



**МІНІСТЭРСТВА
АХОВЫ ЗДAROУЎЯ
РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ**

вул. Мяснікова, 39, 220048, г. Мінск
р/р ВУ89АКВВ36049000000100000000
у ААТ «ААБ «Беларусбанк», БИК: АКВВ ВУ 2Х
Тэл. 222 65 47, факс 222 46 27
сайт: www.minzdrav.gov.by
e-mail: mzrb@belcmt.by

**МИНИСТЕРСТВО
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**

ул. Мясникова, 39, 220048, г. Минск
р/с ВУ89АКВВ36049000000100000000
в ОАО «АСБ «Беларусбанк», БИК: АКВВ ВУ 2Х
Тел. 222 65 47, факс 222 46 27
сайт: www.minzdrav.gov.by
e-mail: mzrb@belcmt.by

14.06.2021 № 7-15/10902

Департамент регулирования и
Евразийской комиссии
технического
и аккредитации
экономической
комиссии

О результатах публичного
обсуждения

Министерство здравоохранения Республики Беларусь в соответствии с письмами Евразийской экономической комиссии от 14 апреля 2021 г. № 16-848, Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь от 22 апреля 2021 г. № 03-16/683 рассмотрело в пределах компетенции проект изменений № 4 в технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) в части уточнения отдельных положений технического регламента с учетом практики его применения, в том числе указания в составе продукции применяемого при изготовлении вида растительных (животных) масла, жира, размещенный на официальном сайте Евразийского экономического союза для проведения публичного обсуждения, и направляет замечания и предложения согласно приложению.

Приложение: на 5 л. в 1 экз.

Заместитель Министра –
Главный государственный
санитарный врач
Республики Беларусь

А.А.Тарасенко

Карабан 222 61 48
Шагун 358 04 66
Осипова 35 23 84



115793 961107

Евразийская экономическая
комиссия
№ 10854 от 15.06.2021 10:59
1+5л.

Замечания и предложения по проекту изменений № 4 в технический регламент Таможенного союза
«Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011)

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений	Редакция проекта изменения технического регламента	Предлагаемая редакция/замечания	Обоснование
1	Пункт 4	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.»	В соответствии с подпунктом 3.4.7 САС/GL 2-1985
2	Пункт 4	д) пункт 1 части 4.9 – подпункт 4 «4) количество углеводов»	Дополнить словами «, в том числе сахаров»	В соответствии с подпунктом 3.4.6 САС/GL 2-1985, пунктом 1 раздела 30 Регламента ЕС 1169/2011
3	Пункт 3	г) пункт 7 части 4.9 «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	После слов «углеводов» (в трех случаях) дополнить словами «, в том числе сахаров». Исключить по тексту слово «соли» (в трех случаях).	С учетом подпункта 3.2.1 и 3.4.6 САС/GL 2-1985, пункта 1 раздела 30 Регламента ЕС 1169/2011; принимая во внимание, что

		<p>ценности (калорийности), для которых такое количество в 100 граммах или 100 миллилитрах либо в одной порции пищевой продукции (в случае приведения пищевой ценности в расчете на одну порцию) составляет 2 и более процента величин, отражающих рекомендуемое суточное потребление взрослого человека в этих пищевых веществах. В иных случаях количество белков, жиров (в том числе насыщенных жирных кислот), углеводов, соли и энергетическая ценность пищевой продукции могут указываться по усмотрению изготовителя»</p>	<p>рекомендуемое суточное потребление соли взрослым населением установлено как «не более»</p>														
<p>4</p>	<p>Пункт 6</p>	<p>Приложение 2 «Средняя суточная потребность в основных пищевых веществах и энергии для нанесения маркировки пищевой продукции»</p>	<p>Изложить приложение 2 к ТР ТС 022/2011 в следующей редакции</p> <table border="1" data-bbox="953 430 1382 1084"> <thead> <tr> <th>Основные пищевые вещества</th> <th>Рекомендуемое суточное потребление</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Энергетическая ценность, кДж/ккал</td> <td>8374/2 000</td> </tr> <tr> <td>Белки, г</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>Жиры, г</td> <td>65</td> </tr> <tr> <td>в том числе:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>полиненасыщенные жирные кислоты, г</td> <td>22</td> </tr> <tr> <td>омега-6 полиненасыщенные</td> <td>18</td> </tr> </tbody> </table> <p>Предлагаемая редакция учитывает как SAC/GL 2-1985, так и редакцию ФИЦ питания и биотехнологии, предлагающуюся в 2019 г.</p>	Основные пищевые вещества	Рекомендуемое суточное потребление	Энергетическая ценность, кДж/ккал	8374/2 000	Белки, г	60	Жиры, г	65	в том числе:		полиненасыщенные жирные кислоты, г	22	омега-6 полиненасыщенные	18
Основные пищевые вещества	Рекомендуемое суточное потребление																
Энергетическая ценность, кДж/ккал	8374/2 000																
Белки, г	60																
Жиры, г	65																
в том числе:																	
полиненасыщенные жирные кислоты, г	22																
омега-6 полиненасыщенные	18																

5	Дополнение к проекту изменений	<table border="1"> <tr> <td>Ниацин, мг</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Витамин В₆, мг</td> <td>1,3</td> </tr> <tr> <td>Фолиевая кислота (DFE), мкг</td> <td>400</td> </tr> <tr> <td>Витамин В₁₂, мкг</td> <td>2,4</td> </tr> <tr> <td>Биотин, мг</td> <td>0,03</td> </tr> <tr> <td>Пантотеновая кислота, мг</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Витамин К, мкг</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td colspan="2">*Количество поваренной соли равно количеству натрия ×2.5.</td> </tr> <tr> <td colspan="2">**10 мкг холекальциферола - 400 МЕ витамина D.</td> </tr> </table>	Ниацин, мг	15	Витамин В ₆ , мг	1,3	Фолиевая кислота (DFE), мкг	400	Витамин В ₁₂ , мкг	2,4	Биотин, мг	0,03	Пантотеновая кислота, мг	5	Витамин К, мкг	60	*Количество поваренной соли равно количеству натрия ×2.5.		**10 мкг холекальциферола - 400 МЕ витамина D.		Предлагаемая редакция согласуется с приложением к Регламенту ЕС 1924/2006
Ниацин, мг	15																				
Витамин В ₆ , мг	1,3																				
Фолиевая кислота (DFE), мкг	400																				
Витамин В ₁₂ , мкг	2,4																				
Биотин, мг	0,03																				
Пантотеновая кислота, мг	5																				
Витамин К, мкг	60																				
*Количество поваренной соли равно количеству натрия ×2.5.																					
**10 мкг холекальциферола - 400 МЕ витамина D.																					
5	Дополнение к проекту изменений	<p>Приложение 5 к ТР ТС 022/2011 позиции «Омега-3 жирные кислоты»</p> <table border="1"> <tr> <td>Омега-3 жирные кислоты</td> <td>Источник</td> <td>Сумма жирных кислот составляет не менее 0,2 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей на 100 мл, а для жиров и масел растительных или животных сумма омега-3 жирных кислот составляет не менее 1,2 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей на 100 мл</td> </tr> <tr> <td>Омега-3 жирные</td> <td>Высокое содержание</td> <td>Сумма омега-3 кислот</td> </tr> </table>	Омега-3 жирные кислоты	Источник	Сумма жирных кислот составляет не менее 0,2 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей на 100 мл, а для жиров и масел растительных или животных сумма омега-3 жирных кислот составляет не менее 1,2 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей на 100 мл	Омега-3 жирные	Высокое содержание	Сумма омега-3 кислот	<p>Изложить в следующей редакции</p> <table border="1"> <tr> <td>Омега-3 жирные кислоты</td> <td>Источник</td> <td>Содержание линоленовой кислоты составляет не менее 0,3 г на 100 г или 100 ккал продукта или содержание эйкозопентаеновой и докозагексаеновой кислот составляет не менее 40 мг на 100 г или 100 ккал продукта</td> </tr> <tr> <td>Омега-3 жирные кислоты</td> <td>Высокое содержание</td> <td>Содержание линоленовой кислоты составляет не менее 0,6 г на 100 г или 100 ккал продукта или содержание эйкозопентаеновой и докозагексаеновой кислот составляет не менее 80 мг на 100 г или 100 ккал продукта</td> </tr> </table>	Омега-3 жирные кислоты	Источник	Содержание линоленовой кислоты составляет не менее 0,3 г на 100 г или 100 ккал продукта или содержание эйкозопентаеновой и докозагексаеновой кислот составляет не менее 40 мг на 100 г или 100 ккал продукта	Омега-3 жирные кислоты	Высокое содержание	Содержание линоленовой кислоты составляет не менее 0,6 г на 100 г или 100 ккал продукта или содержание эйкозопентаеновой и докозагексаеновой кислот составляет не менее 80 мг на 100 г или 100 ккал продукта						
Омега-3 жирные кислоты	Источник	Сумма жирных кислот составляет не менее 0,2 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей на 100 мл, а для жиров и масел растительных или животных сумма омега-3 жирных кислот составляет не менее 1,2 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей на 100 мл																			
Омега-3 жирные	Высокое содержание	Сумма омега-3 кислот																			
Омега-3 жирные кислоты	Источник	Содержание линоленовой кислоты составляет не менее 0,3 г на 100 г или 100 ккал продукта или содержание эйкозопентаеновой и докозагексаеновой кислот составляет не менее 40 мг на 100 г или 100 ккал продукта																			
Омега-3 жирные кислоты	Высокое содержание	Содержание линоленовой кислоты составляет не менее 0,6 г на 100 г или 100 ккал продукта или содержание эйкозопентаеновой и докозагексаеновой кислот составляет не менее 80 мг на 100 г или 100 ккал продукта																			

		кислоты		составляет не менее 0,4 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей на 100 мл, а для жиров и масел растительных или животных сумма омега-3 жирных кислот составляет не менее 2,4 г для твердой пищевой продукции на 100 г или для жидкостей на 100 мл				
6	Дополнение к проекту изменений	Приложение 5 к ТР ТС 022/2011		<p>Дополнить приложение 5 к ТР ТС 022/2011 позицией следующего содержания</p> <table border="1" data-bbox="784 421 1346 1093"> <tr> <td data-bbox="784 936 1346 1093">Пищевые вещества</td> <td data-bbox="784 745 1346 936">Сниженное содержание</td> <td data-bbox="784 421 1346 745">Снижение содержания пищевых веществ составляет не менее 30 процентов по сравнению с подобным продуктом, за исключением 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</td> </tr> </table>	Пищевые вещества	Сниженное содержание	Снижение содержания пищевых веществ составляет не менее 30 процентов по сравнению с подобным продуктом, за исключением 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	Предлагаемая редакция согласуется с приложением к Регламенту ЕС 1924/2006
Пищевые вещества	Сниженное содержание	Снижение содержания пищевых веществ составляет не менее 30 процентов по сравнению с подобным продуктом, за исключением 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						