

## **Проект изменений**

**в перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (далее – ТР ТС 029/2012), и перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований ТР ТС 029/2012 и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования», необходимых для реализации проекта изменений № 2 в ТР ТС 029/2012**

1. Перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований ТР ТС 029/2012, дополнить следующими стандартами:

- ГОСТ 22840-77 «Экстракт солодкового корня. Технические условия» (с изменениями № 1, 2);
- ГОСТ 32891-2014 «Сычуги телят, ягнят, козлят-молочников для молокосвертывающих ферментных препаратов. Технические условия»;
- ГОСТ 34097-2017 «Добавки пищевые. Железа лактат E585. Технические условия»;
- ГОСТ 34098-2017 «Добавки пищевые. Натрия нитрат E251. Технические условия»;
- ГОСТ 34353-2017 «Препараты ферментные молокосвертывающие животного происхождения сухие. Технические условия»;
- ГОСТ Р 52688-2006 «Препараты ферментные молокосвертывающие животного происхождения сухие. Технические условия»;
- ГОСТ Р 57095-2016 «Биотехнология. Термины и определения»;
- ГОСТ Р 57249-2016 «Препараты ферментные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение»;
- ГОСТ Р 57646-2017 «Продукция микробиологическая. Добавка пищевая низин. Технические условия».

2. Перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для

применения и исполнения требований ТР ТС 029/2012 и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования, дополнить следующими документами:

- ГОСТ ISO 11815-2015 «Молоко. Определение общей молокосвертывающей активности говяжьего сычужного фермента»;
- ГОСТ ISO 15163-2014 «Молоко и молочные продукты. Сычужный фермент из сычугов телят и ферментный препарат из сычугов крупного рогатого скота. Определение содержания химозина и говяжьего пепсина методом хроматографии»;
- ГОСТ ISO 22160-2015 «Молоко и молочные напитки. Определение активности щелочной фосфатазы. Метод с применением фотоактивной ферментной системы (EPAS)»;
- ГОСТ ISO/TS 18083-2015 «Продукты из плавленого сыра. Расчет содержания добавленного фосфата, выраженного в виде фосфора»;
- ГОСТ EN 12014-3-2015 «Продукты пищевые. Определение содержания нитрата и/или нитрита. Часть 3. Спектрофотометрический метод определения содержания нитрата и нитрита в мясных продуктах с применением ферментативного восстановления нитрата до нитрита»;
- ГОСТ EN 12014-4-2015 «Продукты пищевые. Определение содержания нитрата и/или нитрита. Часть 4. Определение содержания нитрата и нитрита в мясных продуктах методом ионной хроматографии»;
- ГОСТ EN 13196-2015 «Соки овощные и фруктовые. Определение содержания общего диоксида серы дистилляционным методом»;
- ГОСТ 20264.0-74 «Препараты ферментные. Правила приемки и методы отбора проб» (с изменением № 1);
- ГОСТ 20264.1-89 «Препараты ферментные. Методы определения органолептических, физико-химических и микробиологических показателей»;
- ГОСТ 31487-2012 «Препараты ферментные. Методы определения ферментативной активности фитазы»;
- ГОСТ 31488-2012 «Препараты ферментные. Методы определения ферментативной активности ксиланазы»;
- ГОСТ 31662-2012 «Препараты ферментные. Методы определения ферментативной активности целлюлазы»;
- ГОСТ 31765-2012 «Вина и виноматериалы. Определение синтетических красителей методом капиллярного электрофореза»;
- ГОСТ 32113-2013 «Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Ферментативный метод определения массовой концентрации лимонной кислоты»;

- ГОСТ 32364-2013 «Ароматизаторы пищевые. Метод определения массовой доли влаги»;
- ГОСТ 32365-2013 «Ароматизаторы пищевые. Методы определения содержания этилового спирта»;
- ГОСТ 32771-2014 «Продукция соковая. Определение органических кислот методом обращенно-фазовой высокоэффективной жидкостной хроматографии»;
- ГОСТ 33627-2015 «Уголь активированный. Стандартный метод определения сорбционных характеристик адсорбентов»;
- ГОСТ 34146-2017 «Добавки пищевые. Методы идентификации и определения массовой доли основного красящего вещества пищевого красителя куркумин Е100»;
- ГОСТ 34148-2017 «Консервы фруктовые. Определение наличия синтетических красителей эритрозина и флоксина В методом тонкослойной хроматографии»;
- ГОСТ 34176-2017 «Препараты ферментные. Методы определения ферментативной активности эндо-бета-глюканазы»;
- ГОСТ 34201-2017 «Сахар. Определение диоксида серы йодометрическим методом»;
- ГОСТ 34228-2017 «Продукция соковая. Определение консервантов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»;
- ГОСТ 34229-2017 «Продукция соковая. Определение синтетических красителей методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»;
- ГОСТ 34409-2018 «Продукция соковая. Определение L-яблочной кислоты ферментативным методом»;
- ГОСТ 34412-2018 «Пектин. Идентификация. Метод экспресс-идентификации амидированных пектинов»;
- ГОСТ 34413-2018 «Пектин. Идентификация. Метод экспресс-идентификации пектинов»;
- ГОСТ 34420-2018 «Сыры и сыры плавленые. Методика измерения массовой доли лимонной кислоты и цитратов»;
- ГОСТ 34430-2018 «Ферментные препараты для пищевой промышленности. Метод определения протеолитической активности»;
- ГОСТ 34440-2018 «Ферментные препараты для пищевой промышленности. Методы определения амилолитической активности»;
- ГОСТ Р ИСО 13496-2013 «Мясо и мясные продукты. Обнаружение красителей. Метод тонкослойной хроматографии»;

- ГОСТ Р EN 14105-2008 «Производные жиров и масел. Метилловые эфиры жирных кислот (FAME). Определение содержания свободного и общего глицерина, моно-, ди-, триглицеридов (метод сравнения)»;
- ГОСТ Р 51153-98 «Напитки безалкогольные газированные и напитки из хлебного сырья. Метод определения двуокиси углерода»;
- ГОСТ Р 51461-99 «Сыры плавленые. Метод определения массовой доли добавленных цитратных эмульгаторов и регуляторов кислотности»;
- ГОСТ Р 52052-2003 «Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения массовых долей сорбиновой и бензойной кислот с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии»;
- ГОСТ Р 53969-2010 «Соли лимонной кислоты (цитраты) пищевые. Метод определения массовой доли влаги»;
- ГОСТ Р 53973-2010 «Ферментные препараты для пищевой промышленности. Методы определения бета-глюканазной активности» (с изменением № 1);
- ГОСТ Р 54744-2011 «Продукция соковая. Определение хинной, яблочной и лимонной кислот в продуктах из клюквы и яблок методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»;
- ГОСТ Р 54948-2012 «Мед. Метод определения глицерина»;
- ГОСТ Р 55228-2012 «Добавки пищевые. Метод определения массовой доли лимонной и сопутствующих кислот в производстве лимонной кислоты»;
- ГОСТ Р 55229-2012 «Добавки пищевые. Колориметрический метод определения массовой доли общего фосфора в сырье для производства лимонной кислоты»;
- ГОСТ Р 55298-2012 «Ферментные препараты для пищевой промышленности. Методы определения пектолитической активности»;
- ГОСТ Р 55979-2014 «Ферментные препараты для пищевой промышленности. Методы определения пектат- и пектин-лиазной активностей»;
- ГОСТ Р 57029-2016 «Продукты пищевые специализированные, специи, пряности, продукты их переработки и биологически активные добавки к пище. Определение непищевых красителей Судан I, Судан II, Судан III, Судан IV и Пара Ред (ParaRed)»;
- ГОСТ Р 57248-2016 «Препараты ферментные. Правила приемки и методы отбора проб»;
- ГОСТ Р 57990-2017 «Продукция пищевая специализированная, биологически активные добавки к пище. Метод определения кверцетина»;

- МУ 2.3.2.1830-04 «Микробиологическая и молекулярно-генетическая оценка пищевой продукции, полученной с использованием генетически модифицированных микроорганизмов»;

- МУ 2.3.2.1935-04 «Порядок и организация контроля за пищевой продукцией, полученной из/или с использованием генетически модифицированных микроорганизмов и микроорганизмов, имеющих генетически модифицированные аналоги»;

- МУК 4.1.2483-09 «Определение непищевых красителей Судан I, Судан II, Судан III, Судан IV и ParaRed в пищевых продуктах и биологически активных добавках к пище»;

- МУК 4.2.2305-07 «Определение генетически модифицированных микроорганизмов и микроорганизмов, имеющих генетически модифицированные аналоги, в пищевых продуктах методами полимеразной цепной реакции (ПЦР) в реальном времени и ПЦР с электрофоретической детекцией»;

- МУК 4.2.3143-13 «Определение антибиотической активности ферментных препаратов микробного (бактериального и грибного) происхождения, предназначенных для использования в пищевой промышленности».