Сводка отзывов по проекту изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)
(публичное обсуждение с 29.04.2013 по 12.07.2013)

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
1.	Пункт 10	Министерство экономики Республики Беларусь (№19-02-03/1050 от 04.06.2013) Госстандарт Республики Беларусь (№02-10/538 от 10.06.2013)	Пункт 4 приложения № 3 к техническому регламенту. Характеристика показателей «зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)» и «загрязненность вредителями хлебных запасов» в новой редакции устанавливается как «не допускается» для «крупы, толокна, хлопьев, муки из продовольственного зерна **злаковых культур».** Добавление слов «злаковых культур» исключает данный показатель для крупы, хлопьев, муки из продовольственного зерна других культур, кроме злаковых. Предлагаем вернуть прежнюю редакцию «для крупы, толокна, хлопьев, муки из продовольственного зерна».	Принято. В пункте 10 проекта изменений положения графы «Примечания» по показателям «Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)» и «Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), суммарная плотность загрязненности» таблицы пункта 4 Приложения № 3 к техническому регламенту изложить в следующей редакции: «Крупа, толокно, хлопья, мука из продовольственного зерна; Отруби пищевые (пшеничные, ржаные)».
2.	Пункт 10	Роспотребнадзор (№01/7332-13-39 от 28.06.2013 г.)	В Приложении 3 «Гигиенические требования безопасности к пищевой продукции» в пункте 4 «Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия» по показателю «Кадмий» дополнить строкой в следующей редакции: 0,2 | Семена подсолнечника, предназначенного для непосредственного употребления в пищу Решение Коллегии Комиссии от 06.11.2012 № 208.	Отклонено. Аналогичное требование включено в проект изменений, вносимых в технический регламент Таможенного союза «О безопасности зерна», в котором устанавливаются требования к семенам подсолнечника, поставляемым на пищевые цели.

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
3.	Пункт 15	Министерство здравоохранения Республики Беларусь (№ 10-27/14-1087 от 10.07.2013)	Обращаем внимание на необходимость гармонизации сроков введения допустимого уровня левомицетина с аналогичным уровнем, установленным в техрегламенте «О безопасности молока и молочной продукции» (т.е. с 1 июля 2015г.). Дополнительно в приложении 3 подраздела «Приложения для всех разделов. 1. Антибиотики» предлагаем: исключить показатель «гризин»: после слов «Рыба садкового содержания» дополнить словами «(тетрациклиновая группа)», после слова «Мел» дополнить словами «(тетрациклиновая группа)». Обоснование: нормирование гризина в Единых санитарных требованиях было отменено решением КТС № 622 от 07.04.2010, т.к. данное вещество не используется в ветеринарной практике и отсутствует соответствующий метод его контроля. В отношении меда и рыбы нормирование антибиотиков было предусмотрено решением КТС № 622 от 07.04.2010.	Отклонено. Данные замечания и предложения представлены не по проекту изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), размещенному на официальном сайте Евразийской экономической комиссии для публичного обсуждения, а по положениям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в которые изменения не вносились. Для рассмотрения указанных замечаний и предложений необходимо их подготовить и внести в порядке, установленном Положением о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза, утвержденном Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 г. № 48, в том числе в отношении таких изменений должна быть проведена процедура публичного обсуждения с учетом обязательств Российской Федерации, принятых при вступлении в ВТО.

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
4.	Пункт 18	Министерство здравоохранения Республики Беларусь (№ 10-27/14-1087 от 10.07.2013)	Считаем необходимым в приложении 4 к ТР ТС 021/2011 допустимые уровни содержания радионуклидов привести в соответствие с приложением 3 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требованиях к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299, а именно - исключить продукцию, указанную в пунктах 6, 8, 10, 11, 12, 20-22, поскольку контроль за содержанием радионуклидов в указанных группах продукции является нецелесообразным.	Отклонено. Данные замечания и предложения представлены не по проекту изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), размещенному на официальном сайте Евразийской экономической комиссии для публичного обсуждения, а по положениям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в которые изменения не вносились. Для рассмотрения указанных замечаний и предложений необходимо их подготовить и внести в порядке, установленном Положением о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза, утвержденном Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 г. № 48, в том числе в отношении таких изменений должна быть проведена процедура публичного обсуждения с учетом обязательств Российской Федерации, принятых при вступлении в ВТО.

<table>
<tr><th>№ п/п</th><th>Структурный элемент проекта изменений в технический регламент</th><th>Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)</th><th>Замечание и (или) предложение</th><th>Заключение разработчика технического регламента</th></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr>
<tr><td>5.</td><td>Пункты 18 и 19</td><td>Роспотребнадзор (№ 01/7332-13-39 от 28.06.2013)</td><td>
В приложении 7 «Перечень растений и продуктов их переработки, объектов животного происхождения, микроорганизмов, грибов и биологически активных веществ, запрещенных для использования в составе биологически активных добавок к пище» в пункте 1.1 «Растения и продукты их переработки, содержащие психотропные, наркотические, сильнодействующие или ядовитые вещества» внести следующие изменения:

- строку 279 изложить в следующей редакции:

<table>
<tr><td>279.</td><td>Солянка южная (солянка русская)</td><td>Salsola australis R. Br. (=S. ruthenica lljin)</td><td>Все части растения</td></tr>
</table>

- дополнить строками:

<table>
<tr><td>340.</td><td>Аир злаковый</td><td>Acorus gramineus Soland. (= A. pusillus Sieb.)</td><td>Корневище, эфирное масло, листья</td></tr>
<tr><td>341.</td><td>Бинерция округлокрылая</td><td>Bienertia cycloptera Bunge</td><td>Надземная часть</td></tr>
<tr><td>342.</td><td>Бассия холодная</td><td>Bassia cycloptera Bunge</td><td>Надземная часть</td></tr>
<tr><td>343.</td><td>Буниум персидский</td><td>Bunium persicum B. Fedtsch.</td><td>Все части растения</td></tr>
<tr><td>344.</td><td>Буниум цилиндрический</td><td>Bunium cylindricum Drude</td><td>Надземная часть и эфирное масло из него</td></tr>
<tr><td>345.</td><td>Гимнокалициум</td><td>Gymnocalycium</td><td>Надземная часть</td></tr>
<tr><td>346.</td><td>Двукисточник тростниковый</td><td>Phalaris tuberose L.</td><td>Надземная часть</td></tr>
<tr><td>347.</td><td>Ежовник членистый</td><td>Anabasis articulate</td><td>Надземная часть</td></tr>
<tr><td>348.</td><td>Колюченосник Зибторпа</td><td>Echinophoria sibthorpiana Huss</td><td>Надземная часть</td></tr>
<tr><td>349.</td><td>Колодинт</td><td>Citrullus colocynthis Schrad.</td><td>Плоды (порошок, экстракт)</td></tr>
</table>
</td><td>
Отклонено.

Проект изменений содержит указанные положения.
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ п/п</th><th>Структурный элемент проекта изменений в технический регламент</th><th>Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)</th><th>Замечание и (или) предложение</th><th>Заключение разработчика технического регламента</th></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>350.</td><td>Корифанта мелкодольчатая</td><td>Coryphantha micromeris Lem.</td><td>Все растение</td></tr>
<tr><td>351.</td><td>Лебеда монетная</td><td>Artriplex nummularia Lindl.</td><td>Надземная часть</td></tr>
<tr><td>352.</td><td>Многоколосник морщинистый</td><td>Agastache rugosa O.Kuntze</td><td>Эфирное масло</td></tr>
<tr><td>353.</td><td>Мосла двупыльниковая</td><td>Mosla dianthera L.</td><td>Эфирное масло</td></tr>
<tr><td>354.</td><td>Орлайа морковная</td><td>Orlaya daucoides</td><td>Плоды (эфирное масло)</td></tr>
<tr><td>355.</td><td>Ортодон азароновый</td><td>Orthodon asaroniferum</td><td>Надземная часть</td></tr>
</table>
Решение КТС от 09.12.2011 № 889.
</td><td></td></tr>
<tr><td>6.</td><td>Пункт 19</td><td>ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхоз-академии (№ 76/ст от 28.06.2013)</td><td>По всему тексту приложения №5 используется словосочетание «мясо и другое мясное сырье»
По тексту приложения заменить «мясо и другое мясное сырье», терминологически не определенное, на «мясо и другие продукты убоя», поскольку термин «продукты убоя» определен в проекте ТР ТС «О безопасности мяса и мясной продукции» и согласован со странами-членами Таможенного союза.</td><td>Отклонено.

Изменения в технический регламент «О безопасности пищевых продуктов» в части уточнения терминологии согласно пункту 4.1 Решения Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 вносятся до дня вступления в силу технического регламента Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции (после его утверждения).</td></tr>
<tr><td>7.</td><td>Пункт 19</td><td>ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхоз-академии (№ 76/ст от 28.06.2013)</td><td>Приложение №5, глава I, п. 3, первый дефис: «- имеющих при послеубойном осмотре изменения, характерные для ящура, чумы, анаэробных инфекций, туберкулеза, лейкоза и других заразных болезней, поражения гельминтами (цистицеркоз, трихинеллез, саркоспоридоз, онхоцеркоз, эхинококкоз и др), а также при отравлениях различными веществами;»
Исключить открытые списки перечисления и изложить в редакции:</td><td>Отклонено.

Редакция Проекта изменений изложена в соответствии с Едиными ветеринарными (ветеринарно-санитарными) требованиями, предъявляемыми к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору), утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 г. № 317.</td></tr>
</table>

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
			- имеющих при послеубойном осмотре изменения, характерные для заразных болезней, поражения гельминтами и отравлениях.	
8.	Пункт 19	ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхоз-академии (№ 76/ст от 28.06.2013)	Приложение №5, глава I, п. 3, второй дефис: «- подвергнутых дефростации в период хранения» Изложить в редакции «подвергнутых размораживанию в период хранения», поскольку термин «размораживание», в отличие от термина «дефростация», определен в проекте ТР ТС «О безопасности мяса и мясной продукции», а также нормативных документах стран- членов Таможенного союза.	Отклонено. Редакция Проекта изменений изложена в соответствии с Едиными ветеринарными (ветеринарно-санитарными) требованиями, предъявляемыми к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору), утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 г. № 317.
9.	Пункт 19	ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхоз-академии (№ 76/ст от 28.06.2013)	Приложение №5, глава I, п. 3, шестой дефис и восьмой дефис: «- содержащих средства консервирования;» «- обработанных красящими веществами;» Исключить, т.к. не определено, что относится к средствам консервирования. В соответствии с проектом ТР ТС «О безопасности мяса и мясной продукции» мясо и другие продукты убоя, обработанные любым способом (в т.ч. с внесением консервантов, красителей) относятся к мясной продукции и не считаются продуктами убоя.	Принято частично. Принято в части приведения терминологии, используемой в проекте изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), в соответствие со статьей 4 технического регламента Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012). Внести изменения в пункт 19 проекта изменений, вносимых в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), а именно

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
				в Приложении № 5 слова «средства консервирования» и «красящие вещества» заменить словами «консерванты» и «красители» соответственно.
10.	Пункт 19	ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхоз-академии (№ 76/ст от 28.06.2013)	Приложение №5, глава I, п. 3, седьмой дефис «- контаминированных сальмонеллами в количестве, представляющем опасность для здоровья человека, в соответствии с установленными настоящим техническим регламентом требованиями;» Исключить, поскольку показатель сальмонеллы в мясе нормируется в приложении 1 ТР ТС 021/2011. Дублирование требования по сальмонеллам в данном приложении является излишним и не обоснованным.	Отклонено. Редакция Проекта изменений изложена в соответствии с Едиными ветеринарными (ветеринарно-санитарными) требованиями, предъявляемыми к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору), утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 г. № 317.
11.	Пункт 19	ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхоз-академии (№ 76/ст от 28.06.2013)	Приложение №5, глава III, второй абзац, четвертый дефис: «-обсемененную сальмонеллами и возбудителями других бактериальных инфекций;» Исключить, поскольку показатель сальмонеллы и другие патогенные микроорганизмы мясе нормируется в приложении 1 ТР ТС 021/2011. Дублирование требования по сальмонеллам в данном приложении является излишним и не обоснованным.	Отклонено. Редакция Проекта изменений изложена в соответствии с Едиными ветеринарными (ветеринарно-санитарными) требованиями, предъявляемыми к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору), утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 г. № 317.
12.	Пункт 19	ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхоз-	Приложение №5, глава III, второй абзац, пятый дефис: «- обработанную красящими веществами, ионизирующим облучением или ультрафиолетовыми	Принято частично. Принято в части приведения терминологии, используемой в проекте изменений

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
		академии (№ 76/ст от 28.06.2013)	лучами;» Изложить в редакции: - обработанную ионизирующим облучением или ультрафиолетовыми лучами.	в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), в соответствие со статьей 4 технического регламента Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012). Внести изменения в пункт 19 проекта изменений, вносимых в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), а именно в Приложении № 5 слова «средства консервирования» и «красящие вещества» заменить словами «консерванты» и «красители» соответственно.
13.	Пункт 19	НО «Национальная ассоциация производителей, поставщиков и потребителей мяса и мясопродуктов» и НКО «Союз предприятий, осуществляющих деятельность в сфере рыбного	Пункт 2 статьи 7 делает ссылку на показатели безопасности, указанные в приложениях 1 - 6 Технического регламента. При этом приложение 5 технического регламента содержит выдержки из единых ветеринарных требований, и не содержит ни одного показателя безопасности. С момента принятия технического регламента в Требования были внесены изменения, в том числе относящиеся к подтверждению благополучия территории по заразным болезням животных. Таким образом, в настоящее время приложение 5 технического регламента не соответствует Требованиям. Изменения в Требования вносятся	Отклонено. Объектом технического регулирования технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) является, в т.ч. непереработанное продовольственное сырье животного происхождения. Приложение № 5 содержит требования к такому сырью. Проектом изменений перечни болезней животных из Приложения № 5 исключены с отсылкой на договорно-правовую базу Таможенного союза и Единого экономического пространства.

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
		хозяйства и аквакультуры» (№ 110-13 от 27.06.2013)	регулярно и зависят от изменений вносимых в международные рекомендации и руководства (Кодекс здоровья наземных животных, Кодекс здоровья водных животных). Процедуры Евразийской экономической комиссии на дают возможность одновременно внести изменения в Требования и технический регламент, что неизбежно приведет или к противоречиям в данных документах, или к увеличению срока внесения изменений в Требования. В связи с изложенным, считаем необходимым исключить приложение 5 из технического регламента.	
14.	Пункт 19	Министерство экономики Республики Беларусь (№ 19-02-03/1050 от 04.06.2013) Госстандарт Республики Беларусь (№ 02-10/538 от 10.06.2013)	К разделу VI приложения 5 «Требования к непереработанному продовольственному (пищевому) сырью животного происхождения», последний абзац. Исправить ошибку в указании температуры, при которой **должно** храниться и транспортироваться охлажденное мясо диких животных: вместо слов «выше плюс 4 градусов Цельсия» следует указать **«не** выше плюс 4 градусов Цельсия» (см. в том же абзаце условие данного раздела для замороженного мяса «не выше минус 8 градусов Цельсия» и редакцию разделов I, 3) и III, где аналогичным образом указано, что охлажденное мясо **не должно** храниться при температуре выше плюс 4 градусов Цельсия).	Отклонено. Соответствующее положение раздела IV пункта 19 проекта изменений изложено в следующей редакции: «Мясо должно храниться и транспортироваться с соблюдением температурного режима, иметь температуру в толще мышц бедра не выше минус 8 градусов Цельсия для замороженного мяса (при хранении минус 18 градусов Цельсия) и не выше плюс 4 градусов Цельсия для охлажденного мяса…» и далее по тексту.

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
			К разделу VII приложения 5 «Требования к продукции из водных биологических ресурсов и объектов аквакультуры», абзац второй. Предлагаем изложить в редакции «Продукция из водных биологических ресурсов и продукция аквакультуры животного происхождения (далее - продукция)...» вместо «Продукция из водных биологических ресурсов и продукция аквакультуры животного происхождения (далее - рыбное сырье)...», так как термин «рыбное сырье» техническим законодательством Таможенного союза не устанавливается.	Отклонено. В проекте изменений использована терминология технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» с учетом разделения понятий, относящихся к непереработанной и к переработанной продукции. После утверждения проекта технического регламента Таможенного союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» в установленном порядке согласно пункту 3.8 Решения Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» будут внесены изменения, в т.ч. терминологические.
15.	Пункт 19	Министерство сельского хозяйства США (USDA) в рамках публичного обсуждения (поступило в электронном виде на электронный адрес: arnautov@ eecommission.org)	По поводу раздела о Требованиях к непереработанному продовольственному (пищевому) сырью животного происхождения, подпункта 2) по трихинеллезу, Соединенные Штаты отмечают, что в этот раздел входят требования о том, что свинина должна быть исследована на трихинеллез с отрицательным результатом или подвергнута заморозке при указанном температурном режиме. Как Соединенные Штаты отмечали в предыдущих замечаниях, касающихся требований Таможенного союза и России по трихинеллезу, нет никаких научных оснований для предъявления требований по	Отклонено. Редакция Проекта изменений изложена в соответствии с Едиными ветеринарными (ветеринарно-санитарными) требованиями, предъявляемыми к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору), утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 г. № 317.

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
			проведению исследований в связи с трихинеллезом или замораживанию свинины из Соединенных Штатов. В течение последних тридцати лет американская свиноводческая отрасль работает в соответствии со строгой программой биобезопасности при производстве свинины, благодаря которой риск трихинеллеза в поголовье свиней США снизился до незначительного уровня. Дополнительно к этой программе биобезопасности также действует программа «Гарантия качества свинины (PQA) Плюс», которую проводит Национальный совет по свинине, оказывающий содействие работе ветеринаров/производителей и поддерживающий выполнение мер биобезопасности. Жесткие меры биобезопасности и федеральные нормативы по методам кормления животных, которые Соединенные Штаты применяют в течение последних тридцати лет, оказались исключительно эффективными в отношении снижения случаев трихинеллеза в коммерческом поголовье американских свиней. Исследование поголовья свиней, проведенное Правительством США, не выявило ни одного случая трихинеллеза в 1990, 1995, 2000 и 2006 гг. На основании исследований, проведенных Министерством сельского хозяйства США (МСХ США) в рамках Программы экспорта по трихинеллезу Службы сельскохозяйственного маркетинга (AMS), распространенность трихинеллеза в Соединенных Штатах составляет 0.194 на миллион животных. Д-р	

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
			Рей Гэмбл, специалист в данной области, оценивает шансы заразиться трихинеллезом при употреблении американской коммерчески производимой свинины как один к тремстам миллионам. Учитывая данные соображения, Соединенные Штаты просят Россию и Таможенный союз убрать предлагаемые требования в отношении трихинеллы или предоставить оценку риска в качестве обоснования необходимости таких требований.	
16.	Пункт 19	Министерство сельского хозяйства США (USDA) в рамках публичного обсуждения (поступило в электронном виде на электронный адрес: arnautov@ eecommission.org)	По поводу подпункта 3), в котором говорится, что «мясо и другое мясное сырье не должно быть получено от туш: … - содержащих средства консервирования; - контаминированных сальмонеллами в количестве, представляющем опасность для здоровья человека, в соответствии с установленными настоящим техническим регламентом требованиями», не могла бы Россия и Таможенный союз уточнить, что означает термин «средства консервирования»?	Принято частично. Принято в части приведения терминологии, используемой в проекте изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), в соответствие со статьей 4 технического регламента Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012). Внести изменения в пункт 19 проекта изменений, вносимых в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), а именно в Приложении № 5 слова «средства консервирования» и «красящие вещества» заменить словами «консерванты» и «красители» соответственно.

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
17.	Пункт 19	Министерство сельского хозяйства США (USDA) в рамках публичного обсуждения (поступило в электронном виде на электронный адрес: arnautov@eecommission.org)	Соединенные Штаты признают потенциальную угрозу для здоровья человека, которую представляют собой возбудители заболеваний, включая сальмонеллу, в свинине и другой мясной продукции. Однако Таможенным союзом установлен действующий нулевой допуск по сальмонелле и другим возбудителям в сырой мясной продукции. Ни одна страна мира, включая Россию и других членов Таможенного союза, не может гарантировать полное отсутствие сальмонеллы и других возбудителей на сырой мясной продукции. Мы обращаемся с просьбой к Таможенному союзу изучить возможность отмены правила нулевого допуска в отношении возбудителей заболеваний в сыром мясе для выполнения международных стандартов, установленных Кодексом Алиментариус в отношении наличия возбудителей в сырой мясной продукции, а там, где нет стандартов Кодекса, подумать о применении стандартов, установленных Международной комиссией по микробиологическим характеристикам пищевых продуктов.	Отклонено. Редакция Проекта изменений изложена в соответствии с Едиными ветеринарными (ветеринарно-санитарными) требованиями, предъявляемыми к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору), утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 г. № 317.
18.	Пункт 19	Министерство сельского хозяйства США (USDA) в рамках публичного обсуждения (поступило	Относительно первого абзаца Приложения № 5, в котором говорится: «Мясо и другое мясное сырье должны происходить от убоя здоровых животных, заготовленных в хозяйствах или административной территории в соответствии с регионализацией, официально свободных от болезней животных, установленных нормативными правовыми актами,	Отклонено. Редакция Проекта изменений изложена в соответствии с Едиными ветеринарными (ветеринарно-санитарными) требованиями, предъявляемыми к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору),

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
		в электронном виде на электронный адрес: arnautov@ eecommission.org)	входящими в договорно-правовую базу Таможенного союза и Единого экономического пространства», просим Россию разъяснить ссылку на «официально свободных от болезней животных». Соединенные Штаты просили бы изменить формулировку этого пункта таким образом, чтобы в нем были перечислены только конкретные заболевания из списка МЭБ, в отношении которых МЭБ рекомендует такое ограничение. Соединенные Штаты не считают, что в текущей редакции такая формулировка общего характера является уместной и доказуемой с научной точки зрения.	утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 г. № 317.
19.	Пункт 19	Министерство сельского хозяйства США (USDA) в рамках публичного обсуждения (поступило в электронном виде на электронный адрес: arnautov@ eecommission.org)	По вопросу требований Раздела II к мясу птицы, в котором говорится: «Мясо птицы должно происходить от убоя здоровой птицы из хозяйств и административной территории в соответствии с регионализацией, официально свободных от заразных болезней, установленных нормативными правовыми актами, входящими в договорно-правовую базу Таможенного союза и Единого экономического пространства», просим Россию разъяснить ссылку на «официально свободных от заразных болезней». Соединенные Штаты просили бы изменить формулировку этого пункта таким образом, чтобы в нем были перечислены только конкретные заболевания из списка МЭБ, в отношении которых МЭБ рекомендует такое ограничение. Соединенные Штаты не считают, что в текущей редакции такая	Отклонено. Редакция Проекта изменений изложена в соответствии с Едиными ветеринарными (ветеринарно-санитарными) требованиями, предъявляемыми к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору), утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 г. № 317.

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
			формулировка общего характера является уместной и доказуемой с научной точки зрения.	
20.	Пункт 19	Министерство сельского хозяйства США (USDA) в рамках публичного обсуждения (поступило в электронном виде на электронный адрес: arnautov@ eecommission.org)	По вопросу требований Раздела III к конине, в котором говорится: «Конина должна происходить от животных, заготовленных в хозяйствах, свободных от болезней животных, установленных нормативными правовыми актами, входящими в договорно-правовую базу Таможенного союза и Единого экономического пространства», просим Россию разъяснить ссылку на «хозяйства, свободные от болезней животных». Соединенные Штаты просили бы изменить формулировку этого пункта таким образом, чтобы в нем были перечислены только конкретные заболевания из списка МЭБ, в отношении которых МЭБ рекомендует такое ограничение. Соединенные Штаты не считают, что такая формулировка общего характера является уместной и доказуемой с научной точки зрения.	Отклонено. Редакция Проекта изменений изложена в соответствии с Едиными ветеринарными (ветеринарно-санитарными) требованиями, предъявляемыми к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору), утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 г. № 317.
21.	Пункт 19	Министерство сельского хозяйства США (USDA) в рамках публичного обсуждения (поступило в электронном виде на	По вопросу требований Раздела IV к мясу домашних кроликов, в котором говорится: «Мясо должно происходить от убоя здоровых кроликов из хозяйств или административной территории в соответствии с регионализацией, официально свободных от заразных болезней, нормативными правовыми актами, входящими в договорно-правовую базу Таможенного союза и Единого экономического пространства», просим Россию разъяснить ссылку на «официально	Отклонено. Редакция Проекта изменений изложена в соответствии с Едиными ветеринарными (ветеринарно-санитарными) требованиями, предъявляемыми к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору), утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 г. № 317.

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
		электронный адрес: arnautov@ eecommission.org)	свободных от заразных болезней». Соединенные Штаты просили бы изменить формулировку этого пункта таким образом, чтобы в нем были перечислены только конкретные заболевания из списка МЭБ, в отношении которых МЭБ рекомендует такое ограничение. Соединенные Штаты не считают, что такая формулировка общего характера является уместной и доказуемой с научной точки зрения.	
22.	Пункт 19	Министерство сельского хозяйства США (USDA) в рамках публичного обсуждения (поступило в электронном виде на электронный адрес: arnautov@ eecommission.org)	По вопросу требований Раздела VI к мясу диких животных, в котором говорится: «Мясо должно происходить от убоя здоровых животных (пернатой дичи) и экзотических животных, которые обитали (содержались) в охотничьих угодьях или предприятиях по их выращиванию и официально свободных от болезней животных, установленных нормативными правовыми актами, входящими в договорно-правовую базу Таможенного союза и Единого экономического пространства», просим Россию разъяснить ссылку на «официально свободных от болезней животных». Соединенные Штаты просили бы изменить формулировку этого пункта таким образом, чтобы в нем были перечислены только конкретные заболевания из списка МЭБ, в отношении которых МЭБ рекомендует такое ограничение. Соединенные Штаты не считают, что такая формулировка общего характера является уместной и доказуемой с научной точки зрения.	Отклонено. Редакция Проекта изменений изложена в соответствии с Едиными ветеринарными (ветеринарно-санитарными) требованиями, предъявляемыми к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору), утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 г. № 317.

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
23.	–	Роспотребнадзор (№01/7332-13-39 от 28.06.2013 г.)	Считаем необходимым включить в проект изменений в ТР ТС 021/2011 все согласованные экспертами государств-участников Таможенного союза, а также принятые дополнения и изменения «Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требованиях к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утверждённых Решением КТС от 28 мая 2010 года № 299.	Отклонено. Данные замечания и предложения представлены не по проекту изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), размещенному на официальном сайте Евразийской экономической комиссии для публичного обсуждения, а по положениям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в которые изменения не вносились. Для рассмотрения указанных замечаний и предложений необходимо их подготовить и внести в порядке, установленном Положением о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза, утвержденном Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 г. № 48, в том числе в отношении таких изменений должна быть проведена процедура публичного обсуждения с учетом обязательств Российской Федерации, принятых при вступлении в ВТО.

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
24.	–	Роспотребнадзор (№01/7332-13-39 от 28.06.2013 г.)	Включить в проект изменений в ТР ТС 021/2011 показатели пищевой ценности пищевых продуктов: - для питания беременных и кормящих женщин (субподраздел 11 подраздела «Перечень товаров, для которых настоящим разделом установлены единые санитарные требования (согласно кодам ТН ВЭД ТС)» раздела 1 Г лавы II Единых санитарных требований), - для питания детей раннего возраста (субподраздел 12), за исключением включенных в проекты ТР ТС «О безопасности мяса и мясной продукции», «Технический регламент на молоко и молочную продукцию», «О безопасности рыбы и рыбной продукции»; - для питания дошкольного и школьного возраста (субподраздел 13), за исключением включенных в проекты ТР ТС «О безопасности мяса и мясной продукции», «Технический регламент на молоко и молочную продукцию», «О безопасности рыбы и рыбной продукции»; - специализированных пищевых продуктов для лечебного питания детей (субподраздел 14) (за исключением низколактозной и безлактозной продукции для детей первого года жизни, низколактозной продукции переработки молока для детей раннего возраста, смесей на основе изолята соевого белка для детей раннего возраста, смесей на основе полных гидролизатов белка для детей раннего возраста, смесей без фенилаланина (с низким содержанием фенилаланина) для детей первого года	Отклонено. Данные замечания и предложения представлены не по проекту изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), размещенному на официальном сайте Евразийской экономической комиссии для публичного обсуждения, а по положениям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в которые изменения не вносились. Для рассмотрения указанных замечаний и предложений необходимо их подготовить и внести в порядке, установленном Положением о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза, утвержденном Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 г. № 48, в том числе в отношении таких изменений должна быть проведена процедура публичного обсуждения с учетом обязательств Российской Федерации, принятых при вступлении в ВТО.

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
			жизни, смесей для питания недоношенных и (или) маловесных детей - данные нормативы содержатся в ТР ТС «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»).	
25.	–	Роспотребнадзор (№01/7332-13-39 от 28.06.2013 г.)	Включить в проект изменений в ТР ТС 021/2011 нормативы максимальных допустимых уровней остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов в пищевых продуктах животного происхождения, контролируемых согласно информации об их использовании при производстве продовольственного сырья (Приложение 4 к разделу 1 Главы II Единых санитарных требований), за исключением включенных в проект ТР ТС «О безопасности мяса и мясной продукции». Нормативы максимальных допустимых уровней остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов в молоке и рыбе предлагается включить в проекты соответствующих «вертикальных» технических регламентов.	Отклонено. Данные замечания и предложения представлены не по проекту изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), размещенному на официальном сайте Евразийской экономической комиссии для публичного обсуждения, а по положениям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в которые изменения не вносились. Для рассмотрения указанных замечаний и предложений необходимо их подготовить и внести в порядке, установленном Положением о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза, утвержденном Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 г. № 48, в том числе

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
				в отношении таких изменений должна быть проведена процедура публичного обсуждения с учетом обязательств Российской Федерации, принятых при вступлении в ВТО.
26.	–	Роспотребнадзор (№01/7332-13-39 от 28.06.2013 г.)	Включить в проект изменений в ТР ТС 021/2011 требования из раздела 1 Главы II Единых санитарных требований: - величины суточного потребления пищевых и биологически активных веществ для взрослых в составе специализированных пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище (Приложение 5 к разделу 1 Главы II Единых санитарных требований); - формы витаминов, витаминоподобных веществ и минеральных веществ для использования при производстве БАД к пище для взрослых (Приложение 7 к разделу 1 Главы II Единых санитарных требований); - формы витаминов, витаминоподобных веществ и минеральных веществ для использования при производстве обогащенных пищевых продуктов за исключением специализированных пищевых продуктов, пищевых продуктов для детей раннего возраста и БАД к пище (Приложение 8 к разделу 1 Главы II Единых санитарных требований); - формы витаминов и минеральных веществ для использования при производстве пищевых продуктов для детей раннего возраста и БАД к пище для детей	Отклонено. Данные замечания и предложения представлены не по проекту изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), размещенному на официальном сайте Евразийской экономической комиссии для публичного обсуждения, а по положениям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в которые изменения не вносились. Для рассмотрения указанных замечаний и предложений необходимо их подготовить и внести в порядке, установленном Положением о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза, утвержденном Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 г. № 48, в том числе в отношении таких изменений должна быть проведена процедура публичного обсуждения

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
			от 1,5 до 3 лет (Приложение 9 к разделу 1 Главы II Единых санитарных требований); - формы витаминов, витаминоподобных веществ и минеральных веществ для использования при производстве специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов и специализированных пищевых продуктов диетического (лечебного и профилактического назначения) за исключением пищевых продуктов для детей раннего возраста (Приложение 11 к разделу 1 Главы II Единых санитарных требований).	с учетом обязательств Российской Федерации, принятых при вступлении в ВТО.
27.	–	Министерство экономики Республики Беларусь (№ 19-02-03/1050 от 04.06.2013) Госстандарт Республики Беларусь (№ 02-10/538 от 10.06.2013) Министерство здравоохранения Республики Беларусь	Пункт 2 статьи 3 после слова «животноводством,» предлагаем дополнить словами «а также производимую на предприятиях питания (общественного питания),». Абзацы двадцать третий - пятьдесят второй считать двадцать четвертым - пятьдесят третьим соответственно. Пункт 2 статьи 3 изложить в следующей редакции: «Настоящий технический регламент не распространяется на непереработанную и иную пищевую продукцию животного происхождения, а также на пищевую продукцию, производимую гражданами в домашних условиях, в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством, и процессы производства (изготовления), хранения, перевозки	Отклонено. Данные замечания и предложения представлены не по проекту изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), размещенному на официальном сайте Евразийской экономической комиссии для публичного обсуждения, а по положениям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в которые изменения не вносились. Для рассмотрения указанных замечаний и предложений необходимо их подготовить и внести в порядке, установленном

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
		(№ 10-27/14-1087 от 10.07.2013)	(транспортирования) и утилизации пищевой продукции, предназначенной только для личного потребления, и не предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, выращивание сельскохозяйственных культур и продуктивных животных в естественных условиях». Соответственно по всему тексту ТР ТС 021/2011 исключить положения устанавливающие требования к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, а также гигиенические нормативы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения.	Положением о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза, утвержденном Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 г. № 48, в том числе в отношении таких изменений должна быть проведена процедура публичного обсуждения с учетом обязательств Российской Федерации, принятых при вступлении в ВТО.
28.	–	Роспотребнадзор (№01/7332-13-39 от 28.06.2013)	Представить термины «ароматизатор пищевой (ароматизатор)», «пищевая добавка», «технологическое средство» в следующей редакции: - ароматизатор пищевой (ароматизатор) - продукт, не употребляемый человеком непосредственно в качестве пищи, содержащий вкусоароматическое вещество (в том числе натуральное) или вкусоароматический препарат или термический технологический ароматизатор или коптильный ароматизатор или предшественники ароматизаторов или другие ароматизаторы (в состав которых входят другие компоненты, кроме выше перечисленных) или их смесь (вкусоароматический компонент),	Отклонено. Данные замечания и предложения представлены не по проекту изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), размещенному на официальном сайте Евразийской экономической комиссии для публичного обсуждения, а по положениям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в которые изменения

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
			предназначенные для придания пищевым продуктам аромата и/или вкуса (за исключением сладкого, кислого и соленого) и/или его модификации, с добавлением или без добавления пищевых добавок и пищевого сырья; - пищевая добавка - любое вещество (или смесь веществ) вне зависимости от его пищевой ценности, обычно не употребляемое непосредственно в качестве пищи или обычного ингредиента пищевого продукта, преднамеренно вводимое в пищевой продукт с технологической целью (функцией) для его производства, переработки, приготовления, обработки, упаковки, транспортировки или хранения, что приводит или может привести к тому, что данное вещество или продукты его превращений становятся компонентами пищевого продукта; пищевая добавка может выполнять несколько технологических функций; - технологическое вспомогательное средство - любое вещество или материал (исключая оборудование и посуду), которое, не являясь пищевыми компонентами, преднамеренно используется при переработке сырья и при производстве пищевых продуктов для выполнения определенных технологических целей; технологические вспомогательные средства (или их производные) в ходе технологического процесса удаляются, хотя остаточные количества их могут оставаться в готовом продукте при условии отсутствия недопустимого риска	не вносились. Для рассмотрения указанных замечаний и предложений необходимо их подготовить и внести в порядке, установленном Положением о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза, утвержденном Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 г. № 48, в том числе в отношении таких изменений должна быть проведена процедура публичного обсуждения с учетом обязательств Российской Федерации, принятых при вступлении в ВТО. Кроме того, не представлены обоснования по данным замечаниям и предложениям, в том числе не указано на основании каких документов разработаны данные замечания и предложения (международные, региональные и национальные (государственных) стандарты, правила, директивы, рекомендации и иные документы).

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
			для здоровья человека; технологическое вспомогательное средство не оказывает технологический эффект в конечной пищевой продукции.	
29.	–	Министерство экономики Республики Беларусь (№19-02-03/1050 от 04.06.2013 г.) Госстандарт Республики Беларусь (№02-10/538 от 10.06.2013 г.)	Статью 5 дополнить пунктом 5 следующего содержания: «5. Требования к пищевой продукции, производимой предприятиями питания (общественного питания), правила выпуска ее в обращение и надзор (контроль) за соблюдением требований регулируются национальным законодательством государств-членов Таможенного союза».	Отклонено. Данные замечания и предложения представлены не по проекту изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), размещенному на официальном сайте Евразийской экономической комиссии для публичного обсуждения, а по положениям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в которые изменения не вносились. Для рассмотрения указанных замечаний и предложений необходимо их подготовить и внести в порядке, установленном Положением о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза, утвержденном Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 г. № 48, в том числе в отношении таких изменений должна быть проведена процедура публичного обсуждения

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
				с учетом обязательств Российской Федерации, принятых при вступлении в ВТО. Кроме того, не представлены обоснования по данным замечаниям и предложениям, в том числе не указано на основании каких документов разработаны данные замечания и предложения (международные, региональные и национальные (государственных) стандарты, правила, директивы, рекомендации и иные документы).
30.	–	Министерство здравоохранения Республики Беларусь (№ 10-27/14-1087 от 10.07.2013)	В статье 7 пункт 12: 1. первое предложение изложить в следующей редакции: «Содержание каждого пищевого или биологически активного вещества, использованного для обогащения пищевого продукта, должно быть доведено до уровня, соответствующего критериям для пищевой продукции - источника пищевого вещества или других отличительных признаков пищевой продукции, а максимальный уровень содержания пищевых и (или) биологически активных веществ в такой продукции не должен превышать верхний безопасный уровень потребления таких веществ, установленный приложением 11 к настоящему техническому регламенту, при поступлении из всех возможных источников (при наличии таких уровней)». Обоснование: согласно определению «обогащенная пищевая продукция» содержание пищевых и биологически активных веществ должно	Отклонено. Данные замечания и предложения представлены не по проекту изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), размещенному на официальном сайте Евразийской экономической комиссии для публичного обсуждения, а по положениям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в которые изменения не вносились. Для рассмотрения указанных замечаний и предложений необходимо их подготовить и внести в порядке, установленном Положением о порядке разработки, принятия,

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
			соответствовать критериям для пищевой продукции - источника пищевого вещества. Указанные критерии установлены приложением 5 к техрегламенту Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011 (далее ТР ТС 022/2011) и различных для отдельных пищевых и биоактивных веществ: например, для белка - не менее 12 процентов энергетической ценности в 100 г продукции, для пищевых волокон - не менее 3 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей не менее 1,5 г на 100 мл, для витаминов и минеральных веществ - не менее 15 процентов средней суточной потребности в 100 г. Таким образом, критерии отнесения пищевой продукции к категории «источник» различны для отдельных групп веществ. Существующая редакция, устанавливая единый критерий для пищевой продукции, обогащенной различными веществами, противоречит приложению 5 к ТР ТС 022/2011. 2. второй абзац изложить в следующей редакции: «Содержание пробиотических микроорганизмов в обогащенной пищевой продукции должно оставлять не менее 10^6 колониеобразующих единиц (микробных клеток) в 1 г или 1 мл такой продукции.». Обоснование: существующая редакция устанавливает технологически недостижимые уровни. 3. Дополнить предложением в следующей редакции: «При производстве обогащенной пищевой продукции допускается использовать формы	внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза, утвержденном Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 г. № 48, в том числе в отношении таких изменений должна быть проведена процедура публичного обсуждения с учетом обязательств Российской Федерации, принятых при вступлении в ВТО.

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
			витаминов, витаминоподных веществ и минеральных солей согласно приложению 12 к настоящему техническому регламенту».	
31.	–	Министерство экономики Республики Беларусь (№19-02-03/1050 от 04.06.2013 г.) Госстандарт Республики Беларусь (№02-10/538 от 10.06.2013 г.)	Статью 7 считаем целесообразным дополнить пунктом 13 следующего содержания: «13. В пищевом маке не допускается содержание маковой соломки». Обоснование. В целях недопущения использования данной продукции для незаконного изготовления наркотических средств.	Отклонено. Данные замечания и предложения представлены не по проекту изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), размещенному на официальном сайте Евразийской экономической комиссии для публичного обсуждения, а по положениям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в которые изменения не вносились. Для рассмотрения указанных замечаний и предложений необходимо их подготовить и внести в порядке, установленном Положением о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза, утвержденном Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 г. № 48, в том числе в отношении таких изменений должна быть проведена процедура публичного обсуждения с учетом обязательств Российской Федерации, принятых при вступлении в ВТО.

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
32.	–	Роспотребнадзор (№01/7332-13-39 от 28.06.2013 г.)	Включить требования по облученным продуктам. Дополнить статью 7 ТР ТС «О безопасности пищевой продукции» пунктом 13 в следующей редакции: «13. Допускается ввоз на территорию государств-членов Таможенного союза, изготовление и оборот на территории государств-членов Таможенного союза облученных пищевых продуктов. Гигиенические требования к облученным пищевым продуктам установлены Приложением 12».	Отклонено. Данные замечания и предложения представлены не по проекту изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), размещенному на официальном сайте Евразийской экономической комиссии для публичного обсуждения, а по положениям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в которые изменения не вносились. Для рассмотрения указанных замечаний и предложений необходимо их подготовить и внести в порядке, установленном Положением о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза, утвержденном Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 г. № 48, в том числе в отношении таких изменений должна быть проведена процедура публичного обсуждения с учетом обязательств Российской Федерации, принятых при вступлении в ВТО. Кроме того, не представлены обоснования по данным замечаниям и предложениям, в том числе не указано на основании каких

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
				документов разработаны данные замечания и предложения (международные, региональные и национальные (государственных) стандарты, правила, директивы, рекомендации и иные документы).
33.	–	Госстандарт Республики Беларусь (№ 02-10/538 от 10.06.2013) Министерство здравоохранения Республики Беларусь (№ 10-27/14-1087 от 10.07.2013)	Пункт 4 статьи 8 «Требования безопасности к специализированной пищевой продукции» изложить в следующей редакции: «Пищевая продукция для детского питания должна отвечать следующим требованиям: печенье для детского питания не должно содержать добавленного сахара более 25 процентов; хлебобулочные изделия для детского питания должны содержать соли не более 0,5 процентов; показателям пищевой ценности согласно приложению 14 к настоящему Техническому регламенту» (прилагается).	Отклонено. Данные замечания и предложения представлены не по проекту изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), размещенному на официальном сайте Евразийской экономической комиссии для публичного обсуждения, а по положениям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в которые изменения не вносились. Для рассмотрения указанных замечаний и предложений необходимо их подготовить и внести в порядке, установленном Положением о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза, утвержденном Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 г. № 48, в том числе в отношении таких изменений должна быть

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
				проведена процедура публичного обсуждения с учетом обязательств Российской Федерации, принятых при вступлении в ВТО. Кроме того, не представлены обоснования по данным замечаниям и предложениям, в том числе не указано на основании каких документов разработаны данные замечания и предложения (международные, региональные и национальные (государственных) стандарты, правила, директивы, рекомендации и иные документы).
34.	–	Министерство экономики Республики Беларусь (№19-02-03/1050 от 04.06.2013 г.) Госстандарт Республики Беларусь (№02-10/538 от 10.06.2013 г.) Министерство здравоохранения Республики Беларусь	Статью 8. Пункт 14: после первого предложения дополнить словами в следующей редакции: «Содержание биологически активных веществ в суточной дозе БАД к пище, указанной в рекомендациях по применению, должно составлять не менее 15% адекватного уровня потребления и не превышать верхний допустимый уровень их потребления согласно приложению 11 к настоящему техническому регламенту. Суточная доза витаминов и минеральных веществ в составе БАД к пище для детей от 1,5 до 3 лет не должна превышать 50% от суточной физиологической потребности в указанных веществах, для детей старше 3 лет (в % от суточной физиологической потребности в указанных веществах): для витамина А, Д, минеральных веществ (селен, медь, цинк, йод, железо) - 100%, для водорастворимых витаминов и других	Отклонено. Данные замечания и предложения представлены не по проекту изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), размещенному на официальном сайте Евразийской экономической комиссии для публичного обсуждения, а по положениям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в которые изменения не вносились. Для рассмотрения указанных замечаний и предложений необходимо их подготовить и внести в порядке, установленном

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
		(№ 10-27/14-1087 от 10.07.2013)	жирорастворимых витаминов и других минеральных веществ - 200%.»; второе предложение существующей редакции изложить в следующей редакции: «Содержание каждого декларируемого изготовителем биологически активного вещества в составе БАД к пище на основе растительного сырья, для которого приложением 11 не установлены адекватные и верхние допустимые уровни потребления, должно быть не менее 10% для БАД, содержащих такие биологически активные вещества, не менее 15% для БАД - источников таких биологически активных веществ и не должно превышать 50% от величины их разовой терапевтической дозы, определенной для применения этих веществ в качестве монокомпонентных лекарственных средств. Содержание каждого вида лекарственного растительного сырья в составе БАД к пище на основе растительного сырья, для которого приложением 11 не установлены адекватные и верхние допустимые уровни потребления, в суточной дозе БАД к пище должно составлять не менее 10 % и не превышать 50% от величины их разовой терапевтической дозы, определенной для применения этого сырья в качестве монокомпонентного лекарственного средства».	Положением о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза, утвержденном Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 г. № 48, в том числе в отношении таких изменений должна быть проведена процедура публичного обсуждения с учетом обязательств Российской Федерации, принятых при вступлении в ВТО. Кроме того, не представлены обоснования по данным замечаниям и предложениям, в том числе не указано на основании каких документов разработаны данные замечания и предложения (международные, региональные и национальные (государственных) стандарты, правила, директивы, рекомендации и иные документы).

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
35.	–	Министерство экономики Республики Беларусь (№19-02-03/1050 от 04.06.2013 г.) Госстандарт Республики Беларусь (№02-10/538 от 10.06.2013 г.) Министерство здравоохранения Республики Беларусь (№ 10-27/14-1087 от 10.07.2013)	Статью 8 дополнить пунктами 15 и 16 в следующей редакции: «15. Биологически активные добавки к пище не должны оказывать вредного воздействия на здоровье человека и не должны содержать наркотические средства, психотропные, ядовитые, сильнодействующие вещества, допинговые вещества, входящие в список ВАДА (Всемирное Антидопинговое Агентство). 16. При производстве БАД к пище, предназначенных для реализации в розничной сети, допускается использовать формы витаминов, витаминоподных веществ и минеральных солей согласно приложению 12 к настоящему техническому регламенту.».	Отклонено. Данные замечания и предложения представлены не по проекту изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), размещенному на официальном сайте Евразийской экономической комиссии для публичного обсуждения, а по положениям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в которые изменения не вносились. Для рассмотрения указанных замечаний и предложений необходимо их подготовить и внести в порядке, установленном Положением о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза, утвержденном Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 г. № 48, в том числе в отношении таких изменений должна быть проведена процедура публичного обсуждения с учетом обязательств Российской Федерации, принятых при вступлении в ВТО. Кроме того, не представлены обоснования по данным замечаниям и предложениям, в том числе не указано на основании каких

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
				документов разработаны данные замечания и предложения (международные, региональные и национальные (государственных) стандарты, правила, директивы, рекомендации и иные документы).
36.	–	Министерство здравоохранения Республики Беларусь (№ 10-27/14-1087 от 10.07.2013)	В статье 9 третий абзац дополнить словами в следующей редакции: «Содержание минеральных веществ, витаминов и витаминоподобных веществ, субстратов и стимуляторов энергетического обмена в одной единице упаковки не должно превышать верхний безопасный уровень потребления таких веществ, установленный приложением 11 к настоящему техническому регламенту».	Отклонено. Данные замечания и предложения представлены не по проекту изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), размещенному на официальном сайте Евразийской экономической комиссии для публичного обсуждения, а по положениям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в которые изменения не вносились. Для рассмотрения указанных замечаний и предложений необходимо их подготовить и внести в порядке, установленном Положением о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза, утвержденном Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 г. № 48, в том числе в отношении таких изменений должна быть

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
				проведена процедура публичного обсуждения с учетом обязательств Российской Федерации, принятых при вступлении в ВТО. Кроме того, не представлены обоснования по данным замечаниям и предложениям, в том числе не указано на основании каких документов разработаны данные замечания и предложения (международные, региональные и национальные (государственных) стандарты, правила, директивы, рекомендации и иные документы).
37.	–	Министерство экономики Республики Беларусь (№19-02-03/1050 от 04.06.2013 г.) Госстандарт Республики Беларусь (№02-10/538 от 10.06.2013 г.)	Из пункта 3 статьи 21 исключить слова «и пищевой продукции предприятий питания (общественного питания), предназначенной для реализации при оказании услуг».	Отклонено. Данные замечания и предложения представлены не по проекту изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), размещенному на официальном сайте Евразийской экономической комиссии для публичного обсуждения, а по положениям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в которые изменения не вносились. Для рассмотрения указанных замечаний и предложений необходимо их подготовить и внести в порядке, установленном

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
				Положением о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза, утвержденном Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 г. № 48, в том числе в отношении таких изменений должна быть проведена процедура публичного обсуждения с учетом обязательств Российской Федерации, принятых при вступлении в ВТО. Кроме того, не представлены обоснования по данным замечаниям и предложениям, в том числе не указано на основании каких документов разработаны данные замечания и предложения (международные, региональные и национальные (государственных) стандарты, правила, директивы, рекомендации и иные документы).
38.	–	Госстандарт Республики Беларусь (№02-10/538 от 10.06.2013 г.) Министерство здравоохранения Республики Беларусь (№ 10-27/14-1087	В статье 25, в пункте 6 ТР ТС 021/2011 слова «включение сведений о такой» заменить словами «оформление органом по регистрации специализированной пищевой продукции свидетельства о государственной регистрации и включение сведений о государственной регистрации».	Отклонено. Данные замечания и предложения представлены не по проекту изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), размещенному на официальном сайте Евразийской экономической комиссии для публичного обсуждения, а по положениям технического регламента Таможенного союза

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
		от 10.07.2013)		«О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в которые изменения не вносились. Для рассмотрения указанных замечаний и предложений необходимо их подготовить и внести в порядке, установленном Положением о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза, утвержденном Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 г. № 48, в том числе в отношении таких изменений должна быть проведена процедура публичного обсуждения с учетом обязательств Российской Федерации, принятых при вступлении в ВТО. Кроме того, не представлены обоснования по данным замечаниям и предложениям, в том числе не указано на основании каких документов разработаны данные замечания и предложения (международные, региональные и национальные (государственных) стандарты, правила, директивы, рекомендации и иные документы).
39.	–	Госстандарт Республики Беларусь (№02-10/538 от 10.06.2013 г.)	В статье 26, абзац второй пункта 1 ТР ТС 021/2011 и абзаце втором пункта 1 статьи 29 ТР ТС 021/2011 слова «зарегистрированной пищевой продукции» заменить словами «свидетельств о государственной регистрации».	Отклонено. Данные замечания и предложения представлены не по проекту изменений в технический регламент Таможенного союза

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
		Министерство здравоохранения Республики Беларусь (№ 10-27/14-1087 от 10.07.2013)	Обоснование: Предлагаемая редакция идет в разрез с договоренностями, достигнутыми Сторонами при формировании договорно-правовой базы Таможенного союза в области санитарных мер, так как подразумевает не только полное изменение названия реестра по сравнению с существующим в настоящее время, но и подходы к систематизации данных о зарегистрированной продукцию. Законодательством Таможенного союза в области санитарных мер установлено, что сведения о продукции, прошедшей процедуру государственной регистрации вносятся в Реестр свидетельств о государственной регистрации. Требования к порядку ведения Реестра свидетельств о государственной регистрации установлены Приложением № 2 к Единой форме свидетельства о государственной регистрации, утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 года. Секретариатом Комиссии Таможенного союза в начале 2011 года завершены работы по формированию Единого реестра свидетельств о государственной регистрации и размещением сведений электронной базы данных на специализированном поисковом сервере сайта Таможенного союза в сети Интернет (www.eurocommission.org). В настоящее время программное обеспечение национальных сегментов Сторон полностью адаптировано к Единой форме свидетельства	«О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), размещенному на официальном сайте Евразийской экономической комиссии для публичного обсуждения, а по положениям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в которые изменения не вносились. Для рассмотрения указанных замечаний и предложений необходимо их подготовить и внести в порядке, установленном Положением о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза, утвержденном Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 г. № 48, в том числе в отношении таких изменений должна быть проведена процедура публичного обсуждения с учетом обязательств Российской Федерации, принятых при вступлении в ВТО.

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
			о государственной регистрации и позволяет, при необходимости, провести специализированный анализ зарегистрированной продукции. Кроме того, предлагаемая в проекте технического регламента редакция реестров предполагает необходимость разработки нового программного обеспечения, что в свою очередь, повлечет за собой значительные временные и материальные затраты. С учетом вышеизложенного считаем нецелесообразным и нерациональным формирование двух отдельных автономных реестров специализированной продукции и продукции нового вида.	
40.	–	Госстандарт Республики Беларусь (№02-10/538 от 10.06.2013 г.)	В статье 30 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»: Название статьи изложить в следующей редакции «Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарная сертификация пищевой продукции»; Дополнить статью пунктами следующего содержания: «4. Переработанная пищевая продукция животного происхождения при ввозе на таможенную территорию Таможенного союза сопровождается ветеринарными сопроводительными документами (ветеринарными сертификатами, ветеринарными свидетельствами), выданными компетентными органами стран-экспортеров. 5. Переработанная пищевая продукция животного происхождения при перемещении между государствами-членами Таможенного союза	Отклонено. Данные замечания и предложения представлены не по проекту изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), размещенному на официальном сайте Евразийской экономической комиссии для публичного обсуждения, а по положениям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в которые изменения не вносились. Для рассмотрения указанных замечаний и предложений необходимо их подготовить

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
			сопровождается ветеринарными сертификатами Таможенного союза, выданными должностными лицами уполномоченных органов государств-членов Таможенного союза. 6. Перемещение пищевой продукции животного происхождения в пределах территории государства-члена Таможенного союза осуществляется в соответствии с национальным законодательством. 7. Непереработанная пищевая продукция животного происхождения при ввозе её на таможенную территорию Таможенного союза, при перемещении е ё между государствами-членами Таможенного союза, а также при обращении в пределах одного государства-члена Таможенного союза сопровождается ветеринарными сопроводительными документами (ветеринарными сертификатами, ветеринарными свидетельствами), выданными должностными лицами уполномоченных органов государств-членов Таможенного союза или компетентными органами стран- экспортеров.».	и внести в порядке, установленном Положением о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза, утвержденном Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 г. № 48, в том числе в отношении таких изменений должна быть проведена процедура публичного обсуждения с учетом обязательств Российской Федерации, принятых при вступлении в ВТО. Кроме того, не представлены обоснования по данным замечаниям и предложениям, в том числе не указано на основании каких документов разработаны данные замечания и предложения (международные, региональные и национальные (государственных) стандарты, правила, директивы, рекомендации и иные документы).
41.	–	Министерство экономики Республики Беларусь (№19-02-03/1050 от 04.06.2013 г.) Госстандарт	Из приложений 1-8 к техническому регламенту ТР ТС 021/2011 исключить слова «общественного питания».	Отклонено. Данные замечания и предложения представлены не по проекту изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), размещенному на официальном сайте Евразийской

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
		Республики Беларусь (№02-10/538 от 10.06.2013 г.)		экономической комиссии для публичного обсуждения, а по положениям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в которые изменения не вносились. Для рассмотрения указанных замечаний и предложений необходимо их подготовить и внести в порядке, установленном Положением о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза, утвержденном Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 г. № 48, в том числе в отношении таких изменений должна быть проведена процедура публичного обсуждения с учетом обязательств Российской Федерации, принятых при вступлении в ВТО. Кроме того, не представлены обоснования по данным замечаниям и предложениям, в том числе не указано на основании каких документов разработаны данные замечания и предложения (международные, региональные и национальные (государственных) стандарты, правила, директивы, рекомендации и иные документы).

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
42.	–	European Commission Directorate General for Health and Consumers (SANCO G6 MSo/ise (2013) 2810132)	Безопасность пищевых концентратов - микробиологические показатели ЕС отмечает, что микробиологические критерии для пищевых концентратов в ТС регулируются Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, которые подлежат санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) и Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевых продуктов» 021/2011 (с 1 июля 2013 года). ЕС хотел бы отметить, что не существует определенного показателя в технических регламентах ТС для пищевых концентратов, используемых для приготовления основных продуктов с высокой температурой обработки в процессе приготовления. По этой причине, производители вынуждены относить такие продукты к категории с недостаточно строгими микробиологическими показателями, не предназначенными для высокотемпературной обработки. Настоящие микробиологические показатели установлены без учета потенциальных рисков для здоровья человека (положений, установленных Кодексом Алиментариус 1) и не гарантируют безопасность продукции, потому что рост бактерий сильно коррелирует с активностью воды в продукте. ЕС хотел бы сообщить, что в законодательстве ЕС для сухих пищевых концентратов нет обязательных микробиологических показателей, тогда как в технических регламентах ТС общее число показателей	Отклонено. Данные замечания и предложения представлены не по проекту изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), размещенному на официальном сайте Евразийской экономической комиссии для публичного обсуждения, а по положениям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в которые изменения не вносились. Указанные замечания и предложения должны быть рассмотрены в порядке, установленном Положением о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза, утвержденном Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 г. № 48, в том числе по ним должна быть проведена процедура публичного обсуждения с учетом обязательств Российской Федерации, принятых при вступлении в ВТО.

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
			для основной продукции пищевых концентратов с температурной обработкой - 50 000. ЕС хотел бы предложить возможность пересмотра настоящего законодательства ТС с учетом оценки риска для здоровья микробиологических показателей в соответствии с международными стандартами, установленными Кодекс Алиментариус, а также рассмотреть возможность включения активности воды как показатель при установлении новых микробиологических критериев.	
43.	–	European Commission Directorate General for Health and Consumers (SANCO G6 MSo/ise (2013) 2810132)	Безопасность масложировой продукции ЕС отмечает, что в законодательстве Таможенного союза показателем окислительной порчи является перекисное число (в настоящее время основной показатель безопасности жиров и масел) масложировой продукции (маргаринов, спредов, майонезов, соусов и т.д.) и регулируется следующими документами: • Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, которые подлежат санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). • Масленичное сырье и жиры. 7.2. Обработанные растительные масла и животные жиры, в том числе рыбьи жиры (маргарины, спреды, майонезы, соусы майонезные) - Перекисное число не более 10,0 ммоль активного кислорода / кг; • Технический регламент на масложировую	Отклонено. Данные замечания и предложения представлены не по проекту изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), размещенному на официальном сайте Евразийской экономической комиссии для публичного обсуждения, а по положениям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в которые изменения не вносились. Указанные замечания и предложения должны быть рассмотрены в порядке, установленном Положением о порядке разработки, принятия, внесения изменений

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
			продукцию 024/2011 (утвержден в декабре 2011 и вступит в силу с 1 июля 2013 года). Приложение 1 - Требования к допустимым уровням показателей безопасности масложировой продукции. 1. ... маргарин ... Показатели окислительной порчи: Перекисное число - 10,0 мг / кг 2. ... растительно-жировые спреды. Показатели окислительной порчи: Перекисное число = 10,0 мг / кг 3. ... соусы на основе растительных масел, майонеза, соусы майонезные, крема на растительном масле. Показатели окислительной порчи: Перекисное число - 10,0 мг/кг. Известно, что перекисное число жира увеличивается от времени хранения и достигает своего максимума в определенный момент после изготовления пищевых продуктов, и затем снова падает, что приводит к процессу вторичного окисления, который показывает уровень прогорклости. Таким образом, низкое значение перекисного числа может принадлежать свежему продукту, а также продукту, который прогорклый и имеет отклонение от нормы с точки зрения вкуса и запаха. Таким образом, этот показатель не относиться к оценке соответствия продовольственной безопасности продукта. ЕС учитывает вышеупомянутые комментарии и, ввиду отсутствия общедоступной информации по ссылке на перекисное число с причинением вреда здоровью человека в контексте групп потребителей и ежедневных норм потребления, а также в интересах	и отмены технического регламента Таможенного союза, утвержденном Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 г. № 48, в том числе по ним должна быть проведена процедура публичного обсуждения с учетом обязательств Российской Федерации, принятых при вступлении в ВТО.

<table>
<tr><th>№ п/п</th><th>Структурный элемент проекта изменений в технический регламент</th><th>Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)</th><th>Замечание и (или) предложение</th><th>Заключение разработчика технического регламента</th></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>национальной масложировой отрасли, поощряет гармонизацию с международными требованиями и предлагает исключить перекисное число в техническом регламенте на масложировую продукцию 024/2011.</td><td></td></tr>
<tr><td>44.</td><td>–</td><td>Роспотребнадзор (№01/7332-13-39 от 28.06.2013 г.)</td><td>Приложение 1 (Микробиологические нормативы безопасности (патогенные), показатели «Listeria monocytogenes» и «Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы» дополнить требованиями безопасности для новых групп продукции «Готовые кулинарные изделия, в том числе продукция для общественного и социального питания, промышленного изготовления, охлажденные, упакованные в полимерные пленки», «Овощи свежие охлажденные промышленного изготовления, упакованные, готовые к употреблению в сыром виде» и изложить их в следующей редакции:
<table>
<tr><td>Listeria monocytogenes</td><td>В 25 г не допускаются</td><td>Готовые кулинарные изделия, в том числе продукция для общественного и социального питания, промышленного изготовления, охлажденные, упакованные в полимерные пленки: блюда из творога; блюда из рыбы; блюда из мяса и мясных продуктов, изделия из субпродуктов; блюда из птицы, кролика: отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленной птицы (котлеты, и т.д.); гарниры*: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное и т.п., картофель жареный, отварной; каши (пшенная, манная, овсяная и др.), крупяные блюда*; овощи тушеные (капуста тушеная, рагу из овощей и др.); соусы и заправки для вторых блюд.</td></tr>
</table></td><td>Отклонено.

Данные замечания и предложения представлены не по проекту изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), размещенному на официальном сайте Евразийской экономической комиссии для публичного обсуждения, а по положениям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в которые изменения не вносились.
Для рассмотрения указанных замечаний и предложений необходимо их подготовить и внести в порядке, установленном Положением о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза, утвержденном Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 г. № 48, в том числе в отношении таких изменений должна быть проведена процедура публичного обсуждения</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ п/п</th><th>Структурный элемент проекта изменений в технический регламент</th><th>Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)</th><th>Замечание и (или) предложение</th><th>Заключение разработчика технического регламента</th></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td></td><td></td><td>Салаты листовые цельные и нарезанные свежие охлажденные промышленного изготовления, упакованные, готовые к употреблению в сыром виде, овощи свежие нарезанные, смеси из салатов листовых и овощей нарезанные, свежие охлажденные промышленного изготовления, упакованные, готовые к употреблению в сыром виде.</td></tr>
<tr><td>Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы</td><td>В 25 г не допускаются</td><td>Готовые кулинарные изделия, в том числе продукция для общественного и социального питания, промышленного изготовления, охлажденные, упакованные в полимерные пленки: блюда из творога; блюда из рыбы; блюда из мяса и мясных продуктов, изделия из субпродуктов; блюда из птицы, кролика: отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленной птицы (котлеты, и т.д.); гарниры: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное и т.п., картофель жареный, отварной; каши (пшенная, манная, овсяная и др.), крупяные блюда; овощи тушеные (капуста тушеная, рагу из овощей и др.); соусы и заправки для вторых блюд.</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Салаты листовые цельные и нарезанные свежие охлажденные промышленного изготовления, упакованные, готовые к употреблению в сыром виде, овощи свежие нарезанные, смеси из салатов листовых и овощей нарезанные, свежие охлажденные промышленного изготовления, упакованные, готовые к употреблению в сыром виде.</td></tr>
</table>
Примечание: * - в продуктах со сроками годности более 5 суток».
</td><td>с учетом обязательств Российской Федерации, принятых при вступлении в ВТО.
Кроме того, не представлены обоснования по данным замечаниям и предложениям, в том числе не указано на основании каких документов разработаны данные замечания и предложения (международные, региональные и национальные (государственных) стандарты, правила, директивы, рекомендации и иные документы).</td></tr>
<tr><td>45.</td><td>–</td><td>Министерство здравоохранения Республики</td><td>В приложении 1 в показателе «Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы)» в графе «Группа продуктов» слова «макароны яичные,</td><td>Отклонено.

Данные замечания и предложения</td></tr>
</table>

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
		Беларусь (№ 10-27/14-1087 от 10.07.2013)	с начинками» изложить следующей редакции «макаронные изделия яичные, быстрого приготовления с добавками на молочной, растительной основе, безбелковые».	представлены не по проекту изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), размещенному на официальном сайте Евразийской экономической комиссии для публичного обсуждения, а по положениям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в которые изменения не вносились. Для рассмотрения указанных замечаний и предложений необходимо их подготовить и внести в порядке, установленном Положением о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза, утвержденном Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 г. № 48, в том числе в отношении таких изменений должна быть проведена процедура публичного обсуждения с учетом обязательств Российской Федерации, принятых при вступлении в ВТО. Кроме того, не представлены обоснования по данным замечаниям и предложениям, в том числе не указано на основании каких документов разработаны данные замечания и предложения (международные, региональные и национальные (государственных) стандарты,

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
				правила, директивы, рекомендации и иные документы).
46.	–	European Commission Directorate General for Health and Consumers (SANCO G6 MSo/ise (2013) 2810132)	Безопасность чайной продукции, плесень в чае ЕС хотел бы отметить, что стандарты безопасности чайной продукции, регулируемые в ТС, отличаются от ситуации в Евросоюзе. Следующие комментарии обеспечат объяснение этой основной предпосылки. • Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, которые подлежат санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Глава II. Раздел 1. Требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. 6.9. Чай (черный, зеленый, плиточный) показатели. Микотоксины: афлатоксин В1 - допустимые уровни, мг/кг, не более 0,005; Микробиологические показатели: плесень, кое/г, не более 1х10*3. • Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевых продуктов» 021/2011 вступит в силу 01.07.2013. Приложение 2. Микробиологические стандарты безопасности. 1.5 . Производство фруктов и овощей. Чай. Плесень, не более 10х3 кое/г. Афлатоксин В1, не более 0,005 мг/кг. Потенциальный риск для здоровья людей не зависит от количества плесени, а зависит от того, что плесень образовывает при определенных условиях определенные микотоксины, в частности афлатоксин В1, что создает прямую угрозу здоровью. По этой	Отклонено. Данные замечания и предложения представлены не по проекту изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), размещенному на официальном сайте Евразийской экономической комиссии для публичного обсуждения, а по положениям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в которые изменения не вносились. Указанные замечания и предложения должны быть рассмотрены в порядке, установленном Положением о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза, утвержденном Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 г. № 48, в том числе по ним должна быть проведена процедура публичного обсуждения с учетом обязательств Российской Федерации, принятых при вступлении в ВТО.

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
			причине, уровень афлатоксина В1 в ТС контролируется в соответствии с существующим законом о безопасности. Плесень легко может быть разрушена при термической обработке, но микотоксины термически устойчивые химические соединения, остаются в продукте. Такая ситуация может возникнуть, например, когда загрязнение может произойти на чайных плантациях. Важно отметить, что, несмотря на ликвидацию плесени через дальнейшую обработку чайного листа, содержание оставшихся микотоксинов все еще может превышать допустимые уровни. Кроме того, образование микотоксинов зависит от многих факторов, включая температуру и активность воды. Исследования показывают, что образование микотоксинов незначительно на уровне активности воды ниже 0,8. Принимая во внимание тот факт, что даже чаи суровнем влажности выше 10% имеют уровень активности воды ниже 0,6, образование микотоксинов при производстве чая (в надлежащих условиях хранения) маловероятно. Вместо этого, образование микотоксинов, более вероятно, происходят на чайных заводах. Таким образом, с точки зрения потребительской безопасности, самыми надежными элементами контроля не являются косвенные показатели, подлежащие изменениям, такие как уровень относительной влажности или наличие плесени, а являются показатели, которые непосредственно определяют безопасность продукта и	

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
			обеспечивают точность измерений, в частности, афлатоксин B1. Все вышеперечисленное распространяется также на чаи с растительными добавками и "травяные чаи", на которые Европейская ассоциация травяных чаев (EHIA) установила норму на плесень макс. 10x5 кое/г. Требования Таможенного Союза, однако, серьезно ограничивают источники чайного сырья из третьих стран и создают препятствия для производителей чая в пределах своей собственной территории. Поэтому ЕС хотел бы сделать предложение по гармонизации требований безопасности при производстве чая в ТС с международными требованиями, а также исключить плесень из показателей безопасности Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевых продуктов» 021/2011 или предлагает, чтобы уровень плесени был пропорционален потенциальной опасности и рискам для здоровья человека. ЕС хотел бы также рекомендовать рассмотреть возможность применения требований Кодекса Алиментариус и других международных нормативных документов.	
47.	–	Министерство здравоохранения Республики Беларусь (№ 10-27/14-1087	1. В пункте 1.1 приложения 2 в показателе «S.aureus» в строке «1,0» в графе «Примечания» после слов «Яичные продукты» дополнить словом «сухие,». 2. В пункте 1.2 приложения 2 в показателе «Количество мезофильных аэробных и факультативно	Отклонено. Данные замечания и предложения представлены не по проекту изменений в технический регламент Таможенного союза

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
		от 10.07.2013)	анаэробных микроорганизмов» в строке «$1x10^5$» в графе «Примечания» дополнить словами «Молоки соленые». 3. В пункте 1.2 приложения 2 показатель «Бактерии группы кишечных палочек» в строке «0,01» в графе «Примечания» слова «из разделанной рыбы» изложить в следующей редакции «из неразделанной и разделанной рыбы». 4. В пункте 1.4 приложения 2 в показателе «Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов» в строке «$5x10^3$» в графе «Примечания» после слов «типа мягких конфет,» дополнить словом «щербеты,». 5. В пункте 1.4 приложения 2 показатель «Бактерии группы кишечных палочек» в строке «0,1» в графе «Примечания» после слов «типа мягких конфет глазированные,» дополнить словом «щербеты,». 6. В пункте 1.4 приложения 2 показатель «S.aureus» в строке «0,1» в графе «Примечания» дополнить словами «Рулеты бисквитные с начинкой (сливочной, жировой)». 7. В пункте 1.5 приложения 2 в показателе «Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов» в строке «$5x10^5$» в графе «Примечания» слово «цельные» заменить словом «резаные». 8. В пункте 1.7 приложения 2 показатель «Дрожжи и плесени (в сумме), КОЕ/$см^3$, не допускаются» изложить в редакции «Дрожжи и плесени (в сумме),	«О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), размещенному на официальном сайте Евразийской экономической комиссии для публичного обсуждения, а по положениям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в которые изменения не вносились. Для рассмотрения указанных замечаний и предложений необходимо их подготовить и внести в порядке, установленном Положением о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза, утвержденном Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 г. № 48, в том числе в отношении таких изменений должна быть проведена процедура публичного обсуждения с учетом обязательств Российской Федерации, принятых при вступлении в ВТО. Кроме того, не представлены обоснования по данным замечаниям и предложениям, в том числе не указано на основании каких документов разработаны данные замечания и предложения (международные, региональные и национальные (государственных) стандарты, правила, директивы, рекомендации и иные документы).

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
			КОЕ/40см^3», в графе «Допустимые уровни» цифры «40» заменить словами «не допускается». 9. В пункте 1.8 приложения 2 в показателе «Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов» в строке «5х10^4» в графе «Примечания» после слов «подсолнечный пищевой;» дополнить словами «Казеинаты пищевые; Концентрат сывороточный белковый;». 10. В пункте 1.8 приложения 2 показатель «Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов» дополнить строкой «1х10^5», изложив графу «Примечания» в следующей редакции «Желатин пищевой для продуктов массового потребления; Крахмал сухой (картофельный, кукурузный, гороховый); Глюкозо- фруктозный сироп; Кисели плодово-ягодные сухие; Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и др. без заправки и без добавления соленых овощей, с заправками (майонез, соусы и др.); Кремы (из цитрусовых, ванильный, шоколадный и др.)». 11. В пункте 1.8 приложения 2 показатель «Бактерии группы кишечных палочек» в строке «1,0» в графе «Примечания» после слов «ферментативный из соевого сырья;» дополнить словами «Концентрат сывороточный белковый; Концентрат альбуминоказеиновый;». 12. В пункте 1.8 приложения 2 показатель «Бактерии группы кишечных палочек» в строке «0,1» в графе «Примечания» после слова «текстурированные;»	

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
			дополнить словами «Казеинаты пищевые;». 13. В пункте 1.8 приложения 2 показатель «Сульфитредуцирующие клостридии» в строке «0,01» в графе «Примечания» дополнить словами «Казеинаты пищевые». 14. В пункте 1.8 приложения 2 показатель «S.aureus» в строке «1,0» в графе «Примечания» дополнить словами «Концентрат альбуминоказеиновый». 15. В пункте 1.8 приложения 2 показатель «S.aureus» в строке «1,0» в графе «Примечания» после слов «Дрожжи хлебопекарные прессованные» дополнить словами «Биомасса одноклеточных растений, дрожжей для промпереработки». 16. В пункте 1.8 приложения 2 показатель «S.aureus» в строке «0,1» в графе «Примечания» дополнить словами «Концентрат сывороточный белковый; Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и т.д. без заправки, с заправками (майонез, соусы и др.)». 17. В пункте 1.8 приложения 2 показатель «Плесени» в строке «10» в графе «Примечания» дополнить словами «Аминокислоты кристаллические и смеси из них». 18. Пункт 1.8 приложения 2 дополнить показателем «Наличие живых клеток продуцента в 1,0 г», изложив графу «Допустимые уровни» в следующей редакции - «не допускается», графу «Примечания» в следующей редакции - «Биомасса одноклеточных растений, дрожжей для промпереработки».	

<table>
<tr><th>№ п/п</th><th>Структурный элемент проекта изменений в технический регламент</th><th>Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)</th><th>Замечание и (или) предложение</th><th>Заключение разработчика технического регламента</th></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr>
<tr><td>48.</td><td>–</td><td>Роспотребнадзор (№01/7332-13-39 от 28.06.2013 г.)</td><td>В Приложение 2, раздел 1.5. «Плодоовощная продукция» включить требования «Овощей свежих охлажденных промышленного изготовления, упакованных, готовых к употреблению в сыром виде» и изложить в следующей редакции:
<table>
<tr><th>Показатели</th><th>Допустимые уровни</th><th>Примечания</th></tr>
<tr><td>Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г</td><td>$5x10^5$</td><td>- салаты листовые цельные и нарезанные свежие охлажденные промышленного изготовления, упакованные, готовые к употреблению в сыром виде; - овощи свежие нарезанные, смеси из салатов листовых и овощей нарезанные, свежие охлажденные промышленного изготовления, упакованные, готовые к употреблению в сыром виде</td></tr>
<tr><td>Enterobacteriaceae, КОЕ/г, не более</td><td>$5x10^2$</td><td>- салаты листовые цельные и нарезанные свежие охлажденные промышленного изготовления, упакованные, готовые к употреблению в сыром виде</td></tr>
<tr><td></td><td>При анализе 5- ти образцов от партии: $5x10^2$ - в 3-х образцах из 5-ти, от $5x10^2$ до $1x10^3$ - в 2-х образцах</td><td>- овощи свежие нарезанные, смеси из салатов листовых и овощей нарезанные, свежие охлажденные промышленного изготовления, упакованные, готовые к употреблению в сыром виде</td></tr>
<tr><td>E.coli,), не допускаются в массе продукта (г)</td><td>в 1 г</td><td>- салаты листовые цельные и нарезанные свежие охлажденные промышленного изготовления, упакованные, готовые к употреблению в сыром виде; - овощи свежие нарезанные, смеси из салатов листовых</td></tr>
</table></td><td>Отклонено.

Данные замечания и предложения представлены не по проекту изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), размещенному на официальном сайте Евразийской экономической комиссии для публичного обсуждения, а по положениям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в которые изменения не вносились.
Для рассмотрения указанных замечаний и предложений необходимо их подготовить и внести в порядке, установленном Положением о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза, утвержденном Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 г. № 48, в том числе в отношении таких изменений должна быть проведена процедура публичного обсуждения с учетом обязательств Российской Федерации, принятых при вступлении в ВТО.
Кроме того, не представлены обоснования по данным замечаниям и предложениям, в том числе не указано на основании каких</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ п/п</th><th>Структурный элемент проекта изменений в технический регламент</th><th>Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)</th><th>Замечание и (или) предложение</th><th>Заключение разработчика технического регламента</th></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td></td><td></td><td>и овощей нарезанные, свежие охлажденные промышленного изготовления, упакованные, готовые к употреблению в сыром виде</td></tr>
<tr><td>дрожжи, КОЕ/г, не более</td><td>$5x10^2$</td><td>- салаты листовые цельные и нарезанные свежие охлажденные промышленного изготовления, упакованные, готовые к употреблению в сыром виде; - овощи свежие нарезанные, смеси из салатов листовых и овощей нарезанные, свежие охлажденные промышленного изготовления, упакованные, готовые к употреблению в сыром виде</td></tr>
<tr><td>плесени, КОЕ/г, не более</td><td>$5x10^2$</td><td>- салаты листовые цельные и нарезанные свежие охлажденные промышленного изготовления, упакованные, готовые к употреблению в сыром виде; - овощи свежие нарезанные, смеси из салатов листовых и овощей нарезанные, свежие охлажденные промышленного изготовления, упакованные, готовые к употреблению в сыром виде</td></tr>
</table>
</td><td>документов разработаны данные замечания и предложения (международные, региональные и национальные (государственных) стандарты, правила, директивы, рекомендации и иные документы).</td></tr>
<tr><td>49.</td><td>–</td><td>Министерство экономики Республики Беларусь (№19-02-03/1050 от 04.06.2013 г.)

Госстандарт Республики Беларусь (№02-10/538</td><td>В пункте 1.7. «Напитки» Приложения 2 «Микробиологические нормативы безопасности» к минеральной воде предлагаем установить следующие микробиологические показатели:
<table>
<tr><th>Наименование показателя</th><th>Значение</th></tr>
<tr><td>Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 куб.см, не более</td><td>100</td></tr>
<tr><td>Бактерии группы кишечной палочки (колиформы)</td><td>не допускается в 333 куб.см</td></tr>
<tr><td>Патогенные</td><td>не допускается в 100 куб.см</td></tr>
</table>
</td><td>Отклонено.

Данные замечания и предложения представлены не по проекту изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), размещенному на официальном сайте Евразийской экономической комиссии для публичного обсуждения, а по положениям технического регламента Таможенного союза</td></tr>
</table>

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
		от 10.06.2013 г.) Министерство здравоохранения Республики Беларусь (№ 10-27/14-1087 от 10.07.2013)	<table><tr><td>микроорганизмы, в том числе бактерии рода сальмонелла</td><td></td></tr><tr><td>Pseudomonas aeruginosa</td><td>не допускается в 100 куб.см</td></tr></table>	«О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в которые изменения не вносились. Для рассмотрения указанных замечаний и предложений необходимо их подготовить и внести в порядке, установленном Положением о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза, утвержденном Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 г. № 48, в том числе в отношении таких изменений должна быть проведена процедура публичного обсуждения с учетом обязательств Российской Федерации, принятых при вступлении в ВТО. Кроме того, не представлены обоснования по данным замечаниям и предложениям, в том числе не указано на основании каких документов разработаны данные замечания и предложения (международные, региональные и национальные (государственных) стандарты, правила, директивы, рекомендации и иные документы).
50.	–	Роспотребнадзор (№01/7332-13-39 от 28.06.2013 г.)	В приложение 2 Раздел 1.8. включить требования микробиологической безопасности для новой группы продукции - «Готовых кулинарных изделий, в том числе продукции для общественного и социального питания, промышленного изготовления, охлажденных,	Отклонено. Данные замечания и предложения представлены не по проекту изменений в технический регламент Таможенного союза

<table>
<tr><th>№ п/п</th><th>Структурный элемент проекта изменений в технический регламент</th><th>Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)</th><th>Замечание и (или) предложение</th><th>Заключение разработчика технического регламента</th></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr>
<tr>
<td></td><td></td><td></td>
<td>упакованных в полимерные пленки» и изложить в следующей редакции:
<table>
<tr><th>Показатели</th><th>Допустимые уровни</th><th>Примечания</th></tr>
<tr><td>Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных</td><td>$5x10^5$</td><td>Овощи тушеные (капуста тушеная, рагу из овощей и др.) промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки;</td></tr>
<tr><td>микроорганизмов, КОЕ/г</td><td>$5x10^3$</td><td>Супы горячие, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: борщи, щи, рассольники, солянки, супы с макаронными изделиями, картофелем, крупами; овощные супы, супы рыбные с картофелем, супы- пюре; блюда из творога, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: запеканки из творога; блюда из рыбы, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, тефтели и др.); блюда из мяса и мясных продуктов промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: мясо отварное, изделия из рубленого мяса (тефтели, котлеты и др.), изделия из субпродуктов; блюда из птицы, кролика, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленной птицы (котлеты, и т.д.); гарниры промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре</td></tr>
</table>
</td>
<td>«О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), размещенному на официальном сайте Евразийской экономической комиссии для публичного обсуждения, а по положениям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в которые изменения не вносились.
Для рассмотрения указанных замечаний и предложений необходимо их подготовить и внести в порядке, установленном Положением о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза, утвержденном Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 г. № 48, в том числе в отношении таких изменений должна быть проведена процедура публичного обсуждения с учетом обязательств Российской Федерации, принятых при вступлении в ВТО.
Кроме того, не представлены обоснования по данным замечаниям и предложениям, в том числе не указано на основании каких документов разработаны данные замечания и предложения (международные, региональные и национальные (государственных) стандарты, правила, директивы, рекомендации и иные документы).</td>
</tr>
</table>

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение			Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4			5
					картофельное и т.п., картофель жареный, отварной; каши (пшенная, манная, овсяная и др.), крупяные блюда, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки; соусы и заправки для вторых блюд промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки;	
			Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускаются в массе продукта (г)	В 1,0 г	Супы горячие, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: борщи, щи, рассольники, солянки, супы с макаронными изделиями, картофелем, крупами; овощные супы, супы рыбные с картофелем, супы- пюре; блюда из творога, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: запеканки из творога; блюда из рыбы, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, тефтели и др.); блюда из мяса и мясных продуктов промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: мясо отварное, изделия из рубленого мяса (тефтели, котлеты и др.), изделия из субпродуктов; блюда из птицы, кролика, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленной птицы (котлеты, и т.д.); гарниры промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное и т.п., картофель жареный, отварной; каши (пшенная, манная, овсяная и др.), крупяные блюда,	

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение			Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4			5
					промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки; овощи тушеные (капуста тушеная, рагу из овощей и др.) промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки; соусы и заправки для вторых блюд промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки;	
			S.aureus не допускается в массе продукта (г)	В 1,0 г	Супы горячие, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: борщи, щи, рассольники, солянки, супы с макаронными изделиями, картофелем, крупами; овощные супы, супы рыбные с картофелем, супы- пюре; блюда из творога, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: запеканки из творога; блюда из рыбы, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, тефтели и др.); блюда из мяса и мясных продуктов промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: мясо отварное, изделия из рубленого мяса (тефтели, котлеты и др.), изделия из субпродуктов; блюда из птицы, кролика, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленной птицы (котлеты, и т.д.); гарниры промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное и т.п., картофель жареный, отварной; соусы и заправки	

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение			Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4			5
					для вторых блюд промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки; соусы и заправки для вторых блюд промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки;	
			Сульфитредуцирую-щие клостридии	В 1,0 г не допускаются	Блюда из рыбы, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, тефтели и др.); блюда из мяса и мясных продуктов промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: мясо отварное, изделия из рубленого мяса (тефтели, котлеты и др.), изделия из субпродуктов*; блюда из птицы, кролика, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленной птицы (котлеты, и т.д.)*; гарниры промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное и т.п., картофель жареный, отварной; каши (пшенная, манная, овсяная и др.), крупяные блюда, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки*; овощи тушеные (капуста тушеная, рагу из овощей и др.) промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки*; соусы и заправки для вторых блюд промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки*;	
			Плесени, КОЕ/г	100	Соусы и заправки для вторых блюд промышленного изготовления	

<table>
<tr><th>№ п/п</th><th>Структурный элемент проекта изменений в технический регламент</th><th>Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)</th><th>Замечание и (или) предложение</th><th>Заключение разработчика технического регламента</th></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td colspan="2">4</td><td>5</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td colspan="2">
<table>
<tr><td></td><td></td><td>охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки;</td></tr>
<tr><td>Дрожжи, КОЕ/г</td><td>100</td><td>Супы горячие, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: борщи, щи, рассольники, солянки, супы с макаронными изделиями, картофелем, крупами; овощные супы, супы рыбные с картофелем, супы- пюре; соусы и заправки для вторых блюд промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки;</td></tr>
<tr><td>Плесени и дрожжи (в сумме), КОЕ/г</td><td>100</td><td>Блюда из творога, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: запеканки из творога; гарниры промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное и т.п., картофель жареный, отварной; каши (пшенная, манная, овсяная и др.), крупяные блюда, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки; овощи тушеные (капуста тушеная, рагу из овощей и др.) промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки;</td></tr>
</table>
Примечание: * - в продуктах со сроками годности более 5 суток».
</td><td></td></tr>
<tr><td>51.</td><td>–</td><td>Министерство здравоохранения Республики</td><td>1. В пункте 1 приложения 3 в показателе «Нитрозамины (НДМА и НДЭА)» в строке «0,002» графу «Примечания» дополнить словами «колбасные</td><td>Отклонено.

Данные замечания и предложения</td></tr>
</table>

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
		Беларусь (№ 10-27/14-1087 от 10.07.2013)	изделия, продукты из мяса и субпродуктов продуктивных животных, птицы, кулинарные изделия из мяса, мяса птицы; мясо, мясо птицы сублимационной и тепловой сушки». 2. В пункте 8 приложения 3 в показателе «Метиловый спирт» в строке «0,05%, не более» графу «Примечания» дополнить словом «уксус». 3. В пункте 9 приложения 3 показатель «кадмий» в строке «0,1» в графе «Примечания» после слов «хлопья и шрот из них;» дополнить словом «, отруби;». 4. В пункте 9 приложения 3 показатель «ртуть» в строке «0,03» в графе «Примечания» после слов «хлопья и шрот из них;» дополнить словом «отруби». 5. В пункте 9 приложения 3 показатель «ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)» в строке «0,5» в графе «Примечания» после слов «хлопья и шрот из них;» дополнить словом «отруби». 6. В пункте 9 приложения 3 показатель «ДДТ и его метаболиты» в строке «0,02» в графе «Примечания» после слов «хлопья и шрот из них;» дополнить словом «отруби». 7. В пункте 11 приложения 3 показатели «свинец», «мышьяк», «кадмий», «ртуть», «ГХЦГ (α, β, γ) – изомеры)», «ДДТ и его метаболиты» в графе «Примечания» после слов «травяные инстантные чаи (на растительной основе)» дополнить словами «(в готовом к употреблению продукте)». 8. В пункте «Продукты детского питания» приложения 3 в показателе «пенициллин» слова	представлены не по проекту изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), размещенному на официальном сайте Евразийской экономической комиссии для публичного обсуждения, а по положениям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в которые изменения не вносились. Для рассмотрения указанных замечаний и предложений необходимо их подготовить и внести в порядке, установленном Положением о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза, утвержденном Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 г. № 48, в том числе в отношении таких изменений должна быть проведена процедура публичного обсуждения с учетом обязательств Российской Федерации, принятых при вступлении в ВТО. Кроме того, не представлены обоснования по данным замечаниям и предложениям, в том числе не указано на основании каких документов разработаны данные замечания и предложения (международные, региональные и национальные (государственных) стандарты,

<table>
<tr><th>№ п/п</th><th>Структурный элемент проекта изменений в технический регламент</th><th>Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)</th><th>Замечание и (или) предложение</th><th>Заключение разработчика технического регламента</th></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>«не допускается <0,01ед/г » заменить словами «не допускается <0,004 ».
9. В пункте «Продукты детского питания» приложения 3 показатели «левомицетин (хлорамфеникол)», «тетрациклиновая группа», «пенициллин», «стрептомицин» в графе «Примечания» дополнить словами «Плодоовощные консервы с добавлением молочных компонентов».
10. В пункте «Продукты детского питания» приложения 3 показатель «Металлические примеси» в графе «Примечания» после слов «каши сухие безмолочные» дополнить словами «и молочные».
11. В пункте «Продукты детского питания» приложения 3 показатели «Афлатоксин В1», «Дезоксиниваленол», «Зеараленон», «Т-2 токсин», «Охратоксин А» в графе «Примечания» после слов «каши сухие безмолочные» дополнить словами «и молочные».</td><td>правила, директивы, рекомендации и иные документы).</td></tr>
<tr><td>52.</td><td>–</td><td>Министерство экономики Республики Беларусь (№19-02-03/1050 от 04.06.2013 г.)

Министерство здравоохранения Республики</td><td>В пункте 8 «Напитки» Приложения 3 «Гигиенические требования безопасности к пищевой продукции»
к минеральной воде считаем целесообразным установить следующие показатели безопасности:
<table><tr><th>Наименование компонента</th><th>Массовая концентрация, мг/куб.дм, не более</th></tr><tr><td>Нитраты ($N0_3^-$)</td><td>50,0</td></tr><tr><td>Нитриты ($N0_2^-$)</td><td>2,0</td></tr><tr><td>Мышьяк (As) <*></td><td>0,1</td></tr><tr><td>Свинец (РЬ)</td><td>0,01</td></tr><tr><td>Цинк (Zn)</td><td>5,0</td></tr></table></td><td>Отклонено.

Данные замечания и предложения представлены не по проекту изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), размещенному на официальном сайте Евразийской экономической комиссии для публичного обсуждения, а по положениям технического</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ п/п</th><th>Структурный элемент проекта изменений в технический регламент</th><th>Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)</th><th>Замечание и (или) предложение</th><th>Заключение разработчика технического регламента</th></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Беларусь (№ 10-27/14-1087 от 10.07.2013)</td><td>
<table>
<tr><td>Кадмий (Cd)</td><td>0,003</td></tr>
<tr><td>Медь (Cu)</td><td>1,0</td></tr>
<tr><td>Ртуть (Hg)</td><td>0,001</td></tr>
<tr><td>Селен (Se)</td><td>0,05</td></tr>
<tr><td>Стронций (Sr)</td><td>25,0
(для лечебных и лечебно-столовых вод)</td></tr>
<tr><td>Фтор (F): в лечебных водах</td><td>15,0</td></tr>
<tr><td>в лечебно-столовых водах</td><td>10,0</td></tr>
<tr><td colspan="2"><*> Мышьяк не является токсичным элементом в минеральных природных питьевых лечебных водах, содержащих природный биологически активный мышьяк.</td></tr>
</table>
</td><td>регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в которые изменения не вносились.
Для рассмотрения указанных замечаний и предложений необходимо их подготовить и внести в порядке, установленном Положением о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза, утвержденном Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 г. № 48, в том числе в отношении таких изменений должна быть проведена процедура публичного обсуждения с учетом обязательств Российской Федерации, принятых при вступлении в ВТО.
Кроме того, не представлены обоснования по данным замечаниям и предложениям, в том числе не указано на основании каких документов разработаны данные замечания и предложения (международные, региональные и национальные (государственных) стандарты, правила, директивы, рекомендации и иные документы).</td></tr>
<tr><td>53.</td><td>–</td><td>Госстандарт Республики Беларусь (№ 02-10/538</td><td>Допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция- 90 в пищевых продуктах, утвержденные решением Комиссии Таможенного Союза от 28 мая 2010 г. № 299, включенные в ТР ТС</td><td>Отклонено.

Данные замечания и предложения представлены не по проекту изменений</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ п/п</th><th>Структурный элемент проекта изменений в технический регламент</th><th>Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)</th><th>Замечание и (или) предложение</th><th>Заключение разработчика технического регламента</th></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>от 10.06.2013)</td>
<td>«О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и действующие на территории Республики Беларусь согласно ГН 10-117-99 (РДУ-99)
<table>
<tr><th></th><th></th><th colspan="2">ТР ТС 021/2011</th><th colspan="2">ГН 10-117-99 (РДУ-99)</th></tr>
<tr><th>№ п п</th><th>Группы продуктов питания</th><th>Удельная активность цезия-137, Бк/кг(л)</th><th>Удельная активность стронция-90, Бк/кг(л)</th><th>Удельная активность цезия-137, Бк/кг(л)</th><th>Удельная активность стронция-90, Бк/кг(л)</th></tr>
<tr><td>1.</td><td>Мясо, мясная продукция и субпродукты</td><td>200</td><td>-</td><td></td><td>-</td></tr>
<tr><td></td><td>Мясо, мясные продукты, в том числе:</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Говядина, баранина и продукты из них</td><td></td><td></td><td>500</td><td>-</td></tr>
<tr><td></td><td>Свинина, птица и продукты из них</td><td></td><td></td><td>180</td><td>-</td></tr>
<tr><td>2.</td><td>Оленина, мясо диких животных</td><td>300</td><td>-</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>3.</td><td>Рыба и рыбные продукты</td><td>130</td><td>100</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>4.</td><td>Рыба сушеная и вяленая</td><td>260</td><td>-</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>5.</td><td>Молоко и продукты переработки молока (кроме сгущенных, концентрированных, консервов, сухих, сыров, и сырных продуктов, масла и масляной пасты из коровьего молока, сливочно-растительного спреда и сливочно-растительной топленой смеси, концентратов</td><td>100</td><td>25</td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td>
<td>в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), размещенному на официальном сайте Евразийской экономической комиссии для публичного обсуждения, а по положениям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в которые изменения не вносились.
Для рассмотрения указанных замечаний и предложений необходимо их подготовить и внести в порядке, установленном Положением о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза, утвержденном Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 г. № 48, в том числе в отношении таких изменений должна быть проведена процедура публичного обсуждения с учетом обязательств Российской Федерации, принятых при вступлении в ВТО.</td>
</tr>
</table>

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5

	молочных белков, лактулозы,сахара молочного, казеина, казеинатов, гидролизатов молочных белков)				
	Молоко и цельномолочная продукция			**100**	**3,7**
6.	Концентраты молочных белков, лактулоза, сахар молочный, казеин, молочных белков казеинаты, гидролизаты	300	80		-
7.	Продукты переработки молока сухие, сублимированные	500	200		
8.	Сыры и сырные продукты	50	100	**50**	-
9.	Продукты переработки молока концентрированные, сгущенные; консервы молочные, молочные составные, молокосодержащие	300	100	**200**	-
10	Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир	200(для молочного жира 100)	60 (для молочного жира 80)	**100**	-
11	Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь	100	80		
12	Питательные среды сухие на молочной основе	160	80		
13	Овощи, корнеплоды	80 (600(2))	40 (200(2))		

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5

	включая картофель					
	Картофель			**80**	**3,7**	
14	Хлеб и хлебобулочные изделия	40	20	**40**	**3,7**	
15	Мука, крупы, хлопья, пищевые злаки, макаронные изделия,	60	-		-	
	Мука, крупы, сахар			**60**	-	
16	Дикорастущие ягоды и консервированные продукты из них	160 (800(2))	-	**185**	-	
	Фрукты			**40**	-	
	Овощи и корнеплоды			**100**	-	
	Садовые ягоды			**70**	-	
	Консервированные продукты из овощей, фруктов и ягод садовых			**74**	-	
17	Грибы свежие	500	-	**370**	-	
18	Грибы сушеные	2500	-	**2500**	-	
19	Специализированные продукты детского питания в готовом для употребления виде(1)	40	25	**37**	**1,85**	
20	Масла растительные	40	80			
21	Масла (жиры) переэтерифицированные рафинированные дезодорированные; масла (жиры) гидрогенизированные рафинированные дезодорированные; маргарины; жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные,	60	80			

<table>
<tr><th>№ п/п</th><th>Структурный элемент проекта изменений в технический регламент</th><th>Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)</th><th>Замечание и (или) предложение</th><th>Заключение разработчика технического регламента</th></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td></td><td>кондитерские, хлебопекарные; заменители молочного жира; эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, заменители масла какао нетемперируемые, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-жировые, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>22</td><td>Спреды растительно-сливочные, смеси топленые растительно-сливочные</td><td>100</td><td>80</td><td></td><td>-</td></tr>
<tr><td>23</td><td>Жиры растительные</td><td></td><td></td><td>40</td><td>-</td></tr>
<tr><td>24</td><td>Жиры животные и маргарин</td><td></td><td></td><td>100</td><td>-</td></tr>
<tr><td>25</td><td>Прочие продукты питания</td><td></td><td></td><td>370</td><td></td></tr>
</table>
Примечания:
(1) - для сублимированных продуктов удельная активность определяется в восстановленном продукте;
(2) - допустимый уровень в сухом продукте
Жирным шрифтом выделены группы продуктов питания, приведенные в ГН 10-117-99 (РДУ-99)».
</td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ п/п</th><th>Структурный элемент проекта изменений в технический регламент</th><th>Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)</th><th>Замечание и (или) предложение</th><th>Заключение разработчика технического регламента</th></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr>
<tr>
<td>54.</td>
<td>_</td>
<td>Министерство экономики Республики Беларусь (№ 19-02-03/1050 от 04.06.2013)

Госстандарт Республики Беларусь (№ 02-10/538 от 10.06.2013)

Министерство здравоохранения Республики Беларусь (№ 10-27/14-1087 от 10.07.2013)</td>
<td>Технический регламент дополнить приложением 11 в следующей редакции:
<table>
<tr><th>Пищевые и биологически активные компоненты пищи</th><th>Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения</th><th>Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ</th><th>Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ /сутки)</th><th>Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ /сутки)</th></tr>
<tr><td colspan="5">Аминокислоты</td></tr>
<tr><td>Аминокислоты</td><td>Белки животного и растительного происхождения</td><td>Нетрадиционное сырье животного, растительного, биотехнологического, происхождения, полученное путем химического синтеза</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Незаменимые</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>L-Валин</td><td>то же</td><td>то же</td><td>2,5 г</td><td>3,9 г</td></tr>
<tr><td>L-Изолейцин</td><td>то же</td><td>то же</td><td>2,0 г</td><td>3,1 г</td></tr>
<tr><td>L-Лейцин</td><td>то же</td><td>то же</td><td>4,6 г</td><td>7,3 г</td></tr>
<tr><td>L-Лизин</td><td>то же</td><td>то же</td><td>4,1 г</td><td>6,4 г</td></tr>
<tr><td>L-Метионин+ L - цистин</td><td>то же</td><td>то же</td><td>1,8 г</td><td>2,8 г</td></tr>
<tr><td>L-Треонин</td><td>то же</td><td>то же</td><td>2,4 г</td><td>3,7 г</td></tr>
<tr><td>L-Триптофан</td><td>то ж</td><td>то же</td><td>0,8 г</td><td>1,2 г</td></tr>
<tr><td>L -Фенилаланин+ L - тирозин</td><td>то же</td><td>то же</td><td>4,4 г</td><td>6,9 г</td></tr>
<tr><td>Заменимые</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>L-Аланин</td><td>то же</td><td>то же</td><td>6,6 г</td><td>10,6 г</td></tr>
<tr><td>L-Аргинин</td><td>то же</td><td>то же</td><td>6,1 г</td><td>9,8 г</td></tr>
<tr><td>L-Аспарагиновая кислота</td><td>то ж</td><td>то же</td><td>12,2 г</td><td>19,5 г</td></tr>
<tr><td>L-Гистидин</td><td>то же</td><td>то же</td><td>2,1 г</td><td>3,4 г</td></tr>
<tr><td>Глицин</td><td>то же</td><td>то же</td><td>3,5 г</td><td>5,6 г</td></tr>
<tr><td>L-Глутаминовая кислота</td><td>то же</td><td>то же</td><td>13,6 г</td><td>21,8 г</td></tr>
<tr><td>L-Глутамин</td><td>то же</td><td>то же</td><td>0,5 г</td><td>1,0 г (в СПП для спортсменов – 5 г)</td></tr>
</table>
</td>
<td>Отклонено.

Данные замечания и предложения представлены не по проекту изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), размещенному на официальном сайте Евразийской экономической комиссии для публичного обсуждения, а по положениям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в которые изменения не вносились.
Для рассмотрения указанных замечаний и предложений необходимо их подготовить и внести в порядке, установленном Положением о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза, утвержденном Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 г. № 48, в том числе в отношении таких изменений должна быть проведена процедура публичного обсуждения с учетом обязательств Российской Федерации, принятых при вступлении в ВТО.
Кроме того, не представлены обоснования по данным замечаниям и предложениям, в том числе не указано на основании каких</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ п/п</th><th>Структурный элемент проекта изменений в технический регламент</th><th>Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)</th><th>Замечание и (или) предложение</th><th>Заключение разработчика технического регламента</th></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>L-Серин</td><td>то же</td><td>то же</td><td>8,3 г</td><td>13,3 г</td></tr>
<tr><td>Таурин</td><td>то же</td><td>то же</td><td>400 мг</td><td>1,2 г</td></tr>
<tr><td>L-Орнитин</td><td>то же</td><td>то же</td><td>200 мг</td><td>800 мг</td></tr>
<tr><td>L-Пролин</td><td>то же</td><td>то же</td><td>4,5 г</td><td>7,2 г</td></tr>
<tr><td colspan="5">Жирные кислоты</td></tr>
<tr><td>Насыщенные жирные кислоты со средней длинной цепи (С8-С14)</td><td>Жиры коровьего молока, пальмовое масло и другие природные источники</td><td></td><td>15 г (в СГГП для спортсменов)</td><td>25 г</td></tr>
<tr><td>Мононенасыщенные жирные кислоты (миристолеиновая, пальмитиновая, олеиновая, эруковая)</td><td>Жиры рыб и морских млекопитающих Растительные масла (оливковое, сафлоровое, кунжутное, рапсовое, семян тыквы)</td><td>Жир барсука, сурка</td><td>15 г</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Полиненасыщенные жирные кислоты (ПНЖК), в том числе</td><td>Жиры растительного происхождения, жиры рыб и из других природных источников</td><td>Масло тыквы (Cucurbita), жир печени акулы</td><td>12 г</td><td>20 г</td></tr>
<tr><td>Семейства ω-3</td><td>Жиры растительного происхождения (льняное, соевое, горчичное, рапсовое, кунжутное, из семян крестоцветных овощей и другие), мышечные жиры рыб, жиры морских млекопитающих (печень акулы, трески и другие) и другие природных источников</td><td></td><td>2,0 г</td><td>5,0 г</td></tr>
<tr><td>Эйкозапентаеновая кислота (ЭПК)</td><td>-«-</td><td>-</td><td>600 мг</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Докозагексаеновая (ДГК) кислота</td><td>-«-</td><td></td><td>700 мг</td><td>-</td></tr>
</table>
</td><td>документов разработаны данные замечания и предложения (международные, региональные и национальные (государственных) стандарты, правила, директивы, рекомендации и иные документы).</td></tr>
</table>

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5

α-линоленовая	-«-	-	700 мг	-		
Семейства ω -6	Масла растительного происхождения, включая масла орехов и из других природных источников	Масло смородины (Ribes L.), масло ослинника (Oenothera biennis), масло бурачника (Borago officinalis), биотехнологического происхождения	10 г	-		
Линолевая	-«-	-«-	1 г	-		
γ -линоленовая	-«-	-«-	600 мг	-		
Коньюгированная линолевая кислота	Жиры животного происхождения	Выделенная из масла сафлора и подсолнечника	800 мг	1200 мг-		
Алкоксиглицериды (алкилглицерины)	Печень рыб (налим, сом и другие), акул, грудное молоко, говяжьей и свиной печени и другие природные источники.		1 г	2 г		
Фитостерины						
β-ситостерин	Соя, морковь, инжир, кориандр и другие пищевые источники	Дудник лекарственный, корень, плод (Angelica archangelica); ферула феруловидная, корень (Ferula ferulaeoides); пастушья сумка, растение (надземная часть) (Capsella bursa-pastoris); солодка голая, корень, корневища (Glycyrrhiza glabra)	100 мг	450 мг		
β-ситостерол-D-гликозид	Морковь, апельсин	Лимонник китайский, древесина (Schisandra chinensis)	100 мг	600 мг		
Стигмастерин	Соя, фасоль, томат, шиповник	Расторопша пятнистая, семена (Silybum marianum); кассия тороза, семена (Cassia torosa cav.)	100 мг	600мг		
Сквален	Масла растительные (оливковое, рисовое и другие)	Масло щирицы кровяной (амаранта) (Amaranthus cruentus); жир печени акулы, кита.	0,4 г	1,5 г		

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5

Фосфолипиды	Масла растительные, яйца птиц	-	7 г	15 г
(фосфатидилхолин, (лецитин), Фосфатидилэтанол-амин, фосфатидил-серин и другие)				
Моно- и дисахариды				
Моно- и дисахариды	фрукты, овощи молоко и продукты, приготовленные на их основе	Продукты ферментативного гидролиза полисахаридов, полученные путем химического синтеза и продукты биотехнологического происхождения	21 г (добавленные моно-и дисахара - 10% от калорийности суточного рациона)	65 г
Моносахариды				
Глюкоза	Фрукты, овощи, мед и продукты, полученные на их основе	Продукт гидролиза полисахаридов, биотехнологического происхождения	-	25 г
Фруктоза	Фрукты, овощи, мед и продукты, полученные на их основе	Продукт гидролиза полисахаридов (инулина), биотехнологического происхождения	35 г	45 г
Галактоза	Молоко, молочные продукты	Продукт гидролиза лактозы	0,7 г	2 г
D-Рибоза	Входит в состав РНК растительных и животных клеток (печень, молоки лососевых рыб, проросшие зерна)	Продукт биотехнологического происхождения	0,2	1,0 (в СПП для спорт-сменов - 4 г)
Дисахариды*				
Сахароза	Сахар, фрукты, овощи и продукты, полученные на их основе	Продукт гидролиза полисахаридов (крахмала)	21 г (добавленный сахар 10% от суточной калорийности рациона)-	65 г

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5

Мальтоза	Солодовый экстракт, проросшие зерна	Продукт гидролиза полисахаридов (крахмала)	-	65 г
Лактоза	Молоко, молочные продукты		15 г	30 г
Многоатомные циклические спирты				
Ксилит	Овощи и фрукты	Продукт гидролиза ксиланов (древесины березы, кукурузной кочерыжки, хлопковой шелухи и другие)	15 г	40 г
Сорбит	Яблоки, вишня, груша, слива, рябина, боярышник	Продукт химического синтеза, пастушья сумка, растение (надземная часть) ,(Capsella bursa-pastoris); ясень обыкновенный, кора (Fraxinus excelsior); подорожник большой, листья (Plantago major)	15 г	40 г
Маннит	Гранат, гранатовый сок, сельдерей	Полученный путем биотехнологического синтеза	1,0 г	3,0 г
Эритрит	Фрукты, вино, пиво, соевые соусы	Продукт биотехнологической обработки кукурузного и пшеничного крахмала	15 г	45 г
Производные моносахаридов				
Глюкозамин	Субпродукты животного происхождения	Продукт гидролиза хрящевой ткани птиц, животных, морских организмов, хитина	0,7 г	1,5 г
Галактозамин	Субпродукты животного происхождения, морская капуста	Продукт гидролиза хрящевой ткани птиц, животных, морских организмов	0,7 г	1,5 г
Гиалуроновая кислота	Субпродукты животного происхождения	Продукт гидролиза хрящевой ткани птиц, животных, морских организмов	50 мг	150 мг
Глюкуроновая кислота	Субпродукты животного происхождения, морская капуста, виноград, высшие грибы, чайный гриб, яблоки, помидоры.	Ромашка аптечная (Matricaria chamomilla), лиственница американская (Larix laricina), продукты гидролиза хрящевой ткани птиц, животных, морских организмов	0,5 г	0,75 г

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5

Фруктоолигосахара	Субпродукты животного происхождения	Продукт гидролиза хрящевой ткани птиц, животных, морских организмов	5,0 г	10,0 г
Глюкозаминоглю-каны	Субпродукты животного происхождения	Продукт гидролиза хрящевой ткани птиц, животных, морских организмов	300 мг	600 мг
Хондроитинсульфат	Субпродукты животного происхождения	Продукт гидролиза хрящевой ткани птиц, животных, полисахаридов морских организмов	0,6 г	1,2 г
Полисахариды, в том числе				
Галакто- и глюкоманнаны	Входит в состав растительных слизей, нефильтрованные вина, пиво, опара для теста	Спаржа лекарственная, семена (Asparagus officinalis); ива белая, древесина, кора (Salix alba), дрожжи пивные	2,5 г	8 г
Полифруктозаны (инулин и другие)	Топинамбур, цикорий	Лопух большой, корни (Arctium lappa), колючник бесстебельный, корни, (Carlina acaulis), расторопша пятнистая, корни, (Silybum marianum), одуванчик лекарственный, корень (Taraxacum officinale Web.)	2,5 г	8 г
Арабиногалактан	Входит в состав растительных слизей	Экстракт древесины лиственницы	10г	20 г
Хитозан	Субпродукты животного происхождения	Панцирь ракообразных, хитин насекомых	3 г	7 г
Бета-глюканы	Высшие грибы, семена злаковых	Пекарские дрожжи	200 мг	1000 мг
Пищевые волокна				
Пищевые волокна			20 г	40 г
В т.ч. растворимые:				
Пектин, камеди, каррагинаны, агар-агар, гуммиарабик, альгинаты, арабиногалактан и другие	Яблоки, грейпфрут, черника, калина, барбарис, водоросли морские, косточковые фруктовые	Колокольчик крупноцветко-вый, корень (Platycodon grandiflorus), колоцинт обыкновенный, плоды (Citrullus colocynthis), лен посевной, семя (Linum usitatissimum	2 г	6 г

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5

	деревья, крупы, зерновые, свекла и другие	L.), карбоксиметилцеллюлоза		
В т.ч.нерастворимые:				
Целлюлоза, гемицеллюлоза, лигнин и другие	Капусты, абрикосы, плоды цитрусовых, листовая зелень, яблоки, морковь и другие	Солодка голая, корень, корневища (Glycyrrhiza glabra), маралий корень, корневища (Rhaponticum carthamoides)	20 г	40 г
Микронутриенты				
Витамины				
Витамин С	Шиповник, перец сладкий, черная смородина, облепиха, земляника, цитрусовые, киви, капуста, зеленый горошек, зеленый лук, картофель	Полученный путем химического синтеза, хвоя, хмель обыкновенный, цветки (Humulus lupulus), люцерна посевная, побеги (Alfalfa) (Medicago sativa), ацерола, плоды (Malpighia glabra L.)	90 мг	900 мг
Витамин В1	Свинина нежирная, печень, почки, крупы (пшенная, овсяная, гречневая), хлеб (ржаной, из цельного зерна), бобовые, зеленый горошек	Полученный путем химического синтеза, дрожжи пивные	1,5 мг	5,0 мг
Витамин В2	Печень, почки, творог, сыр, шиповник, молоко цельное, бобовые, зеленый горошек, мясо, крупы (гречневая, овсяная), хлеб (из муки грубого помола)	Полученный путем химического, биотехнологического синтеза, дрожжи пекарские	1,8 мг	6,0 мг
Витамин В6	Печень, почки, птица, мясо, рыба, бобовые, крупы (гречневая, пшенная, ячневая), перец, картофель, хлеб	Полученный путем химического синтеза, дрожжи пивные	2,0 мг	6,0 мг

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5

	(из муки грубого помола), гранат			
Витамин РР	Печень, сыр, мясо, колбаса, крупы (гречневая, пшенная, овсяная), бобовые, хлеб (пшеничный грубого помола)	Полученный путем химического синтеза, дрожжи пекарские	20 мг	60 мг
Фолиевая кислота	Печень, печень трески, бобовые, хлеб (ржаной, из цельного зерна), зелень (петрушка, шпинат, салат, лук и другие)	Полученная путем химического синтеза, дрожжи пивные	400 мкг	600 мкг
Витамин В12	Печень, почки, мясо, рыба	Полученный путем химического синтеза, дрожжи пивные	3 мкг	9 мкг
Пантотеновая кислота	Печень, почки, бобовые, мясо, птица, рыба, яичный желток, помидоры	Полученная путем химического синтеза, дрожжи пивные, зародыши пшеницы	5 мг	15 мг
Биотин	Печень, почки, бобовые (соя, горох), яйца, горох	Полученный путем химического синтеза, дрожжи пивные	50 мкг	150 мкг
Витамин А	Печень трески, печень, сливочное масло, молочные продукты, рыба	Рыбный жир, биотехнологический синтез (пурпурные бактерии Halobacterium halobium)	0,9 мг РЭ	3 мг РЭ
Витамин Е	Растительные масла, крупы, хлеб, орехи	Полученный путем химического синтеза, масло семян зародышей пшеницы, семян тыквы (Cucurbita)., расторопши пятнистой (Silybum marianum), щирицы кровяной (Amaranthus cruentus)	15 мг ТЭ	150 мг ТЭ
Витамин D	Печень трески, рыба, рыбный жир, печень, яйцо, сливочное масло	Полученный путем химического синтеза, гриб шиитаке	10 мкг(400 МЕ)	15 мкг (600 МЕ)
Витамин К	Шпинат, капуста,	Полученный путем	120 мкг	360 мкг

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5

	кабачки, растительные масла	химического синтеза, крапива двудомная, листья (Urtica dioica)		
Витаминоподобные вещества				
Каротиноиды, в т.ч.:			15 мг	30 мг
β-каротин	Морковь, петрушка, укроп, лук, абрикосы, тыква, облепиха, томаты, рябина, шиповник	Полученный путем химического синтеза, водоросль дюналиелла солевая (Dunaliella salina), биомасса гриба Blakeslea trispora, спирулина	5 мг	10 мг
Ликопин	Тыква, томаты, красный перец сладкий, арбуз, папайя, фрукты и овощи красного и оранжевого цвета	Полученный путем химического синтеза, биомасса гриба Blakeslea trispora	5 мг	10 мг
Лютеин	Капуста, кабачки, шпинат, кресс-салат, петрушка, зеленый горошек, зеленый перец сладкий, шиповник	Полученный путем химического синтеза, бархатцы прямостоячие, надземная часть (Tagetes erecta), масло зародышей пшеницы, спирулина, люцерна посевная, плод (Medicago sativa)	5 мг	10 мг
Зеаксантин	Кукуруза, шпинат, мандарин	Полученный путем химического синтеза	1 мг	3 мг
Астаксантин	Лососевые рыбы, крабы, креветки	Водоросли гематококкус	2 мг	6 мг
Инозит (B8)	Печень, субпродукты, соевые бобы, капуста, дыня, грейпфрут, изюм	Полученный путем биотехнологического или химического синтеза, дрожжи пивные	500 мг	1500 мг
L-Карнитин	Мясо, рыба, птица, молоко, сыр, творог	Полученный путем биотехнологического или химического синтеза; из пищевого сырья	300 мг	900 мг
Ацетил- L - Карнитин (ALC)	Мясо, рыба, птица, молоко, сыр, творог	Полученный путем биотехзнологического или химического синтеза; из пищевого сырья	300 мг	900 мг

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5

Коэнзим Q10 (убихинон)	Мясо, молоко, соевое масло, бобы сои, яйца, рыба, шпинат, арахис	Полученный путем биотехнологического или химического синтеза; из пищевого сырья	30 мг	100 мг		
Липоевая кислота	Печень, почки	Полученная путем биотехнологического или химического синтеза	30 мг	100 мг		
Метилметионин-сульфоний (U)	Капуста, спаржа, морковь, томаты	Полученный путем биотехнологического или химического синтеза	200 мг	500 мг		
Оротовая кислота (B13)	Молоко, печень	Полученная путем биотехнологического или химического синтеза, дрожжи	300 мг	900 мг		
Холин	Желтки яиц, печень, молоко и другие	Получено путем биотехнологического или химического синтеза	0,5 г	1,0 г		
Парааминобензойная кислота	Печень, почки, отруби, патока	Полученная путем биотехнологического или химического синтеза, дрожжи пивные	100 мг	300 мг		
Минеральные вещества						
Макроэлементы						
Кальций	Сыр, творог, молоко, кисломолочные продукты, яйца, бобовые (фасоль, соя), орехи	Соли неорганических и органических кислот, яичная скорлупа, порошок раковин морских беспозвоночных, жемчуг, порошок рогов оленей, доломиты, кизельгур (трепел), плавники акул и другие	1000 мг	2500 мг-		
Фосфор	Сыр, бобовые, крупы, рыба, хлеб, яйца, птица, мясо, грибы, орехи	Соли неорганических и органических кислот, фитин (обезжиренные жмыхи)	800 мг	1600 мг		
Магний	Крупы, рыба, соя, мясо, яйца, хлеб, бобо-вые, орехи, курага, брокколи, бананы	Соли неорганических и органических кислот, доломиты, пшеничные отруби	400 мг	800 мг		
Калий	Бобовые, картофель, мясо,	Соли неорганических и органических кислот,	2500 мг	3500 мг		

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5

	морская рыба, грибы, хлеб, яблоки, абрикосы, смородина, курага, изюм	картофель, абрикосы			
Натрий (только в СПП для питания спортсменов)			1300 мг	-	
Микроэлементы					
Железо	Мясо, печень, почки, яйцо, картофель, белые грибы, персики, абрикосы	Соли неорганических и органических кислот, сырье, полученное биотехнологичным путем (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и другие), белые, синие, зеленые глины, цеолиты, мумие	18 мг для женщин 10 мг для мужчин	40 мг для женщин 20 мг для мужчин	
Цинк	Мясо, рыба, устрицы, субпродукты, яйца, бобовые, семечки тыквенные, отруби пшеницы (Triticum L.)	Соли неорганических и органических кислот, сырье, полученное путем биотехнологического синтеза (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и другие)	12 мг	25 мг	
Иод	Морская рыба, ламинария (морская капуста), молочные продукты, гречневая крупа, картофель, арония, грецкий орех восковой спелости, фейхоа.	Соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и другие), водоросли морские Ascophyllum nodosum, фукус, бишофит (Bishofit), перегородки плода грецкого ореха[A]Кщкпв regia)	150 мкг	300** мкг	
Селен	Зерновые, морепродукты, печень, почки, сердце, чеснок	Соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина,	75 мкг - для мужчин 55 мкг - для женщин	150 мкг	

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5

			хелатные аминокислотные комплексы и другие), пивные дрожжи, астрагал (Astragalus memranaceus), стахис клубни (Stachys)		
Медь	Мясо, морепродукты, ореха, зерновые, какао, отруби	Соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и другие), медные комплексы хлорофилла	1 мг	3 мг
Молибден (VI)	Печень, почки, фасоль, горох, зеленые листовые овощи, дыня, абрикос, цельное коровье молоко	Соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и другие)	70 мкг	600 мкг
Хром (III)	Печень, сыр, бобы, горох, цельное зерно, перец черный	Соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и другие)	50 мкг	250 мкг
Марганец	Печень, крупы, фасоль, горох, гречиха, арахис, чай, кофе, зеленые листья овощей	Соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и другие'	2,0 мг	5,0 мг
Кремний	Цельное зерно, свекла, морковь, репа, бобовые, редис, кукуруза, банан, капуста,	Соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения	30,0 мг	50,0 мг

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5

	абрикос	(дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и другие), хвощ полевой, стебель 'Equisetum arvense)		
Кобальт	Печень, почки, рыба, яйца	Соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и другие)	10 мкг	30 мкг
Фтор	Морская рыба, чай	Соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и другие)	4,0 мг	6,0 мг
Ванадий	Растительные масла, грибы, соя, зерновые, морская рыба, морепродукты	Соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и другие), морские водоросли	15,0 мкг	60,0 мкг
Бор	Фрукты, овощи, орехи, злаковые, бобовые, молоко, вино	Соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и другие), хвоя	2,0 мг	6,0 мг
Серебро	Огурцы, тыква, арбуз	Соли органических кислот, коллоидная форма биотехнологического происхождения	30 мкг	70 мкг

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5

		(дрожжи, хелатные аминокислотные комплексы и другие)		
Биологически активные вещества природного происхождения. Минорные компоненты пищи				
Фенольные соединения				
1.1. Простые фенолы				
Арбутин	Клюква, груша, брусника	Толокнянка обыкновенная, побеги, листья (Arctostaphylos uvaursi), зимолюбка зонтичная, растение (надземная часть) (Chimaphila umbellata), подорожник большой, лист и семена (Plantago major), бадан толстолистный, листья (Bergenia crassifolia); черника, лист (Vaccinium myrtillus L.); брусника, лист (Vaccinium vitis- idaea)	8 мг	25 мг
Гидрохинон	Черника, анис, чабер, груша, брусника	Эспарцет месхетский, корень (Onobrychis meschetica), толокнянка обыкновенная, листья (Arctostaphylos uva-ursi), бадан толстолистный, листья (Bergenia crassifolia)	5 мг	15 мг
Ресвератрол	Красный виноград, красная шелковица, голубика, ежевика, арахис, какао, красное вино		30 мг	150 мг
Синефрин	Апельсин (померанец) горький		5	30
Тирозол, гидрокситирозол	Плоды оливы европейской, оливковое масло	Родиола розовая (Rhodiola rosea), родиола четырехчленная (Rhodiola quadrifida)	10 мг	30 мг
Фенольные кислоты, в том числе:				
1.2. Гидроксикоричные	Листья падуба парагвайского,	Эхинацея, цветы, корень (Echinacea	10 мг	20 мг

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5

кислоты (цикориевая, кафтаровая)	семена кофейного дерева	purpurea)		
1.3. Гидроксикоричные кислоты (хлорогеновая, неохлорогеновая, криптохлорогено-вая, дикофеоилхинные, феруловая, кофейная, кофеоиляблочная)	Листья падуба парагвайского, семена кофейного дерева, листья артишока, семена подсолнечника, яблоки, плоды рябины обыкновенной, плоды рябины черноплодной	Ромашка аптечная, цветки (Matricaria recutita), одуванчик лекарственный, цветки, корень (Taraxacum officinale), лопух большой, листья, плод (Arctium lappa), мелисса, листья (Melissa officinalis), листья мяты перечной (Mentha piperita), трава крапивы двудомной (Urtica dioica), листья мать-и-мачехи (Tussilago farfara), плоды калины обыкновенной (Viburnum opulus), прополис	200 мг	500 мг
1.4. Галловая, п-оксибензойная, протокатехиновая	Малина, клубника, клюква, сок красного винограда, брусника, черника, чай, шоколад, вино, щавель, ревень	Солодка голая, корень (Glycyrrhiza glabra), виноградные косточки	100 мг	300 мг
Антраценпроиз-водные (антрахиноны) Алое-эмодин, алоин, эмодин рапонтин, реин, фисцион, хризофаковая кислота, сеннозиды А и В	Ревень, щавель, бобовые.	Кассия тора, семена (Cassia tora), алоэ вера, растение (надземная часть) (Aloe vera), горец змеиный, растение (надземная часть) (Polygonum bistoria), щавель конский, корень, плоды (Rumex confertus), марена красильная, корень (Rubia tinctorum)	10 мг	30 мг
Г иперицин	Зверобой продырявленный (трава, цветы - суррогат чая)	Зверобой продырявленный, надземная часть (Hypericum perforatum L.)	0,3 мг	1 мг

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение					Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4					5
			Ксантоны (Мангиферин)	Манго (Mangifera indica L.), Мангостин (Garcinia mangostana L.)	Копеечник альпийский (сибирский) (Hedysarum alpinum L.), копеечник желтеющий (Hedysarum flavescens Rgl. et Schmalh.), зверобой Рошеля (Hypericum rochelii Griseb. et Schenk), зверобой продырявленный (H. perforatum L.), зверобой горный (H. montanum L) и другие	20 мг	50 мг	
			Флавононы и флавонолы					
			Флавоноиды	Продукты растительного происхождения	Дикорастущие и лекарственные растения	250 мг	500 мг	
			В т.ч. флавонолы и их гликозиды (кверцетин, кемферол, мирицетин, изорамнетин, рутин)	Яблоко, абрикос, персик, слива, манго, цитрусовые, смородина, клубника, черника, голубика, вишня, шиповник, брусника, клюква, облепиха, виноград, терн, лук, капуста белая, красная, цветная, брокколи, сладкий перец, сельдерей, кориандр, пастернак, петрушка, зеленый салат, томаты, редис, репа, ревень, щавель, морковь, свекла, хрен, чай зеленый и черный, красное вино	Гинкго двулопастного, листья (Ginkgo biloba), ясень обыкновенный, лист, почки (Fraxinus Excelsior), боярышник мелколистный, лист, цветки (Crataegus microphylla), пустырник пятилопастный, растение (надземная часть) (Leonurus quinquelobatus), володушка круглолистная, корень, растение (надземная часть), лист, цветки (Bupleurum rotundifolium), горец птичий (спорыш), растение (надземная часть) (Polygonum aviculare), клевер, лист, стебли, цветы (Trifolium pratense), актинидия коломикта, лист (Actinidia kolomikta), фисташка настоящая, лист (Pistacia vera)	30 мг (в пересчете на рутин)	100 мг (в пересчете на рутин)	

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение					Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4					5
			В т.ч. флавоны (лютеолин, апигенин, акацетин, диосметин, байкалеин) или флавоногликозиды (витексин, изовитексин, ориентин, байкалин)	Лимон, апельсин, грейпфрут, рябина черноплодная, морковь, сельдерей, репа, петрушка, фасоль, красный перец, морковь, горох, тимьян, шафран	Прополис, Ромашка аптечная, цветы (Matricaria recutita), одуванчик лекарственный, корень (Taraxacum officinale), ферула персидская, растение (надземная часть) (Ferula persica), виснага морковевидная плод (Visnaga daucoides), пижма обыкновенный, цветы (Tanacetum vulgare), коровяк медвежье ушко, листья (Verbascum thapsus), хризантема садовая, цветки (Chrysanthemum morifolium), бодяк полевой, лист (Cirsium arvense) и другие	10 мг	25 мг	
			В т.ч. флаваноны (нарингенин, гесперитин, эриодиктиол или флаванон-гликозиды (нарингин, гесперидин).	Лимон, апельсин, мандарин, грейпфрут, слива, земляника, рябина черноплодная, клюква, вишня, калина, боярышник, актинидия, жимолость, томаты, петрушка, щавель, мята	Зверобой, продырявленный, растение (надземная часть) (Hypericum perforatum), лигустикум шотландский, корневища (Ligusticum scoticum), курильский чай, листья, цветки (Pentaphylloides fruticosa), липа сердцевидная, цветки (Tilia cordata), коровяк медвежье ухо, растение (надземная часть [Verbascum thapsus), расторопша пятнистая, плоды (Silybum marianum), черемуха, древесина, плоды (Padus ssiori Schneid)	200 мг (в пересчете на гесперидин или нарингин)	400 мг (в пересчете на гесперидин или нарингин)	
			В т.ч. дигидрофла-вонолы (дигидрокверце-тин, дигидрокемпфе-рол)	Орехи арахиса	Кора лиственницы сибирской (Larix sibirica), ели сибирской (Picea abovata), сосны сибирской, приморской (Pinus sibirica,	25 мг	100 мг	

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение					Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4					5
					P.maritima)			
			В т.ч. флаван-3-олы (катехины) (эпигаллокатехин галат) катехин, эпикатехин, гаплокатехин,	чай зеленый и черный, шоколад (какао,), красное вино . Яблоко, айва, клубника, малина, красный виноград, облепиха, кизил, крыжовник, абрикос, черника, голубика, зеленая фасоль, фисташка, каштан, лавровый лист, ревень, щавель, миндаль, боярышник	Виноградные косточки, расторопша пятнистая, плоды (Silybum marianum), горец змеиный, растение (надземная часть (Polygonum bistorta), эвкалипт шариковидный, кора (Eucalyptus globulus), боярышник мелколистный, лист (Crataegus microphylla), вишня кустарниковая, кора (Cerasus fruticosa), черника обыкновенная, лист (Vaccinium myrtillus), облепиха крушиновая, лист (Hippophae rhamnoides)	100 мг	300 мг	
			Флаволигнаны (силибин, силидианин, силихристин и другие)	Плоды лимонника китайского, семена кунжута	Расторопша пятнистая, плоды, надземная часть (Silybum marianum), лен посевной, семя (Linum usitatissimum L.), лопух большой, надземная часть (Arctium lappa), коровяк обыкновенный, растение (надземная часть) (Verbascum thapsus)	30 мг	80 мг	
			Изофлавоны (генистеин, дайдзеин, глицитеин) или изофлавонгликозиды (генистин, дайдзин, глицитин)	Соя, фасоль	Клевер луговой, полевой, лист (Trifolium pratense, T. Campestre), софора японская, плод (Sophora japonica), каян индийский, кора (Cajanus cajan), пуерария тумберга, цветы (Pueraria thunbergiana), хмель обыкновенный, шишки (Humulus lupulus), псоралея лещинолистная, лист, семена (Psoralea	50 мг	150 мг	

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5

		corylifolia)		
Антоцианы	Яблоко, черная смородина, черника, голубика, терн, лимонник китайский, жимолость, черемуха, базилик, вишня, брусника, красный виноград, капуста красная, лук красный, бобы красные, морковь, какао, красное вино	Кожица винограда красного, зверобой продырявленный, растение (надземная часть) (Hypericum perforatum), первоцвет многоцветковый, растение (надземная часть), подземная часть (Primula x polyantha hort.), рис посевной, лист (Oryza sativa), водяника черная, плод, надземная часть (Empetrum nigrum)	50 мг	150 мг
Полимерные фенольные соединения				
Проантоциани-дины	Шоколад (какао), кофе, яблоко, красный виноград, клюква, голубика, черника, миндаль, арахис, ячмень, кукуруза авокадо, кола	Гребни, кожура и косточки винограда, лист черники (Vaccinium myrtillus L.), кора сосны приморской (Pinus maritima)	100 мг	200 мг
Танины	Яблоко, айва, хурма, банан, черника, рябина, калина, брусника, малина, земляника, артишок, орехи, какао, чай, черемуха, спаржа, щавель, абрикос, гуайава перуанская	Береза, кора, листья (Betula humilis), эвкалипт мощный, кора, листья (Eucalyptus robusta), калина обыкновенная, кора, плоды (Viburnum opulus), грецкий орех, кожура (Juglans regia), айва продолговатая, семена (Cydonia oblonga), гранат обыкновенный, кожура плодов (Punica granatum)	300 мг	900 мг
Алкалоиды				
Индол-3 -карбинол	Капуста, белокочанная, цветная; брокколи, брюссельская репа, кресс-	Биотехнологического происхождения, полученный путем химического синтеза	50 мг	300 мг

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5

	салат, брюква, редька, редис, хрен, горчица			
Кофеин	Чай, какао, кофе	Падуб парагвайский, ветки, листья (Ilex paraguariensis A. St-Hil.), гуарана, семена (Paullinia cupana), кола блестящая, семена (Cola nitida), полученный путем химического синтеза	50 мг	150 мг (в СПП для питания спортсменов 200 мг)
Теобромин	Какао, чай	Кола заостренная, семена (Cola acuminate Schott et Endl.), падуб парагвайский, ветки и листья (Ilex paraguariensis A. St-Hil.), гуарана, семена (Paullinia cupana), кола блестящая, семена (Cola nitida)	35 мг	80 мг
Теофиллин	Чай, какао, шоколад.	Гуарана, семена (Paullinia cupana), кола блестящая, семена (Cola nitida)	50 мг	150 мг
Тригонеллин (N-метилникотиновая кислота)	Кофе, ячмень, соя, томаты, горох, рыба	Пажитник (Trigonella foenumgraecum)	40 мг	100 мг
Терпеноиды				
Бетулин	Хурма обыкновенная, иссоп	Ольха черная, серая, кора (Almus glutinosa L, incana L.); береза повислая, кора (Betula pendula Roth); софора японская, бутоны, плоды (Sophora japonica); лещина обыкновенная, кора (Corylus avellana L.)	40 мг	80 мг
Валереновая кислота	Иссоп, мята полевая, лавр благородный, земляника лесная, бобы какао	Дудник лекарственный, корни, листья (Angelica archangelica L.), ферула сумбул, корень (Ferula sumbul), ферула персидская, корень (Ferula persica), валериана лекарственная, корневище (Valeriana	2 мг	5 мг

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5

		officinalis L.)		
Гинсенозиды (панасазиды)	Женьшень, корень	Женьшень, листья (Panax ginseng)	5мг	30 мг
Глицирризиновая кислота	Солодка (разные виды) - вкусовая добавка при производстве изделий из рыбы, консервировании овощей и фруктов	Солодка голая, корень (Glycyrrhiza glabra), астрагал шерстистоцветковый, надземная часть (Astragalus dasianthus)	10 мг	30 мг
в том числе иридоиды Олеуропеин	Плоды оливы европейской (Olea europaea), оливковое масло	Листья оливы европейской (Folium Oleae europaea), оливковое масло (Oleum olivarum)	20 мг	100 мг
Гарпагозид	Пряности	Гарпагофитум распростертый, (Harpagophytum procumbens), корень Фломоидес ангренский (Phlomoides lehmanniana Adyl.), листья Мытник теневой (Scrophularia umbrosa), листья	20 мг	50 мг
Асперулозидовая и деацетил асперулозидовая кислота	Плоды нони (Morinda citrifolia), сок нони	Листья нони (Morinda citrifolia)	5	20
Другие соединения				
Аллицин	Лук, чеснок, черемша	-	4мг	12 мг
Бетаин	Жимолость, плоды; свекла, облепиха, плоды, рис, ячмень, овес, бананы, перец, чай, бобовые, картофель, арбуз, кофе, кедровые орехи, спаржа	Солодка голая, корень (Glycyrrhiza glabra); люцерна посевная, надземная часть (Medicago sativa); буквица лекарственная, трава, корень (Betonnica officinalis L.); дереза китайская, плоды; (Lycium chinence Mill.); подсолнечник однолетний, цветки и листья (Helianthus annuus L.); эхинацея пурпурная, надземная часть (Echinacea	2 г	4 г

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5

		Moench)		
Ванилиновая кислота	Малина, клубника, клюква, сок красного винограда, брусника, черника, чай, шоколад, вино, щавель, ревень	Солодка голая, корень (Glycyrrhiza glabra); виноградные косточки	100 мг	300 мг
Гамма-оризанол	Рисовые отруби	-	150 мг	450 мг
Г идроксилимонная кислота	Гарциния мангустан (плоды)	Гарциния камбоджийская, стебли, листья (Garcinia camboyana)	100 мг	300 мг
Г идроксиметилбутират	Рыба, молочные продукты		1,5 г	3,0 г
Гумминовые кислоты	Соевый соус натуральный	Мумие	50 мг	150 мг
Карнозин	Мясо, рыба (осетр, стерлядь)	Полученный путем химического синтеза	200 мг	2000 мг
Креатин	Мясо	Полученный из пищевого сырья	3 г Только в СПП для питания спортсменов	20 г Только в СПП для питания спортсменов
Куркумин	Куркума	-	50 мг	150 мг
Лимонен	Укроп, тмин, кардамон, мята.	Эфирные масла сосновых (Pinus), дягиль лекарственный, корень, плоды (Angelica archangelica), аденосма индийская, надземная часть (Adenosma indiana (Lour.) Merrill), гомалонема душистая, корневища (Homalonema aromatica Schott.), мирровое дерево, смола (Commiphora molmol Engl.).	5 мг	50 мг
Ментол	Мята	Эфирные масла	20 мг	80 мг
Пептиды: ди-, три-, тетра-и олигопептиды	Ткани и органы животных		По доказанному	

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5

			физиологическо-му эффекту	
Полипренолы	Печень животных, высшие грибы - белый гриб, маслята, подосиновики и дрзерна риса, кукурузы, подсолнечника и другие	Хвоя лиственниц, елей, сосен, полученные путем биотехнологического синтеза	10 мг	20 мг
Сумма РНК и ДНК	Икра, молоки рыб	Полученные из пищевого сырья	150 мг	500 мг-
Серотонин	Бананы, ананас, орех грецкий, плоды, авокадо, томат	Орех черный, семена (Juglans nigra), орех маньчжурский, семена (Juglans mandshurica), гриффония простая, лист (Griffonia simplicifolia)	3 мг	15 мг
Схизандрин	Лимонник китайский, плоды, семена	Кадзура красная, плод (Kadsura coccinea), лимонник китайский, корень, листья, стебли (Schisandra chinensis (Turcz.) Baill)	500 мкг	1 мг
Фазеоламин	Фасоль белая		По доказанному ингибированию альфа-амилазы	
Фикоцианины	Пищевые морские водоросли	Спирулина (Spirulina)	50 мг	150 мг
Фукоидан	Пищевые морские водоросли	-	50 мг	100 мг
Хлорофилл	Зеленые части съедобных растений, ламинария	Микроводоросли (хлорелла, одонтелла, спирулина)	100 мг	300 мг
Цетилмиристолеат	Органы кита	Органы диких животных	300 мг	600 мг

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5

Цитруллин	Капуста, авокадо, виноград	Ольха, черная, серая, кора (Almus glutinosa L, incana L.); береза повислая, кора (Betula pendula Roth)	100 мг	500 мг		
Элеутерозиды	Элеутерококк колючий, корень	Элеутерококк колючий, плоды (Eleutherococcus senticosus)	1 мг	2 мг		
Янтарная кислота	Крыжовник, виноград, смородина, спаржа, батат, кисломолочные продукты, выдержанные сыры	Полученная путем химического синтеза	200 мг	500 мг		
Ферменты, стандартизованные по удельной активности (животного и растительного происхождения, а также полученные биотехнологичес-ким путем)			По доказанной ферментной активности			
Амилаза	Мед, овощи, фрукты, пищевые растения, поджелудочная железа крупного рогатого скота.	Продукт биотехнологического происхождения	По доказанной гликолитической активности			
Лактаза	Овощи, фрукты, пищевые растения.	-«-	-«-			
Мальтаза	Овощи, фрукты, пищевые растения.	-«-	-«-			
Сахараза	Овощи, фрукты, пищевые растения.		-«-			
(β-галактозидаза	Йогурт	-«-	-«-			
Пепсин	Желудок убойного скота и птицы, цветочная		По доказанной протеолити			

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5

	пыльца.		чес-кой активности	
Трипсин	Поджелудочная железа крупного рогатого скота, цветочная пыльца.	-«-	-«-	
Химотрипсин	Іоджелудочная железа крупного рогатого скота.	-«-	-«-	
Бромелайн	Ананас, папайя	Ананас, стебли (Ananas comosus Merrill)	-«-	
Папаин	Лапайя, киви, манго.	Смоковница обыкновенная, лист (Ficus carica L.); дынное дерево (папайя), млечный сок (Carica papaya L.)	-«-	
Дипептидаза		-«-	-«-	
Липазы	Семена бобовых, подсолнечника, крестоцветных, злаковых, морковь, папайя, цветочная пыльца.	-«-	По доказанной липолитической активности	
Лизоцим	Хрен деревенский, яйца	Полученный путем биотехнологического синтеза	По доказанной ферментной активности	
Микроорганизмы				
Бактерии рода Bifidobacterium, в т.ч. B.infantis, B.bifidum, B.longum, B.breve, B.adolescentis и другие с доказанными пробиотическими свойствами	Кисломолочные продукты	Продукт биотехнологического происхождения	$5x10^8$ КОЕ/сут.	$5x10^{10}$ КОЕ/сут.
Бактерии рода Lactobacillus, в т.ч. L.acidophilus, L.fermentii, L.casei, L.plantarum, L.bulgaricus и другие с доказанными пробиотическими	Кисломолочные продукты, сыры, сквашенные продукты на растительной основе	-«-	$5x10^7$ КОЕ/сут.	$5x10^9$ КОЕ/сут.

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5

свойствами				
Бактерии рода Lactococcus spp., Streptococcus thermophilus в монокультурах и в ассоциациях с пробиотическими микроорганизмами	Кисломолочные продукты, сыры, сквашенные продукты на растительной основе	-«-	10^7 КОЕ/сут.	КОЕ/сут.
Propionibacterium shermanii в комплексе с пробиотическими и молочнокислыми микроорганизмами	Сыры, кисломолочные продукты (в комплексе с молочнокислыми микроорганизмами)	-«-	10^7 КОЕ/сут.	10^8 КОЕ/сут.

Примечания:
Верхний допустимый уровень потребления нутриентов в составе СПП для спортсменов - вне зависимости от энергетической ценности рациона.
Знаком <*> обозначено: Только для специализированных пищевых продуктов.
Знаком <**> обозначено: Из морских водорослей - 1000 мкг (с учетом низкой усвояемости).».

Рекомендуемые величины суточного потребления для взрослых биологически активных веществ, не содержащихся в пищевом сырье и образующихся в ходе его технологической переработки

Пищевые и биологически активные компоненты пищи	Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения	Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ	Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ /сутки)	Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ /сутки)
Лактит		Полученный путем химического синтеза	2 г	10 г
Лактулоза	Топленое и стерилизованное молоко	Получаемая путем изомеризации лактозы	2 г	10

<table>
<tr><th>№ п/п</th><th>Структурный элемент проекта изменений в технический регламент</th><th>Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)</th><th>Замечание и (или) предложение</th><th>Заключение разработчика технического регламента</th></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr>
<tr>
<td>55.</td>
<td>–</td>
<td>Министерство экономики Республики Беларусь (№ 19-02-03/1050 от 04.06.2013)

Госстандарт Республики Беларусь (№ 02-10/538 от 10.06.2013)

Министерство здравоохранения Республики Беларусь (№ 10-27/14-1087 от 10.07.2013)</td>
<td>Дополнить приложением 12 в следующей редакции:

«Приложение 12 к техническому регламенту Таможенного союза
«О безопасности пищевой продукции»
(ТР ТС 021/2011)

Формы витаминов, витаминоподобных и минеральных веществ для использования при производстве БАД к пище для взрослых

<table>
<tr><th>Наименование</th><th>Форма</th></tr>
<tr><td>Витамин А</td><td>Ретинол, ретинола ацетат; ретинола пальмитат; бета-каротин</td></tr>
<tr><td>Каротиноиды</td><td></td></tr>
<tr><td>β-каротин</td><td>Бета-каротин</td></tr>
<tr><td>Ликопин</td><td>Ликопин</td></tr>
<tr><td>Лютеин</td><td>Лютеин и его эфиры</td></tr>
<tr><td>Зеаксантин</td><td>Зеаксантин</td></tr>
<tr><td>Астаксантин</td><td>Астаксантин</td></tr>
<tr><td>Витамин D</td><td>D2 (эргокальциферол); D3 (холекальциферол)</td></tr>
<tr><td>Витамин Е</td><td>D-альфа-токоферол; DL-альфа-токоферол; D-альфа-токоферола ацетат; DL-альфа-токоферола ацетат; DL-альфа- токоферола пальмитат; D-альфа-токоферола сукцинат; DL- альфа-токоферола сукцинат; D-гамма-токоферол; DL-гамма- токоферол; концентрат смеси токоферолов, токотриенолы</td></tr>
<tr><td>Витамин В1</td><td>Тиамина гидрохлорид, тиамина бромид, тиамина мононитрат, тиаминмонофосфат хлорид, тиамина дифосфат (пирофосфат) хлорид (тиамина пирофосфат хлорид)</td></tr>
<tr><td>Витамин В2</td><td>Рибофлавин; флавинмононуклеотида натриевая соль (натрия рибофлавин 5'-фосфат)</td></tr>
</table>
</td>
<td>Отклонено.

Данные замечания и предложения представлены не по проекту изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), размещенному на официальном сайте Евразийской экономической комиссии для публичного обсуждения, а по положениям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в которые изменения не вносились.
Для рассмотрения указанных замечаний и предложений необходимо их подготовить и внести в порядке, установленном Положением о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза, утвержденном Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 г. № 48, в том числе в отношении таких изменений должна быть проведена процедура публичного обсуждения с учетом обязательств Российской Федерации, принятых при вступлении в ВТО.
Кроме того, не представлены обоснования по данным замечаниям и предложениям, в том числе не указано на основании каких</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ п/п</th><th>Структурный элемент проекта изменений в технический регламент</th><th>Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)</th><th>Замечание и (или) предложение</th><th>Заключение разработчика технического регламента</th></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td colspan="2">4</td><td>5</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td colspan="2"><table>
<tr><td>Витамин PP (ниацин)</td><td>Никотинамид; никотиновая кислота и ее соли, гексаникотинат инозитола</td></tr>
<tr><td>Витамин B6</td><td>Пиридоксина гидрохлорид; пиридоксин-5'-фосфат; пиридоксаль, пиридоксаль-5'-фосфат; пиридоксамин, пиридоксамин-5'-фосфат; пиридоксин дипальмитат</td></tr>
<tr><td>Пантотеновая кислота</td><td>D-пантотенат кальция; D-пантотенат натрия; декспантенол, пантетин</td></tr>
<tr><td>Витамин B12</td><td>Цианкобаламин; гидроксикобаламин; метилкобаламин, 5'- дезоксиаденозилкобаламин;</td></tr>
<tr><td>Фолат</td><td>Фолиевая (N-птероил- L -глутаминовая) кислота; L-метилфолат кальция</td></tr>
<tr><td>Витамин C</td><td>L-аскорбиновая кислота; L-аскорбат натрия; L-аскорбат кальция; L-аскорбат калия; L-аскорбат магния; L-аскорбат цинка; 6-пальмитил- L -аскорбиновая кислота (аскорбилпальмитат)</td></tr>
<tr><td>Витамин K</td><td>K1 (филлохинон, фитоменадион); K2 (менахинон)</td></tr>
<tr><td>Биотин</td><td>D-биотин</td></tr>
<tr><td>Холин</td><td>Холинхлорид, холинцитрат, холинбитартрат</td></tr>
<tr><td>Инозит</td><td>Инозит</td></tr>
<tr><td>Карнитин</td><td>L-карнитин; L-карнитина тартрат, L-карнитина гидрохлорид, ацетил- L -карнитин</td></tr>
<tr><td>Коэнзим Q10</td><td>Убихинон</td></tr>
<tr><td>Липоевая кислота</td><td>α-липоевая кислота</td></tr>
<tr><td>Метилметионинсульфоний</td><td>Метилметионинсульфония хлорид</td></tr>
<tr><td>Оротовая кислота</td><td>Оротат калия, оротат магния, оротат цинка, оротат кальция</td></tr>
<tr><td>Парааминобензойная кислота</td><td>Парааминобензойная кислота</td></tr>
<tr><td>Кальций</td><td>Кальций углекислый (кальция карбонат); кальциевые соли лимонной кислоты; кальция хлорид; кальция глюконат; кальция глицерофосфат; кальция лактат; кальциевые соли ортофосфорной кислоты (кальция ортофосфаты), кальция малат, кальция цитрат-малат, кальция бисглицинат, кальция пируват, кальция сукцинат, кальция L-лизинат, кальция аспарагинат, кальция сульфат, кальция гидроксид, кальция оксид, кальция ацетат, кальция L-аскорбат; кальция L-пироглутамат (пидолат), кальция L-треонат;</td></tr>
<tr><td>Натрий</td><td>Натрия бикарбонат, натрия карбонат, натрия цитрат, натрия хлорид, натрия глюконат, натрия лактат, натрия гидроксид, натриевые соли ортофосфорной кислоты;</td></tr>
</table></td><td>документов разработаны данные замечания и предложения (международные, региональные и национальные (государственных) стандарты, правила, директивы, рекомендации и иные документы).</td></tr>
</table>

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение		Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4		5
			Магний	Магния карбонат; магния L-аскорбат; магния бисглицинат, магний лимоннокислый (магния цитраты); магния хлорид; магния глюконат; магниевые соли ортофосфорной кислоты; магния L-лизинат, магния малат, магния-калия цитрат, магния пируват, магния сукцинат, магния сульфат; магния лактат, магния ацетат, магниевая соль тауриновой кислоты, магния глицерофосфат, магния гидроксид, магния оксид, магния аспарагинат, магния L-пироглутамат (пидолат), магниевая соль ацетил-тауриновой кислоты; аминокислотные комплексы магния;	
			Калий	Калия цитрат; калия лактат; калия бикарбонат, калия карбонат, калия хлорид, калия глюконат, калия глицерофосфат, калия малат, калиевые соли ортофосфорной кислоты, калия гидроксид, аминокислотные комплексы калия, калия L-пироглутамат (пидолат);	
			Фосфор	Натриевые, калиевые, кальциевые и магниевые соли фосфорной кислоты	
			Железо	Железа (II) глюконат; железа (II) карбонат, железа (II) сульфат; железа (II) лактат; железа (II) фумарат; железа (II, III) цитрат, железа (III) дифосфат (пирофосфат); железо элементное (карбонильное+электролитическое+водород-восстановленное); железо (III) лимонно-аммонийное (аммония-железа цитрат); железа сукцинат, железа бисглицинат, железа фосфат; железа (II) таурат, натрий - железа дифосфат; железа (III) сахарат, аминокислотные комплексы железа, железа L-пироглутамат (пидолат);	
			Медь	Меди карбонат; меди цитрат; меди глюконат; меди сульфат; меди L-аспартат; меди бисглицинат; меди лизиновый комплекс, меди (II) оксид, аминокислотные комплексы меди	
			Цинк	Цинка ацетат; цинка сульфат; цинка хлорид, цинка цитрат, цинка глюконат, цинка лактат, цинка оксид, цинка карбонат, L-аскорбат цинка; L-аспартат цинка; цинка бисглицинат; цинка L-лизинат, цинка малат; цинка moho-L- метионинсульфат; цинка пиколинат, аминокислотные комплексы цинка, цинка L-пироглутамат	
			Марганец	Марганца карбонат; марганца хлорид; марганца цитрат; марганца глюконат; марганца сульфат;	

<table>
<tr><th>№ п/п</th><th>Структурный элемент проекта изменений в технический регламент</th><th>Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)</th><th>Замечание и (или) предложение</th><th>Заключение разработчика технического регламента</th></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td></td><td>марганца глицерофосфат; марганца L-аспартат; марганца бисглицинат, аминокислотные комплексы марганца, марганца L-аскорбат, марганца L-пироглутамат (пидолат)</td></tr>
<tr><td>Иод</td><td>Калия йодид, калия йодат, натрия йодид, натрия йодат; йодказеин</td></tr>
<tr><td>Селен</td><td>Натрия селенат, натрия селенит, натрия селенит однозамещенный, селенистая кислота, L-селенометионин; обогащенные селеном дрожжи (Saccharomyces); 9-фенил- симм-октагидроселеноксантен; бис(1,3-диметилпиразолил)-4- селенид</td></tr>
<tr><td>Молибден</td><td>Аммония молибдат (VI), натрия молибдат (VI); калия молибдат (VI)</td></tr>
<tr><td>Хром</td><td>Хрома (III) хлорид, хрома (III) лактат 3-водный, хрома нитрат, хрома (III) сульфат, хрома никотинат, хрома пиколинат, аминокислотные комплексы хрома</td></tr>
<tr><td>Фтор</td><td>Калия фторид, кальция фторид, натрия фторид; натрия монофторфосфат</td></tr>
<tr><td>Бор</td><td>Борная кислота, натрия борат</td></tr>
<tr><td>Кремний</td><td>Кремния диоксид; орто-кремниевая кислота, стабилизированная холином; кремниевая кислота (в форме геля)</td></tr>
<tr><td>Кобальт</td><td>Кобальта (II) ацетат, кобальта (II) аспарагинат, кобальт сернокислый 7-водный (сульфат кобальта), хелатные комплексы кобальта, кобальт углекислый основной водный</td></tr>
<tr><td>Ванадий</td><td>Натрия метаванадат 2-водный, БИС (L-малато) оксованадий (IV), ванадия сульфат, ванадия аспартат, ванадия глицинат, ванадия цитрат, ванадиевокислый аммоний, ванадия аминохелат, хелатные комплексы ванадия</td></tr>
<tr><td>Серебро</td><td>Коллоидное серебро, хелатные комплексы серебра</td></tr>
</table>
</td><td></td></tr>
<tr><td>56.</td><td>–</td><td>Министерство здравоохранения Республики Беларусь</td><td>Дополнить приложением 12 в следующей редакции:

«Приложение 12
к техническому регламенту</td><td>Отклонено.

Данные замечания и предложения представлены не по проекту изменений</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ п/п</th><th>Структурный элемент проекта изменений в технический регламент</th><th>Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)</th><th>Замечание и (или) предложение</th><th>Заключение разработчика технического регламента</th></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>(№ 10-27/14-1087 от 10.07.2013)</td><td>Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)

Формы витаминов, витаминоподобных и минеральных веществ для использования при производстве обогащенных пищевых продуктов

<table>
<tr><th>Наименование</th><th>Форма</th></tr>
<tr><td colspan="2">Витамины</td></tr>
<tr><td>Витамин A</td><td>Ретинол, ретинола ацетат; ретинола пальмитат; бета-каротин</td></tr>
<tr><td>Витамин D</td><td>D2 (эргокальциферол); D3 (холекальциферол)</td></tr>
<tr><td>Витамин E</td><td>D-альфа-токоферол; DL-альфа-токоферол; D-альфа-токоферола ацетат; DL-альфа-токоферола ацетат; DL-альфа-токоферола пальмитат; D-альфа-токоферола сукцинат; DL-альфа-токоферола сукцинат</td></tr>
<tr><td>Витамин B1</td><td>Тиамина гидрохлорид; тиамина бромид, тиамина мононитрат</td></tr>
<tr><td>Витамин B2</td><td>Рибофлавин; флавинмононуклеотида натриевая соль (натрия рибофлавин 5'-фосфат)</td></tr>
<tr><td>Витамин PP (ниацин)</td><td>Никотинамид; никотиновая кислота и ее соли</td></tr>
<tr><td>Витамин B6</td><td>Пиридоксина гидрохлорид; пиридоксин-5-фосфат; пиридоксаль; пиридоксамин, пиридоксамин-5'-фосфат; пиридоксиндипальмитат</td></tr>
<tr><td>Пантотеновая кислота</td><td>D-пантотенат кальция; D-пантотенат натрия; декспантенол</td></tr>
<tr><td>Витамин B12</td><td>Цианокобаламин; метилкобаламин, гидроксокобаламин</td></tr>
<tr><td>Фолиевая кислота</td><td>Фолиевая (Ы-птероил-Ь-глутамииовая) кислота; L-метилфолат кальция</td></tr>
<tr><td>Витамин C</td><td>L-аскорбиновая кислота; L-аскорбат натрия; L-аскорбат калия; L- аскорбат кальция; 6-пальмитил-Ь-аскорбиновая кислота (аскорбилпальмитат)</td></tr>
<tr><td>Биотин</td><td>D-биотин</td></tr>
<tr><td colspan="2">Минеральные соли</td></tr>
<tr><td>Кальций</td><td>Кальций углекислый (кальция карбонат); кальция хлорид; кальциевые соли лимонной кислоты; кальция глюконат, кальция глицерофосфат; кальция лактат; кальциевые соли ортофосфорной кислоты; кальция сульфат; кальция оксид; кальция гидроксид; кальция цитрат-малат; кальция малат</td></tr>
</table></td><td>в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), размещенному на официальном сайте Евразийской экономической комиссии для публичного обсуждения, а по положениям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в которые изменения не вносились.
Для рассмотрения указанных замечаний и предложений необходимо их подготовить и внести в порядке, установленном Положением о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза, утвержденном Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 г. № 48, в том числе в отношении таких изменений должна быть проведена процедура публичного обсуждения с учетом обязательств Российской Федерации, принятых при вступлении в ВТО.
Кроме того, не представлены обоснования по данным замечаниям и предложениям, в том числе не указано на основании каких документов разработаны данные замечания и предложения (международные, региональные и национальные (государственных) стандарты, правила, директивы, рекомендации и иные</td></tr>
</table>

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение		Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4		5
			Магний	магния ацетат; магния карбонат; магниевые соли лимонной кислоты; магния хлорид; магния глюконат; магниевые соли ортофосфорной кислоты; магния сульфат; магния лактат; магния глицерофосфат; аминокислотные комплексы магния; магния оксид; магния гидроксид; магния-калия цитрат	документы).
			Калий	Калия лактат; калиевые соли ортофосфорной кислоты; калия глюконат; калия глицерофосфат; калия хлорид; калия цитрат; калия карбонат; калия бикарбонат; калия гидроксид	
			Фосфор	Натриевые, калиевые, кальциевые и магниевые соли фосфорной кислоты	
			Железо	Железа (II) глюконат; железа бисглицинат, железа (II) карбонат, железа (II) сульфат; железа (II) лактат; железа (II) фумарат; железа (II, III) цитрат, железа (III) дифосфат (пирофосфат); железо элементное (карбонильное электролитическое водород- восстановленное); железо (III) лимонно-аммонийное (аммония- железа цитрат); ортофосфат железа (III); железа сукцинат, железа (III) сахарат, аминокислотные комплексы железа, железа (III) натриевый комплекс этилендиаминтетрауксусной кислоты; натрий- железа дифосфат	
			Цинк	Цинка ацетат; цинка бисглицинат; цинка карбонат, цинка сульфат; цинка хлорид; цинка цитрат; цинка лактат; цинка глюконат; аминокислотные комплексы цинка; оксид цинка	
			Йод	Иодид калия, йодид натрия, йодат калия, йодат натрия, йодказеин	
			Фтор1	Фторид калия, фторид натрия	

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
			Селен — В виде селенсодержащих дрожжей, содержащих в сухом виде не более 2,5 мг селена на г. Доминирующий органической формой селена в таких дрожжах является селенометионин (60-85% от общего экстрагируемого селена в продукте). Содержание других органических соединений селена, включая селенцистеин не должно превышать 10% от общего экстрагируемого селена в продукте. Уровень неорганического селена не должен превышать 1% от общего экстрагируемого селена.	
57.	–	Роспотребнадзор (№ 01/7332-13-39 от 28.06.2013)	Дополнить Технический регламент Приложением 12 в следующей редакции: Приложение 12 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЛУЧЕННЫМ ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ Термины и определения 1. В настоящем Приложении технического регламента используются следующие термины и определения в целях данного документа: 1) облучение (радиационная обработка) пищевых продуктов - обработка пищевых продуктов ионизирующим излучением, применяемая: для снижения загрязненности патогенными микроорганизмами, а также снижения общей микробной обсемененности и продления сроков	Отклонено. Данные замечания и предложения представлены не по проекту изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), размещенному на официальном сайте Евразийской экономической комиссии для публичного обсуждения, а по положениям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в которые изменения не вносились. Для рассмотрения указанных замечаний и предложений необходимо их подготовить и внести в порядке, установленном Положением о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического

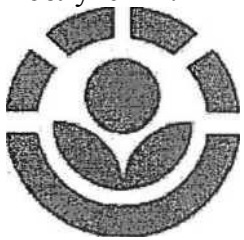
№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
			годности пищевых продуктов; для подавления прорастания семян и корнеплодов; для уничтожения или снижения загрязненности насекомыми и клещами зерна и сухофруктов; для улучшения технологических характеристик пищевой продукции; 2) облученные (радиационно обработанные) пищевые продукты - пищевые продукты, обработанные ионизирующим излучением в соответствии с установленными требованиями. 3) поглощенная доза - количество энергии, поглощенной на единицу массы облученного пищевого продукта. Требования безопасности облученных пищевых продуктов. 1. Облучение (радиационная обработка) пищевых продуктов может проводиться только в случаях если: 1) существует технологическая необходимость; 2) облученные пищевые продукты не оказывают отрицательного воздействия на здоровье человека: 3) радиационная обработка придает полезные для потребителя качества облученному продукту; 4) радиационная обработка не применяется в качестве замены необходимых санитарно-гигиенических мероприятий при производстве или выращивании пищевой продукции. 2. Облучение (радиационная обработка) пищевых продуктов может использоваться только с целью: 1) снижения случаев пищевых отравлений за счет уничтожения патогенных и условно-патогенных	регламента Таможенного союза, утвержденном Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 г. № 48, в том числе в отношении таких изменений должна быть проведена процедура публичного обсуждения с учетом обязательств Российской Федерации, принятых при вступлении в ВТО. Кроме того, не представлены обоснования по данным замечаниям и предложениям, в том числе не указано на основании каких документов разработаны данные замечания и предложения (международные, региональные и национальные (государственных) стандарты, правила, директивы, рекомендации и иные документы).

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
			микроорганизмов; 2) уменьшения порчи пищевых продуктов путем замедления или задержки гнилостных процессов, или уничтожения микроорганизмов порчи; 3) снижения потерь пищевых продуктов за счет преждевременного созревания или прорастания; 4) снижение загрязненности пищевых продуктов сельскохозяйственными вредителями и возбудителями паразитарных болезней. 3. Облученные пищевые продукты по показателям безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям, предъявляемым к не облученным пищевым продуктам. 4. Допускаются к обращению на территории государств - членов Таможенного союза облученные пищевые продукты с поглощенной дозой облучения не более 10 кГр. 5. Облученные пищевые продукты с поглощенной дозой облучения 10-50 кГр относятся к новым пищевым продуктам. Разрешение (свидетельство о государственной регистрации) на их производство и использование выдается уполномоченными органами стран-членов Таможенного союза на основании результатов санитарно- эпидемиологической экспертизы. Для проведения экспертизы необходимо представление материалов о результатах токсикологических исследований и о влиянии облучения на пищевую ценность и органолептические показатели пищевого продукта.	

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
			6. Облученные пищевые продукты или пищевые продукты, содержащие облученные ингредиенты, поступающие и находящиеся в обороте на территории государств - членов Таможенного союза, должны сопровождаться документом изготовителя (поставщика), подтверждающим их безопасность, а также документом уполномоченного органа, свидетельствующим о контроле (регистрации) предприятия, производившего облучение пищевого продукта, на соответствие международному законодательству (Кодексным стандартам и правилам) с целью идентификации зарегистрированного оборудования, которым производилось облучение, с указанием источника облучения, даты облучения, величины поглощенной дозы и номера партии. 7. Пищевые продукты, предназначенные для обработки ионизирующим излучением, следует упаковывать в материалы, обеспечивающие достаточную степень защиты от повторного загрязнения или заражения с учетом эксплуатационных характеристик установок для облучения. 8. Для радиационной обработки пищевых продуктов допускается использовать следующие источники ионизирующей радиации: 1) гамма облучение при помощи ^{60}Co или ^{137}Cs; 2) облучение рентгеновскими лучами, генерируемых при помощи установок с энергией не более 5 MeV;	

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
			3) воздействие ускоренными электронами, генерируемых при помощи установок с энергией не более 10 MeV. 9. При радиационной обработке минимальная доза поглощенного излучения пищевым продуктом должна быть достаточной для достижения технологической цели, а максимальная должна быть меньше такой, при которой мог бы возникнуть риск для безопасности потребителя, или которая могла бы отрицательно сказаться на структурной целостности, функциональных или органолептических свойствах продукта. Максимальная доза поглощенного излучения не должна превышать 10 кГр. С целью обеспечения безопасности радиационно-обработанной пищевой продукции должен проводиться дозиметрический контроль при производстве каждой партии пищевых продуктов. 10. Облученные пищевые продукты, кроме продуктов с низким содержанием воды (крупы, бобы, сушеные продукты питания и т. п.), подвергшихся облучению в целях снижения загрязненности насекомыми, не должны подвергаться повторному облучению. Пищевые продукты не считаются повторно облученными, если: 1) они были облучены низкими дозами в целях, отличных от пищевой безопасности, например, для предупреждения прорастания зерна, корнеплодов и клубней;	

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
			2) подвергаются облучению пищевые продукты, содержащие менее 5% облученных компонентов; 3) пищевые продукты получают полную дозу ионизирующего излучения, необходимую для достижения требуемого эффекта более чем за один этап, как часть достижения специальных технологических целей. Накопленная пищевыми продуктами максимальная доза поглощенного излучения в результате повторного облучения не должна превышать 10 кГр и не должна оказывать влияния на безопасность, качество и пищевую ценность пищевых продуктов. 11. Для выявления факта радиационной обработки находящихся в обороте облученных пищевых продуктов используются методы, утвержденные в установленном порядке уполномоченными органами государств - членов Таможенного союза. Одним из методов определение факта облучения является использование там, где это возможно, индикатора, меняющего цвет при облучении, который прикрепляется к каждой упаковке пищевых продуктов, предназначенных для радиационной обработки. 12. Предприятия, осуществляющие радиационную обработку пищевых продуктов, создаются и функционируют в соответствии с требованиями, установленными законодательством государств-членов Таможенного союза, по обеспечению безопасности облученных пищевых продуктов, охраны труда производственного персонала и охраны окружающей.	

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
			Требования к маркировке облученных пищевых продуктов 13. Фасованные пищевые продукты, подвергнутые радиационной обработке, должны иметь на этикетке или упаковке надпись «облучен» или «подвергнут облучению» и соответствующий значок, обозначающий факт облучения.  14. Для пищевых продуктов, содержащих облученные ингредиенты, надпись «облучен» или «подвергнут облучению» должна быть нанесена после названия ингредиента в указанном на этикетке или упаковке составе пищевого продукта. 15. В случае, если облученный пищевой продукт или пищевой продукт, содержащий облученные ингредиенты, не имеет упаковки, информация о факте облучения (надпись «облучен» или «подвергнут облучению» и соответствующий значок, обозначающий факт облучения) должна быть приведена на контейнере или около контейнера, в который помещается продукт, рядом с названием пищевого продукта.	

<table>
<tr><th>№ п/п</th><th>Структурный элемент проекта изменений в технический регламент</th><th>Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)</th><th>Замечание и (или) предложение</th><th>Заключение разработчика технического регламента</th></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>МЕТОДЫ ДЛЯ ВЫЯВЛЕНИЯ ОБЛУЧЕННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.

1. ГОСТ Р 52529-2006 «Мясо и мясные продукты. Метод электронного парамагнитного резонанса для выявления радиационно-обработанных мяса и мясопродуктов, содержащих костную ткань».-11 с.
2. ГОСТ Р 52829-2007 «Продукты пищевые. Метод электронного парамагнитного резонанса для выявления радиационно-обработанных продуктов, содержащих кристаллический сахар».-11 с.
3. ГОСТ Р 53186-2008 «Продукты пищевые. Метод электронного парамагнитного резонанса для выявления радиационно-обработанных продуктов, содержащих целлюлозу».- 7 с.</td><td></td></tr>
<tr><td>58.</td><td>–</td><td>Министерство экономики Республики Беларусь (№19-02-03/1050 от 04.06.2013 г.)

Госстандарт Республики Беларусь (№02-10/538 от 10.06.2013 г.)</td><td>Считаем необходимым дополнить ТР ТС 021/2011 Приложением 13 «Требования к минеральным водам»:

«По органолептическим показателям минеральные воды должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1
<table>
<tr><th>Наименование показателя</th><th>Характеристика</th></tr>
<tr><td>Минерализация, содержание основных ионов, химический состав</td><td>Минеральные воды должны соответствовать требованиям, указанным в соответствующих технических нормативных правовых актах и нормативной документации изготовителя на готовую продукцию, утвержденную в установленном порядке</td></tr>
</table></td><td>Отклонено.

Данные замечания и предложения представлены не по проекту изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), размещенному на официальном сайте Евразийской экономической комиссии для публичного обсуждения, а по положениям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в которые изменения</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ п/п</th><th>Структурный элемент проекта изменений в технический регламент</th><th>Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)</th><th>Замечание и (или) предложение</th><th>Заключение разработчика технического регламента</th></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr>
<tr>
<td></td><td></td><td>Министерство здравоохранения Республики Беларусь (№ 10-27/14-1087 от 10.07.2013)</td>
<td>
<table>
<tr><td>Внешний вид</td><td>Прозрачная жидкость, без посторонних включений. Допускается незначительный осадок минеральных солей</td></tr>
<tr><td>Цвет</td><td>Бесцветная жидкость или с оттенком от желтоватого до зеленоватого</td></tr>
<tr><td>Вкус и запах</td><td>Характерный для комплекса растворенных в воде веществ</td></tr>
<tr><td>Перманганатная окисляемость</td><td>в пределах от 0,5 до 5,0 мгО/куб.дм</td></tr>
</table>
По показателям радиационной безопасности минеральные воды, разлитые в бутылки, должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.
Таблица 2
<table>
<tr><th>Показатели</th><th>Единицы измерения</th><th>Нормативы качества расфасованных вод, не более</th><th>Показатель вредности</th></tr>
<tr><td colspan="4">Показатели радиационной безопасности:</td></tr>
<tr><td>Удельная суммарная альфа-активность</td><td>Бк/л</td><td>0,2</td><td>радиац.</td></tr>
<tr><td>Удельная суммарная бета-радиоактивность</td><td>-«-</td><td>1</td><td>-«-</td></tr>
</table>
Примечание. Эффективная доза, создаваемая при годовом потреблении воды не должна превышать 0,1 мЗв.».
</td>
<td>не вносились.
Для рассмотрения указанных замечаний и предложений необходимо их подготовить и внести в порядке, установленном Положением о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза, утвержденном Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 г. № 48, в том числе в отношении таких изменений должна быть проведена процедура публичного обсуждения с учетом обязательств Российской Федерации, принятых при вступлении в ВТО.
Кроме того, не представлены обоснования по данным замечаниям и предложениям, в том числе не указано на основании каких документов разработаны данные замечания и предложения (международные, региональные и национальные (государственных) стандарты, правила, директивы, рекомендации и иные документы).</td>
</tr>
<tr>
<td>59.</td><td>–</td><td>Госстандарт Республики Беларусь (№ 02-10/538</td>
<td>Считаем необходимым дополнить ТР ТС 021/2011 Приложением 14 (13) «Требования к физико-химическим показателям отдельных видов специализированной пищевой продукции для</td>
<td>Отклонено.

Данные замечания и предложения представлены не по проекту изменений</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ п/п</th><th>Структурный элемент проекта изменений в технический регламент</th><th>Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)</th><th>Замечание и (или) предложение</th><th>Заключение разработчика технического регламента</th></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>от 10.06.2013)

Министерство здравоохранения Республики Беларусь (№ 10-27/14-1087 от 10.07.2013)</td>
<td>детского питания в следующей редакции:

«Приложение 14 (13)
Требования к физико-химическим показателям отдельных видов специализированной пищевой продукции для детского питания

Таблица 1
Продукты прикорма на зерновой основе.
Мука и крупа, требующая варки.
<table>
<tr><th rowspan="2">Критерии и показатели</th><th rowspan="2">Единицы измерения</th><th colspan="2">Допустимые уровни</th><th rowspan="2">Примечание</th></tr>
<tr><th>нормируемые</th><th>маркируемые</th></tr>
<tr><td>Влага</td><td>г, не более</td><td>9</td><td>-</td><td></td></tr>
<tr><td>Белок</td><td>г</td><td>7-14</td><td>+</td><td></td></tr>
<tr><td>Жир</td><td>то же</td><td>0,5-7,0</td><td>+</td><td></td></tr>
<tr><td>Углеводы</td><td>то же</td><td>70-85</td><td>+</td><td></td></tr>
<tr><td>Энергетическая ценность</td><td>ккал</td><td>310-460</td><td>+</td><td></td></tr>
<tr><td>Зола</td><td>г</td><td>0,5-2,5</td><td>-</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="5">Минеральные вещества:</td></tr>
<tr><td>натрий</td><td>мг, не более</td><td>25</td><td>-</td><td></td></tr>
<tr><td>железо</td><td>мг</td><td>1-8</td><td>-</td><td></td></tr>
</table>
Таблица 2

Каши сухие безмолочные быстрорастворимые (моментального приготовления).
<table>
<tr><th rowspan="2">Критерии и показатели</th><th rowspan="2">Единицы измерения</th><th colspan="2">Допустимые уровни</th><th rowspan="2">Примечание</th></tr>
<tr><th>нормируемые</th><th>маркируемые</th></tr>
<tr><td>Влага</td><td>г</td><td>4-6</td><td>-</td><td></td></tr>
<tr><td>Белок</td><td>г, не менее</td><td>4,0</td><td>+</td><td></td></tr>
</table>
</td>
<td>в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), размещенному на официальном сайте Евразийской экономической комиссии для публичного обсуждения, а по положениям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в которые изменения не вносились.

Для рассмотрения указанных замечаний и предложений необходимо их подготовить и внести в порядке, установленном Положением о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза, утвержденном Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 г. № 48, в том числе в отношении таких изменений должна быть проведена процедура публичного обсуждения с учетом обязательств Российской Федерации, принятых при вступлении в ВТО.

Кроме того, не представлены обоснования по данным замечаниям и предложениям, в том числе не указано на основании каких документов разработаны данные замечания и предложения (международные, региональные и национальные (государственных) стандарты, правила, директивы, рекомендации и иные</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ п/п</th><th>Структурный элемент проекта изменений в технический регламент</th><th>Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)</th><th>Замечание и (или) предложение</th><th>Заключение разработчика технического регламента</th></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>Жир</td><td>г, не более</td><td>12,0</td><td>+</td><td></td></tr>
<tr><td>Углеводы, в т.ч. добавленная сахароза[1), 2)]</td><td>г</td><td>70,0-85,0</td><td>+</td><td></td></tr>
<tr><td>Энергетическая ценность</td><td>ккал</td><td>315-480</td><td>+</td><td></td></tr>
<tr><td>Зола</td><td>г</td><td>0,5-3,5</td><td>-</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="5">Минеральные вещества:</td></tr>
<tr><td>натрий</td><td>мг, не более</td><td>30</td><td>+</td><td></td></tr>
<tr><td>кальций</td><td>мг</td><td>300-600</td><td>+</td><td>для обогащенных продуктов</td></tr>
<tr><td>железо</td><td>то же</td><td>5-12</td><td>+</td><td>то же</td></tr>
<tr><td>йод</td><td>мкг</td><td>40-80</td><td>+</td><td>то же</td></tr>
<tr><td colspan="5">Витамины:</td></tr>
<tr><td>тиамин (В 1)</td><td>мг</td><td>0,2-0,6</td><td>+</td><td>для витамини-зированных продуктов</td></tr>
<tr><td>рибофлавин (В2)</td><td>то же</td><td>0,3-0,8</td><td>+</td><td>то же</td></tr>
<tr><td>ниацин (РР)</td><td>то же</td><td>3-8</td><td>+</td><td>то же</td></tr>
<tr><td>аскорбиновая кислота (С)</td><td>то же</td><td>30-100</td><td>+</td><td>то же</td></tr>
<tr><td>ретинол (А)</td><td>мкг-экв</td><td>300-500</td><td>+</td><td>то же</td></tr>
<tr><td>токоферол (Е)</td><td>мг</td><td>5-10</td><td>+</td><td>то же</td></tr>
</table>
Примечания:
[1)]Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 15 граммов.
[2)] Контроль по фактической закладке.

Таблица 3

Растворимое печенье

<table>
<tr><th rowspan="2">Критерии и показатели</th><th rowspan="2">Единицы измерения</th><th colspan="2">Допустимые уровни</th><th rowspan="2">Примечание</th></tr>
<tr><th>нормируемые</th><th>маркируемые</th></tr>
<tr><td>Белок</td><td>г</td><td>5-11</td><td>+</td><td></td></tr>
<tr><td>Жир</td><td>то же</td><td>6-12</td><td>+</td><td></td></tr>
<tr><td>Углеводы</td><td>то же</td><td>65-80</td><td>+</td><td></td></tr>
</table>
</td><td>документы).</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ п/п</th><th>Структурный элемент проекта изменений в технический регламент</th><th>Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)</th><th>Замечание и (или) предложение</th><th>Заключение разработчика технического регламента</th></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>Энергетическая ценность</td><td>ккал</td><td>330-440</td><td>+</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="5">Минеральные вещества:</td></tr>
<tr><td>натрий</td><td>мг, не более</td><td>500</td><td>+</td><td></td></tr>
<tr><td>кальций</td><td>то же</td><td>300-600</td><td>+</td><td>для обогащенных продуктов</td></tr>
<tr><td>железо</td><td>то же</td><td>10-18</td><td>+</td><td>то же</td></tr>
<tr><td colspan="5">Витамины:</td></tr>
<tr><td>тиамин (B1)</td><td>мг</td><td>0,3-0,6</td><td>+</td><td>ДЛЯ витаминизированных продуктов</td></tr>
<tr><td>рибофлавин (B2)</td><td>то же</td><td>0,3-0,8</td><td>+</td><td>то же</td></tr>
<tr><td>ниацин (PP)</td><td>то же</td><td>4-9</td><td>+</td><td>то же</td></tr>
<tr><td>аскорбиновая кислота (C)</td><td>то же</td><td>20-50</td><td>+</td><td>то же</td></tr>
</table>
Таблица 4
Продукты на плодоовощной основе, плодоовощные консервы (пюреобразные продукты на фруктовой и (или) овощной основе, фруктово- и (или) овоще-молочные и фруктово- и (или) овоще-зерновые пюре).
<table>
<tr><th rowspan="2">Критерии и показатели</th><th rowspan="2">Единицы измерения</th><th colspan="2">Допустимые уровни</th><th rowspan="2">Примечание</th></tr>
<tr><th>норми-руемые</th><th>марки-руемые</th></tr>
<tr><td>Массовая доля сухих веществ</td><td>%</td><td>4-25</td><td>-</td><td>для пюреобразных продуктов на фруктовой и (или) овощной основе</td></tr>
<tr><td>Углеводы,</td><td>г</td><td>3-25</td><td>+</td><td></td></tr>
</table>
</td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>№ п/п</th><th>Структурный элемент проекта изменений в технический регламент</th><th>Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)</th><th>Замечание и (или) предложение</th><th>Заключение разработчика технического регламента</th></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>Белки</td><td>г, не менее</td><td>0,5</td><td>-</td><td>для фруктово- и (или) овоще-молочных и фруктово- и (или) овоще-зерновых пюре</td></tr>
<tr><td>Массовая доля этилового спирта</td><td>%, не более</td><td>0,2</td><td>-</td><td></td></tr>
<tr><td>Поваренная соль</td><td>%, не более</td><td>0,4</td><td>-</td><td>для продукции из овощей</td></tr>
<tr><td colspan="5">Минеральные вещества:</td></tr>
<tr><td>калий</td><td>мг</td><td>70-300</td><td>+</td><td>для продуктов на фруктово-овощной основе</td></tr>
<tr><td>натрий</td><td>мг, не более</td><td>200</td><td>-</td><td></td></tr>
<tr><td>железо</td><td>мг, не более</td><td>3,0</td><td>+</td><td>для обогащенных продуктов</td></tr>
<tr><td colspan="5">Витамины:</td></tr>
<tr><td>аскорбиновая кислота (С)</td><td>мг, не более</td><td>75,0</td><td>+</td><td>для обогащенных продуктов</td></tr>
<tr><td>β-каротин</td><td>то же</td><td>1-4</td><td>+</td><td>то же</td></tr>
</table>
</td><td></td></tr>
<tr><td>60.</td><td>_</td><td>Белорусский государственный концерн пищевой промышленности (№10-3-2-08/1609</td><td>Считаем необходимым дополнить перечень продукции, временно исключаемой из области действия регламента, алкогольной продукцией. Предлагаем подпункт 3.1 Решения изложить в редакции:</td><td>Отклонено.

Данные замечания и предложения представлены не по проекту изменений в технический регламент Таможенного союза</td></tr>
</table>

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
		от 28.06.2013г.)	«3.1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (далее - Технический регламент) вступает в силу с 1 июля 2013 года, за исключением требований к алкогольной продукции, молоку и молочной продукции, мясу и мясной продукции, и связанным с ними процессами производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, в отношении которых до дня вступления в силу технических регламентов Таможенного союза, устанавливающих требования к алкогольной продукции, молоку и молочной продукции, мясу и мясной продукции, процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, действуют положения нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства-члена Таможенного союза. Действие технического регламента распространятся на минеральную воду, БАД к пище с даты вступление в силу изменений, устанавливающих дополнительные требования к такой продукции.». Предложение обусловлено, в первую очередь, необходимостью сохранения действующей процедуры подтверждения соответствия алкогольной продукции (в форме сертификации на соответствие требованиям государственных стандартов) до введения в действие «вертикального» регламента на алкогольную продукцию. Считаем, что указанная мера позволит защитить рынок стран Таможенного союза от роста фальсифицированной	«О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), размещенному на официальном сайте Евразийской экономической комиссии для публичного обсуждения, а по положениям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в которые изменения не вносились. Для рассмотрения указанных замечаний и предложений необходимо их подготовить и внести в порядке, установленном Положением о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза, утвержденном Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 г. № 48, в том числе в отношении таких изменений должна быть проведена процедура публичного обсуждения с учетом обязательств Российской Федерации, принятых при вступлении в ВТО.

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
			и контрафактной продукции в условиях отсутствия обязательных идентификационных характеристик и требований к качеству алкогольной продукции в «горизонтальном» регламенте «О безопасности пищевой продукции».	
61.	_	Белорусский государственный концерн пищевой промышленности (№10-3-2-08/1609 от 28.06.2013г.)	Считаем необходимым внести соответствующее изменение в Решение Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части её маркировки». Требования регламента на маркировку не должны распространяться на продукцию (алкогольную, молочную и мясную), временно выведенную из-под действия технического регламента «О безопасности пищевой продукции»	Отклонено. Данные замечания и предложения представлены не по проекту изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), размещенному на официальном сайте Евразийской экономической комиссии для публичного обсуждения, а по положениям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в которые изменения не вносились. Для рассмотрения указанных замечаний и предложений необходимо их подготовить и внести в порядке, установленном Положением о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза, утвержденном Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 г. № 48, в том числе в отношении таких изменений должна быть

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
				проведена процедура публичного обсуждения с учетом обязательств Российской Федерации, принятых при вступлении в ВТО.
62.	–	Белорусский государственный концерн пищевой промышленности (№ 10-3-2-08/1609 от 28.06.2013)	Считаем необходимым установить в техническом регламенте требования к шоколаду по содержанию эквивалентов какао-масла. В техническом регламенте ТР ТС 021 в отношении шоколада установлены только микробиологические показатели безопасности. Отсутствие требования к содержанию эквивалентов масла какао в шоколаде создаёт предпосылки для фальсификации данной продукции. В национальных стандартах государств - членов Таможенного союза (ГОСТ Р 52821-2007 «Шоколад. Общие технические условия», СТБ 2211-2011 «Шоколад. Общие технические условия») для шоколада установлен норматив применения эквивалентов какао-масла - не более 5 %, что соответствует международным требованиям. Соответствие шоколада требованиям стандартов подтверждается при сертификации и декларировании соответствия. С целью идентификации эквивалентов масла какао в шоколаде в Республике Беларусь применяются СТБ ISO 23275-1-2009 « Жиры и масла животные и растительные. Эквиваленты какао-масла в какао-масле и шоколаде. Часть 1. Определение наличия эквивалентов какао-масла» и СТБ ISO 23275-2-2009	Отклонено. Данные замечания и предложения представлены не по проекту изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), размещенному на официальном сайте Евразийской экономической комиссии для публичного обсуждения, а по положениям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в которые изменения не вносились. Для рассмотрения указанных замечаний и предложений необходимо их подготовить и внести в порядке, установленном Положением о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза, утвержденном Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 г. № 48, в том числе в отношении таких изменений должна быть проведена процедура публичного обсуждения с учетом обязательств Российской Федерации, принятых при вступлении в ВТО.

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
			«Жиры и масла животные и растительные. Эквиваленты какао-масла в какао-масле и шоколаде. Часть 2. Количественное определение эквивалентов какао-масла». В 2013г в рамках Программы государственной стандартизации Республики Беларусь осуществляется разработка ГОСТ на базе ИСО 11053:2009 «Растительные жиры и масла. Определение эквивалентов масла какао в молочном шоколаде». В случае отсутствия в ТР ТС 021/2011 требований к содержанию в шоколаде заменителей какао-масла, для регистрации декларации о соответствии ТР ТС 021/2011 продукции под наименованием «шоколад» заявителям не требуется подтверждение её соответствия по основному критерию подлинности. Таким образом, не будет обеспечиваться выполнение одной из основных целей разработки технического регламента: предупреждение действий, вводящих в заблуждение потребителей. В странах Евросоюза данная проблема решена посредством Директивы Европейского Парламента и Совета 2000/36/ЕС от 23.06.2000, касающейся продуктов из какао и шоколада, предназначенных для потребления в пищу, в которой установлено обязательное требование к шоколаду, шоколадным конфетам и шоколадной глазури по содержанию эквивалентов масла какао.	

<table>
<tr><th>№ п/п</th><th>Структурный элемент проекта изменений в технический регламент</th><th>Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)</th><th>Замечание и (или) предложение</th><th>Заключение разработчика технического регламента</th></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>
Учитывая вышеизложенное, предлагаем дополнить технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) новым приложением:

«Приложение
к техническому регламенту
Таможенного союза
«О безопасности пищевой продукции»
(ТР ТС 021/2011)

1. Требования к физико-химическим показателям шоколада:

<table>
<tr><th rowspan="2">Критерии и показатели</th><th rowspan="2">Единицы измерения</th><th colspan="2">Уровни</th><th rowspan="2">Примечание</th></tr>
<tr><th>нормируемые</th><th>маркируемые</th></tr>
<tr><td>Массовая доля эквивалентов (и/или улучшителей) какао-масла</td><td>%, не более</td><td>5,0</td><td>+</td><td>Показатель нормируется без учета начинки, крупных добавлений, тонкоизмельченных добавлений (за исключением молочных продуктов в молочном шоколаде), пищевых добавок</td></tr>
<tr><td>Массовая доля какао-масла в пересчете на сухие вещества</td><td>%, не менее</td><td>В соответствии с требованиями ТД</td><td>-</td><td></td></tr>
<tr><td>Массовая доля обезжиренного</td><td>%, не менее</td><td>-«-</td><td>-</td><td></td></tr>
</table>
</td><td></td></tr>
</table>

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение					Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4					5
			сухого остатка какао в пересчете на сухие вещества					
			Массовая доля общего сухого остатка какао в пересчете на сухие вещества	%, не менее	-«-	-		
			Массовая доля сухих веществ молока(сухих обезжиренных веществ молока и молочного жира) в пересчете на сухие вещества	%, не менее	В соответствии с требованиями ТД	-		
			Массовая доля молочного жира в пересчете на сухие вещества	%, не менее	-«-	-		
			Массовая доля жира (какао-масла и молочного жира) в пересчете на сухие вещества	%, не менее	-«-	-		
			Степень измельчения	%, не менее	-«-	-		
			Общее содержание какао-продуктов (для белого шоколада - содержание какао- масла)	%, не менее	-	+	Указывают в маркировке как массовую долю какао-продуктов (для белого шоколада - массовую долю какао-масла)в шоколадной массе (в натуральном выражении, без учета начинки, крупных добавлений)	

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5

Общее содержание молочных продуктов в молочном шоколаде	%, не менее	-	+	Указывают в маркировке как массовую долю молочных продуктов в шоколадной массе (в натуральном выражении, без учета начинки, крупных добавлений)

2. Требования к растительным жирам – эквивалентам какао- масла, используемым при изготовлении шоколада:

1. Эквиваленты какао-масла, используемые при изготовлении шоколада, должны быть растительными жирами, сходными с какао-маслом по составу жирных кислот, в которых содержится не менее 64 % массовой доли симметричных, мононенасыщенных триглицеридов типа POP, POS и SOS[1)], не более 1 % массовой доли лауриновой кислоты, не более 2 % массовой доли трансизомеров жирных кислот.

[1)] P - пальмитиновая кислота, O - олеиновая кислота, S - стеариновая кислота

2. Эквиваленты какао-масла, используемые при изготовлении шоколада, должны смешиваться с какао-маслом в любом соотношении и быть сходными с ним по физическим свойствам (точка плавления, точка кристаллизации, скорость плавления, необходимость

<table>
<tr><th>№ п/п</th><th>Структурный элемент проекта изменений в технический регламент</th><th>Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)</th><th>Замечание и (или) предложение</th><th>Заключение разработчика технического регламента</th></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>стадии темперирования).
3. Эквиваленты какао-масла, используемые при изготовлении шоколада, изготавливают только методами рафинирования и/или фракционирования, которые исключают ферментативное изменение структуры триглицеридов.

3. Растительные жиры (масла), используемые для изготовления эквивалентов какао-масла, и растения, из которых их можно получить

<table><tr><th>Общепринятые наименования растительных жиров (масел)</th><th>Латинские наименования растений, из которых можно получить растительные жиры (масла)</th></tr><tr><td>1. Иллипе, борнео или тенгкаванг
2. Пальмовое масло
3. Сал
4. Ши
5. Кокум
6. Масло из ядер косточек манго</td><td>Shorea spp.
Elaeis guineensis, Eiaeis oleifera
Shorea robusta
Vitellaria paradoxa (Butyrospermum parkii)
Garcinia indica
Mangifera indica</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>63.</td><td>–</td><td>Роспотребнадзор (№01/7332-13-39 от 28.06.2013 г.)</td><td>Дополнить технический регламент показателями безопасности, включенными в разделы 9 «Требования к питьевой воде, расфасованной в емкости» и 21 «Требования к минеральным водам» Главы II Единых санитарных требований, в связи с тем, что к объектам технического регулирования ТР ТС «О безопасности пищевой продукции» относятся воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные, питьевая вода,</td><td>Отклонено.

Данные замечания и предложения представлены не по проекту изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), размещенному на официальном сайте Евразийской экономической комиссии для публичного</td></tr>
</table>

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
			расфасованная в емкости, в том числе вода питьевая для детского питания.	обсуждения, а по положениям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в которые изменения не вносились. Для рассмотрения указанных замечаний и предложений необходимо их подготовить и внести в порядке, установленном Положением о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза, утвержденном Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 г. № 48, в том числе в отношении таких изменений должна быть проведена процедура публичного обсуждения с учетом обязательств Российской Федерации, принятых при вступлении в ВТО.
64.	–	Роспотребнадзор (№01/7332-13-39 от 28.06.2013 г.)	Дополнить технический регламент Сроками введения основных продуктов и блюд прикорма промышленного выпуска в питание детей раннего возраста, указанными в приложении к Решению Коллегии Комиссии от 15.01.2013 № 6.	Отклонено. Данные замечания и предложения представлены не по проекту изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), размещенному на официальном сайте Евразийской экономической комиссии для публичного обсуждения, а по положениям технического регламента Таможенного союза

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
				«О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в которые изменения не вносились. Для рассмотрения указанных замечаний и предложений необходимо их подготовить и внести в порядке, установленном Положением о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза, утвержденном Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 г. № 48, в том числе в отношении таких изменений должна быть проведена процедура публичного обсуждения с учетом обязательств Российской Федерации, принятых при вступлении в ВТО.
65.	–	Роспотребнадзор (№01/7332-13-39 от 28.06.2013 г.)	Сроки введения в основных продуктов и блюд прикорма промышленного выпуска в питание детей раннего возраста дополнить следующими позициями: Питьевое молоко - для детей старше 8 месяцев жизни; допускается использовать для приготовления каш для детей старше 4 месяцев жизни; Питьевые сливки - допускается использовать в качестве добавки для приготовления продуктов прикорма для детей старше 6 месяцев жизни».	Отклонено. Данные замечания и предложения представлены не по проекту изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), размещенному на официальном сайте Евразийской экономической комиссии для публичного обсуждения, а по положениям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в которые изменения

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
				не вносились. Для рассмотрения указанных замечаний и предложений необходимо их подготовить и внести в порядке, установленном Положением о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза, утвержденном Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 г. № 48, в том числе в отношении таких изменений должна быть проведена процедура публичного обсуждения с учетом обязательств Российской Федерации, принятых при вступлении в ВТО. Кроме того, не представлены обоснования по данным замечаниям и предложениям, в том числе не указано на основании каких документов разработаны данные замечания и предложения (международные, региональные и национальные (государственных) стандарты, правила, директивы, рекомендации и иные документы).