

**2. Сводка отзывов по итогам публичного обсуждения приложений к проекту 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 Рабочей группы
	2	3	4	5
<b>Дополнить проект изменений № 2 в ТР ТС 029/2012 в части редакции Приложение 1. Требования безопасности к ароматизаторам:</b>				
1.	<b>Примечание 1</b> 1- кроме водных растворов с содержанием этилового спирта или пропиленгликоля более 15%.	СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)	<b>Изложить Примечание в редакции:</b> 1-кроме водных растворов с содержанием этилового спирта или пропиленгликоля более 15%, <b>а также ароматизаторов, где носителем выступают масла.</b>  Комментарии: микробиологических показателей для таких видов ароматизаторов не установлено.	<b>Принято.</b>  Дополнить Приложение 1 сносками 1 и 2 в Примечании в уточняющей редакции; дополнить п.3 строкой «ароматизаторы на основе аминокислот»:

<p><b>РГ: Дополнить проект изменений редакцией по Приложению 1 «Требования безопасности к ароматизаторам»:</b></p>	<p><b>6. В Приложении 1 «Требования безопасности к ароматизаторам»:</b></p> <p>а) дополнить п.3 Приложения 1 сноской (1) в редакции:          «3. По микробиологическим показателям ароматизаторы должны соответствовать следующим требованиям &lt;1&gt;:          &lt;1&gt;- кроме жидких и пастообразных ароматизаторов на неводной основе, в том числе на основе масел, на основе эфирных масел</p> <p>б) Сноску &lt;1&gt; в первой строке таблицы по п.3 считать сноской &lt;2&gt; и изложить в редакции:          &lt;2&gt; - кроме водных растворов с массовой долей этилового спирта или пропиленгликоля более 15%;</p> <p>в) дополнить таблицу по п.3 строкой «Ароматизаторы на основе аминокислот» в редакции:</p> <table border="1" data-bbox="600 424 2110 772"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Виды ароматизаторов</th> <th rowspan="2">КМАФАНМ, КОЕ/г, не более</th> <th colspan="2">Масса продукта, в которой не допускаются, г</th> <th rowspan="2">Плесени, КОЕ/г, не более</th> <th rowspan="2">Дрожжи, КОЕ/г, не более</th> <th rowspan="2">Примечания</th> </tr> <tr> <th>БГКП (коли формы)</th> <th>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ароматизаторы на основе аминокислот</td> <td>1x10<sup>4</sup></td> <td>1,0</td> <td>5,0*</td> <td>50</td> <td>50</td> <td>*E.coli, не допускаются в 5,0 г; *S.aureus не допускаются в 5,0 г.</td> </tr> </tbody> </table>						Виды ароматизаторов	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта, в которой не допускаются, г		Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более	Примечания	БГКП (коли формы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Ароматизаторы на основе аминокислот	1x10 <sup>4</sup>	1,0	5,0*	50	50	*E.coli, не допускаются в 5,0 г; *S.aureus не допускаются в 5,0 г.
Виды ароматизаторов	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта, в которой не допускаются, г		Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более	Примечания																
		БГКП (коли формы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы																			
Ароматизаторы на основе аминокислот	1x10 <sup>4</sup>	1,0	5,0*	50	50	*E.coli, не допускаются в 5,0 г; *S.aureus не допускаются в 5,0 г.																

**Приложение 2. Перечень пищевых добавок, разрешенных для применения при производстве пищевой продукции:**

2.	<p>Приложение 2 7а) исключить следующие позиции: а) исключить следующие позиции: 22</p> <table border="1" data-bbox="224 1059 564 1433"> <tr> <td>E 181</td> <td>Танины пищевые (TANNINS. FOODGRADE)</td> <td>краситель, эмульгатор, стабилизатор</td> </tr> <tr> <td>E 558</td> <td>Бентонит (BENTONITE)</td> <td>агент антислеживающий, носитель</td> </tr> </table>	E 181	Танины пищевые (TANNINS. FOODGRADE)	краситель, эмульгатор, стабилизатор	E 558	Бентонит (BENTONITE)	агент антислеживающий, носитель	<p>АО «Московский винно-коньячный завод «КиН» (22.02.2019 – письмо б/н)</p>	<p><b>Предлагается оставить пищевые добавки E181 и E558 в Перечне пищевых добавок, разрешённых для применения при производстве пищевой продукции.</b>          Не ясна причина исключения данных пищевых добавок из перечня разрешённых. Данные пищевые добавки широко применяются в винодельческой отрасли и допускаются к применению в соответствии с техническим регламентом ТР ЕАЭС 047/2018 «О безопасности алкогольной продукции». Исключение данных пищевых добавок приведёт к противоречию между ТР ТС 029/2012 и ТР ЕАЭС 047/2018, так как алкогольная продукция также является и пищевой продукцией, и она также входит в область применения ТР ТС 029/2012 (в случае применения в данной продукции пищевых добавок и/или технологических вспомогательных средств).</p> <p><b>Комментарий РГ:</b> Для Танины пищевые, Галловая кислота (tannins. food grade, gallotannic acid) CAS number: 536-08-3; 1401-55-4 JECFA для 181 установила сл.функции/ класс:</p>	<p><b>Отклонено.</b>          Исключить E181 и E558 из Приложения 2 и 28; Предусмотреть внесение в Приложение 21 позиций по Танины пищевые, область применения – Производство винодельческой продукции (в т.ч. виноматериалы); Производство</p>
E 181	Танины пищевые (TANNINS. FOODGRADE)	краситель, эмульгатор, стабилизатор								
E 558	Бентонит (BENTONITE)	агент антислеживающий, носитель								

			<p>Ароматизатор, Ароматический агент          Пищевая добавка (краситель, эмульгатор, стабилизатор, загуститель) и Фильтрующий агент;          Возможно рассмотреть область применения – Производство винодельческой продукции (в т.ч. виноматериалы); Производство алкогольной продукции и пива</p>	<p>алкогольной продукции и пива;          Согласно ТД</p>			
3.	<p>Приложение 2          б а) исключить следующие позиции:          E554</p>	<p>Саморегулируемая организация Союз производителей биологически активных добавок к пище (Исх.04-01.03.19 от 01.03.2019)</p> <p>СУПР (письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)</p>	<p>Предложение: Исключение алюмосиликата натрия E554 из перечня разрешенных пищевых добавок является неприемлемым.          Алюмосиликат натрия разрешен для применения в ЕС в качестве пищевой добавки с максимальным содержанием 15 000 мг/кг для премиксов жирорастворимых витаминов (Regulation (EC) No 1333/2008, Annex III Part 5 Section A).          Исключение его из перечня разрешенных пищевых добавок поставит производителей в ЕАЭС в неравные условия по сравнению с европейскими производителями.</p> <p><b>Комментарий РФ:</b> Члены РФ отметили, что ЕАЭС как и мировое сообщество должно пойти по пути снижения потребления алюминесодержащих добавок, и исключение E555, E556, E558, E559 обосновано. Также было отмечено, что E554 одна единственная добавка данного класса, которая разрешена к применению в рамках RegEU и CodexStan, в связи с чем позицию E554 необходимо сохранить в текущем ТР ТС 029/2012</p>	<p><b>Принято.</b></p> <p>Исключить из рассмотрения и редакции проекта изменений по п.6 а) позицию - E554 Алюмосиликат натрия (SODIUM ALUMINOSILICATE), агент антислеживающий.</p>			
4.	<p>Приложение 2          б а) исключить следующие позиции:</p>	<p>Министерство здравоохранения Республики Беларусь (19.02.2019 – письмо №7-14/105)</p>	<p>Предложение: дополнить перечень исключаемых позиций</p> <table border="1" data-bbox="949 1018 1765 1166"> <tr> <td>E236</td> <td>Муравьиная кислота (FORMIC ACID)</td> <td>Консервант</td> </tr> </table> <p><b>Комментарии:</b> Согласно CODEX STAN I192-1995 и REGULATION (EC) No 1333/2008, Муравьиная кислота (FORMIC ACID) E236 не входит в перечень разрешенных пищевых добавок</p>	E236	Муравьиная кислота (FORMIC ACID)	Консервант	<p><b>Принято.</b></p> <p>Исключить E236 из приложений 2, 8 и 28</p>
E236	Муравьиная кислота (FORMIC ACID)	Консервант					

5.	Приложение 2 6 а) исключить следующие позиции:	СУПР (письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)	<p><b>Предложение: дополнить перечень исключаемых позиций</b> Исключить из Приложения 2 ТР ТС 029/2012 пищевые добавки: E1400 - Декстрины, крахмал, обработанный термически, белый и желтый E1405 - Крахмал, обработанный ферментами</p> <p><b>Комментарий:</b> Согласно Приложению 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 являются пищевой продукцией (аналогично экстракту стевии).</p> <p><b>Комментарии РГ:</b> <b>Согласно спецификации Jecfa 2018: E1400 это Dextrin roasted starch или Декстрин жареный крахмал (синонимы: Модифицированный крахмал путем фрагментации, превращенный крахмал, гидролизованный крахмал).</b> Декстрин жареный крахмал представляет собой модифицированный крахмал. Получается сухим жаром, обработкой соляной кислотой или ортофосфорной кислотой, в соответствии с надлежащей производственной практикой. Модификация крахмала представляет собой незначительную фрагментацию. Обжаренный декстрин/крахмал может быть дополнительно подвергнут отбеливанию, в соответствие с хорошей (надлежащей) производственной практикой. C.A.S № 9004-53-9</p>	<p><b>Отклонено.</b></p> <p>E1400 и E1405 не исключать из Приложения 2 на основании CodexStan и Jecfa. Предусмотреть редакцию наименования E1400 в соответствии Jecfa: «<b>Декстрин, жареный крахмал</b> (белый, желтый) (DEXTRIN, ROASTED STARCH (WHITE, YELLOW))»</p>
6.	Приложение 2, пункт 6 проекта, пп. ж) позицию «Дигидрокверцетин» изложить в уточняющей редакции: Дигидрокверцетин (таксифолина экстракт)	Акционерное общество «Аметис» (письмо от 18.01.2019 г. № 07-01/19)	<p><b>Предложение:</b> Так как в обоих случаях речь идет об экстракте, получаемом из древесины лиственницы, а словосочетание «экстракт таксифолина» не имеет смысла, так же как и «экстракт дигидрокверцетина», предлагают позицию «Дигидрокверцетин» изложить в уточняющей редакции: Дигидрокверцетин (экстракт лиственницы Даурской) (TAXIFOLIN-RICH EXTRACT).</p> <p><b>Комментарии:</b> В ГОСТ 33504-2015 «Добавки пищевые. Дигидрокверцетин. Технические условия», где дано определение</p>	<p><b>Принято частично.</b></p> <p>Позицию «Дигидрокверцетин» изложить в уточняющей редакции: <i>Дигидрокверцетин,</i></p>

	(TAXIFOLIN-RICH EXTRACT) - антиокислитель		<p>дигидрокверцетина. Таксифолин и Дигидрокверцетин являются синонимами одного и того же химического соединения, зарегистрированного в реестре CAS (Chemical Abstracts Service) под номером 480-18-2. Так как в обоих случаях речь идет об экстракте, получаемом из древесины лиственницы . <i>В проекте изменений № 2:</i> позиция «Дигидрокверцетин» предлагают изложить в уточняющей редакции: «Дигидрокверцетин (таксифолина экстракт) (TAXIFOLIN-RICH EXTRACT)».</p>	<p><i>таксифолин (DIHYDROQUERCETIN, TAXIFOLIN) антиокислитель</i></p>
7.		ООО «Флавир» (письмо от 22.01.2019 г. № 67)	<p><b>Предложение:</b> позиция «Дигидрокверцетин» предлагают изложить в уточняющей редакции: «Дигидрокверцетин (экстракт лиственницы)».</p> <p><b>Комментарии:</b> В перечне документов по стандартизации, обеспечивающих соблюдение требований ТР ТС 029/2012 есть ссылка на ГОСТ 33504-2015 «Добавки пищевые. Дигидрокверцетин. Технические условия», где дано определение дигидрокверцетина. Таксифолин и Дигидрокверцетин являются синонимами одного и того же химического соединения, зарегистрированного в реестре CAS (Chemical Abstracts Service) под номером 480-18-2. Так как в обоих случаях речь идет об экстракте, получаемом из древесины лиственницы</p>	<p><b>Принято частично.</b></p> <p>«Дигидрокверцетин» изложить в уточняющей редакции:</p> <p><i>Дигидрокверцетин, таксифолин (DIHYDROQUERCETIN, TAXIFOLIN) антиокислитель</i></p>
8.		СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)	<p><b>Предложение: 6 ж)</b> позицию «Дигидрокверцетин» изложить в уточняющей редакции: <b>Дигидрокверцетин (экстракт лиственницы Даурской, таксифолин) (TAXIFOLIN-RICH EXTRACT) антиокислитель</b></p> <p><b>Комментарии:</b> В ГОСТ 33504-2015 «Добавки пищевые. Дигидрокверцетин. Технические условия» дано определение пищевой добавки дигидрокверцетин: «Настоящий стандарт распространяется на пищевую добавку дигидрокверцетин (далее - дигидрокверцетин), представляющий собой флавоноид, получаемый из природного растительного сырья - комлевой части древесины сибирской лиственницы (<i>Larix sibirica</i> Ledeb), лиственницы Гмелина или даурской лиственницы [<i>Larix gmelini</i> (Rupr) Rupr, синоним <i>L. dahurica</i> Turcz], предназначенный для использования в пищевой промышленности в качестве антиокислителя».</p> <p>Таксифолин (Taxifolin) и дигидрокверцетин (dihydroquercetin)</p>	<p><b>Принято частично.</b></p> <p>«Дигидрокверцетин» изложить в уточняющей редакции:</p> <p><i>Дигидрокверцетин, таксифолин (DIHYDROQUERCETIN, TAXIFOLIN) антиокислитель</i></p>

			<p>являются синонимами одного и того же химического соединения, зарегистрированного в реестре CAS (Chemical Abstracts Service) под номером 480-18-2. <a href="https://chem.nlm.nih.gov/chemidplus/rn/480-18-2">https://chem.nlm.nih.gov/chemidplus/rn/480-18-2</a></p> <p>В рамках процедуры регистрации пищевой добавки дигидрокверцетин в Евросоюзе было опубликовано научное мнение о возможности использования дигидрокверцетина. Allergies, Nutrition, et al. "Scientific Opinion on taxifolin-rich extract from Dahurian Larch (<i>Larix gmelinii</i>).\" THE EFSA JOURNAL 15.2 (2017): 4682-4682.</p> <p>В тексте статьи указано: «The NF is a taxifolin-rich water–ethanol extract from the wood of the Dahurian Larch (<i>Larix gmelinii</i> (Rupr.) Rupr) and contains a minimum of 90% <b>taxifolin</b> ((2R,3R)-2-(3,4-dihydroxyphenyl)-3,5,7-trihydroxy-2,3-dihydrochromen-4-one, <b>also called (+) trans (2R,3R)-dihydroquercetin</b>). The Panel considers that the taxifolin-rich extract is sufficiently characterised and that its compositional data and specifications do not raise safety concerns.»</p> <p><i>ПЕРЕВОД - (NF представляет собой богатый таксифолином водно-этанольный экстракт из древесины лиственницы даурской (<i>Larix gmelinii</i> (Rupr.) Rupr) и содержит минимум 90% таксифолина ((2R, 3R) -2- (3,4-дигидроксифенил) ) -3,5,7-тригидрокси-2,3-дигидрохромен-4-он, также называемого (+) транс (2R, 3R) -дигидрокверцетин). Группа считает, что экстракт богатый таксифолином, достаточно хорошо охарактеризован и что его данные о составе и технические характеристики не вызывают опасений в отношении безопасности.)</i></p>	
9.	Приложение 2, пункт 6 проекта - <b>Срока E330</b>	ООО «Юнилевер Русь» (письмо б/н от 31.01.2019 г.)	<p><b>Предложение:</b> В столбце «основные технологические функции» для E 330 «лимонная кислота» дополнить функцией «<b>фиксатор (стабилизатор) окраски</b>».</p> <p><b>Комментарии:</b> гармонизация с Codex Stan 192-1995. Такая функция предусмотрена в целом ТР ТС 029, но не закреплена за E 330</p>	<p><b>Принято.</b></p> <p>Позицию E330 дополнить технологической функцией «фиксатор окраски» и изложить в редакции: «E330, Лимонная кислота (CITRIC ACID), регулятор кислотности, антиокислитель, <b>фиксатор окраски</b>»</p>

<p><b>10.</b></p>	<p>Приложение 2, 6 г) позицию «E385 Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия (CALCIUM DISODIUM EDTA)» изложить в следующей редакции:  <b>Строка E385</b>          Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия (CALCIUM DISODIUM EDTA), ЭДТА <b>кальций-натрий</b> антиокислитель, <b>консервант</b></p>	<p>СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)</p>	<p><b>Предложение: необходимо устранить неопределенность по тех.функциям для E385 Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия (E385, ЭДТА кальций-натрий) антиокислитель, <b>консервант</b></b></p> <p><b>Комментарии:</b> E385 в Приложении 2 заявлен как консервант, но нормы применения данного консерванта отсутствуют в Приложении 8 «Гигиенические нормативы применения консервантов»          Включить нормы ввода ЭДТА как консерванта (согласно Приложению 2) в приложение 8 «Гигиенические нормативы применения консервантов»</p> <hr/> <p><b>Примечание РГ:</b> В приложении 2 для добавок E384-E385-E386 установлены функции: антиокислитель, консервант          В Приложении 4 по данным добавкам приведено нормирование, однако в Приложении 8 оно отсутствует.          В части не наличия нормирования в Приложении 8 для E384-386, необходимо отметить, что <i>физиологический эффект на организм человека не зависит от технологической функции с которой вводится пищевая добавка и в роли любой функции допустимый уровень использования добавки должен быть одинаков, независимо от цели её использования при производстве пищевого продукта.</i> Таким образом, если регламентация установлена для видов продукции по функции антиокислитель, то и в функции консервант она применима только для данных категорий и в установленных пределах. Также, статьей 4, п.4.4. пп.6 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» предусмотрено: &lt;&lt; ...Если пищевая добавка имеет различное функциональное назначение, указывается функциональное назначение, соответствующее цели ее использования &gt;&gt;.</p> <p><b>Согласно спецификациям Jecfa для</b>  <b>E384</b> установлены сл.функциональные классы: <i>антиокислитель консервант, вещество, усиливающее экскрецию,</i>  <b>E385</b> установлены сл.функциональные классы: <i>антиокислитель фиксатор окраски, консервант, вещество, усиливающее экскрецию,</i>  <b>E386</b> установлены сл.функциональные классы: <i>антиокислитель, фиксатор окраски, консервант, вещество, усиливающее экскрецию, стабилизатор</i></p> <p>Согласно RegEU-1333 E385 используется в качестве антиокислителя, в CodexStan-192 имеется функция консерванта, но нет предложений по</p>	<p><b>Принято.</b></p> <p>Пункт 6 ж) проекта изменений представить в редакции:          позицию «<b>E384</b> Изопропилцитратная смесь (ISOPROPYL CITRATES)» <b>исключить функцию консервант:</b>          «E384 Изопропилцитратная смесь (ISOPROPYL CITRATES)» антиокислитель, <del>консервант</del></p> <p>позицию «<b>E385</b> Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия (CALCIUM DISODIUM EDTA)» изложить в следующей редакции, <b>исключив функцию консервант:</b>          «E385 Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия, ЭДТА кальций-натрий (CALCIUM DISODIUM EDTA) антиокислитель, <del>консервант</del></p> <p>позицию «<b>E386</b> Этилендиаминтетраацетат динатрий</p>
-------------------	--	---	--	---

			<p>использованию. Соответственно, для строк E384 и E386 технологическую функцию консервант также необходимо исключить в силу отсутствия нормирования.</p> <p>Наименование позиции E386 уточнить в соответствии со спецификацией Jecfa:</p>	<p>(DISODIUM ETHYLENE DIAMINE-TETRA-ACETATE)» изложить в следующей редакции, <b>исключив функцию консервант:</b> «E386 Этилендиаминтетраацетат динатрий, ЭДТА динатрий (DISODIUM ETHYLENE DIAMINE-TETRA-ACETATE, DISODIUM EDTA) антиокислитель, <del>консервант</del></p>
11.	<p><b>Строка E150b</b> Сахарный колер II, полученный по «щелочно-сульфитной» технологии (CAMEL II - Caustic sulphite process)</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><b>Предложение: Редакционная правка Строка E150b</b> E150b Сахарный колер II (полученный по «щелочно-сульфитной» технологии (CAMEL II - Caustic sulphite process))</p> <p><b>Комментарии:</b> Предлагается сократить название, т.к. при маркировке, в т.ч. потребительской упаковки, наименование добавки должно выноситься в соответствии с Приложением 2, т.к. текущая формулировка очень длинная и описание процесса в названии не несет никакого смыслового значения для потребителя, также нигде в мире никто в название описание процесса производства не включает В целях гармонизации требований к маркировке пищевой продукции для потребителей с Регламентом ЕС 1169/2011</p> <p><b>Комментарий РГ:</b> Необходимо отметить, что согласно спецификации Jecfa для E150: Caramel colours are divided into four classes. The synonyms for each class are: Class I: Plain caramel; INS No.150a Class II: Sulfite caramel; INS No.150b Class III: Ammonia caramel; INS No.150c Class IV: Sulfite ammonia caramel; INS No.150d Карамельные цвета делятся на четыре класса. Синонимы для каждого класса:</p>	<p><b>Принято частично.</b></p> <p>Изменение наименования добавки в Приложении 2 для оптимизации маркировки продукции не целесообразно, однако необходимо предусмотреть редакцию в статье 9 п.3.</p> <p>Дополнить статью 9, п.3 перечисление 1) : «ж) для пищевой продукции, содержащей красители E150a, E150b, E150c, E150d после функционального класса допускается</p>

			<p>Класс I: 150a простая карамель;  класс II: 150b сульфитная карамель; INS №,  класс III: 150c аммиачная карамель;  класс IV: 150d сульфитно-аммиачная карамель;</p>	использовать наименование «Сахарный колер I, II, III или IV» без указания вида технологии получения;»
12.	<p><b>Строка E150c</b>  Сахарный колер III, полученный по «аммиачной» технологии (CAMEL III - Ammonia process)</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><b>Предложение: Редакционная правка Строка E150c</b>  E150c Сахарный колер III (полученный по «аммиачной» технологии (CAMEL III - Ammonia process))</p> <p><b>Комментарии:</b> Предлагается сократить название, т.к. при маркировке, в т.ч. потребительской упаковки, наименование добавки должно выноситься в соответствии с Приложением 2, т.к. текущая формулировка очень длинная и описание процесса в названии не несет никакого смыслового значения для потребителя, также нигде в мире никто в название описание процесса производства не включает В целях гармонизации требований к маркировке пищевой продукции для потребителей с Регламентом ЕС 1169/2011</p>	<p><b>Принято частично.</b></p> <p>см. строку 11</p>
13.	<p><b>Строка E150d</b>  Сахарный колер IV, полученный по «аммиачно-сульфитной» технологии (CAMEL IV - Ammonia-sulphite process)</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><b>Предложение: Редакционная правка Строка E150d</b>  E150d Сахарный колер IV (полученный по «аммиачно-сульфитной» технологии (CAMEL IV - Ammonia-sulphite process))</p> <p><b>Комментарии:</b> Предлагается сократить название, т.к. при маркировке, в т.ч. потребительской упаковки, наименование добавки должно выноситься в соответствии с Приложением 2, т.к. текущая формулировка очень длинная и описание процесса в названии не несет никакого смыслового значения для потребителя, также нигде в мире никто в название описание процесса производства не включает В целях гармонизации требований к маркировке пищевой продукции для потребителей с Регламентом ЕС 1169/2011</p>	<p><b>Принято частично.</b></p> <p>см. строку 11</p>
14.	<p><b>Строка E160a</b>  Каротины (CAROTENES)</p>	<p>СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)</p>	<p><b>Предложение: Дополнить строку видами каротинов E160a</b>  Каротины (CAROTENES):  (i) Бета-каротин (beta-carotene)  (ii) Бета-каротин (каротины) растительные (plant carotenes)  (iii) Бета-каротин микробиологический из <i>Blakeslea trispora</i> (beta-carotene from <i>Blakeslea trispora</i>)  (iv) Бета-каротин (каротины) из водорослей (ALGAL CAROTENES)</p>	<p><b>Принято.</b></p> <p>Уточнить позицию E160a в приложении 2</p>

			<p><b>Комментарии:</b> Согласно спецификации CodexStan Не точное указание видового названия вызывает недостоверное декларирование товара и маркировки состава продукции. Необходимо уточнить позицию по аналогии с E331 или E332 Также требуется уточнение в Приложении 28 для данной позиции</p>	
15.	<p><b>Строка E338</b> E338 орто-Фосфорная кислота (ORTHOPHOSPHORIC ACID)</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><b>Предложение:</b> Изложить в редакции: E338 Ортофосфорная кислота (ORTHOPHOSPHORIC ACID)</p> <p><b>Комментарии:</b> Предлагается правка названия E338, т.к. в данной редакции приведено название с ошибкой, ни в одном словаре русского языка в таком виде название не пишется, в ГОСТ 6552-80 "Реактивы. Кислота ортофосфорная. Технические условия", также использует название «ортофосфорная кислота» в соответствии с международной классификацией. Также необходимо внести редакционные правки и по всему тексту Приложений ТР ТС 029/2012 в части Ортофосфорная кислота</p>	<p><b>Принято.</b></p> <p>Написание наименования E338 привести в редакции в соответствии с правилам орфографии принятым для химических веществ:</p> <p><i>E338 Ортофосфорная кислота (ORTHOPHOSPHORIC ACID)</i></p>
16.	<p><b>Строка E470</b> Жирных кислот (миристиновой, олеиновой, пальмитиновой, стеариновой и их смеси) соли алюминия, аммония, калия, кальция, магния, натрия (SALTS OF MYRISTIC, PALMITIC AND STEARIC FATTY ACIDS (with base Al, Ca, Na, Mg, K and NH4)</p>	<p>СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)</p>	<p><b>Предложение:</b> Дополнить Приложение 2: E470, <b>E470a, E470b</b> <b>E470a</b> Калиевые, кальциевые и натриевые соли жирных кислот (SODIUM, POTASSIUM AND CALCIUM SALTS OF FATTY ACIDS) <b>E470b</b> Магниевого соли жирных кислот (MAGNESIUM SALTS OF FATTY ACIDS)</p> <p><b>Комментарии:</b> Исправление технической ошибки, т.к. в Приложении 28 указаны показатели безопасности не только для <b>E470</b>, но и для <b>E470a, E470b</b>, которые используются при производстве пищевой продукции. Также по документу идет нормирование для разных солей – см. Приложение 3 и 12</p>	<p><b>Принято.</b></p> <p>Исключить позицию E470 в приложении 2 и дополнить E470a и E470b:</p> <p><i><b>E470a</b> Калиевые, кальциевые и натриевые соли жирных кислот (SODIUM, POTASSIUM AND CALCIUM SALTS OF FATTY ACIDS) <b>E470b</b> Магниевого соли жирных кислот</i></p>

				(MAGNESIUM SALTS OF FATTY ACIDS)
17.	<b>Строка E953</b> Изомальт, изомальтит (ISOMALT, ISOMALTITOL)	СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)	<p><b>Предложение:</b> Редакционная правка Строка E953 Изомальт, <del>изомальтит</del> (ISOMALT, <del>ISOMALTITOL</del>)</p> <p><b>Комментарии:</b> Исправление технической ошибки, не верное указание синонимного названия вызывает недостоверное декларирование товара. Согласно спецификации CodexStan и RegEU – пищевая добавка E953 / INS 953 ISOMALT, синоним - Hydrogenated isomaltulose (Гидрогенизированная изомальтулоза)</p> <p>Isomaltit и Isomaltitol - это не правильное название для Isomalt E953, поскольку Isomaltit относится только к компоненту Isomalt GPS (6-О-альфа-D-глюкопиранозил-D-сорбитол) - Изомальтит это не Изомальт, это другое вещество.</p>	<p><b>Принято.</b></p> <p>Уточнить позицию E953 в приложении 2 в редакции: <i>E953 Изомальт, гидрогенизированная изомальтулоза (ISOMALT, HYDROGENATED ISOMALTULOSE)</i> подсластитель, агент антислеживающий, наполнитель, носитель, глазирователь</p>
18.	<b>Строка E501</b>	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности» АСКОНД» (письмо № 120-АС/13 от 7.03.2019г)	<p><b>Предложение:</b> Добавить в Приложение 2 ТР ТС 029/2012 функциональный класс «разрыхлитель» для пищевой добавки E 501 Комментарий: Согласно ТР ТС 029/2012 Приложение 26 Табл. 3 пищевая добавка E501 может использоваться в качестве «разрыхлителя» согласно ТД, однако данная технологическая функция для пищевой добавки E501 не указана в приложении 2. Согласно Codex Stan 192-1995 пищевая добавка E501ii имеет функцию разрыхлителя: INS 501(ii) Potassium hydrogen carbonate Functional Class: Acidity regulator, <b>Raising agent</b>, Stabilizer</p> <p><b>Комментарий РФ:</b> функция разрыхлитель предусмотрена только для E501ii</p>	<p><b>Принято.</b></p> <p>Уточнить тех.функцию позиции E501 в приложении 2 в редакции: E501, Карбонаты калия (POTASSIUM CARBONATES): (i) Карбонат калия (Potassium carbonate), (ii) Гидрокарбонат калия (Potassium hydrogen carbonate) регулятор кислотности, <i>разрыхлитель (только для E501ii)</i>, стабилизатор, носитель</p>

19.	Строка E509 Хлорид кальция (CALCIUM CHLORIDE)	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><b>Предложение:</b> дополнить технологическую функцию и изложить в редакции:</p> <table border="1" data-bbox="949 197 1792 368"> <tr> <td data-bbox="949 197 1169 368">E509</td> <td data-bbox="1169 197 1485 368">Хлорид кальция (CALCIUM CHLORIDE)</td> <td data-bbox="1485 197 1792 368">Уплотнитель, носитель, <b>технологическое вспомогательное средство</b></td> </tr> </table> <p><b>Комментарии:</b> E509 широко применяется в молочной промышленности в качестве ТВС при изготовлении творога и сыров – ГОСТ 31453-2013, 32263-2013, 32260-2013, и вносят с целью улучшения свертываемости и получения необходимых реологических характеристик молочного сгустка</p>	E509	Хлорид кальция (CALCIUM CHLORIDE)	Уплотнитель, носитель, <b>технологическое вспомогательное средство</b>	<p><b>Отклонено.</b></p> <p>ТВС не является пищевой добавкой и не может быть функцией вещества. Учитывая практику применение в молочной промышленности для регулирования плотности молочного сгустка необходимо предусмотреть внесение позиции в Приложение 25 в редакции по столбцам: «Хлорид кальция; регулятор консистенции молочного сгустка при переработке молока и молочной продукции; Согласно ТД»</p>
E509	Хлорид кальция (CALCIUM CHLORIDE)	Уплотнитель, носитель, <b>технологическое вспомогательное средство</b>					
20.	Строки E1400, E1405	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД» (письмо № 120-АС/13 от 7.03.2019г)	<p><b>Предложение:</b> Исключить из Приложения 2 ТР ТС 029/2012 пищевые добавки: E1400 - Декстрины, крахмал, обработанный термически, белый и желтый E1405 - Крахмал, обработанный ферментами</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</p>	<p><b>Отклонено.</b></p> <p>Согласно Codex Stan E1400 и E1405 пищевые добавки, несогласованность с требованиями ТР ТС 022/2011 Приложение 1 устранена в новой редакции статьи 9, п.3, 1), б)</p>			

			<p>пищевыми добавками и должны маркироваться с указанием функционального назначения и наименования пищевой добавки.</p> <p>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>	
21.	Приложение 2 – дополнить сноской	СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)	<p><b>Предложение:</b> Дополнить Приложение 2 сноской/пояснением по окончанию таблицы</p> <p><b>Обозначения:</b>  <b>E XXXX</b> – индекс пищевой добавки  <b>E XXXX а</b> – индекс пищевой добавки с латинской строчной буквой (i)...(vii) – римские цифры, часть наименования пищевой добавки, уточняющие ее химическую структуру</p> <p><b>Комментарии:</b> Уточнение необходимо для достоверного декларирования товаров и маркировки состава продукции</p>	<p><b>Принято.</b></p> <p>Дополнить Приложение 2 Примечанием в редакции:</p> <p><b>Примечание:</b>  <b>E XXXX</b> – индекс пищевой добавки  <b>E XXXX а</b> – индекс пищевой добавки с латинской строчной буквой (неотъемлемая часть индекса)  (i)...(vii) – римские цифры,  дополнительная часть наименования пищевой добавки, уточняющие ее химическую структуру и происхождение»</p>
	<b>РЕШЕНИЕ</b> в рамках <b>РГ: по дополнению проекта изменений положения в части Приложения 2</b>	от 01.07.2019	<p><b>Исключить из Приложения 2 следующие пищевые добавки:</b>  E201 Сорбат натрия (SODIUM SORBATE) консервант;  E203 Сорбат кальция (CALCIUM SORBATE) консервант;  Красный рисовый (RED RICE) краситель.</p> <p>Исключить добавки из Приложений 8, 10, 11 и 28 на основании оценок рисков EFSA для E201, E203 и отсутствия критериев безопасности для красителя Красный рисовый</p>	<p><b>Принято.</b></p> <p>Исключить E201, E203, Красный рисовый из Приложений 2, 8, 10, 11 и 28</p>

**Приложение 3. Гигиенические нормативы применения антислеживающих агентов (антикомкователей):**

22.	<p><b>Приложение 3</b>  <b>Пункт 7 проекта , пп.а)</b>          а) позицию «Диоксид кремния аморфный (E551), алюмосиликат (E559, каолин), алюмосиликаткалия (E555), алюмосиликат кальция (E556), алюмосиликат натрия (E554), бентонит (E558), силикат кальция (E552), силикаты магния (E553i, E553ii, E553iii) - по отдельности или в комбинации» изложить в редакции:</p>	<p>НП ЗАО «МАЛКУТ»          (письмо № 01-16/66 от 23.01.2019 г.)</p>	<p><b>Предложение: внести редакцию в строку биологически активные добавки к пище в форме таблеток – согласно ТД (максимальный уровень в продуктах).</b></p> <p>Комментарии: Не вносить ограничения по максимальному уровню содержания диоксида кремния аморфного (E 551) в биологически активных добавках к пище в форме таблеток. Максимальный уровень содержания диоксида кремния для пищевых продуктов в форме таблеток не меняется и определяется по ТД. Содержание диоксида кремния в БАД в форме быстрорастворимых таблеток нужно приравнять к содержанию этой добавки в продуктах в форме таблеток. БАД в форме быстрорастворимых таблеток не употребляются потребителем непосредственно в пищу, а используются для приготовления напитка путем растворения таблетки в стакане воды.  <i>В проекте изменений № 2: содержание диоксида кремния в БАД регламентировано на уровне 10 г/кг.</i></p>	<p><b>Принято.</b></p> <p>Биологически активные добавки к пище  <del>10 г/кг</del>          Согласно ТД</p>
23.		<p>АО «БАЙЕР»          (22.02.2019 – письмо №ОРО-390)</p>	<p><b>Предложение: оставить максимальный уровень для БАД в действующей редакции – «Согласно ТД»</b></p>	<p><b>Принято.</b></p>
24.		<p>Саморегулируемая организация Союз производителей биологически активных добавок к пище (Исх.04-01.03.19 от 01.03.2019)</p> <p>СУПР (письмо Исх. № 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)</p>	<p><b>Оставить действующую редакцию.</b></p> <p><b>Комментарий:</b> Предложенное изменение максимально допустимого уровня применения данной группы добавок в БАД необоснованно. Более того, учитывая, что БАД производится и применяется в дозированной и малой по весу форме вклад БАД в поступление диоксида кремния в организм является пренебрежимо малым. Согласно международной практике диоксид кремния активно используется и разрешен в любых формах БАД (Codex , REGULATION EC No 1333/2008 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 16 December 2008 on food additives, директива EC EU food additive regulation 483/2013). Согласно отчету FDA по диоксиду кремния, он также разрешен в Японии и Канаде. В США есть ограничение в 2% его содержания по массе (или 20г/1кг) в FOOD ADDITIVES, но в любом случае это выше предлагаемых 10г/1кг в проекте изм.№2 TP 029</p>	<p><b>Принято.</b></p> <p>см. строки 22-23</p>

		<p>На рынке существуют БАД с уровнем E551, превышающем предлагаемый норматив.</p> <p>По состоянию на 06.02.19 в Едином реестре СГР ЕАЭС зарегистрировано 3241 БАД, содержащих E551.</p> <p><a href="https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02008R1333-20181029&amp;rid=1">https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02008R1333-20181029&amp;rid=1</a></p>	
25.	<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><b>Предложение: позицию «Сыры и сырные продукты (твердые, полутвердые) нарезанные и твердые, плавленые сыры, плавленые сырные продукты» изложить в уточненной редакции: «Сыры и молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра (свертываемые, твердые, полутвердые) нарезанные и твердые, плавленые сыры, молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии плавленого сыра»</b></p>	<p><b>Принято в редакции.</b></p> <p>В соответствии с терминологией ТР ТС 033/2013: <i>Сыры и молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра (свертываемые, твердые, полутвердые) нарезанные и твердые, плавленые сыры, молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии плавленого сыра</i></p>
26.	<p>СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)</p> <p>Ассоциация предприятий кондитерской</p>	<p><b>Внести редакцию в строку по позициям</b></p> <p>- Продукты сухие порошкообразные, включая сахара – 10г/кг, <b>15 г/кг для сахарной пудры</b></p> <p>- Сахаристые кондитерские изделия, кроме шоколадных (обработка поверхности) – <del>10 г/кг</del> <b>на Согласно ТД</b></p>	<p><b>Принято в редакции.</b></p> <p>По строке E551: - Продукты сухие порошкообразные,</p>

		промышленности» АСКОНД» (письмо № 120-АС/13 от 7.03.2019г)	<p><b>Комментарии:</b>          Проект изменений не соответствует требованиям, регламентированным в CODEX STAN 192-1995 Кодекс Алиментарийс:</p> <p>11.1.2 Powdered sugar, powdered dextrose 15000 mg/kg</p> <p>А так же требованиям Regulation (EC) No 1333/2008:</p> <p>05.2 Other confectionery including breath freshening microsweets</p> <table border="1" data-bbox="936 507 1774 662"> <tr> <td data-bbox="936 507 1151 662">E 551-553</td> <td data-bbox="1151 507 1559 662">Silicon dioxide – silicates</td> <td data-bbox="1559 507 1774 662">quantum satis</td> </tr> </table> <p>Предложение: оставить максимальные уровни пищевых добавок в продукции: «продукты сухие, порошкообразные, включая сахара», «сахаристые кондитерские изделия, кроме шоколадных (обработка поверхности)» в текущей редакции ТР ТС 029/2012 и в соответствии с требованиями CODEX STAN 192-1995, Regulation (EC) No 1333/2008</p>	E 551-553	Silicon dioxide – silicates	quantum satis	включая сахара – 10г/кг, 15 г/кг для сахарной пудры - Сахаристые кондитерские изделия, кроме шоколадных (обработка поверхности) – Согласно ТД
E 551-553	Silicon dioxide – silicates	quantum satis					

**Приложение 4. Гигиенические нормативы применения антиокислителей:**

27.	<b>4а) в позиции «Бутилоксианизол (E320, БОА, ВНА), Бутилкситолуол (E321, «Ионол», БОТ, ВНТ), трет.-Бутилгидрохион (E319, ТБГХ, ТВНQ), Галловой кислоты эфиры (галлаты): пропилгаллат (E310), октилгаллат (E311), додецилгаллат (E312) - по отдельности или в комбинации<sup>1</sup>»</b> исключить строки: - «Эфирные масла - БОА-	СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019) ООО «Кима Лимитед» и АО «Акванова РУС» 07.03.2019 – письмо №22 ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты» (06.03.2019 – письмо № б/н)	<p><b>Предложение: Редакционная уточняющая правка</b></p> <p>- Строку «Жиры животные топленые и масла растительные для использования в производстве пищевых продуктов с применением высокой температуры; Жиры специального назначения, масла растительные (кроме оливкового, полученного прессованием), предназначенные для жарения; Лярд, жир говяжий, бараний, птичий, свиной, жир рыб и морских млекопитающих - БОА- 200 мг/кг, БОТ- 100 мг/кг, ТБГХ- 200 мг/кг, Галлаты- 200 мг/кг (на жир продукта)» изложить в редакции:          «Жиры животные топленые, жиры специального назначения, — масла растительные и их смеси для промышленного производства пищевой продукции для использования в производстве пищевой продукции, в том числе, с применением высокой температуры; Жиры специального назначения, масла растительные (кроме оливкового, полученного прессованием), в том числе, предназначенные для</p>	<p><b>Принято в редакции.</b></p> <p>«Жиры животные топленые, жиры специального назначения, масла растительные и их смеси для промышленного производства пищевой продукции, с применением высокой температуры; Жиры специального</p>
-----	---	--	---	--

<p>1 г/кг; ТБГХ- 1 г/кг; Галлаты- 1 г/кг»;  - «Ароматизаторы (кроме эфирных масел) - БОА- 200 мг/кг; ТБГХ- 200 мг/кг; Галлаты- 100 мг/кг»;  - Строку «Жиры животные топленые и масла растительные для использования в производстве пищевых продуктов с применением высокой температуры; Жиры специального назначения, масла растительные (кроме оливкового, полученного прессованием), предназначенные для жарения; Лярд, жир говяжий, бараний, птичий, свиной, жир рыб и морских млекопитающих - БОА- 200 мг/кг, БОТ- 100 мг/кг, ТБГХ- 200 мг/кг, Галлаты- 200 мг/кг (на жир продукта)» изложить в редакции:  «Жиры животные топленые и масла растительные для использования в производстве <b>пищевой продукции, в том числе,</b> с применением высокой температуры; Жиры специального назначения, масла растительные</p>		<p>жарения; Лярд, жир говяжий, бараний, птичий, свиной, жир рыб и морских млекопитающих»  <b>Редакция для внесения в проект:</b>  <i>«Жиры животные топленые, жиры специального назначения, масла растительные и их смеси для промышленного производства пищевой продукции, с применением высокой температуры; Жиры специального назначения, масла растительные (кроме оливкового, полученного прессованием), предназначенные для жарения; Лярд, жир говяжий, бараний, птичий, свиной, жир рыб и морских млекопитающих»</i></p> <p>Комментарии:  Действующая редакция гармонизирована с Регламентом Комиссии ЕС №1129/2011 (Приложение II, Часть E):  E 310-320 – Gallates, TBHQ and BHA, individually or in combination – 200 mg/kg – only fats and oils for the professional manufacture of heat-treated foods; frying oil and frying fat (excluding olive pomace oil) and lard, fish oil, beef, poultry and sheep fat  E 321 – Butylated hydroxytoluene (BHT) – 100 mg/kg – only fats and oils for the professional manufacture of heat-treated foods; frying oil and frying fat (excluding olive pomace oil) and lard, fish oil, beef, poultry and sheep fat</p> <p>Согласно Регламенту (ЕС) №№1133/2008 (Приложение II, Часть E) область применения данных пищевых добавок ограничена следующими категориями жировых продуктов:  Данные категории указаны в действующей редакции данного ТР ТС в корректном переводе на русский язык с учетом действующих наименований категорий продуктов. На сегодняшний день рынок Таможенного союза насыщен отечественными и импортными антиокислителями, которые эффективно используются для производства масложировой продукции. Для такой продукции, в том числе и для фритюрных жиров, на рынке имеется широкий спектр иных антиокислителей. Таким образом введение предложенных изменений с целью расширения сферы применения данных синтетических антиокислителей не имеет никаких обоснований и противоречит международному законодательству.</p> <p>С целью гармонизации с действующим ТР ТС 024/2011 необходимо</p>	<p>назначения, масла растительные (кроме оливкового, полученного прессованием), предназначенные для жарения; Лярд, жир говяжий, бараний, птичий, свиной, жир рыб и морских млекопитающих»</p>
---	--	---	---

	(кроме оливкового, полученного прессованием), <b>в том числе</b> , предназначенные для жарения; Лярд, жир говяжий, бараний, птичий, свиной, жир рыб и морских млекопитающих»		дополнить сферу применения категориями «жиры специального назначения» и «масла растительные и их-смеси», так как в качестве фритюрных используются не только масла, но их смеси.	
28.		АО «БАЙЕР» (22.02.2019 – письмо №ОРО-390)  СУПР (письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)	<b>Предложение: сохранить нормирование по позиции для строк и не исключать, оставить в прежней редакции:</b> - «Эфирные масла - БОА- 1 г/кг; ТБГХ- 1 г/кг; Галлаты- 1 г/кг»; - «Ароматизаторы (кроме эфирных масел) - БОА- 200 мг/кг; ТБГХ- 200 мг/кг; Галлаты- 100 мг/кг»; <b>Комментарий:</b> Предлагаемый запрет ограничит применение данных антиоксидантов в эфирных маслах и ароматизаторах только на территории ЕАЭС, в то время как для готовой продукции будут действовать существующие нормы. Это приведет к неоправданному проигрышному положению отечественных производителей. Более того, использование данных антиоксидантов в ароматизаторах и маслах разрешено в нормативных документах большинства стран, включая ЕС. Отказ от них приведет к падению сроков хранения ароматизаторов и эфирных масел перед их применением.	<b>Отклонено.</b>  Нормирование БОА для эфирных масел и ароматизаторов перенесено в Приложение 12 в редакции проекта изменений № 2 в ТР ТС 029/2012.
29.	<b>4а) в позиции «Бутилоксианизол (E320, БОА, ВНА), Бутилокситолуол (E321, «Ионол», БОТ, ВНТ), трет.-Бутилгидрохинон (E319, ТБГХ, ТВНQ), Галловой кислоты эфиры (галлаты): пропилгаллат (E310), октилгаллат (E311), додецилгаллат (E312) - по отдельности или в комбинации<sup>1</sup>»</b> исключить строки: - «Эфирные масла - БОА- 1 г/кг; ТБГХ- 1 г/кг; Галлаты- 1 г/кг»; - «Ароматизаторы (кроме эфирных масел) - БОА- 200 мг/кг; ТБГХ- 200	Саморегулируемая организация Союз производителей биологически активных добавок к пище (Исх.04-01.03.19 от 01.03.2019)	<b>Предложение: в части строк:</b> - Эфирные масла - БОА- 1 г/кг; ТБГХ- 1 г/кг; Галлаты- 1 г/кг»; - «Ароматизаторы (кроме эфирных масел) - БОА- 200 мг/кг; ТБГХ- 200 мг/кг; Галлаты- 100 мг/кг»; <b>оставить в прежней редакции</b>  Комментарий: Предлагаемый запрет ограничит применение данных антиоксидантов в эфирных маслах и ароматизаторах только на территории ЕАЭС, в то время как для готовой продукции будут действовать существующие нормы. Это приведет к неоправданному проигрышному положению отечественных производителей. Более того, использование данных антиоксидантов в ароматизаторах и маслах разрешено в нормативных документах большинства стран, включая ЕС. Отказ от них приведет к падению сроков хранения ароматизаторов и эфирных масел перед их применением.	<b>Отклонено.</b>  Нормирование БОА для эфирных масел и ароматизаторов перенесено в Приложение 12 в редакции проекта изменений № 2 в ТР ТС 029/2012.

	мг/кг; Галлаты- 100 мг/кг»;									
30.	4 в) позицию «Кверцетин, дигидрокверцетин - по отдельности или в комбинации» изложить в следующей редакции: 200 мг/кг (в пересчете на жир) для строк -Сливки концентрированные, сухое молоко, плавленые сыры, шоколад -Продукты из мяса птицы: измельченного мяса, фарша, ветчинные изделия, полукопченые / копченые колбасные изделия (только для дигидрокверцетина)	Национальная академия наук Республики Беларусь (письмо от 26.02.2019 №31-05/1213 позиция РУП «Институт мясомолочной промышленности»), направлено письмом Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 05.03.2019 №7-14/141	<p><b>Предложение:</b> строку «Сливки концентрированные, сухое молоко, плавленые сыры, шоколад» изложить в редакции: «Сухие, концентрированные, сгущенные молочные продукты, плавленые сыры, шоколад»</p> <p><b>Комментарии:</b> предлагаем расширить область применения, т.к. данная добавка может использоваться при изготовлении различных сухих, концентрированных и сгущенных молочных продуктов – ГОСТ 33922-2016, ГОСТ 31688-2012, ГОСТ 31703-2012</p> <p><b>Предложение:</b> строку «мясные продукты из измельченного фарша, ветчинные изделия, полукопченые колбасные изделия (только для дигидрокверцетина)» изложить в редакции: «Мясная продукция из измельченного мяса, фарша, ветчинные изделия, полукопченые колбасные изделия (только для дигидрокверцетина)»</p> <p><b>Комментарии:</b> приведение в соответствие с ТР ТС 034/2013</p>	<p><b>Принято частично.</b></p> <p>Редакция категорий продукции - см.строку после 34</p>						
31.	-Мясные продукты из измельченного мяса, фарша, ветчинные изделия, полукопченые колбасные изделия (только для дигидрокверцетина)	СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)	<p>Предложение: <b>Редакционная уточняющая правка</b> 4в) позицию «Кверцетин, дигидрокверцетин - по отдельности или в комбинации» изложить в следующей редакции: <b>200 мг/кг</b> (в пересчете на жир) для строк:</p> <table border="1"> <tr> <td>Сливки концентрированные, сухое молоко, ароматизированные молокосодержащие напитки;</td> </tr> <tr> <td>Молочные составные продукты с массовой долей жира (39-49) %;</td> </tr> <tr> <td>Плавленые сыры, в том числе с включением ингредиентов; творожные сыры и сливочные сыры (тип «маскорпоне»); порошок из сыра для приготовления сырных соусов; молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра/плавленого сыра</td> </tr> <tr> <td>Жиры животные топленые</td> </tr> <tr> <td>Лярд, жир говяжий, бараний, птичий, свиной, жир рыб и морских млекопитающих</td> </tr> <tr> <td>Жиры специального назначения, заменители масла какао, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао, заменители</td> </tr> </table>	Сливки концентрированные, сухое молоко, ароматизированные молокосодержащие напитки;	Молочные составные продукты с массовой долей жира (39-49) %;	Плавленые сыры, в том числе с включением ингредиентов; творожные сыры и сливочные сыры (тип «маскорпоне»); порошок из сыра для приготовления сырных соусов; молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра/плавленого сыра	Жиры животные топленые	Лярд, жир говяжий, бараний, птичий, свиной, жир рыб и морских млекопитающих	Жиры специального назначения, заменители масла какао, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао, заменители	<p><b>Принято частично.</b></p> <p>Редакция категорий продукции - см.строку после 34</p>
Сливки концентрированные, сухое молоко, ароматизированные молокосодержащие напитки;										
Молочные составные продукты с массовой долей жира (39-49) %;										
Плавленые сыры, в том числе с включением ингредиентов; творожные сыры и сливочные сыры (тип «маскорпоне»); порошок из сыра для приготовления сырных соусов; молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра/плавленого сыра										
Жиры животные топленые										
Лярд, жир говяжий, бараний, птичий, свиной, жир рыб и морских млекопитающих										
Жиры специального назначения, заменители масла какао, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао, заменители										

			<p>молочного жира;</p> <p>Масла растительные и их смеси (кроме масел прямого отжима);</p> <p>Маргарины, спреды, смеси топленые</p> <p>Майонезы, соусы майонезные, соусы на основе растительных масел, кремы на растительных маслах</p> <p>Шоколад, жировые начинки для шоколадных и мучных кондитерских изделий;</p> <p>Мясные продукты из измельченного мяса, фарша, ветчинные изделия, вареные и полукопченые колбасные изделия, консервы (только для дигидрокверцетина)</p> <p>Продукты из мяса птицы: измельченного мяса, фарша, ветчинные изделия, вареные и полукопченые колбасные изделия, консервы (только для дигидрокверцетина)</p> <p>Пресервы из рыбы, ракообразных и моллюсков</p> <p>Сухие завтраки (закуски) на основе злаков, картофеля или крахмала, картофельные чипсы</p> <p>Смеси (концентраты) сухие для кексов и тортов, хлебопекарные</p> <p>Биологически активные добавки к пище</p> <p>Ароматизаторы, эфирные масла</p>	
			<p>Комментарии:</p> <p>Письмо ФИЦ питания в РПН от 30.01.19 Исх.№410-01-10/72</p> <p>Заключение EFSA, категории продукции согласно ТРТС 033 и 024</p> <p>Молочные составные продукты на эмульсионной жировой основе – нет такой категории продукции.</p> <p>Ароматизированный сыр – нет такой категории продукции.</p> <p>Плавленные сыры, в том числе с включением ингредиентов - нет оснований для уточнения, т.к. нормируется вся категория</p> <p>Заменители сыров на молочной основе – нет такой категории</p> <p>Категории масложировой продукции приведены с учетом ТР ТС 024/2011</p>	

32.	<p><b>4 в) позицию «Кверцетин, дигидрокверцетин - по отдельности или в комбинации» изложить в следующей редакции:</b></p>	<p>ООО «Флавир» (письмо от 25.01.2019 г. № 68)</p>	<p>Пищевая добавка (индекс E)</p>	<p>Пищевая продукция</p>	<p>Максимальный уровень в продукции</p>	<p><b>Принято частично.</b>  Редакция категорий продукции - см.строку после 34</p>	
			<p>Кверцетин, дигидрокверцетин- по отдельности или в комбинации</p>	<p>Жиросодержащая молочная продукция, сыры, шоколад Эквиваленты, улучшители, заменители масла какао (только для дигидрокверцетина) Продукты из мяса птицы (только для дигидрокверцетина) Мясная продукция (только для дигидрокверцетина) Безалкогольные напитки (только для дигидрокверцетина)</p>	<p>200 мг/кг (в пересчете на жир)     20 мг/кг</p>		
				<p>Кондитерские и хлебобулочные изделия (только для дигидрокверцетина) Пастеризованная пищевая рыбная продукция; соленая пищевая рыбная продукция; пищевая рыбная продукция холодного копчения; подкопченная пищевая рыбная продукция; рыбные консервы; пресервы; жир пищевой из рыбы (только для дигидрокверцетина)</p>	<p>200 мг/кг (в пересчете на жир)</p>		
				<p>Масла растительные животные масла; животные жиры (только для дигидрокверцетина)</p>			
33.	<p><b>4 в) позицию «Кверцетин, дигидрокверцетин - по отдельности или в комбинации» изложить в следующей редакции:</b></p>	<p>Акционерное общество «Аметис» (письмо от 18.01.2019 г. № 07-01/19)</p>	<p><b>Предложение:</b> в) позицию «Кварцетин, дигидрокверцетин – по отдельности или в комбинации» изложить в следующей редакции:</p>			<p><b>Принято частично.</b>  Редакция категорий продукции - см.строку после 34</p>	
			<p>Пищевая добавка (индекс E)</p>	<p>Пищевая продукция</p>	<p>Максимальный уровень в продукции</p>		
			<p>Кверцетин, дигидрокверцетин- по отдельности или в комбинации</p>	<p>Сливки концентрированные, сухое молоко, плавленые сыры, жиросодержащая молочная продукция, шоколад</p>	<p>200 мг/кг (в пересчете на жир)</p>		
				<p>Птицепродукты (только для дигидрокверцетина) Мясная продукция (только для</p>			

			дигидрохверцетина)	
			Безалкогольные напитки (только для дигидрохверцетина)	20 мг/кг (в пересчете на жир)
			Приправы и пряности, хлебобулочные изделия (только для дигидрохверцетина)	200 мг/кг (в пересчете на жир)
			Варено-мороженые водные безпозвоночные; Пастеризованная пищевая рыбная продукция; Маринованная пищевая рыбная продукция; Соленая пищевая рыбная продукция; Пищевая рыбная продукция горячего копчения; Пищевая рыбная продукция холодного копчения; Подкопченнная пищевая рыбная продукция; рыбный кулинарный полуфабрикат; Фарш из пищевой рыбной продукции; Рыбные консервы; Пресервы; Зернистая икра; Ястычная икра; Пастеризованная икра рыбы; Пробойная соленая икра; Икорное рыбное изделие; Жир пищевой из рыбы, водных безпозвоночных и водных млекопитающих; Гидролизат из пищевой рыбной продукции; Имитированная пищевая рыбная продукция;(только для дигидрохверцетина)	200 мг/кг (в пересчете на жир)
			Масла растительные, Заменители молочного жира; Жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные; Смеси топленые растительно-сливочные и растительно-жировые; Спреды растительно-сливочные и растительно - жировые; Маргарины; Масла (жиры) гидрогенизированные рафинированные дезодорированные;	200 мг/кг (в пересчете на жир)

			Жиры) переэтерифицированные рафинированные дезодорированные; Фракции масел растительных; Кремы на растительных маслах; Майонезы; Соусы майонезные Соусы на основе растительных масел (только для дигидрокверцетина)	
34.	4 в)	ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (26.02.2019 – письмо №115/дир)	<p><b>Редакция проекта:</b> Область применения дигидрокверцетина: «Продукты из мяса птицы: измельченного мяса, фарша, ветчинные изделия, полукопченые / копченые колбасные изделия (только для дигидрокверцетина); Мясные продукты из измельченного мяса, фарша, ветчинные изделия, полукопченые колбасные изделия (только для дигидрокверцетина)».</p> <p><b>Предложение/Комментарий:</b> Несогласованная терминология. Считаю необходимым изложить данный раздел в соответствии с терминологией и классификацией мясной продукции в соответствии с ТР ТС 034/2013, межгосударственными стандартами на колбасные изделия, продукты из мяса и мяса птицы во избежание разночтений и неверного толкования: <b>«Полуфабрикаты, колбасные изделия и продукты из мяса птицы; Полуфабрикаты, колбасные изделия и продукты из мяса»</b></p>	<p><b>Отклонено.</b></p> <p>Необоснованное расширение области применения.</p> <p>Редакция категорий продукции - см. строку после 34</p>
	<p><b>РЕШЕНИЕ в рамках РГ: Согласованная позиция по строкам 30-34 по категориям продукции под нормирование для «Кверцетин, дигидрокверцетин- по отдельности или в комбинации»:</b></p> <p><b>4в) позицию «Кверцетин, дигидрокверцетин - по отдельности или в комбинации» изложить в следующей</b></p>	<p>Сливки концентрированные, сухое молоко, ароматизированные молокосодержащие напитки;</p> <p>Плавленые сыры, в том числе с включением ингредиентов; творожные сыры и сливочные сыры; порошок из сыра для приготовления сырных соусов; молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра/плавленого сыра;</p> <p><b>Только для дигидрокверцетина:</b> Жиры животные топленые, жиры специального назначения, масла растительные и их смеси для промышленного производства пищевой продукции, с применением высокой температуры; Жиры специального назначения, масла растительные (кроме оливкового, полученного прессованием), предназначенные для жарения; Лярд, жир говяжий, бараний, птичий, свиной, жир рыб и морских млекопитающих</p> <p>Масла растительные и их смеси (кроме масел прямого отжима); Маргарины, спреды, смеси топленые; Сливочно-растительные спреды с массовой долей жира (39-95) %; Майонезы, соусы майонезные, соусы на основе растительных масел, кремы на растительных</p>	<p><b>Принято.</b></p>	

	<p><b>редакции: 200 мг/кг (в пересчете на жир) для категорий:</b></p>	<p>маслах;</p> <p>Жировые начинки для шоколадных и мучных кондитерских изделий;</p> <p>Улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа;</p> <p>Мясная продукция, в том числе из мяса птицы, готовая к употреблению из измельченного мяса, фарша: ветчинные изделия, вареные, варено-копченые и полукопченые колбасные изделия; консервы;</p> <p>Пресервы из рыбы, ракообразных и моллюсков;</p> <p>Сухие завтраки (закуски) на основе злаков, картофеля или крахмала, картофельные чипсы</p> <p>Смеси (концентраты) сухие для кексов и тортов, хлебопекарные;</p> <p>Биологически активные добавки к пище;</p>								
35.	<p><b>4 г)</b> позицию «Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия (E385, ЭДТА кальций-натрий), этилендиаминтетраацетат динатрий (E386 ЭДТА-динатрий) - по отдельности или в комбинации» изложить в следующей редакции:</p>	<p>СУПР (письмо Исх. № 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)</p>	<p><b>Предложение:</b> Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия (E385, ЭДТА кальций-натрий), этилендиаминтетраацетат динатрий (E386 ЭДТА-динатрий)-по отдельности или в комбинации</p> <table border="1" data-bbox="931 807 1834 911"> <tr> <td data-bbox="931 807 1603 911">Соусы на основе растительных масел, соусы майонезные, <b>майонезы</b>, кремы на растительных маслах</td> <td data-bbox="1603 807 1834 911">75мг/кг</td> </tr> </table> <p><b>Комментарий:</b> В европейском законодательстве разрешены не только в соусах майонезных, но и в самих майонезах</p>	Соусы на основе растительных масел, соусы майонезные, <b>майонезы</b> , кремы на растительных маслах	75мг/кг	<p><b>Принято.</b></p> <p>Предложение уже учтено в редакции проекта изменений № 2 в ТР ТС 029/2012, повторное заявление</p>				
Соусы на основе растительных масел, соусы майонезные, <b>майонезы</b> , кремы на растительных маслах	75мг/кг									
36.		<p>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</p>	<p><b>Предложения: позицию 4 г) изложить в уточненной редакции</b></p> <table border="1" data-bbox="931 1121 1834 1463"> <thead> <tr> <th data-bbox="931 1121 1393 1278">Пищевая добавка</th> <th data-bbox="1393 1121 1677 1278">Пищевая продукция</th> <th data-bbox="1677 1121 1834 1278">Максимальный уровень в продукции</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="931 1278 1393 1463">Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия (E385, ЭДТА кальций-натрий), этилендиаминтетраацетат динатрий (E386 ЭДТА-динатрий)- по отдельности или в комбинации</td> <td data-bbox="1393 1278 1677 1463">Соусы на основе растительных масел, соусы майонезные, кремы на растительных маслах, <b>майонезы</b></td> <td data-bbox="1677 1278 1834 1463">75 мг/кг</td> </tr> </tbody> </table>	Пищевая добавка	Пищевая продукция	Максимальный уровень в продукции	Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия (E385, ЭДТА кальций-натрий), этилендиаминтетраацетат динатрий (E386 ЭДТА-динатрий)- по отдельности или в комбинации	Соусы на основе растительных масел, соусы майонезные, кремы на растительных маслах, <b>майонезы</b>	75 мг/кг	<p><b>Отклонено.</b></p> <p>Предлагаемая регламентация противоречит RegEU 1333 и CodexStan 192</p>
Пищевая добавка	Пищевая продукция	Максимальный уровень в продукции								
Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия (E385, ЭДТА кальций-натрий), этилендиаминтетраацетат динатрий (E386 ЭДТА-динатрий)- по отдельности или в комбинации	Соусы на основе растительных масел, соусы майонезные, кремы на растительных маслах, <b>майонезы</b>	75 мг/кг								

		<p>№15-25/450</p> <p>Белорусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром» (письмо от 06.03.2019 г. № 09-2-14/107-3)</p>	<p><b>и заменить на</b></p> <table border="1" data-bbox="931 165 1827 448"> <thead> <tr> <th data-bbox="931 165 1397 288">Пищевая добавка</th> <th data-bbox="1397 165 1659 288">Пищевая продукция</th> <th data-bbox="1659 165 1827 288">Максимальный уровень в продукции</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="931 288 1397 448">Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия (E385, ЭДТА кальций-натрий), этилендиаминтетраацетат динатрий (E386 ЭДТА-динатрий)- по отдельности или в комбинации</td> <td data-bbox="1397 288 1659 448">маргарины и спреды (убрать привязку к содержанию жира в маргаринах и спредах</td> <td data-bbox="1659 288 1827 448">100 мг/кг</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Комментарии: видимо заявитель перепутал строки и имел ввиду E 384</b></p> <table border="1" data-bbox="931 560 1827 724"> <tbody> <tr> <td data-bbox="931 560 1227 724">Изопропилцитратная смесь (E384)</td> <td data-bbox="1227 560 1641 724"><b>Маргарины (мягкий и жидкий),</b> спреды сливочно-растительные, растительно-сливочные, растительно-жировые (с молочным жиром)</td> <td data-bbox="1641 560 1827 724">100 мг/кг</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Комментарии от РБ: Предлагаем разрешить применение E385 и 386 в маргаринах и спредах с содержанием жира более 41% (по аналогии с майонезами и соусами, для которых ограничение применения указанных добавок в зависимости от жирности не установлено) установленны).</b>  В этой связи не ясны ограничения на применение добавок E385, E386 в маргаринах и спредах с содержанием жира более 41%, установленные в EC (Regulation (EC) No 1333/2008 only spreadable fats as defined in Article 115 of and Annex XV to Regulation (EC) No 1234/2007, having a fatcontent of 41 % or less).</p>	Пищевая добавка	Пищевая продукция	Максимальный уровень в продукции	Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия (E385, ЭДТА кальций-натрий), этилендиаминтетраацетат динатрий (E386 ЭДТА-динатрий)- по отдельности или в комбинации	маргарины и спреды (убрать привязку к содержанию жира в маргаринах и спредах	100 мг/кг	Изопропилцитратная смесь (E384)	<b>Маргарины (мягкий и жидкий),</b> спреды сливочно-растительные, растительно-сливочные, растительно-жировые (с молочным жиром)	100 мг/кг	
Пищевая добавка	Пищевая продукция	Максимальный уровень в продукции											
Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия (E385, ЭДТА кальций-натрий), этилендиаминтетраацетат динатрий (E386 ЭДТА-динатрий)- по отдельности или в комбинации	маргарины и спреды (убрать привязку к содержанию жира в маргаринах и спредах	100 мг/кг											
Изопропилцитратная смесь (E384)	<b>Маргарины (мягкий и жидкий),</b> спреды сливочно-растительные, растительно-сливочные, растительно-жировые (с молочным жиром)	100 мг/кг											
37.	<p>Приложение 4 дополнить Пункт 8, д),</p> <p>Этиллауриларгинат (E243)</p>	<p>СУПР (письмо Исх. № 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)</p> <p>Национальный Союз Мясопереработчиков (15.03.2019 – письмо №43/1)</p>	<p><b>Предложение:</b> Представить Изменения в приложение 4 п.8, д), в следующей редакции:</p> <p>д) дополнить позицией следующего содержания:</p> <table border="1" data-bbox="931 1241 1827 1445"> <tbody> <tr> <td data-bbox="931 1241 1133 1445">Этиллауриларгинат (E243)</td> <td data-bbox="1133 1241 1715 1445">Готовая к употреблению мясная продукция, <b>полуфабрикаты, колбасные изделия и продукты из мяса и птицы,</b> за исключением колбас с мажущей консистенцией, копченых колбас и паштетов из печени</td> <td data-bbox="1715 1241 1827 1445">160 мг/кг</td> </tr> </tbody> </table>	Этиллауриларгинат (E243)	Готовая к употреблению мясная продукция, <b>полуфабрикаты, колбасные изделия и продукты из мяса и птицы,</b> за исключением колбас с мажущей консистенцией, копченых колбас и паштетов из печени	160 мг/кг	<p><b>Отклонено.</b></p> <p>Не предмет приложения 4, расширение области применения E243 не обосновано, редакция строки соответствует RegEU</p>						
Этиллауриларгинат (E243)	Готовая к употреблению мясная продукция, <b>полуфабрикаты, колбасные изделия и продукты из мяса и птицы,</b> за исключением колбас с мажущей консистенцией, копченых колбас и паштетов из печени	160 мг/кг											

		<p>ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (26.02.2019 – письмо №115/дир)</p>	<p><b>Комментарий:</b> Пищевая добавка - этиллауриларгинат (INS 243, E 243) широко используется для поверхностной обработки мясной продукции с целью увеличения сроков годности и транспортировки. В виду большого количества научных данных, подтверждающих безопасность и эффективность этиллауриларгината, вещество разрешено к использованию в качестве пищевой добавки в Европейском Союзе, США и Канаде. Также она одобрена Комиссией Кодекс Алиментариус и включена в общий стандарт Кодекс Алиментариус 192-1995 для пищевых добавок.</p> <p>В частности стандарт Кодекса разрешает использование INS 243 в мясных продуктах, не прошедших тепловую обработку. Данная категория пищевой продукции включает колбасы, полуфабрикаты и продукты из мяса и птицы.</p> <p>В этой связи предлагается уточнить область применения E 243 для мясной продукции в соответствии с областью применения, утверждённой в стандарте Кодекс Алиментариус 192-1995 и терминологией, принятой в техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).</p> <p><b>Комментарий РФ:</b> Except emulsified sausages, smoked sausages and liver paste №1333</p>	<p>1333, что учтено в приложении 8 в редакции: Мясная продукция, в том числе из мяса птицы, готовая к употреблению, за исключением колбас с мажущей консистенцией, копченых колбас и паштетов из печени</p>
--	--	---	---	---

**Приложение 6. Гигиенические нормативы применения глазирователей:**

38.	<p>Уточнение областей применения для глазирователей</p> <table border="1" data-bbox="206 1129 564 1449"> <tr> <td>Пчелиный воск (E901)</td> </tr> <tr> <td>Воск свечной (E902)</td> </tr> <tr> <td>Шеллак (E904)</td> </tr> <tr> <td>Воск карнаубский (E903)</td> </tr> <tr> <td>Эфиры глицерина и смоляных кислот (E445)</td> </tr> <tr> <td>Лауриновый альгинат этилового эфира (E243)</td> </tr> </table>	Пчелиный воск (E901)	Воск свечной (E902)	Шеллак (E904)	Воск карнаубский (E903)	Эфиры глицерина и смоляных кислот (E445)	Лауриновый альгинат этилового эфира (E243)	<p>Министерство сельского хозяйства США(USDA), Посольство США в Москве - 19.03.2019 – письмо № б/н</p>	<p><b>Предложение:</b> Принять во внимание разночтения в стандартах применения глазирователей, для полного соответствия с GSFA с целью обеспечения гармонизации и сокращения возможных барьеров в торговле.</p> <table border="1" data-bbox="922 1158 1845 1466"> <tr> <td>Пищевая добавка</td> <td>ТР ТС 029/2012</td> <td>GSFA</td> </tr> <tr> <td>Пчелиный воск (E901)</td> <td>Свежие цитрусовые, дыни, ананасы, персики, груши, яблоки, (поверхностная обработка); Сухие завтраки (снеки), орехи <i>согласно ТД</i></td> <td>Разрешен для поверхностной обработки <u>всех</u> свежих фруктов в соответствии с GMP</td> </tr> <tr> <td>Воск</td> <td>Свежие цитрусовые, дыни, ананасы,</td> <td>Разрешен для</td> </tr> </table>	Пищевая добавка	ТР ТС 029/2012	GSFA	Пчелиный воск (E901)	Свежие цитрусовые, дыни, ананасы, персики, груши, яблоки, (поверхностная обработка); Сухие завтраки (снеки), орехи <i>согласно ТД</i>	Разрешен для поверхностной обработки <u>всех</u> свежих фруктов в соответствии с GMP	Воск	Свежие цитрусовые, дыни, ананасы,	Разрешен для	<p><b>Принято частично.</b></p> <p>Для E445 – Эфиры глицерина и смоляных кислот, в Приложении 15 в действующей редакции предусмотрено 50 мг/кг для Цитрусовые плоды, обработка поверхности;</p>
Пчелиный воск (E901)																			
Воск свечной (E902)																			
Шеллак (E904)																			
Воск карнаубский (E903)																			
Эфиры глицерина и смоляных кислот (E445)																			
Лауриновый альгинат этилового эфира (E243)																			
Пищевая добавка	ТР ТС 029/2012	GSFA																	
Пчелиный воск (E901)	Свежие цитрусовые, дыни, ананасы, персики, груши, яблоки, (поверхностная обработка); Сухие завтраки (снеки), орехи <i>согласно ТД</i>	Разрешен для поверхностной обработки <u>всех</u> свежих фруктов в соответствии с GMP																	
Воск	Свежие цитрусовые, дыни, ананасы,	Разрешен для																	

<p><i>Примечание: E445, E243 отсутствуют в Приложении 6</i></p> <p><i>E243 - нет в Приложении 2 только вводим как консервант (Приложение 8) E445 - эмульгатор, стабилизатор</i></p>		свечной (E902)	персики, груши, яблоки (поверхностная обработка); Сухие завтраки (снеки), орехи <i>согласно ТД</i>	поверхностной обработки <u>всех</u> свежих фруктов в соответствии с GMP	<p>Для E243 - Лауриновый альгинат этилового эфира - не разрешен в для данной категории в ЕС. В Приложении 2 в проекте изменений ТР ТС 029/2012 для E243 предусмотрена тех.функция «консервант», нормирование по глазированию не предусмотрено;</p>
		Шеллак (E904)	Свежие цитрусовые, дыни, ананасы, персики, груши, яблоки , (поверхностная обработка); Сухие завтраки (снеки), орехи <i>согласно ТД</i>	Разрешен для поверхностной обработки <u>всех</u> свежих фруктов в соответствии с GMP	
		Воск карнаубский (E903)	Свежие цитрусовые, дыни, ананасы, персики, груши, яблоки; Сухие завтраки (снеки), орехи <i>200 мг/кг</i>	Разрешен для поверхностной обработки <u>всех</u> свежих фруктов в соответствии с GMP	
		Эфиры глицерина и смоляных кислот (E445)	Цитрусовые плоды, обработка поверхности - <i>50 мг/кг</i> (Приложение 15 в действующей редакции) в Приложении 6 отсутствует, не разрешен для свежих фруктов или овощей	Разрешена для поверхностной обработки <u>всех</u> свежих фруктов и овощей с допустимым уровнем 110 мг/кг	
		Лауриновый альгинат этилового эфира (E243)	в Приложении 6 отсутствует; согласно Приложению 2 проекта – консервант; Не разрешен для свежих фруктов или овощей	Разрешена для поверхностной обработки <u>всех</u> свежих фруктов и овощей с допустимым уровнем 200 мг/кг	
<p><b>Комментарии:</b> Положения проекта ТР ТС 029/2012 останутся более строгими, чем GSFA. Например, GSFA включает широкую область применения для нескольких пищевых добавок при использовании в качестве глазирователей для пищевых категорий 04.1.1.2 (поверхностно-обработанные фрукты) и 04.2.1.2 (поверхностно обработанные свежие</p>					

			овощи). Проект ТР ТС029/2012 либо не допускает использования этих глазирователей в данных пищевых категориях, либо устанавливает дополнительные требования по сравнению с теми, что содержатся в GSFA.  <b>Комментарии РГ:</b> Перечисленные пищевые добавки могут быть использованы для глазирования не всех фруктов и овощей. В других случаях их использование может привести потребителей в заблуждение относительно свойств пищевых продуктов	
<b>РЕШЕНИЕ в рамках РГ: Дополнить п.6 а) проекта изменений по позиции «Воск пчелиный...901-902-904» и «903» в редакции:</b>				<b>Принято.</b>  Уточнение области применения глазирователей E901-904 по строке 38 в соответствии с RegEU 1333 и CodexStan в части дополнения области применения в отношении обработки поверхности свежих фруктов
Пищевая добавка (индекс E)	Пищевая продукция		Максимальный уровень в продукции	
Воск пчелиный белый и желтый (E901), воск канделильский (E902), шеллак (E904)	Поверхностная обработка свежих: цитрусовых; дынь; ананасов; персиков; груш; яблок; <i>бананов (только E901); манго, авокадо и гранат (только E901, E904); папайя (только E904)</i>		согласно ТД	
	Конфеты, драже, шоколад, мучные кондитерские изделия, покрытые шоколадной глазурью		согласно ТД	
	Жевательная резинка		согласно ТД	
	Сухие завтраки (снеки), орехи		согласно ТД	
	Кофе в зернах		согласно ТД	
	Биологически активные добавки к пище		согласно ТД	
	Вафли – в вафельном мороженом на молочной основе (только E901)		согласно ТД	
Воск карнаубский (E903)	Поверхностная обработка свежих: цитрусовых, дынь, ананасов, персиков, груш, яблок, <i>гранат, манго, авокадо и папайя</i>		200 мг/кг	
<b>Приложение 8. Гигиенические нормативы применения консервантов:</b>				
<b>39.</b>	<b>Пункт 12 проекта – а) в позиции «Бензойная кислота (E210) и ее соли бензоаты: бензоат</b>	СП «Санта Бремор» ООО (№ 908 от 05.02.2019 г.; №1435 от 25.02.2019г.)	<b>Предложение:</b> строку «пресервы из рыбы, включая икру» изложить в следующей редакции «пищевая рыбная продукция (включая пресервы, икру зернистую, икорные рыбные изделия) с добавлением или без добавления гарниров, соусов, заливок в плотно и (или) герметично укупоренной упаковке» или	<b>Принято частично.</b>  См.комментарии РГ в строке 39

	натрия (E211), бензоат калия (E212), бензоат кальция (E213)-по отдельности или в комбинации в пересчете на бензойную кислоту»		дополнить словами «рыбная продукция, аналогичная пресервам».					
		<p><b>Комментарии РГ:</b>  <b>нет оснований для расширения области нормирования E210 т.к. в определении ТРТС 040/2016 уже учтено – «пресервы»</b> - соленая пищевая рыбная продукция, содержание которой от массы нетто составляет не менее 65 процентов для рыбы, 55 процентов - для водных беспозвоночных, икры, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, с массовой долей поваренной соли не более 8 процентов, с добавлением или без добавления пищевых добавок, гарниров, соусов, заливок, в плотно и (или) герметично укупоренной потребительской упаковке, подлежащая хранению в соответствии с условиями, установленными изготовителем;</p> <p><b>Решение в рамках РГ:</b>  - строку «Рыба соленая, вяленая» изложить в уточняющей редакции:  «Соленая, в том числе копченая, вяленая рыба семейства тресковых – 200 мг/кг»  - строку «Пресервы из рыбы, включая икру – 2 г/кг» представить в редакции:</p> <table border="1" data-bbox="595 611 1917 770"> <tr> <td data-bbox="595 611 1615 707">Пресервы из рыбной продукции; Икра зернистая, икорные рыбные изделия, пробойная соленая икра - баночные</td> <td data-bbox="1615 611 1917 707">2 г/кг</td> </tr> <tr> <td data-bbox="595 707 1615 770">Пасты, масла рыбные, икорные, крилевые</td> <td data-bbox="1615 707 1917 770">1,5 г/кг</td> </tr> </table>			Пресервы из рыбной продукции; Икра зернистая, икорные рыбные изделия, пробойная соленая икра - баночные	2 г/кг	Пасты, масла рыбные, икорные, крилевые	1,5 г/кг
Пресервы из рыбной продукции; Икра зернистая, икорные рыбные изделия, пробойная соленая икра - баночные	2 г/кг							
Пасты, масла рыбные, икорные, крилевые	1,5 г/кг							
40.	ОАО «Бабушкина крынка» (04.03.2019 – письмо №718/26)		Предложение: пересмотреть нормирование бензойной кислоты в готовой молочной продукции, учитывая ее природное происхождение и установить предельные значения в приложении 8 добавив соответствующую строку в позицию	<p><b>Отклонено.</b></p> <p>Не предмет ТР ТС 029/2012, т.к. требования к молочному сырью в т.ч. для детского питания устанавливаются ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 033/2013</p>				
		<p><b>Комментарии РГ:</b>  Нет достаточных обоснований для расширения нормирования бензойной кислоты E210 в молочной продукции, предложение по строке 40 противоречит требованиям ТР ТС 021/2011 и международной практике. В ТР ТС 029/2012 действуют аналогичные ЕС и КА требования для группы - <i>Десерты на молочной основе, термически не обработанные 300 мг/кг</i>  RegEU №1333/2008 Flavoured fermented milk products including heat-treated products  E 200-213 Sorbic acid – potassium sorbate; Benzoic acid – benzoates 300 мг/кг (1) (2) only non-heat-treated dairy based desserts  Codex Stan 192-1995 - Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt) 300 мг/кг</p>						

41.		<p>ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (26.02.2019 – письмо №115/дир)</p>	<p><b>Предложение/Комментарий:</b> Считаем целесообразным регламентировать остаточные количества бензойной кислоты и ее солей, эфиров оксибензойной кислоты и ее солей, сорбиновой кислоты и ее солей в колбасных изделиях, поверхность которых обработана данными консервантами</p> <p><b>Комментарии РФ:</b> В действующем ТР ТС 029/2012 регламентация E210 для поверхностной обработки колбасных изделий соответствует RegEU №1333/2008 (согласно ТД) и CodexStan192 - 1000 mg/kg; ADI для E210 = 0-5 мг/кг, следовательно в 200 г (1-й порции) содержание бензоатов не должно превышать 60 мг. В случае установления МДУ 1000 мг/кг в одной порции будет содержаться 200 мг</p>	<p><b>Отклонено.</b></p> <p>Нет оснований и предложений по нормированию остаточных количеств по категориям продукции, необходимо проводить оценку рисков и предоставлять цифровые значения остаточных количеств</p>
42.	<p><b>б) Строка Сорбиновая кислота (E200) и ее соли сорбаты:</b> натрия (E201), калия (E202), кальция (E203) - по отдельности или в комбинации, в пересчете на сорбиновую кислоту</p>	<p>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> <p>Белорусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром» (письмо от 06.03.2019 г. № 09-2-14/107-3)</p>	<p><b>Предложение:</b> по строкам «Среды, маргарины..» в графе «максимальный уровень в продукции» изменить единицы измерения г/л на г/кг</p>	<p><b>Принято.</b></p>

43.	<b>б) Строка Сорбиновая кислота (E200) и ее соли сорбаты:</b> натрия (E201), калия (E202), кальция (E203) - по отдельности или в комбинации, в пересчете на сорбиновую кислоту	ООО «Астраханская рыболовная компания» «Белуга» (письмо № 561 от 28.12.2018 г.)	<p><b>Предложение:</b> Расширить область применения сорбиновой кислоты и ее солей, включив в нее копченую рыбу (в количестве не более 1 г/кг), что позволит использовать при изготовлении копченой рыбы проверенные временем консерванты.</p> <p><b>Комментарии:</b> В связи с тем, что нормативными документами (ГОСТ 7445-2004 «Рыба осетровая горячего копчения. Технические условия» и ГОСТ 7447-2015 «Рыба горячего копчения. Технические условия») предусмотрены очень ограниченные сроки хранения готовой продукции 48-72 часа при температуре от +2<sup>0</sup> до + 6<sup>0</sup>С и от -2<sup>0</sup> до + 2<sup>0</sup>С соответственно, возникает необходимость применять пищевые добавки-консерванты. Нормативная документация на готовую продукцию (ТУ, ТИ согласованы с РПН, экспертное заключение ФИЦ питания)</p>	<b>Принято частично.</b>  По позиции E200, E202 строку «Рыба соленая, вяленая» изложить в уточняющей редакции				
		<p><b>Решение в рамках РФ:</b></p> <p>- строку «Рыба соленая, вяленая» изложить в уточняющей редакции:          «Рыба соленая, в том числе копченая, вяленая – 200 мг/кг»</p> <p>- строку «Пресервы из рыбы, включая икру – 2 г/кг» представить в редакции:</p> <table border="1" data-bbox="595 890 1827 1050"> <tr> <td data-bbox="595 890 1615 986">Пресервы из рыбной продукции; Икра зернистая, икорные рыбные изделия, пробойная соленая икра - баночные</td> <td data-bbox="1615 890 1827 986">2 г/кг</td> </tr> <tr> <td data-bbox="595 986 1615 1050">Пасты, масла рыбные, икорные, крилевые</td> <td data-bbox="1615 986 1827 1050">1,5 г/кг</td> </tr> </table>		Пресервы из рыбной продукции; Икра зернистая, икорные рыбные изделия, пробойная соленая икра - баночные	2 г/кг	Пасты, масла рыбные, икорные, крилевые	1,5 г/кг	<b>Принято.</b>
Пресервы из рыбной продукции; Икра зернистая, икорные рыбные изделия, пробойная соленая икра - баночные	2 г/кг							
Пасты, масла рыбные, икорные, крилевые	1,5 г/кг							
44.		ООО «Веста-ВАР» (27.12.2018 – письмо №2018-12-27; 13.03.2019 – письмо №13/03-19)	<p><b>Предложение:</b> Дополнить строку: Сорбиновая кислота (E200) и ее соли сорбаты: натрия (E201), калия (E202), кальция (E203) - по отдельности или в комбинации, в пересчете на сорбиновую кислоту          группой продукции – копченая рыба – 1 г/кг</p> <p><b>Письмом от 13.03.2019 уточнили позицию: просят рассмотреть возможность снизить допуск по нормированию Сорбиновой кислоты E200 и сорбата калия E202 до 700 мг/кг для Копченая рыба в редакции</b></p>	<b>Принято частично.</b>  см. строку 43				

			<p>Сорбиновая кислота (E200) и ее соль – сорбат калия (E202) – по отдельности или в комбинации, в пересчете на сорбиновую кислоту</p> <p>Копченая рыба</p> <p><b>700 мг/кг</b></p> <p><b>Комментарии:</b> Общий стандарт Кодекс Алиментариус по пищевые добавки CODEX STAN 192 – стр.279 Reg.EU №1333/2008 – стр.163, 167, 170</p>	
45.		ИП Журавлева Светлана Васильевна (14.02.2019 – письмо б/н)	<p><b>Предложение: Дополнить строку:</b> Сорбиновая кислота (E200) и ее соли сорбаты: натрия (E201), калия (E202), кальция (E203) - по отдельности или в комбинации, в пересчете на сорбиновую кислоту <b>группой продукции – копченая рыба – 1 г/кг</b></p> <p><b>Комментарии:</b> Общий стандарт Кодекс Алиментариус по пищевые добавки CODEX STAN 192</p>	<b>Принято частично.</b> см. строку 43
46.		СППИ (письмо № 12-04-01/017 от 10.03.2019)	<p><b>Предложение: Дополнить строку:</b> Сорбиновая кислота (E200) и ее соли сорбаты: натрия (E201), калия (E202), кальция (E203) - по отдельности или в комбинации, в пересчете на сорбиновую кислоту <b>группой продукции – копченая рыба – 1 г/кг</b></p> <p><b>Комментарии:</b> Общий стандарт Кодекс Алиментариус по пищевые добавки CODEX STAN 192 – стр.279 Reg.EU №1333/2008 – стр.163, 167, 170</p>	<b>Принято частично.</b> см. строку 43
47.		ИП Керимов Азад Самран оглы (№ 1 от 14.01.2019 г.)	<p><b>Предложение: Расширить область применения сорбиновой кислоты и сорбата калия, включив в нее копченую рыбу.</b></p> <p><b>Комментарии:</b> Готовую продукцию выпускают по ТУ с использованием комплексной пищевой добавки «Варэкс-5», в соответствии с ГОСТ 7447-2015 «Рыба горячего копчения. Технические условия» срок хранения копченой рыбы ограничен 48 часами при температуре от +2<sup>0</sup> до + 6<sup>0</sup>С. Реализовать готовую продукцию через торговую сеть за 48 часов невозможно, поэтому на таких коротких сроках годности промышленность работать не может.</p>	<b>Принято частично.</b> см. строку 43

48.		ИП Паршиков Алексей Алексеевич (29.01.2019 – письмо №151)	<b>Предложение:</b> расширение использования сорбиновой кислоты для копченой рыбы (1 г/кг) и расширить область применения сорбиновой кислоты и ее солей для рыбных продуктов	<b>Принято частично.</b>  см. строку 43
49.		ОДО «Виталюр» (07.02.2019 - письмо № 432)	<b>Предложение:</b> - внести в ТР ТС 029/2012 гигиенические нормативы применения консервантов для пищевой рыбной продукции холодного и горячего копчения; - внести в ТР ТС 040/2016 информацию о возможности добавления пищевых добавок в данные виды пищевой продукции и уточнить в термины «пищевая рыбная продукция холодного копчения», «пищевая рыбная продукция горячего копчения» <b>Комментарии:</b> Рекомендуемые сроки годности на рыбу горячего копчения согласно ГОСТ 7447-2015 «Рыба горячего копчения. Технические условия»: 72 часа при температуре хранения от минус 2 <sup>0</sup> С до 2 <sup>0</sup> С, или 48 часов при температуре хранения от 2 <sup>0</sup> С до 6 <sup>0</sup> С. Стандарт не предусматривает внесение пищевых добавок в рыбу. Такие сроки годности не позволяют продукцию транспортировать и реализовать в полном объеме в торговых объектах. Согласно ТР ЕАЭС «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016) термины: «пищевая рыбная продукция холодного копчения», «пищевая рыбная продукция горячего копчения» не предусматривает применение пищевых добавок в этих видах продукции.	<b>Принято частично.</b>  см. строку 43  Внесение уточнений в ТР ТС 040/2016 не является компетенцией РГ
50.	<b>б) Строка Сорбиновая кислота (Е200) и ее соли сорбаты:</b> натрия (Е201), калия (Е202), кальция (Е203) - по отдельности или в комбинации, в пересчете на сорбиновую кислоту	СП «Санта Бремор» ООО (№ 908 от 05.02.2019 г; №1435 от 25.02.2019г.)	<b>Предложение:</b> строку «пресервы из рыбы, включая икру» изложить в следующей редакции: <b>«пищевая рыбная продукция (включая пресервы, икру зернистую, икорные рыбные изделия) с добавлением или без добавления гарниров, соусов, заливок в плотно и (или) герметично укупоренной упаковке» или дополнить словами «рыбная продукция, аналогичная пресервам»</b>	<b>Принято частично.</b>  см. строку 43  Термин «рыбная продукция, аналогичная пресервам» не установлен ТР ТС 040/2016.

51.	в) в позиции «Сорбиновая кислота и сорбаты (E200, E201, E202, E203) в комбинации с бензойной кислотой и бензоатами (E210, E211, E212, E213)-по отдельности или в комбинации, в пересчете	СП «Санта Бремор» ООО (№ 908 от 05.02.2019 г.; №1435 от 25.02.2019г.)	<b>Предложение:</b> строку «пресервы из рыбы, включая икру» изложить в следующей редакции «пищевая рыбная продукция (включая пресервы, икру зернистую, икорные рыбные изделия) с добавлением или без добавления гарниров, соусов, заливок в плотно и (или) герметично укупоренной упаковке» или дополнить словами «рыбная продукция, аналогичная пресервам»	<b>Принято частично.</b> см. строку 43						
		<p><b>Решение в рамках РФ:</b> дополнить редакцию проекта по строке: позицию «Сорбиновая кислота и сорбат калия (E200, E202) в комбинации с бензойной кислотой и бензоатами (E210, E211, E212, E213) - по отдельности или в комбинации, в пересчете на соответствующую кислоту»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- исключить строку «Ароматизаторы – 1,5 г/кг»;</li> <li>- строку «Рыба соленая, вяленая» изложить в уточняющей редакции: «Соленая, в том числе копченая, вяленая рыба семейства тресковых– 200 мг/кг»</li> <li>- строку «Пресервы из рыбы, включая икру – 2 г/кг» представить в редакции:</li> </ul> <table border="1" data-bbox="595 842 1809 1034" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td data-bbox="595 842 1585 970">Пресервы из рыбной продукции; Икра зернистая, икорные рыбные изделия, пробойная соленая икра - баночные</td> <td data-bbox="1585 842 1809 970" style="text-align: center;">2 г/кг</td> </tr> <tr> <td data-bbox="595 970 1585 1034">Пасты, масла рыбные, икорные, крилевые</td> <td data-bbox="1585 970 1809 1034" style="text-align: center;">1,5 г/кг</td> </tr> </table>		Пресервы из рыбной продукции; Икра зернистая, икорные рыбные изделия, пробойная соленая икра - баночные	2 г/кг	Пасты, масла рыбные, икорные, крилевые	1,5 г/кг	<b>Принято.</b>		
Пресервы из рыбной продукции; Икра зернистая, икорные рыбные изделия, пробойная соленая икра - баночные	2 г/кг									
Пасты, масла рыбные, икорные, крилевые	1,5 г/кг									
52.	г) исключить следующую позицию: <b>Дифенил (бифенил) (E230)</b>	Министерство здравоохранения Республики Беларусь (19.02.2019 – письмо №7-14/105)	<p><b>Предложение:</b> дополнить перечень исключаемых позиций по подпункту г) и для E236 – муравьиная кислота</p> <table border="1" data-bbox="949 1187 1715 1460" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td data-bbox="949 1187 1191 1289">Дифенил (бифенил) (E230)</td> <td data-bbox="1191 1187 1715 1289">Цитрусовые, поверхностная обработка</td> <td data-bbox="1715 1187 1845 1289" style="text-align: center;">70 мг/кг</td> </tr> <tr> <td data-bbox="949 1289 1191 1460">Муравьиная кислота (E236)</td> <td data-bbox="1191 1289 1715 1460">Безалкогольные напитки ароматизированные на водной основе, в т.ч. специализированные (спортивные, тонизирующие, в т.ч. энергетические, «электролиты» и др.)</td> <td data-bbox="1715 1289 1845 1460" style="text-align: center;">100 мг/г</td> </tr> </table>	Дифенил (бифенил) (E230)	Цитрусовые, поверхностная обработка	70 мг/кг	Муравьиная кислота (E236)	Безалкогольные напитки ароматизированные на водной основе, в т.ч. специализированные (спортивные, тонизирующие, в т.ч. энергетические, «электролиты» и др.)	100 мг/г	<b>Принято.</b>  Исключить E230 и E236 из Приложения 8
Дифенил (бифенил) (E230)	Цитрусовые, поверхностная обработка	70 мг/кг								
Муравьиная кислота (E236)	Безалкогольные напитки ароматизированные на водной основе, в т.ч. специализированные (спортивные, тонизирующие, в т.ч. энергетические, «электролиты» и др.)	100 мг/г								

			<table border="1"> <tr> <td></td> <td>Соусы эмульгированные, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные</td> <td>200 мг/кг</td> </tr> </table>		Соусы эмульгированные, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные	200 мг/кг	
	Соусы эмульгированные, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные	200 мг/кг					
			<p><b>Комментарии:</b> Согласно CODEX STAN 1192-1995 и REGULATION (EC) No 1333/2008, Муравьиная кислота (FORMIC ACID) E236 не входит в перечень разрешенных пищевых добавок</p>				
53.	д) строка Этиллауриларгинат (E243) - Готовая к употреблению мясная продукция за исключением колбас с мажущей консистенцией, копченых колбас и паштетов из печени	Национальная Мясная Ассоциация (письмо №48-49 от 01.03.2019)	<p><b>Предложение:</b> Изложить в следующей редакции: «Готовая к употреблению мясная продукция, полуфабрикаты, колбасные изделия и продукты из мяса и птицы, за исключением колбас с мажущей консистенцией, копченых колбас и паштетов из печени»</p> <p>Комментарий: Пищевая добавка - этиллауриларгинат (INS 243, E 243) широко используется для поверхностной обработки мясной продукции с целью увеличения сроков годности и транспортировки. В виду большого количества научных данных, подтверждающих безопасность и эффективность этиллауриларгината, вещество разрешено к использованию в качестве пищевой добавки в Европейском Союзе, США и Канаде.</p> <p>Добавка одобрена Комиссией Кодекс Алиментариус и включена в общий стандарт Кодекс Алиментариус 192-1995 для пищевых добавок. В частности, стандарт Кодекса разрешает использование INS 243 в мясных продуктах, не прошедших тепловую обработку. Данная категория пищевой продукции включает колбасы, полуфабрикаты и продукты из мяса и птицы. В этой связи предлагается уточнить область применения E 243 для мясной продукции в соответствии с областью применения, утверждённой в стандарте Кодекс Алиментариус 192-1995 и терминологией, принятой в ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»</p>	<p><b>Отклонено.</b></p> <p>Расширение области применения E243 не обосновано, редакция строки соответствует RegEU 1333, в ред.: Мясная продукция, в том числе из мяса птицы, готовая к употреблению, за исключением колбас с мажущей консистенцией, копченых колбас и паштетов из печени</p>			
			<p><b>Комментарий РГ:</b> Except emulsified sausages, smoked sausages and liver paste (RegEU №1333 – 160 мг/кг) CAC 192-1995 - Non-heat treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts, Heat-treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts 200 мг/кг Non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products -315 мг/кг Согласно ГОСТ Р 55456-2013 Колбасы сырокопченые, консерванты могут быть использованы только для поверхностной обработки</p>				

		ADI для E243 = 0-4 мг/кг. для человека в 60 кг м.т. с одной порцией 200 мг не более 1/3 ADI. (48-50 мг), что обосновывает МДУ ЕС =160 мг/кг массы тела.		
54.	<p><b>Строка</b>  <b>Диметилдикарбонат</b>  <b>(E242)</b>  250 мг/л для обработки, остатки не допускаются</p> <p>Напитки безалкогольные на ароматизаторах, вина безалкогольные, чай (жидкий) и травяные настои, кофе, кофезаменители и другие горячие напитки из зерновых (кроме какао)</p> <p>Яблочный и грушевый сидр, фруктовые вина, слабоалкогольные вина, напитки на винной основе</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><b>Предложение: Внести редакционную правку категорий:</b>  Напитки безалкогольные <del>на ароматизаторах</del>, вина безалкогольные, чай (жидкий) и травяные настои, кофе, кофезаменители и другие горячие напитки из зерновых (кроме какао)  Яблочный и грушевый сидр, фруктовые вина, слабоалкогольные вина, напитки <del>на винной основе</del> на основе вина и пива  <b>Комментарии:</b> Гармонизировать с Европейской директивой: Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 Исключить слова «на ароматизаторах»  Flavoured drinks 14/1/4  This category covers flavoured carbonated and non-carbonated drinks, concentrates such as fruit syrups, squashes and cordials, and powders for their preparation. It includes water-, dairy-, cereal-, seed-, nut-, vegetable- or fruit-based drinks, including so-called "sport", "energy" or "electrolyte" drinks. They may contain ferments.  This category excludes products which are covered by categories 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 and 14.1.5 and 12.9.  Gaseosa is a typical Spanish colourless beverage. It is composed of carbonated water in which flavourings, sugars and/or sweeteners and authorised additives can be added, commonly consumed in mixture with wine.  <i>К этой категории относятся ароматизированные газированные и негазированные напитки, концентраты, такие в качестве фруктовых сиропов, тыкв и сердечников, а также порошков для их приготовления. Это включает напитки на водной, молочной, зерновой, семенной, ореховой, овощной или фруктовой основе, включая так называемые «спортивные», «энергетические» или «электролитные» напитки. Они могут содержать ферменты.  В эту категорию не входят продукты, на которые распространяются категории 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3. и 14.1.5 и 12.9.  Газеоса - типичный испанский бесцветный напиток. Он состоит из газированной воды в какие ароматизаторы, сахара и / или подсластители и разрешенные добавки могут быть добавлены, обычно употребляется в смеси с вином</i></p>	<p><b>Отклонено.</b></p> <p>Нет необходимости внесения редакции, т.к. согласно категориям продукции, установленное нормирование соответствует ЕС</p>

55.	дополнить проект изменений по п.12 позицией ж)	ОАО «Волковысский мясокомбинат» (письмо от 25.02.2019 г. № 664)	<p><b>Предложение:</b> дополнить п. 12 (Приложение 8) проекта изменений № 2 следующей позицией: <b>ж) позицию «Нитрит калия (E249), нитрит натрия (E 250) - по отдельности или в комбинации на NaNO<sub>2</sub> (остаточные количества)<sup>1</sup>» изложить в следующей редакции:</b></p> <table border="1" data-bbox="943 331 1809 639"> <thead> <tr> <th data-bbox="943 331 1301 432">Пищевая добавка (индекс E)</th> <th data-bbox="1301 331 1581 432">Пищевая продукция</th> <th data-bbox="1581 331 1809 432">Максимальный уровень в продукции</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="943 432 1301 539">Нитрит калия (E249), нитрит натрия (E 250)- по отдельности или в комбинации, в пересчете на NaNO<sub>2</sub> (остаточные количества)<sup>1</sup></td> <td data-bbox="1301 432 1581 539">Готовая к употреблению мясная продукция</td> <td data-bbox="1581 432 1809 539">50 мг/кг</td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="1301 539 1581 639">Консервы мясные</td> <td data-bbox="1581 539 1809 639">50 мг/кг</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Комментарии:</b> Действующая редакция данной позиции в строках «Колбасы и мясные продукты сырокопченые, соленокопченые, вяленые» и «Колбасы вареные и другие вареные мясные продукты» в действующей формулировке не определяет однозначно возможность применения нитритов при изготовлении другой мясной продукции, подвергнутой тепловой обработке (например, копчено-вареные колбасные изделия и продукты из мяса, полукопченые колбасные изделия и т.д.), тогда как ТР ТС 034/2013 допускает использование нитрита в готовой мясной продукции, подвергнутой и другим видам тепловой обработки, кроме варки (не допускается применять нитритно-посолочные смеси для продуктов убоя и мясной продукции, выпускаемых в реализацию в непереработанном виде (пункт 70) и при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов, предназначенных для реализации (пункт 74 а)).</p>	Пищевая добавка (индекс E)	Пищевая продукция	Максимальный уровень в продукции	Нитрит калия (E249), нитрит натрия (E 250)- по отдельности или в комбинации, в пересчете на NaNO <sub>2</sub> (остаточные количества) <sup>1</sup>	Готовая к употреблению мясная продукция	50 мг/кг		Консервы мясные	50 мг/кг	<p><b>Принято частично.</b></p> <p>см.строку 56</p>
Пищевая добавка (индекс E)	Пищевая продукция	Максимальный уровень в продукции											
Нитрит калия (E249), нитрит натрия (E 250)- по отдельности или в комбинации, в пересчете на NaNO <sub>2</sub> (остаточные количества) <sup>1</sup>	Готовая к употреблению мясная продукция	50 мг/кг											
	Консервы мясные	50 мг/кг											
56.	дополнить проект изменений по п.12 позицией ж)	ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (26.02.2019 – письмо №115/дир)	<p><b>Предложение/Комментарий:</b> Область применение нитрита и нитрата натрия (калия) считаем целесообразным изложить в следующей редакции: <b>«Колбасные изделия и продукты из мяса, консервы мясные»</b> в соответствии с классификацией мясной продукции по ТР ТС 034/2013</p>	<p><b>Принято частично.</b></p> <p>По строке «Нитрит калия (E249)..» принято в уточняющей редакции:</p>									
57.	дополнить проект изменений по п.12	ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им.	<p>В приложении 8 строку «Вяленые мясные продукты» заменить на <b>«сырокопченые и сыровяленые колбасные изделия и продукты из мяса»</b> в соответствии с классификацией мясной продукции по</p>	<p>Колбасные изделия и</p>									

	<b>позицией</b>	В.М. Горбатова» РАН (26.02.2019 – письмо №115/дир)	ТР ТС 034/2013.  В приложении 8 строку «Желе, покрывающее мясные продукты (вареные, соленые, вяленые), паштеты» изложить в следующей редакции <b>«паштеты; желе, покрывающее продукты из мяса и колбасные изделия»</b>	продукты из мяса, консервы мясные; Колбасные изделия и продукты из мяса птицы, консервы из мяса птицы; Сырокопченые и сыровяленые колбасные изделия; Паштеты; желе, покрывающее продукты из мяса и колбасные изделия, в т.ч. из мяса птицы.
58.	<b>дополнить проект изменений по п.12 позицией ж) по Приложению 8</b>	Белорусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром» (письмо от 06.03.2019 г. № 09-2-14/107-3)	<b>Предложение: дополнить проект изменений по п.12 позицией ж) в сл.редакции:</b> <b>ж) в позиции «Сернистая кислота (диоксид серы E220) и соли: гидросульфит (бисульфит) калия E228, гидросульфит кальция E227, гидросульфит натрия E222, пиросульфит калия E224, пиросульфит натрия E223, сульфит калия E225, сульфит кальция E226, сульфит натрия E221 - по отдельности или в комбинации в пересчете на диоксид серы 2» дополнить строкой «Конфеты из сухофруктов» - 2 г/кг</b> <b>Обоснование.</b> В Приложении 8 к настоящему техническому регламенту не установлен максимальный допустимый уровень содержания добавок E221, E223, E224, E225 и E226 в конфетах из сухофруктов, что создает проблемы при подтверждении соответствия данной продукции. В Приложении 8 к настоящему техническому регламенту установлен максимальный допустимый уровень содержания добавок E221, E223, E224, E225 и E226 в сушеных фруктах - до 2000 мг/кг (абрикосы, виноград, сливы, персики, инжир).	<b>Отклонено.</b>  Исключить из редакции проекта по пункту 12е) предложения: - в строке «Джемы, желе, мармелад, повидло, изготовленные с использованием сульфитированных фруктов и ягод» дополнить группой продукции «изделия кондитерские пастильные»; - в строке «Начинки фруктовые (на фруктовой основе)» дополнить группой продукции

			<p>Исходя из нормы, определенной пунктом 3 статьи 7 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", устанавливающей, что «показатели безопасности (кроме микробиологических) для пищевой продукции смешанного состава определяются по вкладу отдельных компонентов с учетом массовых долей и показателей безопасности для данных компонентов», предлагаем установить максимальный допустимый уровень содержания добавок E221, E223, E224, E225 и E226 в конфетах из сухофруктов на уровне 2000 г/кг</p> <p><b>Комментарии РГ:</b> выдержка из приложения 8 ТР ТС 029/2012 по строке «Сернистая кислота (диоксид серы E220)..» уже предусмотрено нормирование для Глазированных в сахаре (кондированные), фрукты, овощи, цукаты, дягиль – 100 мг/кг  Конфеты и сахаристые кондитерские изделия на высокоглюкозной патоке – 50 мг/кг  Фрукты сушеные:  -абрикосы, персики, виноград (изюм), слива, инжир -2 г/кг  -бананы - 1 г/кг; -яблоки и груши - 600 мг/кг  -другие, включая орехи в скорлупе - 500 мг/кг</p> <p>В части дополнения строки «Джемы, желе, мармелад, повидло, изготовленные с использованием сульфитированных фруктов и ягод [100 мг/кг]» группой продукции «изделия кондитерские пастильные» считаем необоснованным.</p> <p>Согласно ГОСТ 6441-2014 «Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия» к пастильным изделиям относятся – пастила и зефир, при этом определяется как - Сахаристое кондитерское изделие пенообразной структуры, полученное из сбивной массы с добавлением структурообразователя или без него, фруктового (овощного) сырья, пищевых добавок, с массовой долей фруктового (овощного) сырья не менее 11%, массовой доли влаги не более 25%, плотностью не более 0,9 г/см<sup>3</sup>. Таким образом, четкого соотношения рецептурных компонентов не установлено, и количество добавки в изделии будет складываться из суммарного поступления рецептурных компонентов – повидла (100 мг/кг) и сахара (15 мг/кг), структурообразователя (возможно, желатин (50 мг/кг), пектин, модифицированный крахмал (50 мг/кг)), для которых нормирование по</p>	<p>«начинки мармеладные»;  Уточнить нормирование по строке «Фрукты сушеные..» и «Кокосовые орехи сушеные» в соответствии с Codex Stan 192;</p> <p>Предложение «<b>дополнить строкой «Конфеты из сухофруктов» - 2 г/кг» - отклонить, т.к.</b> необходимо установить четко категорию продукции. Категория «Конфеты из сухофруктов» не соответствует идентификационным признакам по ГОСТ Р 53041-2008 и ГОСТ 4570-2014; На основании уже имеющихся категорий и нормирования по группам сухофруктов дополнить позицию</p>
--	--	--	--	---

		<p>E220 установлено и должно соблюдаться поставщиками сырья и производителями продукции в рамках системы контроля.</p> <p>Учитывая положения п.14 и п.15 статьи 7 ТР ТС 029/2012, действующие уровни нормирования по сырьевым компонентам, наличие методик количественного определения диоксида серы и сульфитов в готовой продукции, выделение отдельной категории «изделия кондитерские пастильные» считаем нецелесообразным.</p> <p>В части дополнения в строке «Начинки фруктовые (на фруктовой основе) [100 мг/кг]» группой продукции «начинки мармеладные» считаем нецелесообразным в силу отсутствия данной категории начинок в действующих стандартах на кондитерские изделия. Согласно ГОСТ Р 53041-2008 «Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения» начинка это кондитерский полуфабрикат, используемый для прослойки и (или) наполнения внутренней полости кондитерского изделия, классификация начинок определена ГОСТ 32741-2014 «Полуфабрикаты. Начинки и подварки фруктовые и овощные. Общие технические условия» по следующим видам: фруктовые; овощные: фруктово-овощные, овоще-фруктовые. В производстве конфет с «начинками» в качестве наполнения шоколадного корпуса применяются различные конфетные массы (помадную фруктовую (овощную, фруктово-овощную); фруктово- (овоще-, фруктово-овоще-) грильяжную; фруктовую (овощную, фруктово-овощную); желейную; фруктово- (овоще-, фруктово-овоще-) желейную; марципановую и т.д.). Категория «мармеладные» в ГОСТ 4570-2014 «Конфеты. Общие технические условия (с Поправкой)» также не выделена.</p> <p>В части дополнения строки позицией «Конфеты из сухофруктов» [2 г/кг] считаем нецелесообразным, т.к. данная категория продукции не предусмотрена в действующих стандартах на кондитерскую продукцию. Категории продукции «конфеты с фруктовым корпусом» и глазированные шоколадом или глазурью сухофрукты различны по составу и по технологическим операциям производства. Использование сушеных фруктов в технологии приготовления фруктовых корпусов глазированных (шоколадом или глазурью) конфет подразумевает предварительную подготовку сырья для приготовления корпуса (промывание, ошпаривание при высоких температурах, и проч.) что является одним из этапов десульфитации, и способствует технологическому устранению излишков консерванта. Увеличение нормирования считаем необоснованным и критически невозможным для</p>	<p>строкой в редакции:  <i>«Сушеные глазированные в шоколаде, шоколадной или кондитерской глазури: ...перечисление групп фруктов, овощей»</i></p>
--	--	--	---

			кондитерских изделий, учитывая, что это продукция массового потребления, в том числе, и детским населением	
	<b>Решение РГ</b> - пункт 12 е) проекта изменений – в части нормирования по позиции «Сернистая кислота (диоксид серы E220) ..» представить в редакции	<b>Пункт 12 е) проекта изменений представить в редакции:</b> 12 е) в позиции «Сернистая кислота (диоксид серы E220) и соли: гидросульфит (бисульфит) калия E228, гидросульфит кальция E227, гидросульфит натрия E222, пиросульфит калия E224, пиросульфит натрия E223, сульфит калия E225, сульфит кальция E226, сульфит натрия E221 – по отдельности или в комбинации в пересчете на диоксид серы» - строку «Фрукты сушеные: -абрикосы, персики, виноград (изюм), слива, инжир -2 г/кг; бананы - 1 г/кг; -яблоки и груши - 600 мг/кг; другие, включая орехи в скорлупе - 500 мг/кг» заменить на: «Фрукты сушеные: Абрикосы, персики – 2 г/кг; Изюм белый – 1,5 г/кг; Бананы, сливы, инжир – 1 г/кг; Яблоки и груши – 600 мг/кг; Другие, включая орехи в скорлупе – 500 мг/кг» - дополнить строкой «Сушеные глазированные в шоколаде, шоколадной или кондитерской глазури: Абрикосы, персики – 2 г/кг; Изюм белый – 1,5 г/кг; Бананы, сливы, инжир – 1 г/кг; Яблоки и груши – 600 мг/кг; - овощи, цукаты – 100 мг/кг» - в строке «Мясные колбасные изделия с содержанием растительных или зерновых ингредиентов более 4%» исключить слово «мясные»; - строку «Кокосовые орехи сушеные» заменить на «Кокосовая стружка, другие очищенные орехи и семена – 50 мг/кг» - в строке «Вина плодовые, в том числе шипучие, сидр; медовые вина» дополнить группой продукции «соки спиртованные и сброженно-спиртованные»; - строку «Бисквит сухой» заменить на «Мучные кондитерские изделия с массовой долей влаги не более 15,5%».		
<b>Приложение 9. Пищевая продукция, при производстве которой использование красителей не допускается:</b>				
59.	<b>Пункт 13 проекта-а) пункт 2 изложить в редакции:</b> «2) молоко пастеризованное или стерилизованное не ароматизированное, молочные напитки с какао»;	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	<b>Предложение: изложить в уточненной редакции:</b> «2) молоко и сливки пастеризованные, молоко и сливки питьевые нормализованные, молочные напитки с какао»	<b>Отклонено.</b> Нормирование по сливкам предусмотрено подпунктом 4, нет необходимости уточнять способ обработки продукции (пастеризованный, нормализованный), т.к. требование

				распространяется на все виды Уточняющая редакция по подпункту 2 и 4– см.строку 60 и 61
60.	<b>а) пункт 2 изложить в редакции:</b> «2) молоко пастеризованное или стерилизованное не ароматизированное, молочные напитки с какао»;	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности» АСКОНД» (письмо № 120-АС/13 от 7.03.2019г)  СУПР (письмо Исх. № 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)	<b>Предложение:</b> Приложение 9, п. 2:  2) молоко питьевое и молочные напитки с какао  <b>Комментарий:</b> В соответствии с терминами ТР ТС 033/2013	<b>Принято в редакции.</b>  2) молоко и сливки питьевые, молочные напитки с какао
61.	<b>б) пункт 4 изложить в редакции:</b> «4) сливки и сливки порошкообразные не ароматизированные»;	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	<b>Предложение: изложить в уточненной редакции:</b> <b>«4) молоко, сливки, пахта, сыворотка – сухие, концентрированные, сгущенные неароматизированные»</b>	<b>Принято в редакции.</b>  4) молоко и сливки – сухие, концентрированные, сгущенные неароматизированные
62.	<b>б) пункт 4 изложить в редакции:</b> «4) сливки и сливки порошкообразные ароматизированные»;	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности» АСКОНД» (письмо № 120-АС/13 от 7.03.2019г)  СУПР (письмо Исх.	<b>Предложение:</b> Приложение 9, п.4: 4) сливки питьевые и сухие  <b>Комментарий:</b> В соответствии с терминами ТР ТС 033/2013	<b>Отклонено.</b>  Уточняющая редакция по подпункту 2 и 4– см.строку 60 и 61

		№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)		
63.	в) пункт 5 изложить в редакции: «5) овощи, фрукты, грибы свежие и продукты их переработки, в том числе сушеные, консервированные, пасты, пюре, джемы, желе, соусы»;	СППИ (письмо № 12-04-01/017 от 10.03.2019) ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты» (06.03.2019 – письмо № б/н)	<b>Предложение: изложить в уточненной редакции:</b> в) пункт 5 изложить в редакции: «5) овощи, фрукты, грибы свежие и продукты их переработки, в том числе сушеные, консервированные, <b>в том числе пасты и пюре, джемы, желе, соусы</b> »; <b>Комментарии:</b> Слова «соусы» исключить Относительно соусов: в пункт «10») уже есть запрет для томатного соуса, а для майонезных соусов или для соусов на основе растительных масел нет обоснования запрещать использовать для производства красители. В соответствии с Регламентом (ЕС) № 1333/2008 от 16 декабря 2008 г запрещено использовать красители для соусов на основе томатов, томатной пасты и консервированных томатов.	<b>Принято в редакции.</b>  5) овощи, фрукты, грибы свежие и продукты их переработки, в том числе сушеные, консервированные, в том числе пасты и пюре
64.		РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» (22.02.2019 – письмо №450-8-8/442)	<b>Предложение: изложить в уточненной редакции:</b> в) пункт 5 изложить в редакции: <b>«5) овощи, фрукты, грибы свежие и продукты их переработки, в том числе сушеные, консервированные (за исключением пищевой продукции, указанной в Приложении 10)»</b> <b>Комментарии:</b> в Приложении 10 указаны джемы, желе, конфитюры, в т.ч. ломтиками плодов и другие подобные продукты переработки фруктов, включая низкокалорийные; овощи в уксусе, рассоле или масле, за исключением оливок; картофель сухой гранулированный, хлопья; зеленый горошек и пюре из него, обработанные консервированные, в которых допускаются определенные красители	<b>Отклонено.</b>  Уточняющая редакция по подпункту 5 – см. строку 63
65.	в) пункт 5 изложить в редакции:	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности» АСКОНД» (письмо № 120-АС/13 от 7.03.2019г)  СУПР (письмо Исх.№	<b>Предложение:</b> Приложение 9 п.5: Оставить в текущей редакции ТР ТС 029/2012: 5) овощи (кроме маслин), фрукты, грибы свежие, сушеные, консервированные, в том числе пюре и пасты; <b>Комментарий:</b> Regulation (EC) No 1333/2008: Fruit, vegetables (including potatoes) and mushrooms — canned, bottled or dried; processed fruit, vegetables (including potatoes) and mushrooms	<b>Принято частично.</b>  см. строку 63

		11-0603-19 от 06 марта 2019 г)	<b>Текущая редакция ТР ТС 029/2012:</b> <b>5) овощи (кроме маслин), фрукты, грибы свежие, сушеные, консервированные, в том числе пюре и пасты;</b>	
<b>66.</b>	<b>13д)</b> пункт 10 изложить в редакции: «10) томатная паста и соусы, консервированные <b>помидоры кетчуп</b> »;	СППИ (письмо № 12-04-01/017 от 10.03.2019) Ассоциация предприятий кондитерской промышленности АСКОНД» (письмо № 120-АС/13 от 7.03.2019г) СУПР (письмо Исх. № 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)  ООО «Кима Лимитед» и АО «Акванова РУС» 07.03.2019 – письмо №22  ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты» (06.03.2019 – письмо № б/н)	<b>Предложение: изложить в уточненной редакции:</b> <b>13 д)</b> пункт 10 изложить в редакции: «10) томатная паста и соусы <b>на основе томатов</b> , консервированные помидоры <del>кетчуп</del> »;  <b>Комментарии:</b> Слова «кетчуп» исключить В соответствии с ГОСТ 32063-2013 «Кетчупы. Общие технические условия» для кетчупов допускается использовать красители. Более того, кетчуп второй категории невозможно произвести без добавления красителей, он будет иметь сероватый оттенок. Regulation (EC) No 1333/2008: Tomato paste and canned and bottled tomatoes; Tomato-based sauces Томатная паста и консервированные и бутилированные помидоры; Соусы на томатной основе	<b>Принято в редакции.</b>  10) томатная паста и соусы на основе томатов, консервированные помидоры
<b>67.</b>		РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» (22.02.2019 – письмо №450-8-8/442)	<b>Предложение: изложить в уточненной редакции:</b> <b>13 д)</b> пункт 10 изложить в редакции: <b>«10) томатная паста и соусы, кетчуп, консервированные томаты»</b>	<b>Принято частично.</b>  см. строку 66
<b>68.</b>	е) в пункте 13 «какао-продукты, шоколадные ингредиенты в кондитерских и других изделиях» после слов	ООО «Юнилевер Русь» (письмо б/н от 31.01.2019 г.)	<b>Предложение:</b> «какао-продукты, шоколад, шоколадные ингредиенты в кондитерских и других изделиях, <i>(дополнить) за исключением использования данных продуктов для декорирования и в качестве покрытий</i> ».  <b>Комментарии:</b> Гармонизация Приложения 9 к ТР ТС 029/2012 с	<b>Отклонено.</b>  Данная норма и так применима в части приложений 10 и 11

	«какао-продукты» дополнить: «шоколад» и принять в редакции: «13) какао-продукты, шоколад, шоколадные ингредиенты в кондитерских и других изделиях;»		положениями стандарта Codex Stan 192-1995 и Codex Stan 87-1981 допускающими применение красителей в шоколаде, используемом для покрытия различных изделий (пищевой продукции).	
69.		СППИ (письмо № 12-04-01/017 от 10.03.2019)	<b>Предложение: изложить в уточненной редакции:</b> <b>«13) какао-продукты и шоколад, в том числе, в составе пищевой продукции»</b>  «13) какао-продукты, шоколад, <del>шоколадные ингредиенты</del> в <del>кондитерских и других изделиях</del> ; в том числе, в составе пищевой продукции» <b>Комментарии:</b> Данные подходы гармонизированы с законодательство ЕС. Понятие «шоколадный ингредиент» не определено нормами действующего законодательства, в результате возникает неясность с областью применением требования в предложенной редакции.	<b>Принято в редакции.</b>  «13) какао-продукты и шоколад, в том числе, в составе пищевой продукции, за исключением декорирования поверхности
70.	е) в пункте 13	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности» АСКОНД» (письмо № 120-АС/13 от 7.03.2019г)  СУПР (письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)	<b>Предложение:</b> Приложение 9 п.13: 13) какао-продукты, шоколад (для <b>шоколада с начинкой или добавками – в отделяемой составной части шоколада</b> ), в том числе в составе пищевой продукции.  Комментарий: Понятие «шоколадный ингредиент» не определено нормами действующего законодательства, в результате возникает неясность с областью применением требования в предложенной редакции. <b>Использование красителей должно быть запрещено только в шоколаде.</b> Иначе производители будут ограничены в разработке новых продуктов. Начинка или добавка (составной ингредиент, например цветное драже, мармелад) может иметь в своем составе краситель.	<b>Принято частично.</b>  см.строку 69
71.	Подпункт 24 Приложения 9: 24) специализированная пищевая продукция для питания здоровых и больных детей до трех лет.	СППИ (письмо № 12-04-01/017 от 10.03.2019)	<b>Предложение: изложить в уточненной редакции:</b> <b>«24) специализированная пищевая продукция для питания детей до трех лет.»</b>  24) специализированная пищевая продукция для питания детей <del>здоровых и больных детей</del> до трех лет.	<b>Принято в редакции.</b>  24) специализированная пищевая продукция для питания детей до трех лет

**Приложение 10. Пищевая продукция, в производстве которой допускаются определенные красители:**

72.	<p><b>Пункт 14 проекта –</b> а) позицию «Виски, зерновой и винный спирт, ром, бренди» изложить в редакции: «Виски, ром, бренди, коньяк (в том числе кальвадосы)»</p>	<p>РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продавольствию» (22.02.2019 – письмо №450-9-17-1/447)</p>	<p><b>Предложение: изложить стоку в новой редакции:</b> «Виски, ром, бренди, коньяк, <b>фруктовый бренди, кальвадос</b>»</p> <p><b>РГ: фруктовый бренди – излишняя детализация</b></p>	<p><b>Принято в редакции.</b></p> <p>Виски, ром, бренди, коньяк, кальвадос</p>
73.	<p>б) позицию «Сосиски, сардельки, вареные колбасы, паштеты, вареное мясо» изложить в следующей редакции: «Вареные колбасные изделия, вареные продукты из мяса, паштеты»;</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><b>Предложение: уточнить понятие «вареное мясо», а именно, входят ли сюда вареное мясо птицы и привести в редакции:</b> «Сосиски, сардельки, вареные колбасы, паштеты, вареное мясо, <b>в том числе птицы</b>»</p>	<p><b>Принято в редакции.</b></p> <p>Сосиски, сардельки, вареные колбасы, паштеты, вареные продукты из мяса; в том числе из мяса птицы</p>
74.		<p>ОАО «Волковысский мясокомбинат» (письмо от 25.02.2019 г. № 664)</p>	<p><b>Предложение:</b> Изложить в редакции: «14. В Приложении 10 «Пищевая продукция, в производстве которой допускаются определенные красители»: б) позицию «Сосиски, сардельки, вареные колбасы, паштеты, вареное мясо» изложить в следующей редакции: «Вареные, варено-копченые, полукопченые колбасные изделия, вареные, копчено-вареные, копчено-запеченные, варено-запеченные продукты из мяса, паштеты».</p> <p>Обоснование: Предложенная в проекте изменений № 2 редакция позиции «Вареные колбасные изделия, вареные продукты из мяса, паштеты» не учитывает определения терминов «вареный продукт из</p>	<p><b>Отклонено.</b></p> <p>Необоснованное расширение области применения</p>

			мяса», «вареное колбасное изделие», установленных в техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ТС 034/2013, и не допускает применения красителей Куркумин (Е100) и Кармины (Е120) в других видах мясной продукции, которая в процессе изготовления также подвергается варке (варено-копченые колбасные изделия и продукты из мяса, полукопченые колбасные изделия и т.д.).	
75.		Национальный Союз Мясопереработчиков (15.03.2019 – письмо №43/1)	<b>б) позицию «Сосиски, сардельки, вареные колбасы, паштеты, вареное мясо» изложить в следующей редакции:</b> б)Мясные и мясосодержащие продукты из мяса, мясные и мясосодержащие колбасные изделия и переработанная продукция из мяса птицы  <b>Комментарий:</b> Гармонизация с объектами технического регулирования ТР ТС 034/2013	<b>Отклонено.</b>  Необоснованное расширение области применения
76.	б) позицию «Сосиски, сардельки, вареные колбасы, паштеты, вареное мясо» изложить в следующей редакции: «Вареные колбасные изделия, вареные продукты из мяса, паштеты»;	ООО «МПК «Атяшевский» (07.03.19 – письмо № б/н)	<b>Предложение: подпункт б) проекта изложить в сл.редакции:</b> <b>«б) Вареные, полукопченые, варено-копченые колбасные изделия, вареные продукты из мяса, паштеты, ветчины».</b>  Полагаем, что в соответствии с ГОСТ 33102-2014 «Продукция мясной промышленности. Классификация» ветчины относятся к отдельному виду продуктов из мяса и требуют отдельного упоминания.	<b>Отклонено.</b>  Необоснованное расширение области применения
77.	в) позицию «Свиные копченые и вяленые колбасы, в том числе с перцем (тип «Чоризо», «Сальчичон») изложить в редакции: ««Свиные копченые и вяленые колбасы, в том числе с перцем (тип «Чоризо», «Сальчичон»)»;	Национальная академия наук Республики Беларусь (письмо от 26.02.2019 №31-05/1213 позиция РУП «Институт мясомолочной промышленности»), направлено письмом Министерства здравоохранения	<b>Предложение: уточнить позицию по проекту изменений, т.к. повторяется редакция</b>	<b>Принято.</b>  см. строку 78

	Республики Беларусь от 05.03.2019 №7-14/141																			
78.	СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)	<p><b>Внести редакционную правку по строке 14 в)</b> позицию Свиные копченые и вяленые колбасы, в том числе с перцем (тип «Чоризо», «Сальчичон») изложить в уточняющей редакции: «<b>«Свиные Копченые и вяленые колбасы, в том числе с перцем (тип «Чоризо», «Сальчичон»)»;</b>»;</p> <p>Слово «Свиные» очень ограничивают ассортимент копченых продуктов. А почему в говяжьки и смешанные нельзя использовать? Производителям п/к, в/к колбас смешанного состава (свинина+говядина) этот краситель также необходим</p>	<p><b>Принято в редакции.</b></p> <p>Копченые и вяленые колбасы, в том числе с перцем - исключить строку «Красный рисовый согласно ТД»</p>																	
79.	Национальный Союз Мясопереработчиков (15.03.2019 – письмо №43/1)	<p><b>Предложение:</b> в позиции: «Сосиски, сардельки, вареные колбасы, паштеты, вареное мясо» и «Свиные копченые и вяленые колбасы, в том числе с перцем (тип «Чоризо», «Сальчичон»)» изложить в следующей редакции:</p> <table border="1"> <tr> <td rowspan="8">Сосиски, сардельки, вареные, копченые и вяленые колбасы (в том числе с перцем), паштеты, вареное мясо</td> <td>Куркумин (E100)</td> <td>20 мг/кг</td> </tr> <tr> <td>Кармины (E120)</td> <td>200 мг/кг</td> </tr> <tr> <td>Сахарный колер (E150, а, b, c, d)</td> <td>согласно ТД</td> </tr> <tr> <td>Каротины (E160a)</td> <td>20 мг/кг</td> </tr> <tr> <td>Экстракт паприки, капсантин, капсорубин (E160c)</td> <td>10 мг/кг</td> </tr> <tr> <td>Красный свекольный (E162, бетанин)</td> <td>согласно ТД</td> </tr> <tr> <td>Красный рисовый</td> <td>согласно ТД</td> </tr> <tr> <td>Понсо 4R ((E124)</td> <td>250 мг/кг</td> </tr> </table> <p><b>Комментарий:</b> Уточнение формулировки для целей понятности и однозначности, допущена излишняя детализация типов продукции</p>	Сосиски, сардельки, вареные, копченые и вяленые колбасы (в том числе с перцем), паштеты, вареное мясо	Куркумин (E100)	20 мг/кг	Кармины (E120)	200 мг/кг	Сахарный колер (E150, а, b, c, d)	согласно ТД	Каротины (E160a)	20 мг/кг	Экстракт паприки, капсантин, капсорубин (E160c)	10 мг/кг	Красный свекольный (E162, бетанин)	согласно ТД	Красный рисовый	согласно ТД	Понсо 4R ((E124)	250 мг/кг	<p><b>Отклонено.</b></p> <p>Необоснованное расширение области применения.</p> <p>см. строку 78</p>
Сосиски, сардельки, вареные, копченые и вяленые колбасы (в том числе с перцем), паштеты, вареное мясо	Куркумин (E100)	20 мг/кг																		
	Кармины (E120)	200 мг/кг																		
	Сахарный колер (E150, а, b, c, d)	согласно ТД																		
	Каротины (E160a)	20 мг/кг																		
	Экстракт паприки, капсантин, капсорубин (E160c)	10 мг/кг																		
	Красный свекольный (E162, бетанин)	согласно ТД																		
	Красный рисовый	согласно ТД																		
	Понсо 4R ((E124)	250 мг/кг																		
80.	ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (26.02.2019 – письмо	<p><b>Редакция проекта:</b> позицию Свиные копченые и вяленые колбасы, в том числе с перцем (тип «Чоризо», «Сальчичон») изложить в редакции: «<b>«Свиные копченые и вяленые колбасы, в том числе с перцем (тип «Чоризо», «Сальчичон»)»;</b>»</p>	<p><b>Отклонено.</b></p> <p>Необоснованное расширение области применения.</p>																	

		№115/дир)	<b>Предложение/Комментарий:</b> Имеет место несогласованность классификации мясной продукции по ТР ТС 034/2013 и ТР ТС 029/2012. Считаю целесообразным изложить в следующей редакции « <b>варено-копченые, полукопченые, сырокопченые и сыровяленые колбасные изделия; варено-копченые, копчено-вареные, сырокопченые и сыровяленые продукты из мяса</b> », в виду того, что тип Чоризо и Сальчичон не являются традиционными колбасами на территории Таможенного союза и не ясно, что считать «свинными колбасами» и почему данные красители не могут быть использованы для колбасных изделий из других видов убойных животных и птицы.	см. строку 78
81.	<b>Приложение 10 в целом</b>	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	<b>Предложение к обсуждению:</b> необходимо устранить несоответствие, Приложение 10 не предусматривает использование красителей в варено-копченых колбасных изделиях (в промышленности применяются E120 кармин, E150 сахарный колер, E162 красный свекольный, красный рисовый), в тоже время согласно Приложению 9 применение красителей не допускается только для в сыром мясе, птице, т.е. не запрещается для мясных изделий. Необходимо привести приложение в соответствие во избежание двойного толкования.	<b>Принято частично.</b>  - по строкам 73 и 78, краситель Красный рисовый исключен из Приложений 2, 10, 11
82.	<b>Строка:</b> «Маргарины, жиры специального назначения, заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, заменители масла какао нетемператуемые нелауринового типа,	СППИ (письмо № 12-04-01/017 от 10.03.2019)  ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты» (06.03.2019 – письмо № б/н)	<b>Нормирование по позиции «Каротины E160a) изложить в редакции:</b> «Маргарины, растительные масла, жиры специального назначения, заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, заменители масла какао нетемператуемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемператуемые лауринового типа: <b>160a (ii) бета-каротин (каротины) растительные - 1000 мг / кг;</b> <b>160a (i)- бета-каротин,</b> <b>E160a (iii) - бета-каротин микробиологический из <i>Blakeslea trispora</i>,</b> <b>E160e - бета-апо-8'-Каротиновый альдегид (C30),</b> <b>E160f - бета-апо-8'-Каротиновой кислоты (C30) этиловый эфир:</b>	<b>Принято</b>  в уточнении по группам

	<p>заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа: Каротины (E160a) - 25 мг/кг</p>		<p>25 мг / кг».</p> <p><b>Комментарии:</b> С учетом уточнения в <b>Приложении 2 строки E160a видами каротинов</b> - Каротины (CAROTENES): (i) Бета-каротин (beta-carotene) (ii) Бета-каротин (каротины) растительные (plant carotenes) (iii) Бета-каротин микробиологический из <i>Blakeslea trispora</i> (beta-carotene from <i>Blakeslea trispora</i>) (iv) Бета-каротин (каротины) из водорослей (ALGAL CAROTENES)</p> <p>1. Согласно требований CODEX STAN 192-1995 нормирование каротинов составляет: <b>160a (ii) бета-каротины растительные:</b> 02.1.2 Растительные масла и жиры 1000 мг / кг; 02.2.2 Жировые спреды, спреды на основе молочного жира, смешанные спреды - 1000 мг / кг; 02.3 Жировые эмульсии в основном из масла в воде, включая смешанные и / или ароматизированные продукты на основе жировых эмульсий 1000 мг / кг».</p> <p><b>160a (i)- бета-каротин, E160a (iii) - бета-каротины Blakeslea trispora, E160e - Каротенал, бета-апо-8'-, E160f - Каротиновая кислота, этиловый эфир, бета-апо-8'-:</b> 02.1.2 Растительные масла и жиры 25 мг / кг; 02.2.2 Жировые пасты, молочные жиры и смешанные спреды 35 мг / кг; 02.3 Жировые эмульсии в основном масло-в-воде, в том числе смешанные и / или ароматизированные продукты на основе жировых эмульсий 200 мг / кг.</p> <p>2. Согласно требований Регламента (ЕС) № 1333/2008 от 16 декабря 2008 г.: «Жиры и масла практически не содержат воды (исключая безводный молочный жир): только жиры: Каротины – E160a – достаточное количество».</p>	
83.	<p><b>Дополнить Приложение 10 новой строкой:</b> «Соусы, майонезные соусы, майонез кремы на</p>	<p>СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)  ООО «ЭФКО Пищевые</p>	<p><b>Дополнить Приложение 10 новой строкой:</b> «Соусы, майонезные соусы, майонез кремы на основе растительных масел» и внести нормирование:</p>	<p><b>Принято</b>  в уточнении по группам</p>

	основе растительных масел»	Ингредиенты» (06.03.2019 – письмо № б/н)	<p><b>160a (ii) бета-каротины (каротины) растительные – 2000 мг/кг.</b>  <b>160a (i)- бета-каротин,</b>  <b>E160a (iii) - бета-каротин микробиологический из Blakeslea trispora,</b>  <b>E160e - бета-апо-8'-Каротиновый альдегид (C30),</b>  <b>E160f - бета-апо-8'-Каротиновой кислоты (C30) этиловый эфир:</b>  <b>500 мг/кг.</b></p> <p>Согласно требований CODEX STAN 192-1995 нормирование каротинов составляет:</p> <p><b>160a (ii) бета-каротины растительные:</b>  12.6.1 Эмульгированные соусы и соусы (например, майонез, салатная заправка, луковый соус) 2000 мг / кг;  12.6.2 Неэмульгированные соусы (например, кетчуп, сырный соус, сливочный соус, коричневый соус) 2000 мг / кг;  12.6.3 Смеси для соусов и подливок 2000 мг / кг.</p> <p><b>160a (i)- бета-каротин синтетический,</b>  <b>E160a (iii) - бета-каротины Blakeslea trispora,</b>  <b>E160e - Каротенал, бета-апо-8'-,</b>  <b>E160f - Каротиновая кислота, этиловый эфир, бета-апо-8'-:</b>  12.6 Соусы и аналогичные продукты 500 мг / кг.</p>	
84.	<b>Внести редакционную правку по строке Каротины в «Среды растительно сливочные, растительно-жировые, смеси топленые растительно-сливочные, растительно-жировые»</b> <b>Каротины (E160a, i) 1000 мг/кг</b> <b>Каротины (E160a, ii)</b> <b>Каротины (E160a, iii)</b> <b>бета-апо-8'-Каротиновый альдегид (C30) (E160e)</b> <b>бета-апо-8'-Каротиновой кислоты (C30)</b>	СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)	<p><b>Внести редакционную правку по строке Каротины в «Среды растительно сливочные, растительно-жировые, смеси топленые растительно-сливочные, растительно-жировые»</b>  <b>Каротины (E160a, ii) бета-каротины (каротины) растительные 1000 мг/кг</b>  <b>160a (i)- бета-каротин,</b>  <b>E160a (iii) - бета-каротин микробиологический из Blakeslea trispora,</b>  <b>E160e - бета-апо-8'-Каротиновый альдегид (C30),</b>  <b>E160f - бета-апо-8'-Каротиновой кислоты (C30) этиловый эфир:</b>  <b>35 мг/кг</b></p> <p><b>Исправление технической ошибки</b>  <b>Нормирование для E160(i) и E160a (ii) - перепутано</b></p>	<b>Принято</b>  в уточнении по группам

	этиловый эфир (E160f) 35 мг/кг			
85.	Добавить строкой «Макаронные изделия»	СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)	Добавить строкой «Макаронные изделия» и ввести нормирование для <b>Каротины (E160a, ii) бета-каротины (каротины) растительные</b> в количестве 100 мг/кг  Согласно требований CODEX STAN 192-1995 нормирование каротинов для макаронных изделий составляет: <b>160a (ii) бета-каротины растительные</b> : в количестве 100 мг/кг	Принято в редакции.  см.строку после 85
	Дополнить Приложение 10 строкой	Дополнить Приложение 10 строкой «Макаронные изделия» в редакции:		Принято в редакции.
		Макаронные изделия	<b>Каротины (E160a, ii) бета-каротины (каротины) растительные</b>	100 мг/кг
		из твердых сортов пшеницы;		1000 мг/кг
		безглютеновые и низкобелковые		Согласно ТД
	<p><b>Комментарии РГ:</b>  <b>CODEX STAN 192-1995</b> нормирование каротинов для макаронных изделий составляет: <b>категория 06.4.2 - Dried pastas and noodles and like products</b>//Сушеные макароны, макароны и аналогичные продукты – 1000 мг/кг – для <b>160a (ii) бета-каротины растительные</b> - Для использования только в лапше.  <b>категория 06.4.3 - Pre-cooked pastas and noodles and like products</b>// Предварительно приготовленные макароны и лапша и аналогичные продукты –  1200 мг/кг для <b>E160a</b> Каротины - для использования только в лапше быстрого приготовления;  1000 мг/кг для <b>E160a (ii)</b> для использования только в лапше быстрого приготовления.  <b>RegEU 1333 – quantum satis</b> для <b>E160a</b> - 06.04.2 Dry pasta - only gluten free and/or pasta intended for hypoproteic diets in accordance with Directive 2009/39/EC// только безглютеновые и / или макаронные изделия, предназначенные для гипопротеиновых диет в соответствии с Директивой 2009/39 / ЕС  <b>Соответственно, введение нормирования по E160a для макаронных изделий требует редакции статьи 7, п.17, пп1, а):</b>  17. Настоящим Техническим регламентом установлены следующие ограничения и особенности применения пищевых добавок при производстве отдельных видов пищевой продукции:  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:  а) <del>необработанной пищевой продукции</del>, <b>непереработанной пищевой продукции</b>, жиров животного происхождения, <b>сливочного</b></p>			
				В приложение 10: Макаронные изделия – 100 мг/кг Макаронные изделия из тв.пшеницы - 1000 мг/кг Макаронные изделия безглютеновые, низкобелковые – Согласно ТД.  Дополнить и редактировать строки в Приложении 18 – Макаaronный полуфабрикат Макаронные изделия из мягкой пшеницы  Внести уточняющую редакцию в ст.7, п.17, 1 а) уточнить термин необработанной пищевой продукции,

	<p>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, <del>еуких макаронных изделий (кроме безглютеновых и низкобелковых)</del>; натуральной, неароматизированной пахты (кроме стерилизованной);</p> <p>б) пищевой продукции в соответствии с Приложением 18 к настоящему Техническому регламенту, для которой установлены как перечень пищевых добавок, используемых согласно ТД, так и допустимые уровни их применения;</p> <p><i>Таким образом, ограничения в Приложении 9 по красителям в макаронных изделиях сохраняют свою силу, исключение будет изложено в Приложении 10, а пищевые добавки Согласно ТД для данной группы продукции – в Приложении 18.</i></p>	исключить ограничение по макаронным изделиям
--	---	--

**Приложение 11. Гигиенические регламенты применения красителей:**

86.	<p><b>Пункт 15 проекта – в позиции:</b>          Азурubin (E122, Кармуазин), Красный очаровательный AC (E129), бета-апо-8'-Каротиновый альдегид (C30) (E160e), бета-апо-8'-Каротиновой кислоты (C30) этиловый эфир (E160f), Желтый «солнечный закат» FCF (E110), Желтый хинолиновый (E104), Зеленый S (E142), Зеленый прочный FCF (143), Индигокармин (E132), Кармин (E120, Кошениль), Коричневый HT (E155), Куркумин (E100), Ликопин (E160d), Лютеин (E161b), Понсо 4R (E124), Синий блестящий FCF (E133), Синий патентованный V (E131), Тартразин (E102), Черный блестящий PN</p>	<p>РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» (22.02.2019 – письмо №450-9-17-1/447)</p>	<p><b>Предложение: в данной позиции исключить строку: «Алкогольные напитки, ароматизированные вина и напитки на их основе, плодовые вина (тихие и шипучие), сидр»</b>          т.к. согласно ТР ТС 047/2018 «О безопасности алкогольной продукции» применение красителей синтетических не допускается.</p>	<p><b>Отклонено.</b></p> <p>Нормирование для синтетических красителей по группам в данной строке – должно быть пересмотрено с учетом оценки рисков и пересмотра ADI в ЕС, но не в рамках проекта Изменений № 2</p>
-----	---	--	--	--

	(E151) - по отдельности или в комбинации			
87.	в) в позиции «Красный рисовый» в столбце «Пищевая продукция» текст «мясные изделия» изложить в редакции: «Колбасные изделия и мясная продукция».	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	<b>Предложение: уточнить редакцию в части продукции из птицы:</b> «Колбасные изделия и мясная продукция, в том числе из мяса птицы»	<b>Принято.</b>  Исключить позицию из текста Изменений № 2 и ТР ТС 029/2012 – добавка Красный рисовый исключается из Приложения 2 ТР ТС 029/2012
88.		Национальный Союз Мясопереработчиков (15.03.2019 – письмо №43/1)	<b>Предложение: в)</b> в позиции «Красный рисовый» в столбце «Пищевая продукция» текст «мясные изделия» <b>изложить в редакции:</b> «Мясные и мясосодержащие продукты из мяса, мясные и мясосодержащие колбасные изделия и переработанная продукция из мяса птицы»  <b>Комментарий:</b> Гармонизация с объектами технического регулирования ТР ТС 034/2013	<b>Отклонено.</b>  Добавка Красный рисовый исключается из Приложения 2 ТРТС
89.	<b>15 а) исключить из перечисления позиции:</b>	СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)  Союз производителей безалкогольных напитков и минеральных вод (письмо №50 от 04.03.2019)	Редакционная правка – исправление ошибки – правильно: E150 <b>b</b> <b>Техническая редакционная правка</b> а) исключить из перечисления позиции: «Антоцианы (E163), Диоксид титана (E171), Карбонат кальция (E170), Каротины (E160a), Красный свекольный (E162, бетанин), Экстракт паприки, капсантин, капсорубин (E160c), Оксиды (гидроксиды) железа (E172), Рибофлавин (E101), Сахарный колер (E150a, E150 <b>b</b> , E150c, E150d), Танины пищевые (E181), Уголь растительный (E153), Хлорофиллы и хлорофиллины (E140), Хлорофиллов и хлорофиллинов медные комплексы (E141) - Согласно ТД 3, См. Приложения № 3, и № 7» Танины пищевые (E181) и представить в редакции: «Антоцианы (E163), Диоксид титана (E171), Карбонат кальция (E170), Каротины (E160a), Красный свекольный (E162, бетанин), Экстракт паприки, капсантин, капсорубин (E160c), Оксиды (гидроксиды) железа (E172), Рибофлавин (E101), Сахарный колер	<b>Принято.</b>

			(E150a, E150b, E150c, E150d), Уголь растительный (E153), Хлорофиллы и хлорофиллины (E140), Хлорофиллов и хлорофиллинов медные комплексы (E141) - Согласно ТД <sup>3</sup> , См. Приложения № 3, и № 7»	
<b>Приложение 12. Гигиенические регламенты применения пищевых добавок, в том числе носителей, в пищевых добавках, ароматизаторах, пищевых ферментах и нутриентах:</b>				
<b>90.</b>	<b>Пункт 16 проекта - Приложение 12</b>	Саморегулируемая организация Союз производителей биологически активных добавок к пище (Исх.04-01.03.19 от 01.03.2019) СУПР (письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г) Национальный Союз Мясопереработчиков (15.03.2019 – письмо №43/1)	<b>Предложение: Исключить: 16. Приложение 12 «Гигиенические нормативы применения носителей изложить в редакции»: Оставить в прежней редакции.</b>  <b>Комментарий:</b> Приложение 12 (применение носителей превращается в регламент применения пищевых добавок - носителей в пищевых добавках (таблица 1), пищевых добавок, не являющихся носителями в пищевых добавках (Таблица 2), пищевых добавок в ароматизаторах (таблица 3), в ферментах (таблица 4), при этом нормирование предлагается вводить как на готовую продукцию, так и на содержание добавок в добавках, ароматизаторах и ферментах.  Такой подход к нормированию не имеет аналогов в международной практике. Более того, по этой причине он поставит в совершенно невыгодное положение отечественных производителей, которые будут вынуждены нести затраты на соблюдение условий двойного нормирования, в отличие от импортеров, которым будет достаточно нормировать содержание добавок в готовом продукте. Таблицы 5 и 6 вводят требования к использованию пищевых добавок в «нутриентах», определяемых как «пищевая продукция, в которую вводятся пищевые добавки для целей улучшения ее сохранности, продажи, стандартизации, разведения или растворения» - т.е. фактически под такое определение попадает любая пищевая продукция в которую вводятся добавки для любых разрешенных целей. Т.е. две данные таблицы подменяют собой весь ТР ТС 029/2011. Столь непонятная новелла не позволяет даже оценить регулирующий эффект такого предложения, представляющийся однозначно неприемлемым.	<b>Отклонено.</b>  Данный подход к нормированию учтен в ЕС
<b>91.</b>	Таблица 1. Гигиенические регламенты применения носителей в пищевых	СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)	Согласно определению ТР ТС 029/2012 смесь пищевой добавки с носителем это комплексная пищевая добавка, но в <b>RegEU 1130/2011 это препарат, для исключения разночтений следует ввести определение «препарат» по аналогии с ЕС:</b>	<b>Принято.</b>  Наименование Таблицы 1

	<b>добавках</b>		<p>“preparation” for the purposes of this Annex means a formulation consisting of one or more food additives, food enzymes and/or nutrients in which substances such as food additives and/or other food ingredients are incorporated to facilitate their storage, sale, standardisation, dilution or dissolution.</p> <p>«Препараты» для целей настоящего Приложения означает состав, состоящий из одной или нескольких пищевых добавок, пищевых ферменты и / или нутриенты, в которые включены такие вещества, как пищевые добавки и / или другие пищевые ингредиенты с целью облегчения их хранения, продажи, стандартизации, разбавления или растворения.</p>	<p>Гигиенические регламенты применения носителей в <b>комплексных</b> пищевых добавках</p> <p>Добавить комплексные</p> <p>Столбец 3 таблицы – Максимальный уровень в <b>комплексной</b> пищевой добавке</p>
92.	в таблице 1 Строка «Диацетин (E1517, глицерилдиацетат) / см. Триацетин (E1518)»	СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)	<p><b>Привести строку в соответствии с RegEU 1130/2011</b></p> <p>В ЕС вторичные пищевые добавки регулируются Регламентом ЕС 1130/2011, и поименованы в таблице, <u>Part I, Carriers for additives</u> в сноске к <b>E1520, <sup>(*)</sup> Maximum level from all sources in foodstuffs 3 000 mg/kg (individually or in combination with E 1505, E 1517 and E 1518). In the case of beverages, with the exception of cream liqueurs, the maximum level of E 1520 shall be 1 000 mg/l from all sources.</b></p>	<p><b>Принято.</b></p> <p><b>Исключить</b> из таблицы 1 строку «Диацетин (E1517, глицерилдиацетат) / см. Триацетин (E1518)»; <b>Исключить</b> из строки Триацетин (E1518, глицерилтриацетат)...» <del>Диацетин (E1517, глицерилдиацетат)</del></p> <p><b>Дополнить</b> Таблицу 1 сноской (*) по строке Триацетин (E1518, глицерилтриацетат)...» <b>Согласно ТД»</b> в каждом веществе редакции:</p> <p>(*) Максимальный уровень в пищевой продукции (как готовой к употреблению, так и восстановленной в соответствии с инструкцией изготовителя) из всех</p>

				источников для E1505, E1517, E1518 и E1520 индивидуально или в комбинации – 3 г/кг. Для напитков, исключая крем-ликеры, максимальный уровень для E1520 из всех источников – 1 г/кг												
93.	в таблице 1 Строка «Полиэтиленгликоль (E1521)» Подсластители 1 г/кг См. Приложение № 15	СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)  Ассоциация предприятий кондитерской промышленности» АСКОНД» (письмо № 120-АС/13 от 7.03.2019г)	<p><b>Внести уточняющую редакцию</b> «Полиэтиленгликоль (E1521)» Подсластители <b>10</b> г/кг</p> <table border="1" data-bbox="987 639 1659 719"> <tr> <td>Полиэтилен-гликоль (E1521)</td> <td>Подсластители</td> <td><b>10</b> г /кг</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">См. Приложение № 15</td> </tr> </table> <p>Привести в соответствие с требованиями CODEX STAN 192-1995 Кодекс Алиментариус, Таблица 1:</p> <p>11.6 Table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners</p> <p>и с текущей редакцией ТР ТС 029/2012:</p> <table border="1" data-bbox="954 995 1800 1150"> <tr> <td>Полиэтиленгликоль (E1521)</td> <td>Столовые подсластители</td> <td>10 г/кг</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">См. <a href="#">Приложения N 6</a> и <a href="#">N 15</a></td> </tr> </table>	Полиэтилен-гликоль (E1521)	Подсластители	<b>10</b> г /кг		См. Приложение № 15		Полиэтиленгликоль (E1521)	Столовые подсластители	10 г/кг	См. <a href="#">Приложения N 6</a> и <a href="#">N 15</a>			<p><b>Принято.</b></p> <p>По строке «Полиэтилен-гликоль (E1521) – Подсластители» установить нормирование <del>10 г/кг</del> – Согласно ТД</p>
Полиэтилен-гликоль (E1521)	Подсластители	<b>10</b> г /кг														
	См. Приложение № 15															
Полиэтиленгликоль (E1521)	Столовые подсластители	10 г/кг														
См. <a href="#">Приложения N 6</a> и <a href="#">N 15</a>																
94.	в таблице 1 Строка «Тальк (E553iii) – красители – 50 мг/кг, См. Приложение №3	СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019) Ассоциация предприятий кондитерской промышленности» АСКОНД» (письмо № 120-АС/13 от 7.03.2019г)	<p><b>Внести уточняющую редакцию</b> «Тальк (E553iii) – красители – <b>5г</b> /100 г, См. Приложение №3</p> <p>Сохранить максимальные уровни пищевой добавки E553iii – 50г/100г в красителях в текущей редакции ТР ТС 029/2012</p>	<p><b>Отклонено.</b></p> <p>Сохранить в редакции проекта - 50 мг/кг</p>												

95.	<p><b>в таблице 1 Строка</b> «Триацетин (E1518, глицерилтриацетат), Диацетин (E1517, глицерилдиацетат), Триэтилцитрат (E1505), Пропиленгликоль (E1520 пропан-1,2-диол)- по отдельности или в комбинации в <i>пищевой продукции</i> (из всех источников) как готовых к употреблению, так и восстановленных в соответствии с инструкцией изготовителя» Согласно ТД См.Приложение 15</p>	<p>СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)</p>	<p><b>внести изменения в таблицу касательно</b> – Триацетина (E1518, глицерилтриацетат), – Триэтилцитрата (E1505), – Пропиленгликоля (E1520 пропан-1,2-диол)- <i>с примечанием к каждому веществу:</i> «Максимальный уровень в пищевой продукции (как готовой к употреблению, так и восстановленной в соответствии с инструкцией изготовителя) из всех источников для E1505, E1517, E1518 и E1520 индивидуально или в комбинации – 3 г/кг. Для напитков, исключая крем-ликеры, максимальный уровень для E1520 из всех источников – 1 г/кг» <b>Ошибка</b> – это нормирование относится только к ароматизаторам - согласно действующей редакции ТР ТС 029 и согласно Regulation 1333/2008 И должно быть отражено в Таблице 3 Приложения 12 <i>В ЕС вторичные пищевые добавки регулируются Регламентом ЕС 1130/2011, и поименованы в таблице, <b>Part I, Carriers for additives</b> в сноске к E1520, <b>*(*) Maximum level from all sources in foodstuffs 3 000 mg/kg (individually or in combination with E 1505, E 1517 and E 1518). In the case of beverages, with the exception of cream liqueurs, the maximum level of E 1520 shall be 1 000 mg/l from all sources.</b></i> В тексте регламента (Приложение №12, Приложение №15) указаны различные максимальные уровни содержания пищевых добавок в пищевой продукции. Текст текущей редакции не позволяет однозначно понять относится ли указанная норма к любой пищевой продукции, кроме указанной в Приложении №15, либо в Приложении №12 регламентируется максимально допустимое поступление с указанными видами пищевых добавок. Предлагаем прояснить формулировку с целью облегчения применения норм регламента (использовать сноску/примечание, информирующее о правилах применения норм для отдельных видов пищевых продуктов). Применить для всех пунктов приложения 12, в которых указаны максимальные уровни для пищевой продукции.</p>	<p><b>Принято.</b> Дополнить таблицу 1 сноской (*) по строке <b>Триацетин (E1518, глицерилтриацетат)..» Согласно ТД»</b> в каждом веществе в редакции: <b>(*) Максимальный уровень в пищевой продукции (как готовой к употреблению, так и восстановленной в соответствии с инструкцией изготовителя) из всех источников для E1505, E1517, E1518 и E1520 индивидуально или в комбинации – 3 г/кг. Для напитков, исключая крем-ликеры, максимальный уровень для E1520 из всех источников – 1 г/кг</b></p>
96.	<p><b>в таблице 1 Строка</b> Гуммиарабик модифицированный октенилэнтранной</p>	<p>СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)  ООО «Кима</p>	<p><b>Техническая правка</b> <b>Строка:</b> «Эфирные масла, используемые при приготовлении аналогов молочных продуктов, включая забеливатели, джемов, желе, мармелада, <b>ореховых</b> масел и ореховых спредов, готовых мясных продуктов, супов</p>	<p><b>Принято.</b> Строку «Гуммиарабик модифицированный</p>

	<p>кислотой E423 <b>Перечисление</b> - «Эфирные масла, используемые при приготовлении аналогов молочных продуктов, включая забеливатели, джемов, желе, мармелада, <b>орехововых</b> масел и ореховых спредов, готовых мясных продуктов, супов и бульонов, растворимого кофе и чая и напитков на основе злаков готовых к употреблению»</p>	<p>Лимитед» и АО «Акванова РУС» 07.03.2019 – письмо №22</p>	<p>и бульонов, растворимого кофе и чая и напитков на основе злаков готовых к употреблению»</p>	<p>октенилэтантарной кислотой E423» исключить из Таблицы 1, позиция учтена в Таблице 3; дополнить строку в Таблице 3 «Ароматизаторы, <b>жировые эмульсии, эфирные масла</b>»</p>
<p>97.</p>	<p><b>в таблице 1 Строка</b> Полиоксиэтиленсорбитаны <b>Перечисление</b> - пеногасители, красители, антиокислители жирорастворимые, глазирователи для фруктов  согласно ТД См. Приложение №5, №15</p>	<p>СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)  ООО «Кима Лимитед» и АО «Акванова РУС» 07.03.2019 – письмо №22</p>	<p><b>Редакционная правка в таблице 1</b> В отношении области применения полиоксиэтиленсорбитанов (E432-E436) (в табл. 1 и 2): «пеногасители, красители, антиокислители <b>жирорастворимые</b>, глазирователи для фруктов»  Исключить слова «жирорастворимые» В настоящее время на территории Таможенного союза производятся отечественные комплексные пищевые добавки с применением полиоксиэтиленсорбитанов. Так АО «Акванова РУС» производит в РФ, среди прочего, антиокислители по запатентованной немецкой технологии мицеллирования, в состав которых входят полиоксиэтиленсорбитаны. Благодаря этой технологии мицеллированные формы антиокислителей обладают свойством амфифильности, т.е. являются как жиро-, так и водорастворимыми. В связи с современным развитием техники и технологии пищевых добавок следует исключить ограничение использования полиоксиэтиленсорбитанов только в жирорастворимых антиокислителях, т.к. это не соответствует современным производственным практикам не только в РФ, но и в ЕС.</p>	<p><b>Принято.</b>  Исключить «жирорастворимые»</p>

98.	<p><b>Таблица 2.</b> Гигиенические регламенты применения пищевых добавок, кроме носителей, в пищевых добавках*</p> <p>...</p> <p>* Для удобства применения и лучшей сохранности пищевых добавок в них могут вводиться другие пищевые добавки (частный случай комплексных пищевых добавок) с различными технологическими функциями: консервант, антиокислитель, эмульгатор, антикомкователь и др.</p>	<p>СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)</p> <p>ООО «Кима Лимитед» и АО «Акванова РУС» 07.03.2019 – письмо №22</p>	<p><b>Дополнить сноску</b> Таблицы 2. Гигиенические регламенты применения пищевых добавок, кроме носителей, в пищевых добавках*</p> <p>...</p> <p>* Для удобства применения и лучшей сохранности пищевых добавок в них могут вводиться другие пищевые добавки (<del>комплексных пищевых добавок</del>) с различными технологическими функциями: консервант, антиокислитель, эмульгатор, антикомкователь и др., <b>не выполняющие технологические функции в пищевой продукции, предназначенной для потребителя;</b></p> <p><b>Необходимо внести данное дополнение для исключения неправильной интерпретации целей и нормативов внесения пищевых добавок в пищевые добавки, что будет гармонизировать с другими положениями данного ТР ТС.</b></p>	<p><b>Принято.</b></p> <p>Уточнить название таблицы 2 - Гигиенические регламенты применения пищевых добавок, кроме носителей, в <b>комплексных</b> пищевых добавках*</p> <p>* Для удобства применения и лучшей сохранности пищевых добавок в них могут вводиться другие пищевые добавки с различными технологическими функциями: консервант, антиокислитель, эмульгатор, антикомкователь и др., не выполняющие технологические функции в пищевой продукции, предназначенной для потребителя.</p>
99.	<p><b>в таблице 2 Строка</b> Полиоксиэтиленсорбитаны <b>Перечисление -</b> пеногасители, красители, антиокислители жирорастворимые, глазирователи для фруктов</p>	<p>СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)</p> <p>ООО «Кима Лимитед» и АО «Акванова РУС» 07.03.2019 – письмо №22</p>	<p><b>Редакционная правка в таблице 2</b> В отношении области применения полиоксиэтиленсорбитанов (E432-E436) (в табл. 1 и 2): «пеногасители, красители, антиокислители <b>жирорастворимые</b>, глазирователи для фруктов»</p> <p>Исключить слова «жирорастворимые» В настоящее время на территории Таможенного союза производятся отечественные комплексные пищевые добавки с применением полиоксиэтиленсорбитанов. Так АО «Акванова РУС» производит в</p>	<p><b>Принято.</b></p> <p>Исключить «жирорастворимые»</p>

	согласно ТД См. Приложение 5, 15		РФ, среди прочего, антиокислители по запатентованной немецкой технологии мицеллирования, в состав которых входят полиоксиэтиленсорбитаны. Благодаря этой технологии мицеллированные формы антиокислителей обладают свойством амфифильности, т.е. являются как жиро-, так и водорастворимыми. В связи с современным развитием техники и технологии пищевых добавок следует исключить ограничение использования полиоксиэтиленсорбитанов только в жирорастворимых антиокислителях, т.к. это не соответствует современным производственным практикам не только в РФ, но и в ЕС.	
100.	<b>в таблице 2 Строка:</b> «Эфиры жирных кислот и полиглицерина (E475) Эфиры жирных кислот и сахарозы (E473) Перечисление – «красители, антиокислители жирорастворимые» Согласно ТД См. Приложения 7, 18, 29	СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)  ООО «Кима Лимитед» и АО «Акванова РУС» 07.03.2019 – письмо №22	<b>Редакционная правка в таблице 2</b> В отношении области применения эфиров жирных кислот и полиглицерина (E475) и эфиров жирных кислот и сахарозы (E473) «красители, антиокислители <b>жирорастворимые</b> »  Исключить слова «жирорастворимые» В настоящее время на территории Таможенного союза производятся отечественные комплексные пищевые добавки с применением полиоксиэтиленсорбитанов. Так АО «Акванова РУС» производит в РФ, среди прочего, антиокислители по запатентованной немецкой технологии мицеллирования, в состав которых могут входить эфиры жирных кислот и полиглицерина или сахарозы. Благодаря этой технологии мицеллированные формы антиокислителей обладают свойством амфифильности, т.е. являются как жиро-, так и водорастворимыми. В связи с современным развитием техники и технологии пищевых добавок следует исключить ограничение использования эфиров жирных кислот и полиглицерина и эфиров жирных кислот и сахарозы только в жирорастворимых антиокислителях, т.к. это не соответствует современным производственным практикам не только в РФ, но и в ЕС.	<b>Принято.</b>  Исключить «жирорастворимые»
101.	<b>в таблице 2 дополнить Строкой:</b>	СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)  Союз производителей безалкогольных	<b>в таблице 2 дополнить Строкой:</b> Пищевая добавка (индекс E): « <b>силикат кальция (E552)</b> – виды пищевых добавок: <b>эмульгаторы и красители</b> максимальный уровень в пищевой добавке: <b>согласно ТД</b>	<b>Принято частично.</b>  Дополнить таблицу 2 строкой «силикат кальция E552)»

		напитков и минеральных вод (письмо №50 от 04.03.2019)	<b>В целях гармонизации с Регламентом ЕС 1130/2011, а также во избежание торговых барьеров</b>	Прошкообразные эмульгаторы – 50 г/кг Подсластители (сахароспирты) - 10 г/кг
<b>102.</b>	<b>Таблица 3.</b> Гигиенические регламенты применения пищевых добавок, в том числе носителей, в ароматизаторах <b>Строка</b> «Триацетин (E1518, глицерилтриацетат), Диацетин (E1517, глицерилдиацетат), Триэтилцитрат (E1505), Пропиленгликоль (E1520 пропан-1,2-диол)- по отдельности или в комбинации <i>пищевой продукции</i> (из всех источников) как готовых к употреблению, так и восстановленных в соответствии с инструкцией изготовителя»	СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)	<b>Таблица 3</b> внести изменения в строку: – Триацетина (E1518, глицерилтриацетат), – Триэтилцитрата (E1505), – Пропиленгликоля (E1520 пропан-1,2-диол)- <i>с примечанием к каждому веществу:</i> «Максимальный уровень в пищевой продукции (как готовой к употреблению, так и восстановленной в соответствии с инструкцией изготовителя) из всех источников для E1505, E1517, E1518 и E1520 индивидуально или в комбинации – 3 г/кг. Для напитков, исключая крем-ликеры, максимальный уровень для E1520 из всех источников – 1 г/кг»  <b>согласно действующей редакции ТР ТС 029/2012 и согласно Regulation 1333/2008</b> <b>И должно быть отражено в Таблице 3 Приложения 12</b>	<b>Принято в редакции.</b>  Дополнить Таблицу 3 сноской (*) по строке <b>Триацетин (E1518, глицерилтриацетат)...</b> » <b>Согласно ТД»</b> в каждом веществе в редакции: (*) Максимальный уровень в пищевой продукции (как готовой к употреблению, так и восстановленной в соответствии с инструкцией изготовителя) из всех источников для E1505, E1517, E1518 и E1520 индивидуально или в комбинации – 3 г/кг. Для напитков, исключая крем-ликеры, максимальный

				уровень для E1520 из всех источников – 1 г/кг
<b>103.</b>	<p><b>В Таблице 3 дополнить строку</b> Полиоксиэтиленсорбитаны</p> <p>Перечисление: все ароматизаторы, кроме жидких коптильных ароматизаторов, маслосмол <del>специй</del> и пряностей - 10 г/кг жидкие коптильные ароматизаторы, маслосмолы <del>специй</del> и пряностей - 1 г/кг - <i>пищевая продукция</i></p> <p>См. Приложения 5, 15</p>	СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)	<p><b>В Таблице 3 дополнить строку</b> Полиоксиэтиленсорбитаны сноской/пояснением: См. Приложения 5, 15 <b>Маслосмолы специй и пряностей</b> определены как экстракты специй в виде смеси эфирных масел и резиноидов из специй и пряностей, из которых был выпарен экстракционный растворитель Или <b>Маслосмолы пряностей (олеорезины)- экстракты пряностей, из которых удален экстракционный растворитель, представляет собой смеси эфирных масел и резиноидов (смола)</b></p> <p>Таблица 3 гармонизована с Регламентом ЕС 1130/2011 не полностью, отсутствует сноска, поясняющая поясняет «маслосмолы специй и пряностей» PART 4 <b>Food additives including carriers in food flavourings</b> (**) Spice oleoresins are defined as extracts of spices from which the extraction solvent has been evaporated leaving a mixture of the volatile oil and resinous material from the spice  (**) <i>Олеорезины специй определяются как экстракты специй, из которых растворитель экстракции испаряется, оставляя смесь летучего масла и смолистого материала из специй.</i></p>	<p><b>Принято в редакции.</b></p> <p>Дополнить Таблицу 3 сноской (**) по строке «Полиоксиэтиленсорбитаны..E432..» в редакции: (**) <i>Маслосмолы пряностей (олеорезины)- экстракты пряностей, из которых удален экстракционный растворитель (смеси эфирных масел и резиноидов (смола).</i></p> <p><del>«специи»</del> <b>ИСКЛЮЧИТЬ</b> – не является категорией продукции</p>
<b>104.</b>		Ассоциация производителей ароматизаторов (письмо №б/н от 05.03.2019г)	<p><b>Предложение:</b> Дополнить таблицу 3 для Полиоксиэтиленсорбитанов фразой: <b>все ароматизаторы, кроме жидких коптильных ароматизаторов, маслосмол специй и пряностей жидкие коптильные ароматизаторы, маслосмолы специй и пряностей</b></p> <p><b>Дополнить сноской:</b> (**) <b>Маслосмолы специй и пряностей</b> определены как экстракты специй</p>	<p><b>Принято в редакции.</b></p> <p>См.строку 103.</p>

			<p><b>в виде смеси эфирных масел и резиноидов из специй и пряностей, из которых был выпарен экстракционный растворитель</b>          Комментарий: Таблица 3 гармонизована с Регламентом ЕС 1130/2011 не полностью, отсутствует сноска, поясняющая поясняет «маслосмолы специй и пряностей»          PART 4</p> <p><b>Food additives including carriers in food flavourings</b>          (**) Spice oleoresins are defined as extracts of spices from which the extraction solvent has been evaporated leaving a mixture of the volatile oil and resinous material from the spice</p>				
	<p><b>РЕШЕНИЕ в рамках РГ с учетом строк 30-34: в Таблице 3 дополнить строку «Кверцетин, дигидрокверцетин - по отдельности или в комбинации»: 200 мг/кг (в пересчете на жир)» изложить в следующей редакции:</b></p>	12.08.19	<p>В Таблице 3 дополнить строку «Кверцетин, дигидрокверцетин - по отдельности или в комбинации» в редакции:</p> <table border="1"> <tr> <td>Кверцетин, дигидрокверцетин - по отдельности или в комбинации</td> <td>Ароматизаторы, эфирные масла</td> <td>200 мг/кг (в пересчете на жир)</td> </tr> </table>	Кверцетин, дигидрокверцетин - по отдельности или в комбинации	Ароматизаторы, эфирные масла	200 мг/кг (в пересчете на жир)	<b>Принято.</b>
Кверцетин, дигидрокверцетин - по отдельности или в комбинации	Ароматизаторы, эфирные масла	200 мг/кг (в пересчете на жир)					
105.	Таблица 4 Таблица 5	СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019) Союз производителей безалкогольных напитков и минеральных вод (письмо №50 от 04.03.2019)	<p>В столбце 4 «Использование в качестве носителя» заменить слова «возможно» на слова «да»</p> <p>В целях гармонизации с Регламентом ЕС 1130/2011, а также во избежание торговых барьеров</p>	<b>Принято.</b>			

106.	<p><b>Таблица 4, позиция: Бензойная кислота (E210), бензоат натрия (E211)- по отдельности или в комбинации в пересчете на бензойную кислоту</b></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><b>Предложение:</b> исключить слово «колбас», т.к. колбасы входят в термин «колбасные изделия» и представить в редакции: «Поверхностная обработка колбасных изделий, <del>железа</del>, сыров и оболочек, а также в составе пленок и покрытий»</p> <p><b>Примечание:</b> в текущей редакции проекта в Приложении 12 в таблице 4 – нет такой строки – обратить внимание заявителя!</p> <p><b>Предложение:</b> ввести нормирование - согласно ТД для позиции, т.к. нативное молочное сырье может содержать бензойную кислоту, при этом в настоящее время ее максимально допустимый уровень не регламентирован в ТР ТС 033/2013. В Республике Беларусь, в рамках научных исследований, были проведены работы по определению уровня естественного содержания бензойной кислоты в молочном сырье и установлено, что заквасочные молочнокислые микроорганизмы, которые являются функционально необходимым компонентом при производстве сыров, творога и других ферментированных молочных продуктов, также обладает способностью к продуцированию бензойной кислоты.</p> <p><b>С учетом вышеизложенного считаем, что установление значений максимального уровня в пищевой продукции бензойной кислоты (E210), бензоата натрия (E211) по отдельности или в комбинации в пересчете на бензойную кислоту преждевременным и требующим дополнительных исследований по определению их содержания в молочной продукции, в том числе сырах с различным сроком созревания и кисломолочных продуктах.</b></p> <table border="1" data-bbox="943 1114 1809 1385"> <tr> <td data-bbox="943 1114 1240 1385">5 г/кг – ферментные препараты; 12 г/кг - сычужный ферментный препарат</td> <td data-bbox="1240 1114 1809 1385">1,7 мг/кг - <i>пищевая продукция</i>; 5 мг/кг - сыры, с использованием сычужного ферментного препарата; 0,85 мг/л - напитки; 2,5 мг/л- сывороточные напитки с использованием сычужного ферментного препарата</td> </tr> </table>	5 г/кг – ферментные препараты; 12 г/кг - сычужный ферментный препарат	1,7 мг/кг - <i>пищевая продукция</i> ; 5 мг/кг - сыры, с использованием сычужного ферментного препарата; 0,85 мг/л - напитки; 2,5 мг/л- сывороточные напитки с использованием сычужного ферментного препарата	<p><b>Принято в редакции.</b></p> <p>В третьем столбце дополнить в шапку – Максимальный уровень в пищевой продукции из <a href="#">ферментного препарата</a></p> <p>Дополнить сноской в редакции: «расчетные величины из ферментного препарата».</p> <p>Дополнить ст.7 в сл.редакции: «Бензойная кислота, может присутствовать в определенных ферментированных продуктах в результате процесса ферментации»</p> <p><a href="#">Примечание</a> – по колбасам – предложение в Приложение 12 внесено ошибочно, предмет Приложения 4</p>
5 г/кг – ферментные препараты; 12 г/кг - сычужный ферментный препарат	1,7 мг/кг - <i>пищевая продукция</i> ; 5 мг/кг - сыры, с использованием сычужного ферментного препарата; 0,85 мг/л - напитки; 2,5 мг/л- сывороточные напитки с использованием сычужного ферментного препарата					

107.	<p><b>Таблица 5.</b> Гигиенические регламенты применения пищевых добавок, в том числе носителей, в нутриентах*</p> <p><b>Дополнить строки</b> и Уточнить возможность использования в качестве носителя для «глицин (E640) и его натриевая соль»</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><b>Таблица 5</b> дополнить строки и Уточнить возможность использования в качестве носителя для «глицин (E640) и его натриевая соль»</p> <p>Дополнить E410 – согласно ТД – согласно ТД – Да E415 – согласно ТД – согласно ТД – Да E1103 – согласно ТД – согласно ТД – нет E475 и E473 – использование в качестве носителя – Да</p> <p>В Регламенте ЕС 1130/2011 – «нет», возможность использования в качестве носителя не предусмотрена В целях гармонизации с Регламентом ЕС 1130/2011, а также во избежание торговых барьеров</p>	<p><b>Принято частично.</b></p> <p>Предложение по позиции E640 принято и учтено по E410, E415, E475 и E473, за исключением E1103 (не объект Приложения 2).</p>
108.	<p><b>Таблица 5.</b> Гигиенические регламенты применения пищевых добавок, в том числе носителей, в нутриентах*</p> <p><b>Строка</b> Пропиленгликоль (E1520, пропан-1,2-диол), отдельно или в комбинации с триацетином (E1518, глицерилтриацетатом), диацетином (E1517, глицерилдиацетатом), триэтилцитратом (E1505)- в <i>пищевой продукции</i> как готовых к употреблению, так и восстановленных в соответствии с инструкцией изготовителя</p>	<p>СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)</p>	<p><b>Редакционная правка:</b> Столбец 1- 500 г/кг; Столбец 2 - <b>Согласно ТД – препараты нутриентов;</b> 1 г/кг – <i>пищевая продукция</i> (для пропиленгликоля (E1520) за счет препаратов нутриентов); 3 г/кг - <i>пищевая продукция</i> из всех источников; 1 г/л – напитки, кроме сливочных ликеров (для пропиленгликоля (E1520) из всех источников); <b>См.Приложение 15</b></p> <p>Столбец 3- Только в качестве носителя</p> <p>В тексте регламента указаны максимальные уровни содержания пищевых добавок в пищевой продукции, отличающиеся от максимальных уровней, указанных в Приложении 15 ТР ТС 029/2012. Предлагаем прояснить формулировку с целью облегчения применения норм регламента (использовать сноску/примечание, информирующее о наличии дополнительных норм для отдельных видов пищевых продуктов в Приложении 15).</p>	<p><b>Принято в редакции.</b></p> <p>Дополнить Таблицу 5 сноской (*) по строке «<b>Пропиленгликоль (E1520).</b>» <b>Согласно ТД</b> в каждом веществе в редакции: (*) Максимальный уровень в пищевой продукции (как готовой к употреблению, так и восстановленной в соответствии с инструкцией изготовителя) из всех источников для E1505, E1517, E1518 и E1520</p>

				индивидуально или в комбинации – 3 г/кг. Для напитков, исключая крем-ликеры, максимальный уровень для E1520 из всех источников – 1 г/кг.  Приложение 15 без изменений по данной строке
109.	<b>Таблица 5, строка Алумосиликат натрия (E554) для препараты витаминов жирорастворимых</b>	Министерство здравоохранения Республики Беларусь (19.02.2019 – письмо №7-14/105)	<b>Предложение: исключить строку</b> <b>Комментарии:</b> Согласно пункту 6 проекта изменений, «Алумосиликат натрия (E554)» исключается из Приложений 2 и 3. Соответственно он должен быть исключен и из таблицы 5 Приложения 12.	<b>Отклонено.</b>  E554 исключена из проекта изменений и не подлежит изъятию
110.	* нутриент – пищевая продукция, в которую вводятся пищевые добавки для целей улучшения ее сохранности, продажи, стандартизации, разведения или растворения. <b>Таблица 5.</b> Гигиенические регламенты применения пищевых добавок, в том числе носителей, в нутриентах*  <b>Таблица 6.</b> Гигиенические регламенты применения пищевых добавок в нутриентах*, используемых	Министерство здравоохранения Республики Беларусь (19.02.2019 – письмо №7-14/105)  Белорусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром» (письмо от 06.03.2019 г. № 09-2-14/107-3)	<b>Предложение: Изложить в следующей редакции:</b> «* нутриенты — <i>препараты витаминов или других пищевых веществ</i> , в которые вводятся пищевые добавки для целей улучшения их сохранности, продажи, стандартизации, разведения растворения».  <b>Комментарии:</b> Предлагаемая редакция уточняет категории пищевой продукции, к которым относится таблица 5 и 6 Приложения 12.  Термин приведенный в проекте изменений не дает однозначного понимания, о какой продукции идет речь и разниться с термином ТР ТС 021/2011. Считаем что используемые понятия в рамках ТР ТС не должны противоречить друг другу.	<b>Принято в редакции.</b>  Наименование Таблицы 5 в редакции: <a href="#">Гигиенические регламенты применения пищевых добавок, в том числе носителей в пищевых компонентах (ингредиентах)</a>  Наименование

	в продукции детского питания			Таблицы 6 без изменений Определение «нутриент» исключить из проекта изменений, исключить сноски по Таблице 5 и 6, с целью правоприменения требований руководствоваться определением «нутриент» в редакции ТР ТС 021/2011
111.		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	<b>Изложить определение нутриента, используемого в Приложении 12</b> «*нутриенты (только для Приложения 12)» - витамины, минеральные вещества и другие вещества добавляемые для пищевых целей (для повышения пищевой ценности), а также вещества, добавляемые для физиологических целей (биологически-активные вещества)»  Необходимо дополнить Таблицы 1-6 сносками по аналогии с в редакцией РегЕУ 1130/2011 (в проекте Приложения 12 к ТР ТС 029/2012 они отсутствуют, хотя крайне необходимы)	<b>Принято частично.</b> См.строку 110
112.	Таблица 6. Гигиенические регламенты применения пищевых добавок в нутриентах*, используемых в продукции детского	СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019) Союз производителей безалкогольных	<b>Таблицу 6 необходимо гармонизировать в целях сопоставимости с Регламентом ЕС 1130/2011 и Приложения 29 к ТР ТС 029/2012 и предотвращения торговых барьеров.</b> В редакции изменения в Таб.6 Приложения 12 к ТР ТС 029/2012, требования установлены для всей детской продукции, в то время как таблица в ЕС 1130/2011 устанавливает исключительно требования	<b>Отклонено.</b> Наименование Таблицы 6 не изменять -

	питания	напитков и минеральных вод (письмо №50 от 04.03.2019)	для определенных категорий пищевой продукции для детей раннего возраста (foods for infants and young children listed in Point 13.1 of Part E of Annex II.	нормирование в Таблице 6 идет не по возрастным категориям детей, а по видам продукции.
113.	Таблица 5, Таблица 6	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности» АСКОНД» (письмо № 120-АС/13 от 7.03.2019г)	<p><b>Предложение:</b> Удалить таблицу 5 и таблицу 6 Приложения 12</p> <p>Комментарий: Определение термину «нутриент» дано в ТР ТС 021/2011: нутриенты (пищевые вещества) - вещества, являющиеся составными частями пищевой продукции, которые используются организмом человека как источники энергии, источники или предшественники субстратов для построения, роста и обновления органов и тканей, образования физиологически активных веществ, участвующих в регуляции процессов жизнедеятельности, и определяющие пищевую ценность пищевой продукции;</p> <p>Определение согласно Regulation (EC) No 1333/2008 подразумевает не «пищевую продукцию», а витамины, минеральные вещества и другие биологически активные вещества:</p> <p>‘nutrients’ for the purposes of this Annex means vitamins, minerals and other substances added for nutritional purposes, as well as substances added for physiological purposes as covered by Regulation (EC) No 1925/2006, Directive 2002/46/EC, Directive 2009/39/EC and Regulation (EC) No 953/2009.</p> <p>Определение термина «нутриент» согласно проекта изменений в ТР ТС 029/2012 не соответствует уже существующим вышеуказанным определениям.</p>	<p><b>Отклонено.</b></p> <p>Удаление Таблицы 5 «Гигиенические регламенты применения пищевых добавок, в том числе носителей в пищевых компонентах (ингредиентах)» и Таблицы 6 «Гигиенические регламенты применения пищевых добавок в нутриентах*», используемых в продукции детского питания» невозможно, т.к. в них определено нормирование пищевых добавок в данных продуктах. Термин «нутриент» исключен из Приложения 12.</p>

**Приложение 13. Гигиенические нормативы применения подсластителей:**

114.	<p><b>Пункт 17 проекта</b> В позициях: Аспартам (E951); Ацесульфам калия (E950); Неогесперидин дигидрохалкон (E959); Неотам (E961); Сахарин и его соли натрия, калия и кальция (E954) – по отдельности или в комбинации в пересчете на сахарин; Стевиолгликозиды (E960); Сукралоза (E955, трихлоргалактосахароза) – <b>строка «кисло-сладкие пресервы из рыбы, рыбных маринадов, ракообразных и моллюсков»</b></p>	<p>СП «Санта Бремор» ООО (№ 908 от 05.02.2019 г.; №1435 от 25.02.2019г.)</p>	<p><b>Предложение:</b> строку «кисло-сладкие пресервы из рыбы, рыбных маринадов, ракообразных и моллюсков» <b>изложить в следующей редакции «кисло-сладкая продукция из рыбы, ракообразных и моллюсков, в том числе в маринадах» или дополнить словами «рыбная продукция, аналогичная пресервам»</b></p>	<p><b>Отклонено.</b> Термин «рыбная продукция, аналогичная пресервам» не установлен ТР ТС 040/2016.  Нормирование E960 предусмотрено только для некоторых видов пресервов:  Строка в уточненной редакции: <a href="#">Кисло-сладкие пресервы из рыбы, - Маринады для рыбы, ракообразных и моллюсков</a></p>
115.	<p>В позициях: Аспартам (E951); Ацесульфома соль (E962); Ацесульфам кальция (E950); Многоатомные спирты, полиолы: мальтит и мальтитный сироп (E965), изомальтит E953, маннит E421, сорбит</p>	<p>Национальная академия наук Республики Беларусь (письмо от 26.02.2019 №31-05/1213 позиция РУП «Институт мясо-молочной промышленности»), направлено письмом Министерства</p>	<p><b>Предложение:</b> Строку «Десерты ароматизированные на водной основе, на зерновой, фруктовой, овощной, молочной, яичной и жировой основе – без добавления сахара или со сниженной калорийностью» изложить в редакции: «Десерты <b>сладкие, в том числе ароматизированные</b>, на водной основе, на зерновой, фруктовой, овощной, молочной, яичной и жировой основе – без добавления сахара или со сниженной калорийностью».</p> <p><b>Комментарии:</b> Считаем необходимым заменить слово «ароматизированные» на «сладкие, в том числе ароматизированные»,</p>	<p><b>Принято частично.</b> По строкам в позициях E951, E962, E950, E965, E953, E421, E420, E967, E966, E968, E959, E961, E954, E955, E957 -предложение по редакции строки «Десерты</p>

	<p>E420, Ксилит E967, Лактит E966, Эритрит E968; Неогесперидин дигидрохалкон (E959); Неотам (E961); Сахарин и его соли натрия, калия и кальция (E954) – по отдельности или в комбинации в пересчете на сахарин; Сукралоза (E955); Таумарин E957; Цикламовая кислота и ее соли цикламаты натрия и кальция (E952) - по отдельности или в комбинации, в пересчете на кислоту</p>	<p>здравоохранения Республики Беларусь от 05.03.2019 №7-14/141</p>	<p>т.к. подсластители могут применяться в сладких пищевых продуктах без добавления ароматизаторов.</p> <p><b>Предложение:</b> Строку <b>«Мороженое (кроме сливочного и молочного), фруктовый лед - со сниженной калорийностью или без добавления сахара»</b> изложить в редакции: <b>«Мороженое, фруктовый лед - со сниженной калорийностью или без добавления сахара».</b></p> <p><b>Комментарии:</b> Считаю необходимым расширить область применения подсластителей, так как в соответствии с требованиями, установленными в ТР ТС 033/2013 к физико-химическим показателям идентификации молочной продукции, мороженое пломбир, сливочное, молочное, отличается только по массовой доле жира. На сегодняшний день мороженое с подсластителями со сниженной энергетической ценностью (сливочное, молочное) является востребованным продуктом, что обусловлено увеличивающимся качеством людей, больных сахарным диабетом или ведущих здоровый образ жизни и ограничивающих потребление сахара.</p>	<p>ароматизированные..» отклонить.</p> <p>В позициях...строку «Мороженое (кроме сливочного и молочного), фруктовый лед - со сниженной калорийностью или без добавления сахара» изложить в редакции: <b>«Мороженое, пищевой/съедобный лед - со сниженной калорийностью или без добавления сахара».</b></p> <p>По позиции цикламовая кислота и ее соли цикламаты натрия и кальция (E952) не предусмотрено применение в мороженом.</p>
<p><b>116.</b></p>	<p>16 а) позиция «Стевиолгликозиды (E960), в пересчете на стевиол эквиваленты*» вторая строка; пятая строка; тринадцатая строка;</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><b>Предложение:</b> строку «Ароматизированные кисло-молочные продукты, в том числе обработанные теплом со сниженной энергетической ценностью или без добавления сахара:» изложить в редакции: <b>«Кисломолочные или сквашенные продукты сладкие, в том числе ароматизированные, со сниженной энергетической ценностью или без добавления сахара»</b></p> <p><b>Комментарии:</b> Согласно терминологии, установленной в ТР ТС 033/2013 молочные продукты, термически обработанные</p>	<p><b>Принято в редакции.</b></p> <p>Строку «Ароматизированные кисло-молочные продукты, в том числе обработанные теплом со сниженной энергетической ценностью или без</p>

		<p>Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 05.03.2019 №7-14/141</p>	<p>после сквашивания относятся к сквашенным продуктам. Аналогично пункту 15, стевииолгликозиды могут применяться в сладких пищевых продуктах без добавления ароматизаторов</p> <p><b>Предложение:</b> строку «Десерты на основе молока, в том числе мороженое, пудинги, йогурты ароматизированные или с фруктами» изложить в редакции: «Десерты <b>сладкие, в том числе ароматизированные</b>, на основе молока, в том числе мороженое, пудинги, <b>творожные продукты, йогурты</b>»</p> <p><b>Комментарии:</b> Аналогично пункту 15</p> <p><b>Предложение:</b> в строке «Мороженое (<del>кроме сливочного и молочного</del>), фруктовый лед со сниженной энергетической ценностью или без добавления сахара» <b>Исключить слова «(кроме сливочного и молочного)»</b></p> <p><b>Комментарии:</b> Аналогично пункту 15</p>	<p>добавления сахара» в редакции: «<b>Ароматизированные кисломолочные или ароматизированные сквашенные молочные продукты, в том числе с фруктами, со сниженной энергетической ценностью или без добавления сахара – 100 мг/кг</b>»</p> <p><b>Строку</b> «Десерты на основе молока, в том числе мороженое, пудинги, йогурты ароматизированные или с фруктами- 330 мг/кг» - <b>исключить.</b></p> <p><b>Строку</b> «Мороженое (кроме сливочного и молочного), фруктовый лед со сниженной энергетической ценностью или без добавления сахара» в редакции: «<b>Мороженое, фруктовые и овощные десерты, десерты на основе молока, десерты взбитые замороженные, пудинги,</b></p>
--	--	---	---	---

				<p>пищевой/съедобный лёд со сниженной энергетической ценностью или без добавления сахара – 200 мг/кг»</p> <p>Строку «Кисло-сладкие пресервы из рыбы, рыбных маринадов, ракообразных и моллюсков» в редакции: «Кисло-сладкие пресервы из рыбы, - <b>Маринады для рыбы, ракообразных и моллюсков – 200 мг/кг»</b></p> <p>Строку «Напитки алкогольные с содержанием спирта менее 15%об.» <b>исключить из позиции E960</b></p>
117.	Приложение 13 строка «мороженое (кроме сливочного и молочного), фруктовый лёд со сниженной калорийностью или без добавления сахара»	ООО «Юнилевер Русь» (письмо б/н от 31.01.2019 г.)	<p><b>Предложение:</b> По тексту Приложения 13 наименование категории пищевой продукции «мороженое (кроме сливочного и молочного), фруктовый лёд со сниженной калорийностью или без добавления сахара» <b>изложить в редакции «Мороженое, десерты взбитые замороженные, сладкие пищевые льды со сниженной калорийностью или без добавления сахара».</b></p> <p>Комментарии: Codex Stan 192-1995 и Regulation EU 1333 допускают применение указанных в Приложении 13</p>	<p><b>Принято частично.</b></p> <p>См.строку 116.</p>

			<p>подсластителей при определённых условиях для данных видов продукции, но не содержит исключений, предусмотренных ТР ТС 029/2012 для использования в отдельных видах мороженого (например, сливочного и молочного). Более того, с учетом особенностей состава данных продуктов представляется нецелесообразным ограничение использования подсластителей в молочном и сливочном мороженом при допущении использования, например, в мороженом пломбир или кисломолочном, уровень замещаемого сахара в которых практически не отличается.</p>	
118.	<p>Приложение 13 строка «Напитки алкогольные с содержанием спирта менее 15% об.»</p>	<p>РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» (22.02.2019 – письмо №450-9-17-1/447)</p>	<p><b>Предложение:</b> по всему тексту Приложения 13 строки «Напитки алкогольные с содержанием спирта менее 15% об.» <b>исключить</b>, т.к. согласно ТР ТС 047/2018 «О безопасности алкогольной продукции» применение подсластителей не допускается.</p>	<p><b>Принято частично.</b></p> <p>Строка в позиции Е960 удалена, по остальным позициям Приложения 13 – строка сохранена</p>
	<p>Решение в рамках РГ: дополнить приложение 13 сносками 2, 3 и Примечанием по данным по адекватным уровням потребления сахароспиртов</p>	<p><b>Во исполнение требований статьи 7 (п.18, пп 11), статьи 8 (п.3, пп 3 розничная реализация):</b></p> <p>3. Для розничной продажи допускаются следующие пищевые добавки:</p> <p>3) подсластители: аспартам (Е951), ацесульфам калия (Е950), аспартам-ацесульфама соль (Е962), изомальтит (Е953), ксилит (Е967), лактит (Е966), мальтит (Е965), маннит (Е421), неогисперидин дигидрохалкон (Е959), сахарин и его соли натрия, калия, кальция (Е950), сорбит (Е420), стевия и стевиозид (Е960), сукралоза (Е955), тауматин (Е957), цикламовая кислота и ее соли натрия, кальция (Е952), эритрит (Е968). (в том числе и их смеси – столовые подсластители)</p> <p>е) дополнить Приложение 13 сносками &lt;2&gt; и &lt;3&gt; в редакции, а также Примечанием с данными об уровнях безопасного применения некоторых подсластителей (сахароспиртов):</p> <p>&lt;2&gt; Коэффициенты пересчета стевиолгликозидов в стевиол эквиваленты:  Стевиол – 1,0; Стевиозид – 0,4; Ребаудиозид А – 0,33; Ребаудиозид С – 0,34; Дулкозид А – 0,4; Рубузозид – 0,5; Стевиолбиозид -0,5; Ребаудиозид В – 0,4; Ребаудиозид D – 0,29; Ребаудиозид Е –0,33; Ребаудиозид F –0,34; Ребаудиозид М – 0,25.</p>	<p><b>Принято.</b></p>	

		<p>&lt;3&gt;В восстановленном, готовом для употребления продукте  <b>Примечание:</b> допустимые уровни потребления сахароспиртов (полиолов) в составе столовых подсластителей, не более, г/сутки:  Сорбит (Е420) – 40; Маннит (Е421) – 3; Изомальт (Е953) – 20; Мальтит (Е965) – 20; Лактит (Е966) – 30; Ксилит (Е967) – 30; Эритрит (Е968) – 35.</p>		
<b>Приложение 15. Гигиенические нормативы применения стабилизаторов, эмульгаторов, наполнителей и загустителей:</b>				
119.	<p><b>Пункт 18 проекта – б) в позиции «Полиоксиэтиленсорбитаны (эфиры полиоксиэтиленсорбитана и жирных кислот, твины): полиоксиэтиленсорбитан (20) монолаурат (Е432, твин 20), полиоксиэтиленсорбитан (20) моноолеат (Е433, твин 80), полиоксиэтиленсорбитан (20) монопальмитат (Е434 твин 40), полиоксиэтиленсорбитан (20) моностеарат (Е435, твин 60), полиоксиэтилен (20) сорбитан тристеарат (Е436, твин 65) - по отдельности или в комбинации»:</b>  - строку «Жировые эмульсии для хлебобулочных изделий» изложить в следующей редакции: <b>«Жиры специального назначения»</b></p>	<p>СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)   ООО «Кима Лимитед» и АО «Акванова РУС»  07.03.2019 – письмо №22   ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»  (06.03.2019 – письмо № б/н)</p>	<p><b>18б) в позиции «Полиоксиэтиленсорбитаны - строку «Жировые эмульсии для хлебобулочных изделий» изложить в следующей редакции:</b>  <b>«Эмульсионные жировые продукты (маргарины, спреды), жиры специального назначения хлебопекарные и кондитерские»;</b>   При введение нормирования, необходимо учитывать требования как ЕС, так и Codex Stan:  Согласно <b>Регламенту (ЕС) №1129/2011</b> (Приложение II, Часть Е) область применения данных пищевых добавок ограничена следующими категориями жировых продуктов: <i>«only fat emulsions for baking»</i>.  С целью гармонизации с действующим ТР ТС 024/2011 необходимо уточнить понятие «эмульсионных жировых продуктов», к которым относятся маргарины и спреды.   <b>Согласно требований CODEX STAN 192-1995</b> пищевые добавки <u>Полиоксиэтиленсорбитаны</u> могут использоваться в том числе:  <b>Food Category No. 02.1.2 Vegetable oils and fats</b>  POLYSORBATES 432-436 2007 5000 mg/kg  2.1.2 Растительные масла и жиры 5000 мг / кг;  02.1.3 Сало, жир, рыбий жир и другие животные жиры 5000 мг / кг;  <b>Food Category No. 02.2.2 Fat spreads, dairy fat spreads and blended spreads</b>  POLYSORBATES 432-436 2016 10000 mg/kg  02.2.2 Жировые пасты, молочные жировые пасты и смешанные спреды 10000 мг / кг;  <b>Food Category No. 02.3 Fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions</b>  POLYSORBATES 432-436 2007 5000 mg/kg 102  02.3 Жировые эмульсии в основном из масла в воде, включая смешанные и / или ароматизированные продукты на основе жировых эмульсий 5000 мг / кг</p>	<p><b>Принято в редакции.</b>   «Эмульсионные жировые продукты, маргарины, спреды, жиры специального назначения хлебопекарные и кондитерские»  10 г/кг</p>

120.	назначения хлебопекарные и кондитерские»;	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	<b>Предложение:</b> изложить строку в новой редакции: <b>маргарины и спреды (убрать привязку к содержанию жира в маргаринах и спредах) – 100 мг/кг</b>	<b>Отклонено.</b> Привязки к жирности в строке нет, нормирование по строке 10 г/кг				
121.	18 в) в позиции «Фосфорная кислота (E338) и пищевые фосфаты: Фосфаты: аммония (E342), калия (E340), кальция (E341, 542), магния (E343), натрия (E339), Пирофосфаты (E450), Трифосфаты (E451), Полифосфаты (E452) - добавленный фосфат по отдельности или в комбинации в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )» <b>для строки «Рыбный фарш «сурими»</b>	СП «Санта Бремор» ООО (№ 908 от 05.02.2019 г.; №1435 от 25.02.2019г.)	<p><b>Предложение:</b> для строки «Рыбный фарш «сурими» изложить в редакции:</p> <table border="1" data-bbox="949 676 1809 1023"> <tr> <td data-bbox="949 676 1339 847"><b>Рыбный фарш «сурими» и изделия из него</b></td> <td data-bbox="1339 676 1809 847">3 г добавленного фосфата на 1 кг рыбного сырья; 8 г общего (добавленного + естественного) фосфата на 1 кг <b>готового продукта</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="949 847 1339 1023"><b>Рыбный фарш мороженный и изделия из него</b></td> <td data-bbox="1339 847 1809 1023">5 г добавленного фосфата на 1 кг рыбного сырья; 10 г общего (добавленного + естественного) фосфата на 1 кг <b>готового продукта</b></td> </tr> </table> <p><b>Комментарии:</b> проектом изменений ТР ТС 029/2012 также предусмотрена аналогичная корректировка максимально допустимых уровней фосфатов для пищевой продукции «мясные продукты (в т.ч. колбасные изделия), за исключением необработанных и мясного фарша». Действующая максимально допустимая норма фосфатов для рыбного фарша «сурими» и отсутствие группы «изделия из рыбного фарша «сурими» и установленных норм применения фосфатов для данной группы делает затруднительным (или невозможным) проведение производственного контроля продукции по данному показателю.</p>	<b>Рыбный фарш «сурими» и изделия из него</b>	3 г добавленного фосфата на 1 кг рыбного сырья; 8 г общего (добавленного + естественного) фосфата на 1 кг <b>готового продукта</b>	<b>Рыбный фарш мороженный и изделия из него</b>	5 г добавленного фосфата на 1 кг рыбного сырья; 10 г общего (добавленного + естественного) фосфата на 1 кг <b>готового продукта</b>	<b>Принято частично.</b> (дополнить в проекте изменений в п.19е)  строку «Рыбный фарш «сурими» - 1 г/кг» исключить и «Рыбный фарш мороженный и изделия из него» изложить в следующей редакции: <b>Рыбный фарш, фарш из ракообразных - сырой, мороженный и изделия из него – 5 г добавленного фосфата на 1 кг рыбного сырья; 10 г общего (добавленного + естественного) фосфата на 1 кг готового продукта</b>
<b>Рыбный фарш «сурими» и изделия из него</b>	3 г добавленного фосфата на 1 кг рыбного сырья; 8 г общего (добавленного + естественного) фосфата на 1 кг <b>готового продукта</b>							
<b>Рыбный фарш мороженный и изделия из него</b>	5 г добавленного фосфата на 1 кг рыбного сырья; 10 г общего (добавленного + естественного) фосфата на 1 кг <b>готового продукта</b>							

122.	15 е) позицию «Фосфорная кислота (E338) и пищевые фосфаты: Фосфаты: аммония (E342), калия (E340), кальция (E341, 542), магния (E343), натрия (E339), Пирофосфаты (E450), Трифосфаты (E451), Полифосфаты (E452) - добавленный фосфат по отдельности или в комбинации в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> » изложить в следующей редакции:	Национальный Союз Мясопереработчиков (15.03.2019 – письмо №43/1)	<p><b>Предложение:</b> «Мясная продукция, продукция из мяса птицы, за исключением необработанной продукции и фарша» <b>изложить в следующей редакции:</b> Мясная и мясосодержащая продукция, продукция из мяса птицы, за исключением необработанной продукции</p> <p><b>Комментарий:</b> Уточнение и корректировка нормы</p> <table border="1" data-bbox="927 381 1794 1031"> <thead> <tr> <th data-bbox="927 381 1245 520">Пищевая добавка (индекс E)</th> <th data-bbox="1245 381 1525 520">Пищевая продукция</th> <th data-bbox="1525 381 1794 520">Максимальный уровень в пищевой продукции</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="927 520 1245 1031">Фосфорная кислота (E338) и пищевые фосфаты: Фосфаты: аммония (E342), калия (E340), кальция (E341, 542), магния (E343), натрия (E339), Пирофосфаты (E450), Трифосфаты (E451), Полифосфаты (E452) – по отдельности или в комбинации в пересчете на P<sub>2</sub>O<sub>5</sub></td> <td data-bbox="1245 520 1525 1031"><del>Мясная продукция, продукция из мяса птицы, за исключением необработанной продукции и фарша</del>  Мясная и мясосодержащая продукция, продукция из мяса птицы, за исключением необработанной продукции</td> <td data-bbox="1525 520 1794 1031">4 г добавленного фосфата на 1 кг мясного сырья 8 г общего (добавленного + естественного) фосфата на 1 кг готового продукта.</td> </tr> </tbody> </table>	Пищевая добавка (индекс E)	Пищевая продукция	Максимальный уровень в пищевой продукции	Фосфорная кислота (E338) и пищевые фосфаты: Фосфаты: аммония (E342), калия (E340), кальция (E341, 542), магния (E343), натрия (E339), Пирофосфаты (E450), Трифосфаты (E451), Полифосфаты (E452) – по отдельности или в комбинации в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	<del>Мясная продукция, продукция из мяса птицы, за исключением необработанной продукции и фарша</del>  Мясная и мясосодержащая продукция, продукция из мяса птицы, за исключением необработанной продукции	4 г добавленного фосфата на 1 кг мясного сырья 8 г общего (добавленного + естественного) фосфата на 1 кг готового продукта.	<p><b>Отклонено.</b></p> <p>Нет оснований для увеличения дозировки E338 с 3г до 4г, т.к. будет превышение ADI;</p> <p><b>строка в редакции:</b> Мясная продукция и продукция из мяса птицы, за исключением: полуфабрикатов, изготовленных без добавления немясных ингредиентов; фарша</p> <p><b>в ст. 7, п 17, 1а)</b> «необработанная продукция» заменить на «непереработанная пищевая продукция, в т.ч. животного происхождения»</p>
Пищевая добавка (индекс E)	Пищевая продукция	Максимальный уровень в пищевой продукции								
Фосфорная кислота (E338) и пищевые фосфаты: Фосфаты: аммония (E342), калия (E340), кальция (E341, 542), магния (E343), натрия (E339), Пирофосфаты (E450), Трифосфаты (E451), Полифосфаты (E452) – по отдельности или в комбинации в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	<del>Мясная продукция, продукция из мяса птицы, за исключением необработанной продукции и фарша</del>  Мясная и мясосодержащая продукция, продукция из мяса птицы, за исключением необработанной продукции	4 г добавленного фосфата на 1 кг мясного сырья 8 г общего (добавленного + естественного) фосфата на 1 кг готового продукта.								
123.		ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (26.02.2019 – письмо №115/дир)	<p><b>Редакция проекта:</b> Область применения фосфатов в мясной продукции: «Мясная продукция, продукция из мяса птицы, за исключением необработанной продукции и фарша»</p> <p><b>Комментарий/Предложение:</b> Считаем целесообразным представить в следующей редакции «<b>Мясная продукция, продукция из мяса птицы, за исключением фарша</b>», так как понятие мясная продукция включает в себя только переработанную продукцию (в соответствии с ТР ТС 034/2013), тогда не ясно, что подразумевали разработчики под «необработанной мясной продукцией»</p>	<p><b>Принято частично.</b></p> <p>см.строку 122</p>						

124.	<p><b>Дополнить Приложение 15 пунктом м) по редакции строки</b>  «Фосфорная кислота (E338) и пищевые фосфаты» для категории «Макаронные изделия: лапша -2 г/кг»</p>	<p>СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)</p>	<p><b>Дополнить Приложение 15 в позиции м) «Фосфорная кислота (E338) и пищевые фосфаты» редакцию строки изложить:</b>  <b>Макаронные изделия 0,9 г/кг</b>  <b>Полуфабрикат макаронных изделий 2,5 г/кг</b></p> <p>Согласно требований CODEX STAN 192-1995 нормирование фосфатов составляет:  <b>Для сухих макаронных изделий в количестве 900 мг/кг</b>  <b>Полуфабриката макаронных изделий (fresh pastas and noodles and like products) в количестве 2500 мг/ кг</b></p>	<p><b>Принято.</b></p>
125.	<p>183) позицию «Сорбитаны, эфиры сорбита и жирных кислот, СПЭНы: сорбитан моностеарат (E491, СПЭН 60), <b>сорбитан тристеарат (E492, СПЭН 65), сорбитан монолаурат (E493, СПЭН 20), сорбитан моноолеат (E494, СПЭН 80), сорбитан монопальмитат (E495, СПЭН 40), по отдельности или в комбинации» изложить в редакции:</b></p>	<p>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> <p>Белорусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром» (письмо от 06.03.2019 г. № 09-2-14/107-3)</p>	<p><b>Предложение: строку «Жировые эмульсии» изложить в новой редакции:</b>  <b>Жировые эмульсии, в том числе маргарины и спреды – 10 г/кг</b></p>	<p><b>Принято в редакции.</b></p> <p>«Эмульсионные жировые продукты, маргарины, спреды, жиры специального назначения»</p>
126.		<p>РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук</p>	<p><b>Предложение: строку «Вина (только E491)» исключить, т.к. при производстве винодельческой продукции, в т.ч. вин, указанные виды добавок согласно ТР ТС 047/2018 не используются</b></p>	<p><b>Принято.</b></p>

		Беларуси по продавольствию» (22.02.2019 – письмо №450-9-17-1/447)		
127.	и) в позиции «Термически окисленное соевое масло с моно-и диглицеридами жирных кислот, TOSOM (E479) 40), по отдельности или в комбинации»: - строку «Жировые эмульсионные продукты, жиры фритюрные и кулинарные» изложить в следующей редакции: « <b>Жировые эмульсионные продукты, жиры специального назначения.</b> »	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  Белорусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром» (письмо от 06.03.2019 г. № 09-2-14/107-3)	<b>Предложение: изложить строку в новой редакции:</b> «Жировые эмульсионные продукты, жиры специального назначения, <b>маргарины и спреды</b> » - 5 г/кг  Вносимое уточнение в требования ТР ТС 029/2012 облегчает понимание данного регламента и приводит его в соответствие с терминами, установленными в ТР ТС 024/2011. Согласно ТР ТС 024/2011, маргарины и спреды представляют собой жировые эмульсии (эмульсионные жировые продукты). Согласно CODEX STAN 192-1995, пищевые добавки могут использоваться для жировых эмульсий, жиров и спредов.	<b>Принято в редакции.</b>  «Эмульсионные жировые продукты, маргарины, спреды и жиры специального назначения, используемые для жарки/жарения и смазки форм»
128.		СППИ (письмо 12-04-01/017 от 10.03.2019)  ООО «Кима Лимитед» и АО «Акванова РУС» 07.03.2019 – письмо №22	<b>Уточнение редакции категории 18 и) в позиции</b> «Термически окисленное соевое масло с моно-и диглицеридами жирных кислот, TOSOM (E479) 40), по отдельности или в комбинации»: - строку «Жировые эмульсионные продукты, жиры фритюрные и кулинарные» изложить в следующей редакции: « <b>Жировые Эмульсионные жировые продукты (маргарины, спреды) и жиры специального назначения, используемые для жарки/жарения.</b> »  При введение нормирования, необходимо учитывать требования как ЕС, так и Codex Stan: <b>Согласно Регламенту (ЕС) №№1133/2008 (Приложение II, Часть E)</b>	<b>Принято в редакции.</b>  «Эмульсионные жировые продукты, маргарины, спреды и жиры специального назначения, используемые для жарки/жарения и смазки форм»

			<p>область применения данной пищевой добавки ограничена следующими категориями эмульсионных жировых продуктов: <i>only fat emulsions for frying purposes</i></p> <p>С целью гармонизации с действующим ТР ТС 024/2011 необходимо уточнить понятие «эмульсионных жировых продуктов», к которым относятся маргарины и спреды; жиры фритюрные и кулинарные – по сути это жиры специального назначения!</p> <p><b>Согласно требований CODEX STAN 192-1995</b> пищевые добавки 479 - Fat spreads, dairy fat spreads and blended spreads 5000 mg/kg Жирные спреды, молочные жировые спреды и смешанные спреды 5000 мг/кг</p>	
129.	<p>позиция «Эфиры полиглицерина и жирных кислот (E475)»</p> <p><b>строка</b> - Жировые эмульсии – 5 г/кг</p>	<p>Белорусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром» (письмо от 06.03.2019 г. № 09-2-14/107-3)</p>	<p><b>Предложение: уточнить редакцию строки:</b> «Жировые эмульсии, в том числе маргарины и спреды»</p> <p>Вносимое уточнение в требования ТР ТС 029/2012 облегчает понимание данного регламента и приводит его в соответствие с терминами, установленными в ТР ТС 024/2011.</p> <p>Согласно ТР ТС 024/2011, маргарины и спреды представляют собой жировые эмульсии (эмульсионные жировые продукты). Согласно CODEX STAN 192-1995, пищевые добавки могут использоваться для жировых эмульсий, жиров и спредов.</p>	<p><b>Принято в редакции.</b></p> <p>«Эмульсионные жировые продукты, маргарины, спреды, жиры специального назначения»</p>
130.	<p>позиция «Эфиры полиглицерина и взаимозэтерифицированных рициноловых кислот (E476)</p> <p><b>строка</b> - Спреды и маргарины с содержанием жира 41 % и менее</p> <p><b>строка</b> - Заправки, приправы</p> <p><b>строка</b> - Десерты желированные</p> <p><b>строка</b> - Сахаристые</p>	<p>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> <p>Белорусский государственный концерн пищевой промышленности</p>	<p><b>Предложение: изложить строку «Спреды и маргарины с содержанием жира 41 % и менее» в новой редакции:</b></p> <p><b>маргарины и спреды (убрать привязку к содержанию жира в маргаринах и спредах) – 4 г/кг</b></p>	<p><b>Отклонено.</b></p> <p>Сохранить в редакции проекта, на основании международной практики нормирования</p>

	кондитерские изделия на основе какао и шоколад, глазурь шоколадная	«Белгоспищепром» (письмо от 06.03.2019 г. № 09-2-14/107-3)		
131.		ООО «Юнилевер Русь» (письмо б/н от 31.01.2019 г.)	<b>Предложение:</b> строку «Заправки и приправы» изложить в редакции «Эмульгированные соусы и приправы (майонез, салатные заправки и т.д.)» с гигиеническим нормативом 5 г/кг»  <b>Комментарии:</b> Приведение названия категории продукции и гигиенического норматива в соответствии с Codex Stan 192-1995	<b>Отклонено.</b>
<b>Приложение 16. Гигиенические нормативы применения усилителей вкуса и аромата:</b>				
132.	<b>Пункт 19 проекта – б)</b> в таблице строка: «Гуаниловая кислота (Е626)...» Столбец 2: пищевая продукция, за исключением продукции указанной в подпункте 1(а), пункта 17, статьи 7	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 07.03.2019 г)  СУПР (письмо Исх. № 11-0603-19 от 6 марта 2019 г)	<b>Редакционная правка</b> 19 б) в таблице строка: «Гуаниловая кислота (Е626)...» Столбец 2:  пищевая продукция, за исключением продукции указанной в подпункте 1(а), пункта 18, статьи 7	<b>Принято.</b>  С учетом новой редакцией статьи 7 и соблюдения редакции нумерации пунктов, по строкам Е626 и Е620
133.	<b>Дополнить редакцию проекта изменениями в Приложение 17. Гигиенические</b>	ООО «Юнилевер Русь» (письмо б/н от 31.01.2019 г.)	<b>Предложение:</b> Дополнить строкой «Лимонная кислота (Е 330) с гигиеническим нормативом «Согласно ТД». <b>Комментарии:</b> гармонизация с Codex Stan 192-1995.	<b>Принято.</b>

	нормативы применения фиксаторов (стабилизаторов) окраски			
<b>Приложение 18. Пищевая продукция, для которой установлены как перечень пищевых добавок, используемых «согласно ТД», так и допустимые уровни их применения:</b>				
134.	<p>Пункт 20 проекта – а) в позиции «Рубленое мясо» и мясной фарш в сыром виде, фасованные» перечисление пищевой продукции изложить в следующей редакции: <b>«Рубленые мясные полуфабрикаты из мясных ингредиентов, в том числе фарш, в сыром виде, фасованные»</b></p>	<p>ОАО «Волковысский мясокомбинат» (письмо от 25.02.2019 г. № 664)</p>	<p><b>Предложение: Изложить в редакции: «21. В Приложении 18 «Пищевая продукция, для которой установлены как перечень пищевых добавок, используемых «согласно ТД», так и допустимые уровни их применения»: а) в позиции «Рубленое мясо и мясной фарш в сыром виде, фасованные» перечисление пищевой продукции изложить в следующей редакции «Фарш мясной (мясосодержащий)».</b></p> <p>Обоснование: Предложенная в проекте изменений № 2 редакция позиции «Рубленые мясные полуфабрикаты из мясных ингредиентов, в том числе фарш, в сыром виде, фасованные» не допускает применения фосфатов не только в фарше, но и в других рубленых полуфабрикатах, что <b>противоречит</b> Приложению 15 технического регламента, в котором в позиции «Фосфорная кислота (Е 338 и пищевые фосфаты: фосфаты аммония (Е342), калия (Е340), кальция (Е341, Е 542), магния (343), натрия (Е 339), пирофосфаты (Е 450), трифосфаты (Е 451), полифосфаты (Е452) - добавленный фосфат по отдельности или в комбинации в пересчете на Р<sub>2</sub>О<sub>5</sub>» применение фосфатов не допускается <b>только в фарше.</b></p>	<p><b>Принято в редакции.</b></p> <p>«Полуфабрикаты мелкокусковые бескостные (мясокостные), фарш - из мяса и (или) мяса птицы (в сыром виде, фасованные)»</p>
135.		<p>Национальный Союз Мясопереработчиков (15.03.2019 – письмо №43/1)</p>	<p><b>Предложение:</b> а) в позиции «Рубленое мясо и мясной фарш в сыром виде, фасованные» перечисление пищевой продукции изложить в следующей редакции: <b>«Рубленые мясные и мясосодержащие полуфабрикаты»</b></p> <p><b>Комментарий:</b> Гармонизация с объектами технического</p>	<p><b>Отклонено.</b></p> <p>Необоснованное расширение категории продукции</p>

			регулирования ТР ТС 034/2013	
136.	20 пп а),	ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (26.02.2019 – письмо №115/дир)	<b>Комментарий/Предложение:</b> Считаем целесообразным представить в следующей редакции « <b>Рубленые мясные полуфабрикаты без использования немясных ингредиентов, в том числе фарш, в сыром виде, фасованные</b> », в виду того, что предложенная формулировка вызывает вопросы в отношении рубленых мясных полуфабрикатов, изготовленных из мясных ингредиентов с добавлением немясных ингредиентов.	<b>Отклонено.</b>  Необоснованное расширение категории продукции
137.	20 пп б),	ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (26.02.2019 – письмо №115/дир)	<b>Комментарий/Предложение:</b> Считаем целесообразным представить максимальную дозировку в следующей редакции « <b>10г/кг добавленной глутаминовой кислоты</b> », принимая во внимание содержание глутаминовой кислоты в пищевых продуктах в естественном виде в составе белка. <b>По аналогии редактировать для гуаниловой кислоты и ее солей и инозиновой кислоты и ее солей</b>	<b>Отклонено.</b>  Не представлено обоснование по предлагаемой норме
138.	В Приложениях 5, 8, 11, 12, 15, 16, 20 заменить слова «мясные продукты» на «мясная продукция»	ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (26.02.2019 – письмо №115/дир)	В Приложениях 5, 8, 11, 12, 15, 16, 20 заменить слова «мясные продукты» на «мясная продукция»	<b>Отклонено.</b>  До внесения пакета следующих изменений к ТР ТС 029/2012 по разделениям категорий продукции под нормирование
139.	20 в) позицию «Неэмульгированные растительные и животные масла и жиры (кроме растительных масел, полученных прессованием и	Министерство здравоохранения Республики Беларусь (05.03.2019 – письмо №7-14/141) – позиция ГУ Республиканский центр гигиены,	<b>Предложение: позицию 20в) изложить в редакции:</b> «Неэмульгированные растительные масла и животные жиры (кроме <b>нерафинированных</b> растительных масел, полученных прессованием, и оливкового масла), маргарины, спреды»	<b>Принято частично.</b>  Дополнить нерафинированные;  внесение дополнительной

	оливкового масла)» изложить в следующей редакции: <b>«Неэмульгированные растительные масла и животные жиры (кроме растительных масел, полученных прессованием, и оливкового масла), маргарины, спреды»</b>	эпидемиологии и общественного здоровья» от 21.02.2019 письмо №15-25/478		редакции в части – маргарины, спреды – отклонено
140.	<b>строка «Продукты из какао и шоколада»</b>	ООО «Юнилевер Русь» (письмо б/н от 31.01.2019 г.)	<b>Предложение: Из строки «Продукты из какао и шоколада» удалить позицию «лимонная кислота» с нормативом «5 г/кг».</b> Комментарии: гармонизация с Codex Stan 192-1995.	<b>Отклонено.</b>  Сохранить норму, т.к. она правомочна в ЕС
141.	Дополнить проект пунктом г) Строку «макаронные изделия свежие» Молочная кислота (E270) Аскорбиновая кислота (E300) Аскорбат натрия (E301) Лецитины, фосфатиды (E322) Лимонная кислота (E330) Винная кислота (E334) Моно-и диглицериды жирных кислот (E471) Глюконо-дельта-лактон (E575) Согласно ТД	СППИ (письмо № 12-04-01/017 от 10.03.2019)	Дополнить проектом пунктом г) <b>Строку «макаронные изделия свежие»</b> Молочная кислота (E270) Аскорбиновая кислота (E300) Аскорбат натрия (E301) Лецитины, фосфатиды (E322) Лимонная кислота (E330) Винная кислота (E334) Моно-и диглицериды жирных кислот (E471) Глюконо-дельта-лактон (E575) Согласно ТД  <b>привести в редакции: «Полуфабрикат макаронных изделий» дополнив перечень пищевых добавок разрешенных согласно ТД</b> <b>Карбонат кальция (E 170 (i))</b> Молочная кислота (E270)	<b>Отклонено.</b>  Рассмотреть при подготовке сл.проекта изменений в ТР ТС 029/2012.

<p>привести в редакции:  <b>«Полуфабрикат макаронных изделий»</b></p>		<p>Аскорбиновая кислота (E300)  Аскорбат натрия (E301)  Лецитины, фосфатиды (E322)  Лимонная кислота (E330)  Винная кислота (E334)  <b>Агар (E 406)</b>  <b>Карагинан (E 407)</b>  <b>Эфиры глицерина, диацетилвинной и жирных кислот (E 472e)</b>  <b>Гуаровая камедь (E 412)</b>  <b>Ксантановая камедь (E 415)</b>  <b>Пектин (E 440)</b>  <b>Карбоксиметилцеллюлоза (E 466)</b>  <b>Микрокристаллическая целлюлоза(E 460 (i))</b>  Моно-и диглицериды жирных кислот (E471)  Карбонат натрия (E 500 (i))  Гидрокарбонат натрия (E 500 (ii))  Карбонат калия (E 501)  Глюконо-дельта-лактон (E575)  <b>Декстрины (E1400)</b>  <b>Дикрахмалфосфат (E1412)</b>  <b>Фосфатный крахмал (E 1413)</b></p> <p>Согласно ТД</p> <p><b>Бета-каротины растительные (E 160a (ii) ) 1000 мг/кг</b>  Аскорбат кальция (E 302) <b>200 мг/кг</b>  Фосфорная кислота (E338) и пищевые фосфаты: 2500 мг/кг</p> <p><b>Комментарии:</b>  Изменения согласно требований CODEX STAN 192-1995 - «Макаронные изделия свежие» заменить на «Полуфабрикат макаронных изделий»  Приведение в соответствие с ГОСТ 31808-2012 «Полуфабрикат макаронных изделий. Общие технические условия»:</p>	
---	--	---	--

			<p><b>Бета-каротины растительные(E 160a (ii) ) 1000 мг/кг</b>          Карбонат кальция (E 170 (i)) – Согласно ТД          Молочная кислота (E 270) – Согласно ТД          Аскорбиновая кислота (E 300) - Согласно ТД          Аскорбат кальция 200 мг/кг (E 302) - Согласно ТД          Лимонная кислота (E330) - Согласно ТД          Винная кислота (E334) – Согласно ТД          Аскорбат натрия (E 301) - Согласно ТД          Лецитин (E 322 (i)) - Согласно ТД          Фосфорная кислота (E338) и пищевые фосфаты:          Фосфаты:          аммония (E 342),          калия (E340),          кальция (E341, 542)          магния (E343),          натрия (E339),          Пирофосфаты (E450),          Трифосфаты (E451),          Полифосфаты (E452)- 2500 мг/кг          Агар (E 406) - Согласно ТД          Карагинан (E 407) - Согласно ТД          Эфиры глицерина, диацетилвинной и жирных кислот (E 472e) -          Согласно ТД          Гуаровая камедь (E 412) - Согласно ТД          Ксантановая камедь (E 415) - - Согласно ТД          Пектин (E 440) - Согласно ТД          Карбоксиметилцеллюлоза (E 466) - - Согласно ТД          Микрокристаллическая целлюлоза(E 460 (i)) - Согласно ТД          Моно- и диглицерины жирных кислот (E 471) - - Согласно ТД          карбонат натрия (E 500 (i)) - Согласно ТД          Гидрокарбонат натрия (E 500 (ii)) - Согласно ТД          Карбонат калия (E 501) - Согласно ТД          Декстрины (E1400) - Согласно ТД          Дикрахмалфосфат (E1412) - Согласно ТД          Фосфатный крахмал (E 1413) - Согласно ТД</p>	
--	--	--	--	--

142.	<p>Дополнить проект пунктом д) Строку «Макаронные изделия из мягкой пшеницы» для Молочная кислота (E270), Аскорбиновая кислота (E300), Аскорбат натрия (E301), Лецитины, фосфатиды (E322), Лимонная кислота (E330), Винная кислота (E334), Моно-и диглицериды жирных кислот (E471), Глюконо-дельта-лактон (E575) согласно ТД</p> <p>Гуаровая камедь (E412), Ксантановая камедь (E415) 7,5 г/кг муки по отдельности или в комбинации</p> <p>Декстрины (E1400) 30 г/кг муки Цитраты натрия (E331) 1 г/кг муки</p>	СППИ (письмо № 12-04-01/017 от 10.03.2019)	<p><b>Дополнить проект пунктом д)</b> Строку «Макаронные изделия из мягкой пшеницы» привести в редакции <b>«Макаронные изделия»:</b> Карбонат кальция (E 170 (i)) Молочная кислота (E 270) Аскорбиновая кислота (E 300) Лимонная кислота (E330) Винная кислота (E334) Аскорбат натрия (E 301) Лецитин (E 322 (i)) Агар (E 406) Карагинан (E 407) Эфиры глицерина, диацетилвинной и жирных кислот (E 472e) Гуаровая камедь (E 412) Ксантановая камедь (E 415) Пектин (E 440) Карбоксиметилцеллюлоза (E 466) Микрокристаллическая целлюлоза(E 460 (i)) - Моно- и диглицерины жирных кислот (E 471) Карбонат натрия (E 500 (i)) Гидрокарбонат натрия (E 500 (ii)) Карбонат калия (E 501) Декстрины (E1400) Дикрахмалфосфат (E1412) Фосфатный крахмал (E 1413) <b>Согласно ТД</b> <b>Бета-каротины растительные(E 160a (ii) ) 1000 мг/кг</b> <b>Аскорбат кальция 200 мг/кг (E 302) - Согласно ТД</b> <b>Фосфорная кислота (E338) и пищевые фосфаты: 900 мг/кг</b> <b>Изменения согласно требований CODEX STAN 192-1995</b></p>	<p><b>Отклонено.</b></p> <p>Рассмотреть при подготовке сл.проекта изменений, необходимо более четко сформировать перечень ингредиентов «согласно ТД» для данной категории продукции</p>
<b>Приложение 19. Перечень вкусоароматических химических веществ, разрешенных для применения при производстве пищевых ароматизаторов:</b>				
143.	<p><b>Пункт 21 проекта –</b> а) Наименование Приложения 19 изложить</p>	СППИ (письмо № 12-04-01/017 от 10.03.2019)	<p><b>Предложение:</b> Дополнить наименование последнего столбца сноской в редакции: «Массовая доля <del>основного</del> вещества, % / условия использования:</p>	<p><b>Принято частично.</b></p> <p>Оставить слово</p>

	<p>в редакции: «Перечень вкусоароматических веществ, разрешенных для применения при производстве пищевых ароматизаторов».</p> <p>б) Наименование последнего столбца таблицы Приложения 19 «Содержание основного вещества/условия использования в РФ» изложить в редакции: «Массовая доля <b>основного вещества</b>, % / условия использования: разрешенные области применения и ограничения (при наличии)»</p>	<p>Союз производителей безалкогольных напитков и минеральных вод (письмо №50 от 04.03.2019)</p> <p>СУПР (письмо Исх. № 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)</p> <p>Национальный Союз Мясопереработчиков (15.03.2019 – письмо №43/1)</p>	<p>разрешенные области применения и ограничения (при наличии<sup>4</sup>)»</p> <p><b>4- для столбца 9 Таблицы под Условиями использования ЕАЭС, подразумеваются разрешенные области применения и ограничения (при наличии). При наличии ограничений вкусоароматическое вещество разрешено для использования только в поименованных категориях пищевой продукции: согласно ТД или не выше указанного МДУ (при наличии)</b></p> <p><b>Комментарии:</b> Отсутствует термин «основное вещество» Термин «основное вещество» не регламентирован ТР, согласно регламенту ЕС 872/2011 нормируется чистота поименованного вкусоароматического вещества 95%, если не указано иное</p>	<p>«основное» вещество и ввести сноску Текст сноски : для столбца 9 Таблицы При наличии ограничений вкусоароматическое вещество разрешено для использования только в поименованных категориях пищевой продукции: согласно ТД или не выше указанного МДУ (при наличии)</p>
144.		<p>Ассоциация производителей ароматизаторов (письмо №б/н от 05.03.2019г)</p>	<p>Комментарий: Термин «основное вещество» не регламентирован в пищевых регламентах ТР ТС. Согласно регламенту ЕС 872/2011 в отношении вкусоароматических веществ, разрешенных при производстве пищевых ароматизаторов, нормируется чистота поименованного вкусоароматического вещества, если не указано иное.</p>	<p><b>Отклонено.</b></p> <p>Понятие «основное вещество» и показатели по нему в виде критерия чистоты установлены в Спецификациях на вещества.</p>
145.	Строка 12.036	<p>СППИ (письмо № 12-04-01/017 от 10.03.2019)</p>	<p><b>Предложение и комментарий: Нет информации в столбце 9 – содержание основного вещества – необходимо дополнить</b></p>	<p><b>Принято.</b></p> <p>Дополнено: Содержание основного вещества не менее 95%.</p>

146.	Строка 16.119	СППИ (письмо № 12-04-01/017 от 10.03.2019)	<p><b>Предложение:</b>  <b>Изложить в новой редакции с учетом ограничений и содержания основного вещества:</b>  Смесь цис- / трансдиастереоизомеров:  - 60-80% транс, состоящий из 50% (1S, 2S) и 50% (1R, 2R) и  - 20-40% цис-, состоящий из 50% (1R, 2S) и 50% (1S, 2R).  Ограничения для использования в качестве вкусоароматического вещества:  Молоко и молочосодержащие продукты, их аналоги - не более 1 мг / кг;  Соли, специи, супы, соусы, салаты и белковые продукты — не более 6 мг / кг;  Безалкогольные напитки - не более чем 3 мг / кг.</p> <p><b>Комментарии:</b> В отношении данного вкусоароматического вещества 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><b>Принято в редакции.</b></p> <p>С учетом слов «ароматизированные»:  Ограничения для использования в качестве вкусоароматического вещества в ароматизированной продукции:  Молоко ароматизированное и молочосодержащие продукты, их аналоги - не более 1 мг / кг;  Соли ароматизированные , специи, супы, соусы, салаты и белковые продукты — не более 6 мг / кг;  Ароматизированные безалкогольные напитки - не более чем 3 мг / кг.</p> <p>Дополнить статью 9, раздел 1, пп3, перечисление з) – RU 16.119</p>
147.	Строка 16.071 4,5-Эпоксидек-2(транс)-еналь	СППИ (письмо № 12-04-01/017 от 10.03.2019)	<p><b>Предложение:</b> <b>Исключить из Приложения 19 строку 16.071—4,5-Эпоксидек-2(транс)-еналь</b>  <b>Комментарии:</b> Исключить на основании 1334/2008 (COMMISSION REGULATION (EU) 2017/1250 of 11 July 2017</p>	<p><b>Принято.</b></p>

148.	<p><b>Строки</b>  <b>07.127</b> п-Мента-1,4(8)-диен-3-он (p-mentha-1,4(8)-dien-3-one)  <b>11.008</b> 2-Аминоацетофенон (2-aminoacetophenone)  <b>13.175</b> 4-Ацетил-2,5-диметил-3(2H)-фуранон (4-acetyl-2,5-dimethylfuran-3(2H)-one)</p>	<p>СППИ (письмо № 12-04-01/017 от 10.03.2019)</p>	<p><b>Предложение: Исключить из Приложения 19 строки</b>  <del><b>07.127</b> п-Мента-1,4(8)-диен-3-он (p-mentha-1,4(8)-dien-3-one)</del>  <del><b>11.008</b> 2-Аминоацетофенон (2-aminoacetophenone)</del>  <del><b>13.175</b> 4-Ацетил-2,5-диметил-3(2H)-фуранон (4-acetyl-2,5-dimethylfuran-3(2H)-one)</del>  <b>Комментарии:</b> Regulation (UE) 2018/1649 from 5 November 2018 declares the removal of 3 substances from the positive list of flavours to be used in Food by November 25, 2018.  p-mentha-1,4(8)-dien-3-one (FL No 07.127)  2-aminoacetophenone (FL No 11.008)  4-acetyl-2,5-dimethylfuran-3(2H)-one (FL No 13.175)  <i>Регламент (UE) 2018/1649 от 5 ноября 2018 года объявляет об удалении 3 веществ из положительного списка ароматизаторов, которые будут использоваться в пищевых продуктах, к 25 ноября 2018 года.</i>  <i>п-мента-1,4(8)-диен-3-он (FL № 07.127)</i>  <i>2-аминоацетофенон (FL № 11.008)</i>  <i>4-ацетил-2,5-диметилфуран-3(2H)-он (FL № 13.175)</i></p>	<p><b>Принято.</b></p>
149.	<p><b>Строка 17.038</b> - гамма-глутамил-валил-глицин, CAS 338837-70-6</p>	<p>ООО «Аджиномото» (б/н от 29.01.2019 г.)</p>	<p><b>Предложение: изменение номера CAS для вкусоароматического вещества (гамма-глутамил-валил-глицин, на 38837-70-6).</b>  <i>В проекте изменений № 2: номера CAS для вкусоароматического вещества (гамма-глутамил-валил-глицин) Ru No. 17.038.</i></p>	<p><b>Принято.</b></p> <p>Уточняющая редакция, устранение технической ошибки</p>
150.	<p><b>Строки Ru:</b>  п.п. 02.060, 02.091, 02.139, 02.153, 02.162, 02.188, 05.057, 05.071, 05.081, 05.084, 05.108, 05.125, 05.140, 05.141, 05.173, 05.186, 05.194, 05.196, 09.513.</p>	<p>Министерство индустрии и инфраструктурного развития Республики Казахстан (22.02.2019 – письмо №04-1-26/3272-И)</p>	<p><b>Предложение: ограничения по строкам Ru, требуют более конкретного изложения</b></p>	<p><b>Отклонено.</b></p> <p>Ограничения по области применения ароматизаторов изложены в соответствии с международными требованиями.</p>

			Содержание основного вещества не менее 95%. Молокосодержащие продукты и их аналоги; пищевой лед; технологически обработанные фрукты и овощи; кондитерские изделия (кроме жевательной резинки);	зерно и зерновые продукты, хлебобулочные изделия, безалкогольные напитки; алкогольные напитки, в т.ч. их аналоги не содержащие спирт, <i>десерты, за исключением десертов на молочной и фруктовой основах, пищевых льдов.</i>	
<b>Приложение 20. Допустимые уровни содержания биологически активных веществ в пищевой продукции за счет использования растительного сырья и ароматизаторов из растительного сырья<sup>1</sup></b>					
151.	Пункт 22 проекта – а) Наименование столбца 2 таблицы Приложения 20 «Пищевая продукция» изложить в редакции: «Пищевая продукция, для которой предусмотрены ограничения».	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)	Дополнить: 22 б) Наименование столбца 3 таблицы Приложения 20 «Максимальный уровень, мг/кг (л)» изложить в редакции «Максимальный уровень, <b>мг/кг</b> »  Гармонизация с Regulation (EC) 1334/2008, Annex III, part B		Принято.
<b>Приложение 21. Гигиенические нормативы применения осветляющих, фильтрующих материалов, флокулянтов и сорбентов:</b>					
152.	Пункт 23 проекта - в) позицию «Перлит» изложить в следующей редакции: строка «Виноматериалы»	РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» (22.02.2019 – письмо	Предложение: позиции «Перлит» строку «Виноматериалы» заменить на «Винодельческая продукция»;		Отклонено.  Строку представить в редакции: «Виноматериалы; Производство: ликероводочной

		№450-9-17-1/447)		продукции, масложировой продукции, соковой продукции; Производство сахара»			
153.	г) позицию «Полиакриламид» изложить в следующей редакции: строки Производство сахара Ликероводочные изделия Соль пищевая	РУП «Научно- практический центр Национальной академии наук Беларуси по продавольствию» (22.02.2019 – письмо №450-9-17-1/447)	<b>Предложение: строки в позиции «Полиакриламид» изложить в сл.редакции:</b>  <b>Винодельческая продукция</b> <b>Ликероводочные изделия</b> <b>Производство сахара, соли</b> <b>Соль нищевая</b>	<b>Принято в редакции.</b>  Виноматериалы; Производство ликероводочной продукции; Производство сахара, соли			
154.	г) позицию «Полиакриламид» изложить в следующей редакции: строки Производство сахара Ликероводочные изделия Соль пищевая	ОАО «Мозырьсоль» - Белорусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром» (21.02.2019 – письмо №13/2403)	<b>Комментарий: редакция подпункта г) проекта изменений не отличается от текущей редакции ТР ТС 029/2012</b>	<b>Принято в редакции.</b>  См.строку 153			
155.	д) Уголь активированный.. .... Обработка виноматериалов, сахарных и паточных растворов, фруктовых соков (соковой продукции), растительных <b>масел</b> и других продуктов; Водка, пиво	СППИ (письмо № 12- 04-01/017 от 10.03.2019)  ООО «Кима Лимитед» и АО «Акванова РУС» 07.03.2019 – письмо №22	д) <b>опечатка в слове масел</b> .... Обработка виноматериалов, сахарных и паточных растворов, фруктовых соков (соковой продукции), растительных <b>масел</b> и других продуктов; Водка, пиво	<b>Принято.</b>  Техническая правка			
156.	дополнить позицией «Бентонит (BENTONITE)»	РУП «Научно- практический центр Национальной академии наук Беларуси по	<b>Предложение: дополнить позицией Бентонит в следующей редакции:</b> <table border="1" data-bbox="952 1385 1832 1455"> <tr> <td>Бентонит (BENTONITE)</td> <td>Фильтрация пива Ликероводочные изделия</td> <td>Согласно ТД</td> </tr> </table>	Бентонит (BENTONITE)	Фильтрация пива Ликероводочные изделия	Согласно ТД	<b>Отклонено.</b>  Учтено в текущей/действующей редакции
Бентонит (BENTONITE)	Фильтрация пива Ликероводочные изделия	Согласно ТД					

		<p>продавольствию» (22.02.2019 – письмо №450-9-17-1/447)</p>	<table border="1" data-bbox="949 129 1827 300"> <tr> <td data-bbox="949 129 1205 300"></td> <td data-bbox="1205 129 1585 300"> <p>Винодельческая продукция Производство соковой продукции</p> </td> <td data-bbox="1585 129 1827 300"></td> </tr> </table> <p><b>Комментарии:</b> необходимо дополнить, учитывая тот факт, что данная позиция исключена из Приложения 2 как добавка, но широко применяется при производстве продукции как ТВС</p> <p><b>Комментарии РГ: текущая редакция ТРТС 029 по строке:</b></p> <table border="1" data-bbox="949 504 1827 983"> <tr> <td data-bbox="949 504 1240 608">Технологическое вспомогательное средство</td> <td data-bbox="1240 504 1585 608">Пищевая продукция, технология</td> <td data-bbox="1585 504 1827 608">Максимальное остаточное количество</td> </tr> <tr> <td data-bbox="949 608 1240 983">Бентонит (BENTONITE) действующая редакция ТР ТС 029/2012 Пр.21</td> <td data-bbox="1240 608 1585 983">Крахмало-паточное производство, производство сахара, производство соковой продукции, маслodelие, виноделие, ликероводочные изделия, фильтрация пива, масложировая промышленность</td> <td data-bbox="1585 608 1827 983">Согласно ТД</td> </tr> </table>		<p>Винодельческая продукция Производство соковой продукции</p>		Технологическое вспомогательное средство	Пищевая продукция, технология	Максимальное остаточное количество	Бентонит (BENTONITE) действующая редакция ТР ТС 029/2012 Пр.21	Крахмало-паточное производство, производство сахара, производство соковой продукции, маслodelие, виноделие, ликероводочные изделия, фильтрация пива, масложировая промышленность	Согласно ТД	<p>Приложения 21 ТР ТС 029/2012</p>
	<p>Винодельческая продукция Производство соковой продукции</p>												
Технологическое вспомогательное средство	Пищевая продукция, технология	Максимальное остаточное количество											
Бентонит (BENTONITE) действующая редакция ТР ТС 029/2012 Пр.21	Крахмало-паточное производство, производство сахара, производство соковой продукции, маслodelие, виноделие, ликероводочные изделия, фильтрация пива, масложировая промышленность	Согласно ТД											
157.	<p>дополнить позицию «полиакрилат натрия»</p>	<p>ОАО «Мозырьсоль» - Белорусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром» (21.02.2019 – письмо №13/2403)</p>	<p><b>Предложение:</b> дополнить позицию «полиакрилат натрия» строкой «соль пищевая» и изложить в редакции:</p> <p><b>Полиакрилат натрия – Производство сахара, Соль пищевая – Согласно ТД</b></p> <p><b>или в Приложение 25:</b> <b>Полиакрилат натрия – Антинакипин, Ингибитор препятствующий образованию накипи – согласно ТД</b></p>	<p><b>Принято в редакции.</b></p> <p>Дополнить позицию в Приложении 21 «Полиакрилат натрия» - Производство сахара, соли Согласно ТД</p> <p>*РБ работает над методом</p>									

				определения остаточных количеств Полиакрилат натрия в продукте			
	<b>РЕШЕНИЕ в рамках РГ:</b> с учетом решения по строке 2: Дополнить Приложение 21 строкой «Танины пищевые (галловая кислота)» в редакции:	12.08.2019	Дополнить приложение 21 строкой «Танины пищевые (галлотная кислота)» в редакции: <table border="1" data-bbox="949 461 1809 635"> <tr> <td>Танины пищевые (галловая кислота)</td> <td><i>Производство виноматериалов; Производство алкогольной продукции и пива</i></td> <td>Согласно ТД</td> </tr> </table>	Танины пищевые (галловая кислота)	<i>Производство виноматериалов; Производство алкогольной продукции и пива</i>	Согласно ТД	<b>Принято.</b>
Танины пищевые (галловая кислота)	<i>Производство виноматериалов; Производство алкогольной продукции и пива</i>	Согласно ТД					
<b>Приложение 23. Гигиенические нормативы применения экстракционных и технологических растворителей:</b>							
<b>158.</b>	<b>Пункт 25 проекта – Таблица 1.</b> ... <sup>(4)</sup> Под гексаном, подразумевается коммерческий продукт, состоящий преимущественно из ациклических насыщенных углеводородов, содержащих шесть атомов углерода и перегоняемый в интервале температур от 64°С до 70°С. Совместное использование гексана и этилметилкетона не допускается.	СППИ (письмо № 12-04-01/017 от 10.03.2019  ООО «Кима Лимитед» и АО «Акванова РУС» 07.03.2019 – письмо №22	<b>Редакция сноски Таблицы 1.</b> ... <sup>(4)</sup> Под гексаном, подразумевается коммерческий продукт, состоящий преимущественно из ациклических насыщенных углеводородов, содержащих шесть атомов углерода и перегоняемый в интервале температур от 64°С до 70°С. <del>Совместное использование гексана и этилметилкетона не допускается.</del>  Техническая ошибка. В сноске (5) идет повтор данного предложения.	<b>Принято.</b>			
<b>159.</b>	<b>Таблица 1 Строка ГЕКСАН</b>	СППИ (письмо № 12-04-01/017 от 10.03.2019  ООО «ЭФКО	<b>Таблица 1 Строка ГЕКСАН изложить в редакции:</b> Производство или фракционирование <del>масличного сырья</del> <b>растительных масел</b> , производство масла какао 1 (в масле, жире** или масле какао) и дополнить перечень сносок после таблицы 1 <b>**В рафинированных дезодорированных маслах и жирах.</b>	<b>Принято в редакции.</b>  Внести в текст таблицы 1			

Наим-е экстракционного р-ля	Пищевая продукция, технология	Максимальные остаточные количества *, мг/кг	Пищевые Ингредиенты» (06.03.2019 письмо № б/н)	Наим-е экстракционного р-ля	Пищевая продукция, технология	Максимальные остаточные количества *, мг/кг	в столбец 2: Пищевая продукция, технология:  Производство или фракционирование жиров и растительных масел, производство мала какао  Сноска** - удалить	
Гексан <sup>(4,5)</sup>	Ароматизаторы	1 <sup>(3)</sup>		–	Гексан <sup>(4,5)</sup>	Ароматизаторы		1 <sup>(3)</sup>
	Производство или фракционирование <b>масличного сырья</b> , производство масла какао	1 (в масле, жире или масле какао)			Производство или фракционирование <b>растительных масел</b> , производство масла какао.	1 (в масле, жире** или масле какао)		
	Обезжиренная белковая продукция и обезжиренная мука	10 (в пищевой продукции, содержащей обезжиренные белковую продукцию или обезжиренную муку)			Обезжиренная белковая продукция и обезжиренная мука	10 (в пищевой продукции, содержащей обезжиренные белковую продукцию или обезжиренную муку)		
Приведение в соответствие с «Директивой 2009/32 / ЕС ЕВРОПЕЙСКОГО ПАРЛАМЕНТА И СОВЕТА от 23 апреля 2009 г. о сближении законов государств-членов о экстракционных растворителях, используемых при производстве пищевых продуктов и пищевых ингредиентов».								

**Приложение 24. Гигиенические нормативы применения питательных веществ (подкормки) для дрожжей:**

<b>160.</b>	<b>Пункт 26 проекта дополнить проект изменений пп б)</b>	Белорусский государственный концерн пищевой промышленности и «Белгоспищепром» (письмо от 06.03.2019 г. № 09-2-14/107-3)	<b>Предложение:</b> дополнить проект изменений в п. 26, пп б) в сл.редакции: б) дополнить позицией следующего содержания: «карбамид – согласно ТД» Комментарии: в соответствии с ГОСТ 2081-2010 для карбамида установлена область применения – подкормка для дрожжей при производстве спирта и дистиллятов из пищевого сырья).  <b>Комментарий РГ:</b> Отметить актуальность пересмотра редакции Приложения 24 в сл.проекте изменений к ТР ТС 029/2012 с целью актуализации перечня питательных веществ для культивирования технологических микроорганизмов (в т.ч. и стартовых культур – дрожжей)	<b>Принято.</b>  «карбамид – согласно ТД»  «ортофосфорная кислота – согласно ТД»
-------------	--	---	---	--

**Приложение 25. Гигиенические нормативы применения вспомогательных средств с другими технологическими функциями:**

161.	Пункт 27 проекта – а) позицию «Серная кислота» изложить в следующей редакции:	РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» (22.02.2019 – письмо №450-9-17-1/447)	<p><b>Предложение:</b> уточнить редакцию второго столбца «Регулятор кислотности в производстве спирта, соли поваренной выварочной; дрожжей, при переработке сахарной свеклы» и заменить на:</p> <p>«Регулятор кислотности в производстве спирта и зерновых дистиллятов»</p> <p><b>Комментарии:</b> в тех.процессе производства зерновых дистиллятов, при этом для корректировки активности кислотности дрожжевого сула, как и при спиртовом производстве, применяется серная кислота.</p>	<p><b>Принято в редакции.</b></p> <p>«Регулятор кислотности в производстве спирта и дистиллятов; соли поваренной выварочной; дрожжей, при переработке сахарной свеклы»</p>
162.	а) позицию «Серная кислота» изложить в следующей редакции:	Белорусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром» (письмо от 06.03.2019 г. № 09-2-14/107-3)	<p><b>Предложение:</b> уточнить редакцию второго столбца «Регулятор кислотности в производстве спирта, соли поваренной выварочной; дрожжей, при переработке сахарной свеклы» и заменить на:</p> <p>«Регулятор кислотности в производстве спирта и дистиллятов из пищевого сырья, соли поваренной выварочной; дрожжей, при переработке сахарной свеклы»</p>	<p><b>Принято в редакции.</b></p> <p>См.строку 161</p>
163.	а) позицию «Серная кислота» изложить в следующей редакции:	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><b>Предложение:</b> изложить в новой редакции <b>Серная кислота – Регулятор кислотности в производстве спирта, соли поваренной выварочной; дрожжей, при переработке сахарной свеклы; обработка растительных масел (жиров), животных жиров – Согласно ТД</b></p>	<p><b>Принято в редакции.</b></p> <p>См.строку 161</p>

164.	б) позицию «Дубовая, буковая и щепа из других пород древесины (клепка, чипсы и т.д.)» изложить в следующей редакции:	РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» (22.02.2019 – письмо №450-9-17-1/447)	<p><b>Предложение:</b> уточнить редакцию второго столбца «Купаж при производстве бренди (винных спиртов), ароматизированных вин и специального пива» и заменить на:</p> <p><b>«Стабилизатор, адсорбент, источник вкусоароматических веществ, носитель при производстве алкогольной продукции»</b></p> <p><b>Комментарии:</b> формулировка «Купаж при производстве бренди (винных спиртов), ароматизированных вин и специального пива» не отражает технологическую функцию вещества. Древесина имеет пористую структуру и содержит полифенольные вещества, окисленные формы которых связывают посторонние компоненты в алкогольной продукции. Таким образом, в производстве алкогольной продукции древесина, используется в качестве стабилизатора цвета, адсорбента посторонних примесей, а также в качестве носителя других вспомогательных средств (например дрожжей при направлении на брожение).</p>	<p><b>Принято частично.</b></p> <p>См.строку 165</p>			
165.		АО «Московский винно-коньячный завод «КиН» (22.02.2019 – письмо б/н)	<p><b>Предложение:</b> уточнить редакцию первого «Дубовая, буковая и щепа из других пород древесины (клепка, чипсы и т.д.)» и второго столбца «Купаж при производстве бренди (винных спиртов), ароматизированных вин и специального пива» и заменить на: «Дубовая, буковая и щепа из других пород древесины (клепка, чипсы и т.д.)»:</p> <table border="1" data-bbox="931 1107 1809 1347"> <tr> <td data-bbox="931 1107 1249 1347">Щепа (клепка, чипсы и т.д.) дубовая, буковая или из других пород древесины</td> <td data-bbox="1249 1107 1603 1347">Производство коньяка, коньячных дистиллятов, бренди, винных спиртов, ароматизированных вин и специального пива</td> <td data-bbox="1603 1107 1809 1347">Согласно ТД</td> </tr> </table> <p><b>Комментарии:</b> В соответствии с ГОСТ 31728-2014 и ГОСТ 31732-2014 использование дубовой клепки допускается</p>	Щепа (клепка, чипсы и т.д.) дубовая, буковая или из других пород древесины	Производство коньяка, коньячных дистиллятов, бренди, винных спиртов, ароматизированных вин и специального пива	Согласно ТД	<p><b>Принято.</b></p>
Щепа (клепка, чипсы и т.д.) дубовая, буковая или из других пород древесины	Производство коньяка, коньячных дистиллятов, бренди, винных спиртов, ароматизированных вин и специального пива	Согласно ТД					

			также при производстве коньяка и коньячных дистиллятов. Причём клёпка может применяться не только при приготовлении купажа, но и для выдержки ординарных коньячных дистиллятов. Кроме того текущая формулировка наименования вспомогательного средства не соответствует нормам русского языка – необходимо изменить порядок слов.										
166.	<p>ж) дополнить позициями следующего содержания:</p> <table border="1"> <tr><td>Диоксид углерода</td></tr> <tr><td>Карбонат натрия</td></tr> <tr><td>Натриевая соль гидразида малеиновой кислоты</td></tr> <tr><td>Оксид кальция</td></tr> <tr><td>Гидроксид кальция</td></tr> <tr><td>Тринатрийфосфат</td></tr> <tr><td>Ортофосфорная кислота</td></tr> <tr><td>Гидроксид натрия</td></tr> <tr><td>Карбамид</td></tr> </table>	Диоксид углерода	Карбонат натрия	Натриевая соль гидразида малеиновой кислоты	Оксид кальция	Гидроксид кальция	Тринатрийфосфат	Ортофосфорная кислота	Гидроксид натрия	Карбамид	Евразийская сахарная ассоциация (письмо от 28.02.2019 г. № 17 А)	<b>Предложение: пункт ж) Приложения 25 дополнить позициями следующего содержания:</b>	<p><b>Принято в редакции.</b></p> <p>Примечание: по строке Гипохлорит натрия в ТР ТС 029/2012 в пр.25 есть позиция Гипохлориты (антимикробное для пищевых масел) и (моющее средство для всех ПП, кроме тушек кур) - получается сахар будет попадать в зону применения, НО, в EFSA гипохлориты признаны источником появления и образования канцерогенов SEM!!! Расширение применения гидроксидов и прочих хлорсодержащих соединений в ПП недопустимо!</p>
		Диоксид углерода											
		Карбонат натрия											
		Натриевая соль гидразида малеиновой кислоты											
		Оксид кальция											
		Гидроксид кальция											
		Тринатрийфосфат											
		Ортофосфорная кислота											
		Гидроксид натрия											
		Карбамид											
		Полигексаметиленгуанидин гидрохлорид (ПГМГ)	Антимикробные вещества	Согласно ТД; производство сахара									
		Полигексаметиленби-гуанидин гидрохлорид (ПГМБ)	Антимикробные вещества	Согласно ТД; производство сахара									
		Диметилдитиокорбонат натрия	Антимикробные вещества	Согласно ТД; производство сахара									
Водный раствор сосновой канифоли	Антимикробные вещества	Согласно ТД; производство сахара											
Хмельные кислоты	Антимикробные вещества	Согласно ТД; производство сахара											
Четвертичные амонийные соединения	Антимикробные вещества	Согласно ТД; производство сахара											
Гипохлорит натрия	Антимикробные вещества	Согласно ТД; производство сахара											
Диметилдитиокарбаминной кислоты натриевая соль	Антимикробные вещества	Согласно ТД; производство сахара											
Дитионит натрия	Обесцвечивающее средство	Согласно ТД; производство сахара											
Полиакрилат натрия	Средство против накипи	Согласно ТД; производство сахара Учтено в Приложении 21											
Полиоксипропиленовые и	Пеногаситель	Согласно ТД; производство сахара											

			полиоксиэтиленовые эфиры глицерина		
			Полиоксиалкиленгликоль	Пеногаситель	Согласно ТД; производство сахара
			Полиоксиалкиленовый эфир жирного спирта и метилового эфира жирных кислот	Пеногаситель	Согласно ТД; производство сахара
			Сложные эфиры полиоксиэтиленгликоля	Пеногаситель	Согласно ТД; производство сахара
			Полиоксиалкиленовый эфир жирного спирта (C8)	Пеногаситель	Согласно ТД; производство сахара
			Алкоголь алкоксилированный (спирты алкоксилированные жирного ряда C 16-18)	Пеногаситель	Согласно ТД; производство сахара
			Алкоксилат полиола (полиспиртовые алкоксилаты)	Пеногаситель	Согласно ТД; производство сахара
			Этоксिलированные спирты жирного ряда	Пеногаситель	Согласно ТД; производство сахара
			Полиспиртовые этоксилаты	Пеногаситель	Согласно ТД; производство сахара
			Спирты модифицированные жирного ряда C 10 и их эфиры C 20	Пеногаситель	Согласно ТД; производство сахара
			Полиэфирполиолы	Пеногаситель	Согласно ТД; производство сахара

167.	<p>ж) дополнить позициями следующего содержания:</p> <table border="1" data-bbox="215 277 548 667"> <tr><td>Диоксид углерода</td></tr> <tr><td>Карбонат натрия</td></tr> <tr><td>Натриевая соль гидразида малеиновой кислоты</td></tr> <tr><td>Оксид кальция</td></tr> <tr><td>Гидроксид кальция</td></tr> <tr><td>Тринатрийфосфат</td></tr> <tr><td>Ортофосфорная кислота</td></tr> <tr><td>Гидроксид натрия</td></tr> <tr><td>Карбамид</td></tr> </table>	Диоксид углерода	Карбонат натрия	Натриевая соль гидразида малеиновой кислоты	Оксид кальция	Гидроксид кальция	Тринатрийфосфат	Ортофосфорная кислота	Гидроксид натрия	Карбамид	<p>Белорусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром» (письмо от 06.03.2019 г. № 09-2-14/107-3)</p>	<p><b>Предложение: исключить позицию «карбамид» с учетом включения в Приложение 24 и дополнить позициями:</b></p> <table border="1" data-bbox="931 204 1834 1129"> <tr> <td>Полигексаметиленгуанидин гидрохлорид (ПГМГ)</td> <td>Антимикробные вещества</td> <td>Согласно ТД; производство сахара</td> </tr> <tr> <td>Полигексаметиленби-гуанидин гидрохлорид (ПГМБ)</td> <td>Антимикробные вещества</td> <td>Согласно ТД; производство сахара</td> </tr> <tr> <td>Дитионит натрия</td> <td>Обесцвечивающее средство</td> <td>Согласно ТД; производство сахара</td> </tr> <tr> <td>Полиакрилат натрия</td> <td>Средство против накипи</td> <td>Согласно ТД; производство сахара</td> </tr> <tr> <td>Алкоголь алкоксилированный (спирты алкоксилированные жирного ряда С 16-18)</td> <td>Пеногаситель</td> <td>Согласно ТД; производство сахара</td> </tr> <tr> <td>Алкоксилат полиола (полиспиртовые алкоксилаты)</td> <td>Пеногаситель</td> <td>Согласно ТД; производство сахара</td> </tr> <tr> <td>Этоксिलированные спирты жирного ряда</td> <td>Пеногаситель</td> <td>Согласно ТД; производство сахара</td> </tr> <tr> <td>Полиспиртовые этоксилаты</td> <td>Пеногаситель</td> <td>Согласно ТД; производство сахара</td> </tr> <tr> <td>Спирты модифицированные жирного ряда С 10 и их эфиры С 20</td> <td>Пеногаситель</td> <td>Согласно ТД; производство сахара</td> </tr> </table>	Полигексаметиленгуанидин гидрохлорид (ПГМГ)	Антимикробные вещества	Согласно ТД; производство сахара	Полигексаметиленби-гуанидин гидрохлорид (ПГМБ)	Антимикробные вещества	Согласно ТД; производство сахара	Дитионит натрия	Обесцвечивающее средство	Согласно ТД; производство сахара	Полиакрилат натрия	Средство против накипи	Согласно ТД; производство сахара	Алкоголь алкоксилированный (спирты алкоксилированные жирного ряда С 16-18)	Пеногаситель	Согласно ТД; производство сахара	Алкоксилат полиола (полиспиртовые алкоксилаты)	Пеногаситель	Согласно ТД; производство сахара	Этоксिलированные спирты жирного ряда	Пеногаситель	Согласно ТД; производство сахара	Полиспиртовые этоксилаты	Пеногаситель	Согласно ТД; производство сахара	Спирты модифицированные жирного ряда С 10 и их эфиры С 20	Пеногаситель	Согласно ТД; производство сахара	<p><b>Отклонено.</b></p> <p>Отсутствуют оценки рисков применения в качестве ТВС, большинство веществ не стандартизировано по составу; Предложения по расширению приложения 25 возможно будет рассмотреть в рамках следующих изменений при предоставлении оценки рисков применения и понимания остаточных количеств и их влияния</p>
Диоксид углерода																																								
Карбонат натрия																																								
Натриевая соль гидразида малеиновой кислоты																																								
Оксид кальция																																								
Гидроксид кальция																																								
Тринатрийфосфат																																								
Ортофосфорная кислота																																								
Гидроксид натрия																																								
Карбамид																																								
Полигексаметиленгуанидин гидрохлорид (ПГМГ)	Антимикробные вещества	Согласно ТД; производство сахара																																						
Полигексаметиленби-гуанидин гидрохлорид (ПГМБ)	Антимикробные вещества	Согласно ТД; производство сахара																																						
Дитионит натрия	Обесцвечивающее средство	Согласно ТД; производство сахара																																						
Полиакрилат натрия	Средство против накипи	Согласно ТД; производство сахара																																						
Алкоголь алкоксилированный (спирты алкоксилированные жирного ряда С 16-18)	Пеногаситель	Согласно ТД; производство сахара																																						
Алкоксилат полиола (полиспиртовые алкоксилаты)	Пеногаситель	Согласно ТД; производство сахара																																						
Этоксिलированные спирты жирного ряда	Пеногаситель	Согласно ТД; производство сахара																																						
Полиспиртовые этоксилаты	Пеногаситель	Согласно ТД; производство сахара																																						
Спирты модифицированные жирного ряда С 10 и их эфиры С 20	Пеногаситель	Согласно ТД; производство сахара																																						
168.	<p>дополнить позицию «полиакрилат натрия»</p>	<p>ОАО «Мозырьсоль» - Белорусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром» (21.02.2019 – письмо №13/2403)</p>	<p><b>Предложение: дополнить позицию «полиакрилат натрия» строкой «соль пищевая» и изложить в редакции:</b></p> <p><b>Полиакрилат натрия – Производство сахара, Соль пищевая – Согласно ТД</b></p> <p><b>или в Приложение 25:</b>  <b>Полиакрилат натрия – Антинакипин, Ингибитор препятствующий образованию накипи – согласно ТД</b></p>	<p><b>Принято.</b></p> <p>Учтено в строке 158, Приложении 21</p>																																				

169.	дополнить позицией «диоксид хлора»	ООО Группа компаний «ВИК» (15.03.2019 – письмо № ГКВ/19/050)	<p><b>Предложение:</b> дополнить позицией «диоксид хлора – антимикробное вещество – обработка поверхности тушек птицы, Согласно ТД»</p> <p><b>Комментарии:</b> научное и практическое обоснование в эл.виде в приложении к письму</p>	<p><b>Отклонено.</b></p> <p>Не представлена оценка рисков применения</p>			
170.	Дополнить Приложение 25 позицией «лимонная кислота»	<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><b>Дополнить:</b></p> <table border="1" data-bbox="929 400 1789 675"> <tr> <td data-bbox="929 400 1167 675">Лимонная кислота</td> <td data-bbox="1167 400 1469 675">Комплексо-образователь</td> <td data-bbox="1469 400 1789 675">Согласно ТД; Производство и переработка растительных масел и жиров; Производство крахмала и крахмалопродуктов</td> </tr> </table> <p>Дополнение редакции по пищевой продукции и технологии применения гидроксида натрия.</p> <p>Включение лимонной кислоты в список вспомогательных средств с другими технологическими функциями. Лимонная кислота может быть использована при:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- гидратации масел для перевода фосфолипидов в гидратируемую форму;</li> <li>- отбеливании масел для нейтрализации остатков мыл и фосфолипидов, для активации отбельной глины;</li> <li>- пост-обработке в процессе химической переэтерификации для дезактивации катализаторов;</li> <li>- демееталлизации гидрированных жиров для перевода остаточного количества никеля в нерастворимое соединение;</li> <li>- при дезодорации для перевода металлов переменной валентности в нерастворимое состояние.</li> <li>- при производстве крахмала и крахмалопродуктов (например, мальтодекстрина)</li> </ul> <p><b>РЕШЕНИЕ РГ от 05-06.09.19 – дополнительно включить:</b></p>	Лимонная кислота	Комплексо-образователь	Согласно ТД; Производство и переработка растительных масел и жиров; Производство крахмала и крахмалопродуктов	<p><b>Принято.</b></p>
Лимонная кислота	Комплексо-образователь	Согласно ТД; Производство и переработка растительных масел и жиров; Производство крахмала и крахмалопродуктов					

			<table border="1" data-bbox="958 129 1827 608"> <tr> <td data-bbox="958 129 1167 236">Водород</td> <td data-bbox="1167 129 1357 236">Антиокислитель</td> <td data-bbox="1357 129 1827 236">Согласно ТД; Переработка растительных и животных масел и жиров;</td> </tr> <tr> <td data-bbox="958 236 1167 443">Азот</td> <td data-bbox="1167 236 1357 443">Антиокислитель  Пенообразователь</td> <td data-bbox="1357 236 1827 443">Согласно ТД; Хранение зерна Переработка растительных и животных масел и жиров; Маргарины, спреды, жиры специального назначения</td> </tr> <tr> <td data-bbox="958 443 1167 608">Диоксид углерода</td> <td data-bbox="1167 443 1357 608">Антиокислитель</td> <td data-bbox="1357 443 1827 608">Согласно ТД; Хранение зерна Переработка растительных и животных масел и жиров;</td> </tr> </table> <p data-bbox="936 647 1827 911">Включение Азот, водород, диоксид углерода в список вспомогательных средств с другими технологическими функциями: Водород используется в качестве вспомогательного средства при проведении процесса гидрирования (гидрогенизации) масел и жиров. Азот и диоксид углерода используются в качестве вспомогательного средства при хранении зерна проведении технологических процессов производства масложировой продукции для предотвращения окисления масел и жиров.</p>	Водород	Антиокислитель	Согласно ТД; Переработка растительных и животных масел и жиров;	Азот	Антиокислитель  Пенообразователь	Согласно ТД; Хранение зерна Переработка растительных и животных масел и жиров; Маргарины, спреды, жиры специального назначения	Диоксид углерода	Антиокислитель	Согласно ТД; Хранение зерна Переработка растительных и животных масел и жиров;	
Водород	Антиокислитель	Согласно ТД; Переработка растительных и животных масел и жиров;											
Азот	Антиокислитель  Пенообразователь	Согласно ТД; Хранение зерна Переработка растительных и животных масел и жиров; Маргарины, спреды, жиры специального назначения											
Диоксид углерода	Антиокислитель	Согласно ТД; Хранение зерна Переработка растительных и животных масел и жиров;											
171.	<p data-bbox="206 948 584 1209"><b>Дополнить позицию Диметилдикарбонат</b> Антимикробное вещество Столбец 3: производство вина- остатки не допускаются</p>	<p data-bbox="584 948 922 1054">СППИ (письмо № 12-04-01/017 от 10.03.2019</p>	<p data-bbox="922 948 1843 1182"><b>Дополнить в уточняющей редакции:</b> Диметилдикарбонат Антимикробное вещество Столбец 3: <b>Производство безалкогольных напитков, напитков на основе вина и пива</b>, производство вина- остатки не допускаются</p> <p data-bbox="922 1222 1843 1358">Расширение объектов соответствует практике применения <b>Диметилдикарбонат как ТВС</b>, который в процессе производства напитков подвергается гидролизу (при температуре 10-20 С) и распадается на CO<sub>2</sub> и метанол.</p>	<p data-bbox="1843 948 2168 1023"><b>Принято в редакции.</b></p> <p data-bbox="1843 1062 2168 1430">Производство безалкогольных ароматизированных напитков, напитков на основе вина, производство фруктовых и слабоалкогольных вин – остатки не допускаются</p>									

	<p><b>РЕШЕНИЕ в рамках РГ по строке 19:</b> Дополнить Приложение 25 строкой по позиции «Хлорид кальция» в редакции:</p>	12.08.2019	<p>Дополнить Приложение 25 строкой по позиции «Хлорид кальция» в редакции:</p> <table border="1" data-bbox="949 197 1845 606"> <tr> <td data-bbox="949 197 1256 400">ТВС</td> <td data-bbox="1256 197 1559 400">Технологическая функция</td> <td data-bbox="1559 197 1845 400">Максимальное остаточное количество; пищевая продукция и технология применения</td> </tr> <tr> <td data-bbox="949 400 1256 606">Хлорид кальция</td> <td data-bbox="1256 400 1559 606">регулятор консистенции молочного сгустка при переработке молока и молочной продукции</td> <td data-bbox="1559 400 1845 606">Согласно ТД</td> </tr> </table>	ТВС	Технологическая функция	Максимальное остаточное количество; пищевая продукция и технология применения	Хлорид кальция	регулятор консистенции молочного сгустка при переработке молока и молочной продукции	Согласно ТД	<b>Принято.</b>
ТВС	Технологическая функция	Максимальное остаточное количество; пищевая продукция и технология применения								
Хлорид кальция	регулятор консистенции молочного сгустка при переработке молока и молочной продукции	Согласно ТД								
<p><b>Приложение 26. Ферментные препараты, разрешенные для применения при производстве пищевой продукции:</b></p>										
172.	<p><b>Пункт 28 проекта - Таблица 2, позиция: Протеаза (включая молокосвертывающие ферменты)</b></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><b>Предложение: шатмм-продуцент:</b> <i>Streptococcus cremoris</i> <i>Streptococcus lactis</i></p> <p>изложить в редакции согласно современной классификации: <b><i>Lactococcus lactis ssp.cremoris</i></b> <b><i>Lactococcus lactis ssp. lactis</i></b></p>	<b>Принято.</b>						
173.	<p><b>Таблица 3 строка Трансглутаминаза</b></p>	<p>ООО «Аджиномото» (б/н от 29.01.2019 г.)</p>	<p><b>Предложение: Включить штамм <i>S. mobaraensis</i> S-8112 в качестве одного из микроорганизмов, разрешенных для продуцирования трансглутаминазы, наряду с имеющимся в списке штаммом DSM-40587.</b></p> <p>Комментарии: <i>S. Mobaraensis</i> DSM-40587 пока еще не получил конкретной оценки в целях производства пищевых ферментов в какой-либо из стран основных потребителей, включая страны-члены ЕС, Австралию/Новую Зеландию, США и Японию; Два субштамма (S-8112 и DSM-40587) являются таксономически</p>	<p><b>Отклонено.</b></p> <p>Отклонить включение штамма <i>S. mobaraensis</i> S-8112 в качестве одного из микроорганизмов, разрешенных для продуцирования</p>						

			<p>близкородственными и конечные ферменты (трансглутаминазы), продуцируемые ими, могут рассматриваться как эквивалентные по существу. Безопасность обоих штаммов в настоящее время оценивается европейским агентством по безопасности продуктов питания (EFSA).</p>	<p>трансглутаминазы.</p>
	<p><b>Решение в рамках РФ:</b>  <b>исключить из</b>  <b>Приложения 26 Таблицы</b>  <b>3 строку:</b>          Трансглутаминаза  <i>Streptomyces mobaraensis</i>          (штамм DSM40587)          Производство термически          обработанной мясной и          рыбной продукции*          * область применения          установлена до          проведения          дополнительных оценок          риска для здоровья          потребителей</p>	<p>Исключить из рассмотрения проекта Изменений №2 ТРТС 029/2012 Приложения 26 фермент Трансглутаминаза на основании недостаточности данных по оценке рисков.</p> <p>Оценка критериев безопасности и рисков применения данного фермента на территории ЕАЭС на соответствие требованиям Технических регламентов Таможенного союза не проводилась.</p> <p>Европейское агентство по безопасности пищевых продуктов (EFSA) в рамках процедур оценки рисков в отношении ферментов Трансглутаминазы, дало заключение о том, что штаммам-производителям рода <i>Streptomyces mobaraensis</i> не может быть присвоен статус «Квалифицирован, предположительно, как безопасный – Qualified Presumption of Safety (QPS*)» и находится в процессе дальнейшего изучения, заявленных на оценку объектов. В настоящее время EFSA рассматривается возможность использования в пищевой промышленности двух видов трансглутаминазы, производимых с использованием мутантного штамма <i>Streptomyces mobaraensis</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>штамм DSM40587 (депонирован в Германии (DSMZ Leibniz-Institut DSMZ - Deutsche Sammlung von Mikroorganismen und Zellkulturen GmbH), производство осуществляет Taixing Dongsheng Bio-Tech Co.,Ltd, Китай; досье с 2016-2017гг.);</li> <li>штамм S-8112 (производитель и правообладатель Компания «Аджиномото»; досье с 2015г).</li> </ul> <p>[Update of the list of QPS-recommended biological agents intentionally added to food or feed as notified to EFSA 6: suitability of taxonomic units notified to EFSA until March 2017          &lt;&lt; 3.4.5. Выводы по рекомендации для списка QPS          S. mobaraensis нельзя рекомендовать для списка QPS из-за недостаточного знания его биологии и проблемы безопасности не могут быть исключены. .. Все это исключает предоставление QPS статус любому виду рода <i>Streptomyces</i>. Никакие дополнительные знания не подтверждают предыдущий вывод, достигнутый в декабре 2014 года (EFSA BIOHAZ Panel, 2014). Группа решает исключить этот вид из оценки QPS в рамках мандата QPS. <a href="https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4884">https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4884</a>]</p> <p>Ввиду отсутствия данных по оценке рисков и доказательств, свидетельствующих о безопасности применения для населения, считаем целесообразным исключить из проекта до появления новых данных и проведения процедуры оценки безопасности применения.</p>	<p><b>Принято.</b></p>	

174.	<b>Таблица 3 строка Трансглутаминаза</b>	Министерство здравоохранения Республики Беларусь (19.02.2019 – письмо №7-14/105)	<b>Предложение:</b> исключить из проекта и отложить рассмотрение до получения результатов проведения дополнительных оценок риска для здоровья потребителей	<b>Принято.</b>  Исключить из проекта штамм DSM-40587 до проведения оценки рисков в ЕАЭС и ЕС
175.	<b>Таблицы 1-2-3-4 столбцы 1</b>	СППИ (письмо № 12-04-01/017 от 10.03.2019)	<b>Предложение:</b> Таблицы 1-2-3-4 столбцы 1 дополнить латинскими и синонимными названиями ферментных препаратов для обеспечения прозрачности и сходимости наименований при декларировании соответствия и оценки рисков, а также с целью гармонизации с RegEU CodexStan	<b>Принято.</b>  Дополнить латинские названия, и вторые имена (синонимы)
176.	<b>Таблица 4 Строка АМР деаминаза для Bacillus licheniformis (штамм NZYM-JB)</b>	СППИ (письмо № 12-04-01/017 от 10.03.2019)	<b>Предложение: Внести уточняющую редакцию</b> <b>ацетолактатдекарбоксилаза (альфа-ацетолактатдекарбоксилаза, acetolactate decarboxylase (<math>\alpha</math>-acetolactate decarboxylase))</b>  Основание 23.10.2018 - Safety evaluation of the food enzyme acetolactate decarboxylase from a genetically modified Bacillus licheniformis (strain NZYM-JB)	<b>Принято.</b>  Заменить название фермента, также см.строку 175
177.	<b>Таблица 4 Строка Папаин для Trichoderma reesei (штамм DP-Nzq40)</b>	СППИ (письмо № 12-04-01/017 от 10.03.2019)	<b>Предложение: Исправить техническую ошибку</b> <b>Протеаза кислая</b> для Trichoderma reesei (штамм DP-Nzq40)  <b>Комментарии:</b> На основе оценки рисков EFSA – гидролиз белков - должна быть либо кислая протеаза или просто протеаза или эндопептидаза, но не папаин. <i>Aspergillopepsin I er et enzymprodukt fremstillet ved fermentering af en genetisk modificeret stamme af Trichoderma reesei (DP-Nzq40).</i>  Fødevarestyrelsen har behandlet jeres henvendelse i henhold til § 8 i tilsætningsbekendtgørelsen <sup>1</sup> .  <b>Afgørelse</b>  Enzymproduktet Aspergillopepsin I godkendes hermed anvendt til følgende formål og med følgende anbefalede maksimale anvendelsesdoser:	<b>Принято.</b>  Папаин заменить на Аспергилопепсин I
178.	<b>В Таблицах 2-3-4 Ацилглицерол липаза Триацилглицероллипаза</b>	СППИ (письмо № 12-04-01/017 от 10.03.2019)	<b>Предложение: Заменить рабочие названия</b> одного и того же фермента (КФ 3.1.1.3) <b>Ацилглицерол липаза</b> <b>Триацилглицерол липаза</b> на название по систематической номенклатуре <b>Триацилглицерол : ацилгидролаза</b>	<b>Принято частично.</b>  Наименование сохранить с редакционной правкой:

			<p>Учитывая применение по исторической номенклатуре: <i>ЛИПАЗА</i>  <b>Triacylglycerol lipase</b>  <b>Acylglycerol lipase</b>  <b>Lipase</b></p> <p><b>Комментарии:</b> Необходимо перейти к единообразию и прочтению  В нормативном документе необходимо использовать названия по международной номенклатуре и название, которое было применено при оценке рисков в EFSA для обеспечения прослеживаемости продукции.  В Таблицах 2-3-4 Приложения 26 все перечисленные названия (Ацилглицерол липаза, триацилглицероллипаза) не соответствуют современной номенклатуре ферментов и являются рабочими названиями.  Липазы (КФ 3.1.1.3) – ферменты класса гидролаз, катализирующие гидролитическое расщепление жиров с образованием моно- и диацилглицеролов и свободных жирных кислот, при этом наибольшее сродство фермент проявляет к эфирным связям, расположенным на внешней части молекулы триацилглицерола.  Класс 3 – гидролазы  3.1 – действующие на сложноэфирные связи  3.1.1 – гидролазы карбоновых кислот  3.1.1.3 – Триацилглицерол: ацилгидролаза (системат. название) или Липаза (историч. название)  Ацилглицероллипаза или триацилглицероллипаза- рабочие названия.</p>	<p>Триацилглицерин липаза;  Ацилглицерин липаза</p> <p>(функциональный класс фермента пишется отдельно)</p>
179.	<p><b>В таблицах 1-2-3-4 столбцы 3:</b>  <b>В областях применения</b>  Производство пива и напитков брожения;  Производство дистиллированных алкогольных напитков <b>на основе хлебных злаков</b></p>	<p>СППИ (письмо № 12-04-01/017 от 10.03.2019)</p>	<p>Предложение: <b>В таблицах 1-2-3-4 столбцы 3:</b>  <b>В областях применения техническая редакция</b>  Производство пива и напитков брожения;  Производство дистиллированных алкогольных <u>напитков</u>;</p> <p>Комментарии: Заменить/ исключить по тексту Приложения 26 «на основе хлебных злаков» и оставить только: Производство дистиллированных алкогольных напитков - согласно области применения указанной в EFSA: <b><u>distilled alcohol production</u></b></p>	<p><b>Принято в редакции.</b></p> <p>«..напитков на основе зерновых культур»  По всем утексту вместо «хлебных злаков»</p>

180.	Дополнить Таблицу 4 строками	СППИ (письмо № 12-04-01/017 от 10.03.2019)	<p><b>Предложение: Дополнить Таблицу 4 строками</b></p> <p><b>Альфа-амилаза для <i>Bacillus licheniformis</i> (штамм DP-Dzb71)</b> область применения - Переработка крахмала Производство дистиллированных алкогольных напитков</p> <p><b>Альфа- глюкозидаза для <i>Trichoderma reesei</i> (штамм DP-Nzv57)</b> область применения - Переработка крахмала;</p> <p><b>Бета- глюканаза для <i>Bacillus subtilis</i> (штамм BglS)</b> область применения - Производство дистиллированных алкогольных напитков Производство пива и напитков брожения</p> <p><b>Ксиланаза для <i>Trichoderma reesei</i> (штамм DP-Nzd72)</b> область применения - Производство дистиллированных алкогольных напитков Переработка крахмала</p> <p><b>Ксиланаза для <i>Trichoderma reesei</i> (штамм X3)</b> область применения - Производство дистиллированных алкогольных напитков Производство пива и напитков брожения; Производство спирта Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</p> <p><b>Пуллуланаза для <i>Bacillus licheniformis</i> (штамм BMP 139)</b> область применения - Переработка крахмала Производство сиропов, Производство спирта</p>	<p><b>Принято.</b></p> <p>Внести и дополнить таблицы Приложения 26</p>
<b>Приложение 28. Требования безопасности и критерии чистоты пищевых добавок:</b>				
181.	Пункт 29 проекта-Строка E160a	<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><b>Изложить в новой редакции классификацию и критерии чистоты красителей, входящих в группу E160a Каротины.</b></p> <p>Редакция приведена строкой ниже</p> <p>Гармонизация с Регламентом Комиссии (ЕС) № 231/2012 от 9 марта 2012 г., устанавливающим спецификации для пищевых добавок, перечисленных в Приложениях II и III к Регламенту (ЕС) № 1333/2008 Европейского парламента и Совета (Текст с релевантностью ЕАЭС)</p>	<p><b>Принято.</b></p> <p>По механизму изъятия и обновления.</p> <p>Также дополнить проект изменений по Пр.28 по позиции Кармины (E120)</p>

			<p>(i) Бета-каротин (beta-carotene)</p> <p>(ii) Бета-каротин (каротины) растительные (plant carotenes)</p> <p>(iii) Бета-каротин микробиологический из <i>Blakeslea trispora</i> (beta-carotene from <i>Blakeslea trispora</i>)</p> <p>(iv) Бета-каротин (каротины) из водорослей (ALGAL CAROTENES)</p>	
182.	Строка E953 Изомальт, изомальтит (ISOMALT, ISOMALTITOL)	СППИ (письмо № 12-04-01/017 от 10.03.2019)	<p><b>Редакционная правка Строка E953</b> Изомальт, <del>изомальтит</del> (ISOMALT, <del>ISOMALTITOL</del>)</p> <p><b>Исправление технической ошибки, не верное указание синонимного названия вызывает недостоверное декларирование товара</b> Согласно спецификации CodexStan и RegEU – пищевая добавка E953 / INS 953 ISOMALT, синоним - Hydrogenated isomaltulose (Гидрогенизированная изомальтулоза)</p> <p>Isomaltit и Isomaltitol - это не правильное название для Isomalt E953, поскольку Isomaltit относится только к компоненту Isomalt GPS (6-О-альфа-D-глюкопиранозил-D-сорбитол) - Изомальтит это не Изомальт, это другое вещество.</p>	<p><b>Принято.</b></p> <p>По механизму изъятия и обновления.</p>
183.	Строка E960	<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>СУПР (письмо Исх.№ 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)</p>	<p>В целях гармонизации по требованиям безопасности и критериям чистоты с регламентом ЕС (Commission Regulation (EU) 2016/1814) и обеспечения развития инноваций в Евразийском Экономическом Союзе с использованием изменений, внесенных в Приложение 13</p> <p>Дополнить список стевииолгликозидов согласно изменениям в Приложение 13, требования безопасности и критерии чистоты для стевииолгликозидов изложить <b>в редакции:</b></p>	<p><b>Принято.</b></p> <p>По механизму изъятия и обновления.</p>
184.	исключить из таблицы Приложения 28 позиции (согласно п.6 а) - E161g E181, E230, E264, E328,	Министерство здравоохранения Республики Беларусь (19.02.2019 – письмо	<p><b>Предложение: дополнить исключительный перечень позиций E 236 (муравьиная кислота) и представить в редакции:</b> исключить из таблицы Приложения 28 позиции (согласно п.6 а)</p>	<b>Принято.</b>

	E387, E480, E554, E555, E556, E558, E559, E636, E637, E912, Стевия (Stevia rebaudiana Bertoni), порошок листьев и сироп из них, экстракты стевии).	№7-14/105)	- <i>E161g</i> E181, E201, E203, E230, <b>E236</b> , E264, E328, E387, E480, E555, E556, E558, E559, E636, E637, E912, Стевия (Stevia rebaudiana Bertoni), порошок листьев и сироп из них, экстракты стевии). <b>Комментарии:</b> Согласно CODEX STAN 1192-1995 и REGULATION (EC) No 1333/2008, Муравьиная кислота (FORMIC ACID) E236 не входит в перечень разрешенных пищевых добавок	
185.		АО «Московский винно-коньячный завод «КиН»	<b>Предложение: не исключать из Приложения 2 и 28 Пищевые добавки E181 Танины пищевые (TANNINS, FOODGRADE) и E558 Бентонит (BENTONITE)</b> разрешены к применению при производстве винодельческой продукции в соответствии с ТР ЕАЭС 047/2018. Исключение из ТР ТС 029/2012 требований к безопасности данных веществ является нецелесообразным, так как другими нормативно-правовыми актами подобные требования не установлены. Предлагается оставить в Приложении 28 требования к пищевым добавкам E181 и E558.	<b>Отклонено.</b>  E181 и E558 исключены из Приложения 2, т.к. они переведены в статус ТВС, выведены из ПД на основании оценки рисков потребления, в т.ч. в ЕС - RegEU 1333/2008.
	<b>Решение РГ от 15.10.2019:</b>		<b>Внести изменения в Приложение 28 в связи с исключением перечня добавок из оборота и Приложения 2, а также ввести новые критерии для новых и действующих позиций по механизму изъятия и обновления:</b> а) исключить из таблицы Приложения 28 строки и позиции (согласно п.7 а) текущего проекта изменений: <i>E161g</i> , E181, E201, E203, E230, E236, E264, E328, E387, E480, E555, E556, E558, E559, E636, E637, E912, Красный рисовый (Red rice), Стевия (Stevia rebaudiana Bertoni), порошок листьев и сироп из них, экстракты стевии), а также – E120, E160a, E953, E960, Дигидрокверцетин, Кверцитин, Солодкового корня (Glycyrrhiza sp.) экстракт, Мыльного корня (Acantophyllum sp.) экстракт, Сукцинаты натрия, калия, кальция, Хитозан, гидрохлорид хитозония б) после окончания основной табличной части Приложения 28 дополнить критерии чистоты для – E120, E160a, E243, E423, E953, E960, E1205, E1206, E1207, E1209, Дигидрокверцетин, Кверцитин, Солодкового корня (Glycyrrhiza sp.) экстракт, Мыльного	<b>Принято.</b>

корня (*Acantophyllum* sp.) экстракт, Сукцинаты натрия, калия, кальция, Хитозан, гидрохлорид хитозония в следующей редакции:

**Приложение 29. Гигиенические нормативы применения пищевых добавок в пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста:**

186.	<p><b>Пункт 30 проекта а)</b> название таблицы 2 «Пищевые добавки для производства последующих смесей для здоровых детей старше пяти месяцев» изложить в следующей редакции: «Пищевые добавки для производства последующих смесей для здоровых детей старше шести месяцев».</p>	<p>СУПР (письмо Исх. № 11-0603-19 от 06 марта 2019 г)</p>	<p><b>Предложение:</b> название таблицы 2 «Пищевые добавки для производства последующих смесей для здоровых детей старше пяти месяцев» <b>изложить в следующей редакции: «Пищевые добавки для производства последующих молочных смесей»</b></p> <p><b>Комментарий:</b> Приведение в соответствие с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ст. 4.: <b>последующие молочные смеси</b> - адаптированные (максимально приближенные по химическому составу к женскому молоку) или частично адаптированные (частично приближенные по химическому составу к женскому молоку) смеси, произведенные на основе коровьего молока или молока других продуктивных животных и предназначенные для питания детей в возрасте старше шести месяцев в сочетании с продуктами прикорма.</p>	<p><b>Отклонено.</b></p> <p>Сохранить в редакции проекта: «Пищевые добавки для производства последующих смесей для здоровых детей старше шести месяцев».</p> <p>Уровни регламентации в таблицах Приложения 29 предусматривают градацию по возрасту категорий продукции для детского питания; термин «здоровых» сохранен т.к. другие таблицы касаются специализированной продукции, для отдельных категорий детей, в т.ч. страдающих пищевой непереносимостью и др. заболеваниями</p>
------	---	---	--	--

Дополнить проект изменений № 2 в ТР ТС 029/2012 Приложением 30. Коэффициенты пересчета для сорбатов, бензоатов и «парабенов», сульфитов, пропионатов, фосфатов и натриевых солей дегидрацетовой кислоты и орто-фенилфенола:			
187.	Решение в рамках РГ от 5-6.09.2019	<p>Дополнить проект изменений № 2 в 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.</p> <p><b>Обоснование:</b> введен с целью исполнение обязательных требований ст.7 по нормированию и пересчету массовых долей пищевых добавок в составе продукции. За основу взята редакция Приложения СанПиН 1293-2003 с корректировкой с учетом принятых решений по Приложению 2.</p>	Принято.