

Асацыяцыя Еўрапейскага Бізнесу
Рэспубліка Беларусь, г. Мінск, 220035,
вул. Ціміразева, 72, офіс 6001
Тэл. (+375 17) 336 11 01, 336 11 02
Маб. +375 29 167 99 48
www.aebbel.by
inbox@aebbel.by
facebook.com/aebbel.by



Association of European Business
220035, Minsk, the Republic of Belarus,
Cimiraieva Str., 72, office 6001
Phone (+375 17) 336 11 01, 336 11 02
Cell +375 29 167 99 48
www.aebbel.by
inbox@aebbel.by
facebook.com/aebbel.by

№ 65-20
от 23.06.2021 г.

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

Уважаемый Тимур Бекбулатович!

Ассоциация Европейского Бизнеса направляет замечания и предложения к проекту изменения №4 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 022/2011) (далее – изменение).

Просим учесть замечания и предложения Ассоциации Европейского Бизнеса к изменению №4 к ТР ТС 022/2011.

Приложение: Замечания и предложения к проекту изменения №4 технического регламента ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» от Ассоциации Европейского Бизнеса на 9 л в 1 экз.

Заместитель Председателя
Ассоциации Европейского Бизнеса



Карась М.М.



**ЗАМЕЧАНИЯ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ К ПРОЕКТУ ИЗМЕНЕНИЯ №4 ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА
ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
от Ассоциации Европейского Бизнеса**

№ п.п	Структурный элемент Проекта Изм. №4 ТР ТС 022/2011	Замечание и (или) предложение	Комментарий
1	2	3	4
1	<p>4. В статье 4: а) пункт 1 части 4.4 дополнить абзацем в следующей редакции: «Допускается в составе пищевой продукции рафинированные растительные масла группировать в виде записи «растительные масла», после которой указывают в скобках перечень наименований конкретных масел, входящих в состав и фразу «в различных соотношениях». Сгруппированные рафинированные растительные масла в перечне компонентов указывают в соответствии с требованиями первого абзаца настоящего пункта с учетом их общего количества в составе пищевой продукции».</p> <p>Например, растительные масла (соевое, подсолнечное, рапсовое) немодифицированные и модифицированные в различных соотношениях.</p>	<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 пункта с учетом их общего количества в составе пищевой продукции».</p> <p>Например, растительные масла (соевое, подсолнечное, рапсовое) немодифицированные и модифицированные в различных соотношениях. Для немодифицированных масел допускается не указывать описание «немодифицированный (е)».</p>	<p>Уточнение для обеспечения однозначного толкования.</p>
2	<p>б) пункт 14 части 4.4 изложить в следующей редакции: «14. К наиболее распространенным компонентам, употребление которых может вызвать аллергические реакции или непереносимость или противопоказано</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:</p>	<p>Разработчиком предложена новая редакция пункта 14 части 4.4 ТР ТС 022/2011 согласно которым уточнены цели указания</p>

1	2	3	4
<p>при отдельных видах заболеваний, относятся:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) арахис и продукты его переработки; 2) аспартам и аспартама-ацесульфата соль; 3) горчица и продукты ее переработки; 4) диоксид серы и сульфиты, если их общее содержание составляет более 10 миллиграммов на один килограмм или 10 миллиграммов на один литр в пересчете на диоксид серы, рассчитанных для продукции, готовой к употреблению или восстановленной согласно инструкции изготовителя; 5) хлебные злаки, содержащие глютен (клейковину), а именно: пшеница (включая спельту, камут), рожь, ячмень, овес или их гибридные варианты и продукты их пе-реработки, за исключением: а) глюкозного сиропа на основе пшеницы, включая декстрозу; б) мальтодекстринов на основе пшеницы; в) глюкозного сиропа на основе ячменя; г) хлебных злаков, используемых для получения дистиллятов и этилового спирта из пищевого сырья»; 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) сыворожки, используемой для получения дистиллятов и этилового спирта из пищевого сырья»; б) лактитола; 10) орехи, а именно: миндаль (<i>Amygdalus comminis L.</i>), лесные орехи (<i>Corylus avellana</i>), грецкие орехи (<i>Juglans regia</i>), орехи кешью (<i>Alpacarium</i> 	<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 пе-реработки, за исключением: а) глюкозного сиропа на основе пшеницы, включая декстрозу; б) мальтодекстринов на основе пшеницы; в) глюкозного сиропа на основе ячменя; г) хлебных злаков, используемых для получения дистиллятов и этилового спирта из пищевого сырья»; 5) кунжут и продукты его переработки; 6) люпин и продукты его переработки; 7) моллюски и продукты их переработки; 8) молоко и продукты его переработки (включая лактозу), за исключением: а) сыворожки, используемой для получения дистиллятов и этилового спирта из пищевого сырья»; б) лактитола; 9) орехи, а именно: миндаль (<i>Amygdalus comminis L.</i>), лесные орехи (<i>Corylus avellana</i>), грецкие орехи (<i>Juglans regia</i>), орехи кешью (<i>Alpacarium occidentale</i>), орехи pekan (<i>Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch</i>), бразильские орехи (<i>Bertholletia excelsa</i>), фисташки (<i>Pistacia vera</i>), макадамия или Квинслендские орехи (<i>Masadamia terribolia</i>) и продукты их переработки, 	<p>перечисленных компонентов в маркировке – аллергические реакции или переносимость или противопоказано при отдельных заболеваниях, при этом сами компоненты-аллергены не отделены от других компонентов, которые аллергенами не являются. Вместе с тем, управление аллергенами в международнои практике и в регулировании в Российской Федерации с учетом обязательного использования изготовителями принципов ХАССП имеет особенность. 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</p>	

1	2	3	4
<p>occidentale), орехи pekan (<i>Carpa illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), бразильские орехи (<i>Bertholletia excelsa</i>), фисташки (<i>Pistacia vera</i>), макадамия или Квинслендские орехи (<i>Masadamia termbolia</i>) и продукты их переработки, за исключением используемых для получения дистиллятов, включая этиловый спирт из пищевого сырья;</p> <p>11) ракообразные и продукты их переработки;</p> <p>12) рыба и продукты ее переработки, за исключением:</p> <p>а) желатина, полученного из рыбы и используемого в качестве носителя ви-таминов 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 (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, полу-ченных из сои (бобы);</p> <p>г) эфиров растительных станолов, изготовленных из стеролов растительных масел, полученных из сои (бобы);</p> <p>15) яйца и продукты их переработки;</p>	<p>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> <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 распространеным компонентам, употребление которых может вызвать непереносимость или противопоказано при отдельных видах заболеваний, относятся: аспартам и аспартама-ацесульфам соль;</p>	<p>благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ 18 декабря 2014 года), при описании опасных факторов должны учитываться аллергены, к параметрам, подтверждающим внедрение принципов ХАССП отнесено наличие инструкций по обращению с аллергенами. Для иных компонентов отдельного управления рисками не предусмотрено.</p> <p>Предлагаем отделить компоненты-аллергены в пункте 14 части 4.4. ТР ТС 022/2011 от компонентов, которые вызывают непереносимость или противопоказаны при отдельных видах заболеваний. Это также позволит гармонизировать требования ТР ТС 022/2011 с Регламентом ЕС 1169/2011.</p>	

1	2	3	4
<p>3</p> <p>Приложение 2</p> <p>Энергетическая ценность, кДж/ккал - 8374 кДж/2000 ккал Жир, г – 66</p>	<p>Изложить значения референсных значений для энергетической ценности и жиров: Энергетическая ценность, кДж/ккал - 8400 кДж/ 2000 ккал Жиры, г – 70</p>	<p>Корректировка в целях гармонизации Регламентом ЕС 1169/2011: 8400 кДж/ 2000 ккал, жиры – 70 г Полагаем, что указанные значения более точно отражают рекомендуемое суточное потребление основных пищевых веществ и энергии для взрослых в странах-членах Евразийского экономического союза.</p>	
<p>4</p> <p>Приложение 2</p> <p>Витамин Д, мкг** **10 мкг холекальциферола -- 400 МЕ витамина Д</p>	<p>Исключить сноску ** из таблицы Приложения 2, Дополнить Приложение 6 строкой: Витамин Д 400 МЕ = 10мкг холекальциферола</p>	<p>Целесообразно перенести перечень мкг холекальциферола в МЕ витамина Д в Приложение 6</p>	
<p>5</p> <p>Статья 4, часть 4.4, пункт 2.</p> <p>При наличии в пищевой продукции составного компонента (состоящего из двух и более компонентов) в составе пищевой продукции указывается с соблюдением требований пункта 1 части 4.4 настоящей статьи перечень всех компонентов, входящих в состав такого составного компонента, или указывается составной компонент с дополнением к нему в скобках компонентов в порядке убывания их массовой доли. В случае, если массовая доля</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 более компонентов) в составе пищевой продукции указывается с соблюдением требований пункта 1 части 4.4 настоящей статьи перечень всех</p>	<p>В целях предотвращения имеющего место дискриминирования продукции, произведенной в ЕАЭС по отношению к аналогичной импортной, а также в целях гармонизации с международным пищевым законодательством (ЕС и Кодекс Алиментариус) необходимо исключить</p>	

1	2	3	4
	<p>составного компонента составляет 2 и менее процента, допускается не указывать входящие в него компоненты, за исключением пищевых добавок, ароматизаторов и входящих в их состав пищевых добавок, биологически активных веществ и лекарственных растений, компонентов, полученных с применением ГМО и компонентов, указанных в пункте 14 части 4.4 настоящей статьи.</p>	<p>компонентов, входящих в состав такого составного компонента, или указывается составной компонент с допущением 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>необоснованное избыточное требование, существующее исключительно в ЕАЭС, указывать в составе продукции для потребители компоненты, попавшие в данную продукцию согласно правилам переноса (прописаны в Изменении №2 к ТР ТС 029/2012).</p>
6	<p>Пункт 16 части 4.4. статьи 4 16. Для пищевой продукции, содержащей в своем составе зерновые компоненты, после указания состава продукта допускается размещать надпись "Не содержит глютен", в случае, если не использовались зерновые компоненты, содержащие глютен или глютен был удален.</p>	<p>Пункт 16 части 4.4. статьи 4 изложить в следующей редакции: 16. Для пищевой продукции изготовленной специальным (для снижения уровня глютена) образом с использованием одного или более зерновых компонентов (пшеницы, ржи, ячменя, овса или их кроссбредных вариантов), после указания состава продукта допускается размещать надпись «Не содержит глютена», в случае, если содержание глютена не превышает 20 мг/кг. Для пищевой продукции с низким содержанием глютена (более 20мг/кг и до 100 мг/кг), изготовленной с использованием одного или более зерновых компонентов (пшеницы, ржи, ячменя, овса или их кроссбредных вариантов), после указания состава продукта допускается размещать надпись «Со сниженным содержанием глютена».</p>	<p>Предлагаем пункт 16 части 4.4. статьи 4 гармонизировать с Регламентом ЕС №828/2014 от 30 июля 2014 г. «О требованиях к предоставляемую информации потребителям об отсутствии или пониженном содержании глютена в продуктах питания» и с Регламентом ЕС 1169/2011.</p>

1	2	3	4												
7	<p>Приложение 5</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="903 210 1374 383">Энергетическая ценность (калорийность)</td> <td data-bbox="903 383 1374 524">Пониженная</td> <td data-bbox="903 524 1374 904">Энергетическая ценность (калорийность) снижена не менее чем на 30 процентов относительно энергетической ценности (калорийности) аналогичной пищевой продукции</td> </tr> <tr> <td data-bbox="644 210 903 383">Пищевые волокна</td> <td data-bbox="644 383 903 524">Источник</td> <td data-bbox="644 524 903 904">Содержание пищевых волокон не менее 3 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей не менее 1,5 г на 100 мл</td> </tr> <tr> <td data-bbox="344 210 644 383">Пищевые волокна</td> <td data-bbox="344 383 644 524">Высокое содержание</td> <td data-bbox="344 524 644 904">Содержание пищевых волокон составляет не менее 6 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей не менее 3 г на 100 мл</td> </tr> <tr> <td data-bbox="213 210 344 383">Белок</td> <td data-bbox="213 383 344 524">Источник</td> <td data-bbox="213 524 344 904">Белок обеспечивает не менее 12 процентов энергетической</td> </tr> </table>	Энергетическая ценность (калорийность)	Пониженная	Энергетическая ценность (калорийность) снижена не менее чем на 30 процентов относительно энергетической ценности (калорийности) аналогичной пищевой продукции	Пищевые волокна	Источник	Содержание пищевых волокон не менее 3 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей не менее 1,5 г на 100 мл	Пищевые волокна	Высокое содержание	Содержание пищевых волокон составляет не менее 6 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей не менее 3 г на 100 мл	Белок	Источник	Белок обеспечивает не менее 12 процентов энергетической	<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>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>Уточнение возможной формулировки утверждения об особых свойства продукта при снижении калорийности («пониженная» или «сниженная» – по усмотрению производителя) в целях гармонизации ТР ТС 022/2011 и ТР ТС 029/2012</p> <p>В целях гармонизации с регламентом ЕС 1924/2006</p> <p>В целях гармонизации с регламентом ЕС 1924/2006</p>
Энергетическая ценность (калорийность)	Пониженная	Энергетическая ценность (калорийность) снижена не менее чем на 30 процентов относительно энергетической ценности (калорийности) аналогичной пищевой продукции													
Пищевые волокна	Источник	Содержание пищевых волокон не менее 3 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей не менее 1,5 г на 100 мл													
Пищевые волокна	Высокое содержание	Содержание пищевых волокон составляет не менее 6 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей не менее 3 г на 100 мл													
Белок	Источник	Белок обеспечивает не менее 12 процентов энергетической													

1		2 Пенности (калорийности) пищевой продукции при условии, что количество белка на 100 г для твердых продуктов или для жидкостей на 100 мл составляет не менее 5 процентов суточной потребности в белке	3	4		
8	Приложение 5	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="650 952 940 1142">Нутриент (пищевое вещество)</td> <td data-bbox="650 1142 940 1332">Пониженное/сниженное содержание</td> <td data-bbox="650 1332 940 1724">Содержание нутриента (пищевое вещества) снижено не менее чем на 30 процентов относительно содержания нутриента (пищевое вещества) в аналогичной пищевой продукции</td> </tr> </table>	Нутриент (пищевое вещество)	Пониженное/сниженное содержание	Содержание нутриента (пищевое вещества) снижено не менее чем на 30 процентов относительно содержания нутриента (пищевое вещества) в аналогичной пищевой продукции	В целях гармонизации списка отличительных признаков с регламентом ЕС 1924/2006
Нутриент (пищевое вещество)	Пониженное/сниженное содержание	Содержание нутриента (пищевое вещества) снижено не менее чем на 30 процентов относительно содержания нутриента (пищевое вещества) в аналогичной пищевой продукции				
9	4.3. Общие требования к формированию наименования пищевой продукции 1. Наименование пищевой продукции, указываемое в маркировке, должно позволять отнести 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.	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 отнести 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	Для предотвращения неоднозначного толкования, возникающего согласно практике правоприменения и во избежание избыточных административных барьеров, а также в целях гармонизации Регламентом ЕС 1169/2011. В настоящее время в			

1	2	3	4
		<p>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>различных странах ЕАЭС зафиксирован различный подход к трактовке данного требования. В Российской Федерации придуманное название (полностью или частично)) допускается указывать в маркировке отделимо от наименования, если в любом месте маркировки такое название присутствует совместно с наименованием, то есть требование ТР ТС 022/2011 выполнено. В других странах придуманное название в маркировке требуется каждый раз сопровождать наименованием, несмотря на то, что в любом месте маркировки такое название присутствует совместно с наименованием.</p>
10	<p>Пункт 9 части 4.12 9. Маркировка пищевой продукции, нанесенная в виде изображения либо текстового описания блюда, при приготовлении которого применяется эта пищевая продукция, должна сопровождаться словами "вариант приготовленного блюда" или аналогичными по смыслу словами.</p>	<p>Изложить пункт 9 части 4.12 статьи 4 в следующей редакции: «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</p>	<p>В связи с наличием проблемы применения формулировку пункта 8 части 4.12 ТР ТС 022/2011 предложено уточнить, предусмотрено ли возможность установления в технических регламентах Евразийского</p>

1	2	3	4
		аналогичными по смыслу словами.	<p>экономического союзы иных требований к изображению или текстовому описанию пищевой продукции. Вместе с тем, изменения в технический регламент на алкогольную продукцию не приняты, для иной пищевой продукции (например, кофе, напитки) отдельные технические регламенты отсутствуют. Предлагаемое изменение в п 9 позволяет устранить этот барьер, не вводя при этом в заблуждение потребителя.</p>