

Приложение
к Решению Совета
Евразийской экономиче-
ской комиссии
от «__» _____ 20__ г. № ____

**ИЗМЕНЕНИЯ,
ВНОСИМЫЕ В ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА
«ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ В ЧАСТИ ЕЕ МАРКИРОВКИ»
(ТР ТС 022/2011)**

1. По тексту технического регламента и приложений к нему слова «Таможенного союза» заменить на слова «Евразийского экономического союза» в соответствующем числе и падеже.
2. Раздел «Содержание»:
 - а) название Приложения 2 изложить в следующей редакции:
«Рекомендуемое суточное потребление основных пищевых веществ и энергии для взрослых в целях нанесения маркировки пищевой продукции (Референсные значения);
 - б) дополнить структурным элементом в следующей редакции:
«Приложение 6. Коэффициенты пересчета для эквивалентов витаминов».
3. По всему тексту технического регламента слова «среднюю суточную потребность» заменить на слова «рекомендуемое суточное потребление» в соответствующем падеже.
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 пищевой продукции».
 - Например, растительные масла (соевое, подсолнечное, рапсовое) немодифицированные и модифицированные в различных соотношениях.
 - 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-ацесульфамат 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 переработки, 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»;

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) лактит;

10) орехи, а именно: миндаль (*Amygdalus communis* L.), лесные орехи (*Corylus avellana*), грецкие орехи (*Juglans regia*), орехи кешью (*Anacardium occidentale*), орехи пекан (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), бразильские орехи (*Bertholletia excelsa*), фисташки (*Pistacia vera*), макадамия или Квинслендские орехи (*Macadamia ternifolia*) 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 витаминов 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);

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 растительных масел, полученных из сои (бобы);

г) эфиров растительных станолов, изготовленных из стеролов растительных масел, полученных из сои (бобы);

15) яйца и продукты их переработки;

в) пункт 1 части 4.9 изложить в следующей редакции:

«1. Пищевая ценность пищевой продукции, указываемая в ее маркировке, включает следующие показатели:

1) энергетическая ценность (калорийность);

2) количество белков;

3) количество жиров, в том числе насыщенных жирных кислот;

4) количество углеводов;

5) количество витаминов и минеральных веществ;

6) количество соли (определяется расчетным путем);

г) пункт 7 части 4.9 изложить в следующей редакции:

«7. Количество белков, жиров (в том числе насыщенных жирных кислот), углеводов, соли и энергетическая ценность (калорийность) пищевой продукции должно указываться в отношении белков, жиров (в том числе насыщенных жирных кислот), углеводов, соли и энергетической ценности (калорийности), для которых такое количество в 100 граммах или 100 миллилитрах либо в одной порции пищевой продукции (в случае приведения пищевой ценности в расчете на одну порцию) составляет 2 и более процента величин, отражающих рекомендуемое суточное потребление взрослого человека в этих пищевых веществах. В иных случаях количество белков, жиров (в том числе насыщенных жирных кислот), углеводов, соли и энергетическая ценность пищевой продукции могут указываться по усмотрению изготовителя»;

д) пункт 5 части 4.9 дополнить словами «если иное не установлено в технических регламентах Евразийского экономического союза на отдельные виды пищевой продукции»;

е) пункт 16 части 4.9 изложить в следующей редакции:

«16. При определении количества витаминов должны использоваться коэффициенты пересчета в соответствии с приложением 6 к настоящему техническому регламенту»;

ж) пункт 4 части 4.12 изложить в следующей редакции:

«4. В случае, если площадь большей стороны потребительской упаковки пищевой продукции не превышает 10 квадратных сантиметров, сведения, предусмотренные подпунктом 2 (за исключением сведений, предусмотренных пунктом 13 части 4.4 настоящей статьи) и подпунктами 3, 7 - 11 пункта 1 части 4.1 настоящей статьи, должны наноситься на потребительскую упаковку, и (или) на этикетку, и (или) листок-вкладыш, помещаемый в каждую потребительскую упаковку или в каждую транспортную упаковку либо прилагаемый к каждой потребительской упаковке или к каждой транспортной упаковке»;

з) пункт 8 части 4.12 изложить в следующей редакции:

«8. Маркировка пищевой продукции не должна содержать, если иное не установлено в технических регламентах Евразийского экономического союза на отдельные виды пищевой продукции, изображение либо текстовое описание пищевой продукции, которая не содержится в потребительской упаковке или не была использована при производстве пищевой продукции или компонентов пищевой продукции, находящейся в потребительской упаковке, или вкус и (или) аромат которой не имитируются компонентами, входящими в состав пищевой продукции, находящейся в потребительской упаковке, за исключением случаев, предусмотренных пунктом 9 части 4.12 настоящей статьи».

5. Приложение 1. Первую строку изложить в редакции:

Жиры животные рафинированные	Жир с указанием происхождения: животный
------------------------------	---

6. Приложение 2 изложить в следующей редакции:

«Приложение 2 к техническому регламенту Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011)

Рекомендуемое суточное потребление основных пищевых веществ и энергии для взрослых в целях нанесения маркировки пищевой продукции
(Референсные значения)

Основные пищевые вещества	Референсное значение
Энергетическая ценность, кДж/ккал	8370/2 000
Белки, г	50
Жиры, г	66
в том числе полиненасыщенные жирные кислоты, г	8.8
в том числе насыщенные жирные кислоты, не более, г	20.0
Усвояемые углеводы, г,	260
в том числе сахара, г	90
Пищевые волокна, г	20
Соль, г., не более	5*
Минеральные вещества:	
Кальций, мг	1000
Фосфор, мг	700
Железо, мг	14
Магний, мг	310
Цинк, мг	11
Иод, мкг	150
Калий, мг	3 500
Селен, мг	0,06
Медь, мкг	900
Марганец, мг	3
Молибден, мкг	45
Витамины:	
Витамин А (мкг, RAЕ или RE)	800
Витамин D, мкг	10**
Витамин E, мг	9
Витамин C, мг	100
Тиамин, мг	1,2
Рибофлавин, мг	1,2
Ниацин, мг	15
Витамин B ₆ , мг	1.3
Фолиевая кислота (DFE), мкг	400
Витамин B ₁₂ , мкг	2.4
Биотин, мг	0,03
Пантотеновая кислота, мг	5
Витамин K, мкг	60

*Количество соли равно количеству натрия ×2.5.
**10 мкг холекальциферола - 400 МЕ витамина D.

7. Дополнить технический регламент приложением 6 в следующей редакции:

Приложение 6 к техническому регламенту Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

(ТР ТС 022/2011)

Коэффициенты пересчета для эквивалентов витаминов

Витамин	Пищевые эквиваленты	
Никотиновая кислота	1 мг эквивалентов никотиновой кислоты (NE) =	1 мг никотиновой кислоты 60 мг триптофана
Фолиевая кислота	эквиваленты 1 мкг пищевой фолиевой кислоты (DFE) =	- 1 мкг пищевой фолиевой кислоты; - 0,6 мкг фолиевой кислоты (синтезированной) в составе обогащенного этим витамином пищевого продукта или в составе БАД; - 0,5 мкг фолиевой кислоты (синтезированной) в составе БАД при приеме натоцак
Витамин А	1 мкг эквивалентов активности ретинола (RAE) =	-1 мкг ретинола -12 мкг β-каротина -24 мкг других каротиноидов (провитамина А)
	1 мкг эквивалентов ретинола (RE) =	1 мкг ретинола 6 мкг β-каротина 12 мкг других каротиноидов (провитамина А)
Витамин Е	1 мг α-токоферола	1 мг RRR-α-токоферола (d-α-токоферола)