляет 1%, поэтому цена 1 кг хлеба при реализации не меняется.</p>
----------	-------------------------------	--	--

		<p>В Беларуси* и Казахстане** приняты законодательные и нормативные акты по обязательному йодированию пищевой поваренной соли, при этом в Казахстане обязательным является обогащение всей пищевой соли для продовольственных нужд (для розничной торговли, общественного питания, пищевой промышленности), а в Беларуси – йодированная соль в обязательном порядке используется в пищевой промышленности и общественном питании. Принятые меры позволили значительно сократить распространенность заболеваний, вызванных дефицитом йода</p> <p>При этом предлагаемой нормой учитывается, что пищевая поваренная соль каменная, садовая и самосадочная сорта первый, помолов № 2 и № 3 не подлежит обязательному обогащению йодатом калия, таким образом, не ограничивает права потребителей.</p> <p><i>*Постановление Правительства (2001), принят Закон (2008) обязательное использование йодированной соли в пищевой промышленности и общественном питании</i></p> <p><i>** Закон (2004) - обогащается вся соль для розничной торговли, общественного питания, пищевой промышленности</i></p>
--	--	---

