

**Таблица замечаний и предложений ООО «МАРС» к проекту изменений № 4 в технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011)**

№ п/п	Редакция доработанного проекта изменений №4 ТР ТС 022/2011	Предлагаемая редакция	Обоснование / Комментарии
1.	<p><b>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)</b></p> <p>а) в течение <b>18 месяцев</b> с даты вступления в силу изменений в технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), внесенных Решением Совета Евразийской экономической комиссии от _№ _ , допускается производство и выпуск в обращение на таможенной территории Евразийского экономического союза пищевой продукции в соответствии с обязательными требованиями в части ее маркировки, установленными техническим регламентом Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), принятым Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011г. № 881;</p>	<p>а) в течение <b>36 месяцев</b> с даты вступления в силу изменений в технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), внесенных Решением Совета Евразийской экономической комиссии от _№ _ , допускается производство и выпуск в обращение на таможенной территории Евразийского экономического союза пищевой продукции в соответствии с обязательными требованиями в части ее маркировки, установленными техническим регламентом Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), принятым Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011г. № 881;</p>	<p>в целях обеспечения достаточного срока на адаптацию субъектов предпринимательской деятельности к применению новых требований, которые повлекут проведение работ по полному изменению всей маркировки потребительской упаковки и (или) этикетки пищевой продукции, переходный период должен составлять не менее <b>36 месяцев</b> с даты вступления в силу проекта изменений.</p>
2.	<p><b>Подпункт а) пункта 4 проекта изменений №4</b></p> <p>«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>Изложить в следующей редакции:</p> <p>«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 <b>происхождение конкретных масел</b>, 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</p>	<p>1) Текущая редакция пункта содержит противоречие. С одной стороны растительные масла должны указываться в порядке убывания их массовой доли (согласно п. 1 части 4.4 ст. 4), а с другой – обязательно указывается фраза «в различных соотношениях», которая подразумевает, что массовая доля растительных масел может быть различной.</p> <p>Предлагаем предусмотреть два варианта указания входящих в состав растительных масел: в порядке убывания их массовой доли (согласно п. 1 части 4.4 ст. 4), или в любом порядке с добавлением фразы «в различных соотношениях» (например, когда невозможно определить массовую долю различных масел в связи с технологической особенностью).</p> <p>Данный принцип предусмотрен для конкретных продуктов согласно п. 11 части 4.4.:</p>

	<p>Например, растительные масла (соевое, подсолнечное, рапсовое) немодифицированные и модифицированные в различных соотношениях.»</p>	<p>(соевое, рапсовое, подсолнечное, в различных соотношениях).»</p>	<p>«Фрукты (включая ягоды), овощи (включая картофель), орехи, злаки, грибы, пряности, специи, входящие в соответствующие смеси и существенно не различающиеся по массовой доле, могут указываться в составе пищевой продукции в любой последовательности с указанием записи "в изменяемых соотношениях".»</p> <p>2) При производстве пищевой продукции могут использоваться не конкретные растительные масла, а их отдельные фракции. В этом случае правильнее указывать их происхождение, а не наименование масла.</p> <p>Предлагаемая редакция пункта соответствует регламенту 1169/2011:</p> <p>May be grouped together in the list of ingredients under the designation 'vegetable oils' followed immediately by a list of indications of <b>specific vegetable origin</b>, and may be followed by the phrase '<b>in varying proportions</b>'. If grouped together, vegetable oils shall be included in the list of ingredients in accordance with Article 18(1), on the basis of the total weight of the vegetable oils present.</p>
3.	<p><b>Подпункт б) пункта 4 проекта изменений №4:</b> «б) пункт 14 части 4.4 изложить в следующей редакции: 14. К наиболее распространенным компонентам, употребление которых может вызвать аллергические реакции или непереносимость или противопоказано при отдельных видах заболеваний, относятся: 1) арахис и продукты его переработки; 2) аспартам и аспартама-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</p>	<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, <b>пищевую непереносимость</b> или противопоказано при отдельных видах заболеваний, относятся: 1) арахис и продукты его переработки; <b>2) аспартам и аспартама-ацесульфама соль*</b>; 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:</p>	<p>1) Предлагаем сделать сноску в отношении аспартама и аспартама-ацесульфама соли и конкретизировать что данные компоненты не вызывают аллергических реакций.</p> <p>В Техническом регламенте Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» аспартам указан в перечне наиболее распространенных компонентов, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний (Статья 4 пункт 4.4 подпункт 14).</p> <p>Как следствие этого, при использовании аспартама в производстве пищевой продукции для минимизации непредумышленного попадания компонентов, которые могут вызывать аллергические реакции, в пищевую продукцию, на пищевых предприятиях разрабатывают целый комплекс мер в рамках программ по управлению аллергенами, предусмотренных требованиями стандартов ISO серии 22000 (Food safety management systems) и GMP (Good Manufacturing Practice). Внедрение таких мер входит в систему управления безопасностью пищевой продукции, и является трудозатратным и дорогостоящим мероприятием. Например, для</p>

<p>спельту, камут), рожь, ячмень, овес или их гибридные варианты и продукты их переработки, за исключением:</p> <p>а) глюкозного сиропа на основе пшеницы, включая декстрозу;</p> <p>б) мальтодекстринов на основе пшеницы;</p> <p>в) глюкозного сиропа на основе ячменя;</p> <p>г) хлебных злаков, используемых для получения дистиллятов и этилового спирта из пищевого сырья»;</p> <p>6) кунжут и продукты его переработки;</p> <p>7) люпин и продукты его переработки;</p> <p>8) моллюски и продукты их переработки;</p> <p>9) молоко и продукты его переработки (включая лактозу), за исключением:</p> <p>а) сыворотки, используемой для получения дистиллятов и этилового спирта из пищевого сырья»;</p> <p>б) лактит;</p> <p>10) орехи, а именно: миндаль (<i>Amygdalus communis L.</i>), лесные орехи (<i>Corylus avellana</i>), грецкие орехи (<i>Juglans regia</i>), орехи кешью (<i>Anacardium occidentale</i>), орехи пекан (<i>Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch</i>), бразильские орехи (<i>Bertholletia excelsa</i>), фисташки (<i>Pistacia vera</i>), макадамия или Квинслендские орехи (<i>Macadamia ternifolia</i>) и продукты их переработки, за исключением используемых для получения дистиллятов, включая этиловый спирт из пищевого сырья;</p> <p>11) ракообразные и продукты их переработки;</p> <p>12) рыба и продукты ее переработки, за исключением:</p> <p>а) желатина, полученного из рыбы и используемого в качестве носителя витаминов или препаратов каротиноидов;</p> <p>б) желатина, полученного из рыбы, рыбного клея и используемых в качестве осветляющего вещества при производстве вина и пива;</p> <p>13) сельдерей и продукты его переработки;</p>	<p>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, <b>лесные орехи (фундук)</b>, 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-</p>	<p>минимизации возможности контаминации проводят разделение производства на зоны, используют отдельное оборудование и планирование производственных циклов, проводят полную очистку оборудования между циклами, организуют отдельную подачу воздуха, а также работают с персоналом, поскольку люди также являются потенциальными переносчиками пищевых аллергенов.</p> <p>По мнению «АСКОНД» применение указанных мер в случае обращения с аспартамом и аспартам-ацесульфама солью является избыточным и значительно усложняет применение этих компонентов в пищевой промышленности.</p> <p>Следовательно для более четкого прочтения предлагаем дополнить сноской(*) пп. 2 с расшифровкой и отредактировать пункты 15 и 17 в части аспартама и аспартама-ацесульфама соли.</p> <p>2) Также предлагаем исключить <b>ботанические наименования орехов</b>. Указанный перечень включает не весь список ботанических наименований орехов произрастающих в разных климатических зонах мира. Например, фундук бывает нескольких видов (<i>Corylus Avellana L.</i> и <i>Corylus maxima Mill</i>), при этом в проекте изменений указан только один вид.</p> <p>Предлагаем термин «Лесной орех» дополнить синонимом «фундук», установленным ГОСТ 27521-87 «Фрукты. Номенклатура. Первый список» (Позиции 30, 31) и ГОСТ 32287-2013 «Ядра орехов лещины. Технические условия».</p>
---	--	---

	<p>14) соя (бобы) и продукты ее переработки, за исключением:</p> <p>а) полностью рафинированного соевого масла и жира из сои (бобы);</p> <p>б) смеси натуральных токоферолов (Е306), натурального D-альфа токоферола, натурального D-альфа токоферола ацетата, натурального D-альфа токоферола сукцината, изготовленных из сои (бобы);</p> <p>в) фитостеролов и их эфиров, изготовленных из растительных масел, полученных из сои (бобы);</p> <p>г) эфиров растительных станолов, изготовленных из стеролов растительных масел, полученных из сои (бобы);</p> <p>15) яйца и продукты их переработки;»</p>	<p>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><b>п.15 изложить в следующей редакции:</b> «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><b>П.17 изложить в следующей редакции:</b> «17. В случаях, если определенные в пункте 14 части 4.4 настоящей статьи компоненты (<b>за исключением аспартама и аспартама-ацесульфама соли</b>) 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>					
4.	<p><b>Пункт 5 проекта изменений №4.</b> «5. Приложение 1. Первую строку изложить в редакции:</p> <table border="1" data-bbox="197 1289 676 1378"> <tr> <td data-bbox="197 1289 434 1378">Жиры животные рафинированные</td> <td data-bbox="434 1289 676 1378">Жир с указанием происхождения: животный</td> </tr> </table>	Жиры животные рафинированные	Жир с указанием происхождения: животный	<p>Изложить в редакции:</p> <p>«5. Приложение 1. Первую строку таблицы изложить в редакции:</p> <table border="1" data-bbox="824 1225 1438 1378"> <tr> <td data-bbox="824 1225 1133 1378">Масло растительное рафинированное</td> <td data-bbox="1133 1225 1438 1378">Масло растительное с указанием источника происхождения масла (например, подсолнечное)</td> </tr> </table>	Масло растительное рафинированное	Масло растительное с указанием источника происхождения масла (например, подсолнечное)	<p>В тексте проекта регламента упущено, что делать с маркировкой масла/жира, если используется только один вид масла/жира. Предлагаем оставить в приложении правила маркировки для одного вида масла/жира.</p>
Жиры животные рафинированные	Жир с указанием происхождения: животный						
Масло растительное рафинированное	Масло растительное с указанием источника происхождения масла (например, подсолнечное)						

		Жир(ы) животный(е) рафинированные	Жир с указанием происхождения: животный											
5.	<p><b>Таблица в пункте 6 проекта изменений №4:</b></p> <p>«</p> <table border="1"> <tr> <td>Основные пищевые вещества</td> <td>Референсное значение</td> </tr> <tr> <td>Энергетическая ценность, кДж/ккал</td> <td>8370/2 000</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Основные пищевые вещества	Референсное значение	Энергетическая ценность, кДж/ккал	8370/2 000			<p>Изложить в редакции:</p> <p>«</p> <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> <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>1) Предлагаем оставить возможность пересчета кал в Дж по формуле, т.к. для пересчета энергетической ценности в Дж согласно приложению 4 нужно располагать сведениями о содержании в продукции/сырье целого ряда нутриентов (Белки, Углеводы, в том числе моно- и дисахариды (за исключением сахароспиртов), Сахароспирты (за исключением эритрита), Эритрит, Жиры, жирные кислоты, Органические кислоты, Салатрим, Этанол, Пищевые волокна). Не всем предприятия (особенно малого и среднего бизнеса) имеют возможность получить информации о содержании данных компонентов в используемом сырье, в связи с чем пересчет в Дж по приложению 4 будет для них затруднительным.</p> <p>2) Предлагаем гармонизировать значения рекомендуемого суточного потребления с Регламентом ЕС 1169 (ANNEX XIII):</p>
Основные пищевые вещества	Референсное значение													
Энергетическая ценность, кДж/ккал	8370/2 000													
Основные пищевые вещества	Референсное значение													
Энергетическая ценность, кДж/ккал*	8400/2 000													
6.	<b>Таблица в пункте 6 проекта изменений №4</b>	Гармонизировать с Регламентом ЕС 1169.		<p>Таблицу по средней суточной потребности гармонизировать с Регламентом ЕС 1169 (ANNEX XIII): PART A — DAILY REFERENCE INTAKES FOR VITAMINS AND MINERALS (ADULTS)</p>										

Vitamin A (µg)	800
Vitamin D (µg)	5
Vitamin E (mg)	12
Vitamin K (µg)	75
Vitamin C (mg)	80
Thiamin (mg)	1,1
Riboflavin (mg)	1,4
Niacin (mg)	16
Vitamin B6 (mg)	1,4
Folic acid (µg)	200
Vitamin B12 (µg)	2,5
Biotin (µg)	50
Pantothenic acid (mg)	6
Potassium (mg)	2 000
Chloride (mg)	800
Calcium (mg)	800
Phosphorus (mg)	700
Magnesium (mg)	375
Iron (mg)	14
Zinc (mg)	10
Copper (mg)	1
Manganese (mg)	2
Fluoride (mg)	3,5
Selenium(µg)	55
Chromium (µg)	40
Molybdenum (µg)	50
Iodine (µg)	150

**PART B — REFERENCE INTAKES FOR ENERGY AND SELECTED NUTRIENTS OTHER THAN VITAMINS AND MINERALS (ADULTS)**

			<table border="1"> <thead> <tr> <th>Energy or nutrient</th> <th>Reference intake</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energy</td> <td>8 400 kJ/2 000 kcal</td> </tr> <tr> <td>Total fat</td> <td>70 g</td> </tr> <tr> <td>Saturates</td> <td>20 g</td> </tr> <tr> <td>Carbohydrate</td> <td>260 g</td> </tr> <tr> <td>Sugars</td> <td>90 g</td> </tr> <tr> <td>Protein</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Salt</td> <td>6 g</td> </tr> </tbody> </table>	Energy or nutrient	Reference intake	Energy	8 400 kJ/2 000 kcal	Total fat	70 g	Saturates	20 g	Carbohydrate	260 g	Sugars	90 g	Protein	50 g	Salt	6 g
Energy or nutrient	Reference intake																		
Energy	8 400 kJ/2 000 kcal																		
Total fat	70 g																		
Saturates	20 g																		
Carbohydrate	260 g																		
Sugars	90 g																		
Protein	50 g																		
Salt	6 g																		
7.	Дополнить проект изменений №4 пунктом	<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 <b>или растворения</b> концентрированной, сгущенной или сухой пищевой продукции, <b>приготовления жидких дрожжей, заквасок, теста</b>;  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>	<p>Предлагается внести уточнение в части указания воды в составе пищевой продукции.</p> <p>При использовании воды в технологических целях (например, для растворения сахара при приготовлении полуфабрикатов кондитерского производства таких как тесто, начиночная масса и т.п.), указывать используемую воду не целесообразно.</p> <p>Так же предлагается дополнить пункт в соответствии с Регламентом № 1169/2011 ЕС «Информация для потребителя» Приложение VII.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Category of ingredient</th> <th>Provision concerning indication by weight</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Added water and volatile products</td> <td>Shall be listed in order of their weight in the finished product. The amount of water added as an ingredient in a food shall be calculated by deducting from the total amount of the finished product the total amount of the other ingredients used. This amount shall not be required to be taken into consideration if <u>it does not exceed 5 % by weight of the finished product.</u> This derogation does not apply to meat, meat preparations, unprocessed fishery products and unprocessed bivalve molluscs</td> </tr> </tbody> </table>	Category of ingredient	Provision concerning indication by weight	1. Added water and volatile products	Shall be listed in order of their weight in the finished product. The amount of water added as an ingredient in a food shall be calculated by deducting from the total amount of the finished product the total amount of the other ingredients used. This amount shall not be required to be taken into consideration if <u>it does not exceed 5 % by weight of the finished product.</u> This derogation does not apply to meat, meat preparations, unprocessed fishery products and unprocessed bivalve molluscs												
Category of ingredient	Provision concerning indication by weight																		
1. Added water and volatile products	Shall be listed in order of their weight in the finished product. The amount of water added as an ingredient in a food shall be calculated by deducting from the total amount of the finished product the total amount of the other ingredients used. This amount shall not be required to be taken into consideration if <u>it does not exceed 5 % by weight of the finished product.</u> This derogation does not apply to meat, meat preparations, unprocessed fishery products and unprocessed bivalve molluscs																		
8.	Дополнить проект изменений №4 пунктом 8	<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.</p>	<p>Чтобы гармонизировать прочтение ТР ТС 022 с ТР ТС 029 предлагается внести поправку в части подсластителей в регламент 022. Проект изменений №2 к ТР ТС 029 прошел ВГС в представленной редакции.  В соответствии с Директивой № 1169/2011, Annex III</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>2.4. Foods containing more than 10 % added polyols authorised pursuant to Regulation (EC) No 1333/2008.</td> <td>'excessive consumption may produce laxative effects'.</td> </tr> </tbody> </table>	2.4. Foods containing more than 10 % added polyols authorised pursuant to Regulation (EC) No 1333/2008.	'excessive consumption may produce laxative effects'.														
2.4. Foods containing more than 10 % added polyols authorised pursuant to Regulation (EC) No 1333/2008.	'excessive consumption may produce laxative effects'.																		

9.	Дополнить проект изменений №4 пунктом 9	<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 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>Предлагается внести уточнение о максимально допустимом уровне глютена в соответствии с COMMISSION IMPLEMENTING REGULATION (EU) No 828/2014, Annex</p> <p style="text-align: center;">Statements on the absence or reduced presence of gluten in food that are allowed to be made and conditions thereof</p> <p>A. General requirements</p> <p>GLUTEN-FREE  The statement 'gluten-free' may only be made where the food as sold to the final consumer contains no more than 20 mg/kg of gluten.</p> <p>VERY LOW GLUTEN  The statement 'very low gluten' may only be made where the food, consisting of or containing one or more ingredients made from wheat, rye, barley, oats or their crossbred varieties which have been specially processed to reduce the gluten content, contains no more than 100 mg/kg of gluten in the food as sold to the final consumer.</p>
10.	Дополнить проект изменений №4 пунктом 10	<p>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 <b>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</b> может не указываться, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на данные виды пищевой продукции. Пищевая ценность других видов пищевой продукции может не указываться в случаях, предусмотренных техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции».</p>	<p>В связи с увеличением количества декларируемых на упаковке показателей пищевой ценности, необходимо гармонизировать технический регламент 022 с Регламенте EC 1169, и дополнить список пищевой продукции для которой пищевая ценность может не указываться:</p> <p>ANNEX V FOODS WHICH ARE EXEMPTED FROM THE REQUIREMENT OF THE MANDATORY NUTRITION DECLARATION</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Unprocessed products that comprise a single ingredient or category of ingredients;</li> <li>2. Processed products which the only processing they have been subjected to is maturing and that comprise a single ingredient or category of ingredients;</li> <li>3. Waters intended for human consumption, including those where the only added ingredients are carbon dioxide and/or flavourings;</li> <li>4. A herb, a spice or mixtures thereof;</li> <li>5. Salt and salt substitutes;</li> <li>6. Table top sweeteners;</li> <li>7. Products covered by Directive 1999/4/EC of the European Parliament and of the Council of 22 February 1999 relating to coffee extracts and chicory extracts ( 16 ), whole or milled coffee beans and whole or milled decaffeinated coffee beans;</li> </ol>



			<p>8. Herbal and fruit infusions, tea, decaffeinated tea, instant or soluble tea or tea extract, decaffeinated instant or soluble tea or tea extract, which do not contain other added ingredients than flavourings which do not modify the nutritional value of the tea;</p> <p>9. Fermented vinegars and substitutes for vinegar, including those where the only added ingredients are flavourings;</p> <p>10. Flavourings;</p> <p>11. Food additives;</p> <p>12. Processing aids;</p> <p>13. Food enzymes;</p> <p>14. Gelatine;</p> <p>15. Jam setting compounds;</p> <p>16. Yeast;</p> <p>17. Chewing-gums;</p> <p>18. Food in packaging or containers the largest surface of which has an area of less than 25 cm<sup>2</sup>;</p> <p>19. Food, including handcrafted food, directly supplied by the manufacturer of small quantities of products to the final consumer or to local retail establishments directly supplying the final consumer.</p>
11.	Дополнить проект изменений №4 пунктом 11	<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 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>	<p>В предложенной разработчиком редакции в пункте 3, касающийся маркировки состава в целом, превалирует требование в отношении маркировки растительных масел.</p> <p>Предлагается в данном пункте указать общие требования к группировке компонентов и привести примеры.</p>