

МІНІСТЭРСТВА
СЕЛЬСКОЙ ГАСПАДАРКІ
І ХАРЧАВАННЯ
РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ

вул.Кірава, 15, 220030, г.Мінск
e-mail: kanc@mshp.gov.by
Тэл. (017) 3273751 Факс (017) 3274296

р/р №3604900003196 філіял 510
ААТ «АСБ «Беларусбанк» г.Мінск
вул.Куйбышава, 18, код 603

МИНИСТЕРСТВО
СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
И ПРОДОВОЛЬСТВИЯ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ул.Кирова, 15, 220030, г.Минск
e-mail: kanc@mshp.gov.by
Тел. (017) 3273751 Факс (017) 3274296

р/с №3604900003196 филиал 510
ОАО «АСБ «Беларусбанк» г.Минск
ул.Куйбышева, 18, код 603

14.07.2016 № 19/4815
На № _____ от _____

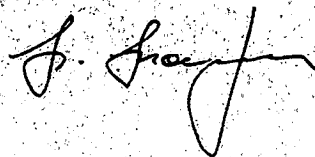
Евразийская экономическая
комиссия

Об изменениях в технический регламент

Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь совместно с заинтересованными организациями рассмотрело проект изменения № 1 в технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) и представляет предложения и замечания, изложенные в приложении.

Приложение: на 3 л. в 1 экз.

Первый заместитель Министра



Л.А. Маринич

Позняк +375 17 3284781



Евразийская экономическая
комиссия
№ 9218 от 14.07.2016
1+3л

Приложение

Структурный элемент технического регламента	Редакция проекта технического регламента	Предлагаемая редакция технического регламента
Приложение 1 таблица 1		Дополнить показателями и их значениями для айрана, в соответствии с информацией, приведенной в шестой строке первого столбца таблицы 1 («Кисломолочные продукты **», кроме айрана, йогурта, сметаны, творога, в том числе продукты ...)). Соотнести текст пятого столбца напротив строк шесть («Кисломолочные продукты») и семь («Йогурт») с контекстом. Из указанной редакции не ясно, какое значение показателя относится к йогурту.
Приложение 2, раздел I, п. 1.	2×10^3 (для смесей, восстанавливаемых при температуре $37-50^\circ \text{C}$), 3×10^3 (для смесей, восстанавливаемых при температуре $70-85^\circ \text{C}$) В кисломолочных смесях: ацидофильные микроорганизмы – не менее 1×10^7 (при производстве с их использованием), бифидобактерии – не менее 1×10^6 (при производстве с их использованием), молочнокислые микроорганизмы – не менее 1×10^6 (при производстве с их использованием), микроорганизмы – не менее 1×10^7 (при производстве с их использованием), микроорганизмы – не менее 1×10^7 (при добавлении после сушки), молочнокислые микроорганизмы – не менее 1×10^2 (без добавления после сушки).	2×10^3 (для смесей, восстанавливаемых при температуре $37-50^\circ \text{C}$), 3×10^3 (для смесей, восстанавливаемых при температуре $70-85^\circ \text{C}$) (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), бифидобактерии – 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).

Приложение 2, раздел VIII.	Микробиологические показатели для сухих напитков установить согласно главы II, п. 12.1.7 таблицы 2 (показатели безопасности) Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)	<table><tr><th rowspan="2">Продукт</th><th rowspan="2">КМАФАнМ*, КОЕ/см³** (г)</th><th colspan="4">Объем (масса) продукта, в котором не допускаются</th><th rowspan="2">Бактерии В севес КОЕ**/см³ (г), не более</th><th rowspan="2">Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см³ (г), не более</th></tr><tr><th>БГКП (коли- формы) ***</th><th>Ише- рихии E. coli ****</th><th>Патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes****</th><th>Стафил о-кокки S aureus</th></tr><tr><td>Напитки, сухие моменталь- ного приготовле- ния</td><td>2×10³, не более- для напитков, восстанавливаемых при 37-50 °С; 3×10³, не более- для напитков, восстанавливаемых при 70-85 °С</td><td>1</td><td>10</td><td>100</td><td>10</td><td>100</td><td>Д-10 П-50</td></tr></table>	Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ/см³** (г)	Объем (масса) продукта, в котором не допускаются				Бактерии В севес КОЕ**/см³ (г), не более	Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см³ (г), не более	БГКП (коли- формы) ***	Ише- рихии E. coli ****	Патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes****	Стафил о-кокки S aureus	Напитки, сухие моменталь- ного приготовле- ния	2×10³, не более- для напитков, восстанавливаемых при 37-50 °С; 3×10³, не более- для напитков, восстанавливаемых при 70-85 °С	1	10	100	10	100	Д-10 П-50
Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ/см³** (г)	Объем (масса) продукта, в котором не допускаются				Бактерии В севес КОЕ**/см³ (г), не более	Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см³ (г), не более															
		БГКП (коли- формы) ***	Ише- рихии E. coli ****	Патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes****	Стафил о-кокки S aureus																	
Напитки, сухие моменталь- ного приготовле- ния	2×10³, не более- для напитков, восстанавливаемых при 37-50 °С; 3×10³, не более- для напитков, восстанавливаемых при 70-85 °С	1	10	100	10	100	Д-10 П-50															
Приложение 3, вторая строка, пятый столбец	белый, допускается с синеватым оттенком для обезжиренного молока, со светлого-кремовым – для стерилизованного молока, для обогащенного молока в зависимости от цвета используемого для обогащения»	белый, допускается с синеватым оттенком для обезжиренного молока, со светлого-кремовым – для топленого и стерилизованного молока, для обогащенного молока в зависимости от цвета используемого для обогащения»																				
Приложение 5 сноска***	Установить в техническом регламенте требования по определению содержания КМАФАнМ и соматических клеток. С учетом Решения Коллегии Евразийской экономической комиссии от 13 мая 2014 года № 71 в части отмены действия требований, установленных Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).	Установить в техническом регламенте требования по определению содержания КМАФАнМ и соматических клеток. С учетом Решения Коллегии Евразийской экономической комиссии от 13 мая 2014 года № 71 в части отмены действия требований, установленных Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).																				
Приложение 6, таблица 1, формула расчета СОМО	Указать единицы измерения плотности, привести пример расчета СОМО сырого молока	Указать единицы измерения плотности, привести пример расчета СОМО сырого молока																				

Приложение 6, таблица 2	Сухие вещества, в среднем 13,4 Кислотность, °Т, не более 14-20	Сухие вещества, в среднем 11,5 Кислотность, °Т, не более 14-22 Согласно ТУ ВУ 100377914.518-2005 «Молоко козье сырое» и актов обследования хозяйств по производству козьего молока					
Приложение 8, раздел I	-	Установить допустимые уровни содержания микроорганизмов для сыворотки во флягах и цистернах.					
		Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ/см ³ *** (г), не более	Объем (масса) продукта, в котором не допускаются		Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более	
				БГКП (колиформы) ***	Патогенные, в том числе сальмонеллы	Стафилококки S aureus	L. monocytogenes
		Сыворотка молочная в транспортной таре, в т.ч. флягах и цистернах	2×10 ⁵	0,01	25	0,1	25
Приложение 8, раздел II., п.11 Подпункт б), столбец 2	1×10 ⁶	молочнокислые микроорганизмы — не менее 1×10 ⁶					
Приложение 8, раздел III	-	Установить допустимые уровни содержания микроорганизмов для сыворотки сгущенной и концентрированной в транспортной таре, в т.ч. во флягах и цистернах.					
		Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ/см ³ *** (г), не более	Объем (масса) продукта, в котором не допускаются		Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более	
				БГКП (колиформы) ***	Патогенные, в том числе сальмонеллы	Стафилококки и S aureus	L. monocytogenes
		Сыворотка молочная сгущенная и концентрированная	2×10 ⁵	0,01	25	0,1	25
Приложение 13 Пункт 4 проекта изменения № 1	-	Исключить пункт. Считаем целесообразным не дополнять приложение 13 видом продукции «восстановленное молоко» с учетом позиционирования продукции «для детского питания» и категории потребителей — дети дошкольного и школьного возраста.					