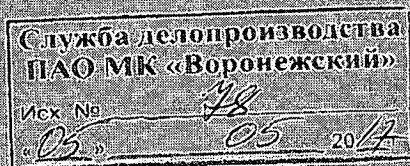


Россия, 394016, г. Воронеж, ул. 45-ой Стрелковой Дивизии, 259
(473) 242-53-39 – приемная, (473) 267-53-32 – факс/автомат,
(473) 242-53-18 – отдел оптовых продаж, (473) 279-47-33 – отдел розничных продаж

**ПУБЛИЧНОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ «ВОРОНЕЖСКИЙ»**



**Директору Департамента
технического регулирования и
аккредитации
Шаккалиеву А.А.**

О проекте изменения №2 в ТР ТС 033/2013

Уважаемый Арман Абаевич!

ПАО Молочный комбинат «Воронежский» свидетельствует Вам своё почтение и убедительно просит Вас рассмотреть наши предложения по внесению их в изменение №2 в ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

Приложение: Предложения ПАО Молочный комбинат «Воронежский» в проект Изменений №2 ТР ТС 033/2013 на трёх листах.

Зам. генерального директора (по качеству)

 **В.Н. Самойлова**

Исп. Рохмистрова Л.А.
инженер по стандартизации
тел. (473) 242-53-39, факс (473) 267-53-32
Моб. 8 919 180 35 88
E-mail: Standart@molvest.ru



Приложение к письму ПАО Молочный комбинат «Воронежский»
 № 48 от 25 мая 2017г

Предложения ПАО Молочный комбинат «Воронежский» в проект Изменений № 2 ТР ТС 033/2013

№ пп Проекта изменений №2	Редакция Проекта изменений №2 или редакция ТР ТС 033/2013	Предлагаемая редакция	Комментарий
П. 2 пп. ш)	Изм. №2: «сыр, молочносодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведённый по технологии сыра, с плесенью» - сыр, молочносодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведённый по технологии сыра, плесневых грибов, находящихся внутри и (или) на поверхности готового сыра;»	Изм. №2: «сыр, молочносодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведённый по технологии сыра, с плесенью» - сыр, молочносодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведённый по технологии сыра, произведённые с использованием плесневых грибов, находящихся внутри и (или) на поверхности готового сыра; готового молочносодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведённого по технологии сыра;»	Для логического окончания определения.
П. 2 пп. ы)	Изм. №2: «сыр, молочносодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведённый по технологии сыра, с плесенью» - сыр, молочносодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведённый по технологии сыра, произведённые с использованием слизневых микроорганизмов, развивающихся на поверхности готового	Изм. №2: «сыр, молочносодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведённый по технологии сыра, с плесенью» - сыр, молочносодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведённый по технологии сыра, произведённые с использованием слизневых микроорганизмов, развивающихся на поверхности готового сыра, готового	Для логического окончания определения.

	сыра;»	молосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведённого по технологии сыра;»	
п. 2 пп. а)	Изм. №2: «функционально необходимые компоненты при производстве продуктов переработки молока» - закваски для производства продуктов переработки молока, кефирные грибки, пробиотические микроорганизмы (пробиотики), пребиотики, ферменты; молочковёртывающие, ферменты для гидролиза лактозы; ферменты для молочных белков, которые вводятся при производстве продуктов переработки молока и без которых невозможно производство соответствующего продукта переработки молока;»	Изм. №2: «функционально необходимые компоненты при производстве продуктов переработки молока» - закваски для производства продуктов переработки молока, кефирные грибки, пробиотические микроорганизмы (пробиотики), пребиотики, ферменты; молочковёртывающие, ферменты для гидролиза лактозы; ферменты для молочных белков, которые вводятся при производстве продуктов переработки молока и без которых невозможно производство соответствующего продукта переработки молока;»	При производстве специализированных молочных продуктов для диетического профилактического питания применяется гидролизат сывороточных белков, изготовливаемый с применением ферментов для гидролиза молочных белков.
п. 11 пп. и)	Изм. №2: «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.»	Изм. №2: «содержание в готовом кисломолочном продукте или сквашенном продукте (не подвергнутом термической обработке после сквашивания) микроорганизмов (молочнокислых, бифидобактерий и других пробиотических микроорганизмов, а также дрожжей (при наличии дрожжей в составе закваски)) в соответствии с нормами, установленными в приложении 1 к настоящему техническому регламенту.»	Дрожжи указываются в маркировочном тексте только при внесении их в продукт в составе закваски. В иных случаях этого не требуется.
п. 11 пп. л)	Изм. №2: «обозначение стандарта или технического документа изготовителя, в соответствии с которым произведена и может идентифицироваться продукция (указывается по усмотрению изготовителя)	Изм. №2: «обозначение стандарта или технического документа изготовителя, в соответствии с которым произведена и может идентифицироваться продукция (для продукции, ввозимой на территорию	Для удовлетворения различных потребительских предпочтений необходимо указывать в маркировке ГОСТ, или ТУ, или СТО, т.е. документ в соответствии с которым произведён продукт.

отсутствует	продукции) (для продукции, ввозимой на территорию Таможенного союза из третьих стран, допускается не указывать).» Прилож. №5 (действующая редакция ТР ТС 033/2013) сноска: «** Определённые показатели содержания КМАФАнМ и соматических клеток вводятся в действие с 01.07.2017 (до 01.07.2017 действуют нормы, установленные Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)).»	Таможенного союза из третьих стран, допускается не указывать).» Изм. №2: «** Показатели содержания КМАФАнМ и соматических клеток могут быть установлены в соответствии с национальным законодательством и стандартами на сырое молоко.»	Нужно оставить действующее в настоящее время деление по сортам молочного сырья в РФ и учесть особенности сырья, установленные в национальных документах.
отсутствует	Действующая редакция п. 99 регламента	Изменением №2 дополнить пункт 99 следующим предложением: «Не допускается требовать от изготовителя (продавца) иные документы для оценки соответствия или для подтверждения соответствия молока и продуктов его переработки требованиям настоящего закона, за исключением документов, указанных в подпунктах а), б), в), г) настоящего пункта.»	Для предотвращения излишних требований приобретателей молочной продукции от изготовителей
Необходимо утвердить переходный период, в котором продолжительностью 36 месяцев, молоко содержащим продуктам продолжительностью 36 месяцев.			Цель длительного переходного периода – актуализация нормативных и технических документов, а также доработка упаковки.

Исп. Рохмистрова Л.А.

инженер по стандартизации

тел. (473) 242-53-39, факс (473) 267-53-32

Моб. 8 919 180 35 88

E-mail: Standart@molvest.ru