

**СВОДКА ОТЗЫВОВ ПО ПРОЕКТУ ИЗМЕНЕНИЙ № 1
В ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА
«О БЕЗОПАСНОСТИ МОЛОКА И МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ» (ТР ТС 033/2013)**

(наименование проекта технического регламента Таможенного союза)

№ п/п	Структурный элемент проекта технического регламента	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
1	Приложение 1 таблица 1	Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь Письмо от 14.07.2016 г. № 19/4815	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.	Принято к сведению. Необходимо отметить, что данные предложения не имеют прямого отношения к данному изменению.
2	Приложение 2, раздел I, п. 1.	Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь Письмо от 14.07.2016 г. № 19/4815	2×10^3 (для смесей, восстанавливаемых при температуре 37-50° С), 3×10^3 (для смесей, восстанавливаемых при температуре 70-85° С) (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).	Принято к сведению. Необходимо отметить, что данные предложения не имеют прямого отношения к данному изменению.
3	Приложение 2, раздел	Министерство сельского хозяйства и продовольствия	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);	Принято к сведению. Данные предложения не имеют прямого от-

	VIII.	Республики Беларусь Письмо от 14.07.2016 г. № 19/4815	продукт	КМАФАнМ*. КОЕ/см ³ ** (г)	Объем. (масса) продукта, в котором не допускаются				Бактерии B. cereus КОЕ**/ см ³ (г), не более	Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см ³ (г), не более	ношения к данному изменению.
					БГКП (коли- фор- мы)	Импе- ри- и E.coli	Патогенные. в том числе саль- монеллы и L.monocytogenes*	Стафил- о-кокки S. aure- us			
			Напитки сухие моментально- го пригото- вления	2x10 ³ . не более - для напитков.: восстанав- ливаемых при 37-50 °С; 3x10 ³ . не более - для напитков. восстанав- ливаемых при 70-85 °С	1	10	100	10	100	Д-10 П- 50	
4	Прило- жение 3, вторая строка, пятый столбец	Министерство сельско- го хозяйства и продо- вольствия Республики Беларусь Письмо от 14.07.2016 г. № 19/4815	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»								Принято к сведению. Данные предложения не имеют прямого от- ношения к данному изменению.
5	Прило- жение 5 снос- ка***	Министерство сельско- го хозяйства и продо- вольствия Республики Беларусь Письмо от 14.07.2016 г. № 19/4815	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).								Принято к сведению. Данные предложения не имеют прямого от- ношения к данному изменению.
6	Прило- жение 6, таблица 1, формула расчета СОМО	Министерство сельско- го хозяйства и продо- вольствия Республики Беларусь Письмо от 14.07.2016 г. № 19/4815	Указать единицы измерения плотности, привести пример расчета СОМО сырого мо- лока								Принято к сведению. Необходимо отметить, что примеры расчета каких-либо показате- лей в законодатель- ных актах приводить не принято. Данные предложения не имеют прямого от- ношения к данному изменению.

7	Приложение 6, таблица 2	Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь Письмо от 14.07.2016 г. № 19/4815	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						Принято к сведению. Предлагаем слова «не более» исключить, так как указан диапазон значений. Данные предложения не имеют прямого отношения к данному изменению.																									
8	Приложение 8, раздел I	Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь Письмо от 14.07.2016 г. № 19/4815	<table><tr><th colspan="7">Установить допустимые уровни содержания, микроорганизмов для сыворотки во флягах и цистернах</th></tr><tr><th rowspan="2">Продукт</th><th rowspan="2">КМАФАнМ* КОЕ/см³** (г) не более</th><th colspan="4">Объем (масса) продукта, в котором не допускаются</th><th rowspan="2">Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см³ (г), не более</th></tr><tr><th>БГКП (колиформы). **></th><th>Патогенные, в том числе сальмонеллы</th><th>Стафилококки S. aureus</th><th>L. monocytogenes</th></tr><tr><td>Сыворотка молочная в транспортной таре, в т. ч. флягах и цистернах</td><td>2x10⁵</td><td>0,01</td><td>25</td><td>0,1</td><td>25</td><td>-</td></tr></table>						Установить допустимые уровни содержания, микроорганизмов для сыворотки во флягах и цистернах							Продукт	КМАФАнМ* КОЕ/см³** (г) не более	Объем (масса) продукта, в котором не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см³ (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	2x10 ⁵	0,01	25	0,1	25	-	Принято к сведению. Данные предложения не имеют прямого отношения к данному изменению.
Установить допустимые уровни содержания, микроорганизмов для сыворотки во флягах и цистернах																																		
Продукт	КМАФАнМ* КОЕ/см³** (г) не более	Объем (масса) продукта, в котором не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см³ (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	2x10 ⁵	0,01	25	0,1	25	-																												
9	Приложение 8, раздел II., п.11 Подпункт б), столбец 2	Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь Письмо от 14.07.2016 г. № 19/4815	Молочнокислые микроорганизмы - не менее 1 x10 ⁹						Принято к сведению. Данные предложения не имеют прямого отношения к данному изменению.																									
10	Приложение 8, раздел III	Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь Письмо от 14.07.2016 г. № 19/4815	<table><tr><th colspan="7">Установить допустимые уровни содержания микроорганизмов для сыворотки, сгущенной и концентрированной в транспортной таре, в т.ч. во флягах и цистернах.</th></tr><tr><th rowspan="2">Продукт</th><th rowspan="2">КМАФАнМ*, КОЕ/см³** (г), не более</th><th colspan="4">Объем (масса) продукта, в котором не допускаются</th><th rowspan="2">Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см³ (г), не более</th></tr><tr><th>БГКП (колиформы) **</th><th>Патогенные, в том числе сальмонеллы</th><th>Стафилококк и S aureus</th><th>L. monocytogenes</th></tr><tr><td>Сыворотка молочная сгущенная, и концентрированная</td><td>2 x 10³</td><td>0,01</td><td>25</td><td>0,1</td><td>25</td><td>-</td></tr></table>						Установить допустимые уровни содержания микроорганизмов для сыворотки, сгущенной и концентрированной в транспортной таре, в т.ч. во флягах и цистернах.							Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ/см³** (г), не более	Объем (масса) продукта, в котором не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см³ (г), не более	БГКП (колиформы) **	Патогенные, в том числе сальмонеллы	Стафилококк и S aureus	L. monocytogenes	Сыворотка молочная сгущенная, и концентрированная	2 x 10 ³	0,01	25	0,1	25	-	Принято к сведению. Данные предложения не имеют прямого отношения к данному изменению.
Установить допустимые уровни содержания микроорганизмов для сыворотки, сгущенной и концентрированной в транспортной таре, в т.ч. во флягах и цистернах.																																		
Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ/см³** (г), не более	Объем (масса) продукта, в котором не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см³ (г), не более																												
		БГКП (колиформы) **	Патогенные, в том числе сальмонеллы	Стафилококк и S aureus	L. monocytogenes																													
Сыворотка молочная сгущенная, и концентрированная	2 x 10 ³	0,01	25	0,1	25	-																												

11	Приложение 13 Пункт 4 проекта изменения № 1	Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь Письмо от 14.07.2016 г. № 19/4815	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.	Отклонить, так как в труднодоступных районах Крайнего Севера может отсутствовать сырое молоко, а производство продуктов в детских молочных кухнях должно осуществляться.
----	--	--	---	--

