

Замечания к проекту изменений № 4, вносимых в технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части её маркировки» (ТР ТС 022/2011)

Пункт проекта	Существующая формулировка	Предлагаемая формулировка	Обоснование предлагаемых изменений
4в)	<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 соли (определяется расчетным путем);»</p>	<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>Способ установления содержания отдельных нутриентов как показателей пищевой ценности не должны принципиально отличаться (для всех должны допускаться как экспериментальный, так и расчётный способы). В части применяемых методов экспериментального определения содержания пищевой соли в пищевых продуктах практически без исключения осуществляется определение доли хлорид-ионов и никогда – расчёт по содержанию как хлорид-, так и натрий-ионов. Поскольку пищевая соль присутствует в различной переработанной пищевой продукции в естественном состоянии, то её количество в должно указываться в случае, если она была добавлена в пищевой продукт. При этом нижний уровень её содержания для обязательного указания в продукте следует увеличить до 10% от рекомендуемого суточного потребления, поскольку уровень в 2 % - 0,1 г - зачастую ниже, чем естественное природное содержание хлоридов (по которым рассчитывается содержание пищевой соли в пищевых продуктах) в некоторых видах пищевого сырья – например, в рыбе-сырце. Термин «пищевая соль» применяется в соответствии с ГОСТ 33770, включённым в Перечень международных и региональных</p>

			(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 регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования.
4г)	<p>Пункт 7 части 4.9 изложить в следующей редакции:</p> <p>«Количество белков, жиров (в том числе насыщенных жирных кислот), углеводов, соли и энергетическая ценность (калорийность) пищевой продукции должно указываться в отношении белков, жиров (в том числе насыщенных жирных кислот), углеводов, соли и энергетической ценности (калорийности), для которых такое количество в 100 граммах или 100 миллилитрах либо в одной порции пищевой продукции (в случае приведения пищевой ценности в расчете на одну порцию) составляет 2 и более процента величин, отражающих рекомендуемое суточное потребление взрослого человека в этих пищевых веществах. В иных случаях количество белков, жиров (в том числе насыщенных жирных кислот), углеводов, соли и энергетическая ценность (калорийность) пищевой продукции могут указываться по</p>	<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 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>	<p>Термин «пищевая соль» применяется в соответствии с ГОСТ 33770, включённым в Перечень 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 регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования.</p> <p>Поскольку пищевая соль присутствует в различной переработанной пищевой продукции в естественном состоянии, то её количество в должно указываться в случае, если она была добавлена в пищевой продукт. При этом нижний уровень её содержания для обязательного указания в продукте следует увеличить до 10% от рекомендуемого суточного потребления. Это связано с тем, что предлагаемый разработчиками проекта уровень в 2 % составляет всего 0,1 г. Данное значение в пересчёте на хлорид-ионы, по массовой доле которых в соответствии с</p>

	усмотрению изготовителя.»		признанными методиками уровня ГОСТ на практике определяют содержание пищевой соли в пищевых продуктах, зачастую ниже, чем её естественное природное содержание в некоторых видах пищевого сырья – например, в рыбе-сырце.																								
4и)	--	Дополнить часть 4.9 пунктом 16.1 в следующей редакции: «Пределы допустимых отклонений указываемых величин показателей пищевой ценности (включая средние значения) от действительных значений, определяемых аналитическим способом, не должны превышать указанных в Приложении 7 к настоящему техническому регламенту, если иное не предусмотрено в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции».»	Отсутствие нормируемых отклонений указанных на маркировке значений показателей пищевой ценности от их действительных величин способно как приводить к введению потребителей в заблуждение, так и являться предметом для злоупотребления со стороны органов исполнительной власти, осуществляющих надзор за исполнением требований технического регламента, по отношению к подконтрольным организациям.																								
6	Приложение 2 изложить в следующей редакции: «Приложение 2 к техническому регламенту Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) Рекомендуемое суточное потребление основных пищевых веществ и энергии для взрослых в целях нанесения маркировки пищевой продукции (Референсные значения)	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)	В части применяемых методов экспериментального определения содержания пищевой соли в пищевых продуктах практически без исключения осуществляется определение доли хлорид-ионов и никогда – расчёт по содержанию натрий-ионов. Термин «пищевая соль» применяется в соответствии с ГОСТ 33770, включённым в Перечень 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 регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) и осуществления оценки соответствия																								
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Основные пищевые вещества</th> <th>Референсное значение</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><...></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Соль пищевая, г, не более</td> <td>5*</td> </tr> <tr> <td><...></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Соль, г., не более</td> <td>5*</td> </tr> <tr> <td><...></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2">*Количество соли равно количеству</td> </tr> </tbody> </table>	Основные пищевые вещества	Референсное значение	<...>		Соль пищевая, г, не более	5*	<...>		Соль, г., не более	5*	<...>		*Количество соли равно количеству		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Основные пищевые вещества</th> <th>Референсное значение</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><...></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Соль пищевая, г, не более</td> <td>5*</td> </tr> <tr> <td><...></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2">*Количество пищевой соли равно количеству хлорид-ионов ×1,6.</td> </tr> </tbody> </table>	Основные пищевые вещества	Референсное значение	<...>		Соль пищевая, г, не более	5*	<...>		*Количество пищевой соли равно количеству хлорид-ионов ×1,6.		
Основные пищевые вещества	Референсное значение																										
<...>																											
Соль пищевая, г, не более	5*																										
<...>																											
Соль, г., не более	5*																										
<...>																											
*Количество соли равно количеству																											
Основные пищевые вещества	Референсное значение																										
<...>																											
Соль пищевая, г, не более	5*																										
<...>																											
*Количество пищевой соли равно количеству хлорид-ионов ×1,6.																											

	натрия x2.5.		объектов технического регулирования.																												
8	--	<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 указываемых на маркировке значений показателей пищевой ценности продукции от действительных, определяемых аналитическим способом</p> <table border="1" data-bbox="772 550 1366 1425"> <thead> <tr> <th data-bbox="772 550 981 805">Нутриент</th> <th data-bbox="981 550 1153 805">Доля, г на 100 г пищевого продукта</th> <th data-bbox="1153 550 1366 805">Допустимый предел отклонения указываемого значения от действительного</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="772 805 981 986" rowspan="3">Белки, углеводы, сахара, пищевые волокна</td> <td data-bbox="981 805 1153 842">менее 10</td> <td data-bbox="1153 805 1366 842">±2 г</td> </tr> <tr> <td data-bbox="981 842 1153 879">10 – 40</td> <td data-bbox="1153 842 1366 879">±20 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="981 879 1153 986">более 40</td> <td data-bbox="1153 879 1366 986">±8 г</td> </tr> <tr> <td data-bbox="772 986 981 1098" rowspan="3">Жиры</td> <td data-bbox="981 986 1153 1023">менее 10</td> <td data-bbox="1153 986 1366 1023">±1,5 г</td> </tr> <tr> <td data-bbox="981 1023 1153 1059">10 – 40</td> <td data-bbox="1153 1023 1366 1059">±20 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="981 1059 1153 1098">более 40</td> <td data-bbox="1153 1059 1366 1098">±8 г</td> </tr> <tr> <td data-bbox="772 1098 981 1316" rowspan="2">Насыщенные, полиненасыщенные жирные кислоты, их трансизомеры</td> <td data-bbox="981 1098 1153 1246">менее 4</td> <td data-bbox="1153 1098 1366 1246">±0,8 г</td> </tr> <tr> <td data-bbox="981 1246 1153 1316">не менее 4</td> <td data-bbox="1153 1246 1366 1316">±20 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="772 1316 981 1353">Витамины</td> <td data-bbox="981 1316 1153 1353">любая</td> <td data-bbox="1153 1316 1366 1353">+50 % / -35 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="772 1353 981 1425">Макро- и микроэлементы</td> <td data-bbox="981 1353 1153 1425">любая</td> <td data-bbox="1153 1353 1366 1425">+45 % / -35 %</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	Насыщенные, полиненасыщенные жирные кислоты, их трансизомеры	менее 4	±0,8 г	не менее 4	±20 %	Витамины	любая	+50 % / -35 %	Макро- и микроэлементы	любая	+45 % / -35 %	<p>Устанавливаемые пределы допустимых отклонений указываемых значений показателей пищевой ценности от их действительных величин должны учитывать природную вариабельность таких показателей в различных партиях используемого пищевого сырья, допуски параметров технологических процессов, влияющих на изменения таких показателей в готовой пищевой продукции, изменения их сохранности в течение установленных сроков годности пищевых продуктов, приспанные метрологические характеристики методик измерения таких показателей пищевой ценности.</p> <p>В качестве отправной точки представляется возможным использовать опыт стран Европейского Союза, отраженный в документе «Guidance Document for Competent Authorities for the Control of Compliance with EU Legislation on: Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers, amending Regulations (EC) No 1924/2006 and (EC) No 1925/2006 of the European Parliament and of the Council, and repealing Commission Directive 87/250/EEC, Council Directive 90/496/EEC, Commission Directive 1999/10/EC, Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council, Commission Directives 2002/67/EC and 2008/5/EC and Commission Regulation (EC) No 608/2004 and Council Directive 90/496/EEC of 24 September 1990 on nutrition labelling of foodstuffs and Directive 2002/46/EC of the European Parliament and of the Council of 10 June 2002 on the approximation</p>
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	±0,8 г																													
	не менее 4	±20 %																													
Витамины	любая	+50 % / -35 %																													
Макро- и микроэлементы	любая	+45 % / -35 %																													

		ты			of the laws of the Member States relating to food supplements with regard to the setting of tolerances for nutrient values declared on a label»
		Пищевая соль	менее 1,2	±0,4 г	
			не менее 1,2	±25 %	

В качестве общего замечания к ТР ТС 022/2011 следует отметить тот факт, то 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 регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части её маркировки" (ТР ТС 022/2011).

Данный перечень должен включать методики выполнения измерений для определения и подтверждения уровней показателей пищевой ценности, указываемых в обязательном и добровольном порядке.

Руководитель направления по сертификации предприятий пищевой промышленности ООО «Бизнес Сертификация» - уполномоченного эксклюзивного представительства органа по сертификации «EUROCERT S.A.» на территории России, стран Балтии и СНГ, канд. техн. наук В. В. Соклаков

Заведующий лабораторией общей технологии Атлантического филиала ФГБНУ «ВНИРО» («АтлантНИРО») Б. Л. Нехамкин