

Комментарии АЕБ к проекту изменений в ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

Пункт законопроекта	Действующий текст	Предложение по тексту	Предложение АЕБ	Комментарии
	3. По всему тексту технического регламента слова «средняя суточная потребность» заменить на слова «рекомендуемое суточное потребление» в соответствующем падеже	Исключить	Предлагаемый к введению новый термин менее точно отражает суть норматива. Более того, его использование может вводить в заблуждение, так как по сути в любом случае речь идет о среднем значении (т.к. единой рекомендованной нормы потребления для всего населения не существует)	
		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». Например, растительные масла (соевое, подсолнечное, рапсовое) немодифицированные и модифицированные в различных соотношениях.	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». Например, растительные масла (соевое, подсолнечное, рапсовое) немодифицированные и модифицированные в различных соотношениях. Для немодифицированных масел допускается не указывать описание «немодифицированный (е)».	Уточнение для обеспечения однозначного толкования.
Статья 4. Требования к маркировке пищевой продукции Общие требования к	Статья 4. Требования к маркировке пищевой продукции 14. К наиболее распространенным компонентам, употребление которых может вызвать аллергические реакции или	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,	Дополнить пункт 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;	В пункт внесены исключения глюкозный сироп. Предлагаем дополнить исключения таким продуктом как глюкозно-фруктозный сироп и аналогичные сиропы, которые отличаются содержанием сахаров.

<p>указанию в маркировке состава пищевой продукции. пункт 14 части 4.4</p>	<p>противопоказано при отдельных видах заболеваний, относятся:</p> <p>1) арахис и продукты его переработки;</p> <p>2) аспартам и аспартам-ацесульфам соль;</p>	<p>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>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>д) глюкозно-фруктозные, мальтозные и подобные им сиропы</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;</p> <p>5) злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки;</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-ацесульфам соль; Информацию о составе продуктов, содержащих аспартам или аспартама-ацесульфам соль необходимо сопровождать надписью выделенным шрифтом «Содержит источник фенилаланина».</p>	<p>Аспартам и аспартама-ацесульфам соль не являются аллергенами или ингредиентами, которые могут вызвать непереносимость. Они представляют опасность для больных фенилкетонурией как скрытый источник фенилаланина. В связи с этим предлагаемый альтернативный вариант изменения представляется дающим более очевидную информацию и обеспечивающим большую безопасность больным фенилкетонурией.</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 аллергенами 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. Для иных компонентов отдельного управления рисками не</p>

				предусмотрено. 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.
Статья 4. Требования к маркировке пищевой продукции	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 (определяется расчетным путем); ...»	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); ...»	Предложенное в проекте нормирование показателя (соль) нуждается в корректировке и уточнении (как предложено), т.к. в предложенном в проекте варианте данный показатель невозможно корректно интерпретировать, контролировать и управлять им.	
4.9. Общие требования к указанию в маркировке пищевой ценности пищевой продукции				
1. Пищевая ценность пищевой продукции, указываемая в ее маркировке, включает следующие показатели:	г) пункт 7 части 4.9 изложить в следующей редакции: «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	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.	Редакционная правка	

	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»;			
	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»;	Исключить	Предложенный текст отменяет возможность сократить объём предоставляемой информации для продукции с малым размером упаковки. При этом он не вводит требований отличных от остального текста регламента.	
		Статья 4, часть 4.4., пункт 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, за исключением пищевых добавок, ароматизаторов и входящих в их состав пищевых добавок, биологически активных веществ и лекарственных растений, компонентов, полученных с применением ГМО и	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	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 необоснованное избыточное требование, существующее исключительно в ЕАЭС, указывать в составе продукции для потребителя компоненты, попавшие в данную продукцию согласно правилам

		компонентов, указанных в пункте 14 части 4.4 настоящей статьи.	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».	переноса (прописаны в Изменении №2 к ТРТ С 029/2012).
		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 глютена", в случае, если не использовались зерновые компоненты, содержащие глютен или глютен был удален.	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».	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 с Регламентом ЕС 1169/2011.
Приложение 2		Приложение 2 Энергетическая ценность, кДж/ккал - 8374 кДж/ 200 ккал Жир, г – 66	Изложить значения референсных значений для энергетической ценности и жиров: Энергетическая ценность, кДж/ккал - 8400 кДж/ 2000 ккал Жиры, г – 70	Корректировка в целях гармонизации с 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.

		Приложение 2 Витамин D, мкг** **10 мкг холекальциферола – 400 МЕ витамина D			Исключить сноску ** из таблицы Приложения 2, Дополнить Приложение 6 строкой: <table border="1" data-bbox="1294 359 1765 384"> <tr> <td>Витамин D</td> <td>400 МЕ =</td> <td>10мкг холекальциферола</td> </tr> </table>	Витамин D	400 МЕ =	10мкг холекальциферола	Целесообразно перенести пересчет мкг холекальциферола в МЕ витамина D в Приложение 6									
Витамин D	400 МЕ =	10мкг холекальциферола																
		Приложение 5 <table border="1" data-bbox="654 440 1285 1461"> <tr> <td data-bbox="654 440 824 738">Энергетическая ценность (калорийность)</td> <td data-bbox="824 440 972 738">Пониженная</td> <td data-bbox="972 440 1285 738">Энергетическая ценность (калорийность) снижена не менее чем на 30 процентов относительно энергетической ценности (калорийности) аналогичной пищевой продукции</td> </tr> <tr> <td data-bbox="654 738 824 954">Пищевые волокна</td> <td data-bbox="824 738 972 954">Источник</td> <td data-bbox="972 738 1285 954">Содержание пищевых волокон не менее 3 г на 100 г для твердой пищевой продукции для жидкостей не менее 1,5 г на 100 мл</td> </tr> <tr> <td data-bbox="654 954 824 1169">Пищевые волокна</td> <td data-bbox="824 954 972 1169">Высокое содержание</td> <td data-bbox="972 954 1285 1169">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="654 1169 824 1461">Белок</td> <td data-bbox="824 1169 972 1461">Источник</td> <td data-bbox="972 1169 1285 1461">Белок обеспечивает не менее 12 процентов энергетической ценности (калорийности) пищевой продукции при условии, что количество белка на 100 г для твердых продуктов или для жидкостей на 100 мл</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 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 ценности (калорийности) пищевой продукции при условии, что количество белка на 100 г для твердых продуктов или для жидкостей на 100 мл	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 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 г на 100 ккал Белок обеспечивает не менее 12 процентов энергетической ценности (калорийности) пищевой продукции	Уточнение возможной формулировки утверждения об особых свойства продукта при снижении его калорийности («пониженная» или «сниженная» – по усмотрению производителя) в целях гармонизации ТР ТС 022/2011 и ТР ТС 029/2012 В целях гармонизации с регламентом ЕС 1924/2006 В целях гармонизации с регламентом ЕС 1924/2006 В целях гармонизации с регламентом ЕС 1924/2006
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 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 ценности (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		
		Приложение 5		Дополнить Приложение 5:		В целях гармонизации списка отличительных признаков с регламентом ЕС 1924/2006
				Нутриент (пищевое вещество)	Пониженное/сниженное содержание	Содержание не менее чем относительно нутриента (пищевой продукции)
		<p>4.3. Общие требования к формированию наименования пищевой продукции</p> <p>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.</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. 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>Для предотвращения неоднозначного толкования, возникающего согласно практике правоприменения и во избежание избыточных административных барьеров, а также в целях гармонизации с Регламентом ЕС 1169/2011. 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 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>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 аналогичными по смыслу словами.</p>	<p>В связи с наличием проблемы применения формулировку пункта 8 части 4.12 ТР ТС 022/2011 предложено уточнить, предусмотрев возможность установления в технических регламентах Евразийского экономического союза 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>
--	--	---	--	--