

1. Сводка отзывов по итогам публичного обсуждения текстовой части проекта изменений № 2 в технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) (далее – проект изменений № 2 в ТР ТС 029/2012)

№ пп	Структурный элемент проекта изменений № 2 в ТР ТС 029/2012 (документа, входящего в комплект документов к проекту изменений № 2 в ТР ТС 029/2012)	Наименования уполномоченных органов и организаций государства – члена Евразийского экономического союза либо третьего государства, представивших замечание или предложение (отзыв) (номер письма и дата (при наличии))	Замечание или предложение (отзыв)	Заключение разработчика проекта изменений № 2 в ТР ТС 029/2012 по итогам заседаний Рабочих групп
1.	2	3	4	5
Проект Решения Коллегии ЕЭК о порядке введения в действие проекта изменений № 2 в ТР ТС 029/2012				
2.	Проект Решения Коллегии ЕЭК о порядке введения в действие проекта изменений № 2 в ТР ТС 029/2012	Союз «Московская торгово-промышленная палата» (07.02.2019 – письмо № ПР.12-2/226)	Предложение: установить для введения в действие Изменений №2 ТР ТС 029/2012 расширенный переходный период не менее 35 месяцев. Комментарии: внесение изменений повлечет за собой обновление маркировки множества наименований пищевой продукции, сопутствующая этому смена упаковочных материалов, приедут к серьезному росту затрат производителей готовой пищевой продукции, что может оказать негативное экономическое влияние на всю пищевую отрасль в целом	Принято к сведению. Члены РГ, рассмотрев и обсудив поступившие предложения в части Проект Решения Коллегии ЕЭК о порядке введения в действие проекта изменений № 2 в ТР ТС 029/029,
3.		Министерство сельского хозяйства	Предложение: срок вступления в силу обновленного регламента составлял как минимум 24 месяца. Минимальный срок 24 месяца	

		США(USDA), Посольство США в Москве - 19.03.2019 – письмо № б/н	позволит производителям пищевой продукции и напитков , в особенности тем, которые поставляют товары из такие стран как США и Евросоюз внедрить изменения и избежать рисков для бизнеса, увеличения стоимости и срывов поставок.	пришли к заключению, что окончательно решение по установлению сроков переходного периода введения в действие Изменений № 2 ТР ТС 029/2012 может быть принято только по завершению процедуры ВГС и МГС. На данном этапе целесообразно рассматривать период не менее 12 месяцев.	
4.		Ассоциация предприятий кондитерской промышленности» АСКОНД» (письмо № 120-АС/13 от 07.03.2019г)	Нужно установить переходный период в части маркировки не менее 3-х лет, а для новых вводимых веществ с даты введения в действие изменения		
5.		Союз производителей безалкогольных напитков и минеральных вод (письмо № 50 от 04.03.2019)	Переходный период нужен не менее 3 лет		
6.		Ассоциация предприятий кондитерской промышленности» АСКОНД» (письмо № 120-АС/13 от 07.03.2019г)	Комментарий: Статья 9 вводит дополнительные требования к маркировке – дополнительные надписи для продуктов, содержащие определенные пищевые добавки. 6 месяцев (предложенный переходной период для изменения №2) будет не достаточным для внесения изменений в маркировку существующей упаковки		
Перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов					
7.	Дополнить перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов.	ТОО «ЛЮМЭКС-ВОСТОК» (07.02.2019 – письмо №215)	Предложение: дополнить перечень стандартов – Перечень 2... содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов..		Отклонено. Рассмотрев и обсудив поступившие предложения в части дополнить перечень стандартов – Перечень 1 и 2... содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов..-
			Структурный элемент или объект технического регулирования ЕАЭС	Обозначение и наименование стандарта	
			пункты 4, 6 и подпункты 1 и 2 пункта 9 статьи 7	СТ РК 2349-2013 «Продукты пищевые, продовольственное сырье, биологически активные добавки. Определение содержания бенз(а)пирена	действует с 01.07.2014

			методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с флуориметрическим детектированием»		Предложение ТОО «ЛЮМЭКС-ВОСТОК» – отклонить, т.к. предлагаемые стандарты не относятся к объектам ТР ТС 029/2012 и могут быть рекомендованы для включения в Перечни стандартов ТР ТС 027/2012 и ТР ТС 021/2011.
			ГОСТ 34321-2017 «Продукты пищевые, продовольственное сырье, биологически активные добавки. Определение содержания бенз(а)пирена методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с флуориметрическим детектированием»	Принят на 52-м заседании МГС (протокол от 30.11.2017 №52-2017)	
		пункты 13 и 15-17 статьи 7	СТ РК 2397-2013 «Продукты пищевые, продовольственное сырье, биологически активные добавки. Определение содержания витаминов А (в форме ретинола) и Е (в форме а-токоферола) методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с флуориметрическим детектированием»	действует с 01.07.2014	Члены РГ, отметили, что для целей обеспечения исполнения требований проекта изменений ТР ТС 029/2012 необходимо провести актуализацию перечней стандартов и методов – мнение представителей стран-участниц ЕАЭС в рамках РГ сформированы и представлены в Сводке отзывов - методы и стандарты часть (3).
8.	Проект изменений №2 ТРТС 029/2012	СППИ (10.03.2019 – письмо №12-04-01/17)	Предложение: По всему тексту документа «на таможенной территории Таможенного союза», либо изменить <i>по всему тексту регламента</i> на «единой таможенной территории ЕАЭС» или «единой таможенной территории Евразийского экономического союза»		Принято.

Пункт 1 проекта, СТАТЬЯ 4. Определения:

9.	<p>«Ароматизатор пищевой (ароматизатор) - продукт, не употребляемый человеком непосредственно в пищу, содержащий вкусоароматическое вещество (в том числе натуральное) или вкусоароматический препарат или термический технологический ароматизатор, или коптильный ароматизатор или предшественник и ароматизаторов или другие ароматизаторы (в состав которых входят другие компоненты, кроме выше перечисленных) или их смесь (вкусоароматический компонент), предназначенные для придания пищевой продукции аромата и/или вкуса (за исключением кислого,</p>	СППИ (10.03.2019 – письмо №12-04-01/17)	<p>Предложение: уточнить редакцию «Ароматизатор пищевой (ароматизатор) - продукт, не употребляемый человеком непосредственно в пищу, содержащий вкусоароматическое вещество (в том числе натуральное) или вкусоароматический препарат или термический технологический ароматизатор, или коптильный ароматизатор или предшественник и ароматизаторов или другие ароматизаторы (в состав которых входят другие компоненты, кроме выше перечисленных) или их смесь (вкусоароматический компонент/часть), предназначенные для придания пищевой продукции аромата и/или вкуса (за исключением кислого, сладкого и соленого) и/или его модификации, с добавлением или без добавления пищевых добавок и пищевого сырья</p> <p>Комментарии: Дополнение «в том числе натуральное» избыточно, так как вкусоароматическое вещество - это корневое понятие, и далее по тексту изменений дается определение вкусоароматического вещества натурального</p> <p>«вкусоароматический компонент» - это понятие может привести в многозначности его трактовки, так определение термина «вкусоароматический компонент» не содержится в действующей редакции ТР ТС 029/2012 и ТР ТС 021/2011 и не применяется по тексту документа.</p> <p>Предлагаем уточнение в скобках либо исключить, либо уточнить – компонент/часть, т.к. по тексту документа применяется понятие «вкусоароматическая часть».</p>	<p>Принято</p> <p>предложение по уточнению термина «Ароматизатор» в сл.редакции: «Ароматизатор пищевой (ароматизатор) - продукт, не употребляемый человеком непосредственно в пищу, содержащий вкусоароматическое вещество или вкусоароматический препарат или термический технологический ароматизатор, или коптильный ароматизатор или предшественник и ароматизаторов или другие ароматизаторы (в состав которых входят другие компоненты, кроме выше перечисленных) или их смесь (вкусоароматическая часть), предназначенные для придания пищевой продукции аромата и/или вкуса (за</p>
----	--	---	---	---

	<p>сладкого и соленого) и/или его модификации, с добавлением или без добавления пищевых добавок и пищевого сырья.</p>			<p>исключением кислого, сладкого и соленого) и/или его модификации, с добавлением или без добавления пищевых добавок и пищевого сырья»</p>
10.		<p>ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (26.02.2019 – письмо №115/дир)</p>	<p>Редакция проекта: ароматизатор пищевой (ароматизатор) – продукт, не употребляемый человеком непосредственно в качестве пищи,, с добавлением или без добавления пищевых добавок и пищевого сырья</p> <p>Предложение/Комментарий: Считаю необходимым из определения ароматизатор пищевой (ароматизатор) исключить слова «с добавлением или без добавления пищевых добавок», так как при условии добавления пищевых добавок, продукт будет являться комплексной пищевой добавкой, а не ароматизатором</p> <p>Комментарий РГ: Согласно принципу переноса (Регламент ЕС 1333/2008): Если пищевая добавка в составе пищевого ароматизатора, пищевой добавки или пищевого фермента добавляется в пищевую продукцию и выполняет в нем определенную технологическую функцию, то она считается пищевой добавкой в составе данной пищевой продукции, а не в составе пищевой добавки, пищевого фермента или пищевого ароматизатора. В этом случае пищевая добавка должна соответствовать условиям применения, предусмотренным для данной пищевой продукции</p>	<p>Отклонено.</p> <p>Определение АРОМАТИЗАТОР, согласованное РГ по строке 9, соответствует регламенту ЕС по пищевым ароматизаторам. При наличии в пищевом ароматизаторе пищевых добавок, выполняющих технологическую функцию в пищевой продукции для потребителя, продукция может называться как ароматизатором, так и комплексной пищевой добавкой. Но на маркировку состава пищевой продукции, предназначенной потребителю, это никоим образом не влияет.</p>

11.	<p>дополнить определением «генетически модифицированные микроорганизмы (ГММ)» в следующей редакции: «генетически модифицированные микроорганизмы (ГММ) – микроорганизмы, генетический материал которых (дезоксирибонуклеиновая кислота) изменен с использованием методов генной инженерии (рекомбинирования ДНК);»</p>	<p>Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь (Госстандарт) (письмо от 22.01.2019 №02-13/83), направлено письмом Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 19.02.2019 №7-14/105)</p> <p>Союз производителей безалкогольных напитков и минеральных вод (письмо №50 от 04.03.2019)</p> <p>Союз участников потребительского рынка (письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)</p> <p>ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты» (06.03.2019 – письмо № б/н)</p>	<p>Предложение: Исключить. Противоречит определению статьи 4 ТР ТС 021/2011 («генно-модифицированные (генно-инженерные, трансгенные) организмы (далее - ГМО))</p>	<p>Отклонено.</p> <p>Термин не противоречит, а уточняет понятие ГМО в части ГММ. Термин не исключать из редакции проекта и привести в уточняющей редакции: «генетически модифицированные микроорганизмы (ГММ) – микроорганизмы, генетический материал которых изменен с использованием методов генной инженерии»</p> <p>Рекомендовать внесение термина «генетически модифицированные микроорганизмы (ГММ)» также и в ТР ТС 021/2011 в рамках обсуждаемых на данном этапе изменений</p>
12.	<p>генетически модифицированные микроорганизмы (ГММ) – микроорганизмы, генетический материал</p>	<p>СППИ (10.03.2019 – письмо №12-04-01/17)</p>	<p>Предложение: Исключить ОПРЕДЕЛЕНИЯ из редакции проекта и перенести данное определение в ТР ТС 021/2011 (возможно в рамках пакетного принципа по изменениям в ТР ТС 027/2012 , 022/2011, 021/2011)</p> <p>Редакционная правка: технологические микроорганизмы - чистые культуры</p>	<p>Отклонено.</p> <p>Термины не исключать из редакции проекта и привести в уточняющей редакции: «технологические</p>

<p>которых (дезоксирибонуклеиновая кислота) изменен с использованием методов генной инженерии (рекомбинирования ДНК);</p> <p>мутантные микроорганизмы – микроорганизмы, генетический материал которых (дезоксирибонуклеиновая кислота) изменен при помощи методов индуцированного (направленного) мутагенеза;»</p> <p>технологические микроорганизмы - чистые культуры непатогенных, нетоксигенных микроорганизмов с установленной родовой и видовой принадлежностью для производства пищевой продукции биотехнологического, в том числе микробного происхождения, в том</p>		<p>непатогенных, нетоксигенных микроорганизмов с установленной родовой и видовой принадлежностью для производства пищевой продукции биотехнологического, в том числе микробного происхождения, в том числе служащие источниками (продуцентами) пищевых веществ, компонентов (ингредиентов) или ферментов;</p> <p>в соответствии с определением ТР ТС 021/2011 для термина – компонент пищевой продукции (пищевой ингредиент) (далее – компонент) – продукт или вещество (включая пищевые добавки, ароматизаторы), которые в соответствии с рецептурой используются при производстве (изготовлении) пищевой продукции и являются ее составной частью;</p> <p>Комментарии: Определение ГМО, данное в ТР ТС 021/2011,* и определение ГММ, данное в ТР ТС 022/2011 (раздел 4.11, п.2),** не требует предусмотренного редакцией проекта нового определения. * ТР ТС 021/2011: генно-модифицированные (генно-инженерные, трансгенные) организмы (далее - ГМО) — организм или несколько организмов, любое неклеточное, одноклеточное или многоклеточное образование, способные к воспроизводству или передаче наследственного генетического материала, отличные от природных организмов, полученные с применением методов генной инженерии и (или) содержащие генно-инженерный материал, в том числе гены, их фрагменты или комбинации генов; ** ТР ТС 022/2011: Для пищевой продукции, полученной из генно-модифицированных организмов (бактерий, дрожжей и мицелиальных грибов, генетический материал которых изменен с помощью методов генной инженерии) (далее ГММ)</p> <p>Замечаний к термину «технологические микроорганизмы» нет, но это предмет регламента ТР ТС 021/2011, так как касается всей пищевой продукции</p>	<p>микроорганизмы - чистые культуры непатогенных, нетоксигенных микроорганизмов с установленной родовой и видовой принадлежностью для производства пищевой продукции биотехнологического, в том числе микробного происхождения, в том числе служащие источниками (продуцентами) пищевых веществ, пищевых добавок, ароматизаторов или ферментов;»</p> <p>«мутантные микроорганизмы – микроорганизмы, генетический материал которых изменен при помощи методов индуцированного (направленного) мутагенеза;»</p> <p>В Приложении 26 проекта Изменений №2 ТР ТС 029/2012 в Таблице 2 в наименовании дополнить «Ферментные препараты, полученные</p>
---	--	--	---

	<p>числе служащие источниками (продуцентами) пищевых веществ, компонентов пищи или ферментов;</p>			<p>при помощи штаммов технологических микроорганизмов природного происхождения, разрешенные для применения при производстве пищевой продукции», в Таблице 3 в наименовании дополнить: «Ферментные препараты, вырабатываемые на основе штаммов мутантных микроорганизмов, полученных при помощи направленного мутагенеза, разрешенные для применения при производстве пищевой продукции»</p> <p>Рекомендовать внесение терминов «технологические микроорганизмы» и «мутантные микроорганизмы» также и в ТР ТС 021/2011 в рамках обсуждаемых на данном этапе изменений</p>
13.		<p>Министерство индустрии и инфраструктурного развития Республики</p>	<p>Предложение: в определении «мутантные микроорганизмы» слово «направленного» заменить на «искусственного» т.к. выделяют два вида мутагенеза: искусственный (индуцированный) и естественный (спонтанный)</p>	<p>Отклонено.</p> <p>Термин «направленный</p>

		Казахстан (22.02.2019 – письмо №04-1-26/3272-И)		мутагенез» применяется в международной классификации; термин «искусственный/индуцированный» являются понятийными синонимами.
14.	технологические микроорганизмы	Союз производителей безалкогольных напитков и минеральных вод (письмо №50 от 04.03.2019) Союз участников потребительского рынка (письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г) ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты» (06.03.2019 – письмо № б/н)	Предложение: Исключить Комментарий: Это объект регулирования регламента ТР ТС 021/2011, так как касается всей пищевой продукции	Отклонено. см. строку 10-11
15.	комплексная пищевая добавка - смесь пищевой(ых) добавки(ок) с добавлением или без добавления пищевого сырья и (или) ароматизатора(ов); в которой одна или более	СППИ (10.03.2019 – письмо №12-04-01/17)	Предложение: внести уточнение, т.к. из редакции проекта однозначно не следует, что смесь пищевой добавки и пищевого сырья это комплексная пищевая добавка комплексная пищевая добавка – смесь пищевой добавки и пищевого сырья или смесь пищевых добавок с добавлением или без добавления пищевого сырья и (или) ароматизатора(ов), в которой одна или более пищевых добавок оказывает (ют) функциональное (технологическое) действие в пищевой продукции, предназначенной для потребителя;	Принято частично. Принять в уточняющей редакции: «комплексная пищевая добавка – смесь пищевой добавки и пищевого сырья или смесь пищевых добавок с

	пищевых добавок оказывает (ют) функциональное действие в пищевой продукции, предназначенной для потребителя;			добавлением или без добавления пищевого сырья и (или) ароматизатора(ов), и (или) ферментного препарата, в которой одна или более пищевых добавок оказывает (ют) функциональное (технологическое) действие в пищевой продукции, предназначенной для потребителя.
16.		ОАО «Мозырьсоль» - Белорусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром» (21.02.2019 – письмо №13/2403)	Комментарии: предложенная редакция не дает однозначной трактовки <i>Предложенная редакция в изменении № 2 не даёт однозначной трактовки - если пищевая добавка одна и к ней не добавляется ни пищевое сырье, ни ароматизатор, то это не может являться комплексной пищевой добавкой.</i>	Принято. Трактовка уточнена, см. уточненный термин по строке 15
17.		Ассоциация производителей ароматизаторов (письмо №б/н от 05.03.2019г) СУПР (письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г) Национальный союз мясопереработчиков (15.03.2019 – письмо №43/1)	Комментарий: Предлагается оставить в текущей версии регламента , поскольку предложенная версия создает риск неоднозначной трактовки определения, и может привести к смешению категорий ароматизатор и комплексной пищевой добавки. Минимальные уровни внесения пищевых добавок в пищевую продукцию не регламентированы, в этом случае производителю ароматизатора невозможно доказать, что при использовании пищевого ароматизатора, содержащего пищевую добавку для ароматизатора, эта добавка не будет оказывать функциональное действие в готовом продукте. Потенциально такая добавка может оказать в некоторых продуктах технологический эффект, при этом добавка не вносится в ароматизатор с целью оказания функционального действия в готовой пищевой продукции	Отклонено. Трактовка уточнена, см. уточненный термин по строке 15. Если в составе ароматизатора, одна или несколько добавок выполняют технологическую функцию в пищевой продукции, то данный ароматизатор уже переходит в категорию – комплексная

				пищевая добавка. Согласно принятым поправкам к определениям по статье 4 к проекту изменений №2 ТР ТС 029/2012 «неоднозначность» трактовки урегулирована. Оказывает ли добавка в составе ароматизатора действие в пищевой продукции, предназначенной для потребителя (или есть риск неопределенности) известно изготовителю (производителю) ароматизатора.
18.	Ввести новый термин «улучшитель»	СППИ (10.03.2019 – письмо №12-04-01/17)	<p>Предложение: ввести новый термин улучшитель – комплексная пищевая добавка с добавлением или без добавления технологического вспомогательного средства (фермент, ферментный препарат) или смесь пищевого сырья и технологического вспомогательного средства (фермент, ферментный препарат), улучшающие свойства теста пищевой продукции с применением (или на основе) муки, и предназначен для введения в состав продукции в дозировке не более 5%.</p> <p>Введение нового термина требуется исходя из правоприменительной практики регламента и условий работы рынка.</p> <p>Согласно ГОСТ <u>32677-2014 Изделия хлебобулочные. Термины и определения:</u> <u>Хлебопекарный улучшитель</u> – пищевая добавка, или комплексная пищевая добавка, или технологическое вспомогательное средство, улучшающие свойства теста и качество хлебобулочных изделий.</p> <p>Для данного продукта в классификаторе ОК 034-2014 отсутствует код</p>	<p>Отклонено.</p> <p>Данный термин является частным случаем комплексной пищевой добавки</p>

			<p>ОКПД2.</p> <p>Включены коды ОКПД2: 10.89.19.150 – добавки пищевые комплексные 10.10.89.19.290 – продукты пищевые прочие, не включенные в другие группировки.</p> <p>Терминология ГОСТ также не совсем верная, т.к. согласно определению «пищевая продукция» ТР ТС 021/2011 – ТВС не относятся к таковой, а на практике хлебопекарный улучшитель может представлять собой как смесь сырья и добавок, так и смесь сырья и ферментных препаратов (т.о. смесь сырья и ферментных препаратов = ТВС, что не верно, т.к. продукция уже имеет пищевой статус за счет сырья), и по факту, в силу отсутствия термина «улучшитель» в ТР ТС 029/2012 мы имеем переток категории в ТР ТС 021/2011, что не правомерно.</p> <p>Также считаем возможным добавить дозировки не более 5%. Чтобы было отличие смеси для хлебопечения (сырьевой продукт) от улучшителя (добавки). Т.к. получается, если смесь пищевого сырья состоит из муки, солода, семян подсолнечника, льна и ферментного препарата (дозировка смеси 30%), то это улучшитель, что не так – это смесь для хлебопечения.</p>	
19.	<p>новая пищевая добавка, вкусоароматическое вещество, натуральный источник вкусоароматических веществ – пищевая добавка, вкусоароматическое вещество, натуральный источник вкусоароматических веществ, не регламентированные для использования в</p>	<p>СППИ (10.03.2019 – письмо №12-04-01/17)</p> <p>Союз производителей безалкогольных напитков и минеральных вод (письмо №50 от 04.03.2019) – исключить</p> <p>Ассоциация предприятий кондитерской промышленности» АСКОНД» (письмо № 120-АС/13 от 7.03.2019г) -</p>	<p>Предложение: Исключить из редакции проекта, т.к. определение пищевой продукции нового вида ТР ТС 021/2011 полностью его покрывает, в случае непринятия следует внести редакцию: новая пищевая добавка, вкусоароматическое вещество ароматизатор, натуральный источник вкусоароматических веществ ароматизаторов нового вида – пищевая добавка, ароматизаторов вкусоароматическое вещество, натуральный источник ароматизатора вкусоароматических веществ, не регламентированные для использования в производстве пищевой продукции в соответствии с Приложениями настоящего Технического регламента и не имеющие опыта применения и обращения на единой таможенной территории ЕАЭС, в том числе с новой или преднамеренно измененной первичной молекулярной структурой; состоящая или выделенная из микроорганизмов, микроскопических грибов и водорослей, растений, выделенная из животных; полученная из ГМО и/или с применением ГММ и/или мутантных</p>	<p>Принято частично.</p> <p>Принять в уточняющей редакции: «пищевая добавка, вкусоароматическое вещество, натуральный источник ароматизатора нового вида – пищевая добавка, вкусоароматическое вещество, натуральный источник ароматизатора, не</p>

	<p>производстве пищевой продукции в соответствии с Приложениями настоящего Технического регламента и не имеющие опыта применения и обращения на территории ЕАЭС, в том числе с новой или преднамеренно измененной первичной молекулярной структурой; состоящая или выделенная из микроорганизмов, микроскопических грибов и водорослей, растений, выделенная из животных, полученная из ГМО (и/или мутантных микроорганизмов) или с их использованием, наноматериалы и продукты нанотехнологий;</p>	<p>исключить</p>	<p>микроорганизмов или с их использованием, наноматериалов и продуктов нанотехнологий;</p> <p>Комментарии: – Определение, данное в ТР ТС 021/2011*, не требует предусмотренного редакцией проекта уточнения «(и/или мутантных микроорганизмов)».</p> <p>– При оформлении декларации о соответствии, например, на натуральное вкусоароматическое вещество биотехнологического происхождения, включенное в списки разрешенных в ЕАЭС, в качестве доказательной базы необходимо иметь декларации (заявления) изготовителя о неиспользовании ГМО и нанотехнологий, но не о применении мутантных микроорганизмов.</p> <p>– Если дополнительное уточнение «и/или мутантных микроорганизмов» критически важно (<i>в настоящее время пищевые добавки и вкусоароматические вещества, полученные с их использованием, не рассматриваются как новые, например, лимонная кислота, разнообразные натуральные вкусоароматические вещества, соответствующие по химической формуле и чистоте спецификациям JECFA</i>), то данное уточнение необходимо вставить в определение «пищевой продукции нового вида», приведенное в ТР ТС 021/2011*.</p> <p>Однако, указанное дополнительное требование должно быть обосновано ссылкой на общепризнанный международный документ, в противном случае это необоснованный административный барьер!</p>	<p>регламентированные для использования в производстве пищевой продукции в соответствии с Приложениями настоящего Технического регламента и не имеющие опыта применения и обращения на единой таможенной территории ЕАЭС, в том числе с новой или преднамеренно измененной первичной молекулярной структурой; состоящие или выделенные из микроорганизмов, микроскопических грибов и водорослей, растений; выделенные из животных; полученные из ГМО и/или с применением ГММ и/или мутантных микроорганизмов или с их использованием, наноматериалов и продуктов нанотехнологий.</p>
20.		<p>Саморегулируемая организация Союз производителей биологически активных добавок к пище (Исх.04-</p>	<p>Предложение: Исключить: «новая пищевая добавка, вкусоароматическое вещество, натуральный источник вкусоароматических веществ</p> <p>Комментарий: Дублирует определение «Пищевой продукции нового вида» в ТР ТС 021/2011.</p>	<p>Отклонено.</p> <p>Редакция термина уточнена, см.строку 19.</p>

		01.03.19 от 01.03.2019) Союз участников потребительского рынка (письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)		термин «пищевая добавка, вкусоароматическое вещество, натуральный источник ароматизатора нового вида» в проекте изменений №2 не дублирует определение ТР ТС 021/2011, а уточняет термин ТР ТС 029/2012: пищевая добавка, ароматизатор, технологическое вспомогательное средство нового вида - вещества и их смеси, требования к которым не установлены настоящим Техническим регламентом.
21.	новое технологическое вспомогательное средство – технологическое вспомогательное средство, не регламентированное для использования в производстве пищевой продукции в соответствии с требованиями настоящего Технического	СППИ (10.03.2019 – письмо №12-04-01/17) Союз производителей безалкогольных напитков и минеральных вод (письмо №50 от 04.03.2019) Союз участников потребительского рынка (письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)	Предложение: Внести редакцию для приведения в соответствие с ТР ТС 021/2011: новое технологическое вспомогательное средство нового вида – технологическое вспомогательное средство, не регламентированное для использования в производстве пищевой продукции в соответствии с требованиями настоящего Технического регламента и не имеющее опыта применения и обращения на единой таможенной территории ЕАЭС , в том числе с новой или преднамеренно измененной первичной молекулярной структурой; состоящее или выделенное из микроорганизмов, микроскопических грибов и водорослей, растений, выделенное из животных, полученное из ГММ и/или мутантных микроорганизмов или с их использованием, наноматериалов и продуктов нанотехнологий	Принято частично. Принять в уточняющей редакции: « технологическое вспомогательное средство нового вида – вещество или материал, не регламентированные для использования в производстве пищевой продукции в соответствии с

	<p>регламента и не имеющие опыта применения и обращения на территории ЕАЭС, в том числе с новой или преднамеренно измененной первичной молекулярной структурой; состоящая или выделенная из микроорганизмов, микроскопических грибов и водорослей, растений, выделенная из животных, полученная из ГМО (и/или мутантных микроорганизмов) или с их использованием, наноматериалы и продукты нанотехнологий;</p>			<p>требованиями настоящего Технического регламента, в том числе с новой или преднамеренно измененной первичной молекулярной структурой; состоящее или выделенное из микроорганизмов, микроскопических грибов и водорослей, растений; выделенное из животных; полученное из ГММ и/или мутантных микроорганизмов или с их использованием, наноматериалов и продуктов нанотехнологий.</p>
22.		<p>РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» (22.02.2019 – письмо №450-9-17-1/447)</p>	<p>Предложение: ввести редакционную правку – неправильное склонение слов «..состоящее или выделенное из микроорганизмов, микроскопических грибов и водорослей, растений, выделенное из животных, полученное из ГММ и/или мутантных микроорганизмов или с их использованием..»</p>	<p>Принято. см. строку 21</p>
23.		<p>Ассоциация предприятий кондитерской промышленности» АСКОНД» (письмо № 120-АС/13 от 7.03.2019г)</p>	<p>Предложение: Статья 4: дополнить определением «технологическое вспомогательное средство нового вида» в следующей редакции: «технологическое вспомогательное средство нового вида – технологическое вспомогательное средство, не регламентированное для использования в производстве пищевых продуктов в соответствии с требованиями настоящего Технического регламента и не имеющее опыта применения и обращения на территории ЕАЭС, в том числе с новой или преднамеренно измененной первичной молекулярной структурой; состоящее или выделенное из микроорганизмов,</p>	<p>Принято. см. строку 21</p>

			<p>микроскопических грибов и водорослей, растений, выделенное из животных, полученное из ГМО (и/или мутантных микроорганизмов) или с их использованием, наноматериалы и продукты нано-технологий;» Определение: «пищевая добавка, ароматизатор, технологическое вспомогательное средство нового вида - вещества и их смеси, требования к которым не установлены настоящим Техническим регламентом;» из текущей редакции ТР ТС 029 удалить</p> <p>Комментарий: В текущей редакции ТР ТС 029/2012 уже дано аналогичное определение: «пищевая добавка, ароматизатор, технологическое вспомогательное средство нового вида». Кроме того, ТР ТС 021/2011 дано определение понятию «пищевая продукция нового вида» Предложение: согласовать понятийный аппарат в технических регламентах.</p>	
24.	новое технологическое вспомогательное средство	ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты» (06.03.2019 – письмо № б/н)	<p>Предложение: Исключить «новое технологическое вспомогательное средство» Комментарий: Указанное определение относится лишь к ферментным препаратам нового вида, однако ТВС – это не только ферменты. Например, отбельные глины не подходят под приведенное определение</p>	<p>Отклонено.</p> <p>Редакция термина уточнена, см. строку 19. Термин «ТВС нового вида» в уточненной редакции охватывает не только ферменты, но и другие вещества и материалы с различным функционалом для улучшения технологического процесса и переработки сырья.</p>
25.	носитель - пищевая добавка, предназначенная для растворения, разбавления,	СППИ (10.03.2019 – письмо №12-04-01/17)	<p>Предложение: Внести уточняющую редакцию: носитель - вещества, предназначенные для растворения, разбавления, диспергирования или других физических модификаций пищевых добавок, ароматизаторов, ферментных препаратов,</p>	<p>Принято частично.</p> <p>Принять в уточняющей редакции:</p>

<p>диспергирования или других физических модификаций пищевых добавок, ароматизаторов, ферментных препаратов, нутриентов и/или иных веществ, не влияющая на их функции для повышения эффективности и упрощения их использования;</p>		<p>нутриентов и/или иных веществ, не влияющая на их функции для повышения эффективности и упрощения их использования;</p> <p>в статью 7 п.14(15) ТР ТС необходимо внести условия применения носителей по аналогии с Регламентом 1169/2011.</p> <p>Действующая редакция ТР ТС 029/2012 идентичная проекту Изменений!!!: носитель - пищевая добавка, предназначенная для растворения, разбавления, диспергирования или других физических модификаций пищевых добавок, ароматизаторов, ферментных препаратов, нутриентов и/или иных веществ, не влияющая на их функции для повышения эффективности и упрощения их использования;</p> <p>Комментарии: Предлагаем дополнить определение термина «носитель», поскольку определение относится не только к пищевым добавкам. Носители так же упоминаются в Приложении 27 ТР ТС 029/2012 как технологически вспомогательные средства для иммобилизации ферментов, а также необходимость скорректировать определение связана с практикой применения пищевого сырья в качестве носителей – поэтому в определение требуется включить - вещества, не относящиеся к пищевым добавкам, например пищевое сырье (мальтодекстрин, крахмалы и т.д.), а также с целью приведения в соответствие с определением Регламента ЕС 1333/2008 и 1169/2011.</p> <p>Определение из Regulation 1333/2008 on food additives: ‘carriers’ are substances used to dissolve, dilute, disperse or otherwise physically modify a food additive or a flavouring, food enzyme, nutrient and/or other substance added for nutritional or physiological purposes to a food without altering its function (and without exerting any technological effect themselves) in order to facilitate its handling, application or use;</p> <p>ПЕРЕВОД прямой: носители - это вещества, используемые для растворения, разбавления, диспергирования или иного физического модифицирования пищевой добавки или ароматизатора, пищевого фермента, питательного вещества и / или другого вещества, добавляемого для пищевых или физиологических целей в пищевой продукт без изменения его функции (и без каких-либо технологических сами по себе), чтобы облегчить его обработку,</p>	<p>«носитель – пищевая добавка, предназначенная для растворения, разбавления, диспергирования или других физических модификаций пищевых добавок, ароматизаторов, ферментных препаратов, нутриентов и/или иных веществ, используемая для повышения эффективности и упрощения их использования, не влияющая на их функции; в качестве носителя может быть использована пищевая продукция, которая не относится к пищевым добавкам.</p>
---	--	--	---

			<p>применение или использование;</p> <p>А также Регламентом 1169/2011 в соответствии со статьей 20 (Article 20) согласно которому в качестве носителя могут применяться не только пищевые добавки, но и прочие вещества, в строго необходимых количествах:</p> <p><i>«carriers and substances which are not food additives but are used in the same way and with the same purpose as carriers, and which are used in the quantities strictly necessary» - ПЕРЕВОД: «Носители и вещества, которые не являются пищевыми добавками, но используются таким же образом и с той же целью, что и носители, и которые используются в строго необходимых количествах».</i></p>	
26.	Носитель	<p>Ассоциация предприятий кондитерской промышленности» АСКОНД» (письмо № 120-АС/13 от 7.03.2019г)</p> <p>Союз участников потребительского рынка (письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)</p> <p>Национальный Союз Мясопереработчиков (15.03.2019 – письмо №43/1)</p>	<p>Предложение: Статья 4: «носитель - пищевая добавка, или иное вещество, не являющееся пищевой добавкой, предназначенное для растворения, разбавления, диспергирования или других физических модификаций пищевых добавок, ароматизаторов, ферментных препаратов, нутриентов и/или иных веществ, не влияющая на их функции и служащая для упрощения их использования; Комментарий: В качестве носителей используются не только пищевые добавки, но и другие ингредиенты, например, вода, этиловый спирт, крахмалы и т.п. Использование термина «эффективность» в отношении применения носителя не корректно, т.к. речь идет об удобстве применения.</p> <p>Предлагаем дополнить определение термина «носитель», поскольку определение относится не только к пищевым добавкам. Носители так же упоминаются в Приложении 27 ТР ТС 029/2012 как технологически вспомогательные средства для иммобилизации ферментов. Определение из Regulation 1333/2008 on food additives: ‘carriers’ are substances used to dissolve, dilute, disperse or otherwise physically modify a food additive or a flavouring, food enzyme, nutrient and/or other substance added for nutritional or physiological purposes to a food without altering its function (and without exerting any technological effect themselves) in order to facilitate its handling, application or use; Необходимо скорректировать определение, включив вещества, не относящиеся к пищевым добавкам, например пищевое сырье (мальтодекстрин, крахмалы и т.д.), которое может применяться в качестве носителя, с целью приведения в соответствие с определением Регламента ЕС 1333/2008</p>	<p>Принято частично.</p> <p>см. строку 25</p>

27.	Носитель	Ассоциация производителей ароматизаторов (письмо №б/н от 05.03.2019г)	<p>Предложение: уточнить редакцию термина – носитель - пищевая добавка или иное вещество, предназначенные для растворения, разбавления, диспергирования или других физических модификаций пищевых добавок, ароматизаторов, ферментных препаратов, нутриентов и/или иных веществ, не влияющая на их функции и служащая для повышения эффективности и/или упрощения их использования;</p> <p>Комментарий: с целью приведения в соответствие с определением Регламента ЕС 1333/2008</p> <p><i>'carriers' are substances used to dissolve, dilute, disperse or otherwise physically modify a food additive or a flavouring, food enzyme, nutrient and/or other substance added for nutritional or physiological purposes to a food without altering its function (and without exerting any technological effect themselves) in order to facilitate its handling, application or use;</i> А также Регламентом 1169/2011 в соответствии со статьей 20 (Article 20) согласно которому в качестве носителя могут применяться не только пищевые добавки, но и прочие вещества, в строго необходимых количествах:</p> <p><i>«carriers and substances which are not food additives but are used in the same way and with the same purpose as carriers, and which are used in the quantities strictly necessary»</i></p> <p>Считаем необходимым скорректировать определение, включив вещества, не относящиеся к пищевым добавкам, например пищевое сырье (мальтодекстрин, крахмалы и т.д.), которое может применяться в качестве носителя.</p>	<p>Принято частично.</p> <p>см. строку 25</p>
28.	Носитель	Союз производителей безалкогольных напитков и минеральных вод (письмо №50 от 04.03.2019)	<p>Предложение: «носитель - пищевая добавка, или иное вещество, не являющееся пищевой добавкой, предназначенное для растворения, разбавления, диспергирования или других физических модификаций пищевых добавок, ароматизаторов, ферментных препаратов, нутриентов и/или иных веществ, не влияющая на их функции и служащая для повышения эффективности и/или упрощения их использования;</p> <p>Комментарий: Предлагается уточненная редакция в целях гармонизации с Регламентом ЕС 1333/2008.</p>	<p>Принято частично.</p> <p>см. строку 25</p>
29.	Носитель	Саморегулируемая организация Союз производителей	<p>Предложение: «носитель - пищевая добавка, предназначенная для растворения, разбавления, диспергирования или других физических модификаций пищевых добавок, ароматизаторов, ферментных</p>	<p>Принято частично.</p> <p>см. строку 25</p>

		биологически активных добавок к пище (Исх.04-01.03.19 от 01.03.2019)	<p>препаратов, нутриентов и/или иных веществ, не влияющая на их функции и служащая для повышения удобства и/или упрощения их использования;</p> <p>Комментарий: Редакционная правка. В данном случае корректней говорить о повышении удобства употребления или применения препарата, для которого использован носитель, чем о повышении эффективности его применения.</p>	
30.	<p>пищевая добавка - любое вещество (или смесь веществ), имеющее или не имеющее собственную пищевую ценность, обычно не употребляемое непосредственно в пищу, преднамеренно используемое в производстве пищевой продукции с технологической целью (функцией) для обеспечения процессов производства (изготовления), перевозки (транспортирования) и хранения, что приводит или может привести к тому, что данное вещество или продукты его превращений становятся компонентами пищевой продукции; пищевая добавка может выполнять несколько технологических функций</p>	<p>Ассоциация предприятий кондитерской промышленности» АСКОНД» (письмо № 120-АС/13 от 7.03.2019г)</p>	<p>Предложение: Статья 4 Дополнить существующее определение:</p> <p>пищевая добавка - любое вещество (или смесь веществ), имеющее или не имеющее собственную пищевую ценность, обычно не употребляемое непосредственно в пищу, преднамеренно используемое в производстве пищевой продукции с технологической целью (функцией) для обеспечения процессов производства (изготовления), перевозки (транспортирования) и хранения, что приводит или может привести к тому, что данное вещество или продукты его превращений становятся компонентами пищевой продукции; пищевая добавка может выполнять несколько технологических функций; Однако вещества не должны рассматриваться в качестве пищевых добавок, когда они используются с целью придания аромата и/или вкуса или для пищевых целей, таких как заменители соли, витамины и минералы.</p> <p>Комментарий: Некоторые вещества могут добавляться в пищевую продукцию как источники витаминов или минералов, в этом случае эти вещества не будут оказывать роль пищевых добавок, определенных в ТР ТС 029, так как не будут выполнять технологический эффект. Для таких случаев эти вещества не должны маркироваться по правилам маркировки пищевых добавок.</p> <p>Regulation 1333 On food additives</p> <p>(5) Food additives are substances that are not normally consumed as food itself but are added to food intentionally for a technological purpose described in this Regulation, such as the preservation of food. All food additives should be covered by this Regulation, and therefore in the light of scientific progress and technological development the list of functional classes should be updated. However, substances should not be considered as food additives when they are used for the purpose of imparting flavour and/or taste or for nutritional purposes, such as salt</p>	<p>Отклонено.</p> <p>Внесение изменений в термин пищевая добавка не рассматривается в рамках редакции проекта изменений №2, редакция для продукции двойного назначения предусмотрена в новой редакции статьи 9.</p>

			<p>replacers, vitamins and minerals. Moreover, substances considered as foods which may be used for a technological function, such as sodium chloride or saffron for colouring and food enzymes should also not fall within the scope of this Regulation. However, preparations obtained from foods and other natural source material that are intended to have a technological effect in the final food and which are obtained by selective extraction of constituents (e.g. pigments) relative to the nutritive or aromatic constituents, should be considered additives within the meaning of this Regulation. Finally, food enzymes are covered by Regulation (EC) No 1332/2008 of the European Parliament and of the Council of 16 December 2008 on food enzymes (4), which excludes the application of this Regulation.</p>	
31.	<p>технологическое вспомогательное средство</p>	<p>Союз участников потребительского рынка (письмо Исх. № 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)</p>	<p>Предложение: «технологическое вспомогательное средство - любое вещество (или смесь веществ) или материал (за исключением оборудования и посуды), которые, не являясь компонентами пищевой продукции, преднамеренно используются при ее изготовлении/переработке, для выполнения определенных технологических целей; технологические вспомогательные средства (или их производные) в ходе технологического процесса, как правило, удаляются или распадаются на производные после завершения технологических функций, при этом их допустимое остаточное содержание ниже максимального остаточного количества не оказывает технологический эффект в пищевой продукции, предназначенной для потребителя. Нормируемые величины их максимального остаточного количества гарантируют безопасность пищевой продукции»;</p> <p>Комментарий: Определение технологического вспомогательного средства (ТВС) из Codex Stan 192-1995: Processing Aid means any substance or material, not including apparatus or utensils, and not consumed as a food ingredient by itself, intentionally used in the processing of raw materials, foods or its ingredients to fulfill a certain technological purpose during treatment or processing and which may result in the non-intentional but unavoidable presence of residues or derivatives in the final product: Codex Alimentarius Commission Procedural Manual. В соответствии с определением Codex Stan 192-1995 нет обязательного условия, что ТВС должны удаляться в ходе технологического процесса, т.е. допустимо их непреднамеренное остаточное содержание в готовом продукте.</p>	<p>Принято частично.</p> <p>см. строку 32</p>

32.	<p>технологическое вспомогательное средство - любое вещество (или смесь веществ) или материал (за исключением оборудования и посуды), которые, не являясь компонентами пищевой продукции, преднамеренно используется при ее изготовлении/переработке, для выполнения определенных технологических целей; технологические вспомогательные средства (или их производные) в ходе технологического процесса удаляются, при этом регламентируемые (нормируемые) величины их максимального остаточного количества не оказывают технологический эффект в пищевой продукции, предназначенной для потребителя, и гарантируют ее безопасность»;</p>	<p>СППИ (10.03.2019 – письмо №12-04-01/17)</p> <p>Ассоциация предприятий кондитерской промышленности» АСКОНД» (письмо № 120-АС/13 от 7.03.2019г)</p>	<p>Предложение: внести уточняющую редакцию или сохранить в действующей редакции технологическое вспомогательное средство - любое вещество (или смесь веществ) или материал (за исключением оборудования и посуды), которые, не являясь компонентами пищевой продукции, преднамеренно используется при ее изготовлении/переработке, для выполнения определенных технологических целей; при изготовлении/переработке продовольственного (пищевого) сырья и (или) пищевой продукции для выполнения определенных технологических целей (функций); технологические вспомогательные средства (или их производные) в ходе технологического процесса могут удаляться или распадаться на их производные после завершения технологических функций, при этом регламентируемые (нормируемые) величины их максимального остаточного количества не оказывают технологический эффект в пищевой продукции, предназначенной для потребителя, и гарантируют ее безопасность»;</p> <p>Или оставить в действующей редакции ТР ТС 029/2012: Технологическое средство (далее – технологическое вспомогательное средство) - вещество или материалы, или их производные (за исключением оборудования, упаковочных материалов, изделий и посуды), которые, не являясь компонентами пищевой продукции, преднамеренно используются при переработке продовольственного (пищевого) сырья и (или) при производстве пищевой продукции для выполнения определенных технологических целей и после их достижения удаляются из такого сырья, такой пищевой продукции, или остаточные количества которых не оказывают технологический эффект в готовой пищевой продукции;</p> <p>Комментарии: Определение технологического вспомогательного средства (ТВС) из Codex Stan 192-1995: Processing Aid means any substance or material, not including apparatus or utensils, and not consumed as a food ingredient by itself, intentionally used in the processing of raw materials, foods or its ingredients to fulfill a certain technological purpose during treatment or processing and which may result in the non-intentional but unavoidable presence of residues or derivatives in the final product: Codex Alimentarius Commission Procedural Manual. (ПЕРЕВОД прямой: Под вспомогательной технологией понимается</p>	<p>Принято частично.</p> <p>Принять в уточняющей редакции: технологическое вспомогательное средство - вещество (или смесь веществ) или материал (за исключением оборудования и посуды), которые, не являясь компонентами пищевой продукции, преднамеренно используется при изготовлении/переработке продовольственного (пищевого) сырья и (или) пищевой продукции для выполнения определенных технологических целей (функций); технологические вспомогательные средства (или их производные) в ходе технологического процесса удаляются (инактивируются) и (или) регламентируемые (нормируемые) величины их максимального остаточного количества не оказывают технологический</p>
-----	--	--	--	--

			<p><i>любое вещество или материал, не включающий аппарат или посуду, и не потребляемый в качестве пищевого ингредиента сам по себе, преднамеренно используемый при переработке сырья, пищевых продуктов или его ингредиентов для достижения определенной технологической цели во время обработки или обработки и который может привести к непреднамеренному, но неизбежному присутствию остатков или производных в конечном продукте: Руководство по процедуре Комиссии Codex Alimentarius.)</i></p> <p>В соответствии с определением Codex Stan 192-1995 ТВС используется при изготовлении сырья. Нет обязательного условия, что ТВС должны удаляться в ходе технологического процесса. Это важно в случае, когда ТВС изначально вносится в небольших количествах, не оказывающих технологического эффекта в готовой продукции, и не удаляются в ходе технологического процесса.</p> <p>Необходимо уточнить (функций), т.к. в действующем определении ТР ТС 029/2012 для «пищевой добавки» технологическая цель приравнена к функции. В то же время в соответствии с проектом изменений к ТР ТС 029/2012 статья 7 пункт 1 подпункт 6, статья 7 пункт 9 ТВС регламентируются по функциональным классам. Предлагаем добавить понятие «функции» в определение ТВС.</p> <p>Необходимо отметить, что некоторые технологические вспомогательные средства (или их производные) в ходе технологического процесса могут удаляться или распадаться на их производные после завершения технологических функций!!!</p>	<p>эффект в пищевой продукции, предназначенной для потребителя»;</p>
33.	технологическое вспомогательное средство	<p>Ассоциация предприятий кондитерской промышленности» АСКОНД» (письмо № 120-АС/13 от 7.03.2019г)</p>	<p>Предложение: «технологическое вспомогательное средство - любое вещество (или смесь веществ) или материал (за исключением оборудования и посуды), которые, не являясь компонентами пищевой продукции, преднамеренно используется при изготовлении/переработке продовольственного (пищевого) сырья и (или) пищевой продукции для выполнения определенных технологических целей; технологические вспомогательные средства (или их производные) в ходе технологического процесса, как правило, удаляются или распадаются на производные после завершения технологических при этом величины их максимального технически неизбежного остаточного количества в конечном продукте не представляют опасности для здоровья и не</p>	<p>Принято частично.</p> <p>см. строку 32</p>

			<p>оказывают какого-то технологического воздействия на конечный продукт.</p> <p>Комментарий: Определение технологического вспомогательного средства (ТВС) из Codex Stan 192-1995: Processing Aid means any substance or material, not including apparatus or utensils, and not consumed as a food ingredient by itself, intentionally used in the processing of raw materials, foods or its ingredients to fulfill a certain technological purpose during treatment or processing and which may result in the non-intentional but unavoidable presence of residues or derivatives in the final product: Codex Alimentarius Commission Procedural Manual.</p> <p>В соответствии с определением Codex Stan 192-1995 ТВС используется при изготовлении сырья. Нет обязательного условия, что ТВС должны удаляться в ходе технологического процесса. Это важно в случае, когда ТВС изначально вносится в небольших количествах, не оказывающих технологического эффекта в готовой продукции, и не удаляются в ходе технологического процесса.</p>	
34.	технологическое средство (далее – технологическое вспомогательное средство)	Ассоциация производителей ароматизаторов (письмо №б/н от 05.03.2019г)	<p>Комментарий: Предлагается оставить в текущей редакции ТР ТС 029/2022, поскольку предложенная редакция ужесточает существующие требования , одновременно исключая использование некоторых уже разрешенных ТВС, указанных в приложениях к ТР ТС 029/2012 (например, диметилдикарбонат по приложению 25)</p>	<p>Отклонено.</p> <p>См. строку 32 – термин уточнен, и никак не противоречит условиям и нормированию применения диметилдикарбоната в качестве ТВС.</p>
35.		Саморегулируемая организация Союз производителей биологически активных добавок к пище (Исх.04-01.03.19 от 01.03.2019)	<p>Предложение: «технологическое вспомогательное средство - любое вещество (или смесь веществ) или материал (за исключением оборудования и посуды), которые, не являясь компонентами пищевой продукции, преднамеренно используется при ее изготовлении/переработке, для выполнения определенных технологических целей; технологические вспомогательные средства</p>	<p>Принято частично.</p> <p>см. строку 32</p>

			<p>(или их производные) в ходе технологического процесса, как правило, удаляются, при этом в содержании ниже максимального остаточного количества они не оказывают технологический эффект в пищевой продукции, предназначенной для потребителя. Нормируемые величины их максимального остаточного количества гарантируют ее безопасность»;</p> <p>Комментарий: Редакционная правка с учетом того, что допускается произвольное остаточное содержание технического вспомогательного средства в готовой пищевой продукции при условии того, что оно ниже максимального остаточного количества.</p>	
36.	<p>технологическое средство (далее – технологическое вспомогательное средство)</p>	<p>Союз производителей безалкогольных напитков и минеральных вод (письмо №50 от 04.03.2019)</p> <p>Национальный союз мясопереработчиков (15.03.2019 – письмо №43/1)</p>	<p>Предложение: Статья 4. Изложить в редакции: «технологическое вспомогательное средство - любое вещество (или смесь веществ) или материал (за исключением оборудования и посуды), которые, не являясь компонентами пищевой продукции, преднамеренно используется при ее изготовлении/переработке, для выполнения определенных технологических целей; технологические вспомогательные средства (или их производные) в ходе технологического процесса могут удаляться или распадаться на их производные после завершения технологических функций, при этом регламентируемые (нормируемые) величины их максимального остаточного количества не оказывают технологический эффект в пищевой продукции, предназначенной для потребителя, и гарантируют ее безопасность»;</p> <p>Комментарий: Заменить слово «удаляются» на слова «могут удаляться или распадаться на их производные после завершения технологических функций». В соответствии с определением Codex Stan 192-1995 нет обязательного условия, что ТВС должны удаляться в ходе технологического процесса, т.е. допустимо их непреднамеренное остаточное содержание в готовом продукте.</p>	<p>Принято частично. см. строку 32</p>
37.	<p>«традиционные способы производства пищевой продукции - варка, в том числе на пару и под давлением (при температуре до 120 °С), выпечка,</p>	<p>Национальная академия наук Республики Беларусь (письмо от 26.02.2019 №31-05/1213 позиция РУП «Институт мясо-молочной промышленности»), направлено письмом</p>	<p>Предложение: уточнить редакцию дополнив «посол» «традиционные способы производства пищевой продукции - варка, в том числе на пару и под давлением (при температуре до 120 °С), выпечка, запекание, тушение, жарка, в том числе на масле (при температуре до 240 °С и атмосферном давлении), сушка, выпаривание, нагревание, охлаждение, замораживание, замачивание, посол, мацерация (вымачивание), настаивание (заваривание), перколяция (процеживание), фильтрация, прессование (отжим),</p>	<p>Отклонено. Термин «традиционные способы производства пищевой продукции» касается исключительно</p>

	запекание, тушение, жарка, в том числе на масле (при температуре до 240 °С и атмосферном давлении), сушка, выпаривание, нагревание, охлаждение, замораживание, замачивание, мацерация (вымачивание), настаивание (заваривание), перколяция	Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 05.03.2019 №7-14/141	смешение, эмульгирование, измельчение (резание, дробление, растирание/протираание, толчение), капсулирование, очистка от кожуры (лушение), глазирование, копчение, дистилляция (ректификация), экстракция (включая экстракцию растворителями), ферментация и микробиологические процессы;» Комментарии: предлагаем дополнить термин процессом «посол» в соответствии с ТРТС 021/2011, т.к. в промышленности существует данный вид производства, например «посол шпика», «посол мяса», а также учитывая, что в тексте проекта употребляется термин «продукты соленые» в Приложении 8.	способов производства вкусоароматических препаратов и натуральных вкусоароматических веществ, в соответствии с RegEU 1334; и применяется для целей идентификации «натуральных вкусоароматических веществ».
38.	(процеживание), фильтрация, прессование (отжим), смешение, эмульгирование, измельчение (резание, дробление,	РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» (22.02.2019 – письмо №450-8-8/442)	Предложение: дополнить термин ««традиционные способы производства пищевой продукции» сл. способами производства – «гомогенизация, пассерование, концентрирование, бланширование, осветление», эмульгирование указано дважды – устранить повтор	Отклонено. См. строку 37
39.	растирание/протираание, толчение), капсулирование, очистка от кожуры (лушение),	АО «Московский винно-коньячный завод «КиН» (22.02.2019 – письмо б/н)	Предложение: В перечислении два раза упоминается «эмульгирование». Не указаны такие процессы, как деметаллизация, оклейка (осветление) и стабилизация против кристаллических помутнений, которые широко применяются при производстве алкогольной продукции. Просим дополнить.	
40.	глазирование, копчение, эмульгирование, дистилляция (ректификация), экстракция (включая экстракцию растворителями), ферментация и микробиологические процессы;»	СППИ (10.03.2019 – письмо №12-04-01/17) Ассоциация производителей ароматизаторов (письмо №б/н от 05.03.2019г) Союз производителей безалкогольных напитков и минеральных вод	Предложение: уточнить редакцию термина «традиционные способы производства пищевой продукции - варка, в том числе на пару и под давлением (при температуре до 120 °С), выпечка, запекание, тушение, жарка, в том числе на/в масле (при температуре до 240 °С и атмосферном давлении), сушка, выпаривание, нагревание, охлаждение, замораживание, замачивание, мацерация (вымачивание), настаивание (заваривание), перколяция (процеживание), фильтрация, прессование (отжим), смешение, эмульгирование, измельчение (резание, дробление, растирание/протираание, толчение), капсулирование, очистка от кожуры (лушение), глазирование, копчение, эмульгирование, дистилляция (ректификация), экстракция (включая экстракцию	Принято частично. Принять в уточняющей редакции: «традиционные способы производства пищевой продукции - варка, в том числе на пару и под давлением (при температуре до 120 °С), выпечка,

		<p>(письмо №50 от 04.03.2019)</p> <p>Союз участников потребительского рынка (письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)</p> <p>ООО «Кима Лимитед» и АО «Акванова РУС» 07.03.2019 – письмо №22</p>	<p>растворителями), ферментация и микробиологические процессы; или сочетание вышеприведенных способов»</p> <p>Комментарии: Жарка в масле (во фритюре) является традиционным способом производства пищевой продукции. При этом «жарка на масле» не предполагает термообработку пищи путем ее полного погружения в масла, как жарка во фритюре, т.е. в масле. Таким образом, необходимо расширить данный термин, чтобы он охватывал все виды жарки пищевой продукции.</p> <p>Термин «эмульгирование» повторяется, следует исключить повтор.</p> <p>Предлагаемая редакция уместна в том случае, если целью введения данного понятия в ТР ТС 029/2012 изначально является пояснение термина «вещество вкусоароматическое натуральное».</p> <p>В противном случае данный термин «спорит» с термином <u>«переработка (обработка)»</u> из ТР ТС 021/2011, т.к. в определении этих двух понятий перечислены производственные процессы пищевой промышленности.</p> <p>Сравнительный анализ перечисленных в обоих терминах процессов производства или переработки пищевой продукции показывает, что часть процессов переработки (копчение, сушка, экстракция) по логике разработчиков проекта изм. в ТР ТС 029/2012 относятся к «традиционным способам производства», тогда как остальные виды переработки, являясь широко распространенными производственными процессами в пищевой промышленности, не упомянуты как традиционные.</p>	<p>запекание, тушение, жарка, в том числе на/в масле (при температуре до 240 °С и атмосферном давлении), сушка, выпаривание, нагревание, охлаждение, замораживание, замачивание, мацерация (вымачивание), настаивание (заваривание), перколяция (процеживание), фильтрация, прессование (отжим), смешение, эмульгирование, измельчение (резание, дробление, растирание/протираание, толчение), капсулирование, очистка от кожуры (лущение), глазирование, копчение, дистилляция (ректификация), экстракция (включая экстракцию растворителями), ферментация и микробиологические процессы; или сочетание</p>
--	--	--	--	--

				вышеприведенных способов; применяется только в отношении вкусоароматических препаратов и натуральных вкусоароматических веществ
41.	дополнить статью 4 определениями «яблочная кислота», «лецитины», «лимонная кислота», «пектин», «декстрин», «ванилин», «крахмал картофельный»	Министерство индустрии и инфраструктурного развития Республики Казахстан (22.02.2019 – письмо №04-1-26/3272-И)	Предложение: дополнить статью 4 определениями, т.к. данные виды продукции используются по тексту ТР ТС 029/2012: яблочная кислота, лецитины, лимонная кислота, пектин, декстрин, ванилин, крахмал картофельный	Отклонено. Приведенные термины являются пищевыми добавками и не требуют отдельного описания в ТР ТС 029/2012; крахмал картофельный является пищевым сырьем.
Пункт 2 проекта, СТАТЬЯ 7. Требования безопасности к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам, а также к их применению при производстве пищевой продукции»:				
42.	а) Статья 7, пункт 1, подпункт 6 изложить в редакции: «б) Пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства должны применяться при производстве пищевой продукции в минимальном количестве, необходимом	Ассоциация производителей ароматизаторов (письмо №б/н от 05.03.2019г) Союз участников потребительского рынка (письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)	Комментарий: Ввиду избыточности предложенной формулировки предлагается оставить в действующей редакции, понятие «технологическая функция» не закреплено за ароматизатором	Отклонено. Ароматизатор обладает функциями (в зависимости от состава) – придание аромата и/или придание вкуса, именно с данной целью он и применяется в

	для достижения технологического эффекта в технологических функциях, определяемых изготовителем пищевой продукции и установленных в Приложениях настоящего Технического регламента»			пищевой промышленности. Предложенная редакция не противоречит общим принципам применения ароматизаторов и не несет нагрузки или избыточности.
43.	Статья 7, п.1, п.п. 8) «8) находящиеся в обращении на таможенной территории <i>Евразийского экономического союза</i> пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства, изготовленные с использованием биотехнологических методов, в том числе генетически модифицированных микроорганизмов (ГММ) и микробного синтеза, должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», а также	СППИ (10.03.2019 – письмо №12-04-01/17) Союз производителей безалкогольных напитков и минеральных вод (письмо №50 от 04.03.2019) Союз участников потребительского рынка (письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)	Предложение: привести в редакции «8) находящиеся в обращении на единой таможенной территории ЕАЭС пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства, изготовленные с использованием биотехнологических методов, в том числе генетически модифицированных микроорганизмов (ГММ) и микробного синтеза , должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», а также требованиям настоящего Технического регламента» Комментарии: – не понятная необходимость уточнения «в том числе...и микробного синтеза», т.к. биотехнологические методы включают все, в т.ч. и использование ферментных препаратов и культуры тканей - уточнение избыточно	Принято частично. Принять в уточняющей редакции: Статья 7, п.1, п.п. 8) «8) находящиеся в обращении на единой таможенной территории ЕАЭС пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства, изготовленные с использованием биотехнологических методов, в том числе генетически модифицированных микроорганизмов (ГММ), должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности

	требованиям настоящего Технического регламента»			пищевой продукции», а также требованиям настоящего Технического регламента»
44.	<p>в) Статья 7, пункт 4 изложить в редакции:</p> <p>«4. Показатели безопасности и критерии чистоты пищевых добавок и комплексных пищевых добавок, состоящих из пищевых добавок (содержание остаточных количеств растворителей, контаминантов (загрязнителей), микробиологические показатели безопасности) и содержание основного вещества должны соответствовать требованиям, установленным Приложением 28 к настоящему Техническому регламенту»;</p>	<p>Белорусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром» (письмо от 06.03.2019 г. № 09-2-14/107-3)</p> <p>ОАО «Мозырьсоль» - Белорусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром» (21.02.2019 – письмо №13/2403)</p>	<p>Предложение: «в) Статья 7, пункт 4 изложить в редакции: «4. Показатели безопасности и критерии чистоты пищевых добавок, в том числе входящих в состав комплексных пищевых добавок (содержание остаточных количеств растворителей, контаминантов (загрязнителей), микробиологические показатели безопасности) и содержание основного вещества должны соответствовать требованиям, установленным Приложением 28 к настоящему Техническому регламенту»</p> <p>Обоснование: в Приложении 28 отсутствуют требования к комплексным пищевым добавкам.</p>	<p>Принято частично.</p> <p>Учтено частично в редакции п.4 по строкам 45, 46 и 47: Редакция п.4 дополнена.</p>
45.	<p>соответствовать требованиям, установленным Приложением 28 к настоящему Техническому регламенту»;</p>	<p>СППИ (10.03.2019 – письмо №12-04-01/17)</p>	<p>Предложение: Оставить в действующей редакции ТР ТС 029/2012, заменив уровень на критерии:</p> <p>4. Показатели безопасности пищевых добавок (содержание токсичных элементов и микробиологические показатели) и уровень критерии чистоты должны соответствовать требованиям, установленным Приложением 28 к настоящему Техническому регламенту.</p> <p>Комментарии:</p> <p>– В приложении 28 отсутствуют требования к комплексным пищевым добавкам,</p> <p>– [сертифицированные - изложенные в ГОСТ] методики определения содержания основного вещества, остаточных количеств растворителей для смесей пищевых добавок отсутствуют.</p> <p>- содержание остаточных количеств растворителей, контаминантов (загрязнителей) прописаны в Приложении 28 частично, а остаточные</p>	<p>Принято частично.</p> <p>Принять в уточняющей редакции: в) Статья 7, пункт 4 изложить в редакции:</p> <p>4. Показатели безопасности пищевых добавок (содержание контаминантов и микробиологические показатели) и критерии чистоты должны соответствовать требованиям,</p>

			количества растворителей не указаны!	установленным Приложениями 23, 28 к настоящему Техническому регламенту. Показатели безопасности комплексных пищевых добавок за исключением микробиологических, определяются по основному компоненту – пищевой(ым) добавке(ам). Микробиологические показатели безопасности комплексных пищевых добавок определяются по компоненту, имеющему наибольшую степень риска для здоровья потребителя
46.	г) Статья 7, пункт 5 изложить в редакции: «5. Показатели безопасности комплексных пищевых добавок, содержащих пищевую продукцию, должны соответствовать требованиям, установленным для пищевой продукции	Белорусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром» (письмо от 06.03.2019 г. № 09-2-14/107-3) ОАО «Мозырьсоль» - Белорусский государственный концерн пищевой промышленности	Предлагаем дополнить соответствующей нормой, устанавливающей порядок определения микробиологических показателей для комплексных пищевых добавок. Кроме того, предлагаем уточнить, что требования безопасности комплексных пищевых добавок устанавливаются при проведении процедуры подтверждения (оценки) их соответствия. Комментарий «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» - Не ясно как должны определять микробиологические показатели для комплексных пищевых добавок. Считаю необходимым привести подход к определению нормативов для микробиологических показателей комплексных пищевых добавок в виду того, что ТР ТС 021/2011 не предусматривает нормативы микробиологических	Принято частично. Учтено частично в редакции п.4 по строкам 45 и 47: редакция п.4 дополнена - Показатели безопасности комплексных пищевых добавок за исключением микробиологических,

	<p>смешанного (многокомпонентного) состава и определяются (кроме микробиологических) по вкладу отдельных компонентов с учетом массовых долей и показателей безопасности для данных компонентов, установленных в Приложении 28 к настоящему техническому регламенту, в техническом</p>	<p>«Белгоспищепром» (21.02.2019 – письмо №13/2403)</p> <p>ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (26.02.2019 – письмо №115/дир)</p>	<p>показателей для комплексных пищевых добавок.</p>	<p>определяются по основному компоненту – пищевой(ым) добавке(ам). Микробиологические показатели безопасности комплексных пищевых добавок определяются по компоненту, имеющему наибольшую степень риска для здоровья потребителя</p>
47.	<p>регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», а также в технических регламентах Евразийского экономического союза (Таможенного союза) на отдельные виды пищевой продукции.»</p>	<p>СППИ (10.03.2019 – письмо №12-04-01/17)</p> <p>Союз производителей безалкогольных напитков и минеральных вод (письмо №50 от 04.03.2019)</p> <p>Союз участников потребительского рынка (письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)</p> <p>Национальный Союз Мясопереработчиков (15.03.2019 – письмо №43/1)</p>	<p>Предложение: привести в редакции</p> <p>5. Показатели безопасности комплексных пищевых добавок содержащих пищевую продукцию, должны соответствовать требованиям, за исключением микробиологических показателей, установленным для пищевой продукции смешанного (многокомпонентного) состава, и определяются (кроме микробиологических) по вкладу отдельных компонентов с учетом массовых долей и показателей безопасности для данных компонентов, установленных в Приложении 28 к настоящему техническому регламенту, в техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», а также в Приложении 28 к настоящему техническому регламенту и в технических регламентах Евразийского экономического союза (Таможенного союза) на отдельные виды пищевой продукции.»</p> <p>или</p> <p>Оставить в действующей редакции ТРТС 029/2012:</p> <p>5. Содержание контаминантов в комплексных пищевых добавках, содержащих пищевое сырье, должно определяться по содержанию контаминантов в пищевой добавке, для которой предусмотрены наиболее высокие максимальные уровни содержания контаминантов.</p> <p>Комментарии:</p> <p>– Пищевое сырье, но не пищевую продукцию (также уточнение</p>	<p>Принято частично.</p> <p>В связи с дополнением п.4 требованиями по безопасности - п.5 изложить в редакции:</p> <p>Контроль показателей безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств проводится с применением методов исследований, изложенных в нормативной документации, утвержденной в установленном порядке согласно Перечню стандартов, содержащих правила</p>

			<p>излишне, т.к. см. определение комплексной пищевой добавки – пищевое сырье уже входит в понятие КПД) – Ранее СППИ был предложен принцип нормирования контаминантов, использованный в заключениях Института питания РАМН и территориальных органов Роспотребнадзора при оформлении свидетельств о государственной регистрации комплексных пищевых добавок в период до 15.02.2015 г.) - Массовые доли пищевых добавок (нормируемых согласно ТД) и пищевого сырья является коммерческой тайной и никогда не сообщается зарубежными изготовителями!</p> <p>Дополнить пункт для определения показателей м/б: «микробиологические показатели определять по основному сырью. Учитывая, что КПД состоит из нескольких компонентов, то устанавливают показатели по тому компоненту (пищевой добавке или пищевому сырью), доля которого в составе превалирует»; Или «микробиологические показатели определять по самому «грязному» компоненту. Устанавливают показатели по тому компоненту (пищевой добавке или сырью), микробиологические показатели которого самые «мягкие». А также дополнить фразой в случае отсутствия в ТР ТС 029/2012 и в ТР ТС 021/2011 микробиологических показателей на отдельные компоненты, которые являются объектами ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013 и др., микробиологические показатели определять по одному из указанных выше принципов (выбрать конкретный), взяв нормативы из соответствующего ТР ТС.</p>	<p>и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований настоящего Технического регламента и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.</p>
48.	<p>Статья 7, п.7 7. В качестве вкусоароматического сырья при производстве ароматизаторов допускается использование следующих компонентов, в том числе полученных при помощи биотехнологических</p>	<p>СППИ (10.03.2019 – письмо №12-04-01/17) Союз производителей безалкогольных напитков и минеральных вод (письмо №50 от 04.03.2019)</p>	<p>Предложение: Уточняющая редакция 7. В качестве вкусоароматического сырья при производстве ароматизаторов допускается использование следующих компонентов, в том числе полученных при помощи биотехнологических методов, в том числе микробным синтезом: 1) вкусоароматических веществ согласно приложению 19 к настоящему Техническому регламенту; 2) вкусоароматических препаратов; 3) копильных ароматизаторов; 4) термических технологических ароматизаторов; 5) предшественников ароматизаторов;</p>	<p>Принято частично. Принять в уточняющей редакции: Статья 7, п.7 7. В качестве вкусоароматического сырья при производстве ароматизаторов допускается</p>

	<p>методов, в том числе микробным синтезом:</p> <p>1) вкусоароматических веществ согласно приложению 19 к настоящему Техническому регламенту;</p> <p>2) вкусоароматических препаратов:</p> <p>3) коптильных ароматизаторов;</p> <p>4) термических технологических ароматизаторов;</p> <p>5) предшественников ароматизаторов;</p> <p>6) других ароматизаторов (в состав которых входят компоненты, кроме вышеперечисленных в подпунктах 1), 2), 3), 4) и 5) настоящей части.</p>		<p>б) других ароматизаторов (в состав которых входят компоненты, кроме вышеперечисленных в подпунктах 1), 2), 3), 4) и 5) настоящей части.</p> <p>Комментарии:</p> <p>– Не понятна цель включения данного уточнения, в котором нет необходимости. Если бы было сказано <i>исключая что-то</i>, тогда понятно.</p> <p>- Вкусоароматические вещества (единственная разновидность ароматизаторов, для которой в настоящее время ЖЕСФА установлены требования идентичности и показателей чистоты) – это индивидуальные химические вещества, требования к чистоте которых вне зависимости от способа получения (химический синтез, выделение из природного сырья, биотехнологический синтез, включая использование ГМО или мутантных микроорганизмов) одни и те же (ТР ТС 029/2012, приложение 19; FAO JECFA. Compendium of Food additives specifications, 2006-2018).</p> <p>Решение в рамках РФ: Статья 7, пункт 6 проекта изложить в редакции:</p> <p>«6. Показатели безопасности ароматизаторов и их состав должны соответствовать требованиям, установленным в Приложениях 1, 19 и 20 к настоящему Техническому регламенту.»</p>	<p>использование следующих компонентов:</p> <p>1) вкусоароматических веществ согласно приложению 19 к настоящему Техническому регламенту;</p> <p>2) вкусоароматических препаратов:</p> <p>3) коптильных ароматизаторов;</p> <p>4) термических технологических ароматизаторов;</p> <p>5) предшественников ароматизаторов;</p> <p>6) других ароматизаторов (в состав которых входят компоненты, кроме вышеперечисленных в подпунктах 1), 2), 3), 4) и 5) настоящей части.</p>
49.	<p>Саморегулируемая организация Союз производителей биологически активных добавок к пище (Исх.04-01.03.19 от 01.03.2019)</p> <p>Ассоциация предприятий кондитерской промышленности» АСКОНД» (письмо № 120-АС/13</p>	<p>Предложение: Статья 7, пункт 7</p> <p>«7. В качестве вкусоароматического сырья при производстве ароматизаторов допускается использование следующих компонентов, в том числе полученных при помощи биотехнологических методов, в том числе микробным синтезом:</p> <p>1) вкусоароматических веществ согласно приложению 19 к настоящему Техническому регламенту;</p> <p>2) <u>вкусоароматических веществ из натуральных источников и вкусоароматических препаратов:</u></p> <p>4) коптильных ароматизаторов;</p> <p>5) термических технологических ароматизаторов;</p> <p>6) предшественников ароматизаторов;</p>	<p>Отклонено.</p> <p>Уточнение по подпункту 2 – избыточно, т.к. термин «вкусоароматический препарат» включает в себя и вкусоароматические вещества из натуральных источников.</p>	

		от 7.03.2019г) Союз участников потребительского рынка (письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)	7) других ароматизаторов (в состав которых входят компоненты, кроме вышеперечисленных в подпунктах 1), 2), 3), 4) и 5) настоящей части. Комментарий: Изменение в текущей редакции исключает применение вкусоароматических веществ, полученных из натуральных источников, что по сути некорректно. Дополнено с учетом данного комментария	
50.	Статья 7, п.8 8. Допускается производство для выпуска в обращение ароматизаторов пищевых, включающих ароматизаторы, указанные в подпунктах 1), 2), 3), 4), 5) и 6) пункта 7 настоящей статьи, а также смеси вышеперечисленных ароматизаторов, в том числе включающих компоненты, полученные при помощи биотехнологических методов, в том числе микробным синтезом.	СППИ (10.03.2019 – письмо №12-04-01/17) Союз производителей безалкогольных напитков и минеральных вод (письмо №50 от 04.03.2019) Союз участников потребительского рынка (письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)	Предложение: Уточняющая редакция 8. Допускается производство для выпуска в обращение ароматизаторов пищевых, включающих ароматизаторы, указанные в подпунктах 1), 2), 3), 4), 5) и 6) пункта 7 настоящей статьи, а также смеси вышеперечисленных ароматизаторов, в том числе включающих компоненты, полученные при помощи биотехнологических методов, в том числе микробным синтезом: Комментарии: см, комментарии к статье 7, п.7	Принято частично. Принять в уточняющей редакции: Статья 7, п.8 8. Допускается производство для выпуска в обращение ароматизаторов пищевых, включающих ароматизаторы, указанные в подпунктах 1), 2), 3), 4), 5) и 6) пункта 7 настоящей статьи, а также смеси вышеперечисленных ароматизаторов.
51.	Статья 7 пункт 9: 9. При переработке сырья и пищевой продукции допускается использование технологических вспомогательных средств в соответствии с	СППИ (10.03.2019 – письмо №12-04-01/17) Ассоциация предприятий кондитерской промышленности» АСКОНД» (письмо № 120-АС/13 от 7.03.2019г)	Предложение: Уточняющая редакция 9. При переработке сырья и пищевой продукции допускается использование технологических вспомогательных средств в соответствии с требованиями, установленными настоящим Техническим регламентом. Технологические вспомогательные средства регламентируются по их основным функциональным классам*: 1) осветляющие и фильтрующие материалы, флокулянты и сорбенты;	Принято частично. Принять в уточняющей редакции: Статья 7 пункт 9: 9. При переработке сырья и пищевой продукции допускается

<p>требованиями, установленными настоящим Техническим регламентом.</p> <p>Технологические вспомогательные средства регламентируются по их основным функциональным классам:</p> <p>1) осветляющие и фильтрующие материалы, флокулянты и сорбенты;</p> <p>2) экстракционные и технологические растворители;</p> <p>3) катализаторы;</p> <p>4) питательные вещества (подкормка) для дрожжей;</p> <p>5) ферментные препараты;</p> <p>6) материалы и носители для иммобилизации ферментов;</p> <p>7) другие вспомогательные средства (с другими функциями, не указанными выше).</p> <p>Для производства пищевой продукции в качестве технологического вспомогательного средства допускается использовать также пищевые добавки, разрешенные для применения в пищевой промышленности в</p>		<p>2) экстракционные и технологические растворители;</p> <p>3) катализаторы;</p> <p>4) питательные вещества (подкормка) для дрожжей;</p> <p>5) ферментные препараты;</p> <p>6) материалы и твердые носители, в том числе для иммобилизации ферментов;</p> <p>7) другие вспомогательные средства (с другими функциями, не указанными выше).</p> <p>Для производства пищевой продукции в качестве технологического вспомогательного средства допускается использовать также пищевые добавки, разрешенные для применения в пищевой промышленности, в соответствии с Приложениями 2-18, 21-29 настоящего Технического регламента.</p> <p>В качестве носителей могут быть применены пищевые ингредиенты (вещества), которые не являются пищевыми добавками, но используются таким же образом и с той же целью, что и носители, и которые используются в строго необходимых количествах.»</p> <p>(*примечание - функциональные классы технологических вспомогательных средств не определены, поэтому требуется уточнение)</p> <p>комментарии РФ: определены на основании Codex; уточнение по носителям – представлено в редакции термина «носитель» в ст.4</p> <p>Комментарии: Обращаем внимание на редакцию наименования Приложения 23 «Гигиенические нормативы применения экстракционных растворителей», из наименования удален термин «технологический растворитель»</p> <p>ТВС может выполнять функцию носителя не только для иммобилизации ферментных препаратов. Например, для приготовления суспензии поверхностного красителя, могут использоваться одноатомные спирты (например, изоамиловый, изопропиловый и др. спирты, разрешенные к применению в качестве вкусоароматических веществ согласно Приложению 19), которые в ходе технологического процесса удаляются из готовой продукции.</p> <p>В Приложениях 21-29 указаны нормативы применения не только для</p>	<p>использование технологических вспомогательных средств в соответствии с требованиями, установленными настоящим Техническим регламентом.</p> <p>Технологические вспомогательные средства подразделяются по их основным функциональным классам:</p> <p>1) осветляющие и фильтрующие материалы, флокулянты и сорбенты;</p> <p>2) экстракционные растворители;</p> <p>3) катализаторы;</p> <p>4) питательные вещества (подкормки) для дрожжей;</p> <p>5) ферментные препараты;</p> <p>6) материалы и твердые носители, для иммобилизации ферментов;</p> <p>7) другие вспомогательные средства (с другими функциями, не указанными выше).</p>
--	--	--	---

	соответствии с Приложениями 2-18, 21-29 настоящего Технического регламента.»		<p>пищевых добавок, но и для ТВС. Из формулировки текущей редакции изменений не ясно, можно ли использовать в качестве ТВС пищевую продукцию (например, жиры и масла)??? Масло как носитель растворитель красителя???</p> <p>Для исключения таких вопросов необходимо в статье 7 п.14 (15) или в данном пункте 9 прописать условия для применения носителей в соответствии с Регламентом 1169/2011 статьей 20 (<i>Article 20</i>) согласно которому в качестве носителя могут применяться не только пищевые добавки, но и прочие вещества, в строго необходимых количествах:</p>	<p>Гигиенические нормативы применения технологических вспомогательных средств установлены в Приложениях 21 - 27 к настоящему Техническому регламенту.</p> <p>Для производства пищевой продукции в качестве технологического вспомогательного средства допускается использовать пищевые добавки, разрешенные для применения в пищевой промышленности, в соответствии с Приложением 2, нормируемые в Приложениях 21-27 настоящего Технического регламента.»</p> <p>п.23-24 действующей редакции статьи 7 – удалить</p>
52.	<p>Статья 7, п.10 «10. Ферментные препараты, пищевые добавки, ароматизаторы (вкусоароматические вещества,</p>	<p>СППИ (10.03.2019 – письмо №12-04-01/17)</p> <p>ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты» (06.03.2019 – письмо</p>	<p>«10. Ферментные препараты, пищевые добавки, ароматизаторы (вкусоароматические вещества, вкусоароматические препараты, предшественники ароматизаторов), в том числе микробного (бактериального и грибного) происхождения должны соответствовать следующим требованиям:</p> <p>1) ферментные препараты (вне зависимости от происхождения) должны соответствовать требованиям безопасности:</p>	<p>Принято в редакции.</p> <p>10. Ферментные препараты, пищевые добавки, ароматизаторы микробного происхождения</p>

<p>вкусоароматические препараты, предшественники ароматизаторов), микробного (бактериального и грибного) происхождения должны соответствовать следующим требованиям:</p> <p>1) ферментные препараты (вне зависимости от происхождения) должны соответствовать требованиям безопасности:</p> <p>а) содержание свинца не должно превышать 5,0 мг/кг;</p> <p>б) микробиологические показатели:</p> <p>- количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более - 5×10^4 (для ферментных препаратов растительного, микробного (бактериального и грибного) происхождения), 1×10^4</p>	<p>№ б/н)</p>	<p>а) содержание свинца не должно превышать 5,0 мг/кг;</p> <p>б) микробиологические показатели:</p> <p>- количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более - 5×10^4 (для ферментных препаратов растительного, микробного (бактериального и грибного) происхождения), 1×10^4 (для ферментных препаратов животного происхождения, в том числе молокосвертывающих);</p> <p>- бактерии группы кишечных палочек (БГКП) в 0,1 г – не допускаются;</p> <p>- патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, в 25 г – не допускаются;</p> <p>- E. coli в 25 г - не допускаются;</p> <p>в) не допускается содержание жизнеспособных форм клеток продуцентов;</p> <p>2) ферментные препараты пищевые добавки, ароматизаторы (вкусоароматические вещества, вкусоароматические препараты, предшественники ароматизаторов), микробного (бактериального и грибного) происхождения не должны иметь антибиотической активности;</p> <p>3) ферментные препараты, пищевые добавки, ароматизаторы (вкусоароматические вещества, вкусоароматические препараты, предшественники ароматизаторов), продуцируемые микроскопическими грибами не должны содержать (мкг/кг, в пределах чувствительности метода) микотоксины: стеригматоцистин (нет методики), афлатоксин В1 (менее 0,003), афлатоксин М1 (менее 0,005), Т-2 токсин (менее 0,05), зеараленон (менее 0,005), охратоксин А (менее 0,003), дезоксиниваленол (менее 0,7), патулин (менее 0,05);</p> <p>4) в ферментных препаратах, пищевых добавках, ароматизаторах (вкусоароматические вещества, вкусоароматические препараты, предшественники ароматизаторов), микробного (продуцируемых бактериями и микроскопическими грибами) происхождения, в т.ч. ГММ, не допускается содержание ДНК штамма продуцента жизнеспособных форм продуцентов.</p>	<p>должны соответствовать<*>:</p> <p>1) ферментные препараты (вне зависимости от происхождения) должны соответствовать требованиям безопасности:</p> <p>а) содержание свинца не должно превышать 5,0 мг/кг;</p> <p>б) микробиологические показатели:</p> <p>- количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более - 5×10^4 (для ферментных препаратов растительного, микробного (бактериального и грибного) происхождения), 1×10^4 (для ферментных препаратов животного происхождения, в том числе молокосвертывающих);</p> <p>- бактерии группы кишечных палочек (БГКП) в 0,1 г – не допускаются;</p> <p>- патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, в 25</p>
---	---------------	--	--

<p>(для ферментных препаратов животного происхождения, в том числе молокосвертывающих);</p> <ul style="list-style-type: none"> - бактерии группы кишечных палочек (БГКП) в 0,1 г – не допускаются; - патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, в 25 г – не допускаются; - E. coli в 25 г - не допускаются; <p>в) не допускается содержание жизнеспособных форм клеток продуцентов;</p> <p>2) ферментные препараты, пищевые добавки, ароматизаторы (вкусоароматические вещества, вкусоароматические препараты, предшественники ароматизаторов), микробного (бактериального и грибного) происхождения не должны иметь антибиотической активности;</p> <p>3) ферментные</p>		<p>Комментарии:</p> <p>1. Требования к чистоте пищевых добавок и ароматизаторов установлены ТР ТС 029/2012 (приложения 1 и 28) в соответствии с действующими международными документами (Comm Reg (EU) 231/2012 и FAO JECFA. Compendium of Food additives specifications, 2006-2018). Для пищевых добавок (в том числе получаемым биотехнологическим путем, например, E101 Рибофлавин; E160a Каротины из <i>Blakeslea trispora</i>) европейским документом Comm Reg 231/2012 и спецификациях FAO JECFA нормирование максимальных уровней токсинов и/или наличия антибиотической активности и/или ДНК штамма-продуцента не предусмотрено. Важно, что нормирование микотоксинов в E160a «Каротины из <i>Blakeslea trispora</i>» согласно ТР ТС 029/2012 является ошибочным и подлежит исключению.</p> <p>Любые дополнительные требования, выходящие за пределы оговоренных в международных документах и не имеющих научных обоснований, являются административным барьером и должны быть исключены.</p> <p>По пп 3. Требование «ферментные препараты... продуцируемые микроскопическими грибами не должны содержать микотоксины (стеригматоцистин, афлатоксин В1, Т-2 токсин, зеараленон, охратоксин А и др.)» сформулировано некорректно: нельзя требовать отсутствия «микотоксинов ...и др.», а также не указывать пределы обнаружения микотоксинов в показателе «отсутствие» - необходимо установить пределы в скольких граммах должно быть отсутствие, обращаем внимание на носитель – если носитель мука (в ней нормируется микотоксины с пределами, а не полным отсутствием)</p> <p>Есть ли методы определения микотоксинов в ферментных препаратах, пищевых добавках, ароматизаторах?</p> <p>Из правоприменения требований:</p> <p>Требования, установленные пунктом 5 (в части стеригматоцистина) части 9 статьи 7 ТР ТС 029/2012, вступают в силу с даты введения в действие межгосударственных стандартов, определяющих методы контроля (пункт 2.2 Решения).</p> <p>Остальные микотоксины можно определить существующими методами (М, МУ и МУКи) с пределами погрешности.</p>	<p>г – не допускаются;</p> <ul style="list-style-type: none"> - E. coli в 25 г - не допускаются; <p>2) ферментные препараты, пищевые добавки, вкусоароматические препараты, предшественники ароматизаторов микробного происхождения не должны иметь антибиотической активности;</p> <p>3) ферментные препараты, пищевые добавки, вкусоароматические препараты, предшественники ароматизаторов, продуцируемые микроскопическими грибами не должны содержать (мкг/кг, в пределах чувствительности метода) микотоксины: афлатоксин В1(менее 0,003), афлатоксин М1(менее 0,005), стеригматоцистин (менее 0,005), Т-2 токсин (менее 0,05), зеараленон (менее 0,005), охратоксин А (менее 0,003), дезоксиниваленол</p>
---	--	--	---

<p>препараты, пищевые добавки, ароматизаторы (вкусоароматические вещества, вкусоароматические препараты, предшественники ароматизаторов), продуцируемые микроскопическими грибами не должны содержать микотоксины (стеригматоцистин, афлатоксин В1, Т-2 токсин, зеараленон, охратоксин А и др.).</p> <p>4) в ферментных препаратах, пищевых добавках, ароматизаторах (вкусоароматические вещества, вкусоароматические препараты, предшественники ароматизаторов), микробного (продуцируемых бактериями и микроскопическими грибами) происхождения не допускается содержание ДНК штамма-продуцента.</p>		<p>По пп 4. Необходимо установить пределы для ферментных препаратов Приложения 26 Таб.3 и 4 (не более 0,9 %) как для ГМО в ТР ТС 021/2011. Не совсем понятно что делать с фрагментами ДНК, какими методиками обнаружения будут определять?</p> <p>В ферментном препарате возможно содержание остаточных фрагментов ДНК штамма-продуцента, которые не несут в себе наследственной информации, однако могут быть обнаружены при контроле, если будет использован соответствующим маркер</p> <p>Комментарии РГ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Предложения по включению стандартов методик или МР для определения антибиотической активности - см. предложения в Перечень стандартов – Сводка 3. - Гост на метода определения антибиотической активности ферментных препаратов – включить в Сводку 3 по Перечням. - При распространении требований п.10 ст.7 на «пищевые добавки и вкусоароматические вещества микробного происхождения - методики определения антибиотической активности для ароматики и пищевых добавок – утвержденной пока нет, есть только для ферментов; - Подпункты 2 и 4 п.10 дублируют требования статьи 10 о предоставлении такой информации в форме заявления/декларации (без лабораторного подтверждения) – должно быть где-то в одном месте, т.к. лабораторным путем данные требования не выполнимы в силу отсутствия методик для добавок, ароматизаторов, и даже если и будут разработаны, то дополнительное бремя для бизнеса, т.к. в силу технологии подобных остатков ДНК и антибиотической активности быть не может. Достаточно требования в статье 10! <p>Поэтому в конце пункта 10 ст.7 необходимо предусмотреть сноску в редакции:</p> <p><*> указанные требования в отношении пищевых добавок, вкусоароматических препаратов и предшественников ароматизаторов микробного происхождения вступают в силу с введением в действие методов определения антибиотической активности и установления требований в Приложении 28.</p>	<p>(менее 0,7), патулин (менее 0,05);</p> <p>4) в ферментных препаратах, пищевых добавках, вкусоароматических препаратах, предшественниках ароматизаторов микробного происхождения, не допускается содержание жизнеспособных форм штаммов-продуцентов и ДНК штаммов-продуцентов;»</p> <p>Редакция сноски под п.10 ст.7:</p> <p><*> указанные требования в отношении пищевых добавок, вкусоароматических препаратов и предшественников ароматизаторов микробного происхождения вступают в силу с введением в действие методов определения антибиотической активности и установления требований в Приложении 28.</p>
---	--	--	---

53.	<p>Статья 7, пункт 10 (в новой нумерации пп3) з) Внести изменения в пункт 9 статьи 7, изложив его в следующей редакции: «10. Ферментные препараты, пищевые добавки, ароматизаторы (вкусоароматические вещества, вкусоароматические препараты, предшественники ароматизаторов), микробного (бактериального и грибного) происхождения должны соответствовать следующим требованиям: ... 3) ферментные препараты, пищевые добавки, ароматизаторы (вкусоароматические вещества, вкусоароматические препараты, предшественники ароматизаторов), продуцируемые микроскопическими грибами не должны содержать микотоксины</p>	<p>РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» (22.02.2019 – письмо №450-9-17-1/447)</p>	<p>Предложение: исключить слова «и др.)» и привести наименование микотоксинов, которые должны контролироваться с целью однозначного толкования данного подпункта (с учетом наличия действующих методик их определения, включенных в перечень стандартов к настоящему ТРТС)</p>	<p>Принято частично. См.строку 52 - методика по определению микотоксинов как в пищевой продукции – учтено в ТР ТС 021/2011</p>
-----	---	--	---	--

	(стеригматоцистин, афлатоксин В1, Т-2 токсин, зеараленон, охратоксин А и др.).			
54.	<p>Статья 7, пункт 10 (в новой нумерации пп4)</p> <p>з) Внести изменения в пункт 9 статьи 7, изложив его в следующей редакции: «10. Ферментные препараты, пищевые добавки, ароматизаторы (вкусоароматические вещества, вкусоароматические препараты, предшественники ароматизаторов), микробного (бактериального и грибного) происхождения должны соответствовать следующим требованиям:</p> <p>...</p> <p>4) в ферментных препаратах, пищевых добавках, ароматизаторах (вкусоароматические вещества, вкусоароматические</p>	<p>Национальная академия наук Республики Беларусь (письмо от 26.02.2019 №31-05/1213 позиция РУП «Институт мясо-молочной промышленности»), направлено письмом Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 05.03.2019 №7-14/141</p>	<p>Комментарии: Обращаем внимание на отсутствие стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимых для применения и исполнения требований ТР ТС 029/2012 в части методов определения ГММ, приведены только стандарты для определения ГММ и производных продуктов растительного происхождения</p>	<p>Принято к сведению.</p> <p>Предложения по включению стандартов и методик или МР в Перечни стандартов включены в Сводную таблицу 3.</p>

	препараты, предшественники ароматизаторов), микробного (продуцируемых бактериями и микроскопическими грибами) происхождения не допускается содержание ДНК штамма-продуцента.			
55.	Статья 7, п.10 и) Внести изменения в пункт 10 статьи 7, изложив её в следующей редакции: «11. Для получения ферментных препаратов в качестве источников и продуцентов допускается использовать органы и ткани здоровых сельскохозяйственных животных, культурных растений, а также специальные непатогенные и нетоксигенные штаммы технологических микроорганизмов бактерий и низших грибов, в том числе генетически модифицированных микроорганизмов (ГММ) и мутантных микроорганизмов (ГММ)	СПШИ (10.03.2019 – письмо №12-04-01/17)	Предложение: уточняющая редакция и) Внести редакционную правку и изменения во второй абзац пункт 11 статьи 7, изложив её в следующей редакции: «11. Для получения ферментных препаратов в качестве источников и продуцентов допускается использовать органы и ткани здоровых сельскохозяйственных животных, культурных растений, а также специальные непатогенные и нетоксигенные штаммы технологических микроорганизмов бактерий и низших грибов, в том числе генетически модифицированных микроорганизмов (ГММ) и мутантных микроорганизмов, согласно Приложению 26 к настоящему Техническому регламенту. Для получения пищевых добавок, ароматизаторов (вкусоароматические вещества, вкусоароматические препараты, предшественники ароматизаторов), ферментных препаратов биотехнологического, в том числе микробного происхождения переработки пищевого сырья допускается использовать непатогенные и нетоксигенные штаммы микроорганизмов и ферментные препараты , разрешенные для использования в пищевой промышленности. Комментарии: Указанное требование для «пищевых добавок, ароматизаторов (вкусоароматические вещества, вкусоароматические препараты, предшественники ароматизаторов)», является избыточным, т.к. при очистке полученных биотехнологическим путем пищевых добавок или ароматизаторов микроорганизмы, ферменты и продукты их распада полностью удаляются).	Принято в редакции. Принять в уточняющей редакции: «11. Для получения ферментных препаратов в качестве источников и продуцентов допускается использовать органы и ткани здоровых сельскохозяйственных животных, культурных растений, а также специальные непатогенные и нетоксигенные штаммы технологических микроорганизмов (бактерий и низших грибов) , в том числе генетически модифицированных микроорганизмов (ГММ) и мутантных микроорганизмов, согласно Приложению 26

<p>и мутантных микроорганизмов, согласно Приложению 26 к настоящему Техническому регламенту.</p> <p>Для получения пищевых добавок, ароматизаторов (вкусоароматические вещества, вкусоароматические препараты, предшественники ароматизаторов), ферментных препаратов, биотехнологического, в том числе микробного происхождения допускается использовать непатогенные и нетоксигенные штаммы микроорганизмов, разрешенные для использования в пищевой промышленности.</p>		<p>Если для некоторых пищевых добавок или ароматизаторов такие требования являются критичными (т.е. есть возможность наличия токсичных контаминантов), то это нужно обосновать и привести эти требования в приложении 28 для конкретных пищевых добавок или в приложении 19 для вкусоароматических веществ ...во втором абзаце повтор о ферментных препаратах излишний, т.к. данное требование изложено в абзаце 1 п.11</p>	<p>к настоящему Техническому регламенту.</p> <p>Для получения пищевых добавок, ароматизаторов (вкусоароматических веществ, вкусоароматических препаратов, предшественников ароматизаторов) и переработки пищевого сырья допускается использовать непатогенные и нетоксигенные штаммы микроорганизмов и ферментные препараты, разрешенные для использования в пищевой промышленности.</p> <p>Для стандартизации активности и повышения стабильности ферментных препаратов в их составе допускается использовать пищевые добавки согласно Приложениям 2 и 12 к настоящему Техническому регламенту».</p>
---	--	--	---

56.	<p>к) Внести изменения в нумерацию пунктов 11 и 12 Статьи 7 действующей редакции:</p> <p>13. В готовой пищевой продукции активность использованных в качестве технологических вспомогательных средств ферментов не должна обнаруживаться.»</p>	СППИ (10.03.2019 – письмо №12-04-01/17)	<p>Необходимо внести уточняющую редакцию:</p> <p>к) 13. В готовой пищевой продукции активность использованных в качестве технологических вспомогательных средств ферментов не должна обнаруживаться, за исключением ферментов – Инвертаза, Липаза, Лизоцим, Протеаза».</p> <p>Считаем необходимым провести гармонизацию с международными документами и дополнить п.13 и по возможности, включить в Приложение 2 ферменты, которые можно применять в качестве добавок, присвоив им соответствующие E номера:</p> <p>E1101 i Протеаза E 1103 Инвертаза E1104 Липаза E1105 Лизоцим</p> <p>Комментарии: В ЕАЭС применение ферментных препаратов в качестве пищевых добавок не предусмотрено, только как ТВС, и только одно условие применения =>> статья 7, п.9. ТР ТС 029/2012 : В готовой пищевой продукции активность ферментов не должна обнаруживаться..</p> <p>Хотя также есть условие, что ТВС (согласно определению) не являются пищевыми ингредиентами и в составе готовой пищевой продукции не указываются (ТР ТС 022/2011: часть 4.4, п.8, п.п.3).</p> <p>И что вне гласно подразумевает=при условии отсутствия обнаружения активности в готовой продукции, а при активности – должны указываться?!</p> <p>В документации на ферменты указываются условия инактивации, следовательно, в готовых пищевых продуктах активности может и не быть, но есть виды и цели применения ферментов, когда активность сохраняется. Считаем необходимым провести гармонизацию с международными документами:</p> <p>Согласно «Общему стандарту по пищевым добавкам» Codex Stan 192-1995 в качестве пищевых добавок допускается использовать следующие ферменты:</p> <p>Инвертаза // INS 1103, Липаза // INS 1104 Лизоцим // INS 1105, Протеаза // INS 1101 I</p> <p>В перечень пищевых добавок, разрешенных для использования в ЕС (Reg EU), включены: Инвертаза // E 1103 „Лизоцим // E 1105</p>	<p>Отклонено.</p> <p>Предложение нуждается в более детальной проработке и оценке рисков применения ферментов со свойствами/целями внесения аналогичными как для пищевых добавок, т.ч. с позиций установления нормирования остаточной активности для таких ферментов. Рассмотреть в последующих проектах изменений в ТР ТС 029/2012.</p>
-----	--	---	---	--

57.	<p>к) Внести изменения в нумерацию пунктов 11 и 12 Статьи 7 действующей редакции: 13. В готовой пищевой продукции активность использованных в качестве технологических вспомогательных средств ферментов не должна обнаруживаться.»</p>	<p>ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (26.02.2019 – письмо №115/дир)</p>	<p>Редакция проекта: 13. В готовой к употреблению пищевой продукции активность использованных в качестве технологических вспомогательных средств ферментов не должна обнаруживаться</p> <p>Предложение/Комментарий - Считаем целесообразным исключить фразу «использованных в качестве технологических вспомогательных средств», так как в другом качестве использование ферментов недопустимо. Если же допустимо, тогда не ясно, почему ферментные препараты не выделены как самостоятельный объект ТР ТС 029/2012</p>	<p>Отклонено</p> <p>в части исключения ТВС из п.13.</p> <p>П.13 уточнить в редакции: 13. В готовой к употреблению пищевой продукции активность использованных в качестве технологических вспомогательных средств ферментов не должна обнаруживаться.</p>
58.	<p>л) Статья 7, пункт 13 изложить в редакции: «14. Содержание пищевых добавок, неудаляемых остаточных количеств технологических вспомогательных средств, а также</p>	<p>Белорусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром» (письмо от 06.03.2019 г. № 09-2-14/107-3)</p>	<p>Предложение: Предлагаем заменить выражение «неудаляемых остаточных количеств технологических вспомогательных средств», на «остаточное количество технологических вспомогательных средств», т.к. в настоящем ТР отсутствует определение термина «неудаляемое остаточное количество технологических вспомогательных средств»</p>	<p>Принято в редакции.</p> <p>л) Статья 7, пункт 13 изложить в редакции: «14. Содержание пищевых добавок, остаточных количеств технологических вспомогательных средств, а также</p>
59.	<p>биологически активных веществ из растительного сырья и ароматизаторов полученных из растительного сырья в пищевой продукции, должно соответствовать требованиям, установленным в</p>	<p>Саморегулируемая организация Союз производителей биологически активных добавок к пище (Исх.04-01.03.19 от 01.03.2019)</p> <p>Союз участников</p>	<p>Предложение: л) Статья 7, пункт 13 изложить в редакции: «14. Содержание пищевых добавок, неудаляемых остаточных количеств технологических вспомогательных средств, а также биологически активных веществ (из ароматизаторов, полученных из растительного сырья) в пищевой продукции, должно соответствовать требованиям, установленным в Приложениях 3-8, 10-18, 20-27, 29 к настоящему Техническому регламенту и техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).</p> <p>Комментарий: Редакционная правка. Предложенная в изменении</p>	<p>биологически активных веществ (из растительного сырья или ароматизаторов, полученных из растительного сырья) в пищевой продукции,</p>

	Приложениях 3-8, 10-18, 20-27, 29 к настоящему Техническому регламенту и техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).	потребительского рынка (письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)	редакция ссылается на биологически активные вещества из ароматизаторов и из растительного сырья, хотя речь идет о биологически активных веществах в ароматизаторах, в т.ч. и из растительного сырья. Редакционная правка корректирует эту неточность.	должно соответствовать требованиям, установленным в Приложениях 3-8, 10-18, 20-27 и 29 к настоящему Техническому регламенту и техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).
60.	м) Внести изменения в нумерацию пункта 14 (на 15) Статьи 7 действующей редакции: «15. Суммарное содержание в пищевой продукции пищевой добавки из всех источников поступления не должно превышать максимально допустимых уровней, установленных настоящим Техническим регламентом.»	Белорусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром» (письмо от 06.03.2019 г. № 09-2-14/107-3)	Предложение: Учитывая имеющиеся разночтения при трактовке действующего требования (в части ограничения суммарного содержания одной добавки или всех добавок, вносимых в продукт), предлагаем изложить его в уточненной редакции: «м) внести изменения в нумерацию пункта 14 (на 15) Статьи 7 и изложить его в следующей редакции: «15. Суммарное содержание в пищевой продукции пищевых добавок из всех источников поступления (по каждой пищевой добавке) не должно превышать максимально допустимых уровней, установленных настоящим ТР». «15. Суммарное содержание пищевой добавки одного наименования из всех источников поступления в пищевую продукцию не должно превышать максимально допустимого уровня, установленного настоящим Техническим регламентом.»	Принято в редакции. м) Внести изменения в нумерацию пункта 14 (на 15) Статьи 7 действующей редакции: «15. Суммарное содержание в пищевой продукции пищевой добавки из всех источников поступления не должно превышать максимально допустимых уровней, установленных настоящим Техническим регламентом.»
61.		ОАО «Мозырьсоль» - Белорусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром» (21.02.2019 – письмо №13/2403)	Предложение: привести в редакции: «15. Суммарное содержание пищевой добавки одного наименования из всех источников поступления в пищевую продукцию не должно превышать максимально допустимого уровня, установленного настоящим Техническим регламентом.»	Принято частично. см. строку 60

62.		СППИ (10.03.2019 – письмо №12-04-01/17)	<p>Дополнить редакцию пункта условиями применения требований новой редакции Приложения 12 (по -сути для целей стандартизации и стабилизации пищевых добавок, ферментных препаратов, ароматизаторов и нутриентов), и продукция стабилизированная такими веществами никак не может рассматриваться как КПД (в ЕС это препараты).</p> <p>Таким образом, при введении в практику применения требований Приложения 12 мы столкнемся с трудностями (которые имеем уже сейчас) необходимо прописать/ввести условия – что такое препарат и чем он отличается от КПД (называть препараты – частным случаем КПД – некорректно).</p> <p>Также в статье 7 п. 14(15) считаем необходимым сделать отсылку к термину «нутриент», используемого в Приложении 12 и условиям применения носителей (или в п.9 статьи 7 – для носителей):</p> <p>В качестве носителей могут быть применены пищевые ингредиенты (вещества), которые не являются пищевыми добавками, но используются таким же образом и с той же целью, что и носители, и которые используются в строго необходимых количествах.</p> <p>«*нутриенты (только для Приложения 12)» - витамины, минеральные вещества и другие вещества добавляемые для пищевых целей, а также вещества, добавляемые для физиологических целей (биологически-активные вещества)»</p> <p>Также необходимо обратить внимание на сноски к таблицам 1-6 в редакции RegEU 1130/2011 (в проекте Приложения 12 ТР ТС 029/2012 они отсутствуют, хотя крайне необходимы)</p>	<p>Принято частично.</p> <p>В определении «носитель» ст.4 термин «нутриент» исключен из Приложения 12</p>
63.	<p>н) Изложить пункт 15 статьи 7 под номером 16 в следующей редакции:</p> <p>«16. Содержание в пищевой продукции пищевых добавок, нормируемых настоящим Техническим регламентом, контролируется по закладке (по рецептуре)</p>	<p>Белорусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром» (письмо от 06.03.2019 г. № 09-2-14/107-3)</p>	<p>Предложение: изложить в уточненной редакции:</p> <p>«н) изложить пункт 15 статьи 7 под номером 16 в следующей редакции:</p> <p>«16. Содержание в пищевой продукции пищевых добавок, остаточных количеств технологических вспомогательных средств и БАД (из ароматизаторов или растительного сырья), нормируемых настоящим ТР, контролируется по закладке (по рецептуре) и/или с применением аналитических методов исследования (при наличии методов, включенных в утвержденный Комиссией перечень международных и региональных стандарты, а в случае их отсутствия – национальных (государственных стандартов Сторон, содержащих правила и методы исследований</p>	<p>Принято в редакции.</p> <p>«н) изложить пункт 15 статьи 7 под номером 16 в следующей редакции:</p> <p>«16. Содержание в пищевой продукции пищевых добавок, биологически-активных веществ (из</p>

	и/или с применением аналитических методов исследования (при наличии методов, утвержденных в установленном порядке		(испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований принятого технического регламента Таможенного союза и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции).»	растительного сырья или ароматизаторов, полученных из растительного сырья), нормируемых настоящим техническим
64.	в государствах-членах Евразийского экономического союза)».	Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь (Госстандарт) (письмо от 22.01.2019 №02-13/83 – направлено письмом Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 19.02.2019 №7-14/105)	<p>Предложение: привести в уточненной редакции «16. Содержание в пищевой продукции пищевых добавок, биологически активных веществ из ароматизаторов, остаточных количеств технологических вспомогательных средств, нормируемых настоящим Техническим регламентом, контролируется по закладке (по рецептуре) и/или с применением аналитических методов исследования (при наличии методов, утвержденных в установленном порядке в государствах-членах Евразийского экономического союза)».</p> <p>Комментарии: Приведение в соответствие с ТР ТС 029/2012 (статья 3, пункт 1, подпункт 4), т.к. пищевая продукция «части содержания в ней пищевых добавок, биологически активных веществ из ароматизаторов, остаточных количеств технологических вспомогательных средств является объектом технического регулирования ТР ТС 029/2012, и соответственно, должны контролироваться на их содержание</p> <p>Комментарии РГ: Дополнить проект Изменений №2 ТР ТС 029/2012 новым Приложением 30. Коэффициенты пересчета для сорбатов, бензоатов и «парабенов», сульфитов, пропионатов, фосфатов и натриевых солей дегидрацетовой кислоты и орто-фенилфенола Обоснование: введено с целью исполнение обязательных требований ст.7 по нормированию и пересчету массовых долей пищевых добавок в составе продукции</p> <p>Предусмотреть сноски в Приложении 8 и 15 к Приложению 30</p>	регламентом, контролируется по закладке (по рецептуре) и/или с применением аналитических методов исследования (при их наличии). Содержание остаточных количеств технологических вспомогательных средств, нормируемых настоящим техническим регламентом в пищевой продукции, контролируется с применением аналитических методов исследования (при их наличии). Исследования содержания пищевых добавок, биологически активных веществ (из ароматизаторов или растительного сырья), и остаточных количеств технологических вспомогательных средств, нормируемых настоящим техническим регламентом, в пищевой продукции с их

				использованием, проводятся методами, включенными в Перечень стандартов для применения и исполнения требований настоящего Технического регламента и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.»
65.	<p>о) Изложить пункт 16 статьи 7, под номером 17 в редакции:</p> <p>«17. Гигиенические нормативы содержания пищевых добавок в пищевой продукции установлены в Приложениях 3-18 и 29 к настоящему Техническому регламенту и нормируются в пищевой продукции, предназначенной для потребителя и готовой к употреблению (если не указано иное).»</p>	<p>Белорусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром» (письмо от 06.03.2019 г. № 09-2-14/107-3)</p>	<p>Предложение: выражение «Гигиенические нормативы содержания пищевых добавок в пищевой продукции установлены в Приложениях 3-18 и 29 к настоящему Техническому регламенту» и дублирует норму установленную в пункте 14 настоящего ТР ТС (подпункт «л») пункта 2 проекта изменений): «14. Содержание пищевых добавок, неудаляемых остаточных количеств технологических вспомогательных средств, а также биологически активных веществ (из ароматизаторов или растительного сырья) в пищевой продукции, должно соответствовать требованиям, установленным в Приложениях 3-8, 10-18, 20-27, 29 к настоящему Техническому регламенту и техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).</p> <p>Предлагаем исключить прямое дублирование, откорректировав пункт 16 статьи 7 настоящего ТР ТС.</p>	<p>Принято частично.</p> <p>о) Изложить пункт 16 статьи 7, под номером 17 в редакции:</p> <p>«17. Гигиенические нормативы содержания пищевых добавок в пищевой продукции установлены в Приложениях 3-18 и 29 к настоящему Техническому регламенту и нормируются в пищевой продукции, предназначенной для потребителя и готовой к употреблению (если не указано иное).»</p>
66.		<p>ОАО «Мозырьсоль» - Белорусский государственный концерн пищевой промышленности</p>	<p>Предложение: оставить в действующей редакции и внести уточнения:</p> <p>«17. Гигиенические нормативы содержания пищевых добавок в пищевой продукции установлены в Приложениях 3-18 и 29 к настоящему Техническому регламенту и нормируются в технической</p>	<p>Отклонено.</p> <p>Гигиенические нормативы содержания пищевых</p>

		«Белгоспищепром» (21.02.2019 – письмо №13/2403)	документацией на пищевую продукцию (если не указано иное).»	добавок регламентируются и нормируются исключительно требованиями ТР ТС 029/2012, а техническая документация на продукцию и показатели по пищевым добавкам (их области применения, дозировки внесения и остаточные количества) должны соответствовать ТР ТС 029/2012 и Приложениям.
67.		СППИ (10.03.2019 – письмо №12-04-01/17)	Предложение: После п. 16 и 17 в редакции проекта, дополнить новым пунктом (перед 18) Контроль показателей безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств проводится с применением методов исследований, изложенных в нормативной документации, утвержденной в установленном порядке согласно Перечню стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований настоящего Технического регламента и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции. Комментарий РГ: Есть некое дублирование требований по предлагаемой редакции и п.16, хотя речь идет не о контроле в продукции, а контроле показателей безопасности самих добавок.	Принято. Предлагаемую редакцию включить в п.5 ст.7.
	Согласно Решениям РГ, принятым при рассмотрении Сводки 2 (приложения проекта)	п) Пункт 17 действующей редакции статьи 7 считать пунктом 18: подпункт 1 а) изложить в редакции: «18. Настоящим Техническим регламентом установлены следующие ограничения и особенности применения пищевых добавок при производстве отдельных видов пищевой продукции: ..» и подпункт 1) перечисление а) изложить в уточняющей редакции:		

		<p>1) пищевые добавки (кроме красителей и подсластителей), применение которых регламентируется согласно ТД, установленные в Приложениях 3, 6, 7 (кроме диоксида углерода E290), 8, 12, 15, 16 и 17 к настоящему Техническому регламенту, разрешается использовать для всех видов пищевой продукции, за исключением:</p> <p>а) необработанной пищевой продукции, непереработанной пищевой продукции, жиров животного происхождения, сливочного масла из коровьего молока, пастеризованных и стерилизованных молока и сливок, меда, вина, природных минеральных вод, кофе (кроме растворимого ароматизированного) и экстрактов кофе, неароматизированного листового чая, сахаров, сухих макаронных изделий (кроме безглютеновых и низкобелковых), натуральной, неароматизированной пахты (кроме стерилизованной); Статья 7, пункт 18, подпункт 8 изложить в редакции:</p> <p>«8) не допускается использование консервантов при производстве молока, сливочного масла, муки, хлеба (кроме упакованного для длительного хранения), мяса-сырья для производства пищевой продукции. В результате процесса ферментации в ферментированной молочной продукции может продуцироваться бензойная кислота;».</p>		
68.	<p>Статья 7, п.18, п.п.4 р) Статья 7, пункт 18, подпункт 4 изложить в редакции:</p> <p>«4) для окрашивания пищевой продукции допускается использование нерастворимых в воде лаков, при этом максимальные уровни содержания красителей в пищевой продукции, предназначенной для потребителя, должны соответствовать уровням для растворимых форм красителей согласно Приложениям 10 и 11 к настоящему Техническому регламенту.</p> <p>Перечень красителей, разрешенных для использования в составе</p>	СППИ (10.03.2019 – письмо №12-04-01/17)	<p>Предложение: Дополнить абзац 2 подпункта 4, п.18 после слов «Куркумин (E100)» добавить «Рибофлавины E101»</p> <p>«4) для окрашивания пищевой продукции допускается использование нерастворимых в воде лаков, при этом максимальные уровни содержания красителей в пищевой продукции, предназначенной для потребителя, должны соответствовать уровням для растворимых форм красителей согласно Приложениям 10 и 11 к настоящему Техническому регламенту.</p> <p>Перечень красителей, разрешенных для использования в составе пищевых лаков, включает: Куркумин (E100), Рибофлавины (E101), Тартразин (E102), Желтый хинолиновый (E104), Желтый «солнечный закат» FCF (E110), Кармины (E120), Азорубин, Кармуазин (E122), Понсо 4R, Пунцовый 4R (E124), Красный очаровательный AC (E129), Синий патентованный V (E131), Индигокармин (E132), Синий блестящий FCF, бриллиантовый голубой FCF (E133), Медные комплексы хлорофиллов и хлорофиллинов (E141), Зеленый S (E142), Черный блестящий PN, бриллиантовый черный PN (E151), Коричневый NT (E155), Антоцианы (E163)»;</p>	<p>Принято.</p> <p>Включить «Рибофлавины (E101)» в редакцию Статья 7, пункт 18, подпункт 4 согласно RegEU 1333</p>
69.	<p>пищевых лаков, включает: Куркумин (E100), Тартразин (E102), Желтый</p>	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности»	<p>Предложение: Статья 7, пункт 18, подпункт 4 изложить в редакции:</p> <p><u>После п.4) дополнить:</u></p> <p>Пищевые продукты, обладающие красящим эффектом и не</p>	<p>Отклонено.</p> <p>Возможность</p>

<p>хинолиновый (E104), Желтый «солнечный закат» FCF (E110), Кармины (E120), Азорубин, Кармуазин (E122), Понсо 4R, Пунцовый 4R (E124), Красный очаровательный AC (E129), Синий патентованный V (E131), Индигокармин (E132), Синий блестящий FCF, бриллиантовый голубой FCF (E133), Медные комплексы хлорофиллов и хлорофиллинов (E141), Зеленый S (E142), Черный блестящий PN, бриллиантовый черный PN (E151), Коричневый NT (E155), Антоцианы (E163)»;</p>	<p>АСКОНД» (письмо № 120-АС/13 от 7.03.2019г)</p>	<p>имеющие статуса пищевых красителей, такие как концентраты фруктов, ягод и овощей, экстракт спирулины или специй могут использоваться для окрашивания пищевой продукции без ограничений.</p> <p>Комментарий: Такое дополнение целесообразно, т.к. на сегодня использование экстрактов и концентратов натуральных продуктов, не имеющих статуса пищевых красителей, не урегулировано, что сдерживает инновации в производстве продукции.</p> <p>Для замены красителей в составе продуктов питания, особенно искусственных, существует ряд альтернатив. Одна из них – использование натуральных продуктов, которые обладают красящим эффектом. Такие ингредиенты получают из традиционных продуктов, таких как: овощи, фрукты, ягоды, специи, водоросли (спирулина). Данные ингредиенты не относятся к пищевым добавкам и не имеют индекс E.</p> <p>Regulation 1333 On food additives</p> <p>(5) Food additives are substances that are not normally consumed as food itself but are added to food intentionally for a technological purpose described in this Regulation, such as the preservation of food. All food additives should be covered by this Regulation, and therefore in the light of scientific progress and technological development the list of functional classes should be updated. However, substances should not be considered as food additives when they are used for the purpose of imparting flavour and/or taste or for nutritional purposes, such as salt replacers, vitamins and minerals. <u>Moreover, substances considered as foods which may be used for a technological function, such as sodium chloride or saffron for colouring and food enzymes should also not fall within the scope of this Regulation.</u> However, preparations obtained from foods and other natural source material that are intended to have a technological effect in the final food and which are obtained by selective extraction of constituents (e.g. pigments) relative to the nutritive or aromatic constituents, should be considered additives within the meaning of this Regulation. Finally, food enzymes are covered by Regulation (EC).</p>	<p>применения пищевого сырья со вторичным красящим эффектом предусмотрена определением «краситель» в статье 4.</p>
--	---	--	--

70.	<p>После подпункта т) (стр.9) дополнить новыми подпунктами у) ф)</p>	<p>Белорусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром» (письмо от 06.03.2019 г. № 09-2-14/107-3)</p> <p>ОАО «Мозырьсоль» - Белорусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром» (21.02.2019 – письмо №13/2403)</p>	<p>Предлагаем: После подпункта т) (стр.9) дополнить новыми подпунктами в следующей редакции: «у) Внести изменения в нумерацию пунктов 18-23 (на 19-24) статьи 7 действующей редакции» «ф) Пункт 24 статьи 7 действующей редакции исключить»</p> <p>Комментарии: Пунктом 24 статьи 7 действующей редакции установлено, что «Для производства пищевой продукции в качестве технологического вспомогательного средства допускается использовать также пищевые добавки, разрешенные для применения в соответствии с Приложением 2 к настоящему Техническому регламенту» - данная норма уже установлена в проекте изменений подпункт ж) (стр.5): <i>«Для производства пищевой продукции в качестве технологического вспомогательного средства допускается использовать также пищевые добавки, разрешенные для применения в пищевой промышленности в соответствии с Приложениями 2-18, 21-29 настоящего Технического регламента.»</i></p>	<p>Принято.</p> <p>«у) Пункт 23-24 статьи 7 действующей редакции ТР ТС 029/2012 исключить» (дублирование п.9 ст.7 в новой редакции)</p> <p>«ф) Внести изменения в нумерацию пунктов 18-22 (на 19-23) статьи 7 действующей редакции»</p> <p>Нумерацию пунктов привести в соответствие по итогам согласования проекта изменений.</p>
71.	<p>Дополнить Статью 7 положением</p>	<p>ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (26.02.2019 – письмо №115/дир)</p>	<p>Предложение: Статью 7 дополнить фразой «Нормативы по максимальному уровню пищевых добавок в составе пищевой продукции вступают в силу после разработки соответствующих методов по их определению в конкретной пищевой продукции, для которой эти нормативы установлены»</p>	<p>Отклонено.</p> <p>Данные нормативы действуют, но контролируются только по закладке.</p>
72.	<p>Статья 7, пункт 26, пп.б) у) Дополнить статью 7 пунктом 26 в редакции: «26. Наличие пищевой добавки в пищевой продукции, допускается в случае, если:</p> <p>а) пищевая добавка разрешена в пищевой</p>	<p>ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (26.02.2019 – письмо №115/дир)</p>	<p>Предложение/Комментарий - Считаем целесообразным во избежание введения в заблуждение исключить из пункта а) слова «или в одном из ее ингредиентов», иначе пункты а) и б) противоречат друг другу, так как пищевая добавка может содержаться в пищевом ингредиенте, только при условии, если она разрешена в продукте, для изготовления которого предназначен ингредиент, в ином случае использование добавки даже в составе ингредиента, в котором она разрешена не допускается.</p> <p>Кроме того из представленной формулировке не ясно, допускается ли использование в составе пищевого продукта пищевого ингредиента,</p>	<p>Принято в редакции.</p> <p>Принято в редакции по итогам обсуждения предложений по строкам 72-77 – см. последующую строку</p>

	<p>продукции или в одном из ее ингредиентов; б) пищевая добавка может быть использована в пищевом ингредиенте, если он предназначен только для изготовления пищевой продукции, для которой настоящим техническим регламентом разрешено применение данной пищевой добавки, а максимальный уровень ее содержания в пищевой продукции, предназначенной для потребителя, не превышен; в) пищевая добавка может быть добавлена в пищевую продукцию в составе комплексной пищевой добавки, пищевого ароматизатора</p>		<p>содержащего пищевую добавку, не разрешенную в продукте, но разрешенную в ингредиенте, при условии, если данная добавка в готовом продукте не будет выполнять технологическую функцию. Например, консерванты низин, сернистая кислота и ее соли разрешены для внесения в состав яичных продуктов, пряностей, горчицы, консервированных овощей и т.д. однако не ясно могут ли такие продукты, содержащие эти консерванты, быть использованы при изготовлении мясной продукции, в составе, которой использование данных консервантов не предусмотрено. Предложенная формулировка не отвечает на данный вопрос.</p> <p>Редакция проекта П.26: в) пищевая добавка может быть добавлена в пищевую продукцию в составе комплексной пищевой добавки, пищевого ароматизатора или фермента, при условии, что данная пищевая добавка разрешена для использования в этих пищевых ингредиентах (компонентах) и не выполняет технологической функции в пищевой продукции, предназначенной для потребителя.</p> <p>Предложение/Комментарий - В соответствии с представленной формулировкой пищевая добавка может быть добавлена в составе комплексной пищевой добавки, если она не выполняет технологической функции. Данная формулировка вводит в заблуждение, так как пищевые добавки, добавленные в продукт в составе комплексной пищевой добавки, могут выполнять технологическую функцию в продукте</p>	
73.	<p>или фермента, при условии, что данная пищевая добавка разрешена для использования в этих пищевых ингредиентах (компонентах) и не выполняет</p>	<p>СП «Санта Бремор» ООО (№ 908 от 05.02.2019 г.)</p>	<p>Предложение: пп. б) изложить в следующей редакции: б) Пищевая добавка может быть использована в пищевом ингредиенте, если норма содержания пищевой добавки в пищевой продукции смешанного состава, установлена по вкладу этого ингредиента с учетом массовой доли (методом пересчета), аналогично требованиям к определению показателей безопасности в продукции смешанного состава, ТР ТС 021/2011, гл. 2, ст. 7, п.3.</p>	<p>Принято в редакции. См. строку по итогам обсуждения строк 72-77.</p>
74.	<p>технологической функции в пищевой продукции, предназначенной для потребителя. В пищевой продукции детского питания для</p>	<p>Союз участников потребительского рынка (письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)</p>	<p>Предложение: у) Дополнить статью 7 пунктом 26 в редакции: «26. Наличие пищевой добавки в пищевой продукции, допускается в случае, если: а) применение пищевой добавки разрешено в пищевой продукции; в) пищевая добавка может поступать в пищевую продукцию в составе ингредиента, при условии, что данная пищевая добавка разрешена для</p>	

	детей раннего возраста (от 0 до 3 лет) разрешается использование пищевых добавок, согласно Приложения 29 настоящего Технического регламента, в том числе попадающих из ингредиентов и не выполняющих		использования в этом пищевом ингредиенте (компоненте) и не выполняет технологической функции в данной пищевой продукции, предназначенной для потребителя . В пищевой продукции детского питания для детей раннего возраста (от 0 до 3 лет) разрешается использование и присутствие пищевых добавок исключительно согласно Приложению 29 настоящего Технического регламента, в том числе попадающих из ингредиентов и не выполняющих технологической функции в такой пищевой продукции. Комментарий: Редакционная правка.	
75.	технологической функции в пищевой продукции, предназначенной для потребителя.»	Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь (Госстандарт) (письмо от 22.01.2019 №02-13/83 – направлено письмом Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 19.02.2019 №7-14/105)	Предложение: Исключить п.26 статьи 7 Комментарии: С учетом того, что практически отсутствуют аналитические методы контроля определения пищевых добавок в пищевой продукции, а ТР ТС 029/2012 не предусматривает указания в составе пищевых добавок, а также других пищевых добавок, которые не выполняют технологической функции в пищевой продукции, возникает вопрос , каким образом будет обеспечиваться максимальный уровень пищевой добавки в пищевой продукции?	
76.		ОАО «Мозырьсоль» - Белорусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром» (21.02.2019 – письмо №13/2403)	Предложения: в п.26 статьи 7 – подпункт б) противоречит подпункту а), в связи с чем подпункт б) следует исключить, а подпункт в) исключить, т.к. повторяют требования подпункт а)	
77.		Саморегулируемая организация Союз производителей биологически активных добавок к пище (Исх.04-01.03.19 от 01.03.2019)	Предложение: у) Дополнить статью 7 пунктом 26 в редакции: «26. Наличие пищевой добавки в пищевой продукции, допускается в случае, если: а) Применение пищевой добавки разрешено в пищевой продукции; б) пищевая добавка может быть использована в пищевом ингредиенте, если он предназначен только для изготовления пищевой продукции, для которой настоящим техническим регламентом разрешено применение данной пищевой добавки, а максимальный уровень ее содержания в пищевой продукции, предназначенной для потребителя, не превышен; в) б)пищевая добавка может поступать в пищевую продукцию в составе	

			<p>ингредиента, при условии, что данная пищевая добавка разрешена для использования в этом пищевом ингредиенте (компоненте) и не выполняет технологической функции в данной пищевой продукции, предназначенной для потребителя.</p> <p>В пищевой продукции детского питания для детей раннего возраста (от 0 до 3 лет) разрешается использование и присутствие пищевых добавок исключительно согласно Приложению 29 настоящего Технического регламента, в том числе попадающих из ингредиентов и не выполняющих технологической функции в такой пищевой продукции. предназначенной для потребителя.»</p> <p>Комментарий: Редакционная правка. Пункт б в предложенной в изменении редакции излишен при наличии пункта а. Предлагаемая правка предполагает редакционные изменения в пункте в.</p>	
	<p>Решение РГ по согласованию позиции (п.24 ст.7) с частичным учетом поступивших замечаний и предложений по строкам 72-77.</p>	<p>Дополнить статью 7 пунктом 24 в редакции:</p>	<p>«24. Наличие пищевой добавки в пищевой продукции, кроме прямого внесения, допускается в соответствии со следующими условиями переноса из сырья или других компонентов:</p> <p>а) в пищевой продукции (в т.ч. смешанного состава), где пищевая добавка разрешена к применению в одном из ингредиентов (компонентов);</p> <p>б) пищевая добавка может быть использована в пищевом ингредиенте, если он предназначен только для изготовления пищевой продукции, для которой настоящим техническим регламентом разрешено применение данной пищевой добавки, а максимальный уровень ее содержания в пищевой продукции, предназначенной для потребителя, не превышен;</p> <p>в) пищевая добавка может быть добавлена в пищевую продукцию в составе комплексной пищевой добавки, пищевого ароматизатора, фермента или нутриента, при условии, что данная пищевая добавка разрешена для использования в этих пищевых ингредиентах (компонентах) и не выполняет технологической функции в пищевой продукции, предназначенной для потребителя.</p> <p>г) пищевая добавка может быть использована в качестве технологического вспомогательного средства при условии, что она разрешена для использования в данной пищевой продукции и не выполняет технологической функции в пищевой продукции, предназначенной для потребителя.</p> <p>Условия переноса пищевых добавок не применяется в отношении пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания, для питания беременных и кормящих женщин, детского питания для детей раннего возраста (от 0 до 3 лет).</p> <p>В пищевой продукции детского питания для детей раннего возраста (от 0 до 3 лет) разрешается использование пищевых добавок, согласно Приложению 29 настоящего Технического регламента, в том числе попадающих из ингредиентов и не выполняющих технологической функции в пищевой продукции, предназначенной для потребителя.»</p>	<p>Дополнить статью 7 пунктом 24 в редакции:</p> <p>«24. Наличие пищевой добавки в пищевой продукции, кроме прямого внесения, допускается в соответствии со следующими условиями переноса из сырья или других компонентов:</p> <p>а) в пищевой продукции (в т.ч. смешанного состава), где пищевая добавка разрешена к применению в одном из ингредиентов (компонентов);</p> <p>б) пищевая добавка может быть использована в пищевом ингредиенте, если он предназначен только для изготовления пищевой продукции, для которой настоящим техническим регламентом разрешено применение данной пищевой добавки, а максимальный уровень ее содержания в пищевой продукции, предназначенной для потребителя, не превышен;</p> <p>в) пищевая добавка может быть добавлена в пищевую продукцию в составе комплексной пищевой добавки, пищевого ароматизатора, фермента или нутриента, при условии, что данная пищевая добавка разрешена для использования в этих пищевых ингредиентах (компонентах) и не выполняет технологической функции в пищевой продукции, предназначенной для потребителя.</p> <p>г) пищевая добавка может быть использована в качестве технологического вспомогательного средства при условии, что она разрешена для использования в данной пищевой продукции и не выполняет технологической функции в пищевой продукции, предназначенной для потребителя.</p> <p>Условия переноса пищевых добавок не применяется в отношении пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания, для питания беременных и кормящих женщин, детского питания для детей раннего возраста (от 0 до 3 лет).</p> <p>В пищевой продукции детского питания для детей раннего возраста (от 0 до 3 лет) разрешается использование пищевых добавок, согласно Приложению 29 настоящего Технического регламента, в том числе попадающих из ингредиентов и не выполняющих технологической функции в пищевой продукции, предназначенной для потребителя.»</p>

Пункт 3 проекта, СТАТЬЯ 8. Требования к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

78.	<p>Статья 8, пункт 3, подпункт 3: подсластители: аспартам (E951), ацесульфам калия (E950), аспартам-ацесульфама соль (E962), изомальтит (E953), ксилит (E967), лактит (E966), мальтит (E965), маннит (E421), неогисперидин дигидрохалкон (E959), сахарин и его соли натрия, калия, кальция (E950), сорбит (E420), стевииолгликозиды (E960), сукралоза (E955), тауматин (E957), цикламовая кислота и ее соли натрия, кальция (E952), эритрит (E968).</p>	<p>СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)</p> <p>Союз производителей безалкогольных напитков и минеральных вод (письмо №50 от 04.03.2019)</p> <p>Ассоциация предприятий кондитерской промышленности» АСКОНД» (письмо № 120-АС/13 от 7.03.2019г)</p> <p>Союз участников потребительского рынка (письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)</p>	<p>Предложение: Редакционная правка Статья 8, пункт 3, подпункт 3: подсластители: аспартам (E951), ацесульфам калия (E950), аспартам-ацесульфама соль (E962), изомальтит (E953), ксилит (E967), лактит (E966), мальтит (E965), маннит (E421), неогисперидин дигидрохалкон (E959), сахарин и его соли натрия, калия, кальция (E954), сорбит (E420), стевииолгликозиды (E960), сукралоза (E955), тауматин (E957), цикламовая кислота и ее соли натрия, кальция (E952), эритрит (E968).</p>	<p>Принято частично.</p> <p>Редакционная правка - калия, кальция (E954), изомальт (E953),</p>
79.		<p>Министерство здравоохранения Республики Беларусь (19.02.2019 – письмо №7-14/105)</p>	<p>Предложение: Дополнить словами «загуститель агар (E406)».</p>	<p>Принято.</p> <p>Статья 8, пункт 3, дополнить подпунктом 4 в редакции: «4) загустители и желирующие агенты: агар-агар (E406) и пектины (E440)»</p>

**Пункт 4 проекта, СТАТЬЯ 9. Требования к маркировке пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств»,
представить в следующей редакции:
«Статья 9. ТРЕБОВАНИЯ К МАРКИРОВКЕ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК, АРОМАТИЗАТОРОВ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ
СРЕДСТВ И ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ С ИХ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ»**

80.	Статья 9 в целом	Министерство индустрии и инфраструктурного развития Республики Казахстан (22.02.2019 – письмо №04-1-26/3272-И)	<p>Предложения: включить требования по минимальному размеру шрифта; по выбору цветовой гаммы фонов и контрастные к ним шрифты</p> <p>Комментарии: унифицируют требования стандарта при маркировке продукции и для визуальной доступности потребителям.</p>	<p>Отклонено.</p> <p>Данные требования относятся к области применения ТР ТС 022/2011 и изложены в крайних редакциях изменений к данному регламенту</p>
81.	<p>Статья 9, часть 1, п 1) 1. Маркировка пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, используемых в качестве сырья при производстве пищевой продукции, помещенных в транспортную упаковку (маркировка транспортной упаковки), дополнительно должна включать следующую информацию: 1) Для пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств – слова «не для розничной продажи».</p>	<p>Белорусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром» (письмо от 06.03.2019 г. № 09-2-14/107-3)</p> <p>ОАО «Мозырьсоль» - Белорусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром» (21.02.2019 – письмо №13/2403)</p>	<p>Предложение: изложить в уточненной редакции: «1) Маркировка не разрешенных для розничной продажи в соответствии с требованиями настоящего технического регламента и используемых в качестве сырья при производстве пищевой продукции пищевых добавок и ароматизаторов, а также ТВС, помещенных в транспортную упаковку, должна включать слова «не для розничной продажи»</p> <p>Комментарии: Считаем, что данное требование должно относиться к ароматизаторам и пищевым добавкам, не предназначенным для розничной продажи в соответствии с требованиями статьи 8 (пункты 2-4) настоящего технического регламента, а не к ароматизаторам и пищевым добавкам, упакованным в транспортную упаковку (предназначенную для хранения и транспортирования продукции с целью защиты ее от повреждений). В качестве сырья при производстве пищевой продукции могут быть использованы пищевые добавки и ароматизаторы, помещенные в потребительскую упаковку.</p>	<p>Отклонено.</p> <p>Требования, изложенные в часть 1, п 1) статьи 9 распространяются на транспортную упаковку продукции, о чем и сказано в наименовании пункта, если продукция (добавка) предназначена для розничной продажи – на нее распространяются соответствующие требования ТР ТС 022/2011.</p>

82.		СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)	<p>Предложение: Внести уточняющую редакцию наименования пункта:</p> <p>1. Маркировка пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, используемых в качестве сырья при производстве пищевой продукции, помещенных в транспортную упаковку (маркировка транспортной упаковки), дополнительно должна включать следующую информацию:</p> <p>Уточняющая редакция:</p> <p>1) Для пищевых добавок (в том числе комплексных), ароматизаторов и технологических вспомогательных средств – слова «не для розничной продажи».</p> <p>Комментарий к редакции принятой РГ: для транспортной упаковки пищевых добавок и ароматизаторов, предназначенных для розничной продажи, эти требования не применяются</p>	<p>Принято.</p> <p>Статья 9, часть 1, п.1 и пп 1) уточняющая редакция:</p> <p>1.Маркировка пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, используемых в качестве сырья при производстве пищевой продукции, помещенных в транспортную упаковку (маркировка транспортной упаковки), дополнительно должна включать следующую информацию:</p> <p>1) Для пищевых добавок (в том числе комплексных), ароматизаторов и технологических вспомогательных средств – слова «не для розничной продажи» или «для промышленной переработки».</p>
83.		<p>Союз производителей безалкогольных напитков и минеральных вод (письмо №50 от 04.03.2019)</p> <p>Союз участников потребительского рынка</p>	<p>Предложение: Статья 9, п. 1, пп. 1</p> <p>1. Маркировка пищевых добавок, ароматизаторов, используемых в качестве сырья при производстве пищевой продукции, и технологических вспомогательных средств помещенных в транспортную упаковку (маркировка транспортной упаковки), дополнительно должна включать следующую информацию:</p> <p>1) Для пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств – слова «не для розничной продажи».</p> <p>Комментарий: Поскольку технологическое вспомогательное средство</p>	<p>Принято.</p> <p>см. строку 82</p>

		(письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)	не является сырьем, переставляем слова местами на основании определения технологического вспомогательного средства.	
84.	Статья 9, часть 1, пп 2 а) 2) Для пищевых добавок: а) для пищевой добавки в наименовании указывается «пищевая добавка», ее наименование (с учетом римских цифр - при наличии) и (или) индекс (при наличии, с учетом римских цифр – при наличии), согласно Приложению 2 к настоящему техническому регламенту (допускается указывать также придуманное название).	АО «Московский винно-коньячный завод «КиН» (22.02.2019 – письмо б/н)	Предлагается изложить Статья 9, часть 1, пп 2а) в следующей редакции: 2) Для пищевых добавок: а) для пищевой добавки в наименовании указывается «пищевая добавка», наименование пищевой добавки и (или) ее индекс (при наличии) согласно Приложению 2 к настоящему техническому регламенту. Строчные буквы являются неотъемлемой частью индекса и должны указываться для обозначения пищевой добавки. При наличии римских цифр в наименовании и (или) индексе пищевой добавки они должны быть указаны в маркировке; Комментарии: В индексах пищевых добавок используются также строчные латинские буквы (например, E150a, E472b), которые необходимы для идентификации пищевой добавки. Более удачная формулировка аналогичного требования используется в Статье 9, Части 3, пп 1а) рассматриваемых изменений на стр. 14.	Принято частично. см. строку 82
85.	Статья 9, часть 1, пп. 2 в) в) для комплексной пищевой добавки указывается состав в порядке убывания массовой доли компонентов;	Министерство здравоохранения Республики Беларусь (05.03.2019 – письмо №7-14/141) – позиция ГУ Республиканский центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья» от 18.02.2019 письмо №15-25/450	Предложение: уточнить редакцию: в) для комплексной пищевой добавки указывается состав в порядке убывания массовой доли компонентов с указанием в скобках их процентного содержания Комментарии: уточнение необходимо для установления показателей безопасности по вкладу отдельных компонентов с учетом массовых долей (статья 7, п.5 изменений) Статья 9, часть 1, пп 2г) - исключить Комментарий: Данная информация о составе КПД, не предназначенной для розничной продажи, представляет собой	Отклонено. Указание процентного содержания при маркировке продукции избыточно. Предоставление сведений предусмотрено в

		Национальный Союз Мясопереработчиков (15.03.2019 – письмо №43/1)	коммерческую тайну и должна передаваться исключительно потребителю КПД и не должна разглашаться третьим лицам, которым данная информация не предназначена, напр., при поставке грузов	сопроводительной документации
86.	Статья 9, часть 1, пп 2 в)	Белорусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром» (письмо от 06.03.2019 г. № 09-2-14/107-3)	<p>Комментарии:</p> <p>Как видно из подпункта 2)в), в маркировке комплексной пищевой добавки не предусматривается указание сведений о содержании компонентов, входящих в состав добавки.</p> <p>Вместе с тем подпунктом г) пункта 2 проекта изменений (стр. 4) устанавливается требование о том, что «показатели безопасности комплексных пищевых добавок, содержащих пищевую продукцию, должны соответствовать требованиям, установленным для пищевой продукции смешанного (многокомпонентного) состава и определяются (кроме микробиологических) по вкладу отдельных компонентов с учетом массовых долей и показателей безопасности для данных компонентов»</p> <p>В этой связи требует уточнения, каким образом потребитель комплексных пищевых добавок – изготовитель пищевой продукции, должен осуществлять входной производственный контроль соответствия закупаемых добавок установленным требованиям, если в маркировке комплексных добавок отсутствует информация о массовых долях компонентов (соответственно отсутствует возможность установить требования).</p> <p>Очевидно, в маркировке комплексных пищевых добавок должна присутствовать информация о массовых долях компонентов.</p>	<p>Отклонено.</p> <p>Предоставление сведений предусмотрено в сопроводительной документации</p>
87.	Статья 9, часть 1, пп 2 г) г) для пищевых добавок, входящих в состав комплексной пищевой добавки, указываются технологические функции, которые определяются изготовителем согласно Приложениям 2-18 к настоящему техническому регламенту, и	Белорусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром» (письмо от 06.03.2019 г. № 09-2-14/107-3)	<p>Комментарии:</p> <p>По данному подпункту имеются следующие замечания и предложения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - конкретизировать, какая именно «информация о пищевых добавках, выполняющих технологическую функцию в пищевой продукции, предназначенной потребителю» должна быть указана в маркировке комплексной пищевой добавки; - исключить требование об указании в маркировке комплексной пищевой добавки сведений о <i>технологических функциях всех пищевых добавок, входящих в ее состав.</i> 	<p>Принято частично.</p> <p>См. строку 89 КПД это не универсальный, а специальный продукт, созданный под конкретные цели, для решения определенных технологических задач. Поэтому,</p>

	<p>наименования пищевых добавок (с учетом римских цифр - при наличии) и (или) их индексы (при наличии) согласно Приложению 2 к настоящему техническому регламенту; информация о пищевых добавках, выполняющих технологическую функцию в пищевой продукции, предназначенной потребителю, информация о содержании нормируемых (имеющих численное значение</p>		<p>Обоснование. В Приложениях 2-18 к ТР ТС 029/2012 для многих пищевых добавок установлено несколько функций. Конкретная технологическая функция, с которой применяется пищевая добавка, входящая в состав комплексной пищевой добавки, определяется изготовителем пищевой продукции, использующим данную добавку. Для того, чтобы избежать сужение возможной области применения комплексной пищевой добавки, ее изготовитель будет вынужден указывать в маркировке данной комплексной добавки все возможные функции, входящих в ее состав пищевых добавок, предусмотренные Приложениями 2-18.</p>	<p>изготовитель КПД, применяя те или иные пищевые добавки в составе, делает это целенаправленно, обладая полным пакетом знаний об их функции в конкретной пищевой продукции для которой применение данной КПД предназначено, и должен доводить данную информацию по приобретателя.</p>
88.	<p>максимального уровня в пищевой продукции) пищевых добавках;</p>	<p>ОАО «Мозырьсоль» - Белорусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром» (21.02.2019 – письмо №13/2403)</p>	<p><i>Указывать конкретную технологическую функцию в маркировке комплексной пищевой добавки ее изготовителям не целесообразно, т.к. бывают пищевые добавки с различными технологическими функциями с одинаковой нормой задачи и только изготовитель пищевой продукции знает с какой целью он использует данную пищевую добавку. Данное требование изложено в пункте 6, раздела 4.4, Статьи 4 в ТР ТС 022/2011 «Если пищевая добавка имеет различное функциональное назначение, указывается функциональное назначение, соответствующее цели ее использования».</i> <i>Нанесение информации о содержании нормируемых пищевых добавках так же считаем не целесообразным.</i></p>	<p>Принято частично. См.строки 87 и 89 Информация о содержании нормируемых не наносится при маркировке продукции, а размещается в сопроводительной документации (спецификации) на продукт.</p>

89.		СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)	<p>Предложение: Уточняющая редакция: г) для пищевых добавок, входящих в состав комплексной пищевой добавки, указываются технологические функции, которые определяются изготовителем согласно Приложениям 2-18 к настоящему техническому регламенту; н наименование пищевой (ых) добавки(ок) (с учетом римских цифр - при наличии) и (или) их индексы (при наличии) согласно Приложению 2 к настоящему техническому регламенту; справочная информация о пищевых добавках, выполняющих технологическую функцию в пищевой продукции, предназначенной потребителю, информация о количественном содержании нормируемых (имеющих численное значение максимального уровня в пищевой продукции) пищевых добавках;</p> <p>Комментарии: Слова «выполняющих технологическую функцию в пищевой продукции, предназначенной потребителю» возможно стоит исключить - Изготовитель пищевых добавок не может учесть все варианты использования его продукции производителями готовой продукции для потребителей. Тем более, что изготовитель продукции для потребителей использует несколько добавок в своих рецептурах. Определение функций и целей внесения добавок это ответственность изготовителя продукции для потребителей (ТР ТС 022/2011, раздел 4.4, п.6). Но с другой стороны, данная информация может быть дана как справочная, и производитель продукции может на нее не опираться и руководствоваться своим мнением, т.к. риски по достоверному декларированию состава лежат полностью на нем. Исключение фразы не позволит (ограничит) изготовителю пищевой продукции, предназначенной потребителю, выполнить упоминаемый пункт 6) раздела 4.4. ТР ТС 022/2011. Если Изготовитель пищевой продукции использует (индивидуальную) пищевую добавку, то он сам определяет цель ее использования, однако если в составе комплексной пищевой добавки содержится несколько пищевых добавок, то он не сможет самостоятельно определить цель их введения и, соответственно, выполнить требования ТР ТС 022/2011. Кстати, изготовители комплексных пищевых добавок обычно приводят данную информацию. Но иногда, ссылаясь на отсутствие такого требования в ТР ТС 029/2012, отказывают в данной информации.</p>	<p>Принято в редакции.</p> <p>Статья 9, часть 1, пп 2г) г) для пищевых добавок, входящих в состав комплексной пищевой добавки, указываются технологические функции, которые определяются изготовителем согласно Приложениям 2-18 к настоящему техническому регламенту; наименование пищевой(ых) добавки(ок) (с учетом римских цифр - при наличии) и (или) их индексы (при наличии) согласно Приложению 2 к настоящему техническому регламенту; информация о пищевых добавках, выполняющих технологическую функцию в пищевой продукции, предназначенной потребителю, информация о количественном содержании нормируемых (имеющих численное значение максимального уровня в</p>
-----	--	--	---	---

				пищевой продукции) пищевых добавках;
90.	Статья 9, часть 1, пп 2 г)	ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (26.02.2019 – письмо №115/дир)	Предложение: Считаю необходимым во избежание разночтений данного требования представить его в следующей редакции: г) для пищевых добавок, входящих в состав комплексной пищевой добавки, указываются информация о количественном содержании в комплексной пищевой добавке нормируемых (имеющих численное значение максимального уровня в пищевой продукции) пищевых добавках	Принято частично. См.строку 89.
91.	Статья 9, часть 1, пп 2 г)	Союз производителей безалкогольных напитков и минеральных вод (письмо №50 от 04.03.2019) Союз участников потребительского рынка (письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)	Предложение: Статья 9. п. 1, пп. 2, г) г) для пищевых добавок, входящих в состав комплексной пищевой добавки, указываются технологические функции, которые определяются изготовителем согласно Приложениям 2-18 к настоящему техническому регламенту, и наименования пищевых добавок (с учетом римских цифр - при наличии) и (или) их индексы (при наличии) согласно Приложению 2 к настоящему техническому регламенту; информация о пищевых добавках, выполняющих технологическую функцию в пищевой продукции, предназначенной потребителю, информация о содержании нормируемых (имеющих численное значение максимального уровня в пищевой продукции) пищевых добавках; Комментарий: Исключить слова «выполняющих технологическую функцию в пищевой продукции, предназначенной потребителю». Изготовитель пищевых добавок не может учесть все варианты использования его продукции производителями готовой продукции для потребителей. Тем более, что изготовитель продукции для потребителей может использовать несколько пищевых добавок в своих рецептурах. Это ответственность изготовителя продукции для потребителей.	Отклонено. См.строки 86 и 87, редакция уточнена – строка 89. Изготовитель КПД обязан проинформировать приобретателя о целях/функциях внесения той или иной добавки, чтобы он обладал полной информацией о составе и характеристике продукта (КПД) и смог выполнить требования ТР ТС 022/2011.
92.	Статья 9, часть 1, пп 2 г)	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности» АСКОНД» (письмо № 120-АС/13 от 7.03.2019г)	г) для пищевых добавок, входящих в состав комплексной пищевой добавки, указываются технологические функции, которые определяются изготовителем согласно Приложениям 2-18 к настоящему техническому регламенту, и наименования (с учетом римских цифр - при наличии) и (или) их индексы (при наличии) согласно Приложению 2 к настоящему техническому регламенту; информация о пищевых добавках, выполняющих технологическую функцию в пищевой продукции,	Отклонено. См.строки 86 и 87; редакция уточнена – строка 89 см. строку 91

			<p>предназначенной — потребителю, информация о содержании нормируемых (имеющих численное значение максимального уровня в пищевой продукции) пищевых добавках;</p> <p>Комментарий: Добавить информацию об необходимости указания технологической функции для некомплексной пищевой добавки.</p> <p>Изготовитель комплексной пищевой добавки не обладает информацией о пищевых добавках, выполняющих технологическую функцию в пищевой продукции, предназначенной потребителю.</p>	
93.	<p>Статья 9, часть 1, пп 2), д)</p> <p>д) при наличии в составе комплексной пищевой добавки ароматизатора маркировка приводится в соответствии с подпунктом 3) части 1 настоящей статьи;</p> <p>Информацию,</p>	СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)	<p>Предложение: Уточняющая редакция</p> <p>д) при наличии в составе комплексной пищевой добавки ароматизатора маркировка приводится в соответствии с подпунктом 3) части 1 настоящей статьи;</p> <p>Информацию, указанную в подпунктах 2в) – 2д), допускается приводить в документации, сопровождающей пищевую продукцию пищевую(ые) добавку(и).</p> <p>Уточняющая редакция</p> <p>Статья 9, п.1, пп 2 касается исключительно пищевых добавок и КПД</p>	<p>Отклонено.</p> <p>Уточнение избыточно</p>
94.	указанную в подпунктах 2в) – 2д), допускается приводить в документации, сопровождающей пищевую продукцию.	Союз участников потребительского рынка (письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)	<p>Предложение: Статья 9. п. 1, пп. 2г)</p> <p>д) при наличии в составе ароматизатора пищевых добавок указывается их перечень в порядке уменьшения массовой доли с указанием технологических функций, которые определяются изготовителем ароматизатора согласно Приложениям 2-18 к настоящему техническому регламенту.</p> <p>Комментарий: Положение противоречит существующему определению термина «ароматизатор» и ведет к смешению с категорией «комплексная пищевая добавка», в которой по определению пищевые добавки внесены с целью оказания технологической функции в пищевой продукции для потребителя.</p>	<p>Отклонено.</p> <p>Состав многокомпонентного сложного ароматизатора должен быть приведен, за исключением вкусоароматической части.</p> <p>Изготовитель ароматизатора обязан проинформировать приобретателя о целях/функциях внесения той или иной добавки, чтобы он обладал полной информацией о</p>

				составе и характеристике продукта (ароматизатора) и смог выполнить требования ТР ТС 022/2011.
95.	Статья 9, часть 1, пп 2 дополнить	ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (26.02.2019 – письмо №115/дир)	<p>Предложение/Комментарий: Принимая во внимание, что в соответствии с ТР ТС 022/2012 пищевая ценность пищевых добавок может не указываться возникает вопрос в отношении необходимости указания на маркировке пищевой ценности комплексной пищевой добавки.</p> <p>В связи с этим считаем целесообразным привести требование, касающееся указания на маркировке пищевой ценности комплексной пищевой добавки:</p> <p>«Пищевая ценность комплексной пищевой добавки может не указываться в отношении белков, жиров, углеводов и энергетической ценности, для которых такое количество в рекомендуемой дозировке комплексной пищевой добавки в пищевой продукции (г/100 г) составляет менее 2 % величин, отражающих среднюю суточную потребность взрослого человека в белках, жирах, углеводах и энергии».</p>	<p>Отклонено.</p> <p>Требования по «не обязательности» являются условными – есть допуск не указывать, а не прямой запрет. Пищевую ценность КПД изготовитель, работающий по стандартам GMP FSSC всегда указывает, особенно когда доля пищевого сырья является основной по отношению к ПД.</p>
96.	<p>Статья 9, часть 1, пп 3), а)</p> <p>3) Для ароматизаторов:</p> <p>а) в наименовании указывается «ароматизатор» или «копильный ароматизатор», его придуманное название и (или) артикул.</p> <p>В наименовании ароматизатора</p>	<p>Ассоциация производителей ароматизаторов (письмо №б/н от 05.03.2019г)</p> <p>Союз участников потребительского рынка (письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)</p>	<p>Предложение: редакция 3а)</p> <p>3) Для ароматизаторов:</p> <p>а) в наименовании указывается «ароматизатор» или «копильный ароматизатор», или более конкретизированное наименование или описание ароматизатора, его придуманное название и (или) артикул.</p> <p>Комментарий: Данный пункт ужесточает текущие требования Статьи 9 п 1 пп 9) для пищевой продукции, содержащей вкусоароматические препараты, маркировка должна содержать указание вида препарата (экстракт, настой, эфирное масло, маслосмолы и др.) или слова «натуральный ароматизатор»; в части возможности указания более конкретизированного описания ароматизатора- вида препарата для смеси экстрактов (например, экстракты цитрусовых) или эфирных масел (эфирные масла нероли и лаванды), ограничивая возможность такой маркировки до однокомпонентного ароматизатора.</p>	<p>Отклонено.</p> <p>Данный пункт (а) не ужесточает, а вводит основное требование для маркировки в составе продукции ароматизатора, далее пункт (б) уже уточняет требования в отношении ароматизатора в случае его «натуральности».</p>

	допускается использовать название вкусоароматического вещества или вкусоароматического препарата, в случае, если его вкусоароматическая часть состоит из одного компонента (например, ванилин или апельсиновое эфирное масло);		<p>Термин «название» как таковой не регламентируется Техническими регламентами ТС на пищевую продукцию, поэтому его использование может привести к неоднозначности трактовки положения.</p> <p>Считаем целесообразным гармонизировать требования положения к маркировке ароматизаторов, помещенных в транспортную упаковку с положениями Регламентом ЕС 1334, статьей 15, п 1 , пп а)</p> <p><i>Article 15</i></p> <p>General labelling requirements for flavourings not intended for sale to the final consumer</p> <p>1. Where flavourings not intended for sale to the final consumer are sold singly or mixed with each other and/or with other food ingredients and/or with other substances added to them in accordance with Article 3(4), their packaging or containers shall bear the following information:</p> <p>(a) the sales description: either the word 'flavouring' or a more specific name or description of the flavouring; сформулировав предложенным АПА образом</p>	
97.	Статья 9, часть 1, пп 3), а)	<p>Союз производителей безалкогольных напитков и минеральных вод (письмо №50 от 04.03.2019)</p> <p>Союз участников потребительского рынка (письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)</p>	<p>Предложение: Статья 9, п. 1, пп 3, а) Изложить в редакции:</p> <p>а) в наименовании указывается «ароматизатор» или «копильный ароматизатор», его придуманное название и (или) артикул.</p> <p>В наименовании ароматизатора допускается вместо слова «ароматизатор» использовать название вкусоароматического вещества или вкусоароматического препарата, в случае, если его вкусоароматическая часть состоит из одного компонента (например, ванилин или апельсиновое эфирное масло);</p> <p>Комментарий: Уточняющая редакция с целью обеспечения однозначной трактовки написания наименования.</p>	<p>Отклонено.</p> <p>см. строку 96</p> <p>Предложение по абзацу 2 отклонено, сохранить в редакции проекта изменений.</p>
98.	Статья 9, часть 1, пп 3), б) б) наименование ароматизатора может быть дополнено словом «натуральный», если его вкусоароматическая часть содержит только натуральные вкусоароматические	<p>СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)</p> <p>Союз производителей безалкогольных напитков и минеральных вод (письмо №50 от 04.03.2019)</p> <p>Союз участников потребительского рынка (письмо Исх.№ 11-0603-</p>	<p>Предложение: Уточняющая редакция</p> <p>б) наименование ароматизатора может быть дополнено словом «натуральный», если его вкусоароматическая часть/компонент содержит только натуральные вкусоароматические вещества и/или вкусоароматические препараты;</p> <p>Редакционная правка, учитывая новую редакцию определения «ароматизатор» - часть/компонент</p>	<p>Отклонено.</p> <p>В термине «ароматизатор» в ст.4 сохранилось редакция «вкусоароматическая часть» - нет необходимости уточнять «компонент»</p>

	вещества и/или вкусоароматические препараты;	19 от 06 марта 2019 г)		
99.	<p>Статья 9, часть 1, пп 3), в) в) использование в придуманных названиях натуральных ароматизаторов указания на пищевую продукцию, вкус и аромат которой данные ароматизаторы имеют, допускается только в тех случаях, когда вкусоароматическая часть ароматизаторов выделена исключительно или не менее чем на 95 % (по массе) из данной пищевой продукции;</p>	<p>СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)</p> <p>Союз производителей безалкогольных напитков и минеральных вод (письмо №50 от 04.03.2019)</p> <p>Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД» (письмо № 120-АС/13 от 7.03.2019г)</p> <p>Союз участников потребительского рынка (письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)</p>	<p>Предложение: Уточняющая редакция в) использование в придуманных—названиях наименовании натурального ароматизатора указания на пищевую продукцию, вкус и аромат которой данный ароматизатор имеет, допускается только в тех случаях, когда его вкусоароматическая часть/компонент ароматизаторов выделена исключительно или не менее чем на 95 % (по массе) из данной пищевой продукции;</p> <p>Комментарии: Редакционная правка, учитывая новую редакцию определения «ароматизатор» - часть/компонент. Согласно ТР ТС 022/2011 придуманное название пищевой продукции может не отражать ее потребительские свойства и не должно заменять собой наименование пищевой продукции. Для предотвращения торговых барьеров необходимо изложить положение в формате, гармонизированном с требованием к маркировке натуральных ароматизаторов, в наименовании которых предполагается использовать наименование пищевого продукта, из которого получено 95% вкусоароматической части ароматизатора в соответствии с положением регламента ЕС 1334/2008, который впервые ввел данное требование с целью выделить такую группу ароматизаторов и позволить ее отличить от прочих видов натуральных ароматизаторов, не подразумевает использование каких бы то ни было придуманных названий в отношении таких натуральных ароматизаторов. Article 16 Specific requirements for use of the term ‘natural’ 4. The term ‘natural’ may only be used in combination with a reference to a food, food category or a vegetable or animal flavouring source if the flavouring component has been obtained exclusively or by at least 95 % by w/w from the source material referred to. The description shall read ‘natural “food(s) or food category or source(s)” flavouring’. Статья 16 Особые требования для использования термина «натуральный»</p>	<p>Отклонено.</p> <p>Сохранить в редакции проекта – данное требование комплементарно действующему положению ТР ТС 029/2012.</p>

			<p>4. Термин «натуральный» может использоваться в сочетании со ссылкой на пищевой продукт, категорию продуктов питания или источник ароматизатора из овощей или животных, только если вкусоароматический компонент был получен исключительно или по меньшей мере на 95% по массе из источника, упомянутый материал. В описании должно быть указано «натуральный» продукт(ы) или пищевая категория или источник(и) «ароматизатора».</p>	
100.	<p>Статья 9, часть 1, пп 3), в) в) использование в придуманных названиях натуральных ароматизаторов указания на пищевую продукцию, вкус и аромат которой данные ароматизаторы имеют, допускается только в тех случаях, когда вкусоароматическая часть ароматизаторов выделена исключительно или не менее чем на 95 % (по массе) из данной пищевой продукции;</p>	<p>Ассоциация производителей ароматизаторов (письмо №б/н от 05.03.2019г)</p>	<p>Предложение: в) использование в наименованиях натуральных ароматизаторов указания на пищевую продукцию, вкус и аромат которой данные ароматизаторы имеют, допускается только в тех случаях, когда вкусоароматическая часть ароматизаторов выделена исключительно или не менее чем на 95 % (по массе) из данной пищевой продукции;</p> <p>Комментарий: Термин «придуманное название» согласно ТР ТС 022/2011 обозначен следующим образом: «придуманное название пищевой продукции может не отражать ее потребительские свойства и не должно заменять собой наименование пищевой продукции». В связи с чем считаем целесообразным изложить положение в формате, гармонизированном с требованиями к маркировке натуральных ароматизаторов, в наименовании (<u>а не в придуманном названии</u>) которых предполагается использование наименования пищевого продукта, из которого получено 95% вкусоароматической части ароматизатора в соответствии с положением регламента ЕС 1334/2008, где впервые введено данное требование с целью выделить такую группу ароматизаторов и позволить ее отличить с помощью наименования от прочих видов натуральных ароматизаторов, не определяя, что придуманные названия каким бы то ни было образом могут характеризовать такие натуральные ароматизаторы. Regulation 1334/2008, <i>Article 16</i> Specific requirements for use of the term ‘natural’ 4. The term ‘natural’ may only be used in combination with a reference to a food, food category or a vegetable or animal flavouring source if the flavouring component has been obtained exclusively or by at least 95 % by w/w from the source material referred to. The description shall read ‘natural “food(s) or food category or source(s)” flavouring’.</p>	<p>Отклонено. Сохранить в редакции проекта – данное требование комплементарно действующему положению ТР ТС 029/2012.</p>

101.	<p>Статья 9, часть 1, пп 3), д) д) при наличии в составе ароматизатора пищевых добавок указывается их перечень в порядке уменьшения массовой доли с указанием технологических функций, которые определяются изготовителем ароматизатора согласно Приложениям 2-18 к настоящему техническому регламенту, а также информация о пищевых добавках, выполняющих технологическую функцию в пищевой продукции, предназначенной потребителю, и информация о содержании нормируемых (имеющих численное значение максимального уровня в пищевой продукции) пищевых добавках;</p>	СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)	<p>Предложение: Уточняющая редакция д) при наличии в составе ароматизатора пищевых добавок указывается их перечень в порядке уменьшения массовой доли с указанием технологических функций, которые определяются изготовителем ароматизатора согласно Приложениям 2-18 к настоящему техническому регламенту, а также справочная информация о пищевых добавках, выполняющих технологическую функцию в пищевой продукции, предназначенной потребителю, и информация о количественном содержании нормируемых (имеющих численное значение максимального уровня в пищевой продукции) пищевых добавках; Уточняющая редакция Слова «выполняющих технологическую функцию в пищевой продукции, предназначенной потребителю» возможно стоит исключить - Изготовитель пищевых добавок не может учесть все варианты использования его продукции производителями готовой продукции для потребителей. Тем более, что изготовитель продукции для потребителей использует несколько добавок в своих рецептурах. Определение функций и целей внесения добавок это ответственность изготовителя продукции для потребителей (ТР ТС 022/2011, раздел 4.4, п.6). Но с другой стороны, данная информация может быть дана как справочная, и производитель продукции может на нее не опираться и руководствоваться своим мнением, т.к. риски по достоверному декларированию состава лежат полностью на нем. Исключение фразы не позволит (ограничит) изготовителю пищевой продукции, предназначенной потребителю, выполнить упоминаемый пункт б) раздела 4.4. ТР ТС 022/2011. Если Изготовитель пищевой продукции использует (индивидуальную) пищевую добавку, то он сам определяет цель ее использования, однако если в составе комплексной пищевой добавки содержится несколько пищевых добавок, то он не сможет самостоятельно определить цель их введения и, соответственно, выполнить требования ТР ТС 022/2011. Кстати, изготовители комплексных пищевых добавок обычно приводят данную информацию. Но иногда, ссылаясь на отсутствие такого требования в ТР ТС 029/2012, отказывают в данной информации.</p>	<p>Принято в редакции. Статья 9, часть 1, пп 3), д) д) при наличии в составе ароматизатора пищевых добавок указывается их перечень в порядке уменьшения массовой доли с указанием технологических функций, которые определяются изготовителем ароматизатора согласно Приложениям 2-18 к настоящему техническому регламенту, а также информация о пищевых добавках, выполняющих технологическую функцию в пищевой продукции, предназначенной потребителю, и информация о количественном содержании нормируемых (имеющих численное значение максимального уровня в пищевой продукции) пищевых добавках.</p>
------	--	--	--	--

102.	Статья 9, часть 1, пп 3), д)	Союз производителей безалкогольных напитков и минеральных вод (письмо №50 от 04.03.2019) Союз участников потребительского рынка (письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)	Предложение: Статья 9, п. 1, пп. 3, д) д) при наличии в составе ароматизатора пищевых добавок указывается их перечень в порядке уменьшения массовой доли с указанием технологических функций, которые определяются изготовителем ароматизатора согласно Приложениям 2-18 к настоящему техническому регламенту, а также информация о пищевых добавках, выполняющих технологическую функцию в пищевой продукции, предназначенной приобретателю Потребителя , и информация о содержании нормируемых (имеющих численное значение максимального уровня в пищевой продукции) пищевых добавках; Комментарий: Заменить слова «потребителю» на «приобретателю» для обеспечения соответствия с ТР ТС 022/2011. Изготовитель ароматизаторов не может отвечать за использование ароматизаторов в продукции для потребителей, за это несет ответственность производитель продукции для потребителей	Отклонено. ТР ТС 022/2011 не включает термина «приобретатель» .
103.	Статья 9, часть 1, пп 3), д)	Ассоциация производителей ароматизаторов (письмо №б/н от 05.03.2019г)	Предложение: д) при наличии в составе ароматизатора пищевых добавок указывается их перечень в порядке уменьшения массовой доли с указанием технологических функций, которые определяются изготовителем ароматизатора согласно Приложениям 2-18 к настоящему техническому регламенту Комментарий: Положение противоречит существующему определению термина «ароматизатор» и ведет к смешению с категорией «комплексная пищевая добавка», в которой по определению пищевые добавки внесены с целью оказания технологической функции в пищевой продукции для потребителя.	Отклонено. Состав многокомпонентного сложного ароматизатора должен быть приведен, за исключением вкусоароматической части. Изготовитель ароматизатора обязан проинформировать приобретателя о целях/функциях внесения той или иной добавки, чтобы он обладал полной информацией о составе и характеристике продукта (ароматизатора) и смог

				выполнить требования ТР ТС 022/2011.
104.	Статья 9, часть 1, пп 3), е) - е) информация о наличии и количественном содержании биологически активных веществ и их источников согласно части 21 статьи 7 и Приложению 20, а также информация о наличии вкусоароматических препаратов, указанных в части 22 статьи 7 настоящего технического регламента, ограничивающих области применения ароматизаторов;	СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019) Союз производителей безалкогольных напитков и минеральных вод (письмо №50 от 04.03.2019)	Уточняющая редакция е) информация о наличии и количественном содержании биологически активных веществ и их источников согласно части 21 статьи 7 и Приложению 20, а также информация о наличии вкусоароматических препаратов и их источников , указанных в части 22 статьи 7 настоящего технического регламента, ограничивающих области применения ароматизаторов; Комментарии: В целях гармонизации с Регламентом ЕС 1334/2008, и во избежание торговых барьеров. Исключить слова «и их источников», т.к. это требование раскрытия состава ароматизаторов В целях защиты интеллектуальной собственности производителя ароматизатора источник биологически активного вещества не должен указываться, данная мера рассматривается избыточной, поскольку в любом случае при производстве ароматизаторов может применяться только разрешенное растительное сырье согласно существующим положениям. Согласно текущей редакции необходимо указать напр., не только количество гуйона в ароматизаторе, но и источник. Текущая формулировка в редакции Изменения №2, являет собой, фактически требование раскрытия состава. Необходимо поправить формулировку, как предложено, чтобы обеспечить предоставление информации приобретателю о количестве биологически-активных веществ, и исключить избыточное требование раскрытия состава.	Принято в редакции. Статья 9, часть 1, пп 3), е) информация о наличии и количественном содержании биологически активных веществ согласно пункту 22 статьи 7 и Приложению 20; информация о наличии вкусоароматических препаратов и их источников , указанных в пункте 23 статьи 7 настоящего технического регламента, ограничивающих области применения ароматизатора
105.	Статья 9, часть 1, пп 3), е)	Ассоциация производителей ароматизаторов (письмо №б/н от 05.03.2019г)	Предложение: е) информация о наличии и количественном содержании биологически активных веществ согласно части 21 статьи 7 и Приложению 20, а также информация о наличии вкусоароматических препаратов, указанных в части 22 статьи 7 настоящего технического регламента, ограничивающих области применения ароматизаторов;» Комментарий: В целях защиты проприетарной собственности производителя ароматизатора источник биологически активного вещества не должен указываться. Ввиду чего данная мера рассматривается избыточной, поскольку согласно существующим положениям при производстве ароматизаторов в любом случае	Принято частично. См. строку 104

			разрешено применение только разрешенного растительного сырья.	
106.	<p>Статья 9, часть 1, пп 3), ж) ж) информация о наличии и количественном содержании вкусоароматических препаратов: из стевии (<i>Stévia</i>) – в пересчете на эквиваленты стевииола; из корня солодки (<i>Glycyrrhizaglabra</i>) – в пересчете на глицирризиновую кислоту (или ее аммонийную соль); из коры хинного дерева (<i>Cinchona</i>) – в пересчете на хинин; из розмарина (<i>Rosmarinus officinalis</i>) – в пересчете на сумму карнозола и карнозиновой кислоты; из чая (<i>Camellia sinensis</i>), кофе (<i>Coffea spp.</i>), травы мате или падуба парагвайского (<i>Ilex paraguariensis</i>), орехов колы (<i>Cola acuminata</i>), какао-бобов (<i>Theobroma sacao</i>) – в пересчете на кофеин и (или) теобромин;</p>	<p>СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)</p> <p>Союз производителей безалкогольных напитков и минеральных вод (письмо №50 от 04.03.2019)</p> <p>Ассоциация предприятий кондитерской промышленности» АСКОНД» (письмо № 120-АС/13 от 7.03.2019г)</p> <p>Союз участников потребительского рынка (письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)</p>	<p>Привести Статья 9, п.1, пп 3), ж) в редакции: ж) информация о наличии и количественном содержании вкусоароматических веществ/препаратов: - стевиолгликозидов – в пересчете на эквиваленты стевииола; - глицирризиновой кислоты (или ее аммонийной соли); - хинина; - карнозола и карнозиновой кислоты; - кофеина - теобромина.</p> <p>Или в случае не принятия предложения в редакции: ж) информация о наличии и количественном содержании вкусоароматических препаратов (экстракт, настой, масло): из стевии (<i>Stévia</i>) – в пересчете на эквиваленты стевииола; из корня солодки (<i>Glycyrrhizaglabra</i>) – в пересчете на глицирризиновую кислоту (или ее аммонийную соль); из коры хинного дерева (<i>Cinchona</i>) – в пересчете на хинин; из розмарина (<i>Rosmarinus officinalis</i>) – в пересчете на сумму карнозола и карнозиновой кислоты; из чая (<i>Camellia sinensis</i>), кофе (<i>Coffea spp.</i>), травы мате или падуба парагвайского (<i>Ilex paraguariensis</i>), орехов колы (<i>Cola acuminata</i>), какао-бобов (<i>Theobroma sacao</i>) – в пересчете на кофеин и (или) теобромин;</p> <p>Комментарии: Необходима уточняющая редакция, т.к. цель введения данного требования – не раскрытие источника, а предоставление информации о веществе! Хотя, речь идет именно о веществах, попадающих из названных источников – вкусоароматических препаратов. Что касается указанных вкусоароматических веществ, то требуемая информация предусмотрена в пункте «з»).</p> <p>Необходимо уточнить формы препаратов - Дополнить (экстракт, настой, масло) в редакции проекта.</p>	<p>Принято в редакции.</p> <p>ж) информация о наличии и количественном содержании нормируемых веществ в ароматизаторе из вкусоароматических препаратов: •стевиолгликозидов – в пересчете на эквиваленты стевииола; •глицирризиновой кислоты (или ее аммонийной соли); •хинина; •карнозола и карнозиновой кислоты; •кофеина •теобромина;</p>

<p>107. Статья 9, часть 1, подпункт 3), з) з) информация о наличии и количественном (если предусмотрено) содержании вкусоароматических веществ, ограничивающих области применения ароматизаторов в соответствии с Приложением 19 настоящего технического регламента: Ru 02.060, Ru 02.091, Ru 02.139, Ru 02.153, Ru 02.162, Ru 02.188, Ru 05.057, Ru 05.064, Ru 05.071, Ru 05.081, Ru 05.084, Ru 05.101, Ru 05.106, Ru 05.108, Ru 05.125, Ru 05.127, Ru 05.140, Ru 05.141, Ru 05.173, Ru 05.186, Ru 05.194, Ru 05.196, Ru 07.215, Ru 09.278, Ru 09.302, Ru 09.573, Ru 14.011, Ru 14.152, Ru 14.155, Ru 16.012, Ru 16.016, Ru 16.032, Ru 16.048, Ru 16.060, Ru 16.061, Ru 16.113, Ru 16.126, Ru 17.038;— Информацию, указанную в подпунктах 3г) – 3з), допускается</p>	<p>СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)</p>	<p>Необходимо дополнить перечень вкусоароматических веществ, в связи с корректировкой перечня Приложения 19: з) информация о наличии и количественном (если предусмотрено) содержании вкусоароматических веществ, ограничивающих области применения ароматизаторов в соответствии с Приложением 19 настоящего технического регламента: Ru 02.060, Ru 02.091, Ru 02.139, Ru 02.153, Ru 02.162, Ru 02.188, Ru 05.057, Ru 05.064, Ru 05.071, Ru 05.081, Ru 05.084, Ru 05.101, Ru 05.106, Ru 05.108, Ru 05.125, Ru 05.127, Ru 05.140, Ru 05.141, Ru 05.173, Ru 05.186, Ru 05.194, Ru 05.196, Ru 07.215, Ru 09.278, Ru 09.302, Ru 09.573, Ru 14.011, Ru 14.152, Ru 14.155, Ru 16.012, Ru 16.016, Ru 16.032, Ru 16.048, Ru 16.060, Ru 16.061, Ru 16.113, Ru 16.119, Ru 16.126, Ru 17.038; Информацию, указанную в подпунктах 3г) – 3з), допускается приводить в документации, сопровождающей пищевую продукцию ароматизатор(ы).</p> <p>Комментарии: В отношении вкусоароматического вещества Ru 16.119 в ЕС введены ограничения по использованию - COMMISSION REGULATION (EU) 2019/36 of 10 January 2019 amending Annex I to Regulation (EC) No 1334/2008 of the European Parliament and of the Council as regards the substance N-(2-methylcyclohexyl)-2,3,4,5,6-pentafluorobenzamide</p> <p>Во избежание раскрытия коммерческой тайны производителей ароматизаторов, предотвращения торговых барьеров и гармонизации с Регламентов ЕС 1334/2008 Article 15, p. 2 By way of derogation from paragraph 1, the information required in points (e) and (g) of that paragraph may appear merely on the documents relating to the consignment which are to be supplied with or prior to the delivery, provided that the indication ‘not for retail sale’ appears on an easily visible part of the packaging or container of the product in question. 3. By way of derogation from paragraph 1, where flavourings are supplied in tankers, all of the information may appear merely on the accompanying documents relating to the consignment which are to be supplied with the delivery. <i>ПЕРЕВОД: 1334/2008 Статья 15, с. 2</i> <i>В порядке отступления от пункта 1 информация, требуемая в пунктах (e) и (g) этого пункта, может появляться только в</i></p>	<p>Принято в редакции в части внесения в перечень Ru 16.119</p>
--	---	---	--

	приводить в документации, сопровождающей пищевую продукцию.		<p>документах, касающихся партии, которые должны поставляться или до доставки, при условии, что указание « не для розничной продажи » появляется на хорошо видимой части упаковки или контейнера рассматриваемого продукта.</p> <p>2. В отступление от пункта 1, где ароматизаторы поставляются в танкерах, вся информация может указываться только в сопроводительных документах, касающихся партии, которые должны поставляться при доставке.</p>	
108.	Статья 9, часть 1, подпункт 3), з)	<p>Союз производителей безалкогольных напитков и минеральных вод (письмо №50 от 04.03.2019)</p> <p>Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД» (письмо № 120-АС/13 от 7.03.2019г)</p> <p>Союз участников потребительского рынка (письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)</p>	<p>Предложение: Статья 9, п. 1, пп. 3, з) Дополнить следующим текстом: Информация, указанная в подпунктах 3г) – 3з), для ароматизаторов, не предназначенных для розничной продажи, может быть предоставлена потребителю до поставки ароматизатора и в таком случае может не входить в комплект документации, сопровождающей поставку ароматизатора.</p> <p>Комментарий: Информация, требуемая в подпунктах 3г) – 3з) представляет собой коммерческую тайну и должна передаваться исключительно потребителю ароматизаторов и не должна разглашаться третьим лицам, которым данная информация не предназначена, напр., при поставке грузов. Во избежание раскрытия коммерческой тайны производителей ароматизаторов, предотвращения торговых барьеров и гармонизации с Регламентов ЕС 1334/2008 Article 15, p. 2 By way of derogation from paragraph 1, the information required in points (e) and (g) of that paragraph may appear merely on the documents relating to the consignment which are to be supplied with or prior to the delivery, provided that the indication ‘not for retail sale’ appears on an easily visible part of the packaging or container of the product in question.</p>	<p>Отклонено.</p> <p>Необоснованное изменение порядка предоставления сопроводительной документации на продукцию</p>
109.	Статья 9, часть 1, пп 3), ж) и з)	Ассоциация производителей ароматизаторов (письмо №б/н от	<p>Комментарий: Предлагаем исключить данные пункты, поскольку отсутствует научное обоснование для их введения. Любое изменение, основанное на принципах научного обоснования, должно быть внесено в оригинальном виде согласно принципам</p>	<p>Отклонить.</p> <p>По Статье 9, часть 1, пп 3), з) – принята</p>

		05.03.2019г)	технического регулирования.	уточняющая редакция – см.строку 106, перечисление ж) не подлежит удалению.
110.	Статья 9, часть 1, подпункт 4, г) 4 г) для ферментных препаратов микробного происхождения: сведения о таксономическом положении (родовое и видовое название штамма), номер и/или придуманное название; информацию об использовании или неиспользовании в производстве ферментных препаратов штаммов генетически модифицированных микроорганизмов (ГММ); Информацию, указанную в подпунктах 4б) – 4г), допускается приводить в документации, сопровождающей продукцию.	СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)	Уточняющая редакция: 4 г) сведения о наличии ГМО в технологических вспомогательных средствах, изготовленных из или с использованием ГМО (ГММ); Информацию, указанную в подпунктах 4б) – 4г), допускается приводить в документации, сопровождающей продукцию технологическое вспомогательное средство. Комментарии: – Предлагаемая проектом редакция содержит требование предоставления избыточной и совершенно незначимой для Приобретателя информации – сведений о таксономическом положении (родовое и видовое название штамма), номере и/или придуманном названии, т.к. она не требуется ни для использования ферментного препарата, ни для его маркировки в составе продукции, предназначенной Потребителю. – «Сведения о наличии ГМО в технологических вспомогательных средствах, изготовленных из или с использованием ГМО» целесообразно оставить [<i>несмотря на то, что в маркировке пищевой продукции, предназначенной для потребителя, сведения о наличии ГМО не указываются в отношении технологических вспомогательных средств, изготовленных из или с использованием ГМО (ТР ТС 022/2011: раздел 4.11,п.3)</i>] в связи с требованиями внутренних стандартов некоторых крупных производителей о запрете использования и такой продукции.	Принято в редакции. Статья 9, часть 1, подпункт 4, г) 4г) сведения о наличии ГМО в технологических вспомогательных средствах, изготовленных из или с использованием ГМО (ГММ) и/или мутантных микроорганизмов; Информацию, указанную в подпунктах 4б) – 4г), допускается приводить в документации, сопровождающей технологическое вспомогательное средство.
111.	Статья 9, часть 2 2. Маркировка упакованных (маркировка потребительской упаковки) пищевых добавок и ароматизаторов дополнительно должна включать следующую информацию на	Белорусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром» (письмо от 06.03.2019 г. № 09-2-14/107-3)	Предложение: часть 2 статьи 9 исключить, объединив ее положения с частью 1 Проектом изменений устанавливаются различные требования к формированию наименования пищевой добавки: Считаем, что требования к наименованию пищевой добавки не должны определяться видом упаковки (потребительская или транспортная).	Отклонено. Требования части 1 и части 2 статьи 9 не различные, а последовательно уточняющие друг друга, т.к. часть 1 распространяется на

	<p>потребительской упаковке или этикетке, или листке-вкладыше:</p> <p>1) для пищевой добавки в наименовании указывается «пищевая добавка», ее наименование и индекс согласно Приложению 2 к настоящему техническому регламенту;</p> <p>2) наименование пищевых ароматизаторов формируется с учетом ограничений, приведенных в подпунктах 3а), 3б), 3в) части 1 настоящей статьи</p>			<p>транспортную упаковку продукции, что не исключает требований по потребительской маркировке каждой единицы продукции, помещенной в транспортную упаковку.</p>
112.	<p>Статья 9, часть 3</p>	<p>Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь (Госстандарт) (письмо от 22.01.2019 №02-13/83 – направлено письмом Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 19.02.2019 №7-14/105)</p>	<p>В проекте изменений № 2, в статье 9, дополнительно включен подраздел 3, устанавливающий требования к маркировке пищевой продукции, одна часть из которых противоречит, а другая часть дублирует требования технического регламента Таможенного Союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).</p> <p>С учетом того, что объектом технического регламента Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) является пищевая продукция только в части содержания в ней пищевых добавок, биологически активных веществ из ароматизаторов, остаточных количеств технологических вспомогательных средств, то, по нашему мнению, из проекта изменений № 2 необходимо исключить положения, которые дублируют или противоречат требованиям ТР ТС 022/2011.</p> <p>Также, с учетом информации, приведенной в статье 9, пункте 3, в подпункте 2 (ж), считаем целесообразным предусмотреть разработку ГОСТ на методы контроля по определению содержания глициризиновой кислоты или ее аммонийной соли.</p> <p>Комментарии РГ: с учетом информации и требований по нормированию, приведенных в статье 9, пункте 3, в подпункте 2 (ж), считаем целесообразным предусмотреть разработку ГОСТ на методы контроля по определению содержания глициризиновой</p>	<p>Принято к сведению.</p> <p>В целом поддерживается тезис о необходимости исключения дублирующих положений ТР ТС 022/2011; уточняющие требования необходимо сохранить. Но для улучшения практики применения и исполнения требований к маркировке ингредиентов – необходимо сохранить дублирующие положения ТР ТС 022/2011 в</p>

			кислоты или ее аммонийной соли	проекте изменений в ТР ТС 029/2012.
113.	Статья 9, часть 3, пп 1	Министерство здравоохранения Республики Беларусь (05.03.2019 – письмо №7-14/141) – позиция ГУ Республиканский центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья» от 18.02.2019 письмо №15-25/450	<p>Предложение: дополнить статью 9 часть 3, подпункт 1 фразами:</p> <ul style="list-style-type: none"> - допускается не указывать в маркировке состава пищевой продукции агент антислеживающий Е536 (Ферроцианид калия), вносимый с солью пищевой йодированной; - при обогащении соли пищевой поваренной йодом или фтором допускается в наименовании указывать соль пищевая поваренная йодированная или фторированная, без указания в составе соли минерального вещества, используемого для обогащения; 	<p>Отклонено.</p> <p>Требование учтено правилами переноса по п.24 ст.7;</p> <p>в части обогащения соли – не является объектом ТР ТС 029/2012</p>
114.	Статья 9, часть 3, пп 1	Белорусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром» (письмо от 06.03.2019 г. № 09-2-14/107-3)	<p>Комментарии:</p> <p>Считаем необходимым! доработать пункт 1) части 3 статьи 9 проекта изменений, установив однозначное требование об указании в маркировке пищевой продукции, содержащей пищевые добавки, сведений о содержании:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>всех пищевых добавок</u>, входящих в состав ингредиентов данной продукции, в том числе не выполняющих технологические функции в пищевой продукции, предназначенной потребителю (по аналогии с <i>требованием, установленным в подпункте л) для пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста, для диетического профилактического и диетического лечебного питания</i>), либо - <u>пищевых добавок</u>, входящих в состав ингредиентов данной продукции, <u>выполняющих технологические функции</u> в пищевой продукции, предназначенной потребителю, в соответствии с подпунктом 1а) части 3 настоящей статьи (по аналогии с <i>требованием, установленным в подпункте з) для пищевой продукции, содержащей комплексные пищевые добавки</i>). 	<p>Принято к сведению.</p> <p>В целом члены РГ поддержали тезис о необходимости выработки единого подхода и более четкой трактовки, особенно с учетом применения принципа carry over и маркировки состава продукции детского питания.</p>

			<p>При рассмотрении настоящего проекта изменений на заседаниях рабочей группы выявлено, что требования технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 в части указания пищевых добавок в составе пищевой продукции трактуются в государствах-членах ЕАЭС не одинаково, в том числе органами, осуществляющими государственный надзор (контроль).</p> <p>В части 3 статьи 9 проекта изменений устанавливаются дополнительные (по отношению к ТР ТС 022/2011) требования к маркировке пищевой продукции, содержащей пищевые добавки. Таким образом, в данном изменении должны быть в обязательном порядке учтены и конкретизированы все неоднозначные требования, установленные в ТР ТС 022/2011.</p> <p><u>Представленная редакция статьи 9 проекта изменений не решает задачу ее разработки, скрывая имеющуюся проблему!</u></p>	
115.	<p>Статья 9, часть 3, пп 1 а) а) в составе пищевой продукции указывается технологическая функция пищевой добавки, которая определяется изготовителем в соответствии с Приложениями 2-18 к настоящему техническому регламенту, наименование пищевой добавки или ее</p>	<p>Белорусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром» (письмо от 06.03.2019 г. № 09-2-14/107-3)</p>	<p>Предложение: предлагаем заменить выражение «Римские цифры в маркировке пищевой продукции не указываются» на «Римские цифры в наименовании пищевой добавки не указывается»</p> <p>Обоснование. Вносимое уточнение позволяет снять противоречие между требованием о соответствии наименования пищевой добавки Приложению 2 и требованием о том, что в маркировке пищевой продукции римские цифры не указываются, так как в соответствии с Приложением 2, пищевые добавки могут иметь наименования, в состав которых входят римские цифры (например: сахарный колер I простой и сахарный колер II, полученный по «щелочно-сульфитной» технологии).</p>	<p>Отклонено.</p> <p>В наименовании пищевой добавки применяется два вида римских цифр, а не обязательны к указанию в составе только один вид - i-ii-iv и т.д., также в Приложении 2 включена поясняющая сноска.</p>
116.	<p>индекс (при наличии) согласно Приложению 2 к настоящему техническому регламенту. Строчные буквы являются неотъемлемой частью индекса и должны указываться для обозначения пищевой</p>	<p>СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)</p> <p>Союз производителей безалкогольных напитков и минеральных вод (письмо №50 от 04.03.2019)</p> <p>Союз участников</p>	<p>Дополнительная редакция а) в составе пищевой продукции указывается технологическая функция пищевой добавки, которая определяется изготовителем в соответствии с Приложениями 2-18 к настоящему техническому регламенту, наименование пищевой добавки или ее индекс (при наличии) согласно Приложению 2 к настоящему техническому регламенту. Строчные буквы являются неотъемлемой частью индекса и должны указываться для обозначения пищевой добавки. Римские цифры в маркировке пищевой продукции не указываются.</p> <p>Для пищевых добавок, используемых в составе пищевой</p>	<p>Принято в редакции.</p> <p>Дополнить раздел 3, 1 перечислением: м) Для пищевых добавок, используемых в составе пищевой продукции в качестве источника биологически активных веществ для</p>

	<p>добавки. Римские цифры в маркировке пищевой продукции не указываются;</p>	<p>потребительского рынка (письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)</p> <p>Национальный Союз Мясопереработчиков (15.03.2019 – письмо №43/1)</p>	<p>продукции в качестве источника биологически активных веществ, для обогащения пищевой продукции или кондиционирование воды, технологическая функция в составе пищевой продукции не указывается. Маркировка такой пищевой продукции производится в соответствии с ТР ТС 022/2011 и ТР ТС на отдельные виды продукции.</p> <p>Дополнительная редакция Необходима для исключения случаев не надлежащего декларирования и маркировки пищевых ингредиентов двойного назначения. Например, хлорид кальция может использоваться как источник кальция при обогащении пищевой продукции или при кондиционировании питьевой воды), а не как Е509 – уплотнитель, носитель</p>	<p>изготовления специализированной, обогащенной пищевой продукции или кондиционирование воды, технологическая функция в составе пищевой продукции не указывается. Маркировка такой пищевой продукции производится в соответствии техническим регламентом Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) и технических регламентов ЕАЭС (Таможенного союза), действующих в отношении такой пищевой продукции</p>
117.	<p>Статья 9, часть 3, пп 1 а)</p>	<p>Ассоциация предприятий кондитерской промышленности» АСКОНД» (письмо № 120-АС/13 от 7.03.2019г)</p>	<p>Предложение: Статья 9, п. 3, пп 1, а)</p> <p>1) Для пищевой продукции, содержащей пищевые добавки:</p> <p>а) в составе пищевой продукции указывается технологическая функция пищевой добавки, которая определяется изготовителем в соответствии с Приложениями 2-18 к настоящему техническому регламенту, наименование пищевой добавки или ее индекс (при наличии) согласно Приложению 2 к настоящему техническому регламенту. Строчные буквы являются неотъемлемой частью индекса и должны указываться для обозначения пищевой добавки. Римские цифры в маркировке пищевой продукции не указываются;</p> <p>Для пищевых добавок, используемых в составе пищевой продукции в качестве ингредиента (компонента) с другими целями (напр. для обогащения пищевой продукции или кондиционирования воды, и т.д.), технологическая функция в</p>	<p>Принято частично.</p> <p>См. строку 116</p>

			<p>составе пищевой продукции, предназначенной для потребителя, не указывается. В маркировке такой пищевой продукции указывается информация об отличительных признаках.</p> <p>Комментарий: Предложенная редакция учитывает тот случай, когда пищевая добавка использована не в роли пищевой добавки, а в другой разрешенной роли. Например, хлорид кальция может использоваться как источник кальция при обогащении пищевой продукции или при кондиционировании питьевой воды)</p>	
118.	<p>Статья 9, часть 3, пп 1, б) б) для пищевой продукции, в состав которой входят модифицированные крахмалы (E1400-E1405, E1410, 1412-1414, E1420, E1422, E1440, E1442, E1450-E1452) после указания функционального класса допускается использовать наименование «модифицированный крахмал», указания названия или индекса в соответствии с Приложением 2 к настоящему техническому регламенту не требуется, за исключением продукции для детского питания для детей</p>	<p>ООО «Юнилевер Русь» (письмо б/н от 31.01.2019 г.)</p>	<p>Предложение: Дополнить абзацем в следующей редакции: «для пищевой продукции, в состав которой входят усилители вкуса и аромата (E621, E622, E624, E627-E629, E631-E635), после указания функционального класса допускается использовать наименование соли, без указания точной химической формулы. Например, для E621 – «глутамат натрия» вместо «глутамат натрия 1-замещенный, для E627 – «гуанилат натрия» вместо «5'-Гуанилат натрия 2-замещенный» и т.д.»</p> <p>Комментарии: Предлагаемый способ указания усилителей вкуса и аромата в маркировке пищевой продукции позволяет безошибочно идентифицировать конкретную пищевую добавку, применяемую при производстве данной продукции, при этом не «пугает потребителя длинным химическим названием безопасной пищевой добавки и экономит место на этикетке.</p>	<p>Отклонено.</p> <p>Нет оснований для упрощения маркировки усилителей вкуса и аромата. Возможно будет рассмотрено при подготовке последующих проектов изменений к ТР ТС 029/2012</p>
119.	<p>«модифицированный крахмал», указания названия или индекса в соответствии с Приложением 2 к настоящему техническому регламенту не требуется, за исключением продукции для детского питания для детей</p>	<p>Союз производителей безалкогольных напитков и минеральных вод (письмо №50 от 04.03.2019)</p>	<p>Предложение: Статья 9, п. 3, пп 1, б) б) для пищевой продукции, в состав которой входят модифицированные крахмалы (E1400-E1405, E1410, 1412-1414, E1420, E1422, E1440, E1442, E1450-E1452) после указания функционального класса допускается использовать наименование «модифицированный крахмал», указания названия или индекса в соответствии с Приложением 2 к настоящему техническому регламенту не требуется, за исключением продукции для детского питания для детей раннего возраста (от 0 до 3 лет) согласно Приложению 29 к настоящему Техническому Регламенту;</p> <p>Комментарий: Наличие такого требования создает торговый барьер, т.к. нигде в мире такого требования не существует. Оно избыточно и дискредитирует аналогичную продукцию локального производства</p>	<p>Отклонено.</p> <p>Уточнение по детскому питанию необходимо, т.к. не все модифицированные крахмалы разрешены к применению в составе продукции для детей до 3 лет.</p>

	раннего возраста (от 0 до 3 лет) согласно Приложению 29 к настоящему Техническому Регламенту;		перед импортной, дискредитирует категорию детского питания в целом. Исключить как необоснованное требование, не предусмотренное ни европейским Регламентом по маркировке 1169/2011, ни стандартом Комиссии Кодекс Алиментариус по маркировке упакованной пищевой продукции CXS 001-1995 (2018) General standard for the Labelling of prepackaged foods.	
120.		СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)	<p>Статья 9 пункт 3 подпункт 1, б): б) для пищевой продукции, в состав которой входят модифицированные крахмалы (E1400, E1405) после указания функционального класса технологической функции допускается использовать наименование «крахмал».</p> <p>для пищевой продукции, в состав которой входят модифицированные крахмалы (E 1402, E1401, E 1403, E1410, 1412-1414, E1420, E1422, E1440, E1442, E1450-E1452) после указания технологической функции допускается использовать наименование «модифицированный-крахмал»; указания названия или индекса в соответствии с Приложением 2 к настоящему техническому регламенту не требуется;</p> <p>за исключением продукции для детского питания для детей раннего возраста (от 0 до 3 лет) согласно Приложению 29 к настоящему Техническому Регламенту. Дополнительно указывается происхождение крахмала (картофельный, кукурузный, пшеничный, гороховый и проч.).</p> <p>Комментарии: Для снятия разночтений ТРТС 029/2012 и приведение в соответствие ТР ТС 022/2011 Приложение 1 - Виды компонентов, наименования которых могут заменяться наименованиями видов пищевой продукции, для модифицированного крахмала допускается указание «крахмал» и дополнительно указывается происхождение</p> <p>Согласно ТР ТС 029 модифицированные крахмалы, полученные термической обработкой (E1400), обработкой кислотой (E1401), щелочью (E1402), отбеленный (E1403) и ферментативно обработанный (E1405) относятся к пищевым добавкам, в отличие от законодательства ЕС, но согласно стандарту Кодекс Алиментариус, к пищевым добавкам.</p> <p>В данном разделе регламентируются вопросы маркировки с учетом принятого перечня пищевых добавок.</p>	<p>Принято в редакции.</p> <p>Статья 9 пункт 3 подпункт 1, б): б) для пищевой продукции, в состав которой входят модифицированные крахмалы E1400, E1405 после указания технологической функции допускается использовать наименование «крахмал».</p> <p>Дополнительно указывается происхождение крахмала (<i>картофельный, кукурузный, пшеничный, гороховый и проч.</i>); для пищевой продукции, в состав которой входят модифицированные крахмалы E1401 - E1404, E1410, 1412-1414, E1420, E1422, E1440, E1442, E1450-E1452 в маркировке после указания технологической</p>

			<p>И в ЕС и в Кодекс Алиментариус, для данных видов крахмалов допускается упрощенная маркировка в составе продукции для потребителя – модифицированный крахмал.</p> <p>фразу за исключением продукции для детского питания для детей раннего возраста (от 0 до 3 лет) согласно Приложению 29 к настоящему Техническому Регламенту необходимо исключить, т.к. в Приложение 29 в таб. 3-4 указан исчерпывающий перечень крахмалов (1404, 1410, 1412,1413,1414,1420,1422,1450,1451), которые разрешены в детском питании – допуск к применению и порядок маркировки не связанные между собой условия, тем более, что вся продукция для детей проходит процедуру СГР, где и раскрывается полный состав в рамках оценки безопасности!!!</p>	<p>функции допускается использовать наименование «модифицированный крахмал»;</p>
121.	<p>Статья 9, часть 3, пп 1, б)</p>	<p>Ассоциация предприятий кондитерской промышленности» АСКОНД» (письмо № 120-АС/13 от 7.03.2019г)</p> <p>Союз участников потребительского рынка (письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)</p>	<p>Предложение: Статья 9 пункт 3 подпункт 1): б) для пищевой продукции, в состав которой входят модифицированные крахмалы (E1401-E1404, E1410, 1412-1414, E1420, E1422, E1440, E1442, E1450-E1452) после указания функционального класса допускается использовать наименование «модифицированный крахмал», указания названия или индекса в соответствии с Приложением 2 к настоящему техническому регламенту не требуется.</p> <p>Комментарий: Несогласованность с требованиями ТР ТС 022/2011 Согласно Приложение 1 ТР ТС 022/2011: Наименование крахмала, модифицированного физическими средствами или ферментами выносится на упаковку под наименованием пищевой продукции – «крахмал» - с указанием происхождения. В то же время, в соответствии с требованиями ТР ТС 029/2012, E1400 и E1405 являются пищевыми добавками и должны маркироваться с указанием функционального назначения и наименования пищевой добавки. Крахмалы E1400 и E1405 не относятся к пищевым добавкам согласно Regulation (EU) N 1333/2008 (Part B, List of all additives), а является пищевой продукцией (аналогично экстракту стевии).</p>	<p>Принято частично.</p> <p>См.строку 120</p>
122.	<p>Статья 9, часть 3, пп 1, в) и г) в) для пищевой продукции, в состав</p>	<p>Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь (Госстандарт) (письмо</p>	<p>Предложение: Исключить подпункты в и г подпункта 1 части 3 статьи 9</p> <p>Комментарий: Дублирует требования ТР ТС 022/2011 (часть 4.4, пункт 12) «Маркировка пищевой продукции, в состав которой входят подсластители-сахароспирты, непосредственно после указания</p>	<p>Отклонено.</p> <p>В редакции проекта требования уточняются в</p>

	<p>от 22.01.2019 №02-13/83 – направлено письмом Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 19.02.2019 №7-14/105)</p>	<p>состава пищевой продукции должна дополняться надписью: Содержит подсластитель (подсластители). При чрезмерном употреблении может (могут) оказывать слабительное действие».</p>	<p>соответствии с RegEU</p>
<p>123. «Содержит подсластитель(и)» или «Содержит добавленный(ые) сахар(а) и подсластитель(и)» (если пищевая продукция содержит также добавленный сахар(а)); г) при наличии в составе пищевой продукции, в том числе в столовых подсластителях, сахароспиртов (E420 сорбит, E421 маннит, E953 изомальтит, E965 мальтит, E966 лактит, E967 ксилит, E968 эритрит) с массовой долей более 10 %, непосредственно после указания состава пищевой продукции, маркировка должна дополняться надписью: «Содержит подсластитель сахароспирт (подсластители сахароспирты). При чрезмерном употреблении может (могут) оказывать слабительное действие»;</p>	<p>СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019) Союз производителей безалкогольных напитков и минеральных вод (письмо №50 от 04.03.2019)</p>	<p>Изложить в редакции: в) для пищевой продукции, в состав которой входят подсластитель(и), наименование продукции непосредственно под названием продукции маркировка должно сопровождаться надписью: «с подсластителем (ми)» или маркировка продукции непосредственно после состава должна сопровождаться надписью «Содержит подсластитель(и)»; для пищевой продукции содержащей как добавленный сахар(а), так и подсластитель(и), наименование продукции должно сопровождаться надписью: «с сахаром(ми) и подсластителем(ми)» или маркировка продукции непосредственно после состава должна сопровождаться надписью «Содержит сахар(а) и подсластитель(и)»; или «Содержит добавленный(ые) сахар(а) и подсластитель(и)» (если пищевая продукция содержит также добавленный сахар(а)); редакция без вычерков: в) для пищевой продукции, в состав которой входят подсластитель(и), наименование продукции должно сопровождаться надписью: «с подсластителем (ми)» или маркировка продукции непосредственно после состава должна сопровождаться надписью «Содержит подсластитель(и)»; для пищевой продукции содержащей как добавленный сахар(а), так и подсластитель(и), наименование продукции должно сопровождаться надписью: «с сахаром(ми) и подсластителем(ми)» или маркировка продукции непосредственно после состава должна сопровождаться надписью «Содержит сахар(а) и подсластитель(и)»;</p> <p>Комментарии: Требование указывать в маркировке сведения исключительно о добавленных сахарах вводит потребителя в заблуждение, поскольку не дает объективной информации о продукте.</p>	<p>Принято. Статья 9, часть 3, пп 1, в), в редакции: в) для пищевой продукции, в состав которой входят подсластитель(и), наименование продукции должно сопровождаться надписью: «с подсластителем (ми)» или маркировка продукции непосредственно после состава должна сопровождаться надписью «Содержит подсластитель(и)»; для пищевой продукции содержащей как добавленный сахар(а), так и природного (естественного) происхождения, так и подсластитель(и), наименование продукции должно</p>

			<p>Например, продукт может содержать как естественно содержащийся в его компонентах сахара(а) (из добавленного сока, меда, молочных ингредиентов и т.п., так и добавленный. Также требование не гармонизировано с требованиями, существующими в ЕС, что будет вводить потребителя в заблуждение при покупке аналогичных товаров, производимых в ЕАЭС и в ЕС. Товары из ЕАЭС будут выглядеть, как менее предпочтительные в глазах потребителя. Требование указывать надписи непосредственно под названием, избыточно и нецелесообразно, т.к. надпись может быть размещена и рядом с названием в одной строке.</p> <p>Во избежание введения потребителя в заблуждение и с целью гармонизации формулировки с EC 1169/2011, Annex III FOODS FOR WHICH THE LABELLING MUST INCLUDE ONE OR MORE ADDITIONAL PARTICULARS, p. 2 2. Foods containing sweeteners.</p> <p>2.1. Foods containing a sweetener or sweeteners authorised pursuant to Regulation (EC) No 1333/2008. - 'with sweetener(s)' this statement shall accompany the name of the food.</p> <p>2.2. Foods containing both an added sugar or sugars and a sweetener or sweeteners authorised pursuant to Regulation (EC) No 1333/2008. - 'with sugar(s) and sweetener(s)' this statement shall accompany the name of the food.</p> <p><i>ПЕРЕВОД: 2.1. Пищевые продукты, содержащие подсластитель или подсластители, разрешенные в соответствии с Регламентом (ЕС) № 1333/2008. - «с подсластителем (ями)» это заявление должно сопровождать название продукта.</i></p> <p><i>2.2. Пищевые продукты, содержащие как добавленный сахар или сахара, так и подсластитель или подсластители, разрешенные в соответствии с Регламентом (ЕС) № 1333/2008. - «с сахаром (ами) и подсластителем (ями)» это заявление должно сопровождать название продукта.</i></p>	<p>сопровождаться надписью: «с сахаром(ми) и подсластителем(ми)» или маркировка продукции непосредственно после состава должна сопровождаться надписью «Содержит сахар(а) и подсластитель(и)»;</p>
124.	Статья 9, часть 3, пп 1, в)	Саморегулируемая организация Союз производителей биологически активных добавок к пище (Исх.04-01.03.19 от 01.03.2019)	<p>Предложение: П.3. пп.1 в) Маркировка пищевой продукции, в состав которой входят подсластители, непосредственно после указания состава пищевой продукции должна дополняться надписью: «Содержит подсластитель (подсластители)» или «Содержит добавленный(ые) сахар(а) и подсластитель(и)» (если пищевая продукция содержит также добавленный сахар(а)).</p> <p>Комментарий: В связи с тем, что недавно принятое изменение</p>	<p>Принято частично.</p> <p>Частично учтено в редакции см.строку 123</p>

			<p>к ТР ТС 022/2011 обязует нас указывать наименование «Биологические активная добавка к пище/БАД» размером 2 мм рядом с торговым названием, фронт упаковки уже перегружен. Кроме того, в изменение не прописано, как быть с упаковками малого размера.</p> <p>Предлагаем взять за основу существующую формулировку из ТР ТС 022/2011, согласно которой информацию о подсластителе нужно указывать непосредственно после состава продукции.</p>	
125.	<p>Статья 9, часть 3, пп 1, в)</p>	<p>Ассоциация предприятий кондитерской промышленности» АСКОНД» (письмо № 120-АС/13 от 7.03.2019г)</p> <p>Союз участников потребительского рынка (письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)</p>	<p>Предложение: Статья 9 пункт 3 подпункт 1): в) для пищевой продукции, в состав которой входят подсластитель(и), непосредственно после указания состава пищевой продукции маркировка должна дополняться надписью: «Содержит подсластитель (подсластители)» или «Содержит добавленный(ые) сахар(а) и подсластитель(и)» (если пищевая продукция содержит также добавленный сахар(а));</p> <p>Комментарий: Требование ст. 9 п. 3 1в) не соответствует требованиям Regulation (EU) No 1169/2011 в соответствии с которым информация о подсластителях (в том числе о сахароспиртах) указывается непосредственно в наименовании продукта и не выносится в виде предупредительной надписи. При этом в виде предупредительной надписи в маркировку продукта выносится информация о возможном побочном эффекте - «При чрезмерном употреблении может (могут) оказывать слабительное действие» или о содержании компонента с аллергенными свойствами – «Содержит источник фенилаланина»</p> <p>Требования о предупредительной маркировке подсластителей сахароспиртов после указания состава уже содержатся в ТР ТС 022/2011 Статья 4 пункт 4.4 подпункт 12, а так же представлены в проекте изменений №2 к ТР ТС 029/2012 Статья 9 пункт 3 подпункт 1 г).</p> <p>В результате несогласованности этих требований возникает необходимость двукратного нанесения предупредительной надписи для подсластителей сахароспиртов: после «названия» (проект изменений в ТР ТС 029/2012 Статья 9 пункт 3 подпункт 1 в)) и после состава (ТР ТС 022/2011 Статья 4 пункт 4.4 подпункт 12 и проект изменений ТР ТС 029/2012 Статья 9 пункт 3 подпункт 1 г)).</p> <p>Предложение: гармонизировать требование о маркировке подсластителей с уже существующими и действующими требованиями ТР ТС 022/2011 Статья 4 пункт 4.4 подпункт 12.</p>	<p>Принято частично.</p> <p>Частично учтено в редакции см.строку 123</p>

			Слово «добавленный» сахар обязательно нужен чтобы разграничить сахара, которые природно содержатся в продуктах. Именно такой смысл и требование в Регламенте ЕС 1169.	
126.	<p>Статья 9, часть 3, пп 1, г) г) при наличии в составе пищевой продукции, в том числе в столовых подсластителях, сахароспиртов (E420 сорбит, E421 маннит, E953 изомальтит, E965 мальтит, E966 лактит, E967 ксилит, E968 эритрит) с массовой долей более 10 %, непосредственно после указания состава пищевой продукции, маркировка должна дополняться надписью: «Содержит подсластитель сахароспирт (подсластители сахароспирты). При чрезмерном употреблении может (могут) оказывать слабительное действие»;</p>	СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)	<p>Редакционная правка г) при наличии в составе пищевой продукции, в том числе в столовых подсластителях, сахароспиртов (E420 сорбит, E421 маннит, E953 изомальтит, E965 мальтит, E966 лактит, E967 ксилит, E968 эритрит) с массовой долей более 10 %, непосредственно после указания состава пищевой продукции, маркировка должна дополняться надписью: «Содержит подсластитель (подсластители сахароспирты). При чрезмерном употреблении может (могут) оказывать слабительное действие»;</p> <p>При применении сахароспиртов массовой долей менее 10% с другими технологическими функциями (влагоудерживающий агент, агент антислеживающий, носитель, эмульгатор, наполнитель, глазирователь) отличными от «подсластитель» предупредительные надписи, указанные в подпунктах 1в) и 1г) части 3 настоящей статьи, не выносятся.</p> <p>Комментарии: Требование об указании на потребительской упаковке информации о «подсластителе» считаем излишне, т.к. в данном случае надпись уже предусмотрена подпунктом в) или не предусмотрена, если они применяются с другими технологическими функциями и только одно остается неизменным – это из природы - «сахароспирты» В тоже время, предупредительная надпись «Содержит подсластитель» должна быть однократная, требования к ее формулировке должны быть простыми и не противоречить действующим требованиям ТР ТС 022/2011, и требованиям проекта изменений №2 ТР ТС 029/2012 в отдельных пунктах. Regulation (EU) No 1169/2011, согласно которому информация о подсластителях (не важно к какому классу органических веществ они относятся) однократно выносятся рядом с наименованием. В случае, если это сахароспирты дополнительно указывается предупредительная надпись о возможном нежелательном эффекте: <i>.2.4. Foods containing more than 10 % added polyols authorised pursuant to Regulation (EC) No 1333/2008 - 'excessive consumption may produce laxative effects'.</i></p> <p>Перевод</p>	<p>Принято.</p> <p>Статья 9, часть 3, пп 1, г) г) при наличии в составе пищевой продукции, в том числе в столовых подсластителях, сахароспиртов (E420 сорбит, E421 маннит, E953 изомальт, E965 мальтит, E966 лактит, E967 ксилит, E968 эритрит) с массовой долей более 10 %, непосредственно после указания состава пищевой продукции, маркировка должна дополняться надписью: «При чрезмерном употреблении может (могут) оказывать слабительное действие»;</p>

			<p>2.4. <i>Пищевые продукты, содержащие более 10% добавленных сахароспиртов, разрешенных в соответствии с Регламентом (ЕС) № 1333/2008. - «чрезмерное употребление может приводить к слабительному эффекту».</i></p> <p>При применении сахароспиртов массовой долей менее 10% с другими технологическими функциями (влагоудерживающий агент, агент антислеживающий, носитель, эмульгатор, наполнитель, глазирователь) отличными от «подсластитель» предупредительные надписи, указанные в подпунктах 1в) и 1г) части 3 настоящей статьи, не выносятся.</p>	
127.	Статья 9, часть 3, пп 1, г)	Союз участников потребительского рынка (письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)	<p>Предложение: Статья 9, п.3, пп.1, г) при наличии в составе пищевой продукции, в том числе в столовых подсластителях, сахароспиртов (E420 сорбит, E421 маннит, E953 изомальтит, E965 мальтит, E966 лактит, E967 ксилит, E968 эритрит) в количестве более 10 г на 100 г/мл продукта или на порцию, непосредственно после указания состава пищевой продукции, маркировка должна дополняться надписью: «Содержит подсластитель сахароспирт (подсластители сахароспирты). При чрезмерном употреблении может (могут) оказывать слабительное действие»;</p> <p>Комментарий: Требование предложено распространить на все случаи применения сахароспиртов в пищевой продукции, а не только в качестве подсластителей. Так как слабительный эффект зависит от количества употребленного сахараспирта, то в этом случае исключение из такого требования логичнее давать по массе полиолов в порции, а не по процентному содержанию в продукте. 200 мл сиропа с 5% сорбита дадут слабительный эффект гораздо эффективней, чем 2-граммовая таблетка с 80% сорбита, которая такого эффекта не даст.</p> <p>Требование об указании наименования группы многоатомных спиртов - «сахароспирты» - избыточно, не несет ценности для обычного потребителя и подобное требование <u>отсутствует в европейском законодательстве Regulation (EU) No 1169/2011</u></p>	<p>Принято частично.</p> <p>см.решение по строке 126.</p> <p>Предложение по массовой доле 10г на 100 г/мл - отклонено</p>
128.	Статья 9, часть 3, пп 1, г)	Саморегулируемая организация Союз производителей биологически активных добавок к пище	<p>Предложение: П.3. пп.1</p> <p>г) при наличии в составе пищевой продукции, в том числе в столовых подсластителях, сахароспиртов (E420 сорбит, E421 маннит, E953 изомальтит, E965 мальтит, E966 лактит, E967 ксилит, E968 эритрит) в количестве более 10 г на 100 г/мл продукта или на порцию,</p>	<p>Принято частично.</p> <p>см.решение по строке 126.</p>

		(Исх.04-01.03.19 от 01.03.2019)	<p>непосредственно после указания состава пищевой продукции, маркировка должна дополняться надписью: «Содержит подсластитель сахароспирт (подсластители сахароспирты). При чрезмерном употреблении может (могут) оказывать слабительное действие»;</p> <p>Комментарий: В данном случае проект предлагает распространить на все случаи применения сахароспиртов в пищевой продукции, а не только в качестве подсластителей. Так как слабительный эффект зависит от количества употребленного сахароспирта, то в этом случае исключение из такого требования логичнее давать по массе полиолов в порции, а не по процентному содержанию в продукте. 200 мл сиропа с 5% сорбита дадут слабительный эффект гораздо эффективней, чем 2-граммовая таблетка с 80% сорбита, которая такого эффекта не даст. Предложена соответствующая редакционная правка.</p>	Предложение по массовой доле 10г на 100 г/мл - отклонено
129.	Статья 9, часть 3, пп 1, г)	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности» АСКОНД» (письмо № 120-АС/13 от 7.03.2019г)	<p>Предложение: Статья 9 пункт 3 подпункт 1): г) при наличии в составе пищевой продукции, в том числе в столовых подсластителях, сахароспиртов (Е420 сорбит, Е421 маннит, Е953 изомальтит, Е965 мальтит, Е966 лактит, Е967 ксилит, Е968 эритрит) с массовой долей более 10 %, непосредственно после указания состава пищевой продукции, маркировка должна дополняться надписью: «Содержит подсластитель сахароспирт (подсластители сахароспирты). При чрезмерном употреблении может (могут) оказывать слабительное действие»;</p> <p>Комментарий: Необходимо гармонизировать требование о маркировке подсластителей-сахароспиртов с уже существующими и действующими требованиями ТР ТС 022/2011 Статья 4 пункт 4.4 подпункт 12. Требование об указании на потребительской упаковке информации о наименовании группы подсластителей - «сахароспирты» считаем избыточным, поскольку эта информация не несет ценности для обычного потребителя, подобное требование отсутствует в европейском законодательстве Regulation (EU) No 1169/2011. CODEX STAN 1-1985 также не устанавливает подобные требования по маркировке</p>	<p>Принято частично.</p> <p>см.решение по строке 126.</p> <p>Предложение по массовой доле 10г на 100 г/мл - отклонено</p>
130.	Статья 9, часть 3, подпункт 1 д) 1д) для столовых подсластителей в рекомендациях указываются	СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)	<p>Исключить или изменить редакцию: 1д) для столовых подсластителей в рекомендациях указываются условия их безопасного применения; должна быть указана рекомендуемая дозировка потребления;</p> <p>Комментарий: Отсутствует документ, определяющий требования</p>	<p>Отклонено.</p> <p>Условия безопасного применения частично изложены в</p>

	условия их безопасного применения;		безопасности к подсластителям в части максимальных уровней содержания [касательно подсластителей сахароспиртов дополнительные требования к маркировке изложены в подпункте 1г) части 3 статьи 9]	Приложении 13 в новой редакции сноски
131.	Статья 9, часть 3, подпункты 1е) 1е) допускается не указывать в маркировке состава пищевой продукции консерванты диоксид серы и сульфиты (E221 – E228) при их содержании в пищевой продукции менее 10 мг/кг(л) в пересчете на диоксид серы;	СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)	Предложение: исключить пп 1, е) Комментарии: Дублирует требования ТР ТС 022/2011 – Остаточные количества диоксида серы и сульфитов (E221 – E228) при их содержании в пищевой продукции менее 10 мг/кг(л) в пересчете на диоксид серы не выполняют функцию консерванта. – Маркировки диоксида серы и сульфитов (E221 – E228) как компонентов, употребление которых может вызвать аллергические реакции при их общем содержании в пищевой продукции более 10 мг/кг(л) продукции в пересчете на диоксид серы предусмотрено ТР ТС 022/2011 – раздел 4.4, п.14, п.п.4)	Отклонено. Не дублирует, а уточняет; т.к. в ТР ТС 022/2011 диоксид серы рассматривается как аллерген, а в ТР ТС 029/2012 – как консервант.
132.	Статья 9, часть 3, пп 1, ж) ж) для пищевой продукции, содержащих красители (азорубин E122, желтый хинолиновый E104, желтый «солнечный закат» FCF E110, красный очаровательный AC E129, понсо 4R E124 и тартразин E102) должна наноситься предупреждающая надпись: «Содержит краситель (красители), который (которые) может (могут) оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей». Исключение составляют алкогольные напитки и пищевая продукция, в которых указанные	Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь (Госстандарт) (письмо от 22.01.2019 №02-13/83 – направлено письмом Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 19.02.2019 №7-14/105)	Предложение: исключить пп 1, ж) Комментарии: Дублирует требования ТР ТС 022/2011 (часть 4.4, пункт 18) «Для пищевых продуктов, содержащих красители (азорубин E122, желтый хинолиновый E104, желтый "солнечный закат" FCF E110, красный очаровательный AC E129f понсо 4R E124 и тартразин E102) должна наноситься предупреждающая надпись: Содержит краситель (красители), который (которые) может (могут) оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей. Исключение составляют алкогольные напитки и пищевые продукты, в которых указанные красители используются для маркировки продуктов убоя и мясной продукции либо для маркировки или декоративного окрашивания пасхальных яиц».	Отклонено. Дублирование необходимо для однозначного применения нормы
133.	(которые) может (могут) оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей». Исключение составляют алкогольные напитки и пищевая продукция, в которых указанные	СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019); Союз производителей безалкогольных напитков и минеральных вод (письмо №50 от 04.03.2019); Союз участников	Исключить как полностью дублирующие требования ТР ТС 022/2011 – раздел 4.4, п.18	Отклонено. Дублирование необходимо для однозначного применения нормы

	красители используются для маркировки продуктов убоя и мясной продукции либо для маркировки или декоративного окрашивания пасхальных яиц;	потребительского рынка (письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г); Ассоциация предприятий кондитерской промышленности» АСКОНД» (письмо № 120-АС/13 от 7.03.2019г)		
134.	Статья 9, часть 3, пп 1, з) з) для пищевой продукции, содержащей комплексные пищевые добавки, указываются пищевые добавки входящие в их состав и выполняющие технологическую функцию в пищевой продукции, предназначенной потребителю, в соответствии с подпунктом 1а) части 3 настоящей статьи;	СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019) Союз производителей безалкогольных напитков и минеральных вод (письмо №50 от 04.03.2019)	Уточняющая редакция з) для пищевой продукции, содержащей комплексные пищевые добавки, указываются только те пищевые добавки, входящие в их состав, и выполняющие которые выполняют технологическую функцию в пищевой продукции, предназначенной потребителю, в соответствии с подпунктом 1а) части 3 настоящей статьи;	Принято в редакции. з) для пищевой продукции, содержащей пищевые добавки, поступающие из всех источников, указываются только те пищевые добавки, которые выполняют технологическую функцию в пищевой продукции, предназначенной потребителю, в соответствии с подпунктом 1а) части 3 настоящей статьи
135.		Министерство здравоохранения Республики Беларусь (19.02.2019 – письмо №7-14/105)	Предложение: Изложить в следующей редакции: «з) для пищевой продукции содержащей пищевые добавки, указываются все пищевые добавки, входящие в состав ингредиентов данной продукции, в том числе не выполняющие технологической функции в пищевой продукции, предназначенной потребителю. Для пищевых добавок, не выполняющих технологическую функцию в составе такой продукции, технологическая функция не указывается;» Комментарий: Предлагаемая редакция согласуется с пунктом 2 части 4.4 статьи 4 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».	Отклонено. Противоречит международным нормам применения пищевых добавок и порядка их маркировки в составе продукции; введение «принципа переноса» снижает риски

				<p>недостоверного декларирования состава и нелегитимного применения добавок по категориям продукции; Помимо п.2 раздела 4.4., в ТР ТС 022/2011 есть требования п.8 раздела 4.4., который и обеспечивается редакцией проекта ТР ТС 029/2012 – Статья 9, часть 3, пп 1, з)</p>
136.		<p>Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь (Госстандарт) (письмо от 22.01.2019 №02-13/83 – направлено письмом Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 19.02.2019 №7-14/105)</p>	<p>Предложение: Исключить пп 1, з) Комментарии: Противоречит требованиям ТР ТС 022/2011 (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 компонентов, указанных в пункте 14 части 4.4 настоящей статьи.»)</p>	<p>Отклонено. см.строку 135</p>
137.	<p>Статья 9, часть 3, пп 1, з) для пищевой продукции, содержащей комплексные пищевые добавки, указываются</p>	<p>ООО «МПК «Атяшевский» (07.03.19 – письмо № б/н)</p>	<p>Предложение: Предлагается статью 9 часть 3 подпункт 1 «з)» изложить в следующей редакции: «з) для пищевой продукции, содержащей комплексные пищевые добавки, указываются пищевые добавки, входящие в их состав и выполняющие технологическую функцию в пищевой продукции, предназначенной потребителю, в соответствии с подпунктом 1а)</p>	<p>Отклонено. Любая последовательность указания ингредиентов в составе</p>

	пищевые добавки входящие в их состав и выполняющие технологическую функцию в пищевой продукции, предназначенной потребителю, в соответствии с подпунктом 1а) части 3 настоящей статьи;		части 3 настоящей статьи в любой последовательности в составе пищевой продукции. Фразу «комплексная пищевая добавка» в составе пищевой продукции допускается не указывать».	многокомпонентной продукции невозможна, т.к. противоречит п. 1 раздела 4.4. ТР ТС 022/2011
138.	Статью 9 часть 3 подпункт 1 «и)» и) для пищевой продукции, упакованной с использованием пищевых добавок - упаковочных газов, должна приводиться надпись «упаковано в защитной атмосфере», «упаковано в модифицированной среде»;	ООО «МПК «Атяшевский» (07.03.19 – письмо № б/н)	Предложение: Статью 9 часть 3 подпункт 1 «и)» изложить в следующей редакции: "и) для пищевой продукции, упакованной с использованием пищевых добавок — упаковочных газов, должна приводиться надпись «упаковано в модифицированной атмосфере».	Принято частично. см.строку 140
139.	и) для пищевой продукции, упакованной с использованием пищевых добавок - упаковочных газов, должна приводиться надпись «упакован в защитной атмосфере», «упакован в модифицированной среде»;	СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019) Ассоциация предприятий кондитерской промышленности» АСКОНД» (письмо № 120-АС/13 от 7.03.2019г)	Уточняющая редакция и) для пищевой продукции, упакованной с использованием пищевых добавок - упаковочных газов, должна приводиться надпись «упакован в защитной атмосфере», «упакован в модифицированной среде» или аналогичными по смыслу фразами; Уточнение «или аналогичными по смыслу фразами» допускается ТРТС 022/2011	Принято в редакции. и) для пищевой продукции, упакованной с использованием пищевых добавок - упаковочных газов, должна приводиться надпись «упакован в защитной атмосфере», «упакован в модифицированной среде» или аналогичными по смыслу;
140.	Статья 9, часть 3, пп 1, л) л) в пищевой продукции для детского питания для детей раннего	Министерство здравоохранения Республики Беларусь (19.02.2019 – письмо №7-14/105)	Предложение: Исключить из редакции проекта с учетом предлагаемой редакции подпункта 1з) части 3 статьи 9	Отклонено.

141.	<p>возраста (от 0 до 3 лет), для диетического профилактического питания и диетического лечебного питания, содержащей пищевые добавки, указываются все пищевые добавки, входящие в состав ингредиентов данной продукции, в том числе не выполняющие технологической функции в пищевой продукции, предназначенной потребителю. Для пищевых добавок, не выполняющих технологическую функцию в составе такой продукции, технологическая функция не указывается;</p>	<p>СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)</p> <p>Союз производителей безалкогольных напитков и минеральных вод (письмо №50 от 04.03.2019)</p> <p>Ассоциация предприятий кондитерской промышленности» АСКОНД» (письмо № 120-АС/13 от 7.03.2019г)</p> <p>Союз участников потребительского рынка (письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)</p>	<p>Предложение: Исключить из редакции проекта</p> <p>Наличие такого требования создает торговый барьер, т.к. нигде в мире такого требования не существует. Оно избыточно и дискредитирует аналогичную продукцию локального производства перед импортной, дискредитирует категорию детского питания в целом.</p> <p>Исключить как необоснованное требование, не предусмотренное ни европейским регламентом по маркировке ¹, ни стандартом Комиссии Кодекс Алиментариус по маркировке упакованной пищевой продукции ². Это новый административный барьер!</p> <p>¹ 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) 608/2004.</p> <p>² CXS 001-1995 (2018) General standard for the Labelling of prepackaged foods.</p> <p>Приложением 29 ТР ТС 029/2012 установлен исчерпывающий перечень разрешенных пищевых добавок для детского питания; новые положения статьи 7 – правила переноса – есть требование что на продукцию детского питания не распространяется – это все требования к применению; требования к маркировке - касаются всей пищевой продукции, и в общемировой практике имеют единый подход!</p> <p>В детском питании – допуск к применению и порядок маркировки не связанные между собой условия, тем более, что вся продукция для детей проходит процедуру СГР, где и раскрывается полный состав в рамках оценки безопасности!!!</p> <p>Комментарий: Отменяет принцип <i>saugtu over</i> для питания для детей раннего возраста, а также для профилактического и лечебного питания, что является ничем не оправданной новеллой. Исключить. Предлагаемая норма не имеет аналогов в мировой практике. Она не способствует большей информированности потребителя и усложняет работу производителя. Более того, в случае принятия, она будет создавать у</p>	Отклонено.
------	---	--	---	------------

			<p>потребителя ложное ощущение того, что в неспециализированной продукции используется меньшее количество пищевых добавок.</p> <p>Данное требование не имеет аналогов в мировой практике и является избыточным. Ценность данной информации для потребителя сомнительна, поскольку не может быть им объективно оценена. Кроме того, данная категория проходит всестороннюю экспертизу, подтверждающую безопасность продукции, и государственную регистрацию. Но она (информация) необоснованно займет дополнительное пространство на этикетке. С учетом того, что требования к маркировке пищевой продукции в ЕАЭС очень широкие, это создаст значительные сложности для производителей по размещению всей требуемой информации на этикетке потребительской единицы. Как правило пищевая продукция для детского питания для детей раннего возраста (от 0 до 3 лет), для диетического профилактического питания и диетического лечебного питания фасуется в упаковки небольшого объема и имеет небольшую по площади этикетку. В то же время у данной категории имеются особенности маркировки (большой список нутриентов и ингредиентов, рекомендации по приготовлению, таблица кормлений и др.), которые с точки зрения безопасности имеют для потребителя гораздо более существенное значение. Кроме того вынесение данной информации на этикетку может создать ложное впечатление о «перенасыщенности» детского и специализированного питания пищевыми добавками и привести к необоснованным отказам от применения рекомендованных врачом продуктов.</p>	
142.		Ассоциация производителей ароматизаторов (письмо №б/н от 05.03.2019г)	<p>Предложение: часть 3, пп 1, л) не рекомендуется ко включению в проект.</p> <p>Комментарий: Маркировка пищевой продукции и потребительской упаковки не является объектом регулирования ТР ТС 029/2011. Включение приведет к дублированию норм в разных документах, противоречиям в их трактовке и применении, а также к отсутствию единого подхода к маркировке конечной продукции для потребителя. Данные нормы могут быть включены в ТР ТС 022/2011 который устанавливает требования по маркировке пищевой продукции для обеспечения потребителей достоверной информацией и предупреждает действия по введению в заблуждение потребителей.</p>	Отклонено.
143.	Статья 9, часть 3, пп 1, л)	Саморегулируемая организация Союз	<p>Предложение: Требование исключить</p> <p>Комментарий: Предложенная новелла отменяет принцип переноса для</p>	Отклонено.

		производителей биологически активных добавок к пище (Исх.04-01.03.19 от 01.03.2019)	питания для детей раннего возраста, а также для профилактического и лечебного питания, что является ничем не оправданной новеллой. Исключить. Предлагаемая норма не имеет аналогов в мировой практике. Она не способствует большей информированности потребителя и осложняет работу производителя. Более того, в случае принятия, она будет создавать у потребителя ложное ощущение того, что в неспециализированной продукции используется меньшее количество пищевых добавок, что будет стимулировать некорректный выбор продукции и будет наносить вред здоровью и благополучию потребителей.	
144.	Статья 9, часть 3, пп1, а), з) и л)	ОАО «Мозырьсоль» - Белорусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром» (21.02.2019 – письмо №13/2403)	Предложение: не понятно правоприменение пунктов Из данных подпунктов непонятно, выносятся ли на маркировку пищевой продукции пищевые добавки, входящие в состав ингредиента (за исключением комплексной пищевой добавки) пищевой продукции и не оказывающие технологическую функцию в пищевой продукции предназначенной потребителю.	Принято в редакции. См.строку 134. Соответствует требованиям ТР ТС 022/2011
145.	Статья 9, часть 3, подпункты 2 а)б)в)	Саморегулируемая организация Союз производителей биологически активных добавок к пище (Исх.04-01.03.19 от 01.03.2019) Ассоциация предприятий кондитерской промышленности» АСКОНД» (письмо № 120-АС/13 от 7.03.2019г) Союз участников потребительского рынка (письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)	Предложение: П.3 2) Для пищевой продукции, содержащей ароматизаторы: а) в составе пищевой продукции указывается «ароматизатор» или «копильный ароматизатор»; б) наименование «ароматизатор(ы)» может быть дополнено словом «натуральный(е)», если вкусоароматическая часть ароматизатора содержит только натуральные вкусоароматические вещества и (или) вкусоароматические препараты; в) состав вкусоароматической части ароматизатора указывать не требуется; Комментарий: Редакционная правка	Отклонено. Не ясна цель редакционной правки; См. определение ароматизатора (статья4): сохранено – «часть»
146.	Статья 9, часть 3, подпункты 2 б)	СПШИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)	Предложение: уточняющая редакция б) наименование ароматизатора может быть дополнено словом	Отклонено.

	б) наименование ароматизатора(ов) может быть дополнено словом «натуральный(е)», если вкусоароматическая часть ароматизатора содержит только натуральные вкусоароматические вещества и (или) вкусоароматические препараты;		«натуральный», если его вкусоароматическая часть/компонент содержит только натуральные вкусоароматические вещества и (или) вкусоароматические препараты; См. определение ароматизатора (статья 4) Редакция – аналогично ранее принятой - см. статья 9, часть 1, подпункт 3б)	См. определение ароматизатора (статья4): сохранено – «часть»
147.	Статья 9, часть 3, подпункты 2 в) 2 в) состав вкусоароматической части ароматизатора указывать не требуется;	СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)	Предложение: уточняющая редакция в) состав вкусоароматической части/компонента ароматизатора указывать не требуется; См. определение ароматизатора (статья 4)	Отклонено. См. определение ароматизатора (статья4): сохранено – «часть»
148.	Статья 9, часть 3, подпункты 2 г) г) для пищевой продукции, содержащей вкусоароматический(ие) препарат(ы), допускается указывать либо его (их) конкретный вид (экстракт, настой, эфирное масло, маслосмолы и др.) и его (их) название(я) , характеризующее(ие) сырье, использованное для получения, либо «натуральный(е) ароматизатор(ы)»;	СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019); Союз производителей безалкогольных напитков и минеральных вод (письмо №50 от 04.03.2019); Ассоциация предприятий кондитерской промышленности» АСКОНД» (письмо № 120-АС/13 от 7.03.2019г); Союз участников потребительского рынка (письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)	Предложение: уточняющая редакция г) для пищевой продукции, содержащей вкусоароматический(ие) препарат(ы), допускается указывать либо его (их) конкретный вид (экстракт, настой, эфирное масло, маслосмолы и др.) и его (их) название(я) наименование(я) , характеризующее(ие) сырье, использованное для получения, либо ароматизатор(ы)»; или г) для пищевой продукции, содержащей вкусоароматический(ие) препарат(ы), допускается указывать либо его (их) конкретный вид (экстракт, настой, эфирное масло, маслосмолы и др.), либо «натуральный(е) ароматизатор(ы)» Комментарии: Заменить слово «название (я)» на слово «наименование (я)». Согласно ТР ТС 022/2011 придуманное название пищевой продукции может не отражать ее потребительские свойства и не должно заменять собой наименование пищевой продукции, к которой относятся в том числе «ароматизаторы», поэтому предлагается заменить определение «придуманное название» на определение «наименование».	Отклонено. Сохранить в редакции проекта.

149.		Ассоциация производителей ароматизаторов (письмо №б/н от 05.03.2019г)	<p>Предложение: г) для пищевой продукции, содержащей вкусоароматический(ие) препарат(ы), допускается указывать либо его (их) конкретный вид (экстракт, настой, эфирное масло, маслосмолы и др.) и его (их) наименование(я), характеризующее(ие) сырье, использованное для получения, либо «натуральный(е) ароматизатор(ы)»;</p> <p>Комментарий: Согласно ТР ТС 022/2011 придуманное название пищевой продукции может не отражать ее потребительские свойства и не должно заменять собой наименование пищевой продукции, к которой относятся, в том числе ароматизаторы, поэтому предлагается заменить термин «придуманное название» на термин «наименование».</p>	<p>Отклонено.</p> <p>Сохранить в редакции проекта.</p>
150.	<p>Статья 9 часть 3, пп 2, д) д) допускается не выносить на маркировку вкусоароматические препараты, выделенные в процессе получения концентрированных продуктов, при их использовании для производства</p>	<p>Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь (Госстандарт) (письмо от 22.01.2019 №02-13/83 – направлено письмом Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 19.02.2019 №7-14/105)</p>	<p>Предложение: исключить д) пп 2, части 3</p> <p>Комментарии: Противоречит требованиям или привести в соответствии с требованиями ТРТС 022/2011 (часть 4.4, пункт 8 (перечисление 1) («... не относятся к компонентам и не подлежат указанию в составе пищевой продукции: 1) вещества, которые в процессе производства пищевой продукции удаляются из указанных в составе пищевой продукции компонентов и на последующем этапе технологического процесса производства добавляются в пищевую продукцию без превышения количества этих исходных веществ»»)</p>	<p>Принято.</p>
151.	<p>восстановленной пищевой продукции;</p>	СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)	<p>Предложение: исключить д) пп 2, части 3</p>	<p>Принято.</p>
152.	<p>Статья 9, часть 3, подпункты 2е) е) кофеин и/или хинин, используемые в составе ароматизаторов при производстве пищевой продукции, должны быть указаны в маркировке непосредственно после слова «ароматизатор(ы)»:</p>	<p>СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)</p> <p>Союз производителей безалкогольных напитков и минеральных вод (письмо №50 от 04.03.2019)</p> <p>Ассоциация предприятий</p>	<p>Редакционная правка</p> <p>е) кофеин и/или хинин, используемые в составе ароматизаторов при производстве пищевой продукции, должны быть указаны в составе пищевой продукции, непосредственно после слова «ароматизатор(ы)»: «содержит кофеин (хинин)» либо аналогичными по смыслу фразами;</p> <p>Комментарии: текущая формулировка с требованием указания слов «содержит кофеин (хинин)» может вводить потребителя в заблуждение, т.к. позволяет трактовать, что ароматизатор содержит только кофеин или хинин, что не соответствует действительности. Предлагается более</p>	<p>Принято в редакции.</p> <p>е) кофеин и/или хинин, используемые в составе ароматизаторов при производстве пищевой продукции, должны быть указаны в составе пищевой продукции, непосредственно после</p>

	<p>содержит кофеин (хинин)»;</p>	<p>кондитерской промышленности» АСКОНД» (письмо № 120-АС/13 от 7.03.2019г)</p> <p>Союз участников потребительского рынка (письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)</p>	<p>общая редакция, позволяющая производителю продукции более точно характеризовать выпускаемую им продукцию, и не вводить потребителя в заблуждение.</p> <p>Во избежание торговых барьеров и с целью гармонизации формулировки с EC 1169/2011, Annex VII INDICATION AND DESIGNATION OF INGREDIENTS, Part D — DESIGNATION OF FLAVOURINGS IN THE LIST OF INGREDIENTS, p. 3 Quinine and/or caffeine used as a flavouring in the production or preparation of a food shall be mentioned by name in the list of ingredients immediately after the term 'flavouring(s)'.</p> <p><i>ПЕРЕВОД: р. 3 Хинин и / или кофеин, используемые в качестве ароматизатора при производстве или приготовлении пищи, должны быть указаны по имени в списке ингредиентов сразу после термина «ароматизатор (ы)».</i></p>	<p>слова «ароматизатор(ы)»</p>
153.	<p>Статья 9, часть 3, подпункты 2 ж) при использовании в кондитерских изделиях или напитках ароматизаторов – вкусоароматических препаратов из корня солодки (<i>Glycyrrhizaglabra</i>), глициризиновой кислоты или ее аммонийной соли в качестве вкусоароматического сырья в маркировке таких продуктов должна быть указана следующая информация: -«Содержит корень солодки» - при содержании глициризиновой кислоты или ее аммонийной соли в количестве 100 мг/кг и более (для кондитерских изделий) и 10 мг/л и более (для напитков);</p>	<p>СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)</p> <p>Союз производителей безалкогольных напитков и минеральных вод (письмо №50 от 04.03.2019)</p> <p>Ассоциация предприятий кондитерской промышленности» АСКОНД» (письмо № 120-АС/13 от 7.03.2019г)</p> <p>Союз участников потребительского рынка (письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)</p>	<p>Редакционная правка:</p> <p>ж) при использовании в кондитерских изделиях или напитках ароматизаторов, содержащих вкусоароматические препараты или вещества: из корня солодки (<i>Glycyrrhizaglabra</i>), глициризиновой кислоты или ее аммонийной соли в качестве вкусоароматического сырья в маркировке такой пищевой продукции непосредственно после состава должна быть указана следующая информация: -«Содержит корень солодки» - при содержании глициризиновой кислоты или ее аммонийной соли в количестве 100 мг/кг и более (для кондитерских изделий) и 10 мг/л и более (для напитков); -«Содержит корень солодки. Следует избегать избыточного потребления лицам со склонностью к повышению давления» – при содержании глициризиновой кислоты или ее аммонийной соли в количестве 4 г/кг и более (для кондитерских изделий), 50 мг/л и более (для безалкогольных напитков) и 300 мг/л и более (для алкогольных напитков с объемной долей этилового спирта более 1,2%);</p>	<p>Принято в редакции.</p> <p>ж) при использовании в кондитерских изделиях или напитках ароматизаторов, содержащих вкусоароматические препараты или вещества: из корня солодки (<i>Glycyrrhizaglabra</i>), глициризиновой кислоты или ее аммонийной соли в маркировке такой пищевой продукции непосредственно после состава должно быть указано: -«Содержит корень солодки» - при содержании глициризиновой</p>

	<p>-«Содержит корень солодки. Следует избегать избыточного потребления лицам со склонностью к повышению давления» – при содержании глициризиновой кислоты или ее аммонийной соли в количестве 4 г/кг и более (для кондитерских изделий), 50 мг/л и более (для безалкогольных напитков) и 300 мг/л и более (для алкогольных напитков с объемной долей этилового спирта более 0,5%);</p>			<p>кислоты или ее аммонийной соли в количестве 100 мг/кг и более (для кондитерских изделий) и 10 мг/л и более (для напитков); -«Содержит корень солодки. Следует избегать избыточного потребления лицам со склонностью к повышению давления» – при содержании глициризиновой кислоты или ее аммонийной соли в количестве 4 г/кг и более (для кондитерских изделий), 50 мг/л и более (для безалкогольных напитков) и 300 мг/л и более (для алкогольных напитков с объемной долей этилового спирта более 0,5 %);</p>
154.	<p>Статья 9 часть 3, пп 2, з) з) при наличии в ароматизаторе пищевых добавок, в составе пищевой продукции, предназначенной потребителю,</p>	<p>СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019); Союз производителей безалкогольных напитков и минеральных вод (письмо №50 от 04.03.2019); Ассоциация предприятий</p>	<p>Редакционная правка з) при наличии в ароматизаторе пищевых добавок, в составе пищевой продукции, предназначенной потребителю, указываются только те пищевые добавки, выполняющие технологическую функцию в составе пищевой продукции, предназначенной потребителю по информации изготовителя ароматизаторов в соответствии с подпунктом 3д) части 1 настоящей статьи; Уточняющая редакция. Исключить слова «по информации</p>	<p>Принято в редакции. з) при наличии в ароматизаторе пищевых добавок в составе пищевой продукции предназначенной потребителю,</p>

	указываются пищевые добавки, выполняющие технологическую функцию по информации изготовителя ароматизаторов в соответствии с подпунктом 3д) части 1 настоящей статьи;	кондитерской промышленности» АСКОНД» (письмо № 120-АС/13 от 7.03.2019г); Союз участников потребительского рынка (письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)	изготовителя ароматизаторов», т.к. это ответственность изготовителя продукции, предназначенной потребителю, только он знает в каких количествах и с какой функцией используются ингредиенты при производстве продукции для потребителя	указываются ТОЛЬКО те пищевые добавки, которые выполняют технологическую функцию в такой продукции в соответствии с подпунктом 3 д части 1 настоящей статьи.
155.		Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь (Госстандарт) (письмо от 22.01.2019 №02-13/83 – направлено письмом Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 19.02.2019 №7-14/105)	Предложение: исключить з) пп 2, части 3 Комментарии: Противоречит требованиям ТР ТС 022/2011 (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 доле 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.»)	Отклонено. Введение «принципа переноса» снижает риски недостоверного декларирования состава и нелегитимного применения добавок по категориям продукции; Помимо п.2 раздела 4.4., в ТР ТС 022/2011 есть требования п.8 раздела 4.4., который и обеспечивается редакцией проекта ТР ТС 029/2012 – Статья 9, часть 3, пп 2, 3)
156.		ООО «МПК «Атяшевский» (07.03.19 – письмо № б/н)	Предложение: Статья 9 часть 3 подпункт 2 «з)» изложить в следующей редакции: «з) при наличии в ароматизаторе пищевых добавок, в составе пищевой продукции, предназначенной потребителю, указываются пищевые добавки, выполняющие технологическую функцию в пищевой продукции по информации изготовителя ароматизаторов в соответствии с подпунктом 3д) части 1 настоящей статьи»	Принято частично. См.строку 154.

157.	<p>Статья 9, часть 3, подпункт 2и) л) в пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста (от 0 до 3 лет), для диетического профилактического питания и диетического лечебного питания, содержащей пищевые добавки, указываются все пищевые добавки, входящие в состав ингредиентов данной продукции, в том числе не выполняющие технологической функции в пищевой продукции, предназначенной потребителю. Для пищевых добавок, не выполняющих технологическую функцию в составе такой продукции, технологическая функция не указывается;</p>	<p>СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)</p> <p>Союз производителей безалкогольных напитков и минеральных вод (письмо №50 от 04.03.2019)</p> <p>Ассоциация предприятий кондитерской промышленности» АСКОНД» (письмо № 120-АС/13 от 7.03.2019г)</p> <p>Союз участников потребительского рынка (письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)</p>	<p>Предложение: Исключить Наличие такого требования создает торговый барьер, т.к. нигде в мире такого требования не существует. Оно избыточно и дискредитирует аналогичную продукцию локального производства перед импортной, дискредитирует категорию детского питания в целом.</p> <p>Исключить как необоснованное требование, не предусмотренное ни европейским регламентом по маркировке ¹, ни стандартом Комиссии Кодекс Алиментариус по маркировке упакованной пищевой продукции ². Это новый административный барьер!</p> <p>¹ 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) 608/2004.</p> <p>² CXS 001-1995 (2018) General standard for the Labelling of prepackaged foods.</p> <p>Приложением 29 ТР ТС 029/2012 установлен исчерпывающий перечень разрешенных пищевых добавок для детского питания; новые положения статьи 7 – правила переноса – есть требование что на продукцию детского питания не распространяется – это все требования к применению; требования к маркировке - касаются всей пищевой продукции, и в общемировой практике имеют единый подход! в детском питании – допуск к применению и порядок маркировки не связанные между собой условия, тем более, что вся продукция для детей проходит процедуру СГР, где и раскрывается полный состав в рамках оценки безопасности!!!</p>	Отклонено.
158.		<p>Ассоциация производителей ароматизаторов (письмо №б/н от 05.03.2019г)</p>	<p>Предложение: Не рекомендуется ко включению часть 3, подпункт 2 и) в проект Комментарий: Маркировка пищевой продукции и потребительской упаковки не является объектом регулирования ТР ТС 029/2011. Включение приведет к дублированию норм в разных документах, противоречиям в их трактовке и применении, а также к отсутствию единого подхода к маркировке конечной продукции для потребителя. Данные нормы могут быть включены в ТР ТС 022/2011 который</p>	Отклонено.

			устанавливает требования по маркировке пищевой продукции для обеспечения потребителей достоверной информацией и предупреждает действия по введению в заблуждение потребителей.	
159.	Статья 9 часть 3, пп 2, к) и л) к) в случае, если в составе пищевой продукции используется ароматизатор, наименование компонента, замененного этим ароматизатором и не входящего в состав пищевой продукции, допускается включать в наименование пищевой продукции без использования слов «со вкусом и (или) ароматом»	Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь (Госстандарт) (письмо от 22.01.2019 №02-13/83 – направлено письмом Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 19.02.2019 №7-14/105)	Предложение: Исключить к) и л) пп 2, часть 3 Комментарии: Противоречит требованиям ТР ТС 022/2011 (часть 4.3, пункт 5) («В случае, если в составе пищевой продукции используется ароматизатор, наименование компонента, замененного этим ароматизатором и не входящего в состав пищевой продукции, допускается включать в наименование пищевой продукции с использованием слов: со вкусом и (или) с ароматом.») Комментарий РФ: необходимо отметить, что предлагаемая редакция к) и л) гармонизированы с RegEU 1169/2011 (приложение VI, 4a) и уточняют требования части 4.3. п.4 и 5 ТРТС 022/2011	Принято. Исключить из редакции проекта часть 3, пп 2, к) и л)
160.	вкусом и (или) ароматом» при условии, что ароматизатор является натуральным, а его вкусоароматическая часть выделена исключительно или не менее чем на 95% (по массе) из компонента, заменяемого данным ароматизатором;	РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продавальности» (22.02.2019 – письмо №450-8-8/442)	Предложение: перечисление к) подпункт 2 – Исключить. Комментарии: Противоречит требованиям ТРТС 022/2011, п.4.3, пп 5. В целях исключения условий, позволяющих ввести потребителя в заблуждение, считаем целесообразным в наименовании пищевой продукции использовать слова «со вкусом и (или) ароматом» даже при использовании натурального ароматизатора	Принято.
161.	л) в случае, если в составе пищевой продукции используется ароматизатор, усиливающий вкус и (или) аромат какого-либо компонента пищевой продукции, наименование пищевой продукции, включающее наименование этого компонента, должно включать слова «со вкусом и (или) ароматом», кроме	СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019); Союз производителей безалкогольных напитков и минеральных вод (письмо №50 от 04.03.2019); Ассоциация предприятий кондитерской промышленности» АСКОНД»	Исключить из редакции проекта Изменений Статья 9, часть 3, подпункт 2к) и л) Подпункты к) и л) имеют хорошую логику применения, но на практике будут способствовать злоупотреблению правом, неоднозначному трактованию и недобросовестному декларированию состава продукции и введению в заблуждение потребителя. Также требования пунктов к) и л) создают торговые барьеры, т.к. таких требований нет в международном пищевом законодательстве. п. л) противоречит требованиям ТР ТС 022/2011 и дискредитирует продукцию, произведенную в ЕАЭС по сравнению с аналогичной импортной	Принято.

	случая, когда ароматизатор является натуральным, а его вкусоароматическая часть выделена исключительно или не менее чем на 95% (по массе) из компонента, заменяемого данным ароматизатором;	(письмо № 120-АС/13 от 7.03.2019г); Союз участников потребительского рынка (письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г).		
162.	ароматизатором;	ООО «Юнилевер Русь» (письмо б/н от 31.01.2019 г.);	Предложение: Исключить «л) В случае, если в составе пищевой продукции используется ароматизатор, усиливающий вкус (или) аромат какого – либо компонента пищевой продукции, наименование пищевой продукции, включающее наименование этого компонента, должно включать слова «со вкусом и (или) ароматом», кроме случая, когда ароматизатор является натуральным, а его вкусоароматическая часть выделена исключительно или не менее чем на 95 % (по массе) из компонента, заменяемого данным ароматизатором». Комментарий: Данные требования не гармонизированы с международными документами. Избыточное регулирование. Данные требования отсутствуют в стандартах Кодекс Алиментариус и Регламентах ЕС.	Принято.
163.		Ассоциация производителей ароматизаторов (письмо №б/н от 05.03.2019г)	Предложение: Не рекомендуется ко включению в проект - часть 3, пп 2, к) и л) Комментарий: Предложенные положения не гармонизированы с международными нормами и рекомендациями, сформулированы с нарушением логического смысла, крайне сложные для восприятия и приведут к путанице с маркировкой готовой пищевой продукции, содержащей ароматизаторы. Согласно текущим положениям технических регламентов на пищевую продукцию ароматизатор, содержащий компонент, полученный из какого-либо продукта и добавленный в пищевую продукцию, предназначенную потребителю, уже рассматривается как компонент, входящий в состав такой пищевой продукции, в частности, компоненты, предусмотренные п 7, пп 13 статьи 4.4. ТР ТС 022/2011 «Компоненты (в том числе пищевые добавки, ароматизаторы), биологически активные добавки, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний и которые приведены в пункте 14 части 4.4 настоящей статьи, указываются в составе пищевой продукции независимо от их количества.»	Принято.

164.	Статья 9 часть 3, подпункт 3	СПШИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)	<p>Дополнить статью 9 часть 3 подпунктом 3 в редакции: 3) для пищевой продукции, содержащей ферменты или ферментные препараты в активной форме, указывается: «фермент» или «ферментный препарат», его родовое наименование и источник происхождения <i>(например, «ферментный препарат микробного происхождения глюкоамилаза»)</i></p> <p>Комментарии: Учитывая предложение по расширению п.13 Статьи 7</p> <p>13. В готовой пищевой продукции активность использованных в качестве технологических вспомогательных средств ферментов не должна обнаруживаться, за исключением ферментов – Инвертаза, Липаза, Лизоцим, Протеаза»</p> <p>Необходимо предусмотреть порядок маркировки активных ферментов в составе продукции.</p> <p>Так например, есть продукция В2В, которая предназначена для дальнейшей переработки в В2С (при условии активности в готовой продукции - например смеси для хлебопечения, другая готовая продукция для В2С; комплексные пищевые добавки (улучшители) для В2В и проч.), и ее маркировка должна выглядеть так: Ферментный препарат +наименование в соответствии с Приложением 26 + источник происхождения (животного, растительного, микробного) или Ферментный препарат + источник происхождения (животного, растительного, микробного) +наименование в соответствии с Приложением 26 <i>(например, «ферментный препарат микробного происхождения глюкоамилаза»)</i>.</p> <p>Текущее требования законодательства: ТР ТС 029/2012, СТАТЬЯ 9, п.1 – пп 4-5-6 4) наименование технологических(ого) вспомогательных(ого) средств(а) должно содержать слова «технологическое вспомогательное средство» и наименование технологического(их) вспомогательного(ых) средств(а) в соответствии с требованиями Приложений 21-27 к настоящему Техническому регламенту; 5) маркировка ферментных препаратов дополнительно должна содержать указание вида(ов) активности фермента(ов), вида(ов) микроорганизма(ов)-производителя(ов), источника происхождения; 6) для пищевой продукции, содержащей ферментные препараты, вид(ы) активности, вид(ы) микроорганизмов-производителей таких препаратов</p>	<p>Принято в редакции.</p> <p>Дополнить ст.9 часть 3, подпунктом 3 в редакции:</p> <p>3) для пищевой продукции, получаемой с использованием стартовых или заквасочных культур, содержащей ферменты или ферментные препараты в активной форме, указывается: «фермент» или «ферментный препарат», источник происхождения и его родовое наименование</p>
------	------------------------------	--	--	--

			<p>допускается не указывать; ТР ТС 022/2011, Статья 4.4, п.8, пп3: ...не относятся к компонентам и не подлежат указанию в составе пищевой продукции: 3) технологические вспомогательные средства, используемые при производстве конкретной пищевой продукции * *при условии отсутствия обнаружения активности в готовой продукции Комментарий РГ: Дополнение и включение в редакцию статьи 9 необходимо, т.к. в обороте существует пищевая продукция с активными формами ферментов в сегменте В2С (смеси для выпечки, молочная продукция и проч.) и такая продукция требует правил маркировки ферментов в составе</p>	
Пункт 5 проекта, СТАТЬЯ 10 «Оценка соответствия»				
165.	5. Статью 10 «Оценка соответствия» изложить в следующей редакции:	СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019) Союз производителей безалкогольных напитков и минеральных вод (письмо №50 от 04.03.2019) СУПР (письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)	<p>Название Статьи 10 изложить в редакции Статья 10 «Подтверждение (оценка) соответствия»</p> <p>Для приведение в соответствие с текстом Решения Совета Евразийской экономической комиссии от 18 апреля 2018 г. N 44 "О типовых схемах оценки соответствия"</p>	<p>Принято.</p> <p>Изложить «Оценка (подтверждение) соответствия»</p>
166.	статья 10, пункт 1-5	Белорусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром» (письмо от 06.03.2019 г. № 09-2-14/107-3) ОАО «Мозырьсоль» - Белорусский государственный концерн пищевой промышленности	Предложение: в п. 1-5 термин «оценка соответствия» изложить «Оценка (подтверждение) соответствия»	<p>Принято.</p> <p>Изложить «Оценка (подтверждение) соответствия»</p>

		«Белгоспищепром» (21.02.2019 – письмо №13/2403)		
167.	статья 10, пункт 1 и 2 1. Соответствие пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств настоящему Техническому регламенту обеспечивается выполнением его требований безопасности и выполнением требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» и технических регламентов Таможенного союза, действие которых распространяется на данную продукцию.	Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь (Госстандарт) (письмо от 22.01.2019 №02-13/83 – направлено письмом Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 19.02.2019 №7-14/105)	Предложение: Считаю целесообразным в статье привести конкретные схемы декларирования, т.к. ТР ТС 021/2011 устанавливает только 3 (три) схемы декларирования (1д; 2д; 3д), что не позволяет заявителю использовать другие схемы, предусмотренные типовыми схемами оценки соответствия.	Отклонено. Внесение схем декларирования осложнено, учитывая, что изменения согласно «О типовых схемах оценки соответствия» будут вноситься пакетным принципом во все ТРТС, внесение на данном этапе в проект Изменений №2 ТР ТС 029/2012 преждевременно.
168.	2. Пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства подлежат оценке соответствия согласно техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».	СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019) Союз производителей безалкогольных напитков и минеральных вод (письмо №50 от 04.03.2019) СУПР (письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)	Статья 10, п. 2 Изложить в редакции: 2. Оценка (подтверждение) соответствия пищевых добавок, в том числе комплексных, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств требованиям настоящего технического регламента проводится согласно техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» и требованиям настоящей статьи в следующих формах: а) подтверждение соответствия (декларирование соответствия) пищевых добавок, в том числе комплексных, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств; б) государственная регистрация пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств нового вида.	Принято в предлагаемой редакции, учитывая, что для объектов ТР ТС 029/2012 предусмотрено две разные формы подтверждения соответствия, и требования к ним прописываются отдельно, необходимо уточнить эти формы по аналогии с ТР ТС на виды продукции в рамках последующих пакетов

				Изменений к ТР ТС 029/2012.
			Прописать формы подтверждения (оценки) соответствия в тексте ТР ТС 029/2012 по аналогии с ТР ЕАЭС 047/2018, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 034/2013, ТР ЕАЭС 041/2017, ТР ТС 023/2011, ТР ТС 035/2014. –	Отклонено. См.строку 167.
169.	<p>Статья 10, п. 4</p> <p>4. При подтверждении (оценке) соответствия пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств дополнительно предоставляются сведения:</p> <p>1) о составе комплексных пищевых добавок (состав и указание о содержании нормируемых пищевых добавок согласно Приложениям 3-8, 10-18 и 29 к настоящему Техническому регламенту);</p> <p>2) о составе ароматизаторов, с указанием вкусоароматических веществ, вкусоароматических препаратов, носителей и содержании нормируемых биологически активных веществ согласно Приложениям 19 и 20 к настоящему Техническому регламенту, нормируемых пищевых добавок согласно</p>	<p>СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)</p> <p>Союз производителей безалкогольных напитков и минеральных вод (письмо №50 от 04.03.2019)</p>	<p>Статья 10, п. 4 и подпункты привести в редакции</p> <p>4. При подтверждении (оценке) соответствия (декларирование соответствия) пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств дополнительно предоставляются сведения:</p> <p>1) об отсутствии в составе пищевых добавок, вкусоароматических компонентах ароматизаторов, технологических вспомогательных средствах ГМО и/или компонентов, полученных из ГМО (в комплексных пищевых добавках, ароматизаторах и технологических вспомогательных средствах допускается использование пищевого сырья, полученного из или с использованием разрешенных видов ГМО, о чем должно быть заявлено), а также об отсутствии наноматериалов и/или продуктов нанотехнологий;</p> <p>2) для пищевых добавок (комплексных пищевых добавок) – информация, предусмотренная в статье 9, п.1, п.п. 2а)–2д);</p> <p>3) для ароматизаторов – информация, предусмотренная в статье 9, п.1, п.п. 3а)–3з);</p> <p>4) для технологических вспомогательных средств – информация, предусмотренная в статье 9, п. 1, п.п. 4а)–4г).</p> <p>Комментарии: Уточнение требований при форме подтверждение соответствие – декларирование - Терминология ТР ТС 021/2011.</p> <p>Обоснование исключения пунктов редакции проекта:</p> <p><u>Пункты 1),2),3) редакции проекта</u> – повтор информации, приведенной в статье 9.</p> <p><u>Пункты 4),5) редакции проекта</u> – учтены в предлагаемой редакции как подпункт 1), т.к. именно это определяет возможность подтверждения соответствия в форме декларирования (в противном случае это продукция нового вида, подлежащая оценке в форме государственной регистрации).</p>	<p>Принято частично.</p> <p>см. строки 173-174</p>

	<p>Приложениям 3-8, 10-18 и 29 к настоящему Техническому регламенту;</p> <p>3) о составе технологических вспомогательных средств согласно Приложениям 21-27 к настоящему Техническому регламенту;</p> <p>4) об отсутствии в составе пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств компонентов, полученных из ГМО (ГММ) и/или мутантных микроорганизмов и их токсических метаболитов;</p> <p>5) об отсутствии наноматериалов и продуктов нанотехнологий;</p> <p>6) об уровнях используемых дозировок пищевой добавки, ароматизатора, технологического вспомогательного средства при изготовлении пищевой продукции;</p> <p>7) о технологической функции пищевой добавки, ароматизатора,</p>		<p><u>Пункт 6) редакции проекта</u> – требуемая информация приведена в приложениях ТР ТС 029/2012 и ее переписывание не имеет смысла.</p> <p><u>Пункт 7) редакции проекта</u> – для пищевых добавок требуемое приводится в п.п. 2) предлагаемой редакции;</p> <p>– для ароматизаторов указанное требование бессмысленно (технологическая функция ароматизатора??);</p> <p>– для технологических вспомогательных средств технологические функции указаны в статье 7, п.9 предлагаемой редакции, а также в приложениях 21-27.</p> <p><u>Пункт 8) редакции проекта</u> (сформулирован некорректно) должен быть удален по следующим причинам (выделено полужирным шрифтом):</p> <p>техническая документация, содержащая сведения о физико-химических свойствах (для подтверждения показателей безопасности сведения о физико-химических свойствах незначимы), соответствии установленным показателям безопасности (представление протокола исследований в аккредитованной лаборатории предусмотрен ТР ТС 021/2011), <i>описание</i> метода определения основных(ого) веществ (ва) в пищевой добавке (при подтверждении соответствия не требуется, для подавляющего большинства пищевых добавок методы не установлены, в некоторых случаях приведены в приложении к ТР ТС 029/2012 – перечне ГОСТ), ароматизаторе (для смесевых ароматизаторов указанное требование бессмысленно, для вкусоароматических веществ «гостируемые» методы отсутствуют), технологическом вспомогательном средстве (в настоящее время требований к чистоте и идентичности вспомогательных технологических средств ТР ТС 029/2012 не устанавливает. В ряде случаев указанное требование бессмысленно, ведь ТВС – это например, земли фильтрующие, каолин, рисовая шелуха, тканевые фильтры, дубовая щепка, керамика, стекло).</p>	
170.	<p>технологического вспомогательного средства, в том числе ферментного препарата в пищевой продукции;</p>	<p>СУПР (письмо № 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)</p>	<p>Предложение: уточнить редакцию п.4 пп 2</p> <p>2) о составе ароматизаторов в части указания носителей, регламентируемых вкусоароматических веществ, вкусоароматических препаратов, и биологически активных веществ согласно Приложениям 19 и 20 к настоящему Техническому регламенту, нормируемых пищевых добавок согласно Приложениям 3-8, 10-18 и 29 к настоящему</p>	<p>Принято частично.</p> <p>см. строку 173</p>

	8) техническая документация, содержащая сведения о физико-химических свойствах, соответствии установленным показателям безопасности, описание метода определения основных(ого) веществ (ва), в пищевой добавке, ароматизаторе, технологическом вспомогательном средстве.		Техническому регламенту; Комментарий: Уточненная редакция, препятствующая требованиям раскрытия состава вкусоароматических компонентов.	
171.		Белорусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром» (письмо от 06.03.2019 г. № 09-2-14/107-3)	Предложение: уточнить редакцию пп 4 и пп 5 4) об отсутствии в составе пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств компонентов, полученных из ГМО (ГММ) и/или мутантных микроорганизмов и их токсических метаболитов (в случае, если данные компоненты не были использованы в их производстве);» 5) об отсутствии наноматериалов и продуктов нанотехнологий (в случае, если наноматериалы и продукты нанотехнологий не были использованы в их производстве);»	Принято частично. см. строку 173
172.		ОАО «Мозырьсоль» - Белорусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром» (21.02.2019 – письмо №13/2403)	Предложение: оставить подпункты 4) и 5) в действующей редакции <i>В редакции изменения № 2 создается впечатление запрета использования ГМО (ГММ), нанотехнологий при производстве пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств компонентов.</i>	Принято частично. см. строку 173
173.		СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019) Союз производителей безалкогольных напитков и минеральных вод (письмо №50 от 04.03.2019) ООО «Кима Лимитед» и АО «Акванова РУС» 07.03.2019 – письмо №22 ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты» (06.03.2019 – письмо № б/н)	В случае не рассмотрения новой редакции п.4 – необходимо привести редакционные правки подпунктов: 4. При подтверждении (оценке) соответствия (декларирование соответствия) пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств дополнительно предоставляются сведения: подпункт 1) – без редакции 1) о составе комплексных пищевых добавок (состав и указание о содержании нормируемых пищевых добавок согласно Приложениям 3-8, 10-18 и 29 к настоящему Техническому регламенту); подпункт 2) 2) о составе ароматизаторов, в части е указания регламентируемых вкусоароматических веществ вкусоароматических препаратов , носителей и содержании нормируемых биологически активных веществ, при наличии ограничения их использования , согласно Приложениям 19 и 20 к настоящему Техническому регламенту, нормируемых пищевых добавок согласно Приложениям 3-8, 10-18 и 29 к настоящему Техническому регламенту;	Принято в редакции. см. строку ниже.

подпункт 3) – без редакции

3) о составе технологических вспомогательных средств согласно Приложениям 21-27 к настоящему Техническому регламенту;

подпункт 4)

4) об отсутствии в составе пищевых добавок, **вкусоароматических компонентах** ароматизаторов, технологических вспомогательных средствах **ГМО и/или компонентов, полученных из ГМО (в комплексных пищевых добавках, ароматизаторах и технологических вспомогательных средствах допускается использование пищевого сырья, полученного из или с использованием разрешенных видов ГМО, о чем должно быть заявлено)**;

подпункт 5)

5) об отсутствии наноматериалов и/или продуктов нанотехнологий **(в форме заявления (декларации))**;

подпункт 6)

6) ~~7)~~ о технологической функции пищевой добавки, ~~ароматизатора,~~ технологического вспомогательного средства, в том числе ферментного препарата в пищевой продукции;

подпункт 7)

7) ~~6)~~ об уровнях используемых дозировок пищевой добавки, ароматизатора, технологического вспомогательного средства при изготовлении пищевой продукции;

подпункт 8)

8) техническая документация, содержащая сведения о физико-химических свойствах, соответствии установленным показателям безопасности, ~~описание метода определения основных(ого) веществ (ва), в пищевой добавке, ароматизаторе, технологическом вспомогательном средстве. Или уточнение в редакции - указание стандартизированного в установленном порядке~~ метода определения основных(ого) веществ (ва), в пищевой добавке, ароматизаторе, технологическом вспомогательном средстве, **при его наличии.**

Комментарии: В части пп8, п.4:

На большинство пищевых добавок ароматизаторов, технологических вспомогательных средств, в данный момент отсутствуют стандартизированные в Таможенном союзе методы определения основного вещества. Обязательное предоставление не

			<p>стандартизированного метода с его описанием при подтверждении (оценке) соответствия пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств будет являться избыточной ограничительно мерой в отсутствие большинства стандартизированных методов анализа и аккредитованных по ним лабораторий на территории Таможенного союза.</p> <p>Если нет ГОСТов/утвержденных методик на определение основных(ого) веществ (ва), в пищевой добавке, ароматизаторе, технологическом вспомогательном средстве, то как будет работать данное требование при подтверждении соответствия?</p>	
<p>Решение в рамках РГ по строке 173 в части редакции Ст.10, п.4, пп7</p>		<p>Статья 10, п. 4</p>	<p>4. При подтверждении соответствия (декларировании соответствия) пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств предоставляются сведения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) о составе комплексных пищевых добавок (состав и указание о содержании нормируемых пищевых добавок согласно Приложениям 3-8, 10-18 и 29 к настоящему Техническому регламенту); 2) о составе ароматизаторов в части указания носителей, регламентируемых вкусоароматических веществ, вкусоароматических препаратов и биологически активных веществ согласно Приложениям 19 и 20 к настоящему Техническому регламенту, нормируемых пищевых добавок согласно Приложениям 3-8, 10-18 и 29 к настоящему Техническому регламенту; информацию об области применения ароматизаторов 3) о составе технологических вспомогательных средств согласно Приложениям 21-27 к настоящему Техническому регламенту; 4) заявление (декларация) об отсутствии/наличии в составе пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств компонентов, полученных из ГМО (ГММ) и/или мутантных микроорганизмов и их токсичных метаболитов; 5) заявление (декларация) об отсутствии/наличии наноматериалов и продуктов нанотехнологий; 6) о технологической функции пищевой добавки, технологического вспомогательного средства, в том числе ферментного препарата в пищевой продукции; 7) техническая документация, содержащая сведения о физико-химических свойствах, соответствии установленным показателям безопасности для пищевой добавки, ароматизатора, технологического вспомогательного средства 8) указание метода определения основных(ого) веществ (ва) в пищевой добавке, технологическом вспомогательном средстве, при его наличии 	<p>Принято.</p>

174.	Статья 10, п. 4, пп. 7	СУПР (письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)	<p>Предложение: уточнить редакцию п.4 пп 7</p> <p>7) о технологической функции пищевой добавки, ароматизатора, технологического вспомогательного средства, в том числе ферментного препарата в пищевой продукции;</p> <p>Комментарий: Исключить слово «ароматизатора», т.к. у ароматизаторов, в отличие от пищевых добавок, нет технологических функций</p>	<p>Принято.</p> <p>См.строку 173.</p>
175.	Статья 10, п. 4, пп. 8	СУПР (письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)	<p>Предложение: Перенести текст Статья 10, п. 4, пп. 8 в п. Статья 10, п. 7</p> <p>8) техническая документация, содержащая сведения о физико-химических свойствах, соответствии установленным показателям безопасности, описание метода определения основных(ого) веществ (ва), в пищевой добавке, ароматизаторе, технологическом вспомогательном средстве.</p> <p>Комментарий: Перенести текст Статьи 10, п. 4, пп 8 в Статью 10, п. 7, поскольку это требование целесообразно применять только к продукции нового вида. Для продукции не относящейся к продукции нового вида это требование избыточно.</p> <p>Исключить пп 8. Избыточное требование и необоснованное требование, не установленное ТР ТС 021/2011 для подтверждения соответствия в форме декларирования.</p> <p>В ТР ТС 029/2012 в Статье 10, п.6 пп. 1 6. «При государственной регистрации пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств нового вида к сведениям, установленным частями 4-5 настоящей статьи, дополнительно представляются сведения, свидетельствующие о безопасности для здоровья человека продукции нового вида:</p> <p>1) для пищевых добавок и ароматизаторов - характеристика веществ(а), их(его) происхождение и химическая(ие) формула(ы), состав, физико-химические свойства, способ получения, содержание основного вещества (степень чистоты, наличие и содержание примесей), механизм достижения технологического эффекта и возможные продукты взаимодействия с пищевыми веществами;»</p> <p>2) Методики определения устанавливаются в Евразийском Экономическом Союзе в установленном порядке, это не обязанность производителей. Также не установлено, каким образом определять основное вещество. В случае ароматизаторов – это требование раскрытия состава.</p> <p>Отсутствует определение термина «основное вещество» оно</p>	<p>Отклонено.</p> <p>Требования пп 8) распространяются на все виды подтверждения соответствия.</p>

			<p>упомянуто в ТР ТС 029/2012 в Статье 10, п.6 пп. 1 в отношении государственной регистрации продукции нового вида «содержание основного вещества (степень чистоты, наличие и содержание примесей)», при этом не ясно как определять основное вещество для ароматизатора, также нет утвержденных методик на определение основного вещества</p> <p>На большинство пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств, в данный момент отсутствуют стандартизированные в Таможенном союзе методы определения основного вещества. Обязательное предоставление не стандартизированного метода с его описанием при подтверждении (оценке) соответствия пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств будет являться избыточной ограничительно мерой в отсутствии большинства стандартизированных методов анализа и аккредитованных по ним лабораторий на территории Таможенного союза.</p>	
176.	<p>Статья 10, п.5 5. При оценке соответствия продукции (технологических вспомогательных средств, пищевых добавок, вкусоароматических веществ, вкусоароматических препаратов, предшественников ароматизаторов) биотехнологического, микробного происхождения (в том числе для продукции, относящейся к продукции нового вида) дополнительно представляются</p>	<p>СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)</p> <p>Союз производителей безалкогольных напитков и минеральных вод (письмо №50 от 04.03.2019)</p> <p>ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты» (06.03.2019 – письмо № б/н)</p>	<p>Исключить в текущей редакции и положения п.5 статьи 10 необходимо соединить с п.7, т.к. требования подпунктов выполнимы для ГОСУДАРСТВЕННОЙ регистрации нового вида.</p> <p>В части требований в ферментам и штаммам продуцентам из таблиц 3 и 4 приложения 26 – погрузив их в ТР ТС 029/2012 – мы признали их безопасными – требования к их безопасности установлены в статье 7</p> <p>Совместить редакцию п.5 и п.7 статьи 10, т.к. требования и положения пунктов относятся к оценке соответствия в форме ГОСУДАРСТВЕННОЙ РЕГИСТРАЦИИ</p> <p>В части требований п.5 для ферментов и штаммам продуцентов из таблиц 3 и 4 (биотехнологического происхождения) приложения 26 – погрузив их в ТР ТС 029/2012 – мы признали их безопасными, установили связку по номеру штамма и наименования фермента и области применения – требования к их безопасности установлены в статье 7. Декларируя соответствие данной продукции (из таб. 3 и 4 Приложения 26) предоставляются данные по п.6 в отношении ферментного препарата.</p> <p>Информация о продуцентах, используемых при биотехнологическом получения вкусоароматических веществ и пищевых добавок, является коммерческой тайной Изготовителей. Конечная продукция (вкусоароматические вещества, пищевые добавки) должны</p>	<p>Принято в редакции.</p> <p>В редакции по п.5: 5. При оценке соответствия продукции (технологических вспомогательных средств, пищевых добавок, вкусоароматических веществ, вкусоароматических препаратов, предшественников ароматизаторов) микробного происхождения дополнительно</p>

	информация о штамме-продуценте (паспорт, досье и т.п.), содержащая сведения:		<p>соответствовать требованиям приложений 19 и 28 соответственно, единым вне зависимости от способа их получения (химический или биотехнологический).</p> <p>Что касается ферментных препаратов, то при подтверждении (декларировании) соответствия указанная информация является избыточной, т.к. она не предоставляется органам санэпиднадзора, а для Приобретателей она не понятна и не требуется для применения.</p> <p>Все указанные требования логично предъявлять при оценке соответствия в форме государственной регистрации пищевой продукции нового вида.</p>	представляются информация в форме заявления (декларации) о штамме-продуценте, содержащая сведения: 1) о таксономической принадлежности штамма, установленной до уровня рода/вида/штамма; 2) бинарное название штамма, в соответствии с кодами Международной номенклатуры; 3) индивидуальный номер (код) штамма-продуцента, присвоенный изготовителем; 4) об отсутствии патогенности, токсигенности, антибиотикорезистентности, аллергенных свойств у штаммов-продуцентов, их способности к продукции метаболитов, оказывающих негативное
177.	Статья 10, п. 4 и п.5	<p>Ассоциация производителей ароматизаторов (письмо №б/н от 05.03.2019г)</p> <p>СУПР (письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)</p>	<p>Предложение: Отсрочить введение данной меры до разработки процедуры введения/регистрации новых гмо/гмм организмов.</p> <p>Комментарий: Отсутствует определение термина «основное вещество», он введен в ТР ТС 029/2012 только в отношении чистоты пищевых добавок (Приложение 28). Отсутствуют утвержденные методики на определение основного вещества в ароматизаторах, а также процедуры введения/регистрации новых гмо/гмм организмов. В отношении требований к предоставляемым сведениям при подтверждении (оценке) соответствия пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств дублируются положения ТР ТС 021/2011 в части требований к сведениям для продукции нового вида, подлежащей государственной регистрации, данная мера рассматривается избыточной</p> <p>б) о виде целевого использования штамма-продуцента и характеристики основного(ых) вида(ов) метаболита(ов) – ингредиента(ов) - исключили</p>	установленной до уровня рода/вида/штамма; 2) бинарное название штамма, в соответствии с кодами Международной номенклатуры; 3) индивидуальный номер (код) штамма-продуцента, присвоенный изготовителем; 4) об отсутствии патогенности, токсигенности, антибиотикорезистентности, аллергенных свойств у штаммов-продуцентов, их способности к продукции метаболитов, оказывающих негативное

				воздействие на организм человека и животных;
178.	Статья 10, п.5	<p>СУПР (письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)</p> <p>ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты» (06.03.2019 – письмо № б/н)</p>	<p>Предложение: Исключить требования п.5 для продукции, не относящейся к продукции нового вида. Это должно быть применимо только к продукции нового вида!</p> <p>Комментарий: Избыточно и необоснованно предъявлять к обычной продукции такие же требования, как и для продукции нового вида. Это нецелесообразно даже по причине различающихся способов подтверждения и оценки (для продукции нового вида) соответствия.</p> <p>Введение таких требований помимо необоснованного требования раскрытия коммерческой тайны несет необоснованные затраты на подтверждение соответствия пищевой продукции НЕ относящейся к продукции нового вида.</p> <p>Подтверждение соответствия в виде декларирования не требует предоставления такой информации, поскольку происходит оценка безопасности согласно требованиям ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 029/2012. Оба регламента не содержат подобных требований для продукции, не относящейся к продукции нового вида, не устанавливает показателей и их нормативов для оценки предлагаемых требований. Также не устанавливают методик определения предлагаемым разработчиком требованиям.</p> <p>Информация о продуцентах, используемых при биотехнологическом получения вкусоароматических веществ и пищевых добавок, является коммерческой тайной Изготовителей. Конечная продукция (вкусоароматические вещества, пищевые добавки) должны соответствовать требованиям приложений 19 и 28 соответственно, единым вне зависимости от способа их получения (химический или биотехнологический).</p> <p>Что касается ферментных препаратов, то при подтверждении (декларировании) соответствия указанная информация является избыточной, т.к. она не предоставляется органам санэпиднадзора, а для Приобретателей она не понятна и не требуется для применения.</p> <p>Все указанные требования логично предъявлять при оценке</p>	<p>Отклонено.</p> <p>Уточненная редакция п.5 ст.10 по строке 177, но стороны РК, РБ высказали комментарий: Требования установленные в п.5 ст.10 избыточны и необоснованно предъявлять к обычной продукции такие же требования, как и для продукции нового вида. Это нецелесообразно даже по причине различающихся способов подтверждения и оценки (для продукции нового вида) соответствия.</p>

			соответствия в форме государственной регистрации пищевой продукции нового вида.	
179.	Статья 10, п.5, пп 7	СУПР (письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)	<p>Предложение: статья 10, п.5, пп 7 в редакции</p> <p>7) При государственной регистрации продукции нового вида (пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств) к сведениям, установленным в п.4 настоящей статьи, дополнительно представляется следующая информация:</p> <p>Комментарий: Уточнение (в том числе биотехнологического, микробного происхождения - пищевых добавок, вкусоароматических веществ, вкусоароматических препаратов, предшественников ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, в том числе ферментных препаратов) избыточно.</p>	<p>Принято частично.</p> <p>С учетом принятия решений по уточняющим редакциям по п.4, п.5, п.7 предложение частично учтено</p>
180.	Статья 10, п.6 6. При оценке (подтверждении) соответствия ферментных препаратов дополнительно представляются следующие данные: 1) наименование, синонимы и классификационная принадлежность фермента в соответствии с международной классификацией 2) данные о стабильности в течение срока годности; 3) информация об активности (в единицах активности); 4) условия необходимые для проявления активности ферментного препарата	СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019) ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты» (06.03.2019 – письмо № б/н)	<p>Изменить нумерацию пункта 6 на пункт 5 и привести в редакции:</p> <p>5. 6. При оценке—подтверждении соответствия (декларирование соответствия) ферментных препаратов дополнительно представляются следующие данные:</p> <p>1) наименование, синонимы и классификационная принадлежность фермента в соответствии с международной классификацией</p> <p>2) бинарное название штамма-производителя, в соответствии с кодами Международной номенклатуры;</p> <p>3) индивидуальный номер (код) штамма-производителя, присвоенный изготовителем;</p> <p>4) 2) данные о стабильности фермента в течение срока годности;</p> <p>5) 3) информация об активности фермента (в единицах активности);</p> <p>6) 4) условия необходимые для проявления активности ферментного препарата (оптимум рН и температуры и др.);</p> <p>7) 5) условия инактивации ферментного препарата (условия отсутствия остаточной активности фермента в пищевом продукте); данные об отсутствии антибиотической активности; характеристика второстепенной активности (при наличии);</p> <p>8) 6) общие сведения о способе (глубинный/поверхностный) и общей схеме производства;</p> <p>9) 7) описание метода определения активности фермента в ферментном</p>	<p>Принято в редакции.</p> <p>6. При (оценке)-подтверждении соответствия ферментных препаратов в форме заявления (декларации) дополнительно представляются следующие данные: 1) наименование, синонимы и классификационная принадлежность фермента в соответствии с Международной классификацией; 2) бинарное название штамма-производителя, в соответствии с кодами</p>

<p>(оптимум рН и температуры и др.);</p> <p>5) условия инактивации ферментного препарата (условия отсутствия остаточной активности фермента в пищевом продукте); данные об отсутствии антибиотической активности; характеристика второстепенной активности (при наличии);</p> <p>6) общие сведения о способе производства;</p> <p>7) описание метода определения активности фермента в ферментном препарате;</p> <p>8) сведения о технологической функции, области применения, дозировках.</p>		<p>препарате;</p> <p>10) 8) сведения о технологической функции, области применения, дозировках.</p> <p>Терминология ТР ТС 021/2011</p> <p>Подпункты 1-5, 7-8 без изменений</p> <p>Дополнить после подпункта 1 информацию по штамму-продуценту (частично из п.5)</p> <p>Требование по - описание метода определения активности фермента в ферментном препарате; - ТРЕБУЕТ УТОЧНЕНИЙ!!!</p>	<p>Международной номенклатуры;</p> <p>3) индивидуальный номер (код) штамма-продуцента;</p> <p>4) данные о стабильности в течение срока годности;</p> <p>5) информация об активности (в единицах активности);</p> <p>6) условия необходимые для проявления активности ферментного препарата (оптимум рН и температуры и др.);</p> <p>7) условия инактивации ферментного препарата (условия отсутствия остаточной активности фермента в пищевом продукте); данные об отсутствии антибиотической активности; характеристика второстепенной активности (при наличии);</p> <p>8) сведения о способе (глубинный/поверхностный) и общей схеме производства;</p> <p>9) описание метода определения активности фермента в ферментном препарате;</p> <p>10) сведения о технологической</p>
--	--	---	--

				функции, области применения, дозировках.
181.	статья 10, пункт 7 7. При государственной регистрации продукции нового вида (в том числе биотехнологического, микробного происхождения - пищевых добавок, вкусоароматических веществ, вкусоароматических препаратов, предшественников ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, в том числе ферментных препаратов), к сведениям, установленным статьей 9 и пунктами 6-7 настоящей статьи, дополнительно представляются следующая информация: ...	Министерство здравоохранения Республики Беларусь (19.02.2019 – письмо №7-14/105)	<p>Предложение: Дополнить абзацем следующего содержания: «Срок действия свидетельства составляет 5 лет.»</p> <p>Комментарии: В соответствии с типовыми схемами оценки соответствия, утвержденными Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.04.2018 № 44.</p> <p>Предложение: Дополнить абзацем следующего содержания: «Решение о возможности государственной регистрации продукции нового вида принимается уполномоченным органом на основании заключения экспертного органа, определяемого соответствии с законодательством государства-члена Евразийского экономического союза».</p> <p>Комментарии: Принимая во внимание отсутствие в Проекте критериев оценки полноты предоставляемой информации с целью государственной регистрации продукции нового вида (в том числе биотехнологического, микробного происхождения).</p>	Предложение снято (Минздравом РБ)
182.	препаратов), к сведениям, установленным статьей 9 и пунктами 6-7 настоящей статьи, дополнительно представляются следующая информация: ...	СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019) Союз производителей безалкогольных напитков и минеральных вод (письмо №50 от 04.03.2019) ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты» (06.03.2019 – письмо	<p>Статья 10, п.7 изложить в редакции, изменив нумерацию пункта на 6</p> <p>6. 7- При государственной регистрации продукции нового вида (пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств) к сведениям, установленным в п.4-5 настоящей статьи, дополнительно представляется следующая информация:</p> <p>Уточнение (в том числе биотехнологического, микробного происхождения - пищевых добавок, вкусоароматических веществ, вкусоароматических препаратов, предшественников ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, в том числе ферментных препаратов) избыточно</p> <p>Вызывает возражение предъявление единых требований к</p>	Принято в редакции. 7. При государственной регистрации продукции нового вида (пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств) к сведениям,

		№ б/н)	<p>штаммам-продуцентам ферментных препаратов и к штаммам-продуцентам пищевых добавок и вкусоароматических веществ. Отсутствует определение термина «основное вещество».</p> <p>Комментарий РГ: требования по п.7 ст.10 сформулированы в соответствии с европейским регламентом «Commission Regulation (EU) No 234/2011 of 10 March 2011 implementing Regulation (EC) No 1331/2008 of the European Parliament and of the Council establishing a common authorisation procedure for food additives, food enzymes and food flavourings» и Commission Regulation (EU) No 562/2012</p>	<p>установленным в п.5-6 настоящей статьи, дополнительно представляется следующая информация:...</p>
183.	<p>Статья 10, подпункты 1 и 2: 1) характеристика веществ(а), их(его) происхождение и химическая формула (для индивидуальных веществ), состав, физико-химические свойства, способ получения, содержание основного вещества (степень чистоты, наличие и содержание примесей), технологическая функция, соответствии установленным требованиям для данного вида пищевой продукции; 2) для вкусоароматических препаратов, сведения об используемой часть(ти) (например, часть(ти)</p>	СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)	<p>Статья 10, п.7, подпункты 1 и 2 - Без изменений, в текущей редакции проекта</p> <p>1) характеристика веществ(а), их(его) происхождение и химическая формула (для индивидуальных веществ), состав, физико-химические свойства, способ получения, содержание основного вещества (степень чистоты, наличие и содержание примесей), технологическая функция, соответствии установленным требованиям для данного вида пищевой продукции; 2) для вкусоароматических веществ, вкусоароматических препаратов, сведения об используемой часть(ти) (например, часть(ти) растения) источника, составе и содержании основных компонентов, в том числе биологически активных, описание органолептического профиля продукции (если применимо), дозировках;</p>	Принято.

	растения) источника, составе и содержании основных компонентов, в том числе биологически активных, описание органолептического профиля продукции (если применимо), дозировках;			
184.	<p>Статья 10, п.7, подпункт 3 3) для пищевых добавок, ароматизаторов (вкусоароматических веществ, вкусоароматических препаратов, предшественников ароматизаторов), ферментных препаратов, биотехнологического, в том числе микробного, происхождения – к сведениям, установленным в пункте 6 настоящей статьи, дополнительно представляются следующие сведения о штамме(ах)-продуcente(ах):</p> <p>а) для мутантных микроорганизмов (в случае получения дополнительной мутации) - сведения о характере мутации, безопасности и стабильности генотипических и фенотипических характеристик;</p> <p>б) для генетически</p>	<p>СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)</p> <p>ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты» (06.03.2019 – письмо № б/н)</p>	<p>Статья 10, п.6, подпункт 3:</p> <p>3) для пищевых добавок, ароматизаторов (вкусоароматических веществ, вкусоароматических препаратов, предшественников ароматизаторов), ферментных препаратов, биотехнологического, в том числе микробного, происхождения – к сведениям, установленным в пункте 5-6 настоящей статьи, дополнительно представляются следующие сведения о штамме(ах)-продуcente(ах) :</p> <p>а) о таксономической принадлежности штамма, установленной до уровня рода/вида/штамма по фенотипическим и генотипическим свойствам, подтвержденной с использованием воспроизводимых молекулярно-генетических методов, источнике выделения штамма или штамма, полученного с использованием синтетических генов;</p> <p>б) бинарное название штамма, в соответствии с кодами Международной номенклатуры;</p> <p>в) индивидуальный номер (код) штамма-продуцента, присвоенный изготовителем;</p> <p>г) о депонировании в официальных коллекциях микробных культур национального или международного уровня (на условиях контрольного хранения);</p> <p>д) об отсутствии патогенности, токсигенности, антибиотикорезистентности, аллергенных свойств у штаммов-продуцентов, их способности к продукции метаболитов, оказывающих негативное воздействие на организм человека и животных;</p> <p>е) о виде целевого использования штамма-продуцента и характеристики основного(ых) вида(ов) метаболита(о)в – ингредиента(ов) (компонента(ов)).</p>	Принято.

<p>модифицированных микроорганизмов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - описание генетической модификации ДНК (сведения о трансформационном событии), нуклеотидной последовательности встроенного (сконструированного) локуса ДНК в виде третичного кода; - сведения о его регуляторных элементах (при наличии), цели модификации; - сведения о происхождении штамма-реципиента и штамма-донора, их таксономическом положении на уровне рода/вида/штамма и описание их свойств; - данные о векторных последовательностях, использовании транспозонов при конструировании ГММ-продуцентов; данные о средствах доставки целевого гена в клетки реципиента, селективных маркерах ГММ-штаммов, стабильности генотипических и фенотипических характеристик; - сведения о профиле внехромосомных элементов (плазмид, транспозонов, бактериофагов и др.) 		<p>ж) а) для мутантных микроорганизмов (в случае получения дополнительной мутации) - сведения о характере мутации, безопасности и стабильности генотипических и фенотипических характеристик;</p> <p>з) б) для генетически модифицированных микроорганизмов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - описание генетической модификации ДНК (сведения о трансформационном событии), нуклеотидной последовательности встроенного (сконструированного) локуса ДНК в виде третичного кода; - сведения о его регуляторных элементах (при наличии), цели модификации; - сведения о происхождении штамма-реципиента и штамма-донора, их таксономическом положении на уровне рода/вида/штамма и описание их свойств; - данные о векторных последовательностях, использовании транспозонов при конструировании ГММ-продуцентов; данные о средствах доставки целевого гена в клетки реципиента, селективных маркерах ГММ-штаммов, стабильности генотипических и фенотипических характеристик; - сведения о профиле внехромосомных элементов (плазмид, транспозонов, бактериофагов и др.) штаммов-продуцентов; при наличии внехромосомных элементов функциональная роль последних должна быть охарактеризована и доказана их неспособность к генному трансферу; - сведения о стабильности технологических характеристик. <p>Комментарии: Информация о продуцентах, используемых при биотехнологическом получения вкусоароматических веществ и пищевых добавок, является коммерческой тайной Изготовителей.</p> <p>Конечная продукция (вкусоароматические вещества, пищевые добавки) должны соответствовать требованиям приложений 19 и 28 соответственно, единым вне зависимости от способа их получения (химический или биотехнологический).</p> <p>Доказать неспособность профиля внехромосомных элементов штаммов-продуцентов к генному трансферу технически невозможно. Доказать можно только «способность». Внехромосомность элементов к генному трансферу связана с присутствием в составе данных элементов</p>	
--	--	---	--

<p>штаммов-продуцентов; при наличии внехромосомных элементов функциональная роль последних должна быть охарактеризована и доказана их неспособность к генному трансферу;</p> <p>- сведения о стабильности технологических характеристик,</p>		<p>специфичных структур ДНК, которые позволяют им встраиваться в штамм-реципиент и работать в штамме-продуценте, таким образом они не способны встраиваться в другие организмы</p> <p>В статье 7 предусмотрено требование, что для синтеза могут применяться только разрешенные продуценты и ферменты, т.е. те которые изложены в приложении 26</p> <p>Что касается ферментных препаратов, то при подтверждении (декларировании) соответствия указанная информация является избыточной, т.к. она не предоставляется органам санэпиднадзора, а для Приобретателей она не понятна и не требуется для применения.</p> <p>Все указанные требования логично предъявлять при оценке соответствия в форме государственной регистрации пищевой продукции нового вида.</p> <p>Дополнить подпункт 3 требованиями пункта 5 в части информации о штамме-продуценте:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) о таксономической принадлежности штамма, установленной до уровня рода/вида/штамма по фенотипическим и генотипическим свойствам, подтвержденной с использованием воспроизводимых молекулярно-генетических методов, источнике выделения штамма; 2) бинарное название штамма, в соответствии с кодами Международной номенклатуры; 3) индивидуальный номер (код) штамма-продуцента, присвоенный изготовителем; 4) о депонировании в официальных коллекциях микробных культур национального или международного уровня (на условиях контрольного хранения); 5) об отсутствии патогенности, токсигенности, антибиотикорезистентности, аллергенных свойств у штаммов-продуцентов, их способности к продукции метаболитов, оказывающих негативное воздействие на организм человека и животных; 6) о виде целевого использования штамма-продуцента и характеристики основного(ых) вида(ов) метаболита(о)в – ингредиента(ов) (компонента(ов)). 	
--	--	--	--

185.	<p>Статья 10, п.7, подпункт 4 4) для пищевых добавок, ароматизаторов (вкусоароматических веществ, вкусоароматических препаратов, предшественников ароматизаторов), ферментных препаратов, полученных с использованием мутантных и/или ГММ штаммов микроорганизмов, дополнительно представляются данные о наличии изменений в их структуре по сравнению с уже применяемыми ингредиентами.</p>	<p>СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)</p> <p>ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты» (06.03.2019 – письмо № б/н)</p> <p>ООО «Кима Лимитед» и АО «Акванова РУС» 07.03.2019 – письмо №22</p>	<p>Статья 10, п.6, подпункт 4 4) для пищевых добавок, ароматизаторов (вкусоароматических веществ, вкусоароматических препаратов, предшественников ароматизаторов), ферментных препаратов, полученных с использованием мутантных и/или ГММ штаммов микроорганизмов, дополнительно <u>представляются данные о наличии изменений в их структуре по сравнению со стандартными спецификациями на аналогичные вещества</u> уже применяемыми ингредиентами.</p> <p><i>данные о наличии изменений в их структуре по сравнению с уже применяемыми ингредиентами - Сравнивать изменения мы можем только со Стандартом - стандартизированной добавкой и веществом и тем самым делать заключение соответствует аналог или отличается; Сравнить с уже применяемыми ингредиентами невозможно, так как информация составляет коммерческую тайну производителей применяемых ингредиентов</i></p>	<p>Принято в редакции.</p> <p>Статья 10, п.7, подпункт 4 4) для пищевых добавок, ароматизаторов (вкусоароматических веществ, вкусоароматических препаратов, предшественников ароматизаторов), ферментных препаратов, полученных с использованием мутантных и/или ГММ штаммов микроорганизмов, дополнительно <u>представляются данные о наличии изменений в их структуре по сравнению с уже применяемыми ингредиентами.</u></p>
186.	<p>Статья 10, п.7, подпункт 5-8 5) данные оценки риска: сведения о биологических и токсикологических свойствах пищевой добавки, вкусоароматического вещества, технологического вспомогательного средства, в том числе ферментного препарата (токсикокинетика,</p>	<p>СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)</p>	<p>Статья 10, п.6, подпункт 5-8 5) данные оценки риска: сведения о биологических и токсикологических свойствах пищевой добавки, вкусоароматического вещества, технологического вспомогательного средства, в том числе ферментного препарата (токсикокинетика, —субхроническая токсичность, генотоксичность, хроническая токсичность, мутагенность, канцерогенность, репродуктивная и эмбриотоксичность, метаболизм в животном организме); 6), 7), без изменения редакции 8) сведения о регистрации за рубежом (при наличии); <u>Дополнить подпунктом</u></p>	<p>Принято в редакции.</p> <p>5) данные оценки риска: сведения о биологических и токсикологических свойствах пищевой добавки, вкусоароматического вещества, технологического</p>

<p>субхроническая токсичность, генотоксичность, хроническая токсичность, мутагенность, канцерогенность, репродуктивная и эмбриотоксичность, метаболизм в животном организме);</p> <p>б) технологическое обоснование применения, преимущества их использования по сравнению с уже применяемыми ингредиентами, перечень пищевой продукции, в которой предлагается использовать, дозировки, необходимые для достижения технологического эффекта;</p> <p>7) техническая документация, содержащая сведения о физико-химических свойствах, соответствии установленным показателям безопасности, описание метода определения основных(ого) веществ (ва), в пищевой добавке, ароматизаторе, технологическом вспомогательном средстве;</p> <p>8) сведения о регистрации за рубежом (при наличии).</p>		<p>9) сведения об оценке рисков за рубежом (при наличии);</p> <p>Комментарии: Требуется уточнить набор показателей оценки риска по токсичности</p> <p>Не ясно правоприменение пп 8 - сведения о регистрации за рубежом (при наличии) – т.к. если вещество зарегистрировано в ЕС (одобрено ЕФСА), т.е. признано безопасным, то каким образом предоставлять данные по п.6 (7) в части штаммов и прочих требований (6-7) – необходимо предусмотреть механизм взаимопризнания по оценке рисков между ЕС и ЕАЭС</p>	<p>вспомогательного средства, в том числе ферментного препарата (токсикокинетика, субхроническая токсичность, генотоксичность, хроническая токсичность, мутагенность, канцерогенность, репродуктивная и эмбриотоксичность, метаболизм в животном организме);</p> <p>6), 7), без изменения в редакции проекта</p> <p>8) сведения о регистрации за рубежом (при наличии);</p> <p>Дополнить подпунктом 9) сведения об оценке рисков за рубежом (при наличии);</p>
--	--	--	--