

«Атамекен» Қазақстан Республикасының
Ұлттық кәсіпкерлер палатасы

010000, Қазақстан Республикасы,
Астана қ., Д.Қонаев к-сі, 8, "Б" блогы,
"Изумрудный квартал" ӘТ, 26 қабат,
Т: +7(7172) 919-300 Ф.: +7(7172) 919-393

ҚР ҰҚП НПП РК
АТАМЕКЕН

Национальная палата предпринимателей
Республики Казахстан «Атамекен»

010000, Республика Казахстан,
г. Астана, ул. Д.Кунаева, 8, блок "Б",
АЗ "Изумрудный квартал", 26 этаж,
E: info@palata.kz W: www.palata.kz

№

4434/09

20

18 ж.г. "10" 05

Евразийская экономическая комиссия

Копия:

Министерство сельского хозяйства
Республики Казахстан

Комитет технического регулирования и
метрологии Министерства по инвестициям
и развитию Республики Казахстан

Замечания к проекту изменения №2 в
технический регламент Таможенного союза
«О безопасности молока и молочной продукции»

Национальная палата предпринимателей Республики Казахстан
«Атамекен», настоящим в рамках процедуры публичного обсуждения
направляет поступившие от субъектов предпринимательской деятельности
замечания и предложения к проекту изменений №2 в технический регламент
Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции».

Приложение: листов.

Заместитель
Председателя Правления

Д. Жунусова

Исп. А. Мамбетаев
Тел.: +7 (7172) 919-330



108940 973108

Приложение от 10.05.2017

086047
Евразийская экономическая
комиссия
№ 6492 от 10.05.2017
1+56л

**Замечания и предложения к изменению №2 ТР ТС « ТР ТС Технический регламент Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» »
/проектам ТР ТС/**

№ п/п	Проект измене ния №2 к ТР ТС 033/201 3 «О безопас ности молока и молочн ой продук ции»	АО «Евраз иан Фудс»	Структурный проект изменения №2 к ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»	Предлагаемая редакция (замечания и (или) предложения)	Обоснование	При меч ани е
1			1. Подпункт «б» пункта 2 дополнить новым абзацем пятым следующего содержания: «молочкосодержащие продукты с заменителем молочного жира.»;	Против редакции, предлагаемой Разработчиком. Предлагаем изменить формулировку и подпункт «б» пункта 2 дополнить новым пятым абзацем следующего содержания: <u>«молочкосодержащие продукты с жиром немо-лочного происхождения:»</u> или <u>«молочкосодержащие продукты с заменой молочного жира:»</u> или <u>«молочкосодержащие продукты с растительным жиром:»</u> что является более понятным для потребителя и не искажает сути внесенного нового понятия,	Поддерживаем Разработчика проекта изменений в необходимости установления требований к использованию понятий, характеризующих особенности сырьевого состава продукта в наименованиях молочкосодержащих продуктов, введения уточнений в классификацию молочкосодержащих продуктов, позволяющую различить продукты с частичной заменой, или без замены молочного жира, уточнения по отдельным понятиям и установления требований к маркировке молочкосодержащей продукции, корректировки требований к показателям идентификации отдельных продуктов в ТР ТС 033, а также тем самым исключить введение потребителей в заблуждение.	

			характеризующего сырьевого состава, особенностей продукта в наименованиях, содержащих молочные продукты и обеспечивающих четкий выбор продукта потребителем Внести определение «продукт переработки молока»	Однако, при производстве продукта с заменой молочного жира, Разработчиком обоснованно навязывается обязательное использование только одного продукта - «заменителя молочного жира». Во – первых: использование «заменителя молочного жира» не в полной мере решает вопрос об исключении введения потребителя в заблуждение. Так как потребитель воспринимает наименование продукта «заменитель молочного жира» как аналог молочного жира, имеющий идентичные свойства, вкус и качество и не воспринимает его по сути как жир немолочного происхождения с отличиями от молочного жира показателями, что и подтверждает сам Разработчик в пункте 39. (Как одно из предложений Рабочей группы: для формирования доказательной базы возможно проведение социального опроса с привлечением специализированных компаний, либо специалистов «Караганда Центр экспертиза», либо телевидения) Во – вторых: заменитель молочного жира в своем применении имеет узкое, ограниченное направление. Так, согласно определения, указанного ТР ТС 024/2011 «заменитель молочного жира - продукт с массовой долей жира не менее 99,0 процентов, предназначенный для замещения молочного жира в пищевых продуктах,
--	--	--	---	---

				произведенный из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок, с температурой плавления не более 36°C, содержащий не более 5 процентов массовой доли твердых триглицеридов при 35°C, не более 65 процентов массовой доли насыщенных кислот от суммы жирных кислот, в том числе не более 38 процентов массовой доли пальмитиновой кислоты от суммы жирных кислот» и определения, указанного в ГОСТ 31648-2012 «Заменители молочного жира. Технические условия», разработанным ГУ «НИИ питания РАМН», заменяемыми молочного жира являются: продукты с массовой долей жира не менее 99,5%, изготавливаемые из натуральных и (или) модифицированных растительных масел путем регулируемого структурирования в процессе охлаждения в сочетании с механической обработкой, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других ингредиентов и применяющиеся в качестве сырья для различных отраслей пищевой промышленности с целью частичной или полной замены молочного жира. Казахстанские производители благодаря современной технологии производства и современным рецептурам выпускают жиры немолочного происхождения с
--	--	--	--	---

				широким диапазоном пластичности и уникальными функциональными свойствами, позволяющими одновременно применять их как в качестве сырья для различных отраслей пищевой промышленности с целью частичной или полной замены молочного жира, так и в иных отраслях пищевой промышленности, не требующих применения или замены молочного жира. Введение понятия «заменитель молочного жира» в ТР ТС 033/2013 как единственной возможной составной сырьевой части, используемой для замены молочного жира: - во – первых: приведет казахстанских производителей жиров, работающих на рынке РК более 40 лет и зарекомендовавших себя как добросовестных и честных производителей качественной и безопасной продукции к вынужденному сокращению производства жиров с широким спектром назначения; - во вторых: приведет потребителей жиров с широким спектром назначения в качестве сырья для производимой ими продукции, к вынужденным дополнительным финансовым затратам на приобретение нового сырья, а именно продукта «заменитель молочного жира», изменению уникальных технологий производства продукции и рецептур.
--	--	--	--	---

2			2.В пункте 5: а) абзац шестой изложить в следующей редакции: «восстановленное молоко» - молочный продукт, в том числе обогащенный, расфасованный в потребительскую упаковку, или сырье для производства продуктов переработки молока, кроме питьевого молока, произведенные из концентрированного или сгущенного, или сухого молока и воды с добавлением или без добавления с целью нормализации молока, и (или) обезжиренного молока, и (или) сливок»;	Согласны с Разработчиком	
3			б) абзац седьмой после слов «молкосодержащий продукт» дополнить словами «, молкосодержащий продукт с заменителем молочного жира»;	Против слов «с заменителем молочного жира» по всему тексту предлагаемого изменения, так как Разработчиком необоснованно навязывается обязательное использование только одного продукта - «заменителя молочного жира» в сырьевом составе продукта	Обоснование указано в п. 1 данной таблицы
4			в) абзац двадцать девятый изложить в следующей редакции: «молкосодержащий продукт» - продукт переработки молока, произведенный на основе молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов (за исключением жиров немолочного происхождения, вводимых в состав как самостоятельный ингредиент и (или) немолочных белков, используемых для замены молочного белка), которые добавляются не в целях замены составных частей молока, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 процентов. Не допускается использование побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молока, содержащих продуктов с заменителем	1. Просим Разработчика дать определение термину «продукт переработки молока» 2. Против слов «с заменителем молочного жира» по всему тексту предлагаемого изменения, так как Разработчиком необоснованно навязывается обязательное использование только одного продукта - «заменителя молочного жира» в сырьевом составе продукта	2. Обоснование указано в п. 1 данной таблицы

			молочного жира;»;			
5			г) абзац тридцать второй изложить в следующей редакции: «молочная сывортка» - побочный продукт переработки молока, в том числе восстановленный, полученный при производстве сыра, творога или казеина;»;	Согласны с Разработчиком		
6			д) абзац сорок шестой изложить в следующей редакции: "национальный молочный продукт" - молочный продукт, имеющий наименование, исторически сложившееся на территории государства - члена Таможенного союза и Единого экономического пространства, определяемое особенностями технологии его производства, сырьем, составом используемой при его производстве закваски и (или) наименованием географического объекта (места распространения соответствующего молочного продукта): например, айран, сюзьме, тан, чалап, каймак, мацун, сцеженный мацун, курут;»	Согласны при условии, что название национального молочного продукта не совпадает с переводом названия молочного продукта на другие государственные языки и языки межнационального общения (например, айран – кефир, каймак – сметана, сут – молоко и т.д.)		
7			е) абзац сотый изложить в следующей редакции: «сухое цельное молоко» - сухой молочный продукт, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 95 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира - не менее 26 и не более 41,9 процентов;»	Согласны с Разработчиком в том, что необходимо изменить наибольшее значение показателя массовой доли молочного жира в сухом цельном молоке, но не согласны с установленным Разработчиком наибольшим значением показателя «не более 41,9 процентов». Предлагаем установить наибольшее значение показателя массовой доли жира равное 41,5 % для сухого цельного молока	Согласно п.п. 3.2 п. 3 «Методы анализа» ГОСТа 4495-87 «Молоко цельное сухое. Технические условия» массовая доля жира определяется по ГОСТ 29247-91 «Консервы молочные. Методы определения жира». В соответствии с п.4 ГОСТ 29247-91 предел допускаемой погрешности результата измерений составляет $\pm 0,5\%$ массовой доли жира для сухих молочных консервов с массовой долей жира до 40% и $\pm 1\%$ массовой доли жира для сухих молочных консервов с массовой долей жира более 40% при доверительной вероятности $P=0,95$ и условии, что результаты 2-х параллельных определений находятся в пределах 1 наименьшего деления	

				шкалы жиромера. Таким образом, с учетом погрешности определения массовой доли жира считаем приемлемым наибольшее значение показателя массовой доли жира равное 41,5 % для сухого цельного молока.	
8			ж) абзац сто третий изложить в следующей редакции: «сыворожка молочная сухая» - сухой побочный продукт переработки молока, произведенный путем удаления воды из молочной сыворотки до достижения массовой доли сухих веществ не менее 95 процентов;»	Согласны с Разработчиком	
9			з) абзац сто семнадцатый изложить в следующей редакции: «творожная масса» - молочный составной продукт, произведенный из творога с добавлением или без добавления сливочного масла, сливок, сгущенного молока с сахаром, сахаров и (или) соли, с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока;»	Согласны с Разработчиком	
10			и) дополнить новыми абзацами тридцатым - тридцать третьим следующего содержания: «молкосодержащий продукт с заменителем молочного жира» - продукт переработки молока, произведенный из молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, по технологии производства молочного продукта или молочного составного продукта с замещением молочного жира в количестве не более 50 процентов от жировой фазы исключительно заменителем молочного жира и допускающей использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в	Против слов «с заменителем молочного жира» по всему тексту предлагаемого изменения, так как Разработчиком необоснованно навязывается обязательное использование только одного продукта - «заменителя молочного жира» в сырьевом составе продукта	Обоснование указано в п. 1 данной таблицы

			сухих веществах готового продукта не менее 20 процентов;»			
11			«молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сквашенный» - молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный в соответствии с технологией производства кисломолочного продукта и имеющий сходные с ним органолептические и физико-химические свойства, с последующей термической обработкой или без нее. Для продукта, не подвергнутого термической обработке после сквашивания - с сохранением вида и состава микрофлоры закваски, определяющих вид соответствующего кисломолочного продукта;»	Против слов «с заменителем молочного жира» по всему тексту предлагаемого изменения, так как Разработчиком необоснованно использование только одного продукта - «заменителя молочного жира» в сырьевом составе продукта	Обоснование указано в п. 1 данной таблицы	
12			« молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сырок» -молокосодержащий продукт с заме-нителем молочного жира произведенный по технологии творожного сырка, который формован, покрыт глазурью из пищевых продуктов или не покрыт глазурью, массой не более 150 г;»	1. Устранить опечатку в слове «молокосодержащий» 2. Против слов «с заменителем молочного жира» по всему тексту предлагаемого изменения, так как Разработчиком необоснованно навязывается обязательное использование только одного продукта - «заменителя молочного жира» в сырьевом составе продукта	2.Обоснование указано в п. 1 данной таблицы	
13			«молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога» - молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный в соответствии с технологией производства творога или из творога с добавлением заменителя молочного жира, с добавлением или без добавления молочных продуктов, с добавлением или без добавления немолочных вкусовых компонентов и пищевых добавок, с последующей термической обработкой или без нее;»	Против слов «с заменителем молочного жира» по всему тексту предлагаемого изменения, так как Разработчиком необоснованно навязывается обязательное использование только одного продукта - «заменителя молочного жира» в сырьевом составе продукта	Обоснование указано в п. 1 данной таблицы	
14			к) в абзаце тридцать первом слов «молокосодержащий продукт,» дополнить	Против слов «с заменителем молочного жира» по всему тексту предлагаемого	Обоснование указано в п. 1 данной таблицы	

		словами «молкосодержащий продукт с заменителем молочного жира.»	изменения, так как Разработчиком необоснованно навязывается обязательное использование только одного продукта - «заменителя молочного жира» в сырьевом составе продукта	
15		л) абзац тридцать шестой изложить в следующей редакции: «молочные составные консервы», «молкосодержащие консервы», «молкосодержащие консервы с заменителем молочного жира» - сухие или концентрированные (сгущенные), упакованные молочные, молочные составные, молкосодержащие продукты с заменителем молкосодержащие продукты с заменителем молочного жира.»	Против слов «с заменителем молочного жира» по всему тексту предлагаемого изменения, так как Разработчиком необоснованно навязывается обязательное использование только одного продукта - «заменителя молочного жира» в сырьевом составе продукта	Обоснование указано в п. 1 данной таблицы
16		м) в абзаце сорок четвертом после слов «молкосодержащий продукт» дополнить словами «с заменителем молочного жира»	Против слов «с заменителем молочного жира» по всему тексту предлагаемого изменения, так как Разработчиком необоснованно навязывается обязательное использование только одного продукта - «заменителя молочного жира» в сырьевом составе продукта	Обоснование указано в п. 1 данной таблицы
17		н) абзац сорок седьмой после слов «или пищевые добавки.» дополнить словами «или ароматизаторы.»	Согласны с Разработчиком	н) абзац сорок седьмой после слов «или пищевые добавки.» дополнить словами «или ароматизаторы.»
18		о) абзац пятьдесят шестой изложить в следующей редакции: «молкосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии плавленого сыра - молкосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный в соответствии с технологией производства плавленого сыра;»	Против слов «с заменителем молочного жира» по всему тексту предлагаемого изменения, так как Разработчиком необоснованно навязывается обязательное использование только одного продукта - «заменителя молочного жира» в сырьевом составе продукта	Обоснование указано в п. 1 данной таблицы
19		п) абзац восемьдесят второй изложить в следующей редакции: "сквашенный продукт" - молочный продукт или молочный составной продукт, термически обработанные после	Против слов «с заменителем молочного жира» по всему тексту предлагаемого изменения, так как Разработчиком необоснованно навязывается	Обоснование указано в п. 1 данной таблицы

			сбраживания, или молокосодержащий продукт и молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенные в соответствии с технологией производства кисломолочного продукта и имеющие сходные с ним органолептические и физикохимические свойства; с последующей термической обработкой или без нее. Для молокосодержащего продукта и молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, не подвергнутых термической обработке после сбраживания - с сохранением вида и состава микрофлоры закваски, определяющих вид соответствующего кисломолочного продукта.»	обязательное использование только одного продукта - «заменителя молочного жира» в сырьевом составе продукта	
20			р) абзац девяностый после слов «молокосодержащий продукт» дополнить словами «с заменителем молочного жира»	Против слов «с заменителем молочного жира» по всему тексту предлагаемого изменения, так как Разработчиком необоснованно навязывается обязательное использование только одного продукта - «заменителя молочного жира» в сырьевом составе продукта	Обоснование указано в п. 1 данной таблицы
21			с) абзац девяносто первый после слов «молокосодержащий продукт» дополнить словами «с заменителем молочного жира»	Против слов «с заменителем молочного жира» по всему тексту предлагаемого изменения, так как Разработчиком необоснованно навязывается обязательное использование только одного продукта - «заменителя молочного жира» в сырьевом составе продукта	Обоснование указано в п. 1 данной таблицы
22			т) абзац девяносто третий изложить в следующей редакции: "смесь для мороженого жидкая" - жидкий молочный продукт или молочный составной продукт, содержащие все компоненты, необходимые для производства мороженого;»		
23			у) абзац девяносто четвертый изложить в следующей редакции: "смесь для мороженого сухая" - сухой молочный продукт или сухой молочный составной продукт, произведенные		

			путем высушивания жидкой смеси для мороженого или смешивания необходимых сухих компонентов и предназначенные для производства мороженого после восстановления водой, молоком, сливками и (или) соком;»;			
24			ф) дополнить новым абзацем девяносто пятым следующего содержания: «смесь для мороженого с заменителем молочного жира жидкая» - жидкий молочносодержащий продукт с заменителем молочного жира, содержащий все компоненты, необходимые для производства мороженого с заменителем молочного жира;»	Против слов «с заменителем молочного жира» по всему тексту предлагаемого изменения, так как Разработчиком необоснованно навязывается обязательное использование только одного продукта - «заменителя молочного жира» в сырьевом составе продукта	Обоснование указано в п. 1 данной таблицы	
25			х) дополнить новым абзацем девяносто шестым следующего содержания: «смесь для мороженого с заменителем молочного жира сухая» - сухой молочносодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный путем высушивания жидкой смеси для мороженого с заменителем молочного жира или смешивания необходимых сухих компонентов и предназначенный для производства мороженого с заменителем молочного жира после восстановления водой, молоком, сливками и (или) соком;»;	Против слов «с заменителем молочного жира» по всему тексту предлагаемого изменения, так как Разработчиком необоснованно навязывается обязательное использование только одного продукта - «заменителя молочного жира» в сырьевом составе продукта	Обоснование указано в п. 1 данной таблицы	
26			ц) абзац сто пятый изложить в следующей редакции: «сыр, плавленый сыр, молочносодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, молочносодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии плавленого сыра копченые» - сыр, плавленый сыр, молочносодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, молочносодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии плавленого сыра, подвергнутые копчению и имеющие характерные для копченых пищевых продуктов специфические	1. Против слов «с заменителем молочного жира» по всему тексту предлагаемого изменения, так как Разработчиком необоснованно навязывается обязательное использование только одного продукта - «заменителя молочного жира» в сырьевом составе продукта 2. Добавить следующие понятия: «молочносодержащий продукт, произведенный по технологии сыра», «молочносодержащий продукт, произведенный по технологии плавленого сыра»	1. Обоснование указано в п. 1 данной таблицы 2. Разработчиком не указаны все имеющиеся виды продукта	

			органолептические свойства. Не допускается использование ароматизаторов копчения;»		
27		ч) абзац сто шестой изложить в следующей редакции: «сыр, молкосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, мягкие, полутвердые, твердые, сверхтвердые» - сыр, молкосодержащий продукт с заменителем молочного жира, которые произведенный по технологии сыра, которые имеют соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложениями к настоящему техническому регламенту;»	1. Против слов «с заменителем молочного жира» по всему тексту предлагаемого изменения, так как Разработчиком обоснованно навязывается обязательное использование только одного продукта - «заменителя молочного жира» в сырьевом составе продукта 2. Добавить следующее понятие: «молкосодержащий продукт, произведенный по технологии сыра»	1. Обоснование указано в п. 1 данной таблицы 2. Разработчиком не указаны все имеющиеся виды продукта	
28		ш) абзац сто седьмой изложить в следующей редакции: «сыр, молкосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольные» - сыр, молкосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, созревающие и (или) хранящиеся в растворе солей;»	1. Против слов «с заменителем молочного жира» по всему тексту предлагаемого изменения, так как Разработчиком обоснованно навязывается обязательное использование только одного продукта - «заменителя молочного жира» в сырьевом составе продукта 2. Добавить следующее понятие: «молкосодержащий продукт, произведенный по технологии сыра»	1. Обоснование указано в п. 1 данной таблицы 2. Разработчиком не указаны все имеющиеся виды продукта	
29		щ) абзац сто восьмой изложить в следующей редакции: «сыр, молкосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, с плесенью» - сыр, молкосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, плесневенные с использованием плесневых грибов, находящихся внутри и (или) на поверхности готового сыра;»	1. Против слов «с заменителем молочного жира» по всему тексту предлагаемого изменения, так как Разработчиком обоснованно навязывается обязательное использование только одного продукта - «заменителя молочного жира» в сырьевом составе продукта 2. Добавить следующее понятие: «молкосодержащий продукт, произведенный по технологии сыра»	1. Обоснование указано в п. 1 данной таблицы 2. Разработчиком не указаны все имеющиеся виды продукта	

30		ы) абзац сто девятый изложить в следующей редакции: «сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, слизневые» - сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, произведенные с использованием слизневых микроорганизмов, развивающихся на поверхности готового сыра;»	1.Против слов «с заменителем молочного жира» по всему тексту предлагаемого изменения, так как Разработчиком необоснованно навязывается использование только одного продукта - «заменителя молочного жира» в сырьевом составе продукта 2.Добавить следующее понятие: «молокосодержащий продукт, произведенный по технологии сыра»	1. Обоснование указано в п. 1 данной таблицы 2. Разработчиком не указаны все имеющиеся виды продукта
31			Добавить новый абзац: «молокосодержащий продукт, произведенный по технологии сыра - молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства сыра;»	Разработчиком не указаны все имеющиеся виды продукта
32		э) абзац сто одиннадцатый изложить в следующей редакции: «молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра - молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный в соответствии с технологией производства сыра;»	Против слов «с заменителем молочного жира» по всему тексту предлагаемого изменения, так как Разработчиком необоснованно навязывается обязательное использование только одного продукта - «заменителя молочного жира» в сырьевом составе продукта	Обоснование указано в п. 1 данной таблицы
33		ю) абзац сто восемнадцатый изложить в следующей редакции: «творожный продукт» - молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт произведенные из творога с добавлением или без добавления молочных продуктов, с добавлением или без добавления немолочных компонентов, без добавления немолочных жиров и (или) немолочных белков, используемых для замены молочного белка и молочного жира, с последующей термической обработкой или без нее;»	Согласны с Разработчиком	
34		я) абзац сто двадцать третий изложить в следующей редакции: «функционально	Согласны с Разработчиком	

			необходимые компоненты при производстве продуктов переработки молока» - закваски для производства продуктов переработки молока, кефирные грибки, пробиотические микроорганизмы (пробиотики), пребиотики, ферменты молокосвертывающие, ферменты для гидролиза лактозы, которые вводятся при производстве продуктов переработки молока и без которых невозможно производство соответствующего продукта переработки молока;»		
35			3. Пункт 72 изложить в следующей редакции: «72. После наименований молока и продуктов переработки молока могут размещаться другие относящиеся к такой продукции понятия, характеризующие способ производства, особенности состава сырья, использование заквасочных микроорганизмов, с добавлением (по усмотрению изготовителя) придуманного и/или фирменного названия продукта, например: "творожный продукт ароматизированный (с ароматом)", "напиток кисломолочный «Утренняя свежесть»", "сливки рекомбинированные ". Понятие "нормализованный (нормализованные)" в наименовании молока и продуктов переработки молока допускается не указывать на этикетках упаковок. При отсутствии регламентированных в настоящем техническом регламенте понятий наименование молочного и молочного составного продукта устанавливает изготовитель с учетом особенностей продукта (органолептических, сырьевых, физико-химических, технологических). При формировании наименования молочного и молочного составного продукта, который по органолептическим и физико-химическим показателям соответствует требованиям,	Согласны с Разработчиком	

			установленным настоящим техническим регламентом к нескольким продуктам, допускается комбинирование нескольких понятий в наименовании. Например, "творог со сметаной", "йогуртное мороженое", "творожный сыр", "кисломолочный напиток Закваска", "творог из топленого молока", "сливочный сыр", «кисломолочный сыр» и т.д.		
36			4. Пункт 75 после слов «молкосодержащих продуктов» дополнить словами «, молкосодержащих продуктов с заменителем молочного жира».	Против слов «с заменителем молочного жира» по всему тексту предлагаемого изменения, так как Разработчиком необоснованно навязывается обязательное использование только одного продукта - «заменителя молочного жира» в сырьевом составе продукта	Обоснование указано в п. 1 данной таблицы
37			«76. Не допускается использование понятий, относящихся к кисломолочным продуктам (айран, ацидофилин, варенец, йогурт, кефир, кумыс, курут, кумысный продукт, простокваша, мацун (мацони), мечниковская простокваша, ряженка, сметана, сюзьме, тан, творог, чалап, каймак, сцеженный мацун.), в маркировке сквашенных молочного и молочного составного продуктов, произведенных в соответствии с технологией производства соответствующего кисломолочного продукта и термически обработанных после сквашивания, а также в маркировке сквашенного молкосодержащего продукта и сквашенного молкосодержащего продукта с заменителем молочного жира. В маркировке сквашенных молочного и молочного составного продуктов слово «сквашенный» должно заменяться словами, характеризующими технологию производства таких продуктов, например: «йогуртный», «простоквашный», «ряженковый». В кисломолочном продукте, произведенном по технологии производства кефира с использованием закваски, приготовленной на	Против слов «с заменителем молочного жира» по всему тексту предлагаемого изменения, так как Разработчиком не обоснованно навязывается обязательное использование только одного продукта - «заменителя молочного жира» в сырьевом составе продукта	Обоснование указано в п. 1 данной таблицы

			чистых культурах молочнокислых микроорганизмов и одного или нескольких видов дрожжей, входящих в состав микроорганизмов (микрофлоры) кефирных грибов, без термической обработки после сквашивания, в наименовании используется понятие «кефирный продукт», которое наносится шрифтом одинакового размера.»		
38			Пункт 80 изложить в следующей редакции: При нанесении маркировки на потребительскую упаковку молочных и молочных составных продуктов допускается частичное нанесение их наименования на удобной для прочтения стороне такой упаковки в случае, если были нанесены полные наименования таких продуктов на этой же упаковке. При нанесении маркировки на потребительскую упаковку молокосодержащего продукта и молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира не допускается частичное нанесение наименования молокосодержащего продукта и молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира на удобной для прочтения стороне такой упаковки во избежание введения потребителя в заблуждение.	Против слов «с заменителем молочного жира» по всему тексту предлагаемого изменения, так как Разработчиком обоснованно навязывается обязательное использование только одного продукта - «заменителя молочного жира» в сырьевом составе продукта	Обоснование указано в п. 1 данной таблицы
39			Пункт 81 изложить в следующей редакции: «81.Наименование молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира должно начинаться со слов «молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира» (за исключением сливочно-растительного спреда, сливочно-растительной топленой смеси, мороженого с заменителем молочного жира). Информация о технологии производства молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира указывается в виде слов «произведенный (изготовленный) по технологии ...» с указанием понятия, установленного разделом П для	1. Против слов «с заменителем молочного жира» по всему тексту предлагаемого изменения, так как Разработчиком не обоснованно навязывается обязательное использование только одного продукта - «заменителя молочного жира» в сырьевом составе продукта 2. Не возражаем 3. Против предложения о создании информационного поля на маркировке.	1. Обоснование указано в п. 1 данной таблицы 2. Потребитель должен знать о наличии растительного жира в молокосодержащем продукте 3. Предлагаемая использовать для

		соответствующего молочного продукта. Размер шрифта наименования молочкосодержащего продукта с заменителем молочного жира должен составлять не менее 10 кеглей. В наименовании молочкосодержащего продукта с заменителем молочного жира слово «продукт» может быть заменено общетехническим термином, характеризующим консистенцию или структуру продукта (крем, паста, соус и т.д.). Например, «молочкосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сметаны», «молочкосодержащий крем с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога.». На лицевой стороне потребительской упаковки указывается информация о наличии в молочкосодержащем продукте с заменителем молочного жира растительных масел. Указанная информация наносится на информационное поле, специально выделенное на упаковке или этикетке, шрифтом контрастным цвету этого информационного поля. Информационное поле заполняется следующей информацией: «Содержит растительные масла». Информационное поле должно быть контрастным по цвету с этикеткой или упаковкой, на которую наносится маркировка продукта, в том числе его наименование. Размер шрифта информационного поля на потребительской упаковке молочкосодержащего продукта с заменителем молочного жира должен составлять не менее 13 кеглей, в случае если размер упаковки позволяет заполнить информационное поле информацией указанных размеров шрифта. В случае, если размер упаковки не позволяет заполнить информационное поле информацией указанных размеров шрифта, то указанная информация наносится шрифтом максимально крупного	дублирования информации о наличии растительных жиров, Разработчик тем самым подтверждает то, что простой потребитель не владеет пониманием термина «заменитель молочного жира» и таким образом вводится в заблуждение относительно происхождения заменяющего молочный жир, что в свою очередь и указано в п. 1 в графах «Предлагаемая редакция (замечания и (или) предложения)» и «Обоснование»
--	--	--	--

			потребительской полке или на ту часть поверхности упаковки, которая является легкодоступной для потребителя для получения информации о приобретаемом продукте. Для побочных продуктов переработки молока, полученных в процессе производства молкосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, не допускается использование понятий «сыворожка» и «пахта». Для побочных продуктов переработки молока, полученных в процессе производства молкосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, должны использоваться наименования «молкосодержащий продукт с заменителем молочного жира сывороточный» и «молкосодержащий продукт с заменителем молочного жира пахтовый».	Согласны с внесением данного изменения		Считаем, что данное изменение необходимо распространить на действующие ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 024/2011, ТР ТС 027/2012, так как производители «масла сливочно-растительного» и «масла растительно-сливочного» при получении свидетельства о государственной регистрации на данную продукцию позиционируют ее как <u>специализированный пищевой продукт диетического профилактического питания для реализации населению</u> и соответствующий требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 027/2012, <u>исключая или «обходя стороной» требования ТР ТС 033/2013, ТР ТС 024/2011.</u>
41			9. Пункт 83 изложить в следующей редакции: «83. Не допускается использование понятия «масло», в том числе в наименованиях, придуманных названиях и товарных знаках (торговых марках) (при наличии), при нанесении маркировки на этикетки пасты масляной, спреда сливочно-растительного. Не допускается использование понятий «сливочное масло», «масло сливочно-растительное» и «масло растительно-сливочное» для пищевых продуктов в любых целях, в том числе для специализированных продуктов диетического и лечебного назначения, которые могут ввести потребителя в заблуждение. Не допускается использование понятия «масло топленое», в том числе в наименованиях, придуманных названиях и товарных знаках (торговых марках) (при наличии), при нанесении маркировки на этикетки сливочно-растительной топленой смеси в любых целях, которые могут ввести потребителя в заблуждение.»	1. Против слов «с	заменителем	1. Обоснование указано в п. 1 данной
42			10. Пункт 84 изложить в следующей	1.		Страница 19 из 45

			редакции: «84. В маркировке, в том числе в наименовании молочного мороженого, сливочного мороженого, пломбира, кисломолочного мороженого, мороженого с заменителем молочного жира должны содержаться наименования указанной продукции, соответствующие понятиям, установленным в разделе II настоящего технического регламента. При нанесении маркировки на мороженое на лицевой стороне потребительской упаковки указывается полное наименование этой продукции, которое наносится шрифтом одинакового размера. Не допускается применение понятий «молочное», «сливочное», «пломбир» в маркировке мороженого с заменителем молочного жира.»	молочного жира» по всему тексту предлагаемого изменения, так как Разработчиком необоснованно навязывается обязательное использование только одного продукта - «заменителя молочного жира» в сырьевом составе продукта 2. Просим дать определение понятию «лицевая сторона»	таблицы
43			11. В пункте 86: а) в подпункте «б»: абзацы первый и второй изложить в следующей редакции: «б) массовая доля жира (в процентах) (кроме обезжиренных продуктов, сыров, плавленых сыров, молкосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии сыра, молкосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии сыра, плавленых сыров, производственных по технологии плавленного сыра). Допускается указывать среднее значение; массовая доля жира в сухом веществе (в процентах) для сыров, плавленых сыров, молкосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии сыра, молкосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии плавленного сыра. дополнить новым абзацем третьим следующего содержания: «по решению производителя указывается	1. Против данной редакции, так как пропущено понятие «молкосодержащих продуктов, произведенных по технологии сыра», «молкосодержащих продуктов, произведенных по технологии плавленного сыра» 2. Против слов «с заменителем молочного жира» по всему тексту предлагаемого изменения, так как Разработчиком не обоснованно навязывается обязательное использование только одного продукта - «заменителя молочного жира» в сырьевом составе продукта	1. Разработчиком не указаны все имеющиеся виды продукта 2. Обоснование указано в п. 1 данной таблицы

			вместо массовой доли жира - массовая доля жира в молочной части для мороженого, в творожной части для сыров творожных, сыров глазированных, творожной массы, а также в случае использования разделной упаковки для молочной и немолочной частей продукта для творога зерненного и других молочных составных продуктов. При этом информация о массовой доле жира в продукте указывается в разделе «пищевая ценность» маркировочного текста »; б) подпункт «в» изложить в следующей редакции: «в) массовая доля немолочного жира в виде процентного содержания в продукте (например, «массовая доля жира 15 %, в том числе растительного жира 6 %») (для молочносодержащих продуктов с заменителем молочного жира);»; в) подпункт «и» изложить в следующей редакции: «и) содержание в готовом кисломолочном продукте или сквашенном продукте (не подвергнутом термической обработке после сквашивания) микроорганизмов (молочнокислых, бифидобактерий и других пробиотических микроорганизмов, а также дрожжей) в соответствии с нормами, установленными в приложении 1 к настоящему техническому регламенту.»; г) подпункт «ж» изложить в следующей редакции: «ж) состав продукта переработки молока с указанием входящих в него компонентов. Молочный продукт, входящий в состав молочного составного продукта и (или) молоко содержащего продукта, и (или) молочносодержащего продукта с заменителем		
--	--	--	--	--	--

			молочного жира указывается в разделе «Состав» маркировочного текста под своим наименованием (состав молочного продукта допускается не указывать). Например, в составе молочных составных продуктов указываются наименования молочных продуктов «сыр», «сухое молоко», «сливочное масло», «творог» без дополнительного указания их состава. В составе такой продукции указываются наименования пищевых продуктов, пищевые добавки (групповое наименование и наименование или индекс «Е»), ароматизаторы (в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012). Функциональные компоненты и вспомогательные технологические средства (например, хлористый кальций), используемые в процессе производства, но не входящие в состав готового продукта, допускается не указывать. Компоненты, входящие в состав глазури и заменителя молочного жира, указываются в разделе «Состав» маркировочного текста с учетом требований для составного компонента. При этом наименование растительных масел, входящих в состав заменителя молочного жира, глазури, допускается указывать в любой последовательности с добавлением фразы «в различных соотношениях». Порядок изложения информации о компоненте молочной продукции, являющемся многокомпонентным пищевым продуктом, производится в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) и «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР
--	--	--	--

			ТС 029/2012). д) подпункт «з» дополнить абзацем в следующей редакции: « Допускается в отношении показателей пищевой ценности использования в маркировке молочной продукции надписи «среднее значение». е) подпункт «л» изложить в следующей редакции: «л) обозначение стандарта или технического документа изготовителя, в соответствии с которым произведена и может идентифицироваться продукция (указывается по усмотрению изготовителя продукции) (для продукции, ввозимой на территорию Таможенного союза из третьих стран, допускается не указывать).»			
44			12. Пункт 88 слова «сырного продукта» заменить словами «молочкосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии сыра».	1. Не согласны с Разработчиком, так как упущено понятие «молочкосодержащий продукт, произведенный по технологии сыра» 2. Против слов «с заменителем молочного жира» по всему тексту Предлагаемого изменения, так как Разработчиком необоснованно навязывается обязательное использование только одного продукта - «заменителя молочного жира» в сырьевом составе продукта	1. Разработчиком не указаны все имеющиеся виды продукта 2. Обоснование указано в п. 1 данной таблицы	
45			13. Абзац пункта 89 изложить в следующей редакции: «89. В маркировке сыра, молочкосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии сыра, должна содержаться следующая дополнительная информация:».	1. Не согласны с разработчиком, так как упущено понятие «молочкосодержащий продукт, произведенный по технологии сыра» 2. Против слов «с заменителем молочного жира» по всему тексту Предлагаемого изменения, так как	1. Разработчиком не указаны все имеющиеся виды продукта 2. Обоснование указано в п. 1 данной таблицы	

				Разработчиком навязывается использование только одного продукта - «заменителя молочного жира» в сырьеом составе продукта	необоснованно обязательное	
46			14. В пункте 92 слова «и молокосодержащих продуктах» заменить словами «, и молокосодержащих продуктах и молокоосодержащих продуктах с заменителем молочного жира».	Против слов «с заменителем молочного жира» по всему тексту предлагаемого изменения, так как Разработчиком необоснованно навязывается обязательное использование только одного продукта - «заменителя молочного жира» в сырьевом составе продукта	Обоснование указано в п. 1 данной таблицы	
47			Пункт 95 после слов «Наименование продукта» дополнить словами «, за исключением случаев, предусмотренных настоящим техническим регламентом,»	Согласны с Разработчиком		
48			16. Дополнить пунктом 96 следующего содержания: «96. При формировании наименования продуктов из молочной сыворотки допускается использовать слова «сывороточный продукт» или «продукт из сыворотки», или «продукт на основе сыворотки». При формировании наименования продуктов из пахты допускается использовать слова «пахтовый продукт» или «продукт из пахты», или «продукт на основе пахты.»	Согласны с Разработчиком		
49			17. В приложении №1: а) в таблице 1: четвертую строку: «Сливки 10-34 1,8-2,6 5,2-8 - питьевые, в том числе стерилизованные изложить в следующей редакции: «Сливки 10-34 2,6-1,8 8-5,2 питьевые, в том числе стерилизованные »	Согласны с Разработчиком		

50			б) Записать отдельно строку для йогурта в следующей редакции: Йогурт не более 3,2 <***> не менее 9,5 молочнокислые микроорганизмы - <****> не менее 1×10^7 КОЕ <***>/см³ (г). Для продуктов, обогащенных бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами бифидобактерий и (или) других пробиотических микроорганизмов - не менее 1×10^6 КОЕ/см³ (г) <*>	Согласны с Разработчиком	
51			в) строку « Кислоломочные не более 2,8 не менее 7,8 молочнокислые продукты <*>, 9,9 (для продукта микроорганизмы - кроме айрана, с массовой не менее 1×10^7 йогурта, долей жира КОЕ <***>/см³ (г). сметаны, более 4 Для продуктов, процентов - обогащенных бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами, в том числе йогурта, бифидобактерий и (или) других пробиотических микроорганизмов - не менее 1×10^6 КОЕ/см³ (г) <*> »	Согласны с Разработчиком	

			изложить в следующей редакции: « Кисломолочные –не более 2,8 не менее 7,8 молочнокислые продукты <*>, 9,9 (для продукта микроорганизмы - в том числе с массовой не менее 1 x 10 ⁷ кисломолочные долей жира КОЕ <*>/см3 (г), продукты с более 4 Для продуктов, бифидобактерия процентов - обогатенных ми и другими 2,6) бифидобактериями пробиотическим и другими и пробиотическими микроорганизма микроорганизмами, ми, бифидобактерий и кроме айрана и (или) других других пробиотических кисломолочных микроорганизмов - продуктов, не менее 1 x 10 ⁶ произведенных с КОЕ/см3 (г) <*> добавлением Дрожжи на конец воды; йогурта, срока годности, не сметаны, менее: для айрана, творога, кефира - 1 x 10 ⁴ КОЕ/см3 (г), для кумеса - 1 x 10 ⁵ КОЕ/см3 (г) »		
52		г) строку « Сыворотка не более 10 не менее 92 - молочная сухая 2 » изложить в следующей редакции: « Сыворотка не более 8-12 не менее 92 - молочная сухая 2 » »	Согласны с Разработчиком		

д) таблицу 4 изложить в следующей редакции:

«Сыр, молкосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра»

Наименование продукта	Массовая доля, %			
	влаги	влаги в обезжиренном веществе	жира в сухом веществе	соли
1	2	3	4	5
Сыр, молкосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, сухие	2 - 10	менее 15	1 - 40 включительно	2 - 6
Сыр, молкосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, сверточные	30 - 35	менее 51	1 - 60 и более	1 - 3 включительно
Сыр, молкосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, твердые	33 - 42	47 - 57 включительно	1 - 60 и более	0,5 - 2,5 включительно
Сыр, молкосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердые	36 - 55	54 - 69	1 - 60 и более	0,2 - 4 включительно
Сыр, молкосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, мягкие	более 55	67 и более	1 - 60 и более	0 - 5 включительно

Для рассольного сыра - 2 - 7
включительно

>

1. Не согласны с Разработчи-ком, так как улучшено понятие «молкосодержащий продукт, произведенный по технологии сыра»

2. Против слов «с заменителем молочного жира» по всему тексту предлагаемого изменения, так как Разработчиком необоснованно навязывается использование только одного продукта - «заменителя молочного жира» в сырьевом составе продукта

1. Разработчиком не указаны все имеющиеся виды продукта

2. Обоснование указано в п. 1 данной таблицы

55			ж) После сноска к Таблицам 1 - 6 Приложения 1 после слов «** Смеси молочного и растительного жира» изложить в следующей редакции: «Примечания к Приложению 1: 1. Показатели идентификации молочных составных продуктов, молокосодержащих продуктов, молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира устанавливаются в документах изготовителя, за исключением показателей, которые установлены в настоящем техническом регламенте. 2. Показатель «Массовая доля СОМО,% не является обязательно нормируемым и контролируемым показателем (за исключением молока питьевого, сливок питьевых и йогурта) и устанавливается по усмотрению изготовителя».	Против слов «с заменителем молочного жира» по всему тексту предлагаемого изменения, так как Разработчиком необоснованно использование только обязательного продукта - «заменителя молочного жира» в сырьевом составе продукта	Обоснование указано в п. 1 данной таблицы																								
56			18. В Приложении № 2: а) строку <table><tr><td>1. Сухие молочные смеси</td><td>2 x 10³ (для смесей, восстанавливаемых моментально при температуре 37 - 50 °С), пресные, кисломолочные смеси, восстанавливаемые при температуре 70 - 85 °С).</td><td>1</td><td>10</td><td>100</td><td>100</td><td>Д - 10</td><td>П - 50</td></tr><tr><td colspan="8">В кисломолочных смесях: ацидофильные</td></tr><tr><td colspan="8">микроорганизмы - не менее 1 x 10⁷ (при производстве с их использованием), бифидобактерии - не менее 1 x 10⁶ (при производстве с их использованием), молочнокислые микроорганизмы - не менее 1 x 10⁷ (при добытии после сушки), молочнокислые микроорганизмы - не менее 1 x 10⁷ (без добытия после сушки) »</td></tr></table>	1. Сухие молочные смеси	2 x 10 ³ (для смесей, восстанавливаемых моментально при температуре 37 - 50 °С), пресные, кисломолочные смеси, восстанавливаемые при температуре 70 - 85 °С).	1	10	100	100	Д - 10	П - 50	В кисломолочных смесях: ацидофильные								микроорганизмы - не менее 1 x 10 ⁷ (при производстве с их использованием), бифидобактерии - не менее 1 x 10 ⁶ (при производстве с их использованием), молочнокислые микроорганизмы - не менее 1 x 10 ⁷ (при добытии после сушки), молочнокислые микроорганизмы - не менее 1 x 10 ⁷ (без добытия после сушки) »								Согласны с Разработчиком	
1. Сухие молочные смеси	2 x 10 ³ (для смесей, восстанавливаемых моментально при температуре 37 - 50 °С), пресные, кисломолочные смеси, восстанавливаемые при температуре 70 - 85 °С).	1	10	100	100	Д - 10	П - 50																						
В кисломолочных смесях: ацидофильные																													
микроорганизмы - не менее 1 x 10 ⁷ (при производстве с их использованием), бифидобактерии - не менее 1 x 10 ⁶ (при производстве с их использованием), молочнокислые микроорганизмы - не менее 1 x 10 ⁷ (при добытии после сушки), молочнокислые микроорганизмы - не менее 1 x 10 ⁷ (без добытия после сушки) »																													

			изложить в следующей редакции: « 1. Сухие 2×10^3 (для смесей, I 10 100 10 100 Д-10 молочные восстанавливаемы смеси х при температуре моментального 37-50° C), приготовления пресные, 3×10^3 (для смесей, кисломолочны восстанавливаемы е х при температуре 70-85° C) (кроме кисломолочных смесей и смесей молочных с пробиотиками). В кисломолочных смесях и смесях молочных с пробиотиками: ацидофильные микроорганизмы - не менее 1×10^7 (при производстве с их использованием), бифидобактерий - не менее 1×10^6 (при производстве с их использованием), молочнокислые микроорганизмы не менее 1×10^7 (при добавлении после сушки), молочнокислые микроорганизмы - не менее 1×10^2 (без добавления после сушки) » б) столбец первый пункта 9 изложить в следующей редакции: «9. Кисломолочные продукты, в том числе с использованием ацидофильных микроорганизмов или бифидобактерий».	Согласны с Разработчиком	
57					

изложить в следующей редакции

«VIII. Сухие и жидкие молочные напитки для детей от 6 месяцев до 3 лет									
18. Жидкие молочные напитки для детей от 6 месяцев до 3 лет	1,5 x 10 ⁴	0,1	1,0	50	1,0	-	50	50	
Сухие напитки, требующие термической обработки после восстановления	2,5 x 10 ⁴	1,0	1,0	50	1,0	-	Д- 50	П-100	
Сухие напитки моментального приготовления	2,0 x 10 ³	1,0	10	100	10	100	Д- 10	П- 50	
	для смесей, восстана влениям их при								

37-50°С									
3-103									
КОЕ/г,									
не более,									
для									
смесей,									
восстана									
влениям									
их при									
70-85°С									

»

Согласны с Разработчиком

19. В приложении № 3:
а) первую строку

Молоко питьевое	непрозрачная жидкость	жидкая однородная негустая	характерные для молока с легким привкусом кипячения. Допускается слабковатый привкус	белый, допускается с синеватым оттенком для обезжиренного молока, со светло-кремовым оттенком - для стерилизованного молока, для обогащенного молока - в зависимости от цвета используемых компонентов для обогащения
»				

изложить в следующей редакции и дополнить
строкой с органолептическими показателями для
восстановленного молока:

Молоко питьеое	непрозрачная жидкость	жидкая однородная негустая	характерные для молока с легким привкусом кипячения. Допускается слабковатый привкус	белый, допускается с синеватым оттенком для обезжиренного молока, со светло - кремовым оттенком— для топленого и стерилизованного молока, для обогащенного молока в зависимости от цвета используемого для обогащения компонента
----------------	--------------------------	----------------------------------	---	--

Согласны с Разработчиком

Восстановление	Натуральный	Жидкая	Характерные для	Белый, допускается
молоко	жидкость	однородная	молока с легким	с синеватым
		взвешью	оттенком	для
			обесцвеченного	
			молока, со светлой	
			красноватый	оттенком
			- для	
			стерилизованного	
			молока, для	
			обесцвеченного	
			молока - в	
			зависимости от	
			недостаточно	
			выраженный	
			для обесцвеченного	
			компонента	
			вкус и запах	
			»	

б) строки

« Сыр, сырный продукт суше, в том числе плавление	форма упаковки	пороллообразная или твердая, ломкая или другая. При добавлении пищевых компонентов - с наименованием их наличием	сырный, с запахом и примесями, характерными для пищевых компонентов	от белого до желтого. При добавлении пищевых компонентов -
Сыр, сырный продукт сверхтвердые	форма различная	ломкая, зернистая или другая. Без примесей или с гладкими различных форм и расположения. При добавлении пищевых компонентов - с их наличием	сырный, сладковато- примесей с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра. При добавлении пищевых компонентов - с их наличием	от светло-желтого до желтого. При добавлении пищевых компонентов - обусловленный добавленными компонентами
Сыр, сырный продукт твердые	форма бруска, цилиндра или другая произвольная форма	опоролная, плотная, слоистая ломкая или другая. Гладкие средние, мелкие или отсутствуют. При добавлении пищевых компонентов - с их наличием	сырный, сладковато- примесей с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра. При добавлении пищевых компонентов - с их наличием	от светло-желтого до желтого, равномерный. При добавлении пищевых компонентов - обусловленный добавленными компонентами
Сыр, сырный продукт полутвердые	форма бруска, высокого или низкого цилиндра, шара, эллипсоид или другая произвольная форма	опоролная, эластичная, пластичная. Гладкая крупная, средняя или мелкая, различных форм и расположения или отсутствуют. При добавлении пищевых компонентов - с их наличием	для сыра с высокой температурой второго нагрева - сырный, сладковатый, примесей с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра. При добавлении пищевых компонентов - с их наличием	от белого до светло- желтого, равномерный, мраморный или другой. У сыра с плесенью - плесенью прожилки желтой поверхности плесенью - ее наличие. При добавлении пищевых компонентов - с их наличием

1. Не согласны с Разработчиком, так как
упущено понятие «молокосодержащий
продукт, произведенный по технологии
сыра»

2. Против слов «с заменителем
молочного жира» по всему тексту
предлагаемого изменения, так как
Разработчиком
навязывается
использование только одного продукта –
«заменителя молочного жира»

1. Разработчиком не указаны все
имеющиеся виды продукта

2. Обоснование указано в п. 1 данной
таблицы

			игрании - сырный, хлосветый, сетка прный, с острой, с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра. При использовании плесени или слизи - обусловлены е видом плесневой или слизистой микрофлоры. При добавлении пищевкусных компонентов - обусловлены и добавленными компонентами		
			Сыр, сырный продукт мягкие форма низкого цилиндра или другая произвольная форма от мягкой пластичной, плотной, сетка упругой до нежной, мажущейся, маслянистой. Допускается сырка ломкая, крошащаяся. Рисунок отсутствует. Допускается наличие небольшого количества глазков и пустот неправильной формы. При добавлении пищевкусных компонентов - с их наличием	от белого до желтого, у сыров с плесенью - прожилки вездной плесени, у сыров с поверхностной сыра. При использовании плесенно - ее плесени или наличие. При добавлении пищевкусных компонентов - плесневой или синеватой микрофлоры. При добавлении плесневых компонентов - добавлены и пищевкусных компонентов - с их наличием	от белого до чистый, от белого до плотной, от плотной, чистый,
			Сыр, сырный продукт мягкие форма упаковки от плотной, чистый, от плотной, чистый,		

продукт плавленные ломтсы	слета уругой до пластичной, однородная по всей массе, сохраняющая форму после нарезания. При добавлении пищевых компонентов - их наличием	характерный для конкретного наименования сыра. У желтого - с сыров - от белого до коричневого. При добавлении пищевых компонентов - компонентов обусловленны й добавленными компонентами	интенсивно-желтого, равномерный. У коченного - от светло-желтого до желтого; у сырых сыров - от белого до коричневого. При добавлении пищевых компонентов - компонентов обусловленны й добавленными компонентами
---------------------------------	---	---	--

Сыр, сырный продукт плавленные пастообразные	форма упаковки от мягкой пластичной до нежной, мажущейся, кремообразной, однородная по всей массе. При добавлении пищевых компонентов - компонентов - их наличием	чистый, характерный для конкретного наименования сыра. При добавлении пищевых компонентов - пищевых компонентов - обусловленны й добавленными компонентами	от белого интенсивно-желтого, равномерный. У сырых сыров - от белого до коричневого. При добавлении пищевых компонентов - пищевых компонентов - обусловленны й добавленными компонентами
---	---	--	---

изложить в следующей редакции

Сыр, молокопродукт или продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, сушен, в том числе плавленные	форма упаковки корошообразна или твердая, ломкая или другая. При добавлении пищевых компонентов - компонентов - их наличием	сырный, с запахом и привкусами, характерными для конкретного наименования сыра. При добавлении пищевых компонентов - компонентов - обусловленны й добавленными компонентами	от белого желтого. При добавлении пищевых компонентов обусловленны й добавленными компонентами
---	--	--	---

Сыр, молокопродукт или продукт с заменителем молочного жира,	форма различная ломкая, зернистая или другая. Без рисунка или с гизками	сырный, сплошнотелый или с различной стенной	от светло-желтого до желтого. При добавлении пищевых
--	--	--	---

Сыр, молочкодержательный продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердые, однородная, эластичная, пластичная. Глазки крупные, средние или мелкие, различных форм и расположения или отсутствуют. При добавлении пищевкусных компонентов - с их наличием для сыров с высокой температурой второго нагревания - сырный, сладковатый, пряный с различной степенью выраженности. При добавлении для конкретного наименования сыра для компонентов сыров с промежуточно й и низкой температурой второго нагревания - сырный, кисловатый, слегка пряный, острый, с различной степенью

выраженности, характерный для конкретного наименования сыра. При использовании пищевых или специй - обусловлены с видом плесневой или сырной микрофлоры. При добавлении пищевкусных компонентов - обусловлены добавленными компонентами

			Сыр, форма мягкого цилиндра или другая пластичной, произвольная форма плотной, сметки утратой до нежной, мажущейся, маслянистой. Допускается сметка ломкая, крошащаяся. Рисунок отсутствует. Допускается наличие небольшого количества гравия и пустот неправильной формы. При добавлении пищевых компонентов - в пищевых компонентах их наличием	кисломолочны от белого до желтого, у сыров с характерной плесенью для конкретного наименования сыра. При использовании плесенью - ее наличие. При добавлении пищевых компонентов - плесенью или плесневой или плесневой и плесневой. При добавлении микробных добавками. При добавлении пищевых компонентов - в пищевых компонентах их наличием			
Сыр плавленый, форма упаковки	молочкодержательный продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, мягкие	от плотной, сметки утратой до пластичной, однородная по всей массе, сохраняющая форму после нарезания. При добавлении	чистый, от белого до интенсивно-желтого, равномерный. У котченого - от светло-желтого до желтого, у сладких сыров - от белого до коричневого. При	пищевых добавлении компонентов - с их наличием			

62			20. В приложении № 6 а) строку «<table><tr><td>Кобыла</td><td>1,8</td><td>2,1</td><td>10,7</td><td>1032</td><td>6,5</td></tr></table>изложить в следующей редакции: «<table><tr><td>Кобыла</td><td>1,0</td><td>2,1</td><td>10,7</td><td>1032</td><td>6,5</td></tr></table>»,	Кобыла	1,8	2,1	10,7	1032	6,5	Кобыла	1,0	2,1	10,7	1032	6,5	Согласны с Разработчиком	
Кобыла	1,8	2,1	10,7	1032	6,5												
Кобыла	1,0	2,1	10,7	1032	6,5												
63			б) строку «<table><tr><td>Коза</td><td>2,8</td><td>2,8</td><td>13,4</td><td>1027 - 1030</td><td>14 - 20</td></tr></table>изложить в следующей редакции: «<table><tr><td>Коза</td><td>2,8</td><td>2,8</td><td>11,5</td><td>1027 - 1030</td><td>14 - 22</td></tr></table>»,	Коза	2,8	2,8	13,4	1027 - 1030	14 - 20	Коза	2,8	2,8	11,5	1027 - 1030	14 - 22	Согласны с Разработчиком	
Коза	2,8	2,8	13,4	1027 - 1030	14 - 20												
Коза	2,8	2,8	11,5	1027 - 1030	14 - 22												
64			21. В приложении №7 строку: «Кислотность, °Т 14 – 19» изложить в следующей редакции: «Кислотность, °Т для массовой доли жира от 10 до 20% 14-19 для массовой доли жира от 20 до 30% 13-17 для массовой доли жира от 30 до 40% 12-16 для массовой доли жира от 40 до 50% 11-15 для массовой доли жира от 50 до 58% 10-14	Согласны с Разработчиком													

65			22. В приложении № 8: а) пункт 2 раздела I: «2. Молоко питьевое, 2×10^5 0,01 25 0,1 25 молочный напиток, во флягах и цистернах» изложить в следующей редакции: «2. Молоко-сырье, 2×10^5 0,01 25 0,1 25 подвергнутое термической обработке, как минимум пастеризации, молочный напиток во флягах и цистернах»	Согласны с Разработчиком	
66			б) подпункт «б» пункта 11 раздела П: «б) со сроком годности 1×10^6 0,01 25 0,1 - Д-100 П-50 более 72 ч. изложить в следующей редакции: «б) со сроком годности молочнок $0,01$ 25 0,1 - Д-100 более 72 ч. ислых микроорга низмов – не менее 1×10^6 »	Согласны с Разработчиком	
67			в) наименование раздела VI изложить в следующей редакции: «Сыры, молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра (сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие, сывороточно-	1. Не согласны с Разработчиком, так как упущено понятие «молокосодержащий продукт, произведенный по технологии сыра» 2. Против слов «с заменителем молочного жира» по всему тексту	1. Разработчиком не указаны все имеющиеся виды продукта 2. Обоснование указано в п. 1 данной таблицы

			альбуминные, сухие, сыры плавленые, молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии плавленого сыра, сырные пасты, сырные соусы	предлагаемого изменения, так как Разработчиком необоснованно навязывается обязательное использование только одного продукта – «заменителя молочного жира»	
68			г) в столбце «Продукт»: в пунктах 38 и 41 слова «сырные продукты» заменить словами «молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра»; в пункте 39 слова «Сыры и сырные продукты плавленые» заменить словами «Сыры плавленые и молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии плавленого сыра»;	1. Не согласны с Разработчиком, так как упущено понятие «молокосодержащий продукт, произведенный по технологии сыра» 2. Против слов «с заменителем молочного жира» по всему тексту предлагаемого изменения, так как Разработчиком необоснованно навязывается обязательное использование только одного продукта – «заменителя молочного жира»	1. Разработчиком не указаны все имеющиеся виды продукта 2. Обоснование указано в п. 1 данной таблицы
69			д) раздел XIII изложить в следующей редакции: XIII. Мокосодержащие продукты, молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира 58. Мокосодержащие продукты, молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира требования устанавливаются с учетом содержания и соотношения в продукте молочных и немолочных компонентов в нормативных и технических документах».	Против слов «с заменителем молочного жира» по всему тексту предлагаемого изменения, так как Разработчиком необоснованно навязывается обязательное использование только одного продукта – «заменителя молочного жира»	Обоснование указано в п. 1 данной таблицы
70			23. В приложении № 9 исключить показатель «Осмоляльность». 24. Пункт 5 приложения № 10 изложить в следующей редакции:	Без комментариев	
				1. Не согласны с Разработчиком, так как упущено понятие «молокосодержащий продукт, произведенный по технологии сыра» 2. Против слов «с заменителем молочного жира» по всему тексту предлагаемого изменения, так как	1. Разработчиком не указаны все имеющиеся виды продукта 2. Обоснование указано в п. 1 данной таблицы

		« 5. Сыры (твердые, полутвердые, мягкие, рассольные), сыры плавленые, сырные пасты, сырные соусы, молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра (твердые, полутвердые, мягкие, рассольные), молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии плавленого сыра _____».	Разработчиком навязывается использование только одного продукта – «заменителя молочного жира»	необоснованно обязательное	
71		25. Приложение № 12. Исключить показатель «Зола». По тексту разделов 1,2,3,4 исключить показатель «Линолевая кислота, % от суммы жирных кислот»	Согласны с Разработчиком		
72		26. Наименование раздела 9 приложения № 12 изложить в следующей редакции: «Сухие (на 100 мл восстановленного продукта) и жидкие каши молочные, готовые к употреблению, сухие и жидкие молочные, молочные составные, молкосодержащие напитки (для детей старше 6 месяцев)».	Согласны с Разработчиком		
73		27. В разделах 1.1, II.3, III.5, IV.7 Приложения № 14 исключить показатель «Зола».	Согласны с Разработчиком		
74		28. В приложении № 16: а) первую строку пункта 1 изложить в следующей редакции: «жиры*, белки, углеводы,	Против слов «с заменителем молочного жира» по всему тексту предлагаемого изменения, так как Разработчиком	Обоснование указано в п. 1 данной таблицы	

			сахар, органические кислоты, алкоголь, клетчатка»; б) примечание изложить в следующей редакции: «Действительные показатели по массовой доле жира, белка, углеводов ...». в) дополнить сноской: *) за исключением молочкосодержащих продуктов с заменителем молочного жира.	необоснованно обязательное использование одного продукта – «заменителя молочного жира»	навязывается только «заменителя	
--	--	--	--	--	---------------------------------	--

Приложение к письму Молочного союза Казахстана № 23 от 31 марта 2017 года

Сравнительная таблица по изменению № 2 к ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»

№№ п/п	№ пункта проекта	Редакция проекта	Предлагаемая редакция	Обоснование
1	п.2 пп. «б»	Дополнить новым абзацем следующего содержания «молокосодержащие продукты с заменителями молочного жира» - продукт переработки молока, произведенный из молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока, и немолочных компонентов, по технологии производства молочного или молочного составного продукта с замещением молочного жира в количестве не более 50 процентов от жировой фазы исключительно заменителем молочного жира и допускающей использование белка	Изменение классификации молокосодержащих продуктов и введение термина «молокосодержащие продукты с заменителями молочного жира» и предлагаемого его определения, не соответствующих международным требованиям, отклонить.	Исходя из пояснительной записки, целью разработки изменения №2 ставилось не изменение, а уточнение классификации, тем более подмена определения понятия «молокосодержащий продукт», таким не четким, и не понятно каким продуктом, и из чего он изготовлен. Такой продукт может и иметь место на рынке, как просто пищевой продукт, произведенный с использованием молока или молочных продуктов, на основе технологических процессов производства молочных продуктов, и нет оснований вносить его в номенклатуру «молочной продукции». Предлагаемое усложнение классификации усугубит фальсификации, злоупотребления (нет доступных достоверных методик количественного определения растительных жиров в молочных продуктах), введение в заблуждение потребителей; до сих пор еще не адаптировано однозначное понятие «молокосодержащий продукт», а вводится еще с новым определением, при том продуктом, не имеющим с молоком ничего общего ни по составу, ни по технологии, ни по характеристикам. И даже во введении уточнений и ужесточений требований к информации для потребителя касательно продукции, содержащей растительные жиры, эта жесткость не распространяется на предлагаемый вновь вводимый продукт. Необходимо также отметить, что в свое время

		немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 процентов.		введение в нормативно-технические документы термина «молочосодержащий продукт» объяснялось тем, что международная классификация и определения молочных продуктов содержат неопределенности и влечет фальсификацию молочных продуктов. Однако многолетняя практика показала, что введение термина «молочосодержащий продукт» не внесло большей определенности и не способствовало снижению фальсификации молочных продуктов. Еще при разработке ТР ТС на молоко и молочную продукцию РСПМО и МСК, ссылаясь на негативный опыт, настаивали гармонизировать требования к продукции с преобладающим содержанием немолочных компонентов с международными требованиями, отказаться от термина «молочосодержащий продукт», как вводящего в заблуждение потребителей. Но вместо этого предлагается ввести два термина, которые внесут еще больше неопределенностей и, как следствие, всевозможные фальсификации и злоупотребления. Изменение наименования продукта повлечет за собой дополнительные затраты на внесение изменений на упаковке готового продукта, что соответственно неблагоприятно отразится на себестоимости.
2.	П.5 пп. «в»	«молочосодержащий продукт» - продукт переработки молока, произведенный на основе молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов	«молочосодержащий продукт» с предлагаемым определением – отклонить, оставить действующее определение ТР ТС с некоторой редакцией: «молочосодержащий продукт» - пищевой продукт, произведенный с	Относить подобные продукты к молочной продукции не что иное, как неприкрытая легализация любого фальсификата и суррогата и введение в заблуждение потребителя. Как можно считать молочной продукцией продукты, в составе которых только пятая часть от общего содержания сухих веществ молочного происхождения, притом неизвестно каких, и не известно, из чего будут эти остальные 80%. Это предложение можно рассматривать как лоббирование чьих-то интересов или желание накормить население так называемой «молочной продукцией» не развивая

		(за исключением жиров немолочного происхождения, вводимых в состав как самостоятельный ингредиент и (или) немолочных белков, используемых для замены молочного белка), которые добавляются не в целях замены составных частей молока, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20%. Не допускается использование побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира	использованием молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, с возможностью замещения в молочных компонентах молочного жира в количестве не более 50 процентов от жировой фазы исключительно заменителем молочного жира, а также использования белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 процентов;	животноводства. Тем более, что в статистике РК молочные и молокосодержащие продукты показываются одной строкой. Поскольку молокосодержащий продукт не может классифицироваться как молочный продукт, необходимо констатировать, что произведен не из молочных компонентов, а с их использованием.
Соответствующие изменения внести в последующие пункты проекта				
шгЗ	П.5 пп.«а»	Абзац шестой изложить в следующей редакции: «восстановленное молоко» -	Исключить, кроме «питьевого молока»; в конце дополнить «и других	Непонятна дискриминация восстановленного молока в отношении только питьевого молока. Это мы неоднократно предлагали, но профессионально-

		молочный продукт, в т.ч. обогащенный, расфасованный в потребительскую упаковку, или сырье для производства продуктов переработки молока, кроме питьевого молока, произведенные из концентрированного или сгущенного, или сухого молока и воды с добавлением или без добавления, с целью нормализации молока, и (или) обезжиренного молока и (или) сливок	молочных продуктов»	обоснованных причин отклонения не получали. Дополнительно отмечаем, что термин «питьевое» характеризует назначение продукта (для питья) и не зависит от того изготовлено ли молоко только из свежего молока или с использованием восстановленного, оно остается таковым. При том, молоко питьевое относится к наиболее социально-значимым продуктам, поэтому преследовать какие-то экономические или коммерческие цели на манипуляциях с этим продуктом не корректно, т.к. в условиях дефицита свежего молока, как в Казахстане, указанные ограничения приводят только к повышению цен и едва ли помогут поднять сельское хозяйство. Это подтверждается международной практикой. В частности, в Европе, где избыточное производство молока-сырья, введен запрет на использование термина «питьевое молоко» к восстановленному молоку, избыток сырого молока подвергают концентрированию и продукт экспортируют в страны с дефицитом молока, где из него производят восстановленное молоко с разрешением маркировки «питьевое молоко». Подобная практика существует в пределах регионов США, Канады, Франции... К вышеизложенному, до сих пор так и нет доступного метода определения в продукте наличия восстановленного молока (молока в молоке). Относительно нашего предложения о дополнении слов «и других молочных продуктов» заявляем, что изначально, вразрез с требованиями Генерального стандарта по использованию терминов в молочной промышленности (GSUDT) Codex Stan 206-1999¹, где установлены термины «восстановленный молочный продукт» и «рекомбинированный молочный продукт», в TRTC033/2013 были введены термин «восстановленное молоко», «продукт переработки молока восстановленный», «продукт
--	--	---	----------------------------	---

				переработки молока рекомбинированный» молоко». В практической деятельности, восстановленное молоко производят из разнообразных молочных продуктов, которые доступны переработчикам, в частности и СОМ и молочные жиры. Поэтому должно либо ввести термин «рекомбинированное молоко» (к слову, это сейчас нереально, тк при том, что термин «восстановленное молоко» был повсеместно опорочен «рьяными борцами » против него, термин «рекомбинированное молоко», вообще будет отпугивать потребителей) либо внести в существующее определение термина «молоко восстановленное» внести слова «и других молочных продуктов».
	Из ТР ТС 033/2013	"питьевое молоко" - молоко цельное, обезжиренное, нормализованное, обогащенное - молочный продукт с массовой долей молочного жира менее 10 процентов, подвергнутый термической обработке, как минимум пастеризации, без добавления сухих молочных продуктов и воды, расфасованный в потребительскую тару;	В определении исключить «- без добавления сухих молочных продуктов и воды»	Абзац ТР ТС непосредственно связан с предыдущим пунктом. Практически никогда в молоко не добавляются сухие молочные продукты и вода, предварительно готовится восстановленное молоко по технологии, обеспечивающей набухание белка и восстановление свойств исходного молока и только оно направляется для использования по назначению. Не соответствие этих пунктов и в том, что восстановленное молоко может изготавливаться не только из сухого, но концентрированно, сгущенного. В изменениях запрет распространен на все восстановленное молоко, а в определение термина «питьевое молоко» имеется ввиду запрет только на сухое.
5	П.5 пп. «п»	« сквашенный продукт» - молочный продукт или молочный составной продукт, термически обработанные после сквашивания, или молокосодержащий продукт	В соответствии с нашим предложением в п. 1 из определения термина «сквашенные продукты» убрать слова « и молокосодержащий продукт	В проекте изменений под одним термином «сквашенный» подразумеваются продукты разного состава (не только молочные и составные, но и молокосодержащие), подвергнутые процессу сквашивания, а также с различиями в некоторых других технологических приемах. Предлагаемое определение не вносит ясности в различие

		и молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенные в соответствии с технологией производства кисломолочного продукта и имеющие сходные с ним органолептические и физико-химические свойства; с последующей термической обработкой или без нее. Для молокосодержащего продукта и молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, не подвергнутых термической обработке после сквашивания – с сохранением вида и состава микрофлоры закваски, определяющих вид соответствующего кисломолочного продукта	с заменителем молочного жира». В соответствии с международным требованием давать наименование продукту, соответствующее рецептуре и технологии до процесса термической обработки после сквашивания с дополнением к наименованию слов «термически обработанный» или «термизированный». В текст Например: - кефир термизированный; - кефирный напиток термически обработанный; - молокосодержащий продукт термически обработанный и т.д.	этих продуктов, какие наименования им присваивать и как их трактовать, что особенно важно для потребителей.
6.	П.76 аб. 3	В кисломолочном продукте, произведенном по технологии производства кефира с использованием закваски, приготовленной на чистых культурах	Предлагаем к продукту с использованием кефирной закваски, содержащей только микрофлору кефирных грибов применять название	На протяжении многих лет используются кефирные закваски прямого внесения, происхождение всей микрофлоры которых и молочнокислой и дрожжей только из кефирных грибов (по информации изготовителя), что является прогрессивным методом, повышающим качество продукта, улучшение санитарно-гигиенических показателей,

		молочнокислых микроорганизмов в одного или нескольких видов дрожжей, входящих в состав микроорганизмов (микрофлоры) кефирных грибков, без термической обработки после сквашивания, в наименовании используется понятие «кефирный продукт», которое вносится шрифтом одинакового размера»	«кефир»	исключение трудоемкого процесса и влияния на качество человеческого фактора
7.	п. 5 пп «д»	Абзац сорок шестой изложить в следующей редакции: «Национальный молочный продукт» - молочный продукт, имеющий наименование, исторически сложившееся на территории государства – члена Таможенного союза и Единого экономического пространства, определяемое особенностями технологии его производства, сырьем, составом используемой при его производстве закваски и (или) наименованием географического объекта например: айран, сюзьме,	«Национальный молочный продукт» - молочный продукт, имеющий наименование, исторически сложившееся на территории государства – члена Таможенного союза и Единого экономического пространства, определяемое особенностями технологии его производства, сырьем, составом оспользуемой при его производстве закваски и (или) наименованием географического объекта например: айран, сюзьме, тан, чапан,каймак, мацун, сцеженный мацун, курут, катык »	. Ввести понятие молочного продукта – катык национальный казахский продукт Катык, вырабатывается из коровьего молока, подвергнутого пастеризации при высокой температуре с длительной выдержкой (топлением), сквашенного закваской, приготовленной на чистых культурах болгарской палочки, термофильных стрептококков и кефирной закваски и предназначенный для непосредственного потребления в пищу.

		тан, чапан, каймак, мацун, сцеженный мацун, курут»		
8	к П.5	Абзац отсутствует	Внести термин и определение «заменитель молочного жира»	Требуется определиться с этим термином и его определением. В самом термине «заменитель молочного жира» заложена неопределенность, реабилитирующая фальсификации, потому что слово заменитель предполагает точно такой же продукт, так как «заменитель» и «заместитель» имеют разные значения, а этот продукт используется для замещения (подмены) молочного жира. Обсудить возможный термин «композиция растительных масел для молочной промышленности». Кроме того действует два нормативно-технических документа (ГОСТ 31648–2012 «Заменители молочного жира. Технические условия», ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»), в которых установлены разные требования к этому продукту.
9.	К п. 5 Абзацы 30-33	- молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сырок.... - молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога. - молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии плавленого сыра и др.	В соответствии с п.1 данной таблицы термины и определения конкретных продуктов в предлагаемой редакции отклонить.	Требование о необходимости маркировки об использовании заменителя молочного жира изложено в п.81. По международному требованию, в наименовании и определении пищевого продукта, в котором молочные компоненты частично или полностью заменены немолочными, не должно использоваться наименование молочного продукта, не должны фигурировать слова «имеет сходные характеристики», как вводящие в заблуждение потребителей. В приведенных терминах слова «произведенный по технологии творога, др...» противоречат международным требованиям, тк изменение рецептуры приводит к получению другого продукта, как следствие – может ввести в заблуждение. Обсудить возможность использования в

10	п. 86	В подпункте «б» дополнить новым абзацем третьим следующего содержания « по решению производителя указывается вместо массовой доли жира-массовая доля жира в молочной части мороженого , в творожной части для сырков творожных, сырков глазированных, творожной массы, а также в случае использования раздельной упаковки для молочной и немолочной частей продукта для творога зерненного и других молочных составных продуктов.		определениях слов: «произведенный в соответствии с технологическими процессами изготовления конкретного (указать какого) продукта». Ввести определение понятий - «молочной части для мороженого», творожной части для творожных изделий»
11	П.19 приложения № 3	В приложении № 3 " Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока" для молока питьевого в графе "Цвет" не указано ультрапастеризованное и ультравысокотемпературно обработанное молоко	графу " Цвет" изложить в следующей редакции: "белый, допускается с синеватым оттенком для обезжиренного молока, со светло -кремовым оттенком - для топленого, стерилизованного, ультрапастеризованного, ультравысокотемпературно-	Молоко с таким видом температурной обработки также может иметь светло - кремовый оттенок.

		(только стерилизованное молоко .	обработанного молока, для обогащенного молока в зависимости от цвета используемого для обогащения компонента".	
--	--	----------------------------------	--	--