

Директору
Департамента технического регулирования и
аккредитации
Евразийской экономической комиссии
Т.Б. Нурашеву

УВАЖАЕМЫЙ ТИМУР БЕКБУЛАТОВИЧ!

Объединение юридических лиц и индивидуальных предпринимателей «Ассоциация энергетические напитки Евразия», БИН 190440021915, некоммерческая организация, должны образом зарегистрированная и действующая в соответствии с законодательством Республики Казахстан, направляет замечания и предложения к проекту изменения №4 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 022/2011) (далее – «**Изменения**»).

Просим учесть замечания и предложения ОЮЛ и ИП «Ассоциация энергетические напитки Евразия» к изменению №4 к ТР ТС 022/2011.

В случае возникновения каких-либо вопросов и/или комментариев, просим обращаться по следующим контактными данным:
s.belgibayev@gmail.com

Приложение:

Настоящие замечания и предложения к проекту изменения №4 технического регламента ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 23 июня 2021 года составлены на 9 (девяти) листах.

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ
ОЮЛ и ИП «Ассоциация энергетические
напитки Евразия»
Должность



БЕЛЬГИБАЕВ САБЫРЖАН АБДРАХИМОВИЧ

ФИО

**ЗАМЕЧАНИЯ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ К ПРОЕКТУ ИЗМЕНЕНИЯ №4 ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА
ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
от 23 июня 2021 года**

№ п.п	Структурный элемент Проекта Изм. №4 ТР ТС 022/2011	Замечание и (или) предложение	Комментарий
1	<p>б) пункт 14 части 4.4 изложить в следующей редакции: «14. К наиболее распространенным компонентам, употребление которых может вызвать аллергические реакции или непереносимость или противопоказано при отдельных видах заболеваний, относятся: 1) арахис и продукты его переработки; 2) аспартам и аспартама-ацесульфама соль; 3) горчица и продукты ее переработки; 4) диоксид серы и сульфиты, если их общее содержание составляет более 10 миллиграммов на один килограмм или 10 миллиграммов на один литр в пересчете на диоксид серы, рассчитанных для продукции, готовой к употреблению или восстановленной согласно инструкции изготовителя; 5) хлебные злаки, содержащие глютен (клейковину), а именно: пшеница (включая спельту, камут), рожь, ячмень, овес или их гибридные варианты и продукты их пе-реработки, за исключением: а) глюкозного сиропа на основе пшеницы, включая декстрозу; б) мальтодекстринов на основе пшеницы; в) глюкозного сиропа на основе ячменя; г) хлебных злаков, используемых для получения дистиллятов и этилового спирта из пищевого сырья»;</p>	<p>Изложить г) пункт 14 части 4.4 изложить в следующей редакции: «14. К наиболее распространенным компонентам, употребление которых может вызвать аллергические реакции относятся: 1) арахис и продукты его переработки; 2) горчица и продукты ее переработки; 3) диоксид серы и сульфиты, если их общее содержание составляет более 10 миллиграммов на один килограмм или 10 миллиграммов на один литр в пересчете на диоксид серы, рассчитанных для продукции, готовой к употреблению или восстановленной согласно инструкции изготовителя; 4) хлебные злаки, содержащие глютен (клейковину), а именно: пшеница (включая спельту, камут), рожь, ячмень, овес или их гибридные варианты и продукты их пе-реработки, за исключением: а) глюкозного сиропа на основе пшеницы, включая декстрозу; б) мальтодекстринов на основе пшеницы; в) глюкозного сиропа на основе ячменя; г) хлебных злаков, используемых для получения дистиллятов и этилового спирта из пищевого сырья»; 5) кунжут и продукты его переработки; б) люпин и продукты его переработки;</p>	<p>Разработчиком предложена новая редакция пункта 14 части 4.4 ТР ТС 022/2011, согласно которым уточнены цели указания перечисленных компонентов в маркировке – аллергические реакции или непереносимость или противопоказано при отдельных заболеваниях, при этом сами компоненты-аллергены не отделены от других компонентов, которые аллергенами не являются. Вместе с тем, управление аллергенами в международной практике и в регулировании в Российской Федерации с учетом обязательного использования изготовителями принципов ХАССП имеет особенности. Так, в соответствии с</p>

<p>6) кунжут и продукты его переработки; 7) люпин и продукты его переработки; 8) моллюски и продукты их переработки; 9) молоко и продукты его переработки (включая лактозу), за исключением: а) сыворотки, используемой для получения дистиллятов и этилового спирта из пищевого сырья»; б) лактитола; 10) орехи, а именно: миндаль (<i>Amygdalus communis</i> L.), лесные орехи (<i>Corylus avellana</i>), грецкие орехи (<i>Juglans regia</i>), орехи кешью (<i>Anacardium occidentale</i>), орехи пекан (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), бразильские орехи (<i>Bertholletia excelsa</i>), фисташки (<i>Pistacia vera</i>), макадамия или Квинслендские орехи (<i>Macadamia ternifolia</i>) и продукты их переработки, за исключением используемых для получения дистиллятов, включая этиловый спирт из пищевого сырья; 11) ракообразные и продукты их переработки; 12) рыба и продукты ее переработки, за исключением: а) желатина, полученного из рыбы и используемого в качестве носителя ви-таминов или препаратов каротиноидов; б) желатина, полученного из рыбы, рыбного клея и используемых в качестве осветляющего вещества при производстве вина и пива; 13) сельдерей и продукты его переработки; 14) соя (бобы) и продукты ее переработки, за исключением: а) полностью рафинированного соевого масла и жира из сои (бобы);</p>	<p>7) моллюски и продукты их переработки; 8) молоко и продукты его переработки (включая лактозу), за исключением: а) сыворотки, используемой для получения дистиллятов и этилового спирта из пищевого сырья»; б) лактитола; 9) орехи, а именно: миндаль (<i>Amygdalus communis</i> L.), лесные орехи (<i>Corylus avellana</i>), грецкие орехи (<i>Juglans regia</i>), орехи кешью (<i>Anacardium occidentale</i>), орехи пекан (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), бразильские орехи (<i>Bertholletia excelsa</i>), фисташки (<i>Pistacia vera</i>), макадамия или Квинслендские орехи (<i>Macadamia ternifolia</i>) и продукты их переработки, за исключением используемых для получения дистиллятов, включая этиловый спирт из пищевого сырья; 10) ракообразные и продукты их переработки; 11) рыба и продукты ее переработки, за исключением: а) желатина, полученного из рыбы и используемого в качестве носителя ви-таминов или препаратов каротиноидов; б) желатина, полученного из рыбы, рыбного клея и используемых в качестве осветляющего вещества при производстве вина и пива; 12) сельдерей и продукты его переработки; 13) соя (бобы) и продукты ее переработки, за исключением: а) полностью рафинированного соевого масла и жира из сои (бобы); б) смеси натуральных токоферолов (E306), натурального D-альфа токоферола, натурального D-альфа токоферола ацетата, натурального D-альфа токоферола сукцината, изготовленных из сои (бобы); в) фитостеролов и их эфиров, изготовленных из</p>	<p>методическими рекомендациями МР 5.1.0096-14 "Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ 18 декабря 2014 года), при описании опасных факторов должны учитываться аллергены, к параметрам, подтверждающим внедрение принципов ХАССП отнесено наличие инструкций по обращению с аллергенами. Для иных компонентов отдельного управления рисками не предусмотрено. Предлагаем отделить компоненты-аллергены в пункте 14 части 4.4. ТР ТС 022/2011 от компонентов, которые вызывают непереносимость или</p>
--	---	---

	<p>б) смеси натуральных токоферолов (Е306), натурального D-альфа токофе-рола, натурального D-альфа токоферола ацетата, натурального D-альфа токофе-рола сукцината, изготовленных из сои (бобы);</p> <p>в) фитостеролов и их эфиров, изготовленных из растительных масел, полу-ченных из сои (бобы);</p> <p>г) эфиров растительных станолов, изготовленных из стеролов растительных масел, полученных из сои (бобы);</p> <p>15) яйца и продукты их переработки;</p>	<p>растительных масел, полу-ченных из сои (бобы);</p> <p>г) эфиров растительных станолов, изготовленных из стеролов растительных масел, полученных из сои (бобы);</p> <p>14) яйца и продукты их переработки;</p> <p>К наиболее распространенным компонентам, употребление которых может вызвать непереносимость или противопоказано при отдельных видах заболеваний, относятся: аспартам и аспартама-ацесульфам соль;</p>	<p>противопоказаны при отдельных видах заболеваний. Это также позволит гармонизировать требования ТР ТС 022/2011 с Регламентом ЕС 1169/2011.</p>																																												
2	<p>Приложение 2 Референсные значения в отношении для перечисленных пищевых веществ из таблицы Приложения 2:</p> <table border="1" data-bbox="226 863 907 1418"> <thead> <tr> <th>Основные пищевые вещества</th> <th>Референсное значение</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Энергетическая ценность, кДж/ккал</td> <td>8370/2 000</td> </tr> <tr> <td>Жир, г</td> <td>66</td> </tr> <tr> <td>Соль, г., не более</td> <td>5*</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Минеральные вещества:</td> </tr> <tr> <td>Кальций, мг</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>Магний, мг</td> <td>310</td> </tr> <tr> <td>Цинк, мг</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>Калий, мг</td> <td>3 500</td> </tr> <tr> <td>Селен, мг</td> <td>0,06</td> </tr> <tr> <td>Медь, мкг</td> <td>900</td> </tr> </tbody> </table>	Основные пищевые вещества	Референсное значение	Энергетическая ценность, кДж/ккал	8370/2 000	Жир, г	66	Соль, г., не более	5*	Минеральные вещества:		Кальций, мг	1000	Магний, мг	310	Цинк, мг	11	Калий, мг	3 500	Селен, мг	0,06	Медь, мкг	900	<p>Предлагаем дополнить таблицу Приложения 2 референсными значениями для хлора, фтора и хрома как в Регламенте ЕС 1169/2011, а также изложить перечисленные ниже референсные значения в отношении для перечисленных пищевых веществ таблицы 2 в следующей редакции:</p> <table border="1" data-bbox="965 863 1646 1418"> <thead> <tr> <th>Основные пищевые вещества</th> <th>Референсное значение</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Энергетическая ценность, кДж/ккал</td> <td>8400/2 000</td> </tr> <tr> <td>Жир, г</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Соль, г., не более</td> <td>6*</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Минеральные вещества:</td> </tr> <tr> <td>Кальций, мг</td> <td>800</td> </tr> <tr> <td>Магний, мг</td> <td>375</td> </tr> <tr> <td>Цинк, мг</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Калий, мг</td> <td>2000</td> </tr> <tr> <td>Селен, мг</td> <td>0,055</td> </tr> <tr> <td>Медь, мкг</td> <td>1000</td> </tr> </tbody> </table>	Основные пищевые вещества	Референсное значение	Энергетическая ценность, кДж/ккал	8400/2 000	Жир, г	70	Соль, г., не более	6*	Минеральные вещества:		Кальций, мг	800	Магний, мг	375	Цинк, мг	10	Калий, мг	2000	Селен, мг	0,055	Медь, мкг	1000	<p>Для устранения торговых барьеров для импорта и экспорта производителей стран – членов ЕАЭС со странами ЕС решающее значение имеет гармонизация требований маркировки с Регламентом ЕС 1169/2011 «Информация о продуктах питания для потребителей». Также полагаем, что гармонизированные с регламентом 1169/2011 ЕС указанные значения более точно отражают рекомендуемое суточное потребление основных пищевых веществ и энергии для взрослых в странах-членах Евразийского</p>
Основные пищевые вещества	Референсное значение																																														
Энергетическая ценность, кДж/ккал	8370/2 000																																														
Жир, г	66																																														
Соль, г., не более	5*																																														
Минеральные вещества:																																															
Кальций, мг	1000																																														
Магний, мг	310																																														
Цинк, мг	11																																														
Калий, мг	3 500																																														
Селен, мг	0,06																																														
Медь, мкг	900																																														
Основные пищевые вещества	Референсное значение																																														
Энергетическая ценность, кДж/ккал	8400/2 000																																														
Жир, г	70																																														
Соль, г., не более	6*																																														
Минеральные вещества:																																															
Кальций, мг	800																																														
Магний, мг	375																																														
Цинк, мг	10																																														
Калий, мг	2000																																														
Селен, мг	0,055																																														
Медь, мкг	1000																																														

	<table border="1"> <tr><td>Марганец,мг</td><td>3</td></tr> <tr><td>Молибден, мкг</td><td>45</td></tr> <tr><td>Витамины:</td><td></td></tr> <tr><td>Витамин D, мкг</td><td>10**</td></tr> <tr><td>Витамин E, мг</td><td>9</td></tr> <tr><td>Витамин C, мг</td><td>100</td></tr> <tr><td>Тиамин, мг</td><td>1,2</td></tr> <tr><td>Рибофлавин, мг</td><td>1,2</td></tr> <tr><td>Ниацин, мг</td><td>15</td></tr> <tr><td>Витамин B6, мг</td><td>1,3</td></tr> <tr><td>Фолиевая кислота (DFE), мкг</td><td>400</td></tr> <tr><td>Витамин B12, мкг</td><td>2.4</td></tr> <tr><td>Биотин, мг</td><td>0,03</td></tr> <tr><td>Пантотеновая кислота, мг</td><td>5</td></tr> </table>	Марганец,мг	3	Молибден, мкг	45	Витамины:		Витамин D, мкг	10**	Витамин E, мг	9	Витамин C, мг	100	Тиамин, мг	1,2	Рибофлавин, мг	1,2	Ниацин, мг	15	Витамин B6, мг	1,3	Фолиевая кислота (DFE), мкг	400	Витамин B12, мкг	2.4	Биотин, мг	0,03	Пантотеновая кислота, мг	5	<table border="1"> <tr><td>Марганец,мг</td><td>2</td></tr> <tr><td>Молибден, мкг</td><td>50</td></tr> <tr><td>Витамины:</td><td></td></tr> <tr><td>Витамин D, мкг</td><td>5**</td></tr> <tr><td>Витамин E, мг</td><td>12</td></tr> <tr><td>Витамин C, мг</td><td>80</td></tr> <tr><td>Тиамин, мг</td><td>1,1</td></tr> <tr><td>Рибофлавин, мг</td><td>1,4</td></tr> <tr><td>Ниацин, мг</td><td>16</td></tr> <tr><td>Витамин B6, мг</td><td>1,4</td></tr> <tr><td>Фолиевая кислота (DFE), мкг</td><td>200</td></tr> <tr><td>Витамин B12, мкг</td><td>2,5</td></tr> <tr><td>Биотин, мг</td><td>0,05</td></tr> <tr><td>Пантотеновая кислота, мг</td><td>6</td></tr> <tr><td>Хлор, мг</td><td>800</td></tr> <tr><td>Фтор, мг</td><td>3,5</td></tr> <tr><td>Хром, мкг</td><td>40</td></tr> </table>	Марганец,мг	2	Молибден, мкг	50	Витамины:		Витамин D, мкг	5**	Витамин E, мг	12	Витамин C, мг	80	Тиамин, мг	1,1	Рибофлавин, мг	1,4	Ниацин, мг	16	Витамин B6, мг	1,4	Фолиевая кислота (DFE), мкг	200	Витамин B12, мкг	2,5	Биотин, мг	0,05	Пантотеновая кислота, мг	6	Хлор, мг	800	Фтор, мг	3,5	Хром, мкг	40	экономического союза.
Марганец,мг	3																																																																
Молибден, мкг	45																																																																
Витамины:																																																																	
Витамин D, мкг	10**																																																																
Витамин E, мг	9																																																																
Витамин C, мг	100																																																																
Тиамин, мг	1,2																																																																
Рибофлавин, мг	1,2																																																																
Ниацин, мг	15																																																																
Витамин B6, мг	1,3																																																																
Фолиевая кислота (DFE), мкг	400																																																																
Витамин B12, мкг	2.4																																																																
Биотин, мг	0,03																																																																
Пантотеновая кислота, мг	5																																																																
Марганец,мг	2																																																																
Молибден, мкг	50																																																																
Витамины:																																																																	
Витамин D, мкг	5**																																																																
Витамин E, мг	12																																																																
Витамин C, мг	80																																																																
Тиамин, мг	1,1																																																																
Рибофлавин, мг	1,4																																																																
Ниацин, мг	16																																																																
Витамин B6, мг	1,4																																																																
Фолиевая кислота (DFE), мкг	200																																																																
Витамин B12, мкг	2,5																																																																
Биотин, мг	0,05																																																																
Пантотеновая кислота, мг	6																																																																
Хлор, мг	800																																																																
Фтор, мг	3,5																																																																
Хром, мкг	40																																																																
3	<p>Приложение 2</p> <p>Витамин D, мкг** **10 мкг холекальциферола – 400 МЕ витамина D</p>	<p>Исключить сноску ** из таблицы Приложения 2, Дополнить Приложение 6 строкой:</p> <table border="1"> <tr> <td>Витамин D</td> <td>400 МЕ =</td> <td>10мкг холекальциферола</td> </tr> </table>	Витамин D	400 МЕ =	10мкг холекальциферола	<p>Целесообразно перенести пересчет мкг холекальциферола в МЕ витамина D в Приложение 6</p>																																																											
Витамин D	400 МЕ =	10мкг холекальциферола																																																															
4	<p>Статья 4, часть 4.4., пункт 2.</p> <p>При наличии в пищевой продукции составного компонента (состоящего из двух и более компонентов) в составе пищевой продукции указывается с соблюдением требований пункта 1 части 4.4 настоящей статьи перечень всех компонентов, входящих в состав такого составного</p>	<p>Исключить слова «пищевых добавок, ароматизаторов и входящих в их состав пищевых добавок, биологически активных веществ и лекарственных растений, компонентов, полученных с применением ГМО и» и изложить пункт 2 части 4.4 статьи 4 в редакции:</p> <p>2. «При наличии в пищевой продукции составного</p>	<p>В целях предотвращения имеющего место дискриминирования продукции, произведенной в ЕАЭС по отношению к аналогичной импортной, а также в целях гармонизации с</p>																																																														

	<p>компонента, или указывается составной компонент с дополнением к нему в скобках компонентов в порядке убывания их массовой доли. В случае, если массовая доля составного компонента составляет 2 и менее процента, допускается не указывать входящие в него компоненты, за исключением пищевых добавок, ароматизаторов и входящих в их состав пищевых добавок, биологически активных веществ и лекарственных растений, компонентов, полученных с применением ГМО и компонентов, указанных в пункте 14 части 4.4 настоящей статьи.</p>	<p>компонента (состоящего из двух и более компонентов) в составе пищевой продукции указывается с соблюдением требований пункта 1 части 4.4 настоящей статьи перечень всех компонентов, входящих в состав такого составного компонента, или указывается составной компонент с дополнением к нему в скобках компонентов в порядке убывания их массовой доли. В случае, если массовая доля составного компонента составляет 2 и менее процента, допускается не указывать входящие в него компоненты (кроме составного компонента в пищевой продукции для детей от 0 до 3-х лет, в котором указываются пищевые добавки, ароматизаторы и входящие в их состав пищевые добавки, биологически активные вещества и лекарственные растения), за исключением компонентов, указанных в пункте 14 части 4.4 настоящей статьи».</p>	<p>международным пищевым законодательством (ЕС и Кодекс Алиментариус) необходимо исключить необоснованное избыточное требование, существующее исключительно в ЕАЭС, указывать в составе продукции для потребителя компоненты, попавшие в данную продукцию согласно правилам переноса (прописаны в Изменении №2 к ТРТ С 029/2012).</p>
<p>5</p>	<p>Пункт 16 части 4.4. статьи 4 16. Для пищевой продукции, содержащей в своем составе зерновые компоненты, после указания состава продукта допускается размещать надпись "Не содержит глютена", в случае, если не использовались зерновые компоненты, содержащие глютен или глютен был удален.</p>	<p>Пункт 16 части 4.4. статьи 4 изложить в следующей редакции: 16. Для пищевой продукции изготовленной специальным (для снижения уровня глютена) образом с использованием одного или более зерновых компонентов (пшеницы, ржи, ячменя, овса или их кроссбредных вариантов), после указания состава продукта допускается размещать надпись «Не содержит глютена», в случае, если содержание глютена не превышает 20 мг/кг. Для пищевой продукции с низким содержанием глютена (более 20мг/кг и до 100 мг/кг), изготовленной с использованием одного или более зерновых компонентов (пшеницы, ржи, ячменя, овса или их кроссбредных вариантов), после указания состава продукта допускается размещать надпись «Со</p>	<p>Предлагаем пункт 16 части 4.4. статьи 4 гармонизировать с Регламентом ЕС №828/2014 от 30 июля 2014 г. «О требованиях к предоставлению информации потребителям об отсутствии или пониженном содержании глютена в продуктах питания» и с Регламентом ЕС 1169/2011.</p>

			сниженным содержанием глютена).		
6	Приложение 5			Изложить данные третьего столбца «Условие, соблюдение которого является обязательным при использовании в маркировке пищевой продукции информации об отличительных признаках пищевой продукции» в таблице Приложения 5 в редакции: Пониженная/ сниженная Содержание пищевых волокон не менее 3 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей не менее 1,5 г на 100 ккал Содержание пищевых волокон составляет не менее 6 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей не менее 3 г на 100 ккал Белок обеспечивает не менее 12 процентов энергетической ценности (калорийности)	Уточнение возможной формулировки утверждения об особых свойства продукта при снижении его калорийности («пониженная» или «сниженная» – по усмотрению производителя) в целях гармонизации ТР ТС 022/2011 и ТР ТС 029/2012 В целях гармонизации с регламентом ЕС 1924/2006 В целях гармонизации с регламентом ЕС 1924/2006 В целях гармонизации с регламентом ЕС 1924/2006
	Энергетическая ценность (калорийность)	Пониженная	Энергетическая ценность (калорийность) снижена не менее чем на 30 процентов относительно энергетической ценности (калорийности) аналогичной пищевой продукции		
	Пищевые волокна	Источник	Содержание пищевых волокон не менее 3 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей не менее 1,5 г на 100 мл		
	Пищевые волокна	Высокое содержание	Содержание пищевых волокон составляет не менее 6 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей не менее 3 г на 100 мл		
	Белок	Источник	Белок обеспечивает не менее 12 процентов		

		энергетической ценности (калорийности) пищевой продукции при условии, что количество белка на 100 г для твердых продуктов или для жидкостей на 100 мл составляет не менее 5 процентов суточной потребности в белке	пищевой продукции				
7	Приложение 5		<p>Дополнить Приложение 5:</p> <table border="1"> <tr> <td>Нутриент (пищевое вещество)</td> <td>Пониженное/сниженное содержание</td> <td>Содержание нутриента (пищевое вещество) снижено не менее чем на 30 процентов относительно содержания нутриента (пищевое вещество) в аналогичной пищевой продукции</td> </tr> </table>	Нутриент (пищевое вещество)	Пониженное/сниженное содержание	Содержание нутриента (пищевое вещество) снижено не менее чем на 30 процентов относительно содержания нутриента (пищевое вещество) в аналогичной пищевой продукции	В целях гармонизации списка отличительных признаков с регламентом ЕС 1924/2006
Нутриент (пищевое вещество)	Пониженное/сниженное содержание	Содержание нутриента (пищевое вещество) снижено не менее чем на 30 процентов относительно содержания нутриента (пищевое вещество) в аналогичной пищевой продукции					
8	4.3. Общие требования к формированию наименования пищевой продукции 1. Наименование пищевой продукции, указываемое в маркировке, должно позволять относить		По итогам правоприменительной практики и формирования единообразного подхода к толкованию требований ТР ТС 022/2011 предлагаем изложить пункт 1 части 4.3. в редакции:	Для предотвращения неоднозначного толкования, возникающего согласно практике			

	<p>продукцию к пищевой продукции, достоверно ее характеризовать и позволять отличать ее от другой пищевой продукции.</p> <p>Придуманное название пищевой продукции (при наличии) должно быть включено в наименование пищевой продукции и расположено в непосредственной близости от него.</p>	<p>Наименование пищевой продукции, указываемое в маркировке, должно позволять относить продукцию к пищевой продукции, достоверно ее характеризовать и позволять отличать ее от другой пищевой продукции.</p> <p>Придуманное название пищевой продукции (при наличии) должно быть включено в наименование пищевой продукции и расположено в непосредственной близости от него. Допускается дополнительно к сформированному согласно п. 1 части 4.3 наименованию использовать в маркировке пищевой продукции придуманное название (полностью или частично), в том числе без одновременного его сопровождения наименованием пищевой продукции с расположением в непосредственной близости от него, если иное не указано в технических регламентах Евразийского Экономического союза на конкретную пищевую продукцию.</p>	<p>правоприменения и во избежание избыточных административных барьеров, а также в целях гармонизации с Регламентом ЕС 1169/2011. В настоящее время в различных странах ЕАЭС зафиксирован различный подход к трактовке данного требования. В Российской Федерации придуманное название (полностью или частично)) допускается указывать в маркировке отдельно от наименования, если в любом месте маркировки такое название присутствует совместно с наименованием, то есть требование ТР ТС 022/2011 выполнено. В других странах придуманное название в маркировке требуется каждый раз сопровождать наименованием, несмотря на то, что в любом месте маркировки такое название присутствует совместно с наименованием.</p>
--	---	--	--