

**Замечания и предложения СУПР к проекту решения Совета ЕЭК
«О внесении изменений в технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011)
(общественное обсуждение, проект размещен 08/04/2021)**

№	Структурный элемент проекта изменений или ТР	Редакция проекта	Предложение	Комментарии/Обоснование
1	Подпункт а) пункта 1. проекта решения «О порядке введения в действие изменений в ТР ТС 022/2011	а) в течение 18 месяцев с даты вступления в силу изменений в технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), внесенных Решением Совета Евразийской экономической комиссии от _№_, допускается производство и выпуск в обращение на таможенной территории Евразийского экономического союза пищевой продукции в соответствии с обязательными требованиями в части ее маркировки, установленными техническим регламентом Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), принятым Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011г. № 881;	а) в течение 36 месяцев с даты вступления в силу изменений в технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), внесенных Решением Совета Евразийской экономической комиссии от _№_, допускается производство и выпуск в обращение на таможенной территории Евразийского экономического союза пищевой продукции в соответствии с обязательными требованиями в части ее маркировки, установленными техническим регламентом Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), принятым Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011г. № 881	В целях обеспечения достаточного срока на адаптацию субъектов предпринимательской деятельности к применению новых требований, которые повлекут проведение работ по полному изменению всей маркировки потребительской упаковки и (или) этикетки пищевой продукции, переходный период должен составлять не менее 36 месяцев с даты вступления в силу проекта изменений.
2	Пункт 3 проекта изменений № 4	3. По всему тексту технического регламента слова «средняя суточная потребность» заменить на слова «рекомендуемое суточное потребление» в соответствующем падеже	Исключить	Предлагаемый к введению новый термин менее точно отражает суть норматива. Более того, его использование может вводить в заблуждение, так как по сути в любом случае речь идет о среднем значении (т.к. единой рекомендованной нормы потребления для всего населения не существует).
3	Подпункт а) пункта 4 проекта изменений №4	«В статье 4: а) пункт 1 части 4.4 дополнить абзацем в следующей редакции: «Допускается в составе пищевой продукции рафинированные растительные масла группировать в виде записи «растительные масла», после которой указывают в скобках перечень наименований конкретных масел, входящих в состав и фразу «в различных соотношениях». Сгруппированные рафинированные растительные масла в перечне компонентов указывают в соответствии с требованиями первого абзаца настоящего пункта с учетом их общего количества в составе	Изложить в редакции: «Допускается в составе пищевой продукции рафинированные растительные масла и модифицированные рафинированные растительные масла и (или) жиры группировать в виде записи «растительные масла», после которой указывают в скобках перечень наименований конкретных масел (видов масличного сырья), входящих в состав, в соответствии с требованиями первого абзаца настоящего пункта с учетом их общего количества в составе пищевой продукции, или указывают фразу «в различных соотношениях». Сгруппированные рафинированные растительные	Текущая редакция пункта проекта изменений содержит противоречие. С одной стороны растительные масла должны будут указываться в порядке убывания их массовой доли (согласно п. 1 части 4.4 ст. 4), а с другой – обязательно указывается фраза «в различных соотношениях», которая подразумевает, что массовая доля растительных масел может быть различной. Предлагаем предусмотреть два варианта указания входящих в состав растительных масел: в порядке убывания их массовой доли (согласно п. 1 части 4.4 ст. 4), или в любом порядке с добавлением фразы «в различных соотношениях» (например, когда невозможно определить массовую долю различных

		<p>пищевой продукции».</p> <p>Например, растительные масла (соевое, подсолнечное, рапсовое) немодифицированные и модифицированные в различных соотношениях.»</p>	<p>масла в перечне компонентов указывают в соответствии с требованиями первого абзаца настоящего пункта с учетом их общего количества в составе пищевой продукции».</p> <p>Например, масла растительные (соевое, подсолнечное, рапсовое) или масла растительные (соевое, рапсовое, подсолнечное, в различных соотношениях).</p> <p>В случае использования растительного масла одного наименования слово «растительное» допускается не указывать (например, масло подсолнечное).</p>	<p>масел в связи с технологической особенностью). Данный принцип предусмотрен, например, для конкретных продуктов согласно п. 11 части 4.4 ТР ТС 022:</p> <p>«Фрукты (включая ягоды), овощи (включая картофель), орехи, злаки, грибы, пряности, специи, входящие в соответствующие смеси и существенно не различающиеся по массовой доле, могут указываться в составе пищевой продукции в любой последовательности с указанием записи "в изменяемых соотношениях".»</p> <p>2)предлагается урегулировать формат указания растительного масла в случае использования его в качестве одного компонента. В настоящее время такой формат для масел растительных установлен приложением №1 к ТР ТС 022, которое проектом изменений предлагается исключить.</p> <p>3) В соответствии с ТР ТС 024/2011 к пищевой масложировой продукции относятся и рафинированные растительные масла и модифицированное растительные масла (жиры)), как разные объекты технического регулирования. В рассматриваемом проекте изменений регламентирована возможность указания в составе пищевой продукции записи «растительные масла» только для рафинированных растительных масел, при этом не регламентирован формат сведений для модифицированных растительных масел и (или) жиров (за исключением генно-инженерной модификации).</p> <p>Таким образом, считаем необходимым внести уточнение и дополнить положение проекта словами: модифицированные рафинированные растительные масла и (или) жиры.</p>
4	Подпункт б) пункта 4 проекта изменений №4	<p>«б) пункт 14 части 4.4 изложить в следующей редакции:</p> <p>14. К наиболее распространенным компонентам, употребление которых может вызвать аллергические реакции или непереносимость или противопоказано при отдельных видах заболеваний, относятся:</p> <p>1) арахис и продукты его переработки;</p> <p>2) аспартам и аспартама-ацесульфам соль;</p> <p>3) горчица и продукты ее переработки;</p> <p>4) диоксид серы и сульфиты, если их общее содержание составляет более 10 миллиграммов на один килограмм или 10</p>	<p>Изложить в следующей редакции:</p> <p>«б) пункт 14 части 4.4 изложить в следующей редакции:</p> <p>14. К наиболее распространенным компонентам, употребление которых может вызвать аллергические реакции или пищевую непереносимость, относятся:</p> <p>1) арахис и продукты его переработки;</p> <p>2) горчица и продукты ее переработки;</p> <p>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</p>	<p>1) 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>миллиграммов на один литр в пересчете на диоксид серы, рассчитанных для продукции, готовой к употреблению или восстановленной согласно инструкции изготовителя;</p> <p>5) хлебные злаки, содержащие глютен (клейковину), а именно: пшеница (включая спельту, камут), рожь, ячмень, овес или их гибридные варианты и продукты их переработки, за исключением:</p> <p>а) глюкозного сиропа на основе пшеницы, включая декстрозу;</p> <p>б) мальтодекстринов на основе пшеницы;</p> <p>в) глюкозного сиропа на основе ячменя;</p> <p>г) хлебных злаков, используемых для получения дистиллятов и этилового спирта из пищевого сырья»;</p> <p>6) кунжут и продукты его переработки;</p> <p>7) люпин и продукты его переработки;</p> <p>8) моллюски и продукты их переработки;</p> <p>9) молоко и продукты его переработки (включая лактозу), за исключением:</p> <p>а) сыворотки, используемой для получения дистиллятов и этилового спирта из пищевого сырья»;</p> <p>б) лактит;</p> <p>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;</p> <p>11) ракообразные и продукты их переработки;</p> <p>12) рыба и продукты ее переработки, за исключением:</p> <p>а) желатина, полученного из рыбы и используемого в качестве носителя витаминов или препаратов каротиноидов;</p> <p>б) желатина, полученного из рыбы, рыбного клея и используемых в качестве осветляющего вещества при производстве вина и пива;</p> <p>13) сельдерей и продукты его переработки;</p>	<p>для продукции, готовой к употреблению или восстановленной согласно инструкции изготовителя;</p> <p>4) хлебные злаки, содержащие глютен (клейковину), а именно: пшеница (включая спельту, камут), рожь, ячмень, овес или их гибридные варианты и продукты их переработки, за исключением:</p> <p>а) глюкозного сиропа на основе пшеницы, включая декстрозу;</p> <p>б) мальтодекстринов на основе пшеницы;</p> <p>в) глюкозного сиропа на основе ячменя;</p> <p>г) хлебных злаков, используемых для получения дистиллятов и этилового спирта из пищевого сырья»;</p> <p>5) кунжут и продукты его переработки;</p> <p>6) люпин и продукты его переработки;</p> <p>7) моллюски и продукты их переработки;</p> <p>8) молоко и продукты его переработки (включая лактозу), за исключением</p> <p>а) сыворотки, используемой для получения спиртовых дистиллятов, включая этиловый спирт сельскохозяйственного происхождения;</p> <p>б) лактитола;</p> <p>10) орехи, а именно: миндаль (<i>Amygdalus communis</i> L.), лесные орехи (фундук) (<i>Corylus Avellana</i> L. и <i>Corylus maxima</i> Mill), 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;</p> <p>10) ракообразные и продукты их переработки;</p> <p>11) рыба и продукты ее переработки, за исключением:</p> <p>а) желатина, полученного из рыбы и используемого в качестве носителя витаминов или препаратов каротиноидов;</p> <p>б) желатина, полученного из рыбы, рыбного клея и используемых в качестве осветляющего вещества при производстве вина и пива;</p> <p>12) сельдерей и продукты его переработки;</p> <p>13) соя (бобы) и продукты ее переработки, за исключением:</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 противопоказаны при отдельных видах заболеваний. Это также позволит гармонизировать требования ТР ТС 022/2011 с Регламентом ЕС 1169/2011.</p> <p>Также на пищевых предприятиях разрабатывают целый комплекс мер в рамках программ по управлению аллергенами, предусмотренных требованиями стандартов ISO серии 22000 (Food safety management systems) и GMP (Good Manufacturing Practice). Внедрение таких мер входит в систему управления безопасностью пищевой продукции, и является трудозатратным и дорогостоящим мероприятием. Например, для минимизации возможности контаминации проводят разделение производства на зоны, используют отдельное оборудование и планирование производственных циклов, проводят полную очистку оборудования между циклами, организуют отдельную подачу воздуха, а также работают с персоналом, поскольку люди также являются потенциальными переносчиками пищевых аллергенов.</p> <p>2) Также предлагаем уточнить ботанические наименования орехов. Указанный перечень включает не весь список ботанических наименований орехов, произрастающих в разных климатических зонах мира. Например, фундук бывает нескольких видов (<i>Corylus Avellana</i> L. и <i>Corylus maxima</i> Mill), при этом в проекте изменений указан только один вид.</p> <p>Предлагаем термин «Лесной орех» дополнить</p>
--	---	--	--

		<p>14) соя (бобы) и продукты ее переработки, за исключением:</p> <p>а) полностью рафинированного соевого масла и жира из сои (бобы);</p> <p>б) смеси натуральных токоферолов (Е306), натурального D-альфа токоферола, натурального D-альфа токоферола ацетата, натурального D-альфа токоферола сукцината, изготовленных из сои (бобы);</p> <p>в) фитостеролов и их эфиров, изготовленных из растительных масел, полученных 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>а) полностью рафинированного соевого масла и жира из соевых бобов;</p> <p>б) смеси натуральных токоферолов (Е306), натурального D-альфа токоферола, натурального D-альфа токоферола ацетата, натурального D-альфа токоферол сукцината, изготовленных из соевых бобов;</p> <p>в) фитостеролов и их эфиров, изготовленных из растительных масел, полученных из соевых бобов;</p> <p>г) эфиров растительных станолов, изготовленных из стеролов растительных масел, полученных из соевых бобов;</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>п.15 изложить в следующей редакции: «15. Сведения об аллергенных свойствах компонентов, определенных в пункте 14 части 4.4 настоящей статьи, не требуется указывать в маркировке пищевой продукции. В случае использования аспартама и аспартам-ацесульфам соли при производстве пищевой продукции, после указания состава пищевой продукции должна размещаться надпись "Содержит источник фенилаланина"».</p> <p>П.17 изложить в следующей редакции: «17. В случаях, если определенные в пункте 14 части 4.4 настоящей статьи компоненты (за исключением аспартама и аспартама-ацесульфам соли) не использовались при производстве пищевой продукции, но их наличие в пищевой продукции полностью исключить невозможно, информация о возможном наличии таких компонентов размещается непосредственно после указания состава пищевой продукции.»</p>	<p>синонимом «фундук», установленным ГОСТ 27521-87 «Фрукты. Номенклатура. Первый список» (Позиции 30, 31) и ГОСТ 32287-2013 «Ядра орехов лещины. Технические условия».</p> <p>Предлагаемый альтернативный вариант информирования потребителя о наличии источника фенилаланина представляется дающим более очевидную информацию и обеспечивающим большую безопасность большим фенилкетонурией.</p>
--	--	---	--	---

5	Подпункт в) пункта 4 проекта изменений №4	<p>в) пункт 1 части 4.9 изложить в следующей редакции: «1. Пищевая ценность пищевой продукции, указываемая в ее маркировке, включает следующие показатели: ... 6) количество соли (определяется расчетным путем); ...»</p>	<p>в) пункт 1 части 4.9 изложить в следующей редакции: «1. Пищевая ценность пищевой продукции, указываемая в ее маркировке, включает следующие показатели: ... 6) количество соли (содержание натрия умноженное на коэффициент 2.5), за исключением пищевой продукции, прошедшей переработку – посол либо маринование, или поставляемой потребителю в рассоле или маринаде; ...»</p>	<p>1) Предложенное в проекте нормирование показателя нуждается в корректировке и уточнении (как предложено), т.к. в предложенном в проекте варианте данный показатель невозможно корректно интерпретировать, контролировать и управлять им. 2) Технология изготовления пищевых продуктов, прошедших переработку – посол и маринование не позволяет получать неизменные однозначные значения количества поваренной соли. При этом, пределы допустимых отклонений количества соли, прописанные в законодательстве ЕС, не достаточны. Например: при производстве вяленой пищевой рыбной продукции по ГОСТ 33803-2016 «Рыба пресноводная сушено-вяленая», содержание соли должно быть 6-13%. Так как технология изготовления не позволяет получать неизменные однозначные значения количества поваренной соли, логично указывать на этикетке средний показатель содержания соли - 9,5%. При этом продукция, имеющая значение соли 13% также будет соответствовать ГОСТу, но противоречить регламенту, так как отклонение от значения количества соли, указанного на этикетке, составит 36,8%. Аналогичная ситуация с другими ГОСТами: - ГОСТ 31794-2012 «Икра зернистая лососевых рыб» соль 3-5% - отклонение 25%; - ГОСТ 32911-2014 «Рыба мелкая холодного копчения» соль 5-10% (для иваси), отклонение 33,3%; - ГОСТ 7449-2016 «Рыбы лососевые соленые» соль 3-5%, отклонение 25%</p>
6	Подпункт в) пункта 4 проекта изменений №4	<p>в) пункт 1 части 4.9 изложить в следующей редакции: «1. Пищевая ценность пищевой продукции, указываемая в ее маркировке, включает следующие показатели: ... 3) количество жиров, в том числе насыщенных жирных кислот; ...»</p>	<p>Дополнить Решение Коллегии ЕЭК «О порядке введения в действие изменений в технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011)» пунктом 2 в редакции: 2. Подпункт в) пункта 4 изменений в части указания насыщенных жирных кислот в пищевой ценности пищевой продукции при ее маркировке вступает в силу после разработки межгосударственных стандартов на методы выделения жира из пищевых продуктов для определения жирнокислотного состава пищевой продукции, в которой они содержатся. Пункт 2 считать пунктом 3.</p>	<p>В соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011) в маркировке пищевой масложировой продукции (маргарины, спреды растительно-сливочные и растительно-жировые, смеси топленые растительно-сливочные и растительно-жировые, жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные, заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, заменители масла какао нетемпературных нелауринового типа, заменители масла какао нетемпературных</p>

				<p>лауринового типа) указывается максимальное содержание в жировой фазе продукта насыщенных жирных кислот в процентах от содержания жира в продукте. Необходимо отметить, что в настоящее время отсутствует методическая база конвертации метиловых эфиров жирных кислот в жирные кислоты и по пересчету в г жирных кислот/100 г продукта.</p> <p>На сегодняшний день отсутствуют методы выделения жира для последующего определения содержания жирных кислот из большинства пищевых продуктов. Введение этого требования возможно только после разработки соответствующих межгосударственных стандартов.</p>																						
7	Таблица в пункте 6 проекта изменений №4:	<table border="1" data-bbox="371 595 904 767"> <tr> <th>Основные пищевые вещества</th> <th>Референсное значение</th> </tr> <tr> <td>Энергетическая ценность, кДж/ккал</td> <td>8370/2 000</td> </tr> <tr> <td>Жир, г</td> <td>66</td> </tr> <tr> <td>Витамин D, мкг**</td> <td></td> </tr> </table> <p>**10 мкг холекальциферола – 400 МЕ витамина D</p>	Основные пищевые вещества	Референсное значение	Энергетическая ценность, кДж/ккал	8370/2 000	Жир, г	66	Витамин D, мкг**		<p>Изложить в редакции:</p> <table border="1" data-bbox="958 624 1491 798"> <tr> <th>Основные пищевые вещества</th> <th>Референсное значение</th> </tr> <tr> <td>Энергетическая ценность, кДж/ккал*</td> <td>8400/2 000</td> </tr> <tr> <td>Жир, г</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Витамин D, мкг</td> <td></td> </tr> </table> <p>* При указании энергетической ценности в джоулях для пересчета может применяться соотношение 1 кал равна 4,1868 Дж. (точно).</p> <p>Исключить сноску ** из таблицы Приложения 2 и дополнить Приложение 6 строкой:</p> <table border="1" data-bbox="958 991 1491 1050"> <tr> <td>Витамин D</td> <td>400 МЕ</td> <td>10мкг</td> </tr> <tr> <td></td> <td>=</td> <td>холекальциферола</td> </tr> </table>	Основные пищевые вещества	Референсное значение	Энергетическая ценность, кДж/ккал*	8400/2 000	Жир, г	70	Витамин D, мкг		Витамин D	400 МЕ	10мкг		=	холекальциферола	<p>1) Предлагаем оставить возможность пересчета кал в Дж по формуле, т.к. для пересчета энергетической ценности в Дж согласно приложению 4 нужно располагать сведениями о содержании в продукции/сырье целого ряда нутриентов (Белки, Углеводы, в том числе моно- и дисахариды (за исключением сахароспиртов), Сахароспирты (за исключением эритрита), Эритрит, Жиры, жирные кислоты, Органические кислоты, Салатрим, Этанол, Пищевые волокна). Не все предприятия (особенно малого и среднего бизнеса) имеют возможность получить информацию о содержании данных компонентов в используемом сырье, в связи с чем пересчет в Дж по приложению 4 будет для них затруднительным.</p> <p>2) Предлагаем гармонизировать значения рекомендуемого суточного потребления с Регламентом ЕС 1169 (ANNEX XIII): полагаем, что указанные значения более точно отражают рекомендуемое суточное потребление основных пищевых веществ и энергии для взрослых в странах-членах Евразийского экономического союза.</p> <p>3) Целесообразно перенести пересчет мкг холекальциферола в МЕ витамина D в Приложение 6</p>
Основные пищевые вещества	Референсное значение																									
Энергетическая ценность, кДж/ккал	8370/2 000																									
Жир, г	66																									
Витамин D, мкг**																										
Основные пищевые вещества	Референсное значение																									
Энергетическая ценность, кДж/ккал*	8400/2 000																									
Жир, г	70																									
Витамин D, мкг																										
Витамин D	400 МЕ	10мкг																								
	=	холекальциферола																								

8	Таблица в пункте 6 проекта изменений №4:	<p>Приложение 2 Референсные значения в отношении для перечисленных пищевых веществ из таблицы Приложения 2:</p> <table border="1" data-bbox="376 260 920 1246"> <thead> <tr> <th>Основные пищевые вещества</th> <th>Референсное значение</th> </tr> </thead> <tbody> <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> <tr> <td>Марганец, мг</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Молибден, мкг</td> <td>45</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Витамины:</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> </tbody> </table>	Основные пищевые вещества	Референсное значение	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	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	<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 перечисленных пищевых веществ таблицы 2 в следующей редакции:</p> <table border="1" data-bbox="965 316 1491 1417"> <thead> <tr> <th>Основные пищевые вещества</th> <th>Референсное значение</th> </tr> </thead> <tbody> <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> <tr> <td>Марганец, мг</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Молибден, мкг</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Витамины:</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> </tbody> </table>	Основные пищевые вещества	Референсное значение	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	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	<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 (раздел А часть XIII): Также полагаем, что гармонизированные с Регламентом ЕС 1169/2011 указанные значения более точно отражают рекомендуемое суточное потребление основных пищевых веществ и энергии для взрослых в странах-членах Евразийского экономического союза.</p>
Основные пищевые вещества	Референсное значение																																																																																																					
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																																																																																																					
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																																																																																																					
Основные пищевые вещества	Референсное значение																																																																																																					
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																																																																																																					
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																																																																																																					

9	Второй абзац пункта 1 части 4.3 статьи 4 ТР ТС 022/2011	Придуманное название пищевой продукции (при наличии) должно быть включено в наименование пищевой продукции и расположено в непосредственной близости от него.	Второй абзац пункта 1 части 4.3 статьи 4 изложить в следующей редакции: «Придуманное название пищевой продукции (при наличии) должно быть включено в наименование пищевой продукции и расположено в непосредственной близости от него наименования пищевой продукции. При условии однократного соблюдения требований данного пункта в части использования придуманного названия в непосредственной близости от наименования пищевой продукции, допускается дополнительное автономное использование в маркировке придуманного названия (полностью или частично) отдельно от наименования пищевой продукции, если иное не указано в технических регламентах Евразийского экономического союза на конкретную пищевую продукцию.»	По итогам правоприменительной практики и формирования равного подхода к толкованию требований ТР ТС 022/2011. 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. Учитывая определение придуманного названия («придуманное название пищевой продукции - слово или словосочетание, которые могут дополнять наименование пищевой продукции. Придуманное название пищевой продукции может не отражать ее потребительские свойства и не должно заменять собой наименование пищевой продукции;» оно по определению не может быть включено в наименование пищевой продукции, а может дополнять наименование пищевой продукции и, соответственно, располагаться вблизи наименования пищевой продукции.
10	Пункт 1 части 4.4 статьи 4 ТР ТС 022/2011	1. Входящие в состав пищевой продукции компоненты указываются в порядке убывания их массовой доли на момент производства пищевой продукции, если иное не установлено требованиями технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Непосредственно перед указанием данных компонентов должна размещаться надпись "Состав".	Пункт 1 части 4.4 статьи 4 дополнить абзацем в следующей редакции: «Допускается в составе пищевой продукции компоненты одного вида и (или) группы, и (или) категории объединять с указанием их общего наименования, после чего в скобках указывать перечень наименований конкретных компонентов с учетом требований первого абзаца настоящего пункта. Например, овощи сушеные (морковь, чеснок, лук репчатый). Допускается в составе пищевой продукции пищевые добавки, имеющие одинаковое функциональное назначение в пищевой продукции, группировать после указания их функционального назначения, после чего в скобках указывать перечень конкретных добавок с	В предложенной разработчиком редакции в пункте 3, касающийся маркировки состава в целом, превалирует требование в отношении маркировки растительных масел. Предлагается в данном пункте указать общие требования к группировке компонентов и привести примеры.

			учетом требований пункта 6 части 4.4 настоящей статьи). Например, красители (E133, кармин, каротины).	
11	Пункт 6 части 4.4 статьи 4 ТР ТС 022/2011	6. При наличии пищевой добавки в составе пищевой продукции должно быть указано функциональное (технологическое) назначение (регулятор кислотности, стабилизатор, эмульгатор, другое функциональное (технологическое) назначение) и наименование пищевой добавки, которое может быть заменено индексом пищевой добавки согласно Международной цифровой системе (INS) или Европейской цифровой системе (E). Если пищевая добавка имеет различное функциональное назначение, указывается функциональное назначение, соответствующее цели ее использования. Двуокись углерода, используемую в качестве компонента при производстве пищевой продукции, не требуется указывать в составе пищевой продукции при включении в маркировку пищевой продукции надписи "Газированная" или аналогичной.	Пункт 6 части 4.4 статьи 4 изложить в следующей редакции: «6. При наличии пищевой добавки в составе пищевой продукции должно быть указано функциональное (технологическое) назначение (регулятор кислотности, стабилизатор, эмульгатор, другое функциональное (технологическое) назначение) и наименование пищевой добавки, которое может быть заменено индексом пищевой добавки согласно Международной цифровой системе (INS) или Европейской цифровой системе (E), если иное не установлено требованиями технических регламентов Евразийского экономического союза на отдельные виды пищевой продукции. Если пищевая добавка имеет различное функциональное назначение, указывается функциональное назначение, соответствующее цели ее использования. Двуокись углерода, используемую в качестве компонента при производстве пищевой продукции, не требуется указывать в составе пищевой продукции при включении в маркировку пищевой продукции надписи "Газированная" или аналогичной.	Для устранения несоответствий между требованиями ТР ТС 022/2011 и ТР ЕАЭС 047/2018 в части маркировки алкогольной продукции, а также исключения разночтений при их толковании. В текущей редакции различаются требования указанных регламентов в части указания сведений о пищевых добавках при маркировке. Так, пунктом 6 части 4.4 ТР ТС 022/2011 предусмотрено требование об указании наименования и функционального (технологического) назначения пищевой добавки, в то время как пунктом 31 ТР ЕАЭС 047/2018 предусмотрено лишь указание наименования использованных в процессе производства алкогольной продукции пищевых добавок, за исключением функционально необходимых для производственного процесса пищевых добавок, не входящих в состав готовой алкогольной продукции.
12	Пункт 8 части 4.4 статьи 4 ТР ТС 022/2011	Пункт 8 части 4.4. Общие требования к указанию в маркировке состава пищевой продукции: 8. За исключением случая, указанного в пункте 14 части 4.4 настоящей статьи, не относятся к компонентам и не подлежат указанию в составе пищевой продукции: 1) вещества, которые в процессе производства пищевой продукции удаляются из указанных в составе пищевой продукции компонентов и на последующем этапе технологического процесса производства добавляются в пищевую продукцию без превышения количества этих исходных веществ; 2) вещества, входящие в состав одного или нескольких компонентов и не изменяющие свойств пищевой продукции, содержащей такие компоненты;	Дополнить п 8 подпунктом 5) и изложить пункт 8 части 4.4 в редакции: 8. За исключением случая, указанного в пункте 14 части 4.4 настоящей статьи, не относятся к компонентам и не подлежат указанию в составе пищевой продукции: 1) вещества, которые в процессе производства пищевой продукции удаляются из указанных в составе пищевой продукции компонентов и на последующем этапе технологического процесса производства добавляются в пищевую продукцию без превышения количества этих исходных веществ; 2) вещества, входящие в состав одного или нескольких компонентов и не изменяющие свойств пищевой продукции содержащей такие компоненты, в том числе пищевые добавки,	В целях предотвращения имеющего место дискриминирования продукции, произведенной в ЕАЭС по отношению к аналогичной импортной, а также в целях гармонизации с международным пищевым законодательством (ЕС и Кодекс Алиментариус) и изменением в ТР ТС 029 необходимо исключить избыточное требование, существующие исключительно в ЕАЭС, указывать в составе продукции для потребителя компоненты, попавшие в данную продукцию согласно правилам переноса (прописаны в Изменении №2 к ТР ТС 029/2012: Статья 9, п. 4, пп. к) для пищевой продукции, содержащей пищевые добавки, поступающие из всех источников, указываются только те пищевые добавки, которые выполняют технологическую функцию в пищевой продукции, предназначенной потребителю, в соответствии с подпунктом «а»

		3) технологические вспомогательные средства, используемые при производстве конкретной пищевой продукции; 4) вещества, которые входят в состав ароматизаторов или пищевых добавок в качестве растворителей, носителей вкусоароматических веществ;	попадающие в пищевую продукцию с другими компонентами и не выполняющие технологическую функцию в пищевой продукции, предназначенной потребителю. 3) технологические вспомогательные средства, используемые при производстве конкретной пищевой продукции; 4) вещества, которые входят в состав ароматизаторов или пищевых добавок в качестве растворителей, носителей вкусоароматических веществ;	пункта 1 части 4 настоящей статьи);).				
13	Пункт 9 части 4.4 статьи 4 ТР ТС 022/2011	9. Вода может не указываться в составе пищевой продукции в случаях, если она: 1) используется в процессе производства пищевой продукции для восстановления концентрированной, сгущенной или сухой пищевой продукции; 2) входит в состав жидкого компонента (в том числе бульона, маринада, рассола, сиропа, тузлука), указанного в составе пищевой продукции.	Пункт 9 части 4.4 статьи 4 изложить в следующей редакции: «9. Вода может не указываться в составе пищевой продукции в случаях, если она: 1) используется в процессе производства пищевой продукции для восстановления концентрированной, сгущенной или сухой пищевой продукции, приготовления жидких дрожжей, заквасок, теста; 2) входит в состав жидкого компонента (в том числе бульона, маринада, рассола, сиропа, тузлука), указанного в составе пищевой продукции. 3) добавлена в качестве компонента и ее количество в готовой продукции не превышает 5 % от массы готовой продукции».	Предлагается внести уточнение в части указания воды в составе пищевой продукции. При использовании воды в технологических целях (например, для растворения сахара при приготовлении полуфабрикатов кондитерского производства таких как тесто, начиночная масса и т.п.), указывать используемую воду не целесообразно. Также предлагается дополнить пункт в соответствии с Регламентом ЕС № 1169/2011 Приложение VII.				
				<table border="1"> <thead> <tr> <th>Category of ingredient</th> <th>Provision concerning indication by weight</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Added water and volatile products</td> <td>Shall be listed in order of their weight in the finished product. The amount of water added as an ingredient in a food shall be calculated by deducting from the total amount of the finished product the total amount of the other ingredients used. This amount shall not be required to be taken into consideration if it does not exceed 5 % by weight of the finished product. This derogation does not apply to meat, meat preparations, unprocessed fishery products and unprocessed bivalve molluscs</td> </tr> </tbody> </table>	Category of ingredient	Provision concerning indication by weight	1. Added water and volatile products	Shall be listed in order of their weight in the finished product. The amount of water added as an ingredient in a food shall be calculated by deducting from the total amount of the finished product the total amount of the other ingredients used. This amount shall not be required to be taken into consideration if it does not exceed 5 % by weight of the finished product. This derogation does not apply to meat, meat preparations, unprocessed fishery products and unprocessed bivalve molluscs
Category of ingredient	Provision concerning indication by weight							
1. Added water and volatile products	Shall be listed in order of their weight in the finished product. The amount of water added as an ingredient in a food shall be calculated by deducting from the total amount of the finished product the total amount of the other ingredients used. This amount shall not be required to be taken into consideration if it does not exceed 5 % by weight of the finished product. This derogation does not apply to meat, meat preparations, unprocessed fishery products and unprocessed bivalve molluscs							
14	Пункт 12 части 4.4 статьи 4 ТР ТС 022/2011	12. Маркировка пищевой продукции, в состав которой входят подсластители-сахароспирты, непосредственно после указания состава пищевой продукции должна дополняться надписью: Содержит подсластитель (подсластители). При чрезмерном употреблении может (могут) оказывать слабительное действие.	Пункт 12 части 4.4 статьи 4 Статью 4, пункт 4.4. положение 12 изложить в следующей редакции: «12. Маркировка пищевой продукции, в состав которой входят более чем 10 % подсластителей-сахароспиртов, непосредственно после указания состава пищевой продукции должна дополняться надписью: при чрезмерном употреблении может (могут) оказывать слабительное действие.	Чтобы гармонизировать прочтение ТР ТС 022/2011 с ТР ТС 029/2012 предлагается внести поправку в части подсластителей в ТР ТС 022. Проект изменений №2 к ТР ТС 029 прошел ВГС в представленной редакции. В соответствии с Регламентом ЕС № 1169/2011, Annex III				
				<table border="1"> <tbody> <tr> <td>2.4. Foods containing more than 10 % added polyols authorised pursuant to Regulation (EC) No 1333/2008.</td> <td>excessive consumption may produce laxative effects.</td> </tr> </tbody> </table>	2.4. Foods containing more than 10 % added polyols authorised pursuant to Regulation (EC) No 1333/2008.	excessive consumption may produce laxative effects.		
2.4. Foods containing more than 10 % added polyols authorised pursuant to Regulation (EC) No 1333/2008.	excessive consumption may produce laxative effects.							
15	Пункт 16 части 4.4 статьи 4 ТР ТС 022/2011	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.	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	Предлагается внести уточнение о максимально допустимом уровне глютена в соответствии с Регламентом ЕС № 828/2014, Annex				

			<p>размещать надпись «Не содержит глютена», в случае, если содержание глютена не превышает 20 мг/кг.</p> <p>Для пищевой продукции с низким содержанием глютена (более 20мг/кг 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 сниженным содержанием глютена».</p>	<p>Statements on the absence or reduced presence of gluten in food that are allowed to be made and conditions thereof</p> <p>A. General requirements</p> <p>GLUTEN-FREE</p> <p>The statement 'gluten-free' may only be made where the food as sold to the final consumer contains no more than 20 mg/kg of gluten.</p> <p>VERY LOW GLUTEN</p> <p>The statement 'very low gluten' may only be made where the food, consisting of or containing one or more ingredients made from wheat, rye, barley, oats or their crossbred varieties which have been specially processed to reduce the gluten content, contains no more than 100 mg/kg of gluten in the food as sold to the final consumer.</p>
16	Пункт 2 части 4.9 статьи 4 ТР ТС 022/2011	<p>2. Пищевая ценность ароматизаторов, жевательной резинки, кофе, природной минеральной воды, бутилированной питьевой воды, пищевых добавок, пищевой продукции в сыром виде (грибов, продуктов убоя продуктивных животных и птицы, рыбы, овощей (включая картофель), фруктов (включая ягоды)), поваренной соли, пряностей, специй, уксуса, чая может не указываться, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на данные виды пищевой продукции.</p> <p>Пищевая ценность других видов пищевой продукции может не указываться в случаях, предусмотренных техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.</p>	<p>Пункт 2 части 4.9 статьи 4 изложить в редакции «2. Пищевая ценность ароматизаторов, жевательной резинки, кофе, природной минеральной воды, бутилированной питьевой воды, пищевых добавок, пищевой продукции в сыром виде (грибов, продуктов убоя продуктивных животных и птицы, рыбы, овощей (включая картофель), фруктов (включая ягоды), поваренной соли и ее заменителей, столовых подсластителей, пряностей, специй, уксуса, чая, травяных настоев, дрожжей, желатина и другой пищевой продукции, площадь большей стороны потребительской упаковки которых не превышает 25 см² может не указываться, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на данные виды пищевой продукции. Пищевая ценность других видов пищевой продукции может не указываться в случаях, предусмотренных техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции».</p>	<p>В связи с увеличением количества декларируемых на упаковке показателей пищевой ценности, необходимо гармонизировать технический регламент ТР ТС 022/2011 с Регламентом ЕС № 1169/2011, и дополнить список пищевой продукции, для которой пищевая ценность может не указываться.</p>
17	Пункт 9 части 4.12 статьи 4 ТР ТС 022/2011	<p>9. Маркировка пищевой продукции, нанесенная в виде изображения либо текстового описания блюда, при приготовлении которого применяется эта пищевая продукция, должна сопровождаться словами "вариант приготовленного блюда" или аналогичными по смыслу словами.</p>	<p>Изложить пункт 9 части 4.12 статьи 4 в следующей редакции:</p> <p>«9. Маркировка пищевой продукции, нанесенная в виде изображения или текстового описания блюда, при приготовлении, сервировке или рекомендациях употребления которого применяется эта пищевая продукция, должна сопровождаться словами «вариант приготовленного блюда», «вариант сервировки», «рекомендации по употреблению» или аналогичными по смыслу словами.</p>	<p>В связи с наличием проблемы применения формулировку пункта 8 части 4.12 ТР ТС 022/2011 предложено уточнить, предусмотрев возможность установления в технических регламентах Евразийского экономического союза иных требований к изображению или текстовому описанию пищевой продукции. Вместе с тем изменения в технический регламент на алкогольную продукцию не приняты, для иной пищевой продукции (например, кофе, напитки) отдельные технические регламенты отсутствуют. Предлагаемое изменение в п 9 позволяет устранить этот барьер, не вводя при этом в заблуждение потребителя.</p>

18	Приложение 5	Энергетическая ценность (калорийность)	Пониженная	Энергетическая ценность (калорийность) снижена не менее чем на 30 процентов относительно энергетической ценности (калорийности) аналогичной пищевой продукции	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)	Уточнение возможной формулировки утверждения об особом свойстве продукта при снижении его калорийности («пониженная» или «сниженная» – по усмотрению производителя) в целях гармонизации ТР ТС 022/2011 и ТР ТС 029/2012
		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	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	В целях гармонизации с регламентом ЕС 1924/2006
		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	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	В целях гармонизации с регламентом ЕС 1924/2006
		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	Белок обеспечивает не менее 12 процентов энергетической ценности (калорийности) пищевой продукции	В целях гармонизации с регламентом ЕС 1924/2006

19	Приложение 5	Приложение 5	Дополнить приложение 5:			В целях частичной гармонизации списка и критериев отличительных признаков с Регламентом ЕС 1924/2006. В отношении сниженного содержания сахара во взаимосвязи с энергетической ценностью по информации участников СУПР в Европейском союзе имеются изъятия.
			Нутриент (пищевое вещество)	Пониженное/сниженное содержание	Содержание нутриента (пищевого вещества) снижено не менее чем на 30 процентов относительно содержания нутриента (пищевого вещества) в аналогичной пищевой продукции, за исключением микронутриентов, для которых допускается снижение 10%, а также для натрия или эквивалентного значения для соли, для которых допускается снижение 25%.	