

**1. СВОДКА ОТЗЫВОВ ПО ПРОЕКТУ ИЗМЕНЕНИЯ № 4 В ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА
«ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ В ЧАСТИ ЕЕ МАРКИРОВКИ» (ТР ТС 022/2011)**

№/п	Структурный элемент проекта изменения технического регламента Евразийского экономического союза (документа, входящего в комплект документов к проекту изменений)	Наименования государства -члена Евразийского экономического союза, органа государственной власти, организации, или лица государства -члена Евразийского экономического союза либо третьего государства, представивших замечание или предложение (отзыв) (номер письма и дата (при наличии))	Замечание или предложение (отзыв)	Заключение разработчика проекта изменения Евразийского экономического союза
1	2	3	4	5
1.	Проект изменений в технический регламент в целом	<p>Российская Федерация ООО «Деловая Россия» Исх. 17/20-01 от 20.04.2021</p> <p>Российская Федерация АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО «Самарский жиркомбинат» Исх. 122 от 20.04.2021</p> <p>Российская Федерация ОАО «Урюпинский маслоэкстракционный завод»</p>	Необходимо учитывать, что маркировка продукции содержится и в «вертикальных» технических регламентах – ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» и др., поэтому необходимо внести соответствующие изменения в данные ТР ТС. Учитывая,	Принято к сведению

1	2	3	4	5
		Исх. 424 от 19.04.2021	<p>что предполагаемый срок введения в действие Изменения № 4 в ТР ТС 022/2011 - через 180 дней с даты принятия Решения Совета Евразийской экономической комиссии, то возможно возникновения противоречий в требованиях по маркировке в «вертикальных» регламентах.</p> <p>Изменения по маркировке следует вносить одновременно во все эти регламенты для исключения различных манипуляций с наименованиями продукции, с включением одних и тех же смесевых продуктов со сложным сырьевым составом в качестве различных объектов регулирования в разные ТР ТС с целью расширения возможностей обмана потребителей, исключения двойственности толкования требований и возникновения спорных вопросов с контролирующими органами.</p>	
2.	Проект изменений в технический регламент в целом	Кыргызская Республика Министерство здравоохранения и социального развития Кыргызской Республики № 07-4--1663 от 16.062021	Замечаний и предложений нет	Принято к сведению
3.	Проект изменений в технический регламент в целом	Республика Беларусь Совместное предприятие ОАО «Спартак» № 1406 от 18.06.2021	Замечаний и предложений нет	Принято к сведению

1	2	3	4	5
4.	Проект изменений в технический регламент в целом	Российская Федерация Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор) Исх. № от 07.05.2021 ФС-ЮШ-2/12936	Замечаний и предложений нет	Принято к сведению
5.	Проект изменений в технический регламент в целом	Республика Беларусь Министерство антимонопольного регулирования и торговли Республики Беларусь	Замечаний и предложений нет	Принято к сведению
6.	Проект изменений в технический регламент в целом	Российская Федерация ООО «ЛЕОВИТ нутрио» № 115 от 28.062021	Просим Вас с учетом указанных оснований не принимать проект изменения №4 к ТР ТС 022/2011. Введение новой редакции Приложения 2 и Приложения 6 приведет к необходимости изменения рецептур находящейся в обороте пищевой продукции с целью приведения в соответствие с новыми требованиями по пищевой ценности, в том числе по содержанию витаминов и минеральных веществ. Это потребует перерегистрации БАД, продукции для детского питания, специализированной продукции диетического лечебного, диетического профилактического питания, для питания спортсменов, для беременных и кормящих женщин с оформлением свидетельств о государственной регистрации на всей территории	Отклонено. Проект изменений разработан в соответствии с установленным порядком. Основание: Пункт 42 раздела II Плана разработки технических регламентов Евразийского экономического союза и внесения изменений в технические регламенты Таможенного союза, утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 1 октября 2014 г. № 79. Что касается необходимости изменения рецептур, находящейся в обороте пищевой продукции, с целью приведения в соответствие с новыми требованиями по пищевой ценности,

1	2	3	4	5
			<p>ЕАЭС, что потребует значительных денежных вложений и усилий.</p> <p>1. Увеличение себестоимости готовой пищевой продукции повлечет за собой рост цен на продукцию в торговых точках, что спровоцирует резкое снижение объема продаж (снижение покупательской способности населения стран ЕАЭС на 20-30%). Как следствие, произойдет падение объемов производства и сокращение рабочих мест на пищевых предприятиях, что противоречит государственной политике в области занятости.</p> <p>В связи с вступлением в силу изменения №1 к ТР ТС 022/2011 (введение требований к размеру шрифта) все производители пищевой продукции столкнулись с проблемой отсутствия площади на упаковке продукции небольшого размера до 100 см² для внесения всей необходимой информации. Дополнительные требования к наполняемости блока пищевой ценности еще более обостряют эту проблему и приведут к тому, что изготовителям придется выводить из оборота продукцию в упаковке небольшого размера в связи с невозможностью соответствовать требованиям или заведомо увеличивать размеры упаковки продукции, что повлечет нарушение требований к фасованным товарам (заполнение товаром не менее 70% фактической вместимости упаковки).</p> <p>2. В результате необходимости размещения дополнительной информации на</p>	<p>то на это будет установлен переходной период и необходимо отметить, что в отношении БАД вносятся изменения № 1 в технический регламент Таможенного союза "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания" (ТР ТС 027/2012) в части установления специальных требований к биологически активным добавкам к пище, их производству, реализации и маркировке, что приведет к изменению маркировки.</p>

1	2	3	4	5
			<p>упаковку при поставках в страны ЕАЭС изготовители будут вынуждены разрабатывать отдельную упаковку для каждой страны, что значительно увеличит себестоимость готовой продукции и сократит возможности экспорта товаров пищевой промышленности, вступая в противоречия с государственной политикой по поддержке и развитию экспорта.</p> <p>3. В связи с ограниченным сроком введения вышеуказанных изменений изготовители будут вынуждены списать и утилизировать неиспользованную упаковку, что послужит причиной значительных финансовых убытков для предприятий пищевой отрасли в целом.</p> <p>В случае принятия вышеуказанного проекта изменений просим Вас пересмотреть сроки введения данных требований для производителей до окончания срабатывания имеющихся запасов упаковки, маркировка которой недавно была изменена в связи с вступлением в силу изменения №1 к ТР ТС 022/2011.</p>	
7.	Проект изменений в технический регламент в целом	ООО УК «ЭЙКОСЪ» № 62 от 22.06.2021	Ограничение срока введения вышеуказанных изменений приведет к массовому списанию и утилизации неиспользованной упаковки, что послужит причиной значительных финансовых убытков для	Отклонено Решение о замене наименования приложения 2 принято на заседаниях рабочей группы и перенесено из проекта изменений № 3

1	2	3	4	5
			<p>коммерческих предприятий пищевой отрасли . С учетом этого исключить формулировки пп.2а,3,6 проекта изменений в ТР ТС 022/2011</p>	
8.	<p>Проект изменений в технический регламент в целом</p>	<p>«Союза производителей БАД к пище» (СРО СП БАД) №: исх. 021/21 от 23.06.2021</p>	<p>Исключить по всему тексту технического регламента слова «средняя суточная потребность» заменить на слова «рекомендуемое суточное потребление» в соответствующем падеже</p>	<p>Отклонено Предложение недостаточно обосновано и решение переформирования приложения 2 и соответственно формулировки по всему тексту принималось большинством голосов членов Рабочей группы с участием профильных организаций</p>
9.	<p>Проект Решения Коллегии</p>	<p>ЭФКО. Пищевые ингредиенты От 18.06.2021</p>	<p>Поддерживаем пересмотр пункта 1 части 4.9 технического регламента, согласно которому необходимо указывать: количество жиров, в том числе насыщенных жирных кислот в граммах. При этом, считаем необходимым дополнить проект Решения Коллегии ЕЭК информацией о вступлении в силу указанного пункта после разработки соответствующих межгосударственных стандартов на методы выделения жира из пищевых продуктов для определения жирнокислотного состава, а также методов пересчета в г жирных кислот на 100 г продукта, для выполнения и контроля обозначенных требований всеми отраслями пищевой промышленности.</p>	<p>Отклонено. В соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011, п.12 части 4.9 показатели пищевой ценности пищевой продукции определяются изготовителем пищевой продукции аналитическим или расчетным путем. Также следует обратить внимание, что в настоящее время не для всех пищевых продуктов действуют методы контроля, позволяющие определить все показатели пищевой ценности, установленные в п.1 части 4.9, исходя из вышеуказанного разработка соответствующих методик определения упомянутых показателей не предусматривается</p>

1	2	3	4	5
10.	Проект Решения Коллегии	Масложировой союз России От 22.06.2021	<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:</p> <p>2. Подпункт в) пункта 4 изменений в части указания насыщенных жирных кислот в пищевой ценности пищевой продукции при ее маркировки вступает в силу после разработки межгосударственных стандартов на методы выделения жира из пищевых продуктов для определения жирнокислотного состава пищевой продукции, в которой они содержатся.</p> <p>Пункт 2 считать пунктом 3.</p>	<p>Отклонено.</p> <p>В соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011, п.12 части 4.9 показатели пищевой ценности пищевой продукции определяются изготовителем пищевой продукции аналитическим или расчетным путем. Также следует обратить внимание, что в настоящее время не для всех пищевых продуктов действуют методы контроля, позволяющие определить все показатели пищевой ценности, установленные в п.1 части 4.9, исходя из вышеуказанного разработка соответствующих методик определения упомянутых показателей не предусматривается</p>
11.	Проект Решения Коллегии	АО «КОНТИ-РУС»	<p>а) пункта 1. проекта решения «О порядке введения в действие изменений в технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011):</p> <p>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</p>	<p>Отклонено</p> <p>Исходя из опыта введения в действие предыдущих 2 изменений в технический регламент ТР ТС 022/2011, сроков по разработке проекта и сроков, установленных в проекте Решений Совета и Коллегии о принятии и введении изменений (представленных в комплекте документов) времени вполне достаточно на переход по применению новых требований.</p>

1	2	3	4	5
			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 2011 г. № 881;	Данное требование может рассматриваться в рамках внутригосударственного голосования с учетом мнения всех государств-членов Союза
12.	Проект Решения Коллегии	ООО «МАРС» От 19.06.2021	Подпункт, а) пункта 1. проекта решения «О порядке введения в действие изменений в технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) 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 2011 г. № 881;	Отклонено Исходя из опыта введения в действие предыдущих 2 изменений в технический регламент ТР ТС 022/2011, сроков по разработке проекта и сроков, установленных в проекте Решений Совета и Коллегии о принятии и введении изменений (представленных в комплекте документов) времени вполне достаточно на переход по применению новых требований. Данное требование может рассматриваться в рамках внутригосударственного голосования с учетом мнения всех государств-членов Союза
13.	Подпункт а) пункта 1. проекта	ООО «Перфетти Ван Мелле»	а) в течение 36 месяцев с даты вступления в силу изменений в технический регламент	Отклонено

1	2	3	4	5
	решения «О порядке введения в действие изменений в технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011)	б/н от 22.06.2021	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 2011 г. № 881;	Исходя из опыта введения в действие предыдущих 2 изменений в технический регламент ТР ТС 022/2011, сроков по разработке проекта и сроков, установленных в проекте Решений Совета и Коллегии о принятии и введении изменений (представленных в комплекте документов) времени вполне достаточно на переход по применению новых требований. Данное требование может рассматриваться в рамках внутригосударственного голосования с учетом мнения всех государств-членов Союза
14.	Подпункт а) пункта 1. проекта решения «О порядке введения в действие изменений в технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011)	СППИ б/н от 23.06.2021 (Инициатор – Марс)	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 2011 г. № 881;	Отклонено Исходя из опыта введения в действие предыдущих 2 изменений в технический регламент ТР ТС 022/2011, сроков по разработке проекта и сроков, установленных в проекте Решений Совета и Коллегии о принятии и введении изменений (представленных в комплекте документов) времени вполне достаточно на переход по применению новых требований. Данное требование может рассматриваться в рамках внутригосударственного голосования с учетом мнения всех государств-членов Союза

1	2	3	4	5
15.	Подпункт а) пункта 1. проекта решения «О порядке введения в действие изменений в технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011)	СУПР б/н от 24.06.2021	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 2011 г. № 881	Отклонено Исходя из опыта введения в действие предыдущих 2 изменений в технический регламент ТР ТС 022/2011, сроков по разработке проекта и сроков, установленных в проекте Решений Совета и Коллегии о принятии и введении изменений (представленных в комплекте документов) времени вполне достаточно на переход по применению новых требований. Данное требование может рассматриваться в рамках внутригосударственного голосования с учетом мнения всех государств-членов Союза
16.	Пункт 1 части 4.9	ООО "АСК"Алексевский соевый комбинат от 21.06.2021	В целом поддерживаем пересмотр пункта 1 части 4.9 технического регламента, согласно которому необходимо указывать: количество жиров, в том числе насыщенных жирных кислот в граммах. При этом, считаем необходимым дополнить проект Решения Коллегии ЕЭК информацией о вступлении в силу указанного пункта только после разработки соответствующих межгосударственных стандартов на методы выделения жира из пищевых продуктов для определения жирнокислотного состава, а также методов пересчета в г	Отклонено. В соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011, п.12 части 4.9 показатели пищевой ценности пищевой продукции определяются изготовителем пищевой продукции аналитическим или расчетным путем. Также следует обратить внимание, что в настоящее время не для всех пищевых продуктов действуют методы

1	2	3	4	5
			жирных кислот на 100 г продукта, для выполнения и контроля обозначенных требований всеми отраслями пищевой промышленности	контроля, позволяющие определить все показатели пищевой ценности, установленные в п.1 части 4.9
17.	Пункт 3 проекта изменений № 4	СУПР б/н от 24.06.2021	Исключить: «3. По всему тексту технического регламента слова «средняя суточная потребность» заменить на слова «рекомендуемое суточное потребление» в соответствующем падеже»	Отклонено Предложение недостаточно обосновано и решение переименования приложения 2 и соответственно формулировки по всему тексту принималось большинством голосов членов Рабочей группы с участием профильных организаций
18.	Пункт 3 проекта изменений № 4	АЕБ б/н от 23.06.2021	Исключить: «3. По всему тексту технического регламента слова «средняя суточная потребность» заменить на слова «рекомендуемое суточное потребление» в соответствующем падеже»	Отклонено Предложение недостаточно обосновано и решение переформирования приложения 2 и соответственно формулировки по всему тексту принималось большинством голосов членов Рабочей группы с участием профильных организаций
19.	Пункт 1 части 4.4	Российская Федерация ООО «Деловая Россия» Исх. 17/20-01 от 20.04.2021 Российская Федерация АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО «Самарский жиркомбинат» Исх. 122 от 20.04.2021	Дополнить абзацем в следующей редакции: «для продуктов со смешанным жировым составом на основе сочетания животных, включая молочный жир, и растительных жиров в любом соотношении не допускается в наименовании использовать слово «масло» в любых словосочетаниях, в том числе фантазийных названиях - «масло легкое», «масло диетическое», «масло комби-	Отклонено Пункт 1 части 4.4 устанавливает требования к составу, а не к правилам формирования наименования пищевой продукции, в пунктах 1 и 2 части 4.3 статьи 4 ТР ТС 022 установлены достаточные требования для правильного формирования наименования для обеспечения достижения цели принятия технического регламента - предупреждение действий,

1	2	3	4	5
		<p>Российская Федерация ОАО «Урюпинский масло-экстракционный завод» Исх. 424 от 19.04.2021</p>	<p>нированное», «масло растительносливочное», «масло сливочно-растительное» и др.». Обоснование - В настоящее время предприятиями масложировой и молочной отраслей выпускается широкий ассортимент жировых продуктов со смешанным жировым составом. Для гармонизации требований, во избежание изготовления фальсифицированной продукции, обмана потребителей необходимо включить данное требование по маркировке во все действующие ТР ТС - ЕАЭС на пищевую продукцию: ТР ТС 022/2011, ТР ТС 024/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 027/2012</p>	<p>вводящих в заблуждение потребителей относительно обеспечения реализации прав потребителей на достоверную информацию о пищевой продукции Вместе с тем, если вводить такой запрет, то это может коснуться и других видов продукции (н-р растительное соевое молоко или не содержащие мясных ингредиентов колбасные изделия и т.д.) поэтому этот вопрос надо решать комплексно, как один из вариантов возможно запретить применять терминологию, установленную в технических регламентах, если продукция не является объектом регламента и данное предложение после согласования всеми заинтересованными может найти отражение в последующих изменениях в технических регламент</p>
20.	Статья 4 пункт 1 части 4.4 проекта изменений	ООО «МАРС» От 19.06.2021	«Допускается в составе пищевой продукции рафинированные растительные масла группировать в виде записи «растительные масла», после которой указывают в скобках происхождение конкретных масел , 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».	Принято частично. Термин «происхождение масла» не установлен, в ТР ТС 024/2011 (п 1 статьи 8) установлено «1) для масла растительного наименование указывается в соответствии с наименованием масличного сырья, из которого оно изготовлено, в соответствии с Приложением 4».

1	2	3	4	5
			<p>например, масла растительные (соевое, подсолнечное, рапсовое) или масла растительные (соевое, рапсовое, подсолнечное, в различных соотношениях).»</p>	<p>Изложенная редакции «Наименования масел и (или) жиров) указываются в соответствии с наименованием масличного сырья, из которого они изготовлены.»</p>
21.	<p>Статья 4 пункт 1 части 4.4 проекта изменений</p>	<p>Российская Федерация Рыбный союз Исх. № 73-п 14.05.2021 г.</p>	<p>Дополнить статью 4 пункт 1 части 4.4 проекта изменений требованиями в составе пищевой продукции нерафинированные растительные масла группировать.</p> <p>Обоснование Некоторые национальные стандарты и стандарты производителей (ТУ, СТО) на пищевую продукцию допускают применение нерафинированных растительных масел</p>	<p>Отклонено Данное требование установлено в соответствии с целями разработки и принятия изменений в ТР ТС 022/2011 и изложено в п.3 пояснительной записки. Изменения предусматривают конкретизацию требований реквизита «состав пищевой продукции», в результате чего измен подход к указанию в приложении 1 сведений о применяемых растительных маслах (жирах) в соответствии с требованиями Регламента(EU) № 1169/2011</p>
22.	<p>Статья 4 пункт 1 части 4.4 проекта изменений</p>	<p>Ассоциация производителей фирменных торговых марок «РУСББРЕНД» от 21.от 2021</p>	<p>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</p>	<p>Принято частично. Изложено в редакции п.1.части 4.4 с учетом требований Регламента(EU) № 1169/2011 в части возможности группировать в составе пищевой продукции растительные масла и жиры и соответствует целям разработки изменений в ТР ТС 022/ 2011. Запись о модификации масел исключена из проекта изменений</p>

1	2	3	4	5
			<p>пункта с учетом их общего количества в составе пищевой продукции».</p> <p>Например, растительные масла (соевое, подсолнечное, рапсовое) немодифицированные и модифицированные в различных соотношениях.</p> <p>Для немодифицированных масел допускается не указывать описание «немодифицированный (е)».</p>	
23.	Статья 4 пункт 1 части 4.4 проекта изменений	АО «КОНТИ-РУС» От 22.06.2021	<p>Допускается в составе пищевой продукции рафинированные растительные масла группировать в виде записи «растительные масла», после которой указывают в скобках происхождение конкретных масел, 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».</p> <p>Например, масла растительные (соевое, подсолнечное, рапсовое) или масла растительные (соевое, рапсовое, подсолнечное, в различных соотношениях).» «Допускается в составе пищевой продукции растительные жиры и масложировую продукцию, состоящую из растительных масел или их фракций, группировать в виде записи «растительные жиры», после которой</p>	<p>Принято частично.</p> <p>Изложено в редакции п.1. части 4.4 с учетом требований Регламента(EU) № 1169/2011 в части возможности группировать в составе пищевой продукции растительные масла и жиры и соответствует целям разработки изменений в ТР ТС 022/ 2011</p>

1	2	3	4	5
			<p>указывают в скобках перечень наименований конкретных масел, из которых они изготовлены. Указание растительного происхождения масел может быть дополнено фразой «в различных соотношениях». Сгруппированные рафинированные растительные жиры в перечне компонентов указывают в соответствии с требованиями первого абзаца настоящего пункта с учетом их общего количества в составе пищевой продукции».</p> <p>Например, жиры растительные (пальмовое масло, рапсовое масло) или жиры растительные (пальмовое масло, рапсовое масло (в различных соотношениях)).</p>	
24.	Статья 4 пункт 1 части 4.4 проекта изменений	Республика Казахстан Национальная палата предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» № 08176/17 от 24.06.2021	<p>Исключить пункт 1 части 4.4 проекта изменений</p> <p>Обоснование: Статья 4 пункт 1 части 4.4 проекта изменений Проектом предусмотрено установления дополнительных требований в части обязательного указания в составе продукции применяемого при изготовлении вида растительных масел (к примеру, растительные масла (соевые, подсолнечные, рапсовые, немодифицированные и модифицированные в различных соотношениях).</p> <p>Из пояснительной записки к проекту</p>	<p>Отклонено</p> <p>Обращаем внимание, что разработка проекта изменений № 4 в ТР ТС 022/2011 была инициирована с целью указания конкретного наименования растительного масла в составе пищевой продукции, данное предложение поддержано всеми государствами-членами Союза и указано в пункте 42 раздела Плана разработки технических регламентов Евразийского экономического союза и внесения изменений в технические регламенты Та-</p>

1	2	3	4	5
			<p>следует, что проект разработан с учетом международных и европейских требований, в том числе Регламента (ЕУ) № 1169/2011 Европейского парламента и Совета от 25 октября 2011 г. по предоставлению информации о пищевых продуктах (далее - Регламент №1169/2011).</p> <p>При этом отмечаем, что положения Регламента № 1169/2011 по указанию вида растительных масел носит добровольный характер (п. 8 и 9).</p> <p>Более того, Регламент № 1169/2011 не содержит требования к нерафинированным маслам и продуктам модификации растительных масел (перезетерифицированным, фракционированным), следовательно, Регламент № 1169/2011 не может быть основанием для установления требований по обязательному указанию вида растительных масел.</p> <p>В этой связи, отсутствует основание для принятия проекта.</p> <p>Согласно статьи 10 главы 5 ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011) используемое сырье, пищевые добавки и другие пищевые ингредиенты должны соответствовать требованиям технических регламентов ЕАЭС. И как известно, в настоящее время установлены всесторонние требования к безопасности растительных масел и продуктов их переработки,</p>	<p>моженного союза, утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 1 октября 2014 г. № 79.</p> <p>В проекте изменения из приложения 1 к регламенту исключено растительное масло, это значит, что в составе пищевой продукции масла растительные должны указываться под конкретными наименованиями, сформированными изготовителями и соответствующими требованиям ТР ТС 024-2013«Технический регламент на масложировую продукцию», данное требование соответствует Регламенту (ЕУ) № 1169/2011 Европейского парламента и Совета от 25 октября 2011 г. по предоставлению информации о пищевых продуктах (далее - Регламент №1169/2011) (приложение VII, часть В, пункты 1 и 2, где исключены растительные масла, допускается вместо конкретного наименования указывать группу жиров только для жиров животного происхождения).</p> <p>Требование проекта изменений (дополнение абзацем пункта 1 части 4.4. статьи 4) носит добровольный харак-</p>

1	2	3	4	5
			<p>которые отражаются в технических регламентах ЕАЭС (ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 024/2011).</p> <p>Требования к содержанию глицидиловых эфиров и иных технологических контаминантов, которые образуются в процессах модификации растительных масел (высокотемпературной дезодорации, гидрогенизации) и содержатся во всех без исключения растительных маслах, устанавливаются на территории государств-членов ЕАЭС и в зарубежных странах.</p> <p>Таким образом обеспечивается всесторонняя защита жизни и здоровья потребителя, а существующие требования к маркировке в «горизонтальном» техрегламенте «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) и «вертикальном» ТР ТС 024/2011 в полной мере информируют потребителя о пищевом продукте. И более того, отсутствие указания видов растительных масел, кроме алергенов, не несет риски для жизни и здоровья потребителей.</p> <p>Согласно статьи 8 ТР ТС 024/2011 маркировка потребительской упаковки масложировой продукции должна быть понятной, легко читаемой, достоверной и не вводит в заблуждение потребителей. Таким образом, очевидно, что перечень наименований конкретных масел, входя-</p>	<p>тер (допускается) и может применяться для пищевой продукции, если в ее составе применяется одновременно два и более растительных масла, и это не значит, что изготовитель может указывать различные масла, а применять взаимозаменяемые). Данное положение также соответствует требованиям Регламента №1169/2011(приложение VII, часть А, пункты 8 и 9.) в части возможности группировать рафинированные масла.</p> <p>Что касается контроля ингредиентного состава, то ни один из принятых технических регламентов не устанавливает такое требование, кроме содержания пищевых добавок и то при наличии методик, тем более ТР ТС 022/2011 к которому нет перечня стандартов.</p> <p>Изготовитель пищевой продукции несет ответственность за предоставленную информацию о продукции</p>

1	2	3	4	5
			<p>щих в состав пищевого продукта, указанный в маркировке пищевого продукта необходимо подтверждать аналитическим способом (т.к. невозможно идентифицировать состав растительных масел в продукте по наименованию, визуальным или органолептическим методами) при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производственного контроля; - процедуры оценки (подтверждения) соответствия; - государственного контроля (надзора). <p>При этом следует отметить, что на сегодня отсутствует аналитический метод по идентификации сырьевого состава пищевого продукта из растительных масел, т.к. действующий межгосударственный стандарт ГОСТ 30623-2018 «Масла растительные и продукты со смешанным составом жировой фазы. Метод обнаружения фальсификации» устанавливает метод обнаружения фальсификации растительных масел, а также спредов и смесей топленых. Но не устанавливает метод обнаружения фальсификации продуктов модификации растительных масел (за исключением фракций пальмового и пальмоядрового масел) и смесей 2, 3 и более растительных масел.</p> <p>Данный факт не позволит определить перечень наименований конкретных масел, входящих в состав пищевого</p>	

1	2	3	4	5									
			<p>продукта аналитическим способом при проведении процедуры оценки (подтверждения) соответствия и государственного контроля (надзора).</p> <p>В этой связи, в целях маркетинга недобросовестные производители могут в маркировке указать «кокосовое масло», при этом фактически добавить в состав продукта пальмоядровое масло, тем самым введут в заблуждение как потребителей, так и контролирующие органы.</p> <p><i>Справочно: пальмоядровое масло и кокосовое масло, относится к маслам лауриновой группы и по содержанию массовых долей C12.0 и C14.0 имеют <u>незначительные отличия.</u></i></p> <table border="1" data-bbox="936 810 1547 1023"> <thead> <tr> <th data-bbox="936 810 1093 932">Наименование</th> <th data-bbox="1093 810 1361 932">Массовая доля лауриновой кислоты (C 12:0) в масле/жире, %</th> <th data-bbox="1361 810 1547 932">Массовая доля вой КисЛОт в масле/жире</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="936 932 1093 963">Кокосовое</td> <td data-bbox="1093 932 1361 963">45,1-53,2</td> <td data-bbox="1361 932 1547 963">16,8-2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="936 963 1093 1023">Пальмоядровое</td> <td data-bbox="1093 963 1361 1023">45,0-50,0</td> <td data-bbox="1361 963 1547 1023">14,0-1</td> </tr> </tbody> </table> <p><u>Разработка аналитического метода, позволяющего</u> в полной мере определить перечень наименований конкретных масел, входящих в состав пищевого продукта, <u>нецелесообразна,</u> т.к. состав пищевой масложировой продукции (маргарины, жиры специального назначения и другое) разнообразен, и включает в себя не только немодифицированные и модифицированные растительные масла, но и животные жиры,</p>	Наименование	Массовая доля лауриновой кислоты (C 12:0) в масле/жире, %	Массовая доля вой КисЛОт в масле/жире	Кокосовое	45,1-53,2	16,8-2	Пальмоядровое	45,0-50,0	14,0-1	
Наименование	Массовая доля лауриновой кислоты (C 12:0) в масле/жире, %	Массовая доля вой КисЛОт в масле/жире											
Кокосовое	45,1-53,2	16,8-2											
Пальмоядровое	45,0-50,0	14,0-1											

1	2	3	4	5
			<p>жиры рыб и морских млекопитающих.</p> <p>Таким образом, очевидно, что жирно-кислотный состав многих продуктов будет смешанным, изменено положение жирных кислот в триглицеридах из-за модификации (гидрогенизация, переэтерификация) растительных масел, что фактически не позволит определить перечень наименований конкретных масел, входящих в состав пищевого продукта аналитическим методом, и вновь устанавливаемая норма не будет контролируема при выпуске продукта в обращение.</p> <p>Кроме того, отмечаем, что установления требований по обязательному указанию вида растительных масел будет негативным и приведет к ряду производственных проблем и финансовым убыткам, как для производителя, так и для потребителя по следующим причинам.</p> <p>Смена рецептур в части сырьевого состава пищевой масложировой продукции напрямую зависит от изменчивости стоимости их на рынке растительных масел.</p> <p>Таким образом, рецептурный состав масложирового продукта по видам и соотношению растительных масел на предприятии меняется ежемесячно в целях сохранения конкурентоспособности продукции на рынках сбыта ближнего и дальнего зарубежья.</p>	

1	2	3	4	5
			<p>Также, у производителей возникнет производственные и финансовые проблемы в части периодической замены упаковочного материала (этикетка, фольга алюминиевая, потребительская полимерная тара и др.), содержащего в маркировке состав продукта.</p> <p>При смене рецептурного состава и, соответственно, <u>перечня наименований конкретных масел, входящих в состав пищевого продукта</u>, производитель будет вынужден заказывать новый упаковочный материал, несмотря на большие остатки на складах. При этом, упаковочный материал, хранящийся на складах будет оставаться не востребовавшимся неопределенное время (т.к. неизвестно время возврата к прежним рецептурам), гарантийный срок хранения изделий будет истекать, и неиспользованный упаковочный материал в итоге перейдет в состав неликвидов.</p> <p>В целях снижения негативного воздействия, оказываемого данным регулированием на производителей (изготовителей) пищевой продукции, производитель будет вынужден сократить ассортимент продукции. Данная мера негативно отразится на объеме рынка сбыта продукции, в т.ч. экспорта, приведет к снижению объемов производства, увеличению себестоимости продукции и сокращению рабочих</p>	

1	2	3	4	5
			<p>мест. На основании изложенного, считаем необходимым исключить из проекта дополнительное абзацем пункта 1 части статьи 4 в части указания перечня наименований конкретных масел, входящих в состав пищевого продукта.</p>	
25.	Статья 4 пункт 1 части 4.4 проекта изменений	Mondelez International От 21 .06.2021	<p>Изложить 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. Указание растительного происхождения масел может быть дополнено фразой «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».</p> <p>Например, масла растительные (соевое, подсолнечное, рапсовое) или масло растительное (соевое, рапсовое, подсолнечное) (в различных соотношениях).»</p> <p>«Допускается в составе пищевой продукции рафинированные растительные</p>	Принято

1	2	3	4	5
			<p>жиры группировать в виде записи «растительные жиры», после которой указывают в скобках перечень наименований конкретных масел, из которых они изготовлены. Указание растительного происхождения масел может быть дополнено фразой «в различных соотношениях». Сгруппированные рафинированные растительные жиры в перечне компонентов указывают в соответствии с требованиями первого абзаца настоящего пункта с учетом их общего количества в составе пищевой продукции».</p> <p>Например, жиры растительные (пальмовое масло, рапсовое масло) или жиры растительные (пальмовое масло, рапсовое масло (в различных соотношениях).»</p>	
26.	Статья 4 пункт 1 части 4.4 проекта изменений	Ассоциация европейского бизнеса № 65-20 от 23.06.2021	<p>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».</p> <p>Например, растительные масла (соевое,</p>	<p>Принято частично.</p> <p>Изложено в редакции п.1. части 4.4 с учетом требований Регламента(EU) № 1169/2011 в части возможности группировать в составе пищевой продукции растительные масла и жиры и соответствует целям разработки изменений в ТР ТС 022/ 2011.</p> <p>Запись о модификации масел исключена из проекта изменений</p>

1	2	3	4	5
			<p>подсолнечное, рапсовое) немодифицированные и модифицированные в различных соотношениях.</p> <p>Для немодифицированных масел допускается не указывать описание «немодифицированный (е)».</p>	
27.	<p>Пункт 4 проекта изменений пункт 1 части 4.4</p>	<p>Республика Беларусь ОАО «МИНСКИЙ МАРГАРИНОВЫЙ ЗАВОД» Исх. № 15-25/1231 от 20.06.2021</p>	<p>Просим разъяснить как использовать положение пункта 1 части 4.4 на практике, если на производстве используются не смесь масел в различных соотношениях, а конкретные виды масел, которые могут быть заменены друг на друга в зависимости от текущего положения на рынке масложирового сырья, предложения на поставку сырья и ценовой политики. И речь идет не только о твердых растительных маслах, но и о жидких растительных маслах. Например, при производстве майонеза или маргарина может использоваться рапсовое или подсолнечное масло. Мы не можем писать фразу предложенную изменением ТР ТС 022 «в различных соотношениях», так как используется либо рапсовое, либо подсолнечное масло в зависимости от ситуации на рынке. Но так как упаковочный материал и этикетки с нанесенной маркировкой заказываются с определенным запасом, то требование по указанию конкретного наименования масла приведет к постоянным изменениям в</p>	<p>Отклонено Обращаем внимание, что разработка проекта изменений № 4 в ТР ТС 022/2011 была инициирована с целью указания конкретного вида растительного масла в составе пищевой продукции, данное предложение поддержано всеми государствами- членами Союза и указано в пункте 42 раздела Плана разработки технических регламентов Евразийского экономического союза и внесения изменений в технические регламенты Таможенного союза, утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 1 октября 2014 г. № 79. В проекте изменения из приложения 1 к регламенту исключено растительное масло, это значит, что в составе пищевой продукции масла растительные должны указываться под конкретными наименованиями, сформированными изготовителями и соответствующими требованиям ТР ТС</p>

1	2	3	4	5
			<p>маркировке, и, следовательно, к увеличению затрат и росту стоимости, а также к доведению до потребителя недостоверной информации на время пока будут вноситься изменения в маркировку и заказ новой упаковки. Также возникнут проблемы у потребителей нефасованной продукции: хлебозаводы, кондитерские фабрики и др., так как маркировка их продукции включает в себя и состав нашего продукта.</p> <p>В связи с этим просим рассмотреть возможность указывать состав масел в следующем варианте: масло растительное (рапсовое или подсолнечное) рафинированное дезодорированное, масло растительное (кокосовое или пальмоядровое) рафинированное дезодорированное</p>	<p>024-2013«Технический регламент на масложировую продукцию», данное требование соответствует Регламенту (EU) № 1169/2011 Европейского парламента и Совета от 25 октября 2011 г. по предоставлению информации о пищевых продуктах (далее - Регламент №1169/2011) (приложение VII, часть В, пункты 1 и 2, где исключены растительные масла, допускается вместо конкретного наименования указывать группу жиров только для жиров животного происхождения).</p> <p>Требование проекта изменений (дополнение абзацем пункта 1 части 4.4. статьи 4) носит добровольный характер (допускается) и может применяться для пищевой продукции, если в ее составе применяется одновременно два и более растительных масла, и это не значит, что изготовитель может указывать различные масла, а применять взаимозаменяемые). Данное положение также соответствует требованиям Регламента №1169/2011(приложение VII, часть А, пункты 8 и 9.) в части возможности группировать рафинированные масла.</p>

1	2	3	4	5
28.	Пункт 4 проекта изменений пункт 1 части 4.4	Республика Беларусь «Белгоспищепром» Исх. № 08-2-14/473-3 от 23.06.2021	<p>Предлагаем пункт 4 проекта изменений изложить в следующей редакции:</p> <p>«Допускается в составе пищевой продукции рафинированные растительные масла группировать в виде записи «растительные масла», после которой указывают в скобках:</p> <p>- для продукции, содержащей смесь растительных масел: 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».</p> <p>Например, растительные масла (соевое, подсолнечное, рапсовое) немодифицированные и модифицированные в различных соотношениях.</p> <p>- для продукции, содержащей один из двух взаимозаменяемых видов масел: наименования конкретных видов масел, соединенные словом «или». Например, растительные масла (подсолнечное или рапсовое)».</p>	<p>Отклонено</p> <p>Обращаем внимание, что проект изменений № 4 в ТР ТС 022/2011 был инициирован с целью указания конкретного вида растительного масла в составе пищевой продукции и всеми государствами- членами Союза данное предложение поддержано и указано в пункте 42 раздела Плана разработки технических регламентов Евразийского экономического союза и внесения изменений в технические регламенты Таможенного союза, утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 1 октября 2014 г. № 79.</p> <p>В проекте изменения из приложения 1 к регламенту исключено растительное масло, это значит, что в составе пищевой продукции масла растительные должны указываться под конкретными наименованиями, сформированными изготовителями и соответствующими требованиям ТР ТС 024-2013 «Технический регламент на масложировую продукцию», данное требование соответствует Регламенту (EU)</p> <p>Требование проекта изменений (дополнение абзацем пункта 1 части 4.4.</p>

1	2	3	4	5
				<p>статьи 4) носит добровольный характер (допускается) и может применяться для пищевой продукции, если в ее составе применяется одновременно два и более растительных масел, и это не значит, что изготовитель может указывать различные масла, а применять взаимозаменяемые). Данное положение также соответствует требованиям Регламента №1169/2011(приложение VII, часть А, пункты 8 и 9.) в части возможности группировать рафинированные масла.</p>
29.	Статья 4 пункт 1 части 4.4 проекта изменений	ООО «Евдаково» От 17.06.2021	«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, входящих в состав и фразу «в различных соотношениях». Сгруппированные рафинированные растительные масла и (или) жиры в перечне компонентов указывают в соответствии с требованиями первого абзаца настоящего пункта с учетом их общего количества в составе пищевой продукции.	<p>Принято частично. Изложено в редакции п.1.части 4.4 с учетом требований Регламента(EU) № 1169/2011 в части возможности группировать в составе пищевой продукции растительные масла и жиры и соответствует целям разработки изменений в ТР ТС 022/ 2011</p>

1	2	3	4	5
			<p>Например, растительные масла (соевое, подсолнечное, рапсовое в различных соотношениях).»</p>	
30.	Статья 4 пункт 1 части 4.4 проекта изменений	ООО «Землянскомлоко»	<p>«Допускается в составе пищевой продукции рафинированные растительные масла и модифицированные рафинированные растительные масла и (или) жиры....</p>	<p>Принято частично. Изложено в редакции п.1.части 4.4 с учетом требований Регламента(EU) № 1169/2011 в части возможности группировать в составе пищевой продукции растительные масла и жиры и соответствует целям разработки изменений в ТР ТС 022/ 2011</p>
31.	Статья 4 пункт 1 части 4.4 проекта изменений	ООО «УК «Славянка»	<p>В частности, предусмотрен пересмотр требования реквизита «состав пищевой продукции», в результате чего будет изменен подход к указанию сведений о применяемых растительных маслах в соответствии с Регламентом (ЕС) № 1169/2011 Европейского парламента и Совета от 25 октября 2011 г. по предоставлению информации о пищевых продуктах. В изложенной редакции внесены значительные изменения и не предусмотрено однозначного толкования требований маркировки растительных масел, подвергнутых процессам модификации. В соответствии с нормативными документами на производство масложировых продуктов ТР ТС 024/2011,</p>	<p>Принято частично. Изложено в редакции п.1.части 4.4 с учетом требований Регламента(EU) № 1169/2011 в части возможности группировать в составе пищевой продукции растительные масла и жиры и соответствует целям разработки изменений в ТР ТС 022/ 2011</p>

1	2	3	4	5
			<p>ГОСТ Р 54054-2010, ГОСТ 28931-91 производители специализированных жиров от партии к партии на один и тот же кондитерский жир могут изменять состав растительных масел по соотношению, происхождению и использованию различных фракций и видов обработки с целью обеспечения качества и технологичности данных жиров, специализированных для выпуска кондитерских изделий. Масложировое сырье для изготовления кондитерских жиров включает в себя, в основном, экзотические масла (не являющиеся аллергенами), качество которых необходимо стандартизировать, используя различные виды технологической обработки (фракционирование, этерификация, гидрогенизирование, рафинирование, деодорирование и пр.), в зависимости от технологических показателей исходного сырья и назначения жира.</p> <p>Расширение информации для потребителя в части перечисления технологических операций переработки масел с указанием принадлежности растительных масел по видам растений на маркировке кондитерских изделий приведет к тому, что маркировка увеличится в разы в размерах и не</p>	

1	2	3	4	5
			будет вмещаться на обертках кондитерских изделий, в том числе на казахском и других языках стран экспортеров.	
32.	Статья 4 пункт 1 части 4.4 проекта изменений	ООО "АСК"Алексевский соевый комбинат от 21.06.2021	В проекте допускается в составе пищевой продукции рафинированные растительные масла группировать в виде записи «растительные масла», но не предусмотрены аналогичное требования для масла (жира) переэтерифицированного рафинированного дезодорированного, масла (жира) гидрогенизированного рафинированного дезодорированного, фракций масел растительных. Таким образом, не предусмотрен единый подход к маркировке схожих объектов технического регулирования. Считаем целесообразным объединить указанные объекты в единую группу - «растительные масла». Предлагаем пример маркировки растительных масел в составе пищевой продукции изложить в редакции: «растительные масла (соевое,подсолнечное, рапсовое в различных соотношениях)».	Принято частично. Изложено в редакции п.1.части 4.4 с учетом требований Регламента(EU) № 1169/2011 в части возможности группировать в составе пищевой продукции растительные масла и жиры и соответствует целям разработки изменений в ТР ТС 022/ 2011
33.	Статья 4 пункт 1 части 4.4 проекта изменений	ООО «Кондитерская фабрика Волжанка» Исх. № 135 от 2306.2021	«Допускается в составе пищевой продукции рафинированные растительные масла и модифицированные рафинированные растительные масла и (или) жиры группировать в виде записи «растительные	Принято частично. Изложено в редакции п.1.части 4.4 с учетом требований Регламента(EU) № 1169/2011 в части возможности группировать в составе пищевой продукции растительные масла и

1	2	3	4	5
			<p>масла», после которой указывают в скобках перечень наименований конкретных масел, входящих в состав и фразу «в различных соотношениях». Сгруппированные рафинированные растительные масла и (или) жиры в перечне компонентов указывают в соответствии с требованиями первого абзаца настоящего пункта с учетом их общего количества в составе пищевой продукции.»</p>	<p>жиры и соответствует целям разработки изменений в ТР ТС 022/ 2011</p>
34.	Статья 4 пункт 1 части 4.4 проекта изменений	ООО «Тульчанка» От 16.06.2021	<p>«Допускается в составе пищевой продукции рафинированные растительные масла и модифицированные рафинированные растительные масла и (или) жиры группировать в виде записи «растительные масла».</p> <p>С учетом данного исключить из примера маркировки слова «модифицированные и немодифицированные»</p>	<p>Принято частично. Изложено в редакции п.1.части 4.4 с учетом требований Регламента(EU) № 1169/2011 в части возможности группировать в составе пищевой продукции растительные масла и жиры и соответствует целям разработки изменений в ТР ТС 022/ 2011 Из примера маркировки исключены слова «модифицированные и немодифицированные»</p>
35.	Статья 4 пункт 1 части 4.4 проекта изменений	ЭФКО. Пищевые ингредиенты От 18.06.2021 И от 21.06.2021	<p>«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</p>	<p>Принято частично. Изложено в редакции п.1.части 4.4 с учетом требований Регламента(EU) № 1169/2011 в части возможности группировать в составе пищевой продукции растительные масла и жиры и соответствует целям разработки изменений в</p>

1	2	3	4	5
			<p>масел, входящих в состав и фразу «в различных соотношениях». Сгруппированные рафинированные растительные масла и (или) жиры в перечне компонентов указывают в соответствии с требованиями первого абзаца настоящего пункта с учетом их общего количества в составе пищевой продукции.</p> <p>Например, растительные масла (соевое, подсолнечное, рапсовое в различных соотношениях).»</p>	<p>ТР ТС 022/ 2011</p>
36.	<p>Статья 4 пункт 1 части 4.4 проекта изменений</p>	<p>Масложировой союз России От 17.06.2021</p>	<p>«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, входящих в состав и фразу «в различных соотношениях». Сгруппированные рафинированные растительные масла и (или) жиры в перечне компонентов указывают в соответствии с требованиями первого абзаца настоящего пункта с учетом их общего количества в составе пищевой продукции».</p> <p>Например, растительные масла (соевое,</p>	<p>Принято частично. Изложено в редакции п.1.части 4.4 с учетом требований Регламента(EU) № 1169/2011 в части возможности группировать в составе пищевой продукции растительные масла и жиры и соответствует целям разработки изменений в ТР ТС 022/ 2011.</p>

1	2	3	4	5
			<p>подсолнечное, рапсовое в различных соотношениях).»</p> <p>Требования к пищевой масложировой продукции (в том числе к растительным маслам) установлены в вертикальном (на отдельный вид продукции) техническом регламенте Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011) и в горизонтальном (общий) техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). В соответствии с ТР ТС 024/2011 к пищевой масложировой продукции относятся и рафинированные растительные масла и модифицированные растительные масла (жиры).</p> <p>В рассматриваемом проекте изменений регламентирована возможность указания в составе пищевой продукции записи «растительные масла» только для рафинированных растительных масел, при этом не предусмотрено указание в составе пищевой продукции модифицированных растительных масел и (или) жиров (за исключением генно-инженерной модификации).</p> <p>Таким образом, считаем необходимым внести уточнение и дополнить положение</p>	

1	2	3	4	5
			проекта словами: модифицированные рафинированные растительные масла и (или) жиры.	
37.	Статья 4 пункт 1 части 4.4 проекта изменений	Ассоциация производителей масложировой продукции Республики Казахстан» № 198/21 от 24.04.2021	<p>С учетом терминологии установленной в техническом регламенте Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011), считаем целесообразным объединить в единую группу рафинированные растительные масла и модифицированные растительные масла и (или) жиры (за исключением генно-инженерной модификации). Указание в составе пищевой продукции единого наименования - «растительные масла», с последующим указанием их вида, позволит унифицировать требования для всех производителей пищевой продукции.</p> <p>С учетом вышеизложенного предложения необходимо пересмотреть и редакцию примера маркировки, исключить слова: «немодифицированные и модифицированные». Маркировка состава для потребителя должна быть прежде всего понятной и информационной, использование указанных слов не отвечает обозначенным требованиям, и может способствовать введению его в заблуждение.</p>	<p>Принято частично.</p> <p>Изложено в редакции п.1. части 4.4 с учетом требований Регламента(EU) № 1169/2011 в части возможности группировать в составе пищевой продукции растительные масла и жиры и соответствует целям разработки изменений в ТР ТС 022/ 2011</p> <p>Из примера маркировки исключены слова «модифицированные и немодифицированные»</p>

1	2	3	4	5
38.	Статья 4 пункт 1 части 4.4 проекта изменений	<p>ОЮЛ "Ассоциации "Масложировой союз Казахстана" Исх. № 043 от 23.06.2021 (с учетом мнения): АО «Евразиян Фудс Корпорэйшн» исх. №616-01/1 от 23.06.21г.</p> <p>ТОО «Евразиян Милк» исх. №48 от 23.06.21г.;</p> <p>АО «Евразиян Фудс» исх. №2/2-673 от 22.06.21г.</p>	<p>Исключить из текста проекта изменений №4 в ТР ТС 022/2011 дополнение абзацем пункта 1 части 4.4 в части указания перечня наименований конкретных масел, входящих в состав пищевого продукта.</p> <p>При смене рецептурного состава и, соответственно, перечня наименований конкретных масел, входящих в состав пищевого продукта, производитель будет вынужден заказывать новый упаковочный материал, несмотря на большие остатки на складах. При этом, упаковочный материал, хранящийся на складах будет оставаться невостребованным неопределенное время (т.к. неизвестно время возврата к прежним рецептурам), гарантийный срок хранения изделий будет истекать, и неиспользованный упаковочный материал в итоге перейдет в состав неликвидов.</p> <p>данная мера негативно отразится на объеме рынка сбыта казахстанской продукции, в т.ч. экспорта, приведет к снижению объемов производства, увеличению себестоимости продукции и сокращению рабочих мест. Также снизятся выплаты производителей РК налоговых и прочих отчислений в государственный бюджет.</p> <p>На основании вышеизложенного, также</p>	<p>Отклонено</p> <p>Редакция проекта изменений соответствует цели принятия изменений в ТР ТС 022/2011</p> <p>Разработка проекта изменений № 4 в ТР ТС 022/2011 была инициирована с целью указания конкретного наименования растительного масла в составе пищевой продукции, данное предложение поддержано всеми государствами- членами Союза и указано в пункте 42 раздела Плана разработки технических регламентов Евразийского экономического союза и внесения изменений в технические регламенты Таможенного союза, утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 1 октября 2014 г. № 79.</p>

1	2	3	4	5
			<p>как производители масложировой и молочной продукции РК, не согласен с введением обязательной нормы по указанию в составе продукции применяемого при изготовлении вида растительных (животных) масла, жира.</p>	
39.	<p>Статья 4 пункт 1 части 4.4 проекта изменений</p>	<p>ООО «КДВ Групп» От 16.06.2021</p>	<p>Проектом допускается в составе пищевой продукции рафинированные растительные масла группировать в виде записи: «растительные масла». При этом не предусмотрена возможность однозначной интерпретации требования в части указания в составе пищевой продукции модифицированных растительных масел и (или) жиров (за исключением генно-инженерной модификации).</p> <p>Все рафинированные растительные масла и модифицированные растительные масла и (или) жиры, могут быть объединены в единую группу, следовательно, указание на маркировке таких слов, как: «модифицированные и немодифицированные» является нецелесообразным и избыточным для отрасли, поэтому считаем необходимым их исключить.</p> <p>Наличие наименования одного класса - «растительные масла», с последующим</p>	<p>Принято частично. Изложено в редакции п.1.части 4.4 с учетом требований Регламента(EU) № 1169/2011 в части возможности группировать в составе пищевой продукции растительные масла и жиры и соответствует целям разработки изменений в ТР ТС 022/ 2011</p>

1	2	3	4	5
			<p>указанием их наименований в зависимости от вида масличного сырья и фразы «в различных соотношениях», позволит потребителям легко идентифицировать используемые виды растительных масел.</p> <p>Предложенные корректировки учитывают интересы потребителей относительно получения понятной и легкой в понимании информации, а также производителей в части компактного размещения состава на маркировке.</p>	
40.	Подпункт а) пункта 4 проекта изменений № 4	ООО «Перфетти Ван Мелле» б/н от 22.06.2021	<p>«В статье 4:</p> <p>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 происхождение конкретных масел, 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». Например, масла растительные (соевое, подсолнечное, рапсовое) или масла растительные (соевое, рапсовое, подсолнечное, в различных соотношениях).»</p>	<p>Принято частично.</p> <p>Изложено в редакции п.1.части 4.4 с учетом требований Регламента(EU) № 1169/2011 в части возможности группировать в составе пищевой продукции растительные масла и жиры и соответствует целям разработки изменений в ТР ТС 022/ 2011</p>
41.	Подпункт а) пункта 4 проекта изменений № 4	СПИИ б/н от 23.06.2021 (инициатор – Марс)	«В статье 4:	<p>Принято частично.</p> <p>Изложено в редакции п.1.части 4.4 с учетом требований Регламента(EU)</p>

1	2	3	4	5
			<p>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 происхождение конкретных масел, 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». Например, масла растительные (соевое, подсолнечное, рапсовое) или масла растительные (соевое, рапсовое, подсолнечное, в различных соотношениях).»</p>	<p>№ 1169/2011 в части возможности группировать в составе пищевой продукции растительные масла и жиры и соответствует целям разработки изменений в ТР ТС 022/ 2011</p>
42.	Подпункт а) пункта 4 проекта изменений № 4	СППИ б/н от 23.06.2021 (инициатор – Кока-Кола)	<p>Изложить в редакции: 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</p>	<p>Принято частично. Изложено в редакции п.1.части 4.4 с учетом требований Регламента(EU) № 1169/2011 в части возможности группировать в составе пищевой продукции растительные масла и жиры и соответствует целям разработки изменений в ТР ТС 022/ 2011 Указание в маркировке сведений о модификации исключено</p>

1	2	3	4	5
			<p>пункта с учетом их общего количества в составе пищевой продукции».</p> <p>Например, растительные масла (соевое, подсолнечное, рапсовое) немодифицированные и модифицированные в различных соотношениях.</p> <p>Для немодифицированных масел допускается не указывать описание «немодифицированный (е)».</p>	
43.	Подпункт а) пункта 4 проекта изменений № 4	СППИ б/н от 23.06.2021 (инициатор – Эфко)	<p>Изложить в редакции:</p> <p>«а) пункт 1 части 4.4 дополнить абзацем в следующей редакции:</p> <p>«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, входящих в состав и фразу «в различных соотношениях». Сгруппированные рафинированные растительные масла и (или) жиры 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 в различных соотношениях)».</p>	<p>Принято частично.</p> <p>Изложено в редакции п.1. части 4.4 с учетом требований Регламента(EU) № 1169/2011 в части возможности группировать в составе пищевой продукции растительные масла и жиры и соответствует целям разработки изменений в ТР ТС 022/ 2011</p>

1	2	3	4	5
44.	Подпункт а) пункта 4 проекта изменений № 4	АЕБ б/н от 23.06.2021	<p>4. В статье 4:</p> <p>а) пункт 1 части 4.4 дополнить абзацем в следующей редакции:</p> <p>«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».</p> <p>Например, растительные масла (соевое, подсолнечное, рапсовое) немодифицированные и модифицированные в различных соотношениях.</p> <p>Для немодифицированных масел допускается не указывать описание «немодифицированный (е)».</p>	<p>Принято частично.</p> <p>Изложено в редакции п.1.части 4.4 с учетом требований Регламента(EU) № 1169/2011 в части возможности группировать в составе пищевой продукции растительные масла и жиры и соответствует целям разработки изменений в ТР ТС 022/ 2011.</p> <p>Запись о модификации масел исключена из проекта изменений</p>
45.	Подпункт а) пункта 4 проекта изменений № 4	СУПР б/н от 24.06.2021	<p>Изложить в редакции:</p> <p>«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,</p>	<p>Принято частично.</p> <p>Изложено в редакции п.1.части 4.4 с учетом требований Регламента(EU) № 1169/2011 в части возможности группировать в составе пищевой продукции растительные масла и жиры и соответствует целям разработки изменений в</p>

1	2	3	4	5
			<p>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 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>ТР ТС 022/ 2011 Данное требование излишнее, т. к оно установлено в п.4 части 4.4 ТР ТС 022/2011 и п.1 статьи 8 ТР ТС -24/2011</p> <p>Маркировка растительного масла одного наименования осуществляется в соответствии с п.4 части 4.4.</p>
46.	Подпункт а) пункта 4 проекта изменений №4	СППИ б/н от 23.06.2021 (инициатор – НМЖК, Урюпинский МЭЗ, Сорочинский МЭЗ, Самарский Жиркомбинат)	<p>Пункт 1 части 4.4 дополнить абзацем в следующей редакции:</p> <p>«для продуктов со смешанным жировым составом на основе сочетания животных, включая молочный жир, и растительных жиров в любом соотношении не допускается в наименовании использовать слово «масло» в любых словосочетаниях, в том числе фантазийных названиях — «масло легкое», «масло диетическое», «масло комбинированное», «масло растительно-сливочное», «масло сливочно-растительное» и др.».</p>	<p>Отклонено</p> <p>Требование к формированию наименований установлены в части 4.3 ТР ТС 022/2011</p>

1	2	3	4	5
47.	Подпункт а) пункта 4 проекта изменений № 4	ООО «Перфетти Ван Мелле» б/н от 22.06.2021	«В статье 4: а) пункт 1 части 4.4 дополнить абзацем в следующей редакции: «Допускается в со- ставе пищевой продукции рафинированные растительные масла группировать в виде записи «растительные масла», после кото- рой указывают в скобках происхождение конкретных масел, входящих в состав, в со- ответствии с требованиями первого абзаца настоящего пункта с учетом их общего ко- личества в составе пищевой продукции, или указывают фразу «в различных соотноше- ниях». Например, масла растительные (сое- вое, подсолнечное, рапсовое) или масла растительные (соевое, рапсовое, подсол- нечное, в различных соотношениях).»	Принято частично. Изложено в редакции п.1.части 4.4 с учетом требований Регламента(EU) № 1169/2011 в части возможности группировать в составе пищевой про- дукции растительные масла и жиры и соответствует целям разработки из- менений в Р ТС 022/ 2011
48.	Подпункт а) пункта 4 проекта изменений № 4	СПИИ б/н от 23.06.2021 (инициатор – Марс)	«В статье 4: а) пункт 1 части 4.4 дополнить абзацем в следующей редакции: «Допускается в со- ставе пищевой продукции рафинированные растительные масла группировать в виде записи «растительные масла», после кото- рой указывают в скобках происхождение конкретных масел, входящих в состав, в со- ответствии с требованиями первого абзаца настоящего пункта с учетом их общего ко- личества в составе пищевой продукции, или указывают фразу «в различных соотноше- ниях». Например, масла растительные (сое- вое, подсолнечное, рапсовое) или масла	Принято частично. Изложено в редакции п.1.части 4.4 с учетом требований Регламента(EU) № 1169/2011 в части возможности группировать в составе пищевой про- дукции растительные масла и жиры и соответствует целям разработки из- менений в

1	2	3	4	5
			растительные (соевое, рапсовое, подсолнечное, в различных соотношениях).»	
49.	Подпункт а) пункта 4 проекта изменений № 4	СППИ б/н от 23.06.2021 (инициатор – Кока-Кола)	<p>Изложить в редакции:</p> <p>4. В статье 4:</p> <p>а) пункт 1 части 4.4 дополнить абзацем в следующей редакции:</p> <p>«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».</p> <p>Например, растительные масла (соевое, подсолнечное, рапсовое) немодифицированные и модифицированные в различных соотношениях.</p> <p>Для немодифицированных масел допускается не указывать описание «немодифицированный (е)».</p>	<p>Принято частично.</p> <p>Изложено в редакции п.1.части 4.4 с учетом требований Регламента(EU) № 1169/2011 в части возможности группировать в составе пищевой продукции растительные масла и жиры и соответствует целям разработки изменений в ТР ТС 022/ 2011.</p> <p>Данное требование излишнее, т. к оно установлено в п.4 части 4.4 ТР ТС 022/2011 и п.1 статьи 8 ТР ТС -24/2011</p> <p>Требование по указанию степени модификации масел исключено из проекта</p>
50.	Подпункт 4 пункта 4.14 статьи 4	Российская Федерация Роспотребнадзор № 02/12629-2021-22от 24.06.2021	Необходимо оставить в действующей редакции технического регламента, так как диоксид серы является аллергеном и может вызвать реакцию у чувствительных к данному веществу лиц.	<p>Принято к сведению</p> <p>Подход к указанию количественного содержанию диоксида серы и сульфитов не изменен относительно действующей редакции, а лишь уточнен</p>

1	2	3	4	5
51.	Подпункт б) пункта 4 проекта изменений №4	ООО «Перфетти Ван Мелле» б/н от 22.06.2021	<p>«б) пункт 14 части 4.4 изложить в следующей редакции:</p> <p>14. К наиболее распространенным компонентам, употребление которых может вызывать аллергические реакции, пищевую непереносимость или противопоказано при отдельных видах заболеваний, относятся:</p> <p>1) арахис и продукты его переработки;</p> <p>2) аспартам и аспартама-ацесульфама 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 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 спиртных дистиллятов, включая этиловый спирт сельскохозяйственного происхождения;</p>	<p>Принято частично</p> <p>Данный вопрос обсуждался на заседании рабочей группы и без научного обоснования не предоставляется возможным провести классификацию по разделению указанных компонентов на аллергены и н компоненты, вызывающие непереносимость. Следует обратить внимание, что ТР ТС 022/2011 устанавливает требования к маркировке пищевой продукции, вопросы и не регулирует иные аспекты производства пищевой продукции</p> <p>Пункты 14 и 15 части 4.4 изложены в согласованной редакции, принятой на заседании рабочей группы 17.09.2021</p>

1	2	3	4	5
			<p>б) 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 спиртовых дистиллятов, включая этиловый спирт сельскохозяйственного происхождения; б) лактитола; 10) орехи, а именно: миндаль, лесные орехи (фундук), грецкие орехи, орехи кешью, орехи пекан, бразильские орехи, фисташки, макадамия или Квислендские орехи и продукты их переработки, за исключением используемых для получения алкогольных дистиллятов, включая этиловый спирт сельскохозяйственного происхождения; 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;</p>	

1	2	3	4	5
			<p>13) сельдерей и продукты его переработки; 14) соя и продукты ее переработки, за исключением: а) полностью рафинированного соевого масла и жира из соевых бобов; б) смеси натуральных токоферолов (E306), натурального D-альфа токоферола, натурального D-альфа токоферола ацетата, натурального D-альфа токоферол сукцината, изготовленных из соевых бобов; в) фитостеролов и их эфиров, изготовленных из растительных масел, полученных из соевых бобов; г) эфиров растительных станолов, изготовленных из стеролов растительных масел, полученных из соевых бобов; 15) яйца и продукты их переработки; * не вызывает аллергические реакции. п.15 изложить в следующей редакции: «15.1 Сведения об аллергенных свойствах компонентов, определенных в пункте 14 части 4.4 настоящей статьи, не требуется указывать в маркировке пищевой продукции. 15.2 В случае использования аспартама и аспартам-ацесульфама соли при производстве пищевой продукции, после указания состава пищевой продукции должна размещаться надпись "Содержит источник фенилаланина"».</p> <p>П.17 изложить в следующей редакции:</p>	

1	2	3	4	5
			<p>«17. В случаях, если определенные в пункте 14 части 4.4 настоящей статьи компоненты (за исключением аспартама и аспартама-ацесульфама 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>	
52.	Подпункт б) пункта 4 проекта изменений №4	СУПР б/н от 24.06.2021	<p>Изложить в следующей редакции: «б) пункт 14 части 4.4 изложить в следующей редакции: 14. К наиболее распространенным компонентам, употребление которых может вызвать аллергические реакции или пищевую непереносимость, 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 переработки, за исключением:</p>	<p>Принято частично Данный вопрос обсуждался на заседании рабочей группы и без научного обоснования не предоставляется возможным провести классификацию по разделению указанных компонентов на аллергены и н компоненты, вызывающие непереносимость. Следует обратить внимание, что ТР ТС 022/2011 устанавливает требования к маркировке пищевой продукции, вопросы и не регулирует иные аспекты производства пищевой продукции Пункты 14 и 15 части 4.4 изложены в согласованной редакции, принятой на заседании рабочей группы 17.09.2021</p>

1	2	3	4	5
			<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 а) сыворотки, используемой для получения спиртовых дистиллятов, включая этиловый спирт сельскохозяйственного происхождения;</p> <p>б) лактитола;</p> <p>9) 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</p>	

1	2	3	4	5
			<p>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: а) полностью рафинированного соевого масла и жира из соевых бобов; б) смеси натуральных токоферолов (E306), натурального D-альфа токоферола, натурального D-альфа токоферола ацетата, натурального D-альфа токоферол сукцината, изготовленных из соевых бобов; в) фитостеролов и их эфиров, изготовленных из растительных масел, полученных из соевых бобов; г) эфиров растительных станолов, изготовленных из стеролов растительных масел, полученных из соевых бобов;</p> <p>14) яйца и продукты их переработки;</p>	

1	2	3	4	5
			<p>К наиболее распространенным компонентам, употребление которых может вызвать непереносимость или противопоказано при отдельных видах заболеваний, относятся аспартам и аспартама-ацесульфама соль.п.15 изложить в следующей редакции:</p> <p>«15. Сведения об аллергенных свойствах компонентов, определенных в пункте 14 части 4.4 настоящей статьи, не требуется указывать в маркировке пищевой продукции.</p> <p>В случае использования аспартама и аспартам-ацесульфама соли при производстве пищевой продукции, после указания состава пищевой продукции должна размещаться надпись "Содержит источник фенилаланина"».П.17 изложить в следующей редакции:</p> <p>«17. В случаях, если определенные в пункте 14 части 4.4 настоящей статьи компоненты (за исключением аспартама и аспартама- ацесульфама 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>	

1	2	3	4	5
53.	Подпункт б) пункта 4 проекта изменений №4 (Статья 4. Требования к маркировке пищевой продукции Общие требования к указанию в маркировке состава пищевой продукции. пункт 14 части 4.4)	АЕБ б/н от 23.06.2021	<p>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:</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>Исключить подпункт 14.2. Дополнить текст регламента пунктом 15 статьи 4.4 (соответственно изменив нумерацию последующих пунктов статьи 4.4):</p> <p>«15. К наиболее распространенным компонентам, употребление которых может вызвать непереносимость или противопоказано при отдельных видах заболеваний, относятся: аспартам и аспартама-ацесульфата соль; Информацию о составе продуктов, содержащих аспартам или аспартама-</p>	<p>Принято частично</p> <p>Данный вопрос обсуждался на заседании рабочей группы и без научного обоснования не предоставляется возможным провести классификацию по разделению указанных компонентов на аллергены и н компоненты, вызывающие непереносимость. Следует обратить внимание, что ТР ТС 022/2011 устанавливает требования к маркировке пищевой продукции, вопросы и не регулирует иные аспекты производства пищевой продукции</p> <p>Пункты 14 и 15 части 4.4 изложены в согласованной редакции, принятой на заседании рабочей группы 17.09.2021</p>

1	2	3	4	5
			<p>ацесульфама соль необходимо сопроводить надписью выделенным шрифтом «Содержит источник фенилаланина».</p>	
54.	<p>Подпункт б) пункта 4 проекта изменений №4 (Статья 4. Требования к маркировке пищевой продукции Общие требования к указанию в маркировке состава пищевой продукции. пункт 14 части 4.4)</p>	<p>Ассоциация производителей безалкогольной продукции Исх. № 26-06-21 от 21.06.2021</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 переработки, за исключением: а) глюкозного сиропа на основе пшеницы, включая декстрозу; б) мальтодекстринов на основе пшеницы; в) глюкозного сиропа на основе ячменя;</p>	<p>Принято частично Данный вопрос обсуждался на заседании рабочей группы и без научного обоснования не предоставляется возможным провести классификацию по разделению указанных компонентов на аллергены и н компоненты, вызывающие непереносимость. Следует обратить внимание, что ТР ТС 022/2011 устанавливает требования к маркировке пищевой продукции, вопросы и не регулирует иные аспекты производства пищевой продукции Пункты 14 и 15 части 4.4 изложены в согласованной редакции, принятой на заседании рабочей группы 17.09.2021</p>

1	2	3	4	5
			<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 дистиллятов и этилового спирта из пищевого сырья»;</p> <p>б)лактитола;</p> <p>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 temifolia</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>	

1	2	3	4	5
			<p>а) желатина, полученного из рыбы и используемого в качестве носителя ви-аминов 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>а) полностью рафинированного соевого масла и жира из сои (бобы);</p> <p>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);</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, относится: аспартам и аспартама-аццсульфама соль;</p>	

1	2	3	4	5
55.	Подпункт б) пункта 4 проекта изменений №4 (Статья 4. Требования к маркировке пищевой продукции Общие требования к указанию в маркировке состава пищевой продукции. пункт 14 части 4.4)	ОЮЛ и ИП "Ассоциация энергетические напитки Евразия" б/н от 23.06.2021	Изложить г) пункт 14 части 4.4 изложить в следующей редакции: «14. К наиболее распространенным компонентам, употребление которых может вызывать 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 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»; 5) кунжут и продукты его переработки; 6) люпин и продукты его переработки;	Принято частично Данный вопрос обсуждался на заседании рабочей группы и без научного обоснования не предоставляется возможным провести классификацию по разделению указанных компонентов на аллергены и н компоненты, вызывающие непереносимость. Следует обратить внимание, что ТР ТС 022/2011 устанавливает требования к маркировке пищевой продукции, вопросы и не регулирует иные аспекты производства пищевой продукции Пункты 14 и 15 части 4.4 изложены в согласованной редакции, принятой на заседании рабочей группы 17.09.2021

1	2	3	4	5
			<p>7) моллюски и продукты их переработки;</p> <p>8) молоко и продукты его переработки (включая лактозу), за исключением: а) сыворотки, используемой для получения дистиллятов и этилового спирта из пищевого сырья»;</p> <p>б) лактитола;</p> <p>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>Ca^a 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: 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>	

1	2	3	4	5
			<p>12) сельдерей и продукты его переработки;</p> <p>13) 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 (E306), 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>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-ацесульфама соль;</p>	
56.	Подпункт б) пункта 4 проекта изменений №4	СПШИ б/н от 23.06.2021 (инициатор – Аспасвит)	<p>Исключить подпункт 14.2. Дополнить текст регламента пунктом 15 статьи 4.4 (соответственно изменив нумерацию последующих пунктов статьи 4.4):</p> <p>«15. К компонентам, противопоказанным при отдельных видах заболеваний, относятся аспартам и аспартам-ацесульфама</p>	<p>Принято частично</p> <p>Данный вопрос обсуждался на заседании рабочей группы и без научного обоснования не предоставляется возможным провести классификацию по разделению указанных компонентов</p>

1	2	3	4	5
			соли. В случае их использования при производстве пищевой продукции после указания ее состава должна размещаться надпись «Содержит источник фенилаланина»	на аллергены и н компоненты, вызывающие непереносимость. Следует обратить внимание, что ТР ТС 022/2011 устанавливает требования к маркировке пищевой продукции, вопросы и не регулирует иные аспекты производства пищевой продукции Пункты 14 и 15 части 4.4 изложены в согласованной редакции, принятой на заседании рабочей группы 17.09.2021
57.	Подпункт б) пункта 4 проекта изменений №4	СППИ б/н от 23.06.2021 (инициатор – Марс)	Изложить в следующей редакции: « б) пункт 14 части 4.4 изложить в следующей редакции: 14. К наиболее распространенным компонентам, употребление которых может вызывать аллергические реакции, пищевую 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;	Принято частично Данный вопрос обсуждался на заседании рабочей группы и без научного обоснования не предоставляется возможным провести классификацию по разделению указанных компонентов на аллергены и н компоненты, вызывающие непереносимость. Следует обратить внимание, что ТР ТС 022/2011 устанавливает требования к маркировке пищевой продукции, вопросы и не регулирует иные аспекты производства пищевой продукции Пункты 14 и 15 части 4.4 изложены в согласованной редакции, принятой на заседании рабочей группы 17.09.2021

1	2	3	4	5
			<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 спиртных дистиллятов, включая этиловый спирт сельскохозяйственного происхождения;</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 спиртовых дистиллятов, включая этиловый спирт сельскохозяйственного происхождения;</p> <p>б) лактитола;</p> <p>10) орехи, а именно: миндаль, лесные орехи (фундук), грецкие орехи, орехи кешью, орехи пекан, бразильские орехи, фисташки, макадамия или Квислендские орехи и продукты их переработки, за исключением используемых для получения</p>	

1	2	3	4	5
			<p>алкогольных дистиллятов, включая этиловый спирт сельскохозяйственного происхождения;</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>14) соя и продукты ее переработки, за исключением:</p> <p>а) полностью рафинированного соевого масла и жира из соевых бобов;</p> <p>б) смеси натуральных токоферолов (E306), 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>	

1	2	3	4	5
			<p>15) яйца и продукты их переработки; * не вызывает аллергические реакции.</p> <p>п.15 изложить в следующей редакции: «15.1 Сведения об аллергенных свойствах компонентов, определенных в пункте 14 части 4.4 настоящей статьи, не требуется указывать в маркировке пищевой продукции. 15.2 В случае использования аспартама и аспартам-ацесульфама 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-ацесульфама 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>	
58.	Подпункт б) пункта 4 проекта изменений №4	СППИ б/н от 23.06.2021 (инициатор – Кока-кола)	Изложить г) пункт 14 части 4.4 в следующей редакции:	<p>Принято частично</p> <p>Данный вопрос обсуждался на заседании рабочей группы и без научного обоснования не предоставляется возможным провести классификацию по</p>

1	2	3	4	5
			<p>«14. К наиболее распространенным компонентам, употребление которых может вызывать аллергические реакции относятся:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 переработки, за исключением: <ol style="list-style-type: none"> 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; 6) люпин и продукты его переработки; 7) моллюски и продукты их переработки; 8) молоко и продукты его переработки (включая лактозу), за исключением: 	<p>разделению указанных компонентов на аллергены и н компоненты, вызывающие непереносимость. Следует обратить внимание, что ТР ТС 022/2011 устанавливает требования к маркировке пищевой продукции, вопросы и не регулирует иные аспекты производства пищевой продукции</p> <p>Пункты 14 и 15 части 4.4 изложены в согласованной редакции, принятой на заседании рабочей группы 17.09.2021</p>

1	2	3	4	5
			<p>а) сыворотки, используемой для получения дистиллятов и этилового спирта из пищевого сырья»;</p> <p>б) лактитола;</p> <p>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;</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>	

1	2	3	4	5
			<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>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-ацесульфама соль;</p>	
59.	Подпункт б) пункта 4 проекта изменений №4	ООО «Перфетти Ван Мелле» б/н от 22.06.2021	<p>«б) пункт 14 части 4.4 изложить в следующей редакции:</p> <p>14. К наиболее распространенным компонентам, употребление которых может вызвать аллергические реакции, пищевую непереносимость или противопоказано при отдельных видах заболеваний, относятся:</p> <p>1) арахис и продукты его переработки;</p> <p>2) аспартам и аспартама-ацесульфама соль*;</p> <p>3) горчица и продукты ее переработки;</p>	<p>Принято частично</p> <p>Данный вопрос обсуждался на заседании рабочей группы и без научного обоснования не предоставляется возможным провести классификацию по разделению указанных компонентов на аллергены и н компоненты, вызывающие непереносимость. Следует обратить внимание, что ТР ТС 022/2011 устанавливает требования к маркировке пищевой продукции, вопросы и не регулирует иные</p>

1	2	3	4	5
			<p>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;</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 спиртных дистиллятов, включая этиловый спирт сельскохозяйственного происхождения;</p> <p>б) 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 спиртовых дистиллятов, включая этиловый спирт сельскохозяйственного происхождения;</p> <p>б) лактитола;</p>	<p>аспекты производства пищевой продукции</p> <p>Пункты 14 и 15 части 4.4 изложены в согласованной редакции, принятой на заседании рабочей группы 17.09.2021</p>

1	2	3	4	5
			<p>10) орехи, а именно: миндаль, лесные орехи (фундук), грецкие орехи, орехи кешью, орехи пекан, бразильские орехи, фисташки, макадамия или Квислендские орехи и продукты их переработки, за исключением используемых для получения алкогольных дистиллятов, включая этиловый спирт сельскохозяйственного происхождения;</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>14) соя и продукты ее переработки, за исключением:</p> <p>а) полностью рафинированного соевого масла и жира из соевых бобов;</p> <p>б) смеси натуральных токоферолов (E306), натурального D-альфа токоферола, натурального D-альфа токоферола ацетата, натурального D-альфа токоферол сукцината, изготовленных из соевых бобов;</p>	

1	2	3	4	5
			<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>15) яйца и продукты их переработки;</p> <p>* не вызывает аллергические реакции.</p> <p>п.15 изложить в следующей редакции: «15.1 Сведения об аллергенных свойствах компонентов, определенных в пункте 14 части 4.4 настоящей статьи, не требуется указывать в маркировке пищевой продукции. 15.2 В случае использования аспартама и аспартам-ацесульфама 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-ацесульфама 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>	

1	2	3	4	5
60.	Подпункт б) пункта 4 проекта изменений №4	СУПР б/н от 24.06.2021	<p>Изложить в следующей редакции: «б) пункт 14 части 4.4 изложить в следующей редакции: 14. К наиболее распространенным компонентам, употребление которых может вызывать аллергические реакции или пищевую непереносимость, относятся:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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; 10) хлебные злаки, содержащие глютен (клейковину), а именно: пшеница (включая спельту, камут), рожь, ячмень, овес или их гибридные варианты и продукты их переработки, за исключением: <ol style="list-style-type: none"> 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»; 11) кунжут и продукты его переработки; 12) люпин и продукты его переработки; 	<p>Принято частично Данный вопрос обсуждался на заседании рабочей группы и без научного обоснования не предоставляется возможным провести классификацию по разделению указанных компонентов на аллергены и н компоненты, вызывающие непереносимость. Следует обратить внимание, что ТР ТС 022/2011 устанавливает требования к маркировке пищевой продукции, вопросы и не регулирует иные аспекты производства пищевой продукции Пункты 14 и 15 части 4.4 изложены в согласованной редакции, принятой на заседании рабочей группы 17.09.2021</p>

1	2	3	4	5
			<p>13) моллюски и продукты их переработки;</p> <p>14) молоко и продукты его переработки (включая лактозу), за исключением а) сыворотки, используемой для получения спиртовых дистиллятов, включая этиловый спирт сельскохозяйственного происхождения;</p> <p>б) лактитола;</p> <p>15) 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>Caeya 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; ракообразные и продукты их переработки;</p> <p>16) рыба и продукты ее переработки, за исключением: а) желатина, полученного из рыбы и используемого в качестве носителя витаминов или препаратов каротиноидов;</p>	

1	2	3	4	5
			<p>б) желатина, полученного из рыбы, рыбного клея и используемых в качестве осветляющего вещества при производстве вина и пива;</p> <p>17) сельдерей и продукты его переработки;</p> <p>18) соя (бобы) и продукты ее переработки, за исключением: а) полностью рафинированного соевого масла и жира из соевых бобов; б) смеси натуральных токоферолов (E306), натурального D-альфа токоферола, натурального D-альфа токоферола ацетата, натурального D-альфа токоферол сукцината, изготовленных из соевых бобов; в) фитостеролов и их эфиров, изготовленных из растительных масел, полученных из соевых бобов; г) эфиров растительных станолов, изготовленных из стеролов растительных масел, полученных из соевых бобов;</p> <p>19) 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-ацесульфама соль.п.15 изложить в следующей редакции:</p> <p>«15. Сведения об аллергенных свойствах компонентов, определенных в пункте 14 части 4.4 настоящей статьи, не требуется</p>	

1	2	3	4	5
			<p>указывать в маркировке пищевой продукции.</p> <p>В случае использования аспартама и аспартам-ацесульфамата соли при производстве пищевой продукции, после указания состава пищевой продукции должна размещаться надпись "Содержит источник фенилаланина"».П.17 изложить в следующей редакции:</p> <p>«17. В случаях, если определенные в пункте 14 части 4.4 настоящей статьи компоненты (за исключением аспартама и аспартама- ацесульфамата 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>	
61.	Подпункт б) пункта 4 проекта изменений №4 (Статья 4. Требования к маркировке пищевой продукции Общие требования к указанию в маркировке состава пищевой	АЕБ б/н от 23.06.2021	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: 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:	Принято частично Данный вопрос обсуждался на заседании рабочей группы и без научного обоснования не предоставляется возможным провести классификацию по разделению указанных компонентов на аллергены и н компоненты, вызывающие непереносимость. Следует обратить внимание, что

1	2	3	4	5
	<p>продукции. пункт 14 части 4.4)</p>		<p>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»; Исключить подпункт 14.2. Дополнить текст регламента пунктом 15 статьи 4.4 (соответственно изменив нумерацию последующих пунктов статьи 4.4): «15. К наиболее распространенным компонентам, употребление которых может вызвать непереносимость или противопоказано при отдельных видах заболеваний, относятся: аспартам и аспартама-ацесульфата соль; Информацию о составе продуктов, содержащих аспартам или аспартама-ацесульфата соль необходимо сопровождать надписью выделенным шрифтом «Содержит источник фенилаланина».</p>	<p>ТР ТС 022/2011 устанавливает требования к маркировке пищевой продукции, вопросы и не регулирует иные аспекты производства пищевой продукции Пункты 14 и 15 части 4.4 изложены в согласованной редакции, принятой на заседании рабочей группы 17.09.2021</p>
62.	<p>Подпункт б) пункта 4 проекта изменений №4 (Статья 4. Требования к маркировке пищевой продукции</p>	<p>Ассоциация производителей безалкогольной продукции Исх. № 26-06-21 от 21.06.2021</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;</p>	<p>Принято частично Данный вопрос обсуждался на заседании рабочей группы и без научного обоснования не предоставляется возможным провести классификацию по разделению указанных компонентов</p>

1	2	3	4	5
	<p>Общие требования к указанию в маркировке состава пищевой продукции. пункт 14 части 4.4)</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 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: а) сыворотки, используемой для получения дистиллятов и этилового спирта из пищевого сырья»;</p> <p>б) лактитола;</p>	<p>на аллергены и н компоненты, вызывающие непереносимость. Следует обратить внимание, что ТР ТС 022/2011 устанавливает требования к маркировке пищевой продукции, вопросы и не регулирует иные аспекты производства пищевой продукции</p> <p>Пункты 14 и 15 части 4.4 изложены в согласованной редакции, принятой на заседании рабочей группы 17.09.2021</p>

1	2	3	4	5
			<p>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 temifolia</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>а) полностью рафинированного соевого масла и жира из сои (бобы);</p> <p>б) смеси натуральных токоферолов (E306),</p>	

1	2	3	4	5
			<p>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);</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, относится: аспартам и аспартама-ацсульфама соль;</p>	
63.	<p>Подпункт б) пункта 4 проекта изменений №4 (Статья 4. Требования к маркировке пищевой продукции Общие требования к указанию в маркировке состава пищевой продукции. пункт 14 части 4.4)</p>	<p>ОЮЛ и ИП "Ассоциация энергетические напитки Евразия" б/н от 23.06.2021</p>	<p>Изложить г) пункт 14 части 4.4 изложить в следующей редакции:</p> <p>«14. К наиболее распространенным компонентам, употребление которых может вызвать аллергические реакции относятся:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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; 	<p>Принято частично</p> <p>Данный вопрос обсуждался на заседании рабочей группы и без научного обоснования не предоставляется возможным провести классификацию по разделению указанных компонентов на аллергены и н компоненты, вызывающие непереносимость. Следует обратить внимание, что ТР ТС 022/2011 устанавливает требования к маркировке пищевой продукции, вопросы и не регулирует иные аспекты производства пищевой продукции</p>

1	2	3	4	5
			<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 дистиллятов и этилового спирта из пищевого сырья»;</p> <p>б) лактитола;</p> <p>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>Ca^a illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), бразильские орехи</p>	<p>Пункты 14 и 15 части 4.4 изложены в согласованной редакции, принятой на заседании рабочей группы 17.09.2021</p>

1	2	3	4	5
			<p>(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;</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>а) полностью рафинированного соевого масла и жира из сои (бобы);</p> <p>б) смеси натуральных токоферолов (E306), 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>	

1	2	3	4	5
			<p>г) эфиров растительных станолов, изготовленных из стеролов растительных масел, полученных из сои (бобы); 14) яйца и продукты их переработки; К наиболее распространенным компонентам, употребление которых может вызвать непереносимость или противопоказано при отдельных видах заболеваний, относятся: аспартам и аспартама-ацесульфама соль;</p>	
64.	Подпункт 4 пункта 4.14 статьи 4	Республика Беларусь Ассоциация европейского бизнеса № 65-20 от 23.06.2021	<p>Изложить г) пункт 14 части 4.4 изложить в следующей редакции: «14. К наиболее распространенным компонентам, употребление которых может вызвать аллергические реакции относятся:</p> <p>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 переработки, за исключением: а) глюкозного сиропа на основе пшеницы, включая декстрозу;</p>	<p>Принято частично Данный вопрос обсуждался на заседании рабочей группы и без научного обоснования не предоставляется возможным провести классификацию по разделению указанных компонентов на аллергены и н компоненты, вызывающие непереносимость. Следует обратить внимание, что ТР ТС 022/2011 устанавливает требования к маркировке пищевой продукции, вопросы и не регулирует иные аспекты производства пищевой продукции Пункты 14 и 15 части 4.4 изложены в согласованной редакции, принятой на заседании рабочей группы 17.09.2021</p>

1	2	3	4	5
			<p>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>5) кунжут и продукты его переработки; 6) люпин и продукты его переработки; 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»;</p> <p>б) лактитола; 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 temifolia</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; 11) рыба и продукты ее переработки, за исключением: а) желатина, полученного из рыбы и ис-</p>	

1	2	3	4	5
			<p>пользуемого 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>а) полностью рафинированного соевого масла и жира из сои (бобы);</p> <p>б) смеси натуральных токоферолов (E306), 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>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-ацесульфама соль;</p>	

1	2	3	4	5
65.	Подпункт 4 пункта 4.14 статьи 4	Mondelez International От 21 .06.2021	<p>Изложить в следующей редакции: «14. К наиболее распространенным компонентам, употребление которых может вызвать аллергические реакции, пищевую непереносимость или противопоказано при отдельных видах заболеваний, относятся: 1) арахис и продукты его переработки; 2) аспартам и аспартама-ацесульфам 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 спиртных дистиллятов, включая этиловый спирт сельскохозяйственного происхождения; б) кунжут и продукты его переработки;</p>	<p>Принято частично Данный вопрос обсуждался на заседании рабочей группы и без научного обоснования не предоставляется возможным провести классификацию по разделению указанных компонентов на аллергены и н компоненты, вызывающие непереносимость. Следует обратить внимание, что ТР ТС 022/2011 устанавливает требования к маркировке пищевой продукции, вопросы и не регулирует иные аспекты производства пищевой продукции Пункты 14 и 15 части 4.4 изложены в согласованной редакции, принятой на заседании рабочей группы 17.09.2021</p>

1	2	3	4	5
			<p>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 спиртовых дистиллятов, включая этиловый спирт сельскохозяйственного происхождения; б) лактитола; 10) орехи, а именно: миндаль, лесные орехи (фундук), грецкие орехи, орехи кешью, орехи пекан, бразильские орехи, фисташки, макадамия или Квислендские орехи и продукты их переработки, за исключением используемых для получения алкогольных дистиллятов, включая этиловый спирт сельскохозяйственного происхождения; 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;</p>	

1	2	3	4	5
			<p>14) соя и продукты ее переработки, за исключением:</p> <p>а) полностью рафинированного соевого масла и жира из соевых бобов;</p> <p>б) смеси натуральных токоферолов (E306), 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>15) яйца и продукты их переработки;</p> <p>* не вызывает аллергические реакции.</p> <p>п.15 изложить в следующей редакции: «15.1 Сведения об аллергенных свойствах компонентов, определенных в пункте 14 части 4.4 настоящей статьи, не требуется указывать в маркировке пищевой продукции.</p> <p>15.2 В случае использования аспартама и аспартам-ацесульфама 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.</p>	

1	2	3	4	5
			<p>В случаях, если определенные в пункте 14 части 4.4 настоящей статьи компоненты (за исключением аспартама и аспартама-ацесульфама 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>	
66.	Пункт 14 части 4.4	АСКОНД от 22.06.20-21	<p>14. К наиболее распространенным компонентам, употребление которых может вызывать аллергические реакции, пищевую непереносимость или противопоказано при отдельных видах заболеваний, относятся:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 	<p>Принято частично</p> <p>Данный вопрос обсуждался на заседании рабочей группы и без научного обоснования не предоставляется возможным провести классификацию по разделению указанных компонентов на аллергены и н компоненты, вызывающие непереносимость. Следует обратить внимание, что ТР ТС 022/2011 устанавливает требования к маркировке пищевой продукции, вопросы и не регулирует иные аспекты производства пищевой продукции</p> <p>Пункты 14 и 15 части 4.4 изложены в согласованной редакции, принятой на заседании рабочей группы 17.09.2021</p>

1	2	3	4	5
			<p>гибридные варианты и продукты их переработки, за исключением:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 спиртных дистиллятов, включая этиловый спирт сельскохозяйственного происхождения; б) 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: <ul style="list-style-type: none"> а) сыворотки, используемой для получения спиртовых дистиллятов, включая этиловый спирт сельскохозяйственного происхождения; б) лактитола; 10) орехи, а именно: миндаль, лесные орехи (фундук), грецкие орехи, орехи кешью, орехи пекан, бразильские орехи, фисташки, макадамия или Квислендские орехи и продукты их переработки, за исключением используемых для получения алкогольных дистиллятов, включая этиловый спирт сельскохозяйственного происхождения; 11) ракообразные и продукты их переработки; 	

1	2	3	4	5
			<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) сельдерея и продукты его переработки;</p> <p>14) соя и продукты ее переработки, за исключением:</p> <p>а) полностью рафинированного соевого масла и жира из соевых бобов;</p> <p>б) смеси натуральных токоферолов (E306), 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>15) яйца и продукты их переработки;</p> <p>* не вызывает аллергические реакции.</p> <p>п.15 изложить в следующей редакции:</p>	

1	2	3	4	5
			<p>«15.1 Сведения об аллергенных свойствах компонентов, определенных в пункте 14 части 4.4 настоящей статьи, не требуется указывать в маркировке пищевой продукции.</p> <p>15.2 В случае использования аспартама и ас-партам-ацесульфама 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-ацесульфама 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>	
67.	Подпункт б) пункта 4 проекта изменений №4:	ООО «МАРС» От 19.06.2021	<p>« б) пункт 14 части 4.4 изложить в следующей редакции:</p> <p>14. К наиболее распространенным компонентам, употребление которых может вызывать аллергические реакции, пищевую непереносимость или противопоказано при отдельных видах заболеваний, относятся:</p> <p>1)арахис и продукты его переработки;</p>	<p>Принято частично</p> <p>Данный вопрос обсуждался на заседании рабочей группы и без научного обоснования не предоставляется возможным провести классификацию по разделению указанных компонентов на аллергены и н компоненты, вызывающие непереносимость. Следует обратить внимание, что</p>

1	2	3	4	5
			<p>2) аспартам и аспартама-ацесульфама 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 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 спиртных дистиллятов, включая этиловый спирт сельскохозяйственного происхождения;</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 спиртовых дистиллятов, включая этиловый</p>	<p>ТР ТС 022/2011 устанавливает требования к маркировке пищевой продукции, вопросы и не регулирует иные аспекты производства пищевой продукции</p> <p>Пункты 14 и 15 части 4.4 изложены в согласованной редакции, принятой на заседании рабочей группы 17.09.2021</p>

1	2	3	4	5
			<p>спирт сельскохозяйственного происхождения;</p> <p>б)лактитола;</p> <p>10)орехи, а именно: миндаль, лесные орехи (фундук), грецкие орехи, орехи кешью, орехи пекан, бразильские орехи, фисташки, макадамия или Квислендские орехи и продукты их переработки, за исключением используемых для получения алкогольных дистиллятов, включая этиловый спирт сельскохозяйственного происхождения;</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>14)соя и продукты ее переработки, за исключением:</p> <p>а)полностью рафинированного соевого масла и жира из соевых бобов;</p> <p>б)смеси натуральных токоферолов (E306), натурального D-альфа токоферола, натурального D- альфа токоферола ацетата,</p>	

1	2	3	4	5
			<p>натурального альфа токоферол суццината, 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>15) яйца и продукты их переработки;</p> <p>* не вызывает аллергические реакции.</p> <p>п.15 изложить в следующей редакции: «15.1 Сведения об аллергенных свойствах компонентов, определенных в пункте 14 части 4.4 настоящей статьи, не требуется указывать в маркировке пищевой продукции.</p> <p>15.2 В случае использования аспартама и аспар-тамацесульфам 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 воз-</p>	

1	2	3	4	5
			<p>можном наличии таких компонентов размещается непосредственно после указания состава пищевой продукции.»</p>	
68.	<p>Подпункт 4 пункта 4.14 статьи 4</p>	<p>«Союза производителей БАД к пище» (СРО СП БАД) №: исх. 021/21 от 23.06.2021</p>	<p>Исключить подпункт 14.2. Дополнить текст регламента пунктом 15 статьи 4.4 (соответственно изменив нумерацию последующих пунктов статьи 4.4): «15. Информацию о составе продуктов, содержащих аспратам или аспартама-ацесульфам соль необходимо сопровождать надписью выделенным шрифтом «Содержит источник фенилаланина»</p>	<p>Принято частично Данный вопрос обсуждался на заседании рабочей группы и без научного обоснования не предоставляется возможным провести классификацию по разделению указанных компонентов на аллергены и н компоненты, вызывающие непереносимость. Следует обратить внимание, что ТР ТС 022/2011 устанавливает требования к маркировке пищевой продукции, вопросы и не регулирует иные аспекты производства пищевой продукции Пункты 14 и 15 части 4.4 изложены в согласованной редакции, принятой на заседании рабочей группы 17.09.2021</p>
69.	<p>В проекте изменений отсутствует</p>	<p>Российская Федерация СОЮЗ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ СОКОВ, ВОДЫ И НАПИТКОВ Исх. № 135 от 03.06.2021</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 аллерги-</p>	<p>Принято частично Данный вопрос обсуждался на заседании рабочей группы и без научного обоснования не предоставляется возможным провести классификацию по разделению указанных компонентов на аллергены и н компоненты, вызывающие непереносимость. Следует обратить внимание, что</p>

1	2	3	4	5
			<p>нами в международной практике и в регулировании в Российской Федерации с учетом обязательного использования изготовителями принципов ХАССП имеет особенности. Так, в соответствии с 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. 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.</p>	<p>ТР ТС 022/2011 устанавливает требования к маркировке пищевой продукции, вопросы и не регулирует иные аспекты производства пищевой продукции Пункты 14 и 15 части 4.4 изложены в согласованной редакции, принятой на заседании рабочей группы 17.09.2021</p>
70.	Подпункт 10 пункт 4.14 статьи 4	Российская Федерация Роспотребнадзор № 02/12629-2021-22 от 24.06.2021	Необходимо оставить в действующей редакции технического регламента, так как предлагаемый проектом изменений перечень является далеко не полным, а также не учитывает возможность использования в пищевой промышленности эндемичных	Принято частично Пункт 10 части 4.4 отредактирован и изложен в редакции, принятой на заседании рабочей группы 17.09.2021

1	2	3	4	5
			для стран-членов ЕАЭС видов орехов	
71.	Подпункт 12 пункта 14 части 4.4 Статьи 4	Российская Федерация Роспотребнадзор № 02/12629-2021-22 от 24.06.2021	<p>Считаем нецелесообразным исключение из подпункта 12 пункта 14 части 4.4 статьи 4 ТР ТС 022/2011 желатина и других продуктов, производимых из рыбы и морепродуктов, а также смеси токоферолов, фитостеролов, эфиров растительных станолов, производимых на основе растительных масел.</p> <p>Имеются данные, свидетельствующие о том, что лецитины, представляющие собой смесь фосфатидов, являются источником липофильных аллергенов в обработанных пищевых продуктах. Достичь полного удаления лецитина из масла в процессе рафинирования и дезодорирования невозможно, поэтому необходимо установить уровни содержания лецитина в рафинированных и дезодорированных маслах.</p>	<p>Отклонено</p> <p>Данные свидетельствующие о том, что лецитины, представляющие собой смесь фосфатидов, являются источником липофильных аллергенов в обработанных пищевых продуктах не представлены и установить уровни содержания лецитина в рафинированных и дезодорированных маслах не предоставляется возможным.</p>
72.	Пункт 14 части 4.4 Статьи 4	Ассоциация производителей фирменных торговых марок «РУСББРЕНД» от 21.от 2021	<p>«14. К наиболее распространенным компонентам, употребление которых может вызвать аллергические реакции относятся:</p> <p>1) арахис и продукты его переработки;</p> <p>2) горчица и продукты ее переработки;</p> <p>.....далее по тексту</p> <p>К наиболее распространенным компонентам, употребление которых может вызвать непереносимость или противопо-</p>	<p>Принято частично</p> <p>Данный вопрос обсуждался на заседании рабочей группы и без научного обоснования не предоставляется возможным провести классификацию по разделению указанных компонентов на аллергены и н компоненты, вызывающие непереносимость. Следует обратить внимание, что</p>

1	2	3	4	5
			<p>казано при отдельных видах заболеваний, относятся: аспартам и аспартама-ацесульфамасоль; 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</p>	<p>ТР ТС 022/2011 устанавливает требования к маркировке пищевой продукции, вопросы и не регулирует иные аспекты производства пищевой продукции Пункты 14 и 15 части 4.4 изложены в согласованной редакции, принятой на заседании рабочей группы 17.09.2021</p>
73.	<p>Пункт 14 части 4.4 Статьи 4</p>	<p>Кыргызская Республика Министерство экономики Кыргызской Республики Исх. № 16-2/7525 от 16.07.2021 (предложения Международного делового совета)</p>	<p>«14. К наиболее распространенным компонентам, употребление которых может вызвать аллергические реакции относятся: 1) арахис и продукты его переработки; 2) горчица и продукты ее переработки; далее по тексту К наиболее распространенным компонентам, употребление которых может вызвать непереносимость или противопоказано при отдельных видах заболеваний, относятся: аспартам и аспартама-ацесульфамасоль; 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</p>	<p>Принято частично Данный вопрос обсуждался на заседании рабочей группы и без научного обоснования не предоставляется возможным провести классификацию по разделению указанных компонентов на аллергены и н компоненты, вызывающие непереносимость. Следует обратить внимание, что ТР ТС 022/2011 устанавливает требования к маркировке пищевой продукции, вопросы и не регулирует иные аспекты производства пищевой продукции Пункты 14 и 15 части 4.4 изложены в согласованной редакции, принятой на заседании рабочей группы 17.09.2021</p>

1	2	3	4	5
74.	Пункт 1 части 4.9	Российская Федерация Рыбный союз Исх. № 73-п 14.05.2021 г.	<p>Исключить требование указывать в маркировке показатель "б) количество соли (определяется расчетным путем)" для пищевой продукции, прошедшей переработку - посол либо маринование</p> <p>Обоснование</p> <p>Технология изготовления пищевых продуктов, прошедших переработку - посол и маринование не позволяет получать неизменные однозначные значения количества поваренной соли.</p> <p>При этом, пределы допустимых отклонений количества соли, прописанные в законодательстве ЕС, не достаточны.</p> <p>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%.</p> <p>При этом продукция, имеющая значение соли 13% так же будет соответствовать ГОСТу, но противоречить регламенту, так как отклонение от значения количества соли указанного на этикетке составит 36,8%. Аналогичная ситуация с другими ГОСТами:</p> <p>- ГОСТ 31794-2012 «Икра зернистая</p>	<p>Отклонено</p> <p>В соответствии с международной практикой количество соли указывается для всей пищевой продукции с целью предоставления информации потребителю п пищевом продукте. Изготовитель при соблюдении технологического процесса может обеспечить данный показатель, тем более, пунктом 14 части 4.9 статьи 4 ТР ТС 0222/2011 установлена возможность указания показателей пищевой ценности путем дополнения надписью «Среднее значение»</p>

1	2	3	4	5
			<p>лососевых рыб» соль 3-5% - отклонение 25%;</p> <p>- ГОСТ 32911-2014 «Рыба мелкая холодного копчения» соль 5-10% (для иваси) , отклонение 33,3%;</p> <p>- ГОСТ 7449-2016 «Рыбы лососевые соленые» соль 3-5%, отклонение 25%</p>	
75.	Пункт 1 части 4.9	Республика Беларусь Министерство здравоохранения Республики Беларусь № 7-15/10902 от 14.06.2021	<p>в) пункт 1 части 4.9 - подпункт 3 «3) количество жиров, в том числе насыщенных жирных кислот:» Дополнить: «трансизомеров жирных кислот, мононенасыщенных жирных кислот, полиненасыщенных жирных кислот, холестерина,»</p> <p>д) пункт 1 части 4.9 - подпункт 4 «4) количество углеводов»: Дополнить словами «, в том числе сахаров»</p> <p>г) пункт 7 части 4.9: После слов «углеводов» (в трех случаях) дополнить словами «, в том числе сахаров».</p> <p>Исключить по тексту слово «соли» (в трех случаях)</p>	<p>Отклонено Данный вопрос неоднократно рассматривался на заседаниях рабочей группы и изложен в согласованной редакции. В соответствии с требованиями Регламента №1169/201 (статья 30, пункт 2) содержание трансизомеров жирных кислот, мононенасыщенных жирных кислот, полиненасыщенных жирных кислот может указываться дополнительно</p>
76.	Пункт 1 части 4.9	Российская Федерация ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» № 436/дир от 11.06.2021	Подпункт 6 следует уточнить, в каких случаях необходимо указывать на маркировке количество поваренной соли, так как действующая редакция ТР ТС 022/2011 не содержит данных требований как, например, по витаминам и минеральным веществам (часть 4.9 п. 8) и в предлагаемой редакции	Принято

1	2	3	4	5
			пункта 7 части 4.9 проекта Изменения требования по поваренной соли также отсутствует	
77.	Пункт 1 части 4.9	Республика Армения Министерство экономики Республики Армения № 09.11.2/8627 от 18.062021	<p>Изложить в новой редакции, где перечислялись следующие показатели для указания на маркировке пищевой продукции:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) энергетическая ценность (калорийность); 2) количество белков; 3) количество жиров, в т.ч. насыщенных жирных кислот; 4) количество усвояемых углеводов, в т.ч. моно - и дисахаридов, в т.ч. количество добавленного сахара; 5) количество пищевых волокон; 6) количество витаминов и минеральных веществ; 7) количество добавленного хлорида натрия (поваренной соли). <p>Представленное предложение обусловлено необходимостью повышения доступности информации о вышеуказанных компонентах пищевой продукции для потребителей, поскольку чрезмерное потребление свободных сахаров, соли и трансизомеров жирных кислот является одним из основных факторов риска развития неинфекционных заболеваний.</p> <p>Учитывая, что в размещенном для проведения публичного обсуждения проекте из-</p>	<p>Отклонено</p> <p>Данный вопрос неоднократно рассматривался на заседаниях рабочей группы и изложен в согласованной редакции.</p> <p>В соответствии с требованиями Регламента №1169/2011 (статья 30, пункт 2) содержание моно - и дисахаридов, количество пищевых волокон может указываться дополнительно.</p> <p>В действующей редакции ТР ТС 022/2011, пункт 15 части 4.9 статьи 4 установлен способ учета количества углеводов: «При определении содержания углеводов в пищевой продукции учитывается их количество, содержащееся в пищевой продукции (за исключением пищевых волокон) и участвующее в обмене веществ в организме человека, а также количество подсластителей-сахароспиртов»</p>

1	2	3	4	5
			<p>менений №4 в указанный технический регламент Таможенного союза не включен показатель сахара при маркировке пищевой продукции, что является одним из важных компонентов риска развития неинфекционных заболеваний, предлагаем в подпункте в) пункта 4 изменений в перечислениях показателей пищевой ценности пищевой продукции, указываемой в ее маркировке включить также следующий показатель: «количество усвояемых углеводов, в т.ч. моно- и дисахаридов, в т.ч. количество добавленного сахара»</p>	
78.	Пункт 1 части 4.9	Российская Федерация Роспотребнадзор № 02/12629-2021-22 от 24.06.2021	<p>Проектируемые подпункты 3, 4 и 6 пункта 1 части 4.9 статьи 4 ТР ТС 022/2011 предлагаем изложить в следующей редакции: «3) количество жиров с указанием количества насыщенных жирных кислот и транс-изомерных жирных кислот»; «4) количество углеводов; с указанием количества добавленных сахаров»; «б) пищевой соли»</p>	<p>Отклонено Данный вопрос неоднократно рассматривался на заседаниях рабочей группы и изложен в согласованной редакции. В действующей редакции ТР ТС 022/2011, пункт 15 части 4.9 статьи 4 установлен способ учета количества углеводов: «При определении содержания углеводов в пищевой продукции учитывается их количество, содержащееся в пищевой продукции (за исключением пищевых волокон) и участвующее в обмене веществ в организме человека, а также количество подсластителей-сахароспиртов»</p>

1	2	3	4	5
79.	Пункт 1 части 4.9	Республика Беларусь СП «Леор Пластик» ООО № 363 от 24.06.2021	Пункт 1 части 4.9 проекта изменений №4 предусматривает включение в пищевую ценность пищевой продукции количество соли (определенное расчетным путем). СП «Леор Пластик» ООО является производителем пищевой рыбной продукции (соленой, маринованной, холодного, горячего копчения) и соленых/маринованных овощей. Процесс производства соленой/маринованной рыбной продукции, соленых/маринованных овощей включает - операцию посола/маринования. Посол/маринование не позволяет получить постоянное количество соли в пищевой продукции. Указание, средних значений соли на маркировке, будет вводить потребителя в заблуждение. Поэтому считаем требование, по указанию количества соли для продукции, прошедшей процесс посола/маринования исключить	Отклонено В соответствии с международной практикой количество соли указывается для всей пищевой продукции с целью предоставления информации потребителю по пищевому продукту. Изготовитель при соблюдении технологического процесса может обеспечить данный показатель, тем более, пунктом 14 части 4.9 статьи 4 ТР ТС 022/2011 установлена возможность указания показателей пищевой ценности путем дополнения надписью «Среднее значение»
80.	Пункт 1 части 4.9	Республика Беларусь «Белгоспищепром» Исх. № 08-2-14/473-3 от 23.06.2021	Предлагаем дополнить подпункт «б) количество соли (определяется расчетным путем);» фразой «Для продукции, изготовленной без добавления соли, допускается после слов «количество соли» нанести фразу «(содержание природного натрия)».	Принято частично Информация приведенная в части указания содержания природного натрия относится к информации об отличительных признаках пищевой продукции и может быть указана в соответствии с частью 4.10 статьи 4 ТР ТС 022/2011
81.	Пункт 1 части 4.9	Республика Беларусь ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» -управляющая	Внести, уточнение, касающееся; определения количество соли расчетным для	Принято

1	2	3	4	5
		компания холдинга «МИНСК КРИСТАЛЛ ГРУПП» Исх. № 08-32/2841 от 25.06.2021	указания пищевой ценности пищевой про- дукции	
82.	Пункт 1 части 4.9	Mondelez International От 21 .06.2021	«1. Пищевая ценность пищевой продук- ции, указываемая в ее маркировке, вклю- чает следующие показатели: 1) энергетическая ценность; 2) количество белков; 3) количество жиров, в том числе насы- щенных жирных кислот; 4) количество углеводов, в том числе са- харов ; 5) количество витаминов и минеральных веществ; 6) количество соли (определяется расчет- ным путем).	Отклонено. Редакция данного пункта в части указания сахаров согласована на за- седании рабочей группы
83.	Пункт 1 части 4.9	«Союза производителей БАД к пище» (СРО СП БАД) №: исх. 021/21 от 23.06.2021	Количество соли (содержание натрия умноженное на коэффициент 2.5);	Отклонено Данный вопрос неоднократно рас- сматривался на заседаниях рабочей группы и изложен в согласованной редакции: *Под «солью» понимается эквива- лентное содержание соли, рассчитан- ное с использованием формулы: масса соли, г = масса натрия, г x 2,5.
84.	Пункт 1 части 4.9	Союзмолоко от 23.06.2021	Внесение дополнительной информации по насыщенным жирным кислотам, вита- минам и минералам очень «утяжелит»	Отклонено Данный вопрос неоднократно рас- сматривался на заседаниях рабочей

1	2	3	4	5
			<p>этикетку. Это дополнительные затраты для производителей, так как потребуется сдавать продукцию во внешние аккредитованные лаборатории для определения витаминов и минералов. А это дорогостоящие исследования, все производители должны будут обращаться в Институт питания в Москву. И затем нужно будет контролировать эти показатели по витаминам и минералам по Программе Производственного контроля – это также дополнительные затраты.</p> <p>Предложение: исключить указание упомянутых показателей.</p>	<p>группы и изложен в согласованной редакции и в соответствии с пунктом 3 пояснительной записки предусмотрена гармонизация требований ТР ТС 022//2011 с требованиями документа Комиссии Кодекс Алиментарную CXG 2-1985, Rev.6-2017 «Руководство по указанию в маркировке сведений о пищевой ценности» в части указания белков, жиров, углеводов и трансизомеров жирных кислот</p>
85.	Пункт 7 части 4.9	Российская Федерация Роспотребнадзор № 02/12629-2021-22от 24.06.2021	<p>Предлагаем изложить в редакции: «7.Количество белков, жиров (в том числе насыщенных и транс-изомерных жирных кислот), углеводов (в том числе добавленных сахаров), пищевой соли и энергетическая ценность (калорийность) пищевой продукции должны указываться в отношении белков, жиров (в том числе насыщенных и транс-изомерных жирных кислот), углеводов (в том числе добавленных сахаров), пищевой соли и энергетической ценности (калорийности), для которых такое количество в 100 граммах или 100 мл либо в одной порции пищевой продукции (в случае приведения пищевой ценности в расчете на одну порцию) составляет 2 и бо-</p>	<p>Принято частично Изложено : «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</p>

1	2	3	4	5
			<p>лее процента величин, отражающих среднюю суточную потребность взрослого человека в белках, жирах, углеводах и энергии.</p> <p>В иных случаях количество белков, жиров (в том числе насыщенных и транс-изомерных жирных кислот), углеводов (в том числе добавленных сахаров), пищевой соли и энергетическая ценность (калорийность) пищевой продукции могут указываться по усмотрению изготовителя.»</p>	<p>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»</p> <p>Вопрос в части указания сахаров и транс-изомерных жирных кислот неоднократно рассматривался на заседаниях рабочей группы и изложен в согласованной редакции</p>
86.	Пункт 7 части 4.9	Российская Федерация ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбачева» № 436/дир от 11.06.2021	<p>Нецелесообразно включать требование по указанию количества насыщенных жирных кислот, при отсутствии на сегодняшний день методик- измерений данных показателей в пищевой продукции.</p> <p>В случае включения данного требования в Изменение следует предусмотреть отсрочку введения в действие данного положения до момента разработки соответствующих методик определения упомянутых показателей.</p>	<p>Отклонено</p> <p>Данный вопрос неоднократно рассматривался на заседаниях рабочей группы и изложен в согласованной редакции</p> <p>В соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011, п.12 части 4.9 показатели пищевой ценности пищевой продукции определяются изготовителем пищевой продукции аналитическим или расчетным путем. Также следует обратить внимание, что в настоящее время не для всех пищевых продуктов действуют методы контроля, позволяющие определить все показатели пищевой ценности, установленные в п.1 части 4.9, исходя</p>

1	2	3	4	5
				из вышеуказанного разработка соответствующих методик определения упомянутых показателей не предусматривается
87.	Пункт 4 проекта изменений, Пункт 7 части 4.9, подпункты г) и д)	Кыргызская Республика Министерство экономики Кыргызской Республики Исх. № 16-2/6562 от 22.06.2021	Подпункты г) и д) пункта 4 проекта изменений расположить в порядке вносимых изменений в пункт 5 части 4.9 и пункт 7 части 4.9 ТР ТС 022/2011	Принято
88.	Пункт 4 проекта изменений, Пункт 7 части 4.9	Кыргызская Республика Министерство экономики Кыргызской Республики Исх. № 16-2/6562 от 22.06.2021	В связи с тем, что проектом изменений предусматривается дополнение ТР ТС022/2011 Приложением № 6 считаем целесообразным указать ссылку в тексте ТР ТС 022/2011 на Приложение № 6.	Принято
89.	Пункт 7 части 4.9	«Союза производителей БАД к пище» (СРО СП БАД) №: исх. 021/21 от 23.06.2021	«7. Информацию о количестве белков, жиров (в том числе насыщенных жирных кислот), углеводов, соли и энергетической ценности (калорийности) пищевой продукции допускается не указывать в случае, если их количество в 100 граммах или 100 миллилитрах либо в одной порции пищевой продукции (в случае приведения 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	Отклонено Данный вопрос обсуждался на заседаниях рабочей группы и принято согласованное решение В редакции проекта установлено требование в каких случаях указывается информация о содержании пищевых веществ

1	2	3	4	5
			<p>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»; пищевой ценности в расчете на одну порцию) составляет менее 2 процентов величин, среднесуточной потребности согласно</p>	
90.	Подпункт в) пункта 4 проекта изменений № 4	ООО «Бизнес Сертификация» и ФГБНУ «Вниро» («Атлант-НИРО») б/н от 22.06.2021	<p>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 пищевой соли (в пересчёте на хлориды) - только в случае её внесения в продукт;»</p>	<p>Отклонено Данный вопрос обсуждался на заседании рабочей группы и принято согласованное решение</p>
91.	Подпункт в) пункта 4 проекта изменений № 4	СУПР б/н от 24.06.2021	<p>в) пункт 1 части 4.9 изложить в следующей редакции: «1. Пищевая ценность пищевой продукции, указываемая в ее маркировке, включает следующие показатели:</p>	<p>Отклонено Данный вопрос обсуждался на заседании рабочей группы и принято согласованное решение</p>

1	2	3	4	5
			б) 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;	
92.	Подпункт в) пункта 4 проекта изменений №4	АЕБ б/н от 23.06.2021	в) пункт 1 части 4.9 изложить в следующей редакции: «1. Пищевая ценность пищевой продукции, указываемая в ее маркировке, включает следующие показатели: б) количество соли (содержание натрия умноженное на коэффициент 2.5); г) пункт 7 части 4.9 изложить в следующей редакции: «7. Информацию о количестве белков, жиров (в том числе насыщенных жирных кислот), углеводов, соли и энергетической ценности (калорийности) пищевой продукции допускается не указывать в случае, если их количество в 100 граммах или 100 миллилитрах либо в одной порции пищевой продукции (в случае приведения пищевой ценности в расчете на одну порцию) составляет менее 2 процентов величин, среднесуточной потребности согласно Приложению 2.	Отклонено Данный вопрос обсуждался на заседаниях рабочей группы и принято согласованное решение В части указания содержания соли перерасчет установлен в приложении 2 к ТР ТС 0222
93.	Подпункт г) пункта 4 проекта изменений №4	ООО «Бизнес Сертификация» и ФГБНУ «Вниро» («Атлант-НИРО») б/н от 22.06.2021	Пункт 7 части 4.9 изложить в следующей редакции: «Количество белков, жиров (в том числе насыщенных жирных кислот), углеводов,	Отклонено Данный вопрос обсуждался на заседаниях рабочей группы и принято согласованное решение

1	2	3	4	5
			<p>пищевой соли (в случае внесения ее в пищевой продукт) и энергетическая ценность (калорийность) пищевой продукции должно указываться в маркировке продукции в том случае, если в 100 граммах или 100 миллилитрах либо в одной порции пищевой продукции (в случае приведения пищевой ценности в расчете на одну порцию) количество белков, жиров (в том числе насыщенных жирных кислот), углеводов и энергетической ценности (калорийности) составляет 2 и более процента, а пищевой соли - 10 и более процентов величин, отражающих рекомендуемое суточное потребление взрослым человеком этих пищевых веществ. В иных случаях количество белков, жиров (в том числе насыщенных жирных кислот), углеводов, пищевой соли и энергетическая ценность (калорийность) пищевой продукции могут указываться по усмотрению изготовителя.»</p>	
94.	Подпункт в) пункта 4 проекта изменений № 4	ООО «Бизнес Сертификация» и ФГБНУ «Вниро» («Атлант-НИРО») б/н от 22.06.2021	<p>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;</p>	<p>Отклонено Данный вопрос обсуждался на заседании рабочей группы и принято согласованное решение</p>

1	2	3	4	5
			<p>4) количество углеводов;</p> <p>5) количество витаминов и минеральных веществ;</p> <p>6) количество пищевой соли (в пересчёте на хлориды) - только в случае её внесения в продукт;»</p>	
95.	Подпункт в) пункта 4 проекта изменений № 4	СУПР б/н от 24.06.2021	<p>в) пункт 1 части 4.9 изложить в следующей редакции:</p> <p>«1. Пищевая ценность пищевой продукции, указываемая в ее маркировке, включает следующие показатели:</p> <p>б) 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>Отклонено</p> <p>Данный вопрос обсуждался на заседаниях рабочей группы и принято согласованное решение</p> <p>В части указания содержания соли перерасчет установлен в приложении 2 к ТР ТС 0222</p>
96.	Подпункт г) пункта 4 проекта изменений №4	ООО «Бизнес Сертификация» и ФГБНУ «Вниро» («Атлант-НИРО») б/н от 22.06.2021	<p>Пункт 7 части 4.9 изложить в следующей редакции:</p> <p>«Количество белков, жиров (в том числе насыщенных жирных кислот), углеводов, пищевой соли (в случае внесения ее в пищевой продукт) и энергетическая ценность (калорийность) пищевой продукции должно указываться в маркировке продукции в том случае, если в 100 граммах или 100 миллилитрах либо в одной порции пищевой продукции (в случае приведения пищевой ценности в расчете на одну порцию) количество белков, жиров (в том числе насыщенных жирных кислот), углеводов и</p>	<p>Отклонено</p> <p>Данный вопрос обсуждался на заседаниях рабочей группы и принято согласованное решение</p>

1	2	3	4	5
			<p>энергетической ценности (калорийности) составляет 2 и более процента, а пищевой соли - 10 и более процентов величин, отражающих рекомендуемое суточное потребление взрослым человеком этих пищевых веществ. В иных случаях количество белков, жиров (в том числе насыщенных жирных кислот), углеводов, пищевой соли и энергетическая ценность (калорийность) пищевой продукции могут указываться по усмотрению изготовителя.»</p>	
97.	ж) пункт 4 части 4.12	АЕБ б/н от 23.06.2021	<p>Исключить: «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».</p>	<p>Отклонено Исправлена описка в первоначальной редакции</p>
98.	Пункт 4 части 4.12	Союза производителей БАД к пище» (СРО СП БАД) №: исх. 021/21 от	<p>Исключить. Предложенный текст отменяет возможность сократить объём предоставляемой</p>	<p>Отклонено Исправлена техническая ошибка действующей редакции</p>

1	2	3	4	5
		23.06.2021	информации для продукции с малым размером упаковки. При этом он не вводит требований отличных от остального текста регламента.	ТР ТС 022/2011
99.	Пункт 8 части 4.12	Республика Беларусь ООО «АВД продакшен» № 128 от 22.06.2021	<p>Дополнить: Маркировка пищевой продукции не должна содержать 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 указания дескрипторов кофе и за исключением случаев, предусмотренных пунктом 9 части 4.12 настоящей статьи.</p> <p>Дополнительно сообщаем: Индустрия производства кофе имеет свои профессиональные особенности. Одной из них являются кофейные дескрипторы, по которым специалисты по качеству кофе (Q-грейдеры) во всем мире оценивают продукт. Все кофейные дескрипторы объединены в «колесо вкусов».</p>	<p>Отклонено Данный вопрос обсуждался на заседаниях рабочей группы и принято решение изложить пункт 8 части 4.12 в 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». Данная мера позволит установить</p>

1	2	3	4	5
			<p>Колесо вкусов — главный инструмент для описания вкуса и аромата кофе.</p> <p>Дескриптор — это единица описания вкуса и аромата кофе. Например, когда Q-грейдер находит во вкусе ноты тёмного винограда, красного яблока и горького шоколада, он, по сути, определяет дескрипторы.</p> <p>Дескрипторы вкуса не всегда звучат так аппетитно, потому что их может быть бесконечно много: любые ягоды, цветы, травы, фрукты, напитки, бобовые, орехи и так далее вплоть до резины, нефти и бетона.</p> <p>Дескрипторы вкуса — не выдуманы профессионалами, как иногда может казаться. Они действительно существуют, но чтобы их ощутить, человек должен, во-первых, пробовать правильно приготовленный кофе, а во-вторых, обладать относительно большим вкусовым опытом.</p> <p>Связи между кофе и дескриптором, который в нём ощущается, нет. Например, если в напитке чувствуются ноты апельсина, это вовсе не значит, что в кофе добавили апельсин. Это значит лишь, что конкретно этот кофе, выращенный в определенной стране на конкретной высоте над уровнем моря и обжарен именно таким образом, что в</p>	<p>дополнительные требования при необходимости в технических регламентах.</p> <p>Технический регламент устанавливает обязательные требования для указания информации о продукции и не предусматривает указания описания органолептических показателей, в тоже время есть возможность указать информацию об отличительных признаках продукции, которая должна быть подтверждена доказательствами.</p> <p>Предлагаемая редакция в части указания кофейных дескрипторов является своего рода рекламной и получить объективные доказательства проблематично.</p>

1	2	3	4	5
			<p>нем образовались похожие вкусоароматические элементы, которые и вызвали ассоциацию с апельсином.</p> <p>Во вкусе кофе можно почувствовать огромное количество разных дескрипторов, именно поэтому его считают наиболее сложным продуктом по количеству вкусоароматических элементов.</p> <p>Некоторым потребителям нравится в кофе кислинка, другим горчинка, таким образом, для того, чтобы покупатель знал, что покупает - производители часто на пачку выносят кофейные дескрипторы. Это показывает уровень производителя, его опыт и профессионализм.</p> <p>Без указания кофейных дескрипторов потребитель покупает «кота в мешке».</p> <p>На большинстве продукции известных производителей кофе также указаны кофейные дескрипторы.</p>	
100.	Пункт 8 части 4.12	Республика Беларусь «Белгоспищепром» Исх. № 08-2-14/473-3 от 23.06.2021	<p>Дополнить фразой «если иное не предусмотрено техническими регламентами Евразийского экономического союза на отдельные виды пищевой продукции».</p> <p>Предлагаемое изменение позволит в дальнейшем (путем соответствующего изменения' в: ТР ЕАЭС~ 047/20 Г-8)' решить проблему, связанную с установленным</p> <p>'ТР ТС 022/2021 запретом на указание</p>	Принято

1	2	3	4		5
101.	Пункт 8 части 4.12	Республика Беларусь ОАО «МИНСКИЙ ЗА- ВОД ИГРИСТЫХ ВИН» Исх. № 20/1 1081	Уточнить пункт 8 части 4.12 ТР ТС 022/2011, дополнив формулировкой: «если иное не предусмотрено техниче- скими регламентами Таможенного союза - на отдельные виды пищевой продукции»		Принято
102.	Пункт 5 проекта изменений №4. Приложение 1	АО «КОНТИ –РУС» от 22.06.2021	Масло раститель- ное рафинирован- ное	Масло раститель- ное с указанием ис- точника происхож- дения масла (например, подсол- нечное)	Отклонено. Из таблицы приложения 1 к ТР ТС 022/2011 исключены требова- ния к возможности указания только вида масел, что соответствует целям разработки проекта изменений, а тре- бования к указанию наименования компонента в составе пищевой про- дукции установлены в пункте 4 части 4.4. статьи 4
103.	Пункт 5 проекта изменений №4. Приложение 1	ООО «МАРС» От 19.06.2021	Масло раститель- ное рафинирован- ное	Жир(ы) живот- ный(е) рафиниро- ванные	Отклонено. Из таблицы приложения 1 к ТР ТС 022/2011 исключены требова- ния к возможности указания только вида масел, что соответствует целям разработки проекта изменений, а тре- бования к указанию наименования компонента в составе пищевой про- дукции установлены в пункте 4 части 4.4. статьи 4
			Изложить в редакции: «5. Приложение 1. Первую строку таблицы изложить в редакции		
			Масло раститель- ное рафинирован- ное	Масло раститель- ное с указанием ис- точника происхож- дения масла (например, подсол- нечное)	
			В тексте проекта регламента упущено, что делать с маркировкой масла/жира, если используется только один вид масла/жира. Предлагаем оставить в при- ложении правила маркировки для од- ного вида масла/жира.		

1	2	3	4	5				
104.	Пункт 5 проекта изменений №4. «5. Приложение 1.	ООО «Перфетти Ван Мелле» б/н от 22.06.2021	<p>Первую строку изложить в редакции:</p> <table border="1" data-bbox="936 416 1527 746"> <tr> <td data-bbox="936 416 1238 635">Масло растительное рафинированное</td> <td data-bbox="1238 416 1527 635">Масло растительное с указанием источника происхождения масла (например, подсолнечное)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="936 635 1238 746">Жир(ы) животный(е) рафинированные</td> <td data-bbox="1238 635 1527 746">Жир с указанием происхождения: животный</td> </tr> </table>	Масло растительное рафинированное	Масло растительное с указанием источника происхождения масла (например, подсолнечное)	Жир(ы) животный(е) рафинированные	Жир с указанием происхождения: животный	<p>Отклонено. Из таблицы приложения 1 к ТР ТС 022/2011 исключены требования к возможности указания только вида масел, что соответствует целям разработки проекта изменений, а требования к указанию наименования компонента в составе пищевой продукции установлены в пункте 4 части 4.4. статьи 4</p>
Масло растительное рафинированное	Масло растительное с указанием источника происхождения масла (например, подсолнечное)							
Жир(ы) животный(е) рафинированные	Жир с указанием происхождения: животный							
105.	Пункт 5 проекта изменений №4. «5. Приложение 1.	СПИИ б/н от 23.06.2021 (инициатор – Марс)	<p>Изложить в редакции: «5. Приложение 1. Первую строку таблицы изложить в редакции:</p> <table border="1" data-bbox="936 975 1527 1310"> <tr> <td data-bbox="936 975 1238 1193">Масло растительное рафинированное</td> <td data-bbox="1238 975 1527 1193">Масло растительное с указанием источника происхождения масла (например, подсолнечное)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="936 1193 1238 1310">Жир(ы) животный(е) рафинированные</td> <td data-bbox="1238 1193 1527 1310">Жир с указанием происхождения: животный</td> </tr> </table>	Масло растительное рафинированное	Масло растительное с указанием источника происхождения масла (например, подсолнечное)	Жир(ы) животный(е) рафинированные	Жир с указанием происхождения: животный	<p>Отклонено. Из таблицы приложения 1 к ТР ТС 022/2011 исключены требования к возможности указания только вида масел, что соответствует целям разработки проекта изменений, а требования к указанию наименования компонента в составе пищевой продукции установлены в пункте 4 части 4.4. статьи 4</p>
Масло растительное рафинированное	Масло растительное с указанием источника происхождения масла (например, подсолнечное)							
Жир(ы) животный(е) рафинированные	Жир с указанием происхождения: животный							
106.	Пункт 5 проекта изменений №4.	ООО «Перфетти Ван Мелле» б/н от 22.06.2021	Первую строку изложить в редакции:	<p>Отклонено. Из таблицы приложения 1 к</p>				

1	2	3	4		5					
	«5. Приложение 1.		Масло растительное рафинированное	Масло растительное с указанием источника происхождения масла (например, подсолнечное)	ТР ТС 022/2011 исключены требования к возможности указания только вида масел, что соответствует целям разработки проекта изменений, а требования к указанию наименования компонента в составе пищевой продукции установлены в пункте 4 части 4.4. статьи 4					
107.	Пункт 6 проекта изменений №4 Приложение 2.	Российская Федерация ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» № 436/дир от 11.06.2021	Целесообразно исключить из таблицы поваренную соль, ввиду противоречия названия таблицы «Основные пищевые вещества» данному показателю, в случае невозможности исключения - убрать слово «не более».		Отклонено В примечании к таблице приведен перерасчет и что поемаимается под солью					
108.	Пункт 6 проекта изменений №4 Приложение 2.	ООО «МАРС» От 19.06.2021	<table border="1"> <tr> <td>Основные пищевые вещества</td> <td>Референсное значение</td> </tr> <tr> <td>Энергетическая ценность, кДж/ккал*</td> <td>8400/2 000</td> </tr> </table>	Основные пищевые вещества	Референсное значение	Энергетическая ценность, кДж/ккал*	8400/2 000	<table border="1"> <tr> <td> <p>* При указании энергетической ценности в джоулях для пересчета может применяться соотношение 1 кал равна 4,1868 Дж. (точно).</p> <p>Таблицу по средней суточной потребности гармонизировать с Регламентом ЕС 1169 (ANNEX XIII):</p> <p>PART A — DAILY REFERENCE INTAKES FOR VITA-MINS</p> </td> </tr> </table>	<p>* При указании энергетической ценности в джоулях для пересчета может применяться соотношение 1 кал равна 4,1868 Дж. (точно).</p> <p>Таблицу по средней суточной потребности гармонизировать с Регламентом ЕС 1169 (ANNEX XIII):</p> <p>PART A — DAILY REFERENCE INTAKES FOR VITA-MINS</p>	Отклонено Примечание исключено с учетом наличия пересчета в таблице (приложение 4 к ТР ТС 022)
Основные пищевые вещества	Референсное значение									
Энергетическая ценность, кДж/ккал*	8400/2 000									
<p>* При указании энергетической ценности в джоулях для пересчета может применяться соотношение 1 кал равна 4,1868 Дж. (точно).</p> <p>Таблицу по средней суточной потребности гармонизировать с Регламентом ЕС 1169 (ANNEX XIII):</p> <p>PART A — DAILY REFERENCE INTAKES FOR VITA-MINS</p>										
109.	Пункт 6 проекта изменений №4 Приложение 2.	Mondelez International От 21 .06.2021	«* Под "солью" понимается эквивалентное содержание соли, рассчитанное с использованием формулы: соль = натрий x 2,5.		Принято частично Изложено в редакции: *Под «солью» понимается эквивалентное содержание соли, рассчитанное с использованием формулы: масса соли, г = масса натрия, г x 2,5.					

1	2	3	4	5
110.	Пункт 6 проекта изменений №4 Приложение 2.	Российская Федерация ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» № 436/дир от 11.06.2021	<p>Изменены значения средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии - для энергетической ценности - 8374 кДж/2000 ккал, для жиров - 66 г. Предлагаем скорректировать значения в соответствии с Регламентом ЕС 1169/2011 от 25 октября 2011 г. о предоставлении информации о пищевых продуктах потребителям (приложение XIII): 8400 кДж/ 2000 ккал, жиры - 70 г. Полагаем, что указанные значения более точно отражают нормы потребления в странах-членах Евразийского экономического союза, по сравнению со значениями из стандарта Комиссии Кодекса Алиментариус «Руководство по указанию в маркировке сведений о пищевой ценности» (CAC/GL 2-1985).</p> <p>Сноску «**» к приложению №2 с пересчетом содержания холекальциферола в количестве витамина D предлагаем перенести в проектируемое приложение №6 изменения</p>	<p>Отклонено По результатам рассмотрения на заседаниях рабочей группы принято решение изложить значения рекомендуемого суточного потребления основных пищевых веществ и энергии для взрослых в целях нанесения маркировки пищевой продукции с учетом мнения профильных ведомств, занимающимися вопросами питания. За основу взяты предложения Министерство здравоохранения Республики Беларусь № 7-15/10902 от 14.06.2021, Роспотребнадзора № 02/12629-2021-22 от 24.06.2021 и ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», № 410-01-10/1090 от 16.10.2020</p> <p>Принято</p>
111.	Пункт 6 проекта Приложение 2	Республика Беларусь Ассоциация европейского бизнеса № 65-20 от 23.06.2021	<p>Изложить значения референсных значений для энергетической ценности и жиров: Энергетическая ценность, кДж/ккал - 8400 кДж/ 2000 ккал</p>	<p>Отклонено По результатам рассмотрения на заседаниях рабочей группы принято решение изложить значения рекомендуемого суточного потребления</p>

1	2	3	4	5								
			Жиры, г - 70	основных пищевых веществ и энергии для взрослых в целях нанесения маркировки пищевой продукции с учетом мнения профильных ведомств, занимающимися вопросами питания. За основу взяты предложения Министерство здравоохранения Республики Беларусь № 7-15/10902 от 14.06.2021, Роспотребнадзора № 02/12629-2021-22 от 24.06.2021 и ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», № 410-01-10/1090 от 16.10.2020								
112.	Пункт 6 проекта Приложение 2	Республика Беларусь Ассоциация европейского бизнеса № 65-20 от 23.06.2021	Исключить сноску ** из таблицы Приложения 2, Дополнить Приложение 6 строкой: Витамин D 400 МЕ = 10 мкг холекальциферола	Принято								
113.	Пункт 6 проекта Приложение 2	Республика Беларусь Министерство здравоохранения Республики Беларусь № 7-15/10902 от 14.06.2021	<p>Изложить в редакции:</p> <table border="1" data-bbox="936 1066 1547 1366"> <thead> <tr> <th data-bbox="936 1066 1249 1177">Основные пищевые вещества</th> <th data-bbox="1249 1066 1547 1177">Рекомендуемый уровень суточного потребления</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="936 1177 1249 1294">Энергетическая ценность, кДж/ккал *</td> <td data-bbox="1249 1177 1547 1294">8374/2 000*</td> </tr> <tr> <td data-bbox="936 1294 1249 1329">Белки, г</td> <td data-bbox="1249 1294 1547 1329">60</td> </tr> <tr> <td data-bbox="936 1329 1249 1366">Жиры, г</td> <td data-bbox="1249 1329 1547 1366">65</td> </tr> </tbody> </table>	Основные пищевые вещества	Рекомендуемый уровень суточного потребления	Энергетическая ценность, кДж/ккал *	8374/2 000*	Белки, г	60	Жиры, г	65	Принято частично По результатам рассмотрения на заседаниях рабочей группы принято решение изложить значения рекомендуемого суточного потребления основных пищевых веществ и энергии для взрослых в целях нанесения маркировки пищевой продукции с учетом мнения профильных ведомств, занимающимися вопросами
Основные пищевые вещества	Рекомендуемый уровень суточного потребления											
Энергетическая ценность, кДж/ккал *	8374/2 000*											
Белки, г	60											
Жиры, г	65											

1	2	3	4		5
			в том числе полиненасыщенные жирные кислоты,	22	питания и с учетом состоявшихся обсуждений. За основу взяты предложения Министерство здравоохранения Республики Беларусь № 7-15/10902 от 14.06.2021, Роспотребнадзора № 02/12629-2021-22 от 24.06.2021 и ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», № 410-01-10/1090 от 16.10.2020
а.			омега-6 полиненасыщенные жирные кислоты, г	18	По результатам рассмотрения на заседаниях рабочей группы принято решение о преждевременности обязательного указания содержания транс-изомеров и холестерина. Подход к указанию углеводов, в том числе содержания сахаров выполнен в соответствии с требованиями Регламента №1169/2011. . (Протокол 3-го заседания рабочей группы по разработке проекта изменений № 4 от 18.02.2021)
омега-6 полиненасыщенные жирные кислоты, г	4				
насыщенные жирные кислоты	20				
холестерин, г	300				
трансизомеры, не более, г	2				
Усвояемые углеводы, г,	292				
в том числе добавленный сахар	52				

1	2	3	4	5
			(сахароза), г	
			Пищевые волокна, (клетчатка) г	20
			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
			Поваренная соль (натрий), г., не более	5**
			Молибден, мкг	45
			Витамины:	
			Витамин А (мкг, РАЕ 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

1	2	3	4		5	
			Фолат, мкг	400		
			Витамин В ₁₂ , мкг	2.4		
			Биотин, мг	0,03		
			Пантотеновая кислота, мг	5		
			Витамин К, мкг	60		
			* При указании энергетической ценности в джоулях для пересчета применяется соотношение 1 кал равна 4,1868 Дж. **Количество поваренной соли равно количеству натрия ×2.5. ***10 мкг холекальциферола - 400 МЕ витамина D.			
114.	Пункт 6 проекта Приложение 2	Российская Федерация Роспотребнадзор № 02/12629-2021-22от 24.06.2021	Изложить в редакции:			Принято частично По результатам рассмотрения на заседаниях рабочей группы принято решение изложить значения рекомендуемого суточного потребления основных пищевых веществ и энергии для взрослых в целях нанесения маркировки пищевой продукции с учетом мнения профильных ведомств, занимающимися вопросами питания и с учетом состоявшихся обсуждений. За основу взяты предложения Министерство здравоохранения Республики Беларусь № 7-15/10902 от 14.06.2021, Роспотребнадзора № 02/12629-2021-22от 24.06.2021 и
			Основные пищевые вещества	Рекомендуемый уровень суточного потребления		
			Энергетическая ценность, кДж/ккал *	8374/2 000		
			Белки, г	50		
			Жиры, г	66*		
			в том числе полиненасыщенные жирные кислоты, г	13.3*		
			насыщенные	20*		

1	2	3	4		5
			жирные кислоты		ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», № 410-01-10/1090 от 16.10.2020 По результатам рассмотрения на заседаниях рабочей группы принято решение о преждевременности обязательного указания содержания транс-изомеров и холестерина. Подход к указанию углеводов, в том числе содержания сахаров выполнен в соответствии с требованиями Регламента №1169/2011. (Протокол 3-го заседания рабочей группы по разработке проекта изменений № 4 от 18.02.2021)
			Усвояемые углеводы, г,	290*	
			в том числе добавленный сахар (сахароза), г	50*	
			Пищевые волокна, (клетчатка) г	20	
			Пищевая соль, не боле,г	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, мкг	600	
			Медь, мкг	900	
			Марганец,мг	3	
			Молибден, мкг	45	
			Витамины:		
			Витамин А (мкг, РАЕ или РЕ)	800	

1	2	3	4		5
			Витамин D, мкг	15***	
			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	
			Фолат , мкг	400	
			Витамин B ₁₂ , мкг	2.4	
			Биотин, мг	0,03	
			Пантотеновая кислота, мг	5	
			Витамин K,мг	60	
			<p>**Величина рекомендованного суточного потребления основана на референсном значении калорийности 8370 кДж/2000 кКал</p> <p>**Количество поваренной соли равно количеству натрия ×2.5.</p> <p>***10 мкг холекальциферола - 400 МЕ витамина D.</p>		
115.	Приложение 2	Mondelez International От 21 .06.2021	Приложение 2 к техническому регламенту «Рекомендуемое суточное потребление основных пищевых веществ и энергии для взрослых в целях нанесения маркировки пищевой продукции» гармонизировать с . Регламентом ЕС 1169/2011		Принято частично По результатам рассмотрения на заседаниях рабочей группы принято решение изложить значения рекомендуемого суточного потребления основных пищевых веществ и энергии для

1	2	3	4	5
				<p>взрослых в целях нанесения маркировки пищевой продукции с учетом мнения профильных ведомств, занимающимися вопросами питания и с учетом состоявшихся обсуждений.</p> <p>За основу взяты предложения Министерство здравоохранения Республики Беларусь № 7-15/10902 от 14.06.2021, Роспотребнадзора № 02/12629-2021-22 от 24.06.2021 и ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», № 410-01-10/1090 от 16.10.2020</p>
116.	Приложение 2	ООО УК «ЭЙКОСЪ» № 62 от 22.06.2021	Ограничение срока введения вышеуказанных изменений приведет к массовому списанию и утилизации неиспользованной упаковки, что послужит причиной значительных финансовых убытков для коммерческих предприятий пищевой Учитывая вышеизложенное исключить из проекта пункты 2а, 3, 6	Отклонено Данные изменения перенесены из проекта №3 в ТР ТС 022 , а формулировки п.2а. и 3 согласованы на РФ
117.	Приложение 2	Кыргызская Республика Министерство экономики Кыргызской Республики Исх. № 16-2/7525 от 16.07.2021 (предложения Международного делового совета)	Предлагаем дополнить таблицу приложения реформенными значениями для хлора, фтора и хрома , а также изложить значения пищевых веществ в соответствии с Регламентом ЕС 1169/2011	Принято частично По результатам рассмотрения на заседаниях рабочей группы принято решение изложить значения рекомендуемого суточного потребления основных пищевых веществ и энергии для взрослых в целях нанесения маркировки пищевой продукции с учетом

1	2	3	4	5
				<p>мнения профильных ведомств, занимающимися вопросами питания и с учетом состоявшихся обсуждений. За основу взяты предложения Министерство здравоохранения Республики Беларусь № 7-15/10902 от 14.06.2021, Роспотребнадзора № 02/12629-2021-22 от 24.06.2021 и ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», № 410-01-10/1090 от 16.10.2020</p>
118.	Приложение 2	<p>Кыргызская Республика Министерство экономики Кыргызской Республики Исх. № 16-2/7525 от 16.07.2021 (предложения Международного делового совета)</p>	<p>Исключить сноску** из таблицы приложения 2</p> <p>Дополнить приложение 6 строкой: 10 мкг холекальциферола - 400 МЕ витамина D.</p>	Принято
119.	Приложение 2	<p>РУСБРЕНД от 19.06.2021</p>	<p>Изложить значения референных значений для энергетической ценности и жиров: Энергетическая ценность, кДж/ккал - 8400 кДж/ 2000 ккал Жиры, г – 70</p>	<p>Принято частично По результатам рассмотрения на заседаниях рабочей группы принято решение изложить значения рекомендуемого суточного потребления основных пищевых веществ и энергии для взрослых в целях нанесения маркировки пищевой продукции с учетом</p>

1	2	3	4	5
			<p>Исключить сноску ** из таблицы Приложения 2, Дополнить Приложение 6 строкой: Витамин D 400 МЕ = 10мкг холе- кальциферола</p>	<p>мнения профильных ведомств, занимающимися вопросами питания и с учетом состоявшихся обсуждений. За основу взяты предложения Министерство здравоохранения Республики Беларусь № 7-15/10902 от 14.06.2021, Роспотребнадзора № 02/12629-2021-22 от 24.06.2021 и ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», № 410-01-10/1090 от 16.10.2020</p> <p>Принято</p>
120.	Приложение 2	Российская Федерация avbd-mvd@mail.ru от 22.06.2021	<p>В рамках проходящего в период с 23.04.2021 г. по 24.06.2021 г. публичного обсуждения «Проекта изменений № 4 в технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (далее ТР ТС 022/2011)», изучив представленный проект изменений к ТР ТС 022/2011, просим обратить внимание на следующую информацию. Проект вышеуказанных изменений содержит изменения в части требований к нормам физиологических потребностей в пищевых веществах,</p>	<p>Отклонено По результатам рассмотрения на заседаниях рабочей группы принято решение изложить значения рекомендуемого суточного потребления основных пищевых веществ и энергии для взрослых в целях нанесения маркировки пищевой продукции с учетом мнения профильных ведомств, занимающимися вопросами питания и с учетом состоявшихся обсуждений. За основу взяты предложения</p>

1	2	3	4	5
			<p>что повлияет на Нормы питания и требования к пайкам и рационам Министерства Обороны РФ, Росгвардии, МЧС, ФСБ и других силовых ведомств. Принятие этих изменений потребует пересмотра и изменения методических рекомендаций МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ», которые являются базой разработки норм пайков и рационов, что повлечет за собой необходимость их пересмотра и переработки. Изменение норм физиологических потребностей приведет к необходимости пересмотра большого количества нормативных документов Министерства обороны РФ, МЧС РФ, МВД РФ и других силовых структур; разработке новых продуктов и меню-раскладок. На это потребуются дополнительные ресурсы и финансовые вложения из бюджета силовых структур. На сегодняшний день нормирование продовольственного обеспечения военнослужащих и некоторых других категорий лиц регламентируются Постановлением Правительства РФ №946 от 29.12.2007 г. и рядом ведомственных приказов, в частности Приказами: Минобороны РФ №888 от 21.06.2011; МЧС РФ №290 от 29.04.2013; Федеральной службы войск Национальной гвардии №499 от 15.11.2018; МВД РФ №292 от</p>	<p>Министерство здравоохранения Республики Беларусь № 7-15/10902 от 14.06.2021, Роспотребнадзора № 02/12629-2021-22 от 24.06.2021 и ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», № 410-01-10/1090 от 16.10.2020 На введение новых требований устанавливается переходный период</p>

1	2	3	4	5		
			<p>19.04.2010г. Все они базируются на МР 2.3.1.2432-08. Кроме того, усугубляется проблема с дефицитом массы тела (ДМТ) призывников. Не ясно, с какой массой тела они будут поступать в вооруженные силы. В связи с этим силовые ведомства будут вынуждены разработать, утвердить и внедрить дополнительно специальные нормы на рацион для них взамен нормы №1 «Общевойсковой паек» (п.3, Примечания) и нормы №5 «Лечебный паек» (п.4, Примечания). Снижение нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для вооруженных сил приведет к усугублению проблем с призывниками, особенно из отдаленных регионов. Это также ляжет дополнительным бременем на бюджет силовых структур</p>			
121.	Пункт 6 проекта изменений №4	ООО «Бизнес Сертификация» и ФГБНУ «Вниро» («Атлант-НИРО») б/н от 22.06.2021	<p>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)</p> <table border="1" data-bbox="936 1300 1527 1377"> <tr> <td data-bbox="936 1300 1238 1377">Основные пищевые вещества</td> <td data-bbox="1238 1300 1527 1377">Референсное значение</td> </tr> </table> <p><...></p>	Основные пищевые вещества	Референсное значение	<p>Отклонено По результатам рассмотрения на заседаниях рабочей группы принято решение изложить значения рекомендуемого суточного потребления основных пищевых веществ и энергии для взрослых в целях нанесения маркировки пищевой продукции с учетом мнения профильных ведомств, занимающимися вопросами питания и с учетом состоявшихся обсуждений. За основу взяты предложения</p>
Основные пищевые вещества	Референсное значение					

1	2	3	4		5
			Соль пищевая, г, не более	5*	Министерство здравоохранения Республики Беларусь № 7-15/10902 от 14.06.2021, Роспотребнадзора № 02/12629-2021-22 от 24.06.2021 и ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», № 410-01-10/1090 от 16.10.2020
122.	Таблица в пункте 6 проекта изменений №4	ООО «Перфетти Ван Мелле» б/н от 22.06.2021	Гармонизировать с Регламентом ЕС 1169. Изложить в редакции: «		Отклонено По результатам рассмотрения на заседаниях рабочей группы принято решение изложить значения рекомендуемого суточного потребления основных пищевых веществ и энергии для взрослых в целях нанесения маркировки пищевой продукции с учетом мнения профильных ведомств, занимающимися вопросами питания и с учетом состоявшихся обсуждений. За основу взяты предложения Министерства здравоохранения Республики Беларусь № 7-15/10902 от 14.06.2021, Роспотребнадзора № 02/12629-2021-22 от 24.06.2021 и ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», № 410-01-10/1090 от 16.10.2020
			Основные пищевые вещества	Референсное значение	
			Энергетическая ценность, кДж/ккал*	8400/2 000	
			* При указании энергетической ценности в джоулях для пересчета может применяться соотношение 1 кал равна 4,1868 Дж. (точно).		Отклонено По результатам рассмотрения на заседаниях рабочей группы принято решение изложить значения рекоменду-
123.	Таблица в пункте 6 проекта изменений №4	СППИ б/н от 23.06.2021 (инициатор – Марс)	Изложить в редакции:		
			Основные пищевые вещества	Референсное значение	
			Энергетическая ценность, кДж/ккал*	8400/2 000	

1	2	3	4	5			
			<p>* При указании энергетической ценности в джоулях для пересчета может применяться соотношение 1 кал равна 4,1868 Дж. (точно).</p>	<p>емого суточного потребления основных пищевых веществ и энергии для взрослых в целях нанесения маркировки пищевой продукции с учетом мнения профильных ведомств, занимающимися вопросами питания и с учетом состоявшихся обсуждений. За основу взяты предложения Министерство здравоохранения Республики Беларусь № 7-15/10902 от 14.06.2021, Роспотребнадзора № 02/12629-2021-22 от 24.06.2021 и ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», № 410-01-10/1090 от 16.10.2020</p>			
124.	Таблица в пункте 6 проекта изменений №4	СППИ б/н от 23.06.2021 (инициатор – Кока-кола)	<p>Изложить значения референсных значений для энергетической ценности и жиров: Энергетическая ценность, кДж/ккал - 8400 кДж/ 2000 ккал Жиры, г – 70</p> <p>Исключить сноску ** из таблицы Приложения 2, Дополнить Приложение 6 строкой:</p> <table border="1" data-bbox="936 1190 1509 1254"> <tr> <td data-bbox="936 1190 1111 1254">Витамин D</td> <td data-bbox="1111 1190 1267 1254">400 МЕ =</td> <td data-bbox="1267 1190 1509 1254">10мкг холекальциферола</td> </tr> </table>	Витамин D	400 МЕ =	10мкг холекальциферола	<p>Отклонено По результатам рассмотрения на заседаниях рабочей группы принято решение изложить значения рекомендуемого суточного потребления основных пищевых веществ и энергии для взрослых в целях нанесения маркировки пищевой продукции с учетом мнения профильных ведомств, занимающимися вопросами питания и с учетом состоявшихся обсуждений. За основу взяты предложения Министерство здравоохранения Республики Беларусь № 7-15/10902 от 14.06.2021, Роспотребнадзора № 02/12629-2021-22 от 24.06.2021 и</p>
Витамин D	400 МЕ =	10мкг холекальциферола					

1	2	3	4	5								
				ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», № 410-01-10/1090 от 16.10.2020 Принято в части исключения сноски								
125.	Таблица в пункте 6 проекта изменений №4	ООО «Перфетти Ван Мелле» б/н от 22.06.2021	Гармонизировать с Регламентом ЕС 1169.	Отклонено По результатам рассмотрения на заседаниях рабочей группы принято решение изложить значения рекомендуемого суточного потребления основных пищевых веществ и энергии для взрослых в целях нанесения маркировки пищевой продукции с учетом мнения профильных ведомств, занимающимися вопросами питания и с учетом состоявшихся обсуждений. За основу взяты предложения Министерство здравоохранения Республики Беларусь № 7-15/10902 от 14.06.2021, Роспотребнадзора № 02/12629-2021-22 от 24.06.2021 и ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», № 410-01-10/1090 от 16.10.2020								
126.	Таблица в пункте 6 проекта изменений №4	СУПР б/н от 24.06.2021	Изложить в редакции: <table border="1" data-bbox="936 1193 1509 1422"> <tr> <td data-bbox="936 1193 1227 1273">Основные пищевые вещества</td> <td data-bbox="1227 1193 1509 1273">Референсное значение</td> </tr> <tr> <td data-bbox="936 1273 1227 1353">Энергетическая ценность, кДж/ккал*</td> <td data-bbox="1227 1273 1509 1353">8400/2 000</td> </tr> <tr> <td data-bbox="936 1353 1227 1390">Жир, г</td> <td data-bbox="1227 1353 1509 1390">70</td> </tr> <tr> <td data-bbox="936 1390 1227 1422">Витамин D, мкг</td> <td data-bbox="1227 1390 1509 1422"></td> </tr> </table>	Основные пищевые вещества	Референсное значение	Энергетическая ценность, кДж/ккал*	8400/2 000	Жир, г	70	Витамин D, мкг		Отклонено По результатам рассмотрения на заседаниях рабочей группы принято решение изложить значения рекомендуемого суточного потребления основных пищевых веществ и энергии для
Основные пищевые вещества	Референсное значение											
Энергетическая ценность, кДж/ккал*	8400/2 000											
Жир, г	70											
Витамин D, мкг												

1	2	3	4	5				
			<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="936 491 1507 549"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>				<p>взрослых в целях нанесения маркировки пищевой продукции с учетом мнения профильных ведомств, занимающимися вопросами питания и с учетом состоявшихся обсуждений. За основу взяты предложения Министерство здравоохранения Республики Беларусь № 7-15/10902 от 14.06.2021, Роспотребнадзора № 02/12629-2021-22 от 24.06.2021 и ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», № 410-01-10/1090 от 16.10.2020</p> <p>Принято в части сноски</p>	
127.	Таблица в пункте 6 проекта изменений №4	ООО «Перфетти Ван Мелле» б/н от 22.06.2021	<p>Гармонизировать с Регламентом ЕС 1169. Изложить в редакции:</p> <p>«</p> <table border="1" data-bbox="936 970 1525 1158"> <thead> <tr> <th data-bbox="936 970 1240 1043">Основные пищевые вещества</th> <th data-bbox="1240 970 1525 1043">Референсное значение</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="936 1043 1240 1158">Энергетическая ценность, кДж/ккал*</td> <td data-bbox="1240 1043 1525 1158">8400/2 000</td> </tr> </tbody> </table> <p>* При указании энергетической ценности в джоулях для пересчета может применяться соотношение 1 кал равна 4,1868 Дж. (точно).</p>	Основные пищевые вещества	Референсное значение	Энергетическая ценность, кДж/ккал*	8400/2 000	<p>Отклонено</p> <p>По результатам рассмотрения на заседаниях рабочей группы принято решение изложить значения рекомендуемого суточного потребления основных пищевых веществ и энергии для взрослых в целях нанесения маркировки пищевой продукции с учетом мнения профильных ведомств, занимающимися вопросами питания и с учетом состоявшихся обсуждений. За основу взяты предложения Министерство здравоохранения Республики Беларусь № 7-15/10902 от 14.06.2021, Роспотребнадзора №</p>
Основные пищевые вещества	Референсное значение							
Энергетическая ценность, кДж/ккал*	8400/2 000							

1	2	3	4	5				
				02/12629-2021-22от 24.06.2021 и ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», № 410-01-10/1090 от 16.10.2020				
128.	Таблица в пункте 6 проекта изменений №4	СППИ б/н от 23.06.2021 (инициатор – Марс)	<p>Изложить в редакции:</p> <table border="1" data-bbox="936 486 1527 678"> <thead> <tr> <th data-bbox="936 486 1205 563">Основные пищевые вещества</th> <th data-bbox="1205 486 1527 563">Референсное значение</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="936 563 1205 678">Энергетическая ценность, кДж/ккал*</td> <td data-bbox="1205 563 1527 678">8400/2 000</td> </tr> </tbody> </table> <p>* При указании энергетической ценности в джоулях для пересчета может применяться соотношение 1 кал равна 4,1868 Дж. (точно).</p>	Основные пищевые вещества	Референсное значение	Энергетическая ценность, кДж/ккал*	8400/2 000	<p>Отклонено</p> <p>По результатам рассмотрения на заседаниях рабочей группы принято решение изложить значения рекомендуемого суточного потребления основных пищевых веществ и энергии для взрослых в целях нанесения маркировки пищевой продукции с учетом мнения профильных ведомств, занимающимися вопросами питания и с учетом состоявшихся обсуждений. За основу взяты предложения Министерство здравоохранения Республики Беларусь № 7-15/10902 от 14.06.2021, Роспотребнадзора № 02/12629-2021-22от 24.06.2021 и ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», № 410-01-10/1090 от 16.10.2020</p>
Основные пищевые вещества	Референсное значение							
Энергетическая ценность, кДж/ккал*	8400/2 000							
129.	Приложение 2	АЕБ б/н от 23.06.2021	<p>Изложить значения референсных значений для энергетической ценности и жиров: Энергетическая ценность, кДж/ккал - 8400 кДж/ 2000 ккал Жиры, г – 70.</p> <p>Исключить сноску ** из таблицы Приложения 2,</p>	<p>Отклонено</p> <p>По результатам рассмотрения на заседаниях рабочей группы принято решение изложить значения рекомендуемого суточного потребления основных пищевых веществ и энергии для взрослых в целях нанесения маркировки пищевой продукции с учетом</p>				

1	2	3	4	5										
			<p>Дополнить Приложение 6 строкой:</p> <table border="1" data-bbox="936 707 1527 770"> <tr> <td data-bbox="936 707 1093 770">Витамин D</td> <td data-bbox="1093 707 1227 770">400 МЕ=</td> <td data-bbox="1227 707 1527 770">10 мкг холекальциферола</td> </tr> </table>	Витамин D	400 МЕ=	10 мкг холекальциферола	<p>мнения профильных ведомств, занимающимися вопросами питания и с учетом состоявшихся обсуждений. За основу взяты предложения Министерство здравоохранения Республики Беларусь № 7-15/10902 от 14.06.2021, Роспотребнадзора № 02/12629-2021-22 от 24.06.2021 и ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», № 410-01-10/1090 от 16.10.2020</p> <p>Принято</p>							
Витамин D	400 МЕ=	10 мкг холекальциферола												
130.	Приложение 2	<p>Ассоциация производителей безалкогольной продукции Исх. № 26-06-21 от 21.06.2021</p> <p>ОЮЛ и ИП "Ассоциация энергетические напитки Евразия" б/н от 23.06.2021</p>	<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="936 1114 1507 1409"> <thead> <tr> <th data-bbox="936 1114 1227 1193">Основные пищевые вещества</th> <th data-bbox="1227 1114 1507 1193">Референсное значение</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="936 1193 1227 1273">Энергетическая ценность, кДж/ккал</td> <td data-bbox="1227 1193 1507 1273">8400/2 000</td> </tr> <tr> <td data-bbox="936 1273 1227 1313">Жир, г</td> <td data-bbox="1227 1273 1507 1313">70</td> </tr> <tr> <td data-bbox="936 1313 1227 1353">Соль, г., не более</td> <td data-bbox="1227 1313 1507 1353">6*</td> </tr> <tr> <td data-bbox="936 1353 1227 1409">Минеральные вещества:</td> <td data-bbox="1227 1353 1507 1409"></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:		<p>Отклонено</p> <p>По результатам рассмотрения на заседаниях рабочей группы принято решение изложить значения рекомендуемого суточного потребления основных пищевых веществ и энергии для взрослых в целях нанесения маркировки пищевой продукции с учетом мнения профильных ведомств, занимающимися вопросами питания и с учетом состоявшихся обсуждений. За основу взяты предложения Министерство здравоохранения Республики Беларусь № 7-15/10902 от 14.06.2021, Роспотребнадзора № 02/12629-2021-22 от 24.06.2021 и</p>
Основные пищевые вещества	Референсное значение													
Энергетическая ценность, кДж/ккал	8400/2 000													
Жир, г	70													
Соль, г., не более	6*													
Минеральные вещества:														

1	2	3	4		5
			Кальций, мг	800	ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», № 410-01-10/1090 от 16.10.2020
			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 (FOLIC ACID)	200	
			Витамин B12, мкг	2,5	
			Биотин, мг	0,05	
			Пантотеновая кислота,	6	
			Хлор, мг	800	
			Фтор, мг	3,5	
			Хром, мкг	40	
			Исключить сноску ** из таблицы Приложения 2, Дополнить Приложение 6 строкой:		

1	2	3	4		5
			Вита- мин D	400 МЕ=	10 мкг холекальциферола
Предложения, поступившие по изменению требований ТР ТС 022, не предусмотренные проектом изменений (дополнительные)					
131.	В проекте изменений отсутствует	Российская Федерация СОЮЗ ПРОИЗВОДИТЕ- ЛЕЙ СОКОВ, ВОДЫ И НАПИТКОВ Исх. № 135 от 03.06.2021	По итогам правоприменительной практики и формирования равного подхода к толкованию требований ТР ТС 022/2011 предлагаем изложить второй абзац пункта 1 части 4.3 ТР ТС 022/2011 в следующей редакции «Придуманное название пищевой продукции (при наличии) должно быть включено в наименование пищевой продукции и расположено в непосредственной близости от него. 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» . 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		Отклонено. Предлагаемое изложение требования по указанию в наименовании придуманного названия практически отменяет требование, установленное изменением № 2 в ТР ТС 022/2011, которое предусматривает расположение придуманного названия в непосредственной близости от наименования продукции. Первоначальная редакция ТР ТС 022/2011 (без изменений) предусматривала возможность дополнять наименование пищевой продукции придуманным названием (придуманное название пищевой продукции - слово или словосочетание, которые могут дополнять наименование пищевой продукции, статья 2 и пункт 3 части 4.1 статьи 4). С учетом того, что изготовители в большинстве случаев указывали наименование продукции не в основном поле обзора (пользуясь тем, что данное требование не установлено в регламенте), а на видное место наносили придуманное название, которое

1	2	3	4	5
			<p>придуманное название в маркировке требуется каждый раз сопровождать наименованием, несмотря на то, что в любом месте маркировки такое название присутствует совместно с наименованием.</p>	<p>не всегда способствовало компетентному выбору продукции (например на спреда наносилось придуманное название «Крестьянское» и поэтому было внесено изменение № 2. Следует отметить, что изготовитель может наносить на «переднюю» сторону упаковки наименование продукции шрифтом не менее 2 мм и придуманное название шрифтом гораздо большего размера, тем самым нет необходимости 2 раза повторять придуманное название и данный формат указания наименования будет удобен для потребителя</p>
132.	В проекте изменений отсутствует	Ассоциация европейского бизнеса № 65-20 от 23.06.2021	<p>По итогам правоприменительной практики и формирования единообразного подхода к толкованию требований ТР ТС 022/2011 предлагаем изложить пункт 1 части 4.3. в редакции: 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</p>	<p>Отклонено См. п 131 Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4</p>

1	2	3	4	5
			<p>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>	
133.	В проекте изменений отсутствует	<p>Республика Беларусь РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» № 10-8-1/1271 от 16.06.2021</p>	<p>Статья 4, часть 4.3, пункт 4. Дополнить: «Допускается использовать слово «шоколад» и его производные в наименовании, в том числе придуманном названии, пищевой продукции, которая не является шоколадом, шоколадной глазурью, шоколадной массой и не содержит их в качестве компонентов, но обладает вкусом и (или) ароматом шоколада (или какао) и коричневым цветом только за счет добавления какао-порошка, при условии, что такая продукция и ее компоненты не являются подобными шоколаду, шоколадной глазури, шоколадной массе.» (традиционно какао-порошок использовался для придания шоколадного вкуса и аромата мучным кондитерским изделиям (пряники, печенье), молочной продукции (мороженое, масло), масложировой продукции (спред) и др.).</p>	<p>Отклонено Предложение противоречит пункту 4 части 4.3 статьи 4 ТР ТС 022/2011</p>

1	2	3	4	5
			<p>Допускается использовать слово «карамельный» и его производные в наименовании, в том числе придуманном названии, пищевой продукции, которая не является карамелью, и не содержит ее в качестве компонента, но обладает карамелизованным вкусом и (или) ароматом за счет определенной технологической обработки и (или) добавления сырья, подвергнутого карамелизации.» <i>(в торговой сети Республики Беларусь присутствует ассортимент белого шоколада с использованием карамелизованного сахара, позиционируемый «карамельный»)</i></p>	
134.	В проекте изменений отсутствует	Республика Беларусь Ассоциация европейского бизнеса № 65-20 от 23.06.2021	<p>По итогам правоприменительной практики и формирования единообразного подхода к толкованию требований ТР ТС 022/2011 предлагаем изложить пункт 1 части 4.3. в редакции: 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</p>	<p>Отклонено См. п 131</p> <p>Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4</p>

1	2	3	4	5
			<p>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>	
135.	В проекте изменений отсутствует	<p>Республика Беларусь ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» -управляющая компания холдинга «МИНСК КРИСТАЛЛ ГРУПП» Исх. № 08-32/2841 от 25.06.2021</p>	<p>Статья 4, часть 4.1; пункт 2 дополнить: «и в пункте 1 части 4.3 настоящей статьи.»</p>	<p>Отклонено В целях единообразного подхода к маркировке продукции пунктом 6 Протокола о техническом регулировании в рамках Евразийского экономического союза (приложение 9 к Договору) установлено, что при обращении продукции на территории Союза маркировка должна быть нанесена на русском языке.</p>
136.	В проекте изменений отсутствует	<p>Республика Беларусь ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» -управляющая компания холдинга «МИНСК КРИСТАЛЛ ГРУПП» Исх. № 08-32/2841 от 25.06.2021</p>	<p>Часть 4.3 пункт 1 второй абзац' изложить в следующей редакции: «Придуманное название пищевой продукции (при наличии) должно быть включено в наименование пищевой продукции и расположено в непосредственной близости от нег. При условии однократного соблюдения требований Данного пункта в части использования придуманного названия в</p>	<p>Отклонено См. п 131 Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4 В части указания придуманного наименования продукции буквами латинского алфавита</p>

1	2	3	4	5
			<p>непосредственной близости от наименования пищевой продукции, допускается дополнительное автономное использование в маркировке придуманного названия (полностью или частично) отдельно от наименования пищевой продукции.</p> <p>Придуманное наименование продукции допускается указывать буквами латинского алфавита.».</p> <p><i>Обоснование- С целью формирования единого подхода к толкованию требований ТР ТС 022/2011 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 выполняется.</i></p> <p><i>Часть 4.1 пункт 3 предусматривает нанесение придуманного названия пищевой продукции в качестве дополнительных сведений, к которым, требования пункта 2 части 4.1 не распространяются. Вместе с тем, требование пункта 1 части 4.3 о включении придуманного названия пищевой продукции в наименование пищевой продукции приводит к неоднозначному пониманию требования регламента в части языка для</i></p>	<p>В целях единообразного подхода к маркировке продукции пунктом 6 Протокола о техническом регулировании в рамках Евразийского экономического союза (приложение 9 к Договору) установлено, что при обращении продукции на территории Союза маркировка должна быть нанесена на русском языке.</p>

1	2	3	4	5
			<p><i>маркировки придуманного названия пищевой продукции.</i></p>	
137.	В проекте изменений отсутствует	Республика Беларусь «Белгоспищепром» Исх. № 08-2-14/473-3 от 23.06.2021	<p>1. пункт 1 части 4.3 технического регламента ТР ТС 022/2011 «1. Наименование пищевой продукции, указываемое в маркировке, должно позволять относить продукцию к пищевой продукции, достоверно ее характеризовать и позволять отличать ее от другой пищевой продукции. Придуманное название пищевой продукции (при наличии) должно быть включено в наименование пищевой продукции и расположено в непосредственной близости от него.» Предлагаем дополнить новым абзацем следующего содержания: «Придуманное название пищевой продукции допускается указывать буквами латинского алфавита.» Пункт 3 части 4.1 ТР ТС 022/2011 предусматривает нанесение придуманного названия пищевой продукции в качестве дополнительных сведений, к которым</p>	<p>Отклонено В части указания придуманного наименования продукции буквами латинского алфавита В целях единообразного подхода к маркировке продукции пунктом 6 Протокола о техническом регулировании в рамках Евразийского экономического союза (приложение 9 к Договору) установлено, что при обращении продукции на территории Союза маркировка должна быть нанесена на русском языке.</p>

1	2	3	4	5
			<p>требования пункта 2 части 4.1 не распространяются. Вместе с тем требование пункта 1 части 4.3 о включении придуманного названия пищевой продукции в наименование пищевой продукции приводит к неоднозначному пониманию требования регламента в части языка для маркировки придуманного названия пищевой продукции.</p>	
138.	В проекте изменений отсутствует	Республика Беларусь ОАО «МИНСКИЙ ЗАВОД ИГРИСТЫХ ВИН» Исх. № 20/1 1081	<p>Пункт 2 части 4.4. ТР ТС 022 изложить в следующей редакции: «При наличии в пищевой продукции составного компонента (состоящего из двух и более компонентов) в составе пищевой-продукций 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 детского питания, в котором указываются пищевые добавки, ароматизаторы и входящие в их состав пищевые добавки, биологически активные веще-</p>	<p>Отклонено Предложение необоснованно</p>

1	2	3	4	5
			ства и Лекарственные растения), за исключением компонентов, указанных, в пункте 14 части 4.4 настоящей статьи».	
139.	В проекте изменений отсутствует	Российская Федерация СОЮЗ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ СОКОВ, ВОДЫ И НАПИТКОВ Исх. № 135 от 03.06.2021	Внести уточнения в пункт 9 части 4.12 ТР ТС 022/2011 и предусмотреть различные варианты текстового описания блюда в виде «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».	Отклонено В пункте 9 части 4.12 статьи 4 ТР ТС 022/2011 установлены достаточные требования для применения требований пункта 8 части 4.12 статьи 4, предлагаемая редакция внесет полное непонимание применения данного требования и фактически отменит требования пункта 8, поскольку надписи «вариант сервировки» и «рекомендации по употреблению» позволят изображать и приводить текстовое описание различных продуктов питания, которые можно употреблять при приеме пищи (завтрак . обед и т.д). Так же необходимо отметить , что из за отсутствия определения «рекомендации по употреблению» и с учетом необходимости указания при определенных условия реквизита «рекомендации по использованию» (п.8

1	2	3	4	5
				части 4.1) возникнет подмена понятий.
140.	В проекте изменений отсутствует	Республика Беларусь Ассоциация европейского бизнеса № 65-20 от 23.06.2021	Изложить пункт 9 части 4.12 статьи 4 в следующей редакции: «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.	Отклонено В пункте 9 части 4.12 статьи 4 ТР ТС 022/2011 установлены достаточные требования для применения требований пункта 8 части 4.12 статьи 4, предлагаемая редакция внесет полное непонимание применения данного требования и фактически отмену требования пункта 8, поскольку надписи «вариант сервировки» и «рекомендации по употреблению» позволят изображать и приводить текстовое описание различных продуктов питания, которые можно употреблять при приеме пищи (завтрак, обед и т.д). Так же необходимо отметить, что из-за отсутствия определения «рекомендации по употреблению» и с учетом необходимости указания при определенных условиях реквизита «рекомендации по использованию» (п.8 части 4.1) возникнет подмена понятий.

1	2	3	4	5
141.	В проекте изменений отсутствует	Российская Федерация Рыбный союз Исх. № 73-п 14.05.2021 г.	<p>Дополнить статью 4 части 4.4 проекта изменений требованиями в составе пищевой продукции компонентов, которые, в силу природного происхождения (рыбные кости, чешуя, осколки ракушек) имеют вероятность нахождения в готовом продукте, но при этом являются не посторонними включениями, а нежелательными.</p> <p>НАПРИМЕР: <i>«Продукт может содержать частицы природного происхождения (рыбные кости, чешуя, осколки ракушек)»</i></p> <p>Обоснование В составе пищевой продукции неизбежно присутствуют компоненты, которые, в силу природного происхождения (рыбные кости, чешуя, осколки ракушек) имеют вероятность нахождения в готовом продукте, но при этом являются не посторонними включениями, а нежелательными</p>	<p>Отклонено Данное требование может устанавливаться в государственных стандартах при согласии всех заинтересованных, поскольку это показатель характеризует качество продукции. а не безопасность. Вместе с тем оценить отнесение указанных включений к посторонним или нежелательным включениям проблематично ввиду отсутствия терминологии.</p>
142.	В проекте изменений отсутствует	Республика Беларусь Ассоциация европейского бизнеса № 65-20 от 23.06.2021	<p>Статья 4, часть 4.4., пункт 2.</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 компонента (состоящего из двух</p>	<p>Отклонено Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4</p>

1	2	3	4	5
			<p>и более компонентов) в составе пищевой продукции указывается с соблюдением требований пункта 1 ч 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». 4.4 настоящей статьи перечень всех</p>	
143.	В проекте изменений отсутствует	<p>Российская Федерация СОЮЗ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ СОКОВ, ВОДЫ И НАПИТКОВ Исх. № 135 от 03.06.2021</p>	<p>Предлагаем изложить пункт 2 части 4.4. ТР ТС 022 в следующей редакции: «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 компонента, или указывается составной компонент с дополнением к нему в скобках компонентов в порядке убывания их массовой доли. В случае, если</p>	<p>Отклонено Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4</p>

1	2	3	4	5
			<p>массовая доля составного компонента составляет 2 и менее процента, допускается не указывать входящие в него компоненты (кроме составного компонента в пищевой продукции для детского питания, 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>	
144.	В проекте изменений отсутствует	<p>Республика Беларусь ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» -управляющая компания холдинга «МИНСК КРИСТАЛЛ ГРУПП» Исх. № 08-32/2841 от 25.06.2021</p>	<p>Пункт 12 части 4.4. статьи 4 дополнить: «Исключение составляют алкогольные напитки».</p>	<p>Отклонено Предложение не обосновано Текст изложен в редакции, позволяющий установить требования в технических регламентах на отдельные виды продукции с учетом ее особенностей производства</p>
145.	В проекте изменений отсутствует	<p>Российская Федерация СОЮЗ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ СОКОВ, ВОДЫ И НАПИТКОВ Исх. № 135 от 03.06.2021</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 изложить в следующей редакции: «Для пищевой продукции изготовленной специальным (для снижения уровня глютена) образом с использованием одного или более зерновых компонентов (пшеницы, ржи, ячменя, овса или их кроссбредных вариан-</p>	<p>Отклонено Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4 Целью разработки проекта изменений № 4 в ТР ТС 022/2011 не является полная гармонизация с требованиями европейского законодательства. Данные предложения требуют обсуждения со всеми государствами –членами Союза и внесение изменений</p>

1	2	3	4	5
			<p>тов), 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 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>должно осуществляться в соответствии с установленным порядком, особенно для показателей, связанных с обеспечением безопасности для здоровья</p>
146.	В проекте изменений отсутствует	Ассоциация европейского бизнеса № 65-20 от 23.06.2021	<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 сниженным содержанием глютена».</p>	<p>Отклонено Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4 Целью разработки проекта изменений № 4 в ТР ТС 022/2011 не является полная гармонизация с требованиями европейского законодательства. Данные предложения требуют обсуждения со всеми государствами – членами Союза и внесение изменений должно осуществляться в соответствии с установленным порядком, особенно для показателей, связанных с обеспечением безопасности для здоровья</p>
147.	В проекте		В целях гармонизации терминологии	Отклонено

1	2	3	4	5
	изменений отсутствует	Российская Федерация Рыбный союз Исх. № 73-п 14.05.2021 г.	ТР ТС 022/2011 и законодательством стран Европейского союза, статью 2. «Определения» ТР ТС 022/2011 дополнить термином «среднее значение» и прописать его определение: «среднее значение - значение количества питательного вещества, которое содержится в данном пищевом продукте и отражает допущения, принимаемые в расчет для сезонной изменчивости, структуры потребления и других факторов, которые могут вызвать изменение фактического значения». <i>Обоснование</i> Гармонизация терминологии ТР ТС 022/2011 с требованиями п. 13 приложения № 1 Регламента (ЕУ) № 1169/2011.	Целью разработки проекта изменений № 4 в ТР ТС 022/2011 не является полная гармонизация с требованиями европейского законодательства и данный вопрос не предполагалось вносить в изменение
148.	В проекте изменений отсутствует		Пункт 17 части 4.9 статьи 4 изложить в редакции: «17. Пределы допустимых отклонений показателей пищевой ценности пищевой продукции (включая средние значения), указанные в маркировке на ее упаковке или этикетке, от действительных показателей пищевой ценности такой продукции не должны превышать допустимые пределы, установленные в Приложении 7, если иное не предусмотрено в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.»	Отклонено Данное предложение достаточно основательно обсуждалось на заседаниях рабочей группы. Внесение данного изменения является необоснованным с учетом того, что для некоторых пищевых продуктов, н-р молочных содержание жиров, белков установлены конкретные показатели идентификации и указанные значения отклонений противоречат установленным значениям, также

1	2	3	4	5
			<p><i>Обоснование</i> Гармонизация ТР ТС 022/2011 с требованиями с законодательством стран ЕС. (руководство 1 Генерального директората по здравоохранению и защите потребителей от декабря 2012 года.)</p>	<p>могут возникнуть вопросы с обогащенными продуктами и соответственно невозможно установить одинаковые отклонения для всех видов пищевой продукции, тем более на основании Руководящего документа для компетентных органов для контроля соответствия с законодательством ЕС, в котором установлены различные значения отклонений для пищевой продукции, БАД и обогащенной</p> <p>Целесообразно данный вопрос детально проработать с государствами – членами Союза и возможно у установленном порядке впоследствии включить в технический регламент ТР ТС 022 и в технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции по аналогии с вносимыми изменениями в ТР ТС 034 или как вариант рассмотреть возможность разработки межгосударственного стандарта на основе Руководящего документа для компетентных органов для контроля соответствия с законодательством ЕС.</p>
149.	В проекте изменений отсутствует	Российская Федерация Рыбный союз Исх. № 73-п 14.05.2021 г.	В статье 4 части 4.9 ТР ТС 022/2011 ввести пункт 18 в редакции действующего пункта 17:	Принято к сведению Аналогичный текст изложен в п.17 части 4.9 статьи 49 ТР ТС 022/2011

1	2	3	4	5								
			«18. Дополнительные требования к указанию пищевой ценности пищевой продукции, не противоречащие требованиям настоящего технического регламента Таможенного союза, могут быть установлены в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.»									
150.	В проекте изменений отсутствует	Российская Федерация Рыбный союз Исх. № 73-п 14.05.2021 г.	<p>Дополнить технический регламент Приложением 7 в следующей редакции: Приложение 7 к техническому регламенту Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) Пределы допустимых отклонений показателей пищевой ценности пищевой продукции, указанные в маркировке на ее упаковке или этикетке, от действительных показателей пищевой</p> <table border="1" data-bbox="936 932 1527 1399"> <thead> <tr> <th data-bbox="936 932 1200 1114">Показатели пищевой ценности готового продукта</th> <th data-bbox="1200 932 1527 1114">Предел допустимых отклонений, ±</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="936 1114 1200 1153">Витамины</td> <td data-bbox="1200 1114 1527 1153">+ 50 %;- 35 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="936 1153 1200 1193">Минералы</td> <td data-bbox="1200 1153 1527 1193">+ 45 %;- 35 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="936 1193 1200 1399">Углеводы Сахар Белок Пищевые волокна</td> <td data-bbox="1200 1193 1527 1399"><10 г на 100 г:±2г 10 - 40 г на 100 г:±20 % >40 г на 100 г: ± 8 г</td> </tr> </tbody> </table>	Показатели пищевой ценности готового продукта	Предел допустимых отклонений, ±	Витамины	+ 50 %;- 35 %	Минералы	+ 45 %;- 35 %	Углеводы Сахар Белок Пищевые волокна	<10 г на 100 г:±2г 10 - 40 г на 100 г:±20 % >40 г на 100 г: ± 8 г	<p>Отклонено</p> <p>Данное предложение достаточно основательно обсуждалось на заседаниях рабочей группы. Внесение данного изменения является необоснованным с учетом того, что для некоторых пищевых продуктов, н-р молочных содержание жиров, белков установлены конкретные показатели идентификации и указанные значения отклонений противоречат установленным значениям, также могут возникнуть вопросы с обогащенными продуктами и соответственно невозможно установить одинаковые отклонения для всех видов пищевой продукции, тем более на основании Руководящего документа для компетентных органов для контроля соответствия с законодательством ЕС, в котором установлены различные значения отклонений для</p>
Показатели пищевой ценности готового продукта	Предел допустимых отклонений, ±											
Витамины	+ 50 %;- 35 %											
Минералы	+ 45 %;- 35 %											
Углеводы Сахар Белок Пищевые волокна	<10 г на 100 г:±2г 10 - 40 г на 100 г:±20 % >40 г на 100 г: ± 8 г											

1	2	3	4	5						
			<table border="1"> <tr> <td data-bbox="931 268 1200 373">Жиры</td> <td data-bbox="1200 268 1532 373"><10 г на 100 г : ± 1,5 г 10-40 г на 100г:± 20% >40 г на 100 г: ± 8 г</td> </tr> <tr> <td data-bbox="931 373 1200 632">Насыщенные жирные кислоты Поли-ненасыщенные жирные кислоты Транс-изомеры жирных кислот</td> <td data-bbox="1200 373 1532 632"><4 г на 100 г : ± 0,8 г > 4 г на 100 г: ± 20 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="931 632 1200 778">Соль(хлорид натрия)</td> <td data-bbox="1200 632 1532 778">< 1,25 г на 100 г: ± 0,375 г > 1,25 г на 100 г: ± 20 %</td> </tr> </table>	Жиры	<10 г на 100 г : ± 1,5 г 10-40 г на 100г:± 20% >40 г на 100 г: ± 8 г	Насыщенные жирные кислоты Поли-ненасыщенные жирные кислоты Транс-изомеры жирных кислот	<4 г на 100 г : ± 0,8 г > 4 г на 100 г: ± 20 %	Соль(хлорид натрия)	< 1,25 г на 100 г: ± 0,375 г > 1,25 г на 100 г: ± 20 %	<p>пищевой продукции, БАД и обогащенной</p> <p>Целесообразно данный вопрос детально проработать с государствами –членами Союза и возможно у установленном порядке впоследствии включить в технический регламент ТР ТС 022 и в технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции по аналогии с вносимыми изменениями в ТР ТС 034 или как вариант рассмотреть возможность разработки межгосударственного стандарта на основе Руководящего документа для компетентных органов для контроля соответствия с законодательством ЕС.</p>
Жиры	<10 г на 100 г : ± 1,5 г 10-40 г на 100г:± 20% >40 г на 100 г: ± 8 г									
Насыщенные жирные кислоты Поли-ненасыщенные жирные кислоты Транс-изомеры жирных кислот	<4 г на 100 г : ± 0,8 г > 4 г на 100 г: ± 20 %									
Соль(хлорид натрия)	< 1,25 г на 100 г: ± 0,375 г > 1,25 г на 100 г: ± 20 %									
151.	В проекте изменений отсутствует	Российская Федерация X5 RETAIL GROUP Исх. № 100/4178 от 08.06.2021	<p>Для устранения несоответствий, между требованиями технического регламента ТР ТС 022/2011 и технического регламента ТР ЕЭАС 047/ в части маркировки алкогольной продукции, а также исключения разночтений при их толковании предлагается дополнить проект изменений следующим абзацем:</p> <p>"пункт 6 части 4.4 статьи 4 после слов «или Европейской цифровой системе (Е)» дополнить словами «, если иное не установлено требованиями технических регла-</p>	<p>Отклонено</p> <p>В соответствии с пунктом 4 статьи 1 ТР ТС 022/2011 установлено «При применении настоящего технического регламента Таможенного союза должны учитываться дополнительные требования технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции в части ее маркировки, не противоречащие настоящему техническому регламенту»</p>						

1	2	3	4	5
			ментов Евразийского экономического союза на отдельные виды пищевой продукции»".	
152.	В проекте изменений отсутствует	Российская Федерация СОЮЗ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ СОКОВ, ВОДЫ И НАПИТКОВ Исх. № 135 от 03.06.2021	Считаем необходимым в целях гармонизации с Регламентом ЕС 1169/2011 от 25 октября 2011 г. о предоставлении информации о пищевых продуктах потребителям внести изменение в приложение №5 к ТР ТС 022/2011 в части показателей пищевой ценности «пищевые волокна», «белок», «энергетическая ценность». В отношении пищевых волокон -для отличительного признака «источник» -уточнить «...или для жидкостей не менее 1,5 г на 100 ккал», «высокое содержание» - «...или для жидкостей не менее 3 г на 100 ккал». В отношении белка - для отличительного признака «источник» изложить в редакции «Белок обеспечивает не менее 12 процентов энергетической ценности (калорийности) пищевой продукции». В отношении энергетической ценности (калорийности) уточнить отличительный признак «пониженная/сниженная», с целью гармонизации с техническим регламентом Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012).	Отклонено Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4 и требует обсуждения со всеми заинтересованными

1	2	3	4			5			
153.	В проекте изменений отсутствует	Кыргызская Республика Министерство экономики Кыргызской Республики Исх. № 16-2/6562 от 22.06.2021	Пункт 1 части 4.12 ТР ТС 022/2011 предлагаем дополнить требованием к устойчивости к истиранию и несминаемости наносимой маркировки, что позволит предотвратить стирание истекши торговыми центрами и продавцами.			Отклонено В пункте 1 части 4.12 установлены достаточные требования к сохранности маркировки			
154.	В проекте изменений отсутствует	Республика Беларусь Министерство здравоохранения Республики Беларусь № 7-15/10902 от 14.06.2021	Приложение 5 к ТР ТС 022/2011 позиции «Омега-3 жирные кислоты» (Предлагаемая редакция согласуется с приложением к Регламенту ЕС 1924/2006) <table border="1" data-bbox="936 659 1491 1407"> <tr> <td data-bbox="936 659 1120 1407">Омега-3 жирные кислоты</td> <td data-bbox="1120 659 1303 1407">Источник</td> <td data-bbox="1303 659 1491 1407">Содержание альфа-линоленовой кислоты составляет не менее 0,3 г на 100 г или 100ккал продукта или содержание суммы эйкозапентаеновой и докозагексаеновой кислот составляет не менее 40 мг на 100 г или 100 ккал продукта</td> </tr> </table>			Омега-3 жирные кислоты	Источник	Содержание альфа-линоленовой кислоты составляет не менее 0,3 г на 100 г или 100ккал продукта или содержание суммы эйкозапентаеновой и докозагексаеновой кислот составляет не менее 40 мг на 100 г или 100 ккал продукта	Отклонено Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4 и требует обсуждения со всеми заинтересованными
Омега-3 жирные кислоты	Источник	Содержание альфа-линоленовой кислоты составляет не менее 0,3 г на 100 г или 100ккал продукта или содержание суммы эйкозапентаеновой и докозагексаеновой кислот составляет не менее 40 мг на 100 г или 100 ккал продукта							

1	2	3	4			5
			Омега-3 жирные кислоты	Высокое содержание	Содержание альфа-ли- ноленовой кислоты со- ставляет не менее 0,6 г на 100 г или 100 ккал продукта- или содержание суммы эй- козапентае- новой и до- козагексае- новой кис- лот состав- ляет не ме- нее 80 мг на 100 г или 100 ккал продукта составляет не менее 0,4 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей на 100 мл, а для жиров и масел рас- тительных	

1	2	3	4			5
					или живот-ных сумма омега-3 жирных кислот со-ставляет не менее 2,4 г для твердой пищевой продукции на 100 г или для жидко-стей на 100 мл	
155.	В проекте изменений от-сутствует	Республика Беларусь Министерство здраво-охранения Республики Беларусь № 7-15/10902 от 14.06.2021	Дополнить приложение 5 к ТР ТС 022/2011 позицией следующего содержа-ния (Предлагаемая редакция согласуется с приложением к Регламенту ЕС 1924/2006)			Отклонено Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4 и требует обсуждения со всеми заинтересованными
Пищевые вещества	Сниженное содержание	Снижение содержания пищевых веществ со-ставляет не менее 30 процентов по сравне-нию с по-добным продуктом, за исключе-				


1	2	3	4			5
					<p>нием микроэлементов, для которых снижение составляет не менее 10 процентов, и для натрия, для которого снижение составляет не менее 25 процентов по сравнению с подобным продуктом</p>	
156.	В проекте изменений отсутствует	Республика Беларусь Ассоциация европейского бизнеса № 65-20 от 23.06.2021	<p>Приложение 5</p> <p>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</p>			<p>Отклонено Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4 и требует обсуждения со всеми заинтересованными</p>

1	2	3	4	5			
			<p>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</p> <p>г на 100 ккал Белок обеспечивает не менее 12 процентов энергетической ценности (калорийности) пищевой продукции</p>				
157.	В проекте изменений отсутствует	Республика Беларусь Ассоциация европейского бизнеса № 65-20 от 23.06.2021	<p>Дополнить Приложение 5: В целях списка</p> <table border="1" data-bbox="936 694 1543 984"> <tr> <td data-bbox="936 694 1102 984">Нутриент (пищевое вещество)</td> <td data-bbox="1102 694 1267 984">Пониженное/содержание</td> <td data-bbox="1267 694 1543 984">Содержание нутриента (пищевое вещество) снижено не менее 30 процентов относительно содержания нутриента (пищевое вещество) в аналогичной пищевой продукции</td> </tr> </table>	Нутриент (пищевое вещество)	Пониженное/содержание	Содержание нутриента (пищевое вещество) снижено не менее 30 процентов относительно содержания нутриента (пищевое вещество) в аналогичной пищевой продукции	<p>Отклонено Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4 и требует обсуждения со всеми заинтересованными</p>
Нутриент (пищевое вещество)	Пониженное/содержание	Содержание нутриента (пищевое вещество) снижено не менее 30 процентов относительно содержания нутриента (пищевое вещество) в аналогичной пищевой продукции					
158.	В проекте изменений отсутствует	Российская Федерация Роспотребнадзор № 02/12629-2021-22 от 24.06.2021	<p>Предлагаем дополнить статью 2 ТР ТС 022/2011 понятием «добавленные сахара» - все моно- и дисахариды, внесенные в пищевые продукты и напитки при производстве, приготовлении и непосредственном употреблении, в том числе столовый сахар, и сахара из меда, сиропов, фруктовых и овощных соков и их концентратов».</p> <p>Термин составлен в соответствии с концепцией ВОЗ разделения моно- и дисаха-</p>	<p>Отклонено Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4 и требует обсуждения со всеми заинтересованными</p>			

1	2	3	4	5
			<p>ридов на добавленные сахара, вклад которых в калорийность рациона ограничивается 10 %, и сахара, естественным образом содержащиеся в переработанных фруктах, овощах и молоке, на которые рекомендации по ограничению потребления не распространяются.</p>	
159.	В проекте изменений отсутствует	Российская Федерация Роспотребнадзор № 02/12629-2021-22 от 24.06.2021	<p>Пункт 16 части 4.4. статьи 4 ТР ТС 022/2011 предлагаем изложить в следующей редакции:</p> <p>«16. Для пищевой продукции, содержащей в своем составе зерновые компоненты, после указания состава продукта допускается размещать надпись «Не содержит глютена», в случае, если содержание глютена в продукте не превышает 20 мг/кг.</p> <p>Для пищевой продукции с низким содержанием глютена (более 20мг/кг до 100 мг/кг), изготовленной из одного или более зерновых компонентов, после указания состава продукта допускается размещать надпись «Со сниженным содержанием глютена».</p> <p>Для пищевой продукции, содержащей в своем составе молочные компоненты, после указания состава продукта допускается размещать надпись «Не содержит лактозу» в случае если содержание лактозы в продукте составляет не более 0,1 г/л.».</p>	<p>Отклонено Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4 и требует обсуждения со всеми заинтересованными</p>

1	2	3	4	5								
			<p>Данное предложение гармонизировано с международным законодательством и законодательством Европейского союза.</p>									
160.	В проекте изменений отсутствует	Российская Федерация Роспотребнадзор № 02/12629-2021-22 от 24.06.2021	<p>В связи с необходимостью нормативного регулирования пределов допустимых отклонений содержания ряда витаминов, минеральных веществ, холестерина и жирных кислот, предлагаем дополнить приложение 3 таблицей 3 следующего содержания: «Таблица 3 Пределы допустимых отклонений показателей содержания витаминов, минеральных веществ, холестерина и жирных кислот в специализированной пищевой продукции, указанные в маркировке на ее упаковке или этикетке, от действительных показателей такой продукции</p> <table border="1" data-bbox="936 930 1543 1353"> <thead> <tr> <th data-bbox="936 930 1317 1042">Показатели пищевой ценности готового продукта</th> <th data-bbox="1317 930 1543 1042">Предел допустимых отклонений</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="936 1042 1317 1209">1. Натрий, магний, кальций, фосфор, железо, цинк, витамины С, В1, В2, В6, пантотеновая кислота, ниацин, холестерин</td> <td data-bbox="1317 1042 1543 1209">20%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="936 1209 1317 1313">2. Витамины А, В12, Д, Е, фолиевая кислота, биотин, йод, жирные кислоты</td> <td data-bbox="1317 1209 1543 1313">30%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="936 1313 1317 1353"></td> <td data-bbox="1317 1313 1543 1353"></td> </tr> </tbody> </table>	Показатели пищевой ценности готового продукта	Предел допустимых отклонений	1. Натрий, магний, кальций, фосфор, железо, цинк, витамины С, В1, В2, В6, пантотеновая кислота, ниацин, холестерин	20%	2. Витамины А, В12, Д, Е, фолиевая кислота, биотин, йод, жирные кислоты	30%			<p>Отклонено Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4 Данное предложение достаточно основательно обсуждалось на заседаниях рабочей группы. Внесение данного изменения является необоснованным с учетом того, что для некоторых пищевых продуктов, н-р молочных содержание жиров, белков установлены конкретные показатели идентификации и указанные значения отклонений противоречат установленным значениям, также могут возникнуть вопросы с обогащенными продуктами и соответственно невозможно установить одинаковые отклонения для всех видов пищевой продукции, тем более на основании Руководящего документа для компетентных органов для контроля соответствия с законодательством ЕС, в котором установлены различные значения отклонений для пищевой продукции, БАД и обогащенной</p>
Показатели пищевой ценности готового продукта	Предел допустимых отклонений											
1. Натрий, магний, кальций, фосфор, железо, цинк, витамины С, В1, В2, В6, пантотеновая кислота, ниацин, холестерин	20%											
2. Витамины А, В12, Д, Е, фолиевая кислота, биотин, йод, жирные кислоты	30%											

1	2	3	4	5
				<p>Целесообразно данный вопрос детально проработать с государствами –членами Союза и возможно у установленном порядке впоследствии включить в технический регламент ТР ТС 022 и в технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции по аналогии с вносимыми изменениями в ТР ТС 034 или как вариант рассмотреть возможность разработки межгосударственного стандарта на основе Руководящего документа для компетентных органов для контроля соответствия с законодательством ЕС.</p>
161.	В проекте изменений отсутствует	Российская Федерация Роспотребнадзор № 02/12629-2021-22от 24.06.2021	<p>Проектом изменений №2 в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) предусмотрены требования безопасности облученной пищевой продукции. В связи с необходимостью маркировки такой пищевой продукции, необходимо дополнить ТР ТС 022/2011 Приложением 7 «Правила маркировки облученной пищевой продукции» следующего содержания: «Приложение 7 к техническому регламенту Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" ПРАВИЛА МАРКИРОВКИ ОБЛУЧЕННОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ</p>	<p>Отклонено Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4</p>

1	2	3	4	5
			<p>1.Фасованные пищевые продукты, подвергнутые радиационной обработке, должны иметь на этикетке или упаковке надпись «облучен» или «подвергнут облучению» и соответствующий значок, обозначающий факт облучения.</p>  <p>2. Для пищевых продуктов, содержащих облученные ингредиенты, надпись «облучен» или «подвергнут облучению» должна быть нанесена после названия ингредиента в указанном на этикетке или упаковке составе пищевого продукта.</p> <p>3. В случае, если облученный пищевой продукт или пищевой продукт, содержащий облученные ингредиенты, не имеет упаковки, информация о факте облучения (надпись «облучён» или «подвергнут облучению» и соответствующий значок, обозначающий факт облучения) должна быть приведена на контейнере или около контейнера, в который помещается продукт, рядом с названием пищевого продукта.</p>	
162.	Дополнить проект изменений №4 пунктом	Mondelez International От 21 .06.2021	Статью 4, пункт 4.4. положение 9 изложить в следующей редакции:	Отклонено. Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений

1	2	3	4	5
			<p>«9. Вода может не указываться в составе пищевой продукции в случаях, если она:</p> <p>1) используется в процессе производства пищевой продукции для восстановления или растворения концентрированной, сгущенной или сухой пищевой продукции, приготовления жидких дрожжей, заквасок, теста;</p> <p>2) входит в состав жидкого компонента (в том числе бульона, маринада, рассола, сиропа, тузлука), указанного в составе пищевой продукции.</p> <p>3) добавлена в качестве компонента и ее количество в готовой продукции не превышает 5 % от массы готовой продукции».</p>	<p>№ 4 и требует обсуждения со всеми заинтересованными</p>
163.	<p>В проекте отсутствует Дополнить проект изменений №4 пунктом</p>	<p>Mondelez International От 21 .06.2021</p>	<p>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. Статью 4, пункт 4.4. положение 16 изложить в следующей редакции:</p>	<p>Отклонено. Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4</p>
164.	<p>В проекте отсутствует</p>	<p>Mondelez International От 21 .06.2021</p>	<p>«Для пищевой продукции, изготовленной специальным (для снижения уровня глютена) образом с использованием одного или более зерновых компонентов (пшеницы,</p>	<p>Отклонено. Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4 и требует обсуждения со всеми заинтересованными</p>

1	2	3	4	5
	Дополнить проект изменений №4 пунктом 8		<p>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.</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>	
165.			<p>Дополнить проект изменений №4 пунктом Статью 4, пункт 4.4. положение 9 изложить в следующей редакции:</p> <p>«9. Вода может не указываться в составе пищевой продукции в случаях, если она:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) используется в процессе производства пищевой продукции для восстановления или растворения 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». 	<p>Отклонено.</p> <p>Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4 и требует обсуждения со всеми заинтересованными</p>

1	2	3	4	5
166.	Дополнить проект изменений №4 пунктом 9	Mondelez International От 21 .06.2021	<p>пункт 1 части 4.4 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 учетом требований пункта 6 части 4.4 настоящей статьи». Например, красители (Е133, кармин, каротины).</p>	<p>Отклонено. Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4</p>
167.	В проекте отсутствует	АСКОНД От 22.06.2021	<p>Дополнить проект изменений №4 пунктом Статью 4, пункт 4.4. положение 9 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</p>	<p>Отклонено. Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4</p>

1	2	3	4	5
			<p>или растворения концентрированной, сгущенной или сухой пищевой продукции, приготовления жидких дрожжей, заквасок, теста;</p> <p>2) входит в состав жидкого компонента (в том числе бульона, маринада, рассола, сиропа, тузлука), указанного в составе пищевой продукции.</p> <p>3) добавлена в качестве компонента и ее количество в готовой продукции не превышает 5 % от массы готовой продукции».</p>	
168.	В проекте отсутствует	АСКОНД От 22.06.2021	<p>Дополнить проект изменений №4 пунктом 8 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.</p>	<p>Отклонено. Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4</p>
169.	В проекте отсутствует	АСКОНД От 22.06.2021	<p>Статью 4, пункт 4.4. положение 16 изложить в следующей редакции: «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 со-става продукта</p>	<p>Отклонено. Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4</p>

1	2	3	4	5
			<p>допускается 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>	
170.	В проекте отсутствует	АСКОНД От 22.06.2021	<p>пункт 1 части 4.4 дополнить абзацем в следующей редакции:</p> <p>«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.</p> <p>Например, овощи сушеные (морковь, чеснок, лук репчатый).</p> <p>Допускается в составе пищевой продукции пищевые добавки, имеющие одинаковое функциональное назначение в пищевой продукции, группировать после указания их функционального назначения, после</p>	<p>Отклонено.</p> <p>Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4</p>

1	2	3	4	5
			<p>чего в скобках указывать перечень конкретных добавок с учетом требований пункта 6 части 4.4 настоящей статьи».</p> <p>Например, красители (Е133, кармин, каротины).</p>	
171.	Дополнить проект изменений	Ассоциация импортеров плодоовощной продукции Исх. № 184/06 от 23.06.2021	<p>1. Внести изменения в Статью 2 «Определения», изложив в следующей редакции: Упакованная пищевая продукция - пищевая продукция, помещенная в потребительскую упаковку и предназначенная для розничной реализации за товарную единицу.</p> <p>2. Внести расширенные пояснения касательно «индивидуальной» упаковки товара</p> <p>3. Внести расширенные пояснения о требованиях к маркировке свежих овощей и фруктов, реализуемых штучно. Требуется ли маркировка на каждом плоде?</p>	<p>Отклонено.</p> <p>Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4</p>
172.	В проекте изменений отсутствует	Масложировой союз России От 17.06.2021	<p>Пунктом 4.4 дополнить абзацем в следующей редакции:</p> <p>«В наименовании продуктов со смешанным жировым составом на основе сочетания животных жиров, включая молочный жир, и немодифицированных и модифицированных растительных масел в любых соотношениях, в том числе в придуманных названиях и товарных знаках (торговых марках) (при наличии), при нанесении маркировки</p>	<p>Отклонено.</p> <p>Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4</p>

1	2	3	4	5
			<p>независимо от содержания молочных жиров, не допускается использовать слово «масло», однокоренных с ним слов, а также словосочетаний, содержащих слово «масло», в том числе в фантазийных названиях. Не допускается использование понятий «сливочное масло», «масло сливочно-растительное», «продукт сливочно-растительный», «масло растительно-сливочное», «продукт растительно-сливочный», «масло диетическое» и другие наименования с использованием молочных, сливочных наименований для пищевых продуктов в любых целях, в том числе для специализированных продуктов диетического и лечебного назначения, которые могут ввести потребителя в заблуждение».</p>	
173.	В проекте отсутствует	Союзмолоко от 23.06.2021	<p>Пункт 4 части 4.3 дополнить «4.1. Не допускается в наименовании пищевой продукции указывать компоненты, если они или продукты их переработки не входят в состав пищевой продукции. 4.2. Не допускается (за исключением: продукции со вкусом/ароматом; кокосового молока, кокосовых сливок) в наименовании и в придуманном названии пищевой продукции использовать понятия, установленные техническими регламентами для пищевой продукции, а также тождественные им, если она или продукты ее переработки не входят в состав пищевой продукции».</p>	<p>Отклонено. Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4</p>

1	2	3	4	5																
174.	В проекте отсутствует	Союзмолоко от 23.06.2021	<p>Дополнить часть 4.9 пунктом 18: 18. Пределы допустимых отклонений показателей пищевой ценности, заявленных в маркировке установлены в Приложении 7 к данному регламенту. Технические регламенты Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции могут устанавливать иные требования к пределам допустимых отклонений показателей пищевой ценности для отдельных видов пищевой продукции.</p> <p>Дополнить Технический Регламент Приложением 7 в следующей редакции: Пределы допустимых отклонений значений показателей пищевой ценности, заявленных в маркировке*</p> <table border="1" data-bbox="936 815 1543 1391"> <thead> <tr> <th data-bbox="936 815 1518 895">Показатели пищевой ценности готового продукта</th> <th data-bbox="1518 815 1543 895"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="936 895 1518 935">Жирорастворимые витамины</td> <td data-bbox="1518 895 1543 935">+</td> </tr> <tr> <td data-bbox="936 935 1518 975">Водорастворимые витамины</td> <td data-bbox="1518 935 1543 975">+</td> </tr> <tr> <td data-bbox="936 975 1518 1015">Минеральные вещества</td> <td data-bbox="1518 975 1543 1015"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="936 1015 1518 1054" style="text-align: right;">≥ 1мг/100г</td> <td data-bbox="1518 1015 1543 1054">+</td> </tr> <tr> <td data-bbox="936 1054 1518 1094" style="text-align: right;">< 1мг/100 г</td> <td data-bbox="1518 1054 1543 1094">+</td> </tr> <tr> <td data-bbox="936 1094 1518 1358">Белок Углеводы, в т.ч. сахара (моно- и дисахариды) Пищевые волокна Жиры, в т.ч. жирные кислоты, за исключением ПНЖК</td> <td data-bbox="1518 1094 1543 1358">< + ></td> </tr> <tr> <td data-bbox="936 1358 1518 1391">Аминокислоты, пептиды, глицериды,</td> <td data-bbox="1518 1358 1543 1391">+</td> </tr> </tbody> </table>	Показатели пищевой ценности готового продукта		Жирорастворимые витамины	+	Водорастворимые витамины	+	Минеральные вещества		≥ 1мг/100г	+	< 1мг/100 г	+	Белок Углеводы, в т.ч. сахара (моно- и дисахариды) Пищевые волокна Жиры, в т.ч. жирные кислоты, за исключением ПНЖК	< + >	Аминокислоты, пептиды, глицериды,	+	<p>Отклонено. Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4</p>
Показатели пищевой ценности готового продукта																				
Жирорастворимые витамины	+																			
Водорастворимые витамины	+																			
Минеральные вещества																				
≥ 1мг/100г	+																			
< 1мг/100 г	+																			
Белок Углеводы, в т.ч. сахара (моно- и дисахариды) Пищевые волокна Жиры, в т.ч. жирные кислоты, за исключением ПНЖК	< + >																			
Аминокислоты, пептиды, глицериды,	+																			

1	2	3	4	5
			ПНЖК и фосфолипиды Соль пищевая (хлорид натрия) Прочие нутриенты ≥ 1 мг/100 г** < 1 мг/100 г** * Энергетическая ценность оценке отклонений не подлежит.	$< 1,25$ г на 100 г или на 100 мл: $\pm 0,375$ г $\geq 1,25$ г на 100 г или на 100 мл: ± 20 % $+30$ %; -20 % $+50$ %; -20 %
175.	В проекте отсутствует	АО «КОНТИ –РУС» от 22.06.2021	Статью 4, пункт 4.4. положение 9 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 или растворения 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».	Отклонено. Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4
176.	В проекте отсутствует	АО «КОНТИ –РУС»	Пункт 1 части 4.4 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	Отклонено. Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4

1	2	3	4	5
			<p>настоящего пункта. Например, соки фруктовые (яблочный, грушевый, сливовый). 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 учетом требований пункта 6 части 4.4 настоящей статьи».</p> <p>Например, регуляторы кислотности (кислота молочная, кислота лимонная).</p>	
177.	В проекте отсутствует	АО «КОНТИ –РУС»	<p>пункт 8 части 4.4 дополнить абзацем 5) в следующей редакции: «пищевые добавки и пищевые ферменты, присутствие которых в данном пищевом продукте обусловлена исключительно тем фактом, что они содержались в одном или нескольких ингредиентах этого пищевого продукта и которые не выполняют никакой технологической функции в готовом продукте.»</p>	<p>Отклонено. Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4</p>
178.	В проекте отсутствует	ООО «МАРС» От 19.06.2021	<p>Статью 4, пункт 4.4. положение 9 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 или растворения концентрированной, сгущенной или сухой пищевой продукции, приготовления жидких дрожжей, заквасок, теста; 2) входит в состав жидкого компонента (в том числе бульона, маринада, рассола, сиропа,</p>	<p>Отклонено. Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4</p>

1	2	3	4	5
			<p>тузлука), указанного в составе пищевой продукции.</p> <p>3) добавлена в качестве компонента и ее количество в готовой продукции не превышает 5 % от массы готовой продукции».</p>	
179.	В проекте отсутствует	ООО «МАРС» От 19.06.2021	<p>Дополнить проект изменений №4 пунктом 10 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.</p>	<p>Отклонено. Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4</p>
180.	В проекте отсутствует	ООО «МАРС» От 19.06.2021	<p>Дополнить проект изменений №4 пунктом 9 Дополнить проект изменений №4 пунктом 10 Статью 4, пункт 4.4. положение 16 изложить в следующей редакции: «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 до 100 мг/кг), изготовленной с использованием одного или более зерновых компонентов (пшеницы, ржи, ячменя, овса или их кроссбредных вариантов), после</p>	<p>Отклонено. Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4</p>

1	2	3	4	5
			указания состава продукта допускается размещать надпись «Со сниженным содержанием глютена».	
181.	В проекте отсутствует	ООО «МАРС» От 19.06.2021	Дополнить проект изменений №4 пунктом 10 Пункт 2 части 4.9 изложить в редакции «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 см ² 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».	Отклонено. Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4
182.	В проекте отсутствует	ООО «МАРС» От 19.06.2021	Дополнить проект изменений №4 пунктом 11 пункт 1 части 4.4 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	Отклонено. Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4

1	2	3	4	5
			<p>компонентов с учетом требований первого абзаца настоящего пункта.</p> <p>Например, овощи сушеные (морковь, чеснок, лук репчатый).</p> <p>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 учетом требований пункта 6 части 4.4 настоящей статьи».</p> <p>Например, красители (Е133, кармин, каротины).</p>	
183.	В проекте отсутствует	РУСБРЕНД	<p>Статья 4, часть 4.4, пункт 2.</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 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 компо-</p>	<p>Отклонено.</p> <p>Предложение противоречит требованиям, установленных пунктом 2 части 4.4. ТР ТС 022/2011</p> <p>Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4</p>

1	2	3	4	5
			<p>ненты (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>	
184.	В проекте отсутствует	<p>Кыргызская Республика Министерство экономики Кыргызской Республики Исх. № 16-2/7525 от 16.07.2021 (предложения Международного делового совета)</p>	<p>Статья 4, часть 4.4, пункт 2. 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: 2. «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 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,</p>	<p>Отклонено. Предложение противоречит требованиям, установленных пунктом 2 части 4.4. ТР ТС 022/2011</p> <p>Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4</p>

1	2	3	4	5
			указанных в пункте 14 части 4.4 настоящей статьи».	
185.	В проекте отсутствует	Кыргызская Республика Министерство экономики Кыргызской Республики Исх. № 16-2/7525 от 16.07.2021 (предложения Международного делового совета)	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 сниженным содержанием глютена».	Отклонено. Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4
186.	В проекте отсутствует	РУСБРЕНД	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.	Отклонено. Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4

1	2	3	4	5
			<p>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 сниженным содержанием глютена».</p>	
187.	В проекте отсутствует	РУСБРЕНД	<p>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:</p> <p>Пониженная/ сниженная</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>Белок обеспечивает не менее 12 процентов энергетической ценности (калорийности) пищевой продукции</p>	<p>Отклонено. Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4</p>
188.	В проекте отсутствует	Кыргызская Республика Министерство экономи-	Приложение 5	Отклонено.

1	2	3	4	5			
		<p>ки Кыргызской Республики Исх. № 16-2/7525 от 16.07.2021 (предложения Международного делового совета)</p>	<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>Белок обеспечивает не менее 12 процентов энергетической ценности (калорийности) пищевой продукции</p>	<p>Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4</p>			
189.	В проекте отсутствует	РУСБРЕНД	<p>Дополнить Приложение 5:</p> <table border="1" data-bbox="936 1225 1543 1399"> <tr> <td data-bbox="936 1225 1055 1399">Нутриент</td> <td data-bbox="1055 1225 1173 1399">Пониженное/</td> <td data-bbox="1173 1225 1543 1399">Содержание нутриента (пищевое вещество) снижено не менее чем на 30 процентов относительно содержания</td> </tr> </table>	Нутриент	Пониженное/	Содержание нутриента (пищевое вещество) снижено не менее чем на 30 процентов относительно содержания	<p>Отклонено. Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4</p>
Нутриент	Пониженное/	Содержание нутриента (пищевое вещество) снижено не менее чем на 30 процентов относительно содержания					

1	2	3	4		5	
			(пи- ще- вое ве- ще- ство)	сниж ен- ное со- дер- жа- ние	нутриента (пищевого веще- ства) в аналогичной пище- вой продукции	
190.	В проекте отсут- ствует	РУСБРЕНД	<p>4.3. Общие требования к формированию наименования пищевой продукции</p> <p>По итогам правоприменительной практики и формирования единообразного подхода к толкованию требований ТР ТС 022/2011 предлагаем изложить пункт 1 части 4.3. в редакции:</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 наимено-</p>		<p>Отклонено.</p> <p>Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4</p>	

1	2	3	4	5
			<p>ванием пищевой продукции с расположением в непосредственной близости от него, если иное не указано в технических регламентах Евразийского Экономического союза на конкретную пищевую продукцию.</p>	
191.	В проекте отсутствует	<p>Кыргызская Республика Министерство экономики Кыргызской Республики Исх. № 16-2/7525 от 16.07.2021 (предложения Международного делового совета)</p>	<p>4.3. Общие требования к формированию наименования пищевой продукции По итогам правоприменительной практики и формирования единообразного подхода к толкованию требований ТР ТС 022/2011 предлагаем изложить пункт 1 части 4.3. в редакции: Наименование пищевой продукции, указываемое в маркировке, должно позволять относить продукцию к пищевой продукции, достоверно ее характеризовать и позволять отличать ее от другой пищевой продукции. 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,</p>	<p>Отклонено. Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4</p>

1	2	3	4	5
			если иное не указано в технических регламентах Евразийского Экономического союза на конкретную пищевую продукцию.	
192.	В проекте отсутствует	РУСБРЕНД	<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>Отклонено.</p> <p>Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4</p>
193.	В проекте отсутствует	Roman.Zakharov@x5.ru	<p>В целях уточнения отдельных положений технического регламента с учетом практики его применения разработан и размещен на Правовом портале Евразийского экономического союза для общественного обсуждения проект изменений № 4 в технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) (далее также – проект изменений, технический регламент №022). С учетом положений пункта 1 части 4.1 и пункта 7 части 4.4 технического регламента №022 в отношении пищевой продукции, состоящей из одного компонента, допустимо не указывать слово «состав» при маркировке такой продукции. К такой продукции может относиться и алкогольная продук-</p>	<p>Отклонено.</p> <p>Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4</p>

1	2	3	4	5
			<p>ция, например, вино. Пунктом 31 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности алкогольной продукции» (ТР ЕАЭС 047/2018) (далее – технический регламент №047) также предусмотрено, что допустимо не указывать слово «состав» в отношении алкогольной продукции, изготовленной из одного вида сырья (вина). При это пунктом 6 части 4.4 технического регламента №022 при наличии пищевой добавки ее наименование и функциональное (технологическое) назначение должно быть указано именно в составе, что предусматривает необходимость указания в маркировке слова «состав», в том числе в отношении однокомпонентной алкогольной продукции, содержащей пищевые добавки (например, диоксид серы). Более того, различаются требования указанных регламентов в части указания сведений о пищевых добавках при маркировке. Так, пунктом 6 части 4.4 технического регламента №022 предусмотрено требование об указании наименования и функционального (технологического) назначения пищевой добавки, в то время как пунктом 31 технического регламента №047 предусмотрено лишь указание наименования использованных в процессе производства алкогольной продукции пищевых добавок, за исключением функционально необходимых для</p>	

1	2	3	4	5
			<p>производственного процесса пищевых добавок, не входящих в состав готовой алкогольной продукции. Для устранения несоответствий между требованиями технического регламента №022 и технического регламента №047 в части маркировки алкогольной продукции, а также исключения разночтений при их толковании предлагается дополнить проект изменений следующим абзацем: “пункт 6 части 4.4 статьи 4 после слов «или Европейской цифровой системе (Е)» дополнить словами «, если иное не установлено требованиями технических регламентов Евразийского экономического союза на отдельные виды пищевой продукции»”</p>	
194.	Дополнить проект изменений №4 пунктом	ООО «Перфетти Ван Мелле» б/н от 22.06.2021	<p>Статью 4, пункт 4.4. положение 9 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 или растворения 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.</p>	<p>Отклонено. Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4</p>

1	2	3	4	5
			3) добавлена в качестве компонента и ее количество в готовой продукции не превышает 5 % от массы готовой продукции».	
195.	Дополнить проект изменений №4 пунктом 8	ООО «Перфетти Ван Мелле» б/н от 22.06.2021	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.	Отклонено. Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4
196.	Дополнить проект изменений №4 пунктом 9	ООО «Перфетти Ван Мелле» б/н от 22.06.2021	Статью 4, часть 4.4, пункт 16 изложить в следующей редакции: «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 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».	Отклонено. Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4

1	2	3	4	5
197.	Дополнить проект изменений №4 пунктом 9 (Пункт 16 части 4.4. статьи 4 ТР ТС 022/2011)	Ассоциация производителей безалкогольной продукции Исх. № 26-06-21 от 21.06.2021	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 сниженным содержанием глютена».	Отклонено. Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4
198.	Дополнить проект изменений №4 пунктом 10	ООО «Перфетти Ван Мелле» б/н от 22.06.2021	Пункт 2 части 4.9 изложить в редакции «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	Отклонено. Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4

1	2	3	4	5
			<p>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>	
199.	Дополнить проект изменений №4 пунктом 11	ООО «Перфетти Ван Мелле» б/н от 22.06.2021	<p>Пункт 1 части 4.4 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).</p> <p>Допускается в составе пищевой продукции пищевые добавки, имеющие одинаковое функциональное назначение в пищевой продукции, группировать после указания их функционального назначения, после</p>	<p>Отклонено. Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4</p>

1	2	3	4	5
			<p>чего в скобках указывать перечень конкретных добавок с учетом требований пункта 6 части 4.4 настоящей статьи».</p> <p>Например, красители (Е133, кармин, каротины).</p>	
200.	<p>Пункт 1 части 4.3 статьи 4 ТР ТС 022/2011</p>	<p>СППИ б/н от 23.06.2021 (инициатор – Кока-Кола)</p>	<p>Пункт 1 части 4.3. статьи 4 изложить в следующей редакции: «1. Наименование пищевой продукции, указываемое в маркировке, должно позволять относить продукцию к пищевой продукции, достоверно ее характеризовать и позволять отличать ее от другой пищевой продукции. 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>Отклонено. Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4</p>
201.	<p>Второй абзац пункта 1 части</p>	<p>СУПР б/н от 24.06.2021</p>	<p>Второй абзац пункта 1 части 4.3 статьи 4 изложить в следующей редакции:</p>	<p>Отклонено.</p>

1	2	3	4	5
	4.3 статьи 4 ТР ТС 022/2011		«Придуманное название пищевой продукции (при наличии) должно быть расположено в непосредственной близости от 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.»	Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4
202.	Пункт 1 части 4.3 статьи 4 ТР ТС 022/2011	АЕБ б/н от 23.06.2021 ОЮЛ и ИП "Ассоциация энергетические напитки Евразия" б/н от 23.06.2021	По итогам правоприменительной практики и формирования единообразного подхода к толкованию требований ТР ТС 022/2011 предлагаем изложить пункт 1 части 4.3. в редакции: Наименование пищевой продукции, указываемое в маркировке, должно позволять относить продукцию к пищевой продукции, достоверно ее характеризовать и позволять отличать ее от другой пищевой продукции. Придуманное название пищевой продукции (при наличии) должно быть включено в наименование пищевой продукции и расположено в непосредственной близости от	Отклонено. Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4

1	2	3	4	5
			<p>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>	
203.	Пункт 1 части 4.4 статьи 4 ТР ТС 022/2011	СУПР б/н от 24.06.2021	<p>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 учетом требований пункта 6 части 4.4 настоящей статьи».</p>	<p>Отклонено. Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4</p>

1	2	3	4	5
			Например, красители (Е133, кармин, каротины).	
204.	Пункт 1 части 4.4 статьи 4 ТР ТС 022/2011	СППИ б/н от 23.06.2021 (инициатор – Марс)	<p>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).</p> <p>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 учетом требований пункта 6 части 4.4 настоящей статьи». Например, красители (Е133, кармин, каротины).</p>	Отклонено. Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4
205.	Пункт 2 части 4.4 статьи 4 ТР ТС 022/2011	СППИ б/н от 23.06.2021 (инициатор – Кока-кола)	Исключить слова «пищевых добавок, ароматизаторов и входящих в их состав пищевых добавок, биологически активных веществ и лекарственных растений, компонентов, полученных с применением ГМО	Отклонено. Предложение противоречит требованиям, установленных пунктом 2 части 4.4. ТР ТС 022/2011

1	2	3	4	5
			<p>и» и изложить пункт 2 части 4.4 статьи 4 в редакции: 2. «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 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>Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4</p>
206.	<p>Пункт 2 части 4.4 статьи 4 ТР ТС 022/2011</p>	<p>АЕБ б/н от 23.06.2021</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>Отклонено Предложение противоречит требованиям, установленных пунктом 2 части 4.4. ТР ТС 022/2011</p>

1	2	3	4	5
			<p>2. «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 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>Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4</p>
207.	<p>Пункт 2 части 4.4 статьи 4 ТР ТС 022/2011</p>	<p>Ассоциация производителей безалкогольной продукции Исх. № 26-06-21 от 21.06.2021</p> <p>ОЮЛ и ИП "Ассоциация энергетические"</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: 2. «При наличии в пищевой продукции составного компонента (состоящего из двух и</p>	<p>Отклонено. Предложение противоречит требованиям, установленных пунктом 2 части 4.4. ТР ТС 022/2011</p> <p>Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4</p>

1	2	3	4	5
		напитки Евразия" б/н от 23.06.2021	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».	
208.	Пункт 6 части 4.4 статьи 4 ТР ТС 022/2011	СУПР б/н от 24.06.2021	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	Отклонено. Отклонено. Предложение противоречит требованиям, установленных пунктом 2 части 4.4. ТР ТС 022/2011 Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4

1	2	3	4	5
			<p>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.</p>	
209.	Пункт 8 части 4.4 статьи 4 ТР ТС 022/2011	СУПР б/н от 24.06.2021	<p>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;</p>	<p>Отклонено. Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4</p>

1	2	3	4	5
			<p>2) вещества, входящие в состав одного или нескольких компонентов и не изменяющие свойств пищевой продукции содержащей такие компоненты, в том числе пищевые добавки, попадающие в пищевую продукцию с другими компонентами и не выполняющие технологическую функцию в пищевой продукции, предназначенной потребителю.</p> <p>3) технологические вспомогательные средства, используемые при производстве конкретной пищевой продукции;</p> <p>4) вещества, которые входят в состав ароматизаторов или пищевых добавок в качестве растворителей, носителей вкусоароматических веществ;</p>	
210.	Пункт 9 части 4.4 статьи 4 ТР ТС 022/2011	СУПР б/н от 24.06.2021	<p>Пункт 9 части 4.4 статьи 4 изложить в следующей редакции:</p> <p>«9. Вода может не указываться в составе пищевой продукции в случаях, если она:</p> <p>1) используется в процессе производства пищевой продукции для восстановления концентрированной, сгущенной или сухой пищевой продукции, приготовления жидких дрожжей, заквасок, теста;</p> <p>2) входит в состав жидкого компонента (в том числе бульона, маринада, рассола, сиропа, тузлука), указанного в составе пищевой продукции.</p>	<p>Отклонено.</p> <p>Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4</p>

1	2	3	4	5
			3) добавлена в качестве компонента и ее количество в готовой продукции не превышает 5 % от массы готовой продукции».	
211.	Пункт 9 части 4.4 статьи 4 ТР ТС 022/2011	СППИ б/н от 23.06.2021 (инициатор – Марс)	<p>Пункт 9 части 4.4 статьи 4 изложить в следующей редакции:</p> <p>«9. Вода может не указываться в составе пищевой продукции в случаях, если она:</p> <p>1) используется в процессе производства пищевой продукции для восстановления или растворения концентрированной, сгущенной или сухой пищевой продукции, приготовления жидких дрожжей, заквасок, теста;</p> <p>2) входит в состав жидкого компонента (в том числе бульона, маринада, рассола, сиропа, тузлука), указанного в составе пищевой продукции.</p> <p>3) добавлена в качестве компонента и ее количество в готовой продукции не превышает 5 % от массы готовой продукции».</p>	Отклонено. Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4
212.	Пункт 12 части 4.4 статьи 4 ТР ТС 022/2011	СППИ б/н от 23.06.2021 (инициатор – Марс)	<p>Пункт 12 части 4.4 статьи 4</p> <p>Статью 4, пункт 4.4. положение 12 изложить в следующей редакции:</p> <p>«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.</p>	Отклонено. Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4

1	2	3	4	5
213.	Пункт 12 части 4.4 статьи 4 ТР ТС 022/2011	СУПР б/н от 24.06.2021	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.	Отклонено. Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4
214.	Пункт 16 части 4.4 статьи 4 ТР ТС 022/2011	СППИ б/н от 23.06.2021 (инициатор – Кока-кола)	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 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».	Отклонено. Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4

1	2	3	4	5
215.	Пункт 16 части 4.4 статьи 4 ТР ТС 022/2011	СУПР б/н от 24.06.2021	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 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».	Отклонено. Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4
216.	Пункт 16 части 4.4 статьи 4 ТР ТС 022/2011	АЕБ б/н от 23.06.2021 ОЮЛ и ИП "Ассоциация энергетические напитки Евразия" б/н от 23.06.2021	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	Отклонено. Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4

1	2	3	4	5
			<p>мг/кг), изготовленной с использованием одного или более зерновых компонентов (пшеницы, ржи, ячменя, овса или их кросс-бредных вариантов), после указания состава продукта допускается размещать надпись «Со сниженным содержанием глютена».</p>	
217.	<p>Пункт 2 части 4.9 статьи 4 ТР ТС 022/2011</p>	<p>СППИ б/н от 23.06.2021 (инициатор – Марс)</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>Отклонено. Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4</p>

1	2	3	4	5
218.	Пункт 2 части 4.9 статьи 4 ТР ТС 022/2011	СУПР б/н от 24.06.2021	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 см ² 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».	Отклонено. Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4
219.	Пункт 9 части 4.12 статьи 4 ТР ТС 022/2011	СППИ б/н от 23.06.2021 (инициатор – Кока-кола)	Изложить пункт 9 части 4.12 статьи 4 в следующей редакции: «9. Маркировка пищевой продукции, нанесенная в виде изображения или текстового описания блюда, при приготовлении, сервировке или рекомендациях употребления которого применяется эта пищевая	Отклонено. Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4

1	2	3	4	5
			продукция, должна сопровождаться словами «вариант приготовленного блюда», «вариант сервировки», «рекомендации по употреблению» или аналогичными по смыслу словами.	
220.	Пункт 9 части 4.12 статьи 4 ТР ТС 022/2011	СУПР б/н от 24.06.2021	Изложить пункт 9 части 4.12 статьи 4 в следующей редакции: «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.	Отклонено. Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4
221.	Пункт 9 части 4.12 статьи 4 ТР ТС 022/2011	АЕБ б/н от 23.06.2021	Изложить пункт 9 части 4.12 статьи 4 в следующей редакции: «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.	Отклонено. Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4

222.	Приложение 5	СППИ б/н от 23.06.2021 (инициатор – Кока- кола)	<p>В строке «Энергетическая ценность» заменить «Пониженная» на «Пониженная / сниженная».</p> <p>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:</p> <p>«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 ккал.</p> <p>«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 ккал</p> <p>«Белок – Источник»: Белок обеспечивает не менее 12 процентов энергетической ценности (калорийности) пищевой продукции.</p> <p>Дополнить приложение 5:</p> <table border="1" data-bbox="949 1082 1541 1327"> <tr> <td data-bbox="949 1082 1093 1327">Нутриент (пищевое вещество)</td> <td data-bbox="1093 1082 1200 1327">Пониженное/сниженное содержание</td> <td data-bbox="1200 1082 1541 1327">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	<p>Отклонено.</p> <p>Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4</p>
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					

223.	Приложение 5	<p>СУПР б/н от 24.06.2021</p> <p>АЕБ б/н от 23.06.2021</p>	<p>В строке «Энергетическая ценность» заменить «Пониженная» на «Пониженная / сниженная».</p> <p>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:</p> <p>«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 ккал.</p> <p>«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 ккал</p> <p>«Белок – Источник»: Белок обеспечивает не менее 12 процентов энергетической ценности (калорийности) пищевой продукции.</p> <p>Дополнить приложение 5:</p> <table border="1" data-bbox="936 1082 1525 1418"> <tr> <td data-bbox="936 1082 1077 1418">Нутриент (пищевое вещество)</td> <td data-bbox="1077 1082 1189 1418">Пониженное/сниженное содержание</td> <td data-bbox="1189 1082 1525 1418">Содержание нутриента (пищевое вещество) снижено не менее чем на 30 процентов относительно содержания нутриента (пищевое вещество) в аналогичной пищевой продукции, за исключением микронутриентов, для которых допускается снижение 10 %, а также для натрия или</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, за исключением микронутриентов, для которых допускается снижение 10 %, а также для натрия или	<p>Отклонено.</p> <p>Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4</p>
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, за исключением микронутриентов, для которых допускается снижение 10 %, а также для натрия или					

					эквивалентного значения для соли, для которых допускается снижение 25 %.	
224.	Приложение 5	Ассоциация производителей безалкогольной продукции Исх. № 26-06-21 от 21.06.2021	В строке «Энергетическая ценность» заменить «Пониженная» на «Пониженная / сниженная». 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: «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 ккал. «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 ккал			Отклонено. Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4
225.	Приложение 5	ОЮЛ и ИП "Ассоциация энергетические напитки Евразия" б/н от 23.06.2021	В строке «Энергетическая ценность» заменить «Пониженная» на «Пониженная / сниженная». 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:			Отклонено. Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4

			<p>«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 ккал.</p> <p>«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 ккал</p> <p>«Белок – Источник»: Белок обеспечивает не менее 12 процентов энергетической ценности (калорийности) пищевой продукции.</p> <p>Дополнить приложение 5:</p> <table border="1"> <tr> <td>Нутриент (пищевое вещество)</td> <td>Пониженное/снизженное 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/снизженное содержание	Содержание нутриента (пищевое вещество) снижено не менее чем на 30 процентов относительно содержания нутриента (пищевое вещество) в аналогичной пищевой продукции	
Нутриент (пищевое вещество)	Пониженное/снизженное содержание	Содержание нутриента (пищевое вещество) снижено не менее чем на 30 процентов относительно содержания нутриента (пищевое вещество) в аналогичной пищевой продукции					
226.	ТР ТС 022/2011 в целом	ООО «Бизнес Сертификация» и ФГБНУ «Вниро» («Атлант-НИРО») б/н от 22.06.2021	<p>Данный технический регламент в настоящее время не предусматривает наличие Перечня международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия - национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регла-</p>	<p>Отклонено. Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4</p>			

			<p>мента Таможенного союза "Пищевая продукция в части её маркировки" (ТР ТС 022/2011).</p> <p>Данный перечень должен включать методики выполнения измерений для определения и подтверждения уровней показателей пищевой ценности, указываемых в обязательном и добровольном порядке.</p>																		
227.	Дополнить проект изменений №4 пунктом	ООО «Бизнес Сертификация» и ФГБНУ «Вниро» («Атлант-НИРО») б/н от 22.06.2021	<p>Дополнить технический регламент приложением 7 в следующей редакции: «Приложение 7 к техническому регламенту Таможенного союза «Пищевая продукция в части её маркировки» (ТР ТС 022/2011).</p> <p>Пределы допустимых отклонений указываемых на маркировке значений показателей пищевой ценности продукции от действительных, определяемых аналитическим способом</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Нутриент</th> <th>Доля, г на 100 г пищевого продукта</th> <th>Допустимый предел отклонения указываемого значения от действительного</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">Белки, углеводы, сахара, пищевые, волокна</td> <td>менее 10</td> <td>±2 г</td> </tr> <tr> <td>10 - 40</td> <td>±20 %</td> </tr> <tr> <td>более 40</td> <td>±8 г</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">Жиры</td> <td>менее 10</td> <td>±1,5 г</td> </tr> <tr> <td>10 - 40</td> <td>±20 %</td> </tr> <tr> <td>более 40</td> <td>±8 г</td> </tr> </tbody> </table>	Нутриент	Доля, г на 100 г пищевого продукта	Допустимый предел отклонения указываемого значения от действительного	Белки, углеводы, сахара, пищевые, волокна	менее 10	±2 г	10 - 40	±20 %	более 40	±8 г	Жиры	менее 10	±1,5 г	10 - 40	±20 %	более 40	±8 г	Отклонено. Внесение данных изменений не предусмотрено проектом изменений № 4
Нутриент	Доля, г на 100 г пищевого продукта	Допустимый предел отклонения указываемого значения от действительного																			
Белки, углеводы, сахара, пищевые, волокна	менее 10	±2 г																			
	10 - 40	±20 %																			
	более 40	±8 г																			
Жиры	менее 10	±1,5 г																			
	10 - 40	±20 %																			
	более 40	±8 г																			

			Насыщенные, полиненасыщенные жирные кислоты, их трансизомеры	менее 4	$\pm 0,8$ г	
				не менее 4	± 20 %	
			Витамины	любая	+50 % / -35 %	
			Макро- и микро-элементы	любая	+45 % / -35 %	
			Пищевая соль	менее 1,2	$\pm 0,4$ г	
				не менее 1,2	± 25 %	