Сводка замечаний и предложений по проекту технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», поступивших в Минздравсоцразвития России

	Автор замечания, предложения	Глава, статья	Текст проекта регламента	Обоснование замечания, предложения	Предлагаемый текст	Решение
1	2	3	4	5	6	7
1.	Белорусский государственный институт стандартизации сертификации	По проекту в целом			Считаем целесообразным исключить из проекта технического регламента Таможенного союза конкретные требования безопасности ко всем видам пищевой продукции. Конкретные требования установить в технических регламентах на отдельные виды пищевой продукции с последующим их исключением из Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований, утвержденных решением Комиссии Таможенного союза №299 от 29.05.2010.	Принять. Исключить требования, имеющие отношение только к отдельным группам или видам пищевой продукции.
2.	Белорусский государственный институт стандартизации сертификации	По проекту в целом			Слово «оборот» исключить. Заменить слова «производство (изготовление)» и «производство» на «изготовление»; «таможенная территория Таможенного союза»	Принять частично.

					на «единая таможенная территория Таможенного союза»; «товарно-сопроводительные документы» на «товаросопроводительная документация»; «перевозки» на «перевозки (транспортирования)»; «ввозимой» на «выпускаемой в обращение»; «взаимосвязанные с настоящим техническим регламентом Таможенного союза стандартов» на «стандарты, применяемые для целей оценки (подтверждения) соответствия техническому регламенту Таможенного союза».	
3.	Белорусский государственный институт стандартизации сертификации	По проекту в целом			Продукция может размещаться на рынке только после прохождения процедур подтверждения соответствия, заявителем на проведение которых является изготовитель, уполномоченное изготовителем лицо, импортер. Все эти субъекты экономической деятельности могут при определенных условиях являться продавцами. Продавец, не являющийся изготовителем, уполномоченным изготовителем лицом, импортером, не может	Принять.

					быть заявителем на подтверждение соответствия. Термин «уполномоченное изготовителем лицо» установлен в Соглашении о проведении согласованной политики в области технического регулирования, санитарных и фитосанитарных мер. В соответствии с этим предлагаем слова «изготовитель, продавец и лицо, выполняющее функции иностранного изготовителя» заменить на «изготовителем (уполномоченным изготовителем лицом), импортером».	
4.	Белорусский государственный институт стандартизации сертификации	По проекту в целом		Технический регламент Таможенного союза дополнить разделом «Предисловие» (перед статьей 1) и изложить в редакции	Предисловие 1. Настоящий технический регламент Таможенного союза разработан в соответствии с Соглашением о единых принципах и правилах технического регулирования в Республике Беларусь, Республике Казахстан и Российской Федерации от 18 ноября 2010 года. 2. Настоящий технический регламент Таможенного союза разработан с целью установления на единой таможенной	Отклонить. Отсутствует необходимость введения данной статьи.

					территории Таможенного союза единых обязательных для применения и исполнения требований к пищевой продукции, обеспечения свободного перемещения пищевой продукции, выпускаемой в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза. 3. Если в отношении пищевой продукции будут приняты иные технические регламенты Таможенного союза и (или) технические регламенты Евразийского экономического сообщества (далее - ЕврАзЭС), устанавливающие требования к пищевой продукции, то пищевая продукция должна соответствовать требованиям этих технических регламентов Таможенного союза и (или) технических регламентов ЕврАзЭС, действие которых на нее распространяется.	
5.	СУПР	Статья 1	Статья 1.Сфера применения настоящего технического регламента 1. Настоящий технический регламент устанавливает:	Данная структура не логична и перегружена информацией. Предлагается из	Статья 1 .Область применения 1. Настоящий технический регламент Таможенного Союза (далее – ТС) распространяется на выпускаемую в обращение на	Отклонить. Исключение объектов и сферы применения

			1) объекты технического регулирования; 2) требования безопасности (включая санитарно-эпидемиологические, гигиенические и ветеринарные) к объектам технического регулирования; 3) правила идентификации объектов технического регулирования; 4) формы и правила оценки соответствия объектов технического регулирования требованиям настоящего технического регламента. 2. При применении настоящего технического регламента должны учитываться требования к пищевой продукции в части ее маркировки, материалам упаковки и оборудования для производства пищевой продукции, установленные соответствующими техническими регламентами Таможенного союза и ЕврАзЭС. 3. При применении настоящего технического регламента должны учитываться требования технических регламентов	трех статей сделать две и изложить в следующей редакции. Нарушается полнота содержания и структура «вертикальных» регламентов на отдельные виды продукции. Изложить 5-й абзац в прилагаемой редакции	территории государств-членов ТС пищевую продукцию и связанные с требованиями к пищевой продукции процессы производства, хранения, реализации, перевозки, утилизации. 2. Настоящий технический регламент ТС не распространяется на пищевую продукцию, производимую гражданами в домашних условиях или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством, и процессы производства, хранения, перевозки и утилизации пищевой продукции, предназначенной только для личного потребления, и не предназначенной для выпуска в обращение на территорию государств-членов Таможенного союза. 3. Настоящий технический регламент ТС устанавливает требования к продукции в целях защиты жизни и (или) здоровья человека, имущества, охраны	регламента меняет смысл статьи, заменяя конкретные положения общими. Нецелесообразно исключать положения, определяющие взаимосвязь «горизонтального» и «вертикальных» регламентов, заменяя их на частичное описание структуры «вертикального» регламента.

			Таможенного союза, устанавливающих дополнительные требования к отдельным видам пищевой продукции и связанным с требованиями к ней процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации и не противоречащих настоящему тех Требования к отдельным видам пищевой продукции и связанным с требованиями к ней процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, устанавливаемые иными техническими регламентами Таможенного союза, не могут противоречить настоящему техническому регламенту. 4. Технические регламенты, устанавливающие требования к отдельным видам пищевой продукции и связанным с требованиями к ней процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, устанавливают: 1) объекты технического регулирования; 2) требования безопасности к		окружающей среды, а также предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей (потребителей) относительно её назначения и безопасности. 4. В технических регламентах, устанавливающих требования к отдельным видам пищевой продукции и связанным с требованиями к ней процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, также могут содержаться понятия видов пищевой продукции, идентификационные показатели пищевой продукции, требования к маркировке, не противоречащие настоящему техническому регламенту.	

			объектам технического регулирования; 3) правила идентификации объектов технического регулирования. В технических регламентах, устанавливающих требования к отдельным видам пищевой продукции и связанным с требованиями к ней процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, также могут содержаться требования к маркировке и схемы декларирования соответствия, которые не могут противоречить настоящему техническому регламенту.			
6.	Белорусский государственный институт стандартизации сертификации	Глава 1, статья 1	Статья 1.Сфера применения настоящего технического регламента	Наименование изложить в редакции: «Область применения».	Статья 1. Областьприменения	Отклонить. Отсутствует обоснование замечания.
7.	Белорусский государственный институт стандартизации сертификации	Глава 1, статья 1, пункт 3	3. При применении настоящего технического регламента должны учитываться требования технических регламентов Таможенного союза, устанавливающих дополнительные	Исключить слова «и не противоречащих настоящему техническому регламенту», так как	3. При применении настоящего технического регламента должны учитываться требования технических регламентов Таможенного союза, устанавливающих	Принять.

			требования к отдельным видам пищевой продукции и связанным с требованиями к ней процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации и не противоречащих настоящему техническому регламенту.	это требование специально устанавливается в следующем абзаце.	дополнительные требования к отдельным видам пищевой продукции и связанным с требованиями к ней процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.	
8.	Ассоциация «Росчайкофе»	Глава 1, статья 1, пункт 3	3. При применении настоящего технического регламента должны учитываться требования технических регламентов Таможенного союза, устанавливающих дополнительные требования к отдельным видам пищевой продукции и связанным с требованиями к ней процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации и не противоречащих настоящему техническому регламенту. Требования к отдельным видам пищевой продукции и связанным с требованиями к ней процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, устанавливаемые иными техническими регламентами Таможенного союза, не могут противоречить настоящему	Изложить в редакции	3. Действие требований безопасности настоящего технического регламента не распространяется на отдельные пищевые продукты, для которых действуют соответствующие технические регламенты Таможенного союза. Требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации отдельных видов пищевой продукции, связанным с требованиями к такой продукции, устанавливаемые иными техническими регламентами Таможенного союза, не могут противоречить настоящему техническому регламенту”	Отклонить. Требования данного регламента являются общими для всей пищевой продукции.

			техническому регламенту.			
9.	АСКОНД	Глава 1, Статья 1, пункт 4, абзац 3	В технических регламентах, устанавливающих требования к отдельным видам пищевой продукции и связанным с требованиями к ней процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, также могут содержаться требования к маркировке и схемы декларирования соответствия.	Предлагается после слова «схемы» исключить слова «декларирования соответствия» и вставить слова «подтверждения соответствия»	В технических регламентах, устанавливающих требования к отдельным видам пищевой продукции и связанным с требованиями к ней процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, также могут содержаться требования к маркировке и схемы подтверждения соответствия.	Принять
10.	Белорусский государственный институт стандартизации сертификации	Глава 1, статья 1, пункт 4	В технических регламентах, устанавливающих требования к отдельным видам пищевой продукции и связанным с требованиями к ней процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, также могут содержаться требования к маркировке и схемы декларирования соответствия, которые не могут противоречить настоящему техническому регламенту.	Пункт 4 последний абзац. После слова «утилизации» исключить слово «также», поскольку в данном техническом регламенте схемы подтверждения соответствия не содержатся; после слова «соответствия»	В технических регламентах, устанавливающих требования к отдельным видам пищевой продукции и связанным с требованиями к ней процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации могут содержаться требования к маркировке и схемы декларирования соответствия, не вступающие в противоречие с требованиями настоящего технического регламента.	Принять.

				исключить слова «которые не могут противоречить», (повтор) и добавить слова «вступающие в противоречие с требованиями»; в трех последних словах изменить окончания (вместо «настоящему техническому регламенту» изложить в редакции «настоящего технического регламента».		
11.	Белорусский государственный институт стандартизации сертификации	Глава 1, статья 2	Статья 2. Цели принятия настоящего технического регламента	Исключить, привести данную информацию в статье 1.		Отклонить. Отсутствует обоснование замечания.
12.	Белорусский государственный институт стандартизации сертификации	Глава 1, статья 2	Целями принятия настоящего технического регламента являются: 1) защита жизни и (или) здоровья человека;	Исключить слово «или».	Целями принятия настоящего технического регламента являются: 1) защита жизни и здоровья человека;	Отклонить. Такое требование приведет к

	Национальная Академия наук Беларуси Научно-практический центр по продовольствию Институт мясо-молочной промышленности					тому, что ответственность за соответствие требованиям данного регламента будет наступать только в случае причинения вреда жизни и здоровью одновременно.
13.	Ассоциация «Росчайкофе»	Статья 2, абзац 2	1) защита жизни и (или) здоровья человека;		1) защиты жизни и здоровья граждан	Отклонить. Иностранные граждане, находящиеся на территории действия данного регламента, так же попадают под его защиту.
14.	Белорусский государственный институт стандартизации сертификации	Глава 1, статья 3	Статья 3. Объекты технического регулирования	Исключить, привести данную информацию в статье 1, начало статьи.		Отклонить. Отсутствует обоснование замечания.
15.	ООО	Статья	1. Объектами технического		1. Объектами технического	Отклонить.

	«Сочиагротест»	3, пункт 1	регулирования являются: 1) пищевая продукция; 2) связанные с требованиями к пищевой продукции процессы производства, хранения, реализации, перевозки, утилизации.		регулирования являются: 1) пищевая продукция, выпускаемая (выпущенная) в обращение на территории Таможенного союза; 2) связанные с требованиями к пищевой продукции, указанной в абз.1) настоящего пункта, процессы производства, хранения, реализации, перевозки, утилизации	Продукция, на которую не распространяется настоящий технический регламент, указана в пункте 2 настоящей статьи.
16.	ООО «Сочиагротест»	Статья 3, пункт 2	2. Настоящий технический регламент не распространяется на пищевую продукцию, производимую гражданами в домашних условиях или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством, и процессы производства, хранения, перевозки и утилизации пищевой продукции, предназначенной только для личного потребления, и не предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза.		2. Настоящий технический регламент не распространяется на пищевую продукцию, производимую гражданами в домашних условиях, или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством, охотой, рыболовством, собирательством и прочими промыслами, и процессы производства, хранения, перевозки и утилизации пищевой продукции, предназначенной только для личного потребления, и не предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза.	Принять.

17.	Ассоциация «Росчайкофе»	Статья 3		Дополнить пунктом 3	3. Настоящий технический регламент не распространяется на пищевую продукцию, не предназначенную для обращения на территории Таможенного союза, и процессы производства, хранения, перевозки и утилизации такой продукции.	Отклонить. Пищевая продукция, не выпущенная в оборот, а так же пищевая продукция, указанная в пункте 2 настоящей статьи, не попадает под действие настоящего технического регламента.
18.	Белорусский государственный институт стандартизации сертификации СУПР	Статья 4	Статья 4. Основные понятия	Редакционная правка. Предлагается переименовать статью для приведения в соответствии с Рекомендациями по типовой структуре	Статья 4. Определения	Принять

				технического регламента Евразийского экономического сообщества, утвержденными Решением Межгосударственного Совета Евразийского экономического сообщества от 27 октября 2006 г №321.		
19.	СУПР	Статья 4	Статья 4. Основные понятия Для целей применения настоящего технического регламента используются следующие понятия:	Редакционная правка. Дополнить словом «основные».	Статья 4. Основные понятия Для целей применения настоящего технического регламента используются следующие основные понятия:	Принять частично. В редакции замечания СУПР.
20.	ООО «Сочиагротест»	Статья 4	пищевая продукция непромышленного изготовления – пищевая продукция животного и растительного происхождения,полученная гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах или гражданами занимающимися садоводством,	В соответствии со ст.3 п.2 настоящего технического регламента пищевая продукция, производимая		Отклонить.

			огородничеством, животноводством;	гражданами для личного использования, не является объектом настоящего технического регламента. Предлагаем исключить понятие «пищевая продукция непромышленного изготовления» (абз.25 ст.4 настоящего технического регламента) и все связанные с этим понятием выражения из текста обсуждаемого Проекта.		
21.	РСПП	Статья 4	пищевая продукция непромышленного изготовления – пищевая продукция животного и растительного происхождения,полученная гражданами в домашних условиях и	Дополнить определение словами «и иными видами деятельности для	пищевая продукция непромышленного изготовления – пищевая продукция животного и растительного происхождения,полученная гражданами в домашних	Принять.

			(или) в личных подсобных хозяйствах или гражданами занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством;	целей личного потребления».	условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах или гражданами занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством и иными видами деятельности для целей личного потребления;	
22.	СУПР	Статья 4		Дополнить определением «молочные смеси для детей старше 12 месяцев»	молочные смесями для детей старше 12 месяцев - продукты детского питания для детей 2-го и 3-го года жизни в жидкой и порошкообразной форме, изготовленные на основе молока сельскохозяйственных животных и/или продуктов переработки такого молока с учетом физиологических особенностей детского организма.	Отклонить. Отсутствует обоснование введения нового определения.
23.	Белорусский государственный институт стандартизации сертификации	Статья 4		Дополнить данную статью термином «обращение пищевой продукции».	обращение пищевой продукции - движение продукции от изготовителя к потребителю, охватывающее все процессы, которые проходит продукция после завершения ее производства (хранение, перевозка и реализация)	Принять. В редакции: «обращение пищевой продукции - движение продукции от изготовителя к потребителю, охватывающее

						все процессы, которые проходит продукция после завершения ее производства (изготовления)»
24.	СУПР	Статья 4	безопасность пищевой продукции – состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения;	Риск отрицательного влияния пищевой продукции на будущие поколения в настоящее время недоказуем.	безопасность пищевой продукции – состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека;	Отклонить. Данное определение является согласованным с международными требованиями.
25.	СУПР	Статья 4	пищевая продукция нового вида – пищевая продукция, ранее не использовавшаяся человеком в пищу на таможенной территории Таможенного союза, а именно: с новой или преднамеренно измененной первичной молекулярной структурой; состоящая или выделенная из микроорганизмов,	Описание возможных технологий получения новой пищевой продукции не должно ограничивать изготовителей в поиске других	Пищевая продукция нового вида – пищевая продукция вида, ранее не использовавшаяся человеком в пищу на таможенной территории Таможенного союза, за исключением пищевой продукции, полученной традиционными способами, находящейся в обращении и в силу опыта считающейся	Отклонить.

			микроскопических грибов и водорослей, растений, выделенная из животных, полученная методами генетической инженерии из генно-модифицированных организмов или с их использованием, наноматериалы и продукты нанотехнологий за исключением пищевой продукции, полученной традиционными способами, находящейся в обращении и в силу опыта считающейся безопасной;	вариантов. Требуется пояснение формулировки «первичной молекулярной структуры»	безопасной;	
26.	Белорусский государственный институт стандартизации сертификации	Статья 4	пищевая продукция нового вида – пищевая продукция, ранее не использовавшаяся человеком в пищу на таможенной территории Таможенного союза, а именно: с новой или преднамеренно измененной первичной молекулярной структурой; состоящая или выделенная из микроорганизмов, микроскопических грибов и водорослей, растений, выделенная из животных, полученная методами генетической инженерии из генно-модифицированных организмов или	Отредактировать определение термина «пищевая продукция нового вида», либо исключив после слова «животных» слова «полученная методами генной инженерии», либо исключив после слова «инженерии» слова «из генно-модифицированных организмов	пищевая продукция нового вида – пищевая продукция, ранее не использовавшаяся человеком в пищу на таможенной территории Таможенного союза, а именно: с новой или преднамеренно измененной первичной молекулярной структурой; состоящая или выделенная из микроорганизмов, микроскопических грибов и водорослей, растений, выделенная из животных, полученная из генно-модифицированных организмов	Принять.

			с их использованием, наноматериалы и продукты нанотехнологий за исключением пищевой продукции, полученной традиционными способами, находящейся в обращении и в силу опыта считающейся безопасной;	или с их использованием», так как генно-модифицированные организмы - это и есть организмы, полученные методами генной инженерии.	или с их использованием, наноматериалы и продукты нанотехнологий за исключением пищевой продукции, полученной традиционными способами, находящейся в обращении и в силу опыта считающейся безопасной;	
27.	ЗАО «Вологодский мясокомбинат» Национальная Академия наук Беларуси РУП «Научно-практический центр национальной академии наук Беларуси по продовольствию»	Статья 4	пищевая продукция нового вида – пищевая продукция, ранее не использовавшаяся человеком в пищу на таможенной территории Таможенного союза, а именно: с новой или преднамеренно измененной первичной молекулярной структурой; состоящая или выделенная из микроорганизмов, микроскопических грибов и водорослей, растений, выделенная из животных, полученная методами генетической инженерии из генно-модифицированных организмов или с их использованием, наноматериалы и продукты нанотехнологий, за исключением пищевой	После слов «продукты нанотехнологий» исключить фразу «за исключением пищевой продукции, полученной традиционными способами, находящейся в обращении и в силу опыта считающейся безопасной». В противном случае требуется дополнительное разъяснение,	пищевая продукция нового вида – пищевая продукция, ранее не использовавшаяся человеком в пищу на таможенной территории Таможенного союза, а именно: с новой или преднамеренно измененной первичной молекулярной структурой; состоящая или выделенная из микроорганизмов, микроскопических грибов и водорослей, растений, выделенная из животных, полученная методами генетической инженерии из генно-модифицированных организмов или с их использованием, наноматериалы и продукты нанотехнологий.	Отклонить. Замечание не меняет сути определения.

			продукции, полученной традиционными способами, находящейся в обращении и в силу опыта считающейся безопасной;	поскольку если находится в обращении, то не может считаться новой.		
28.	АСКОНД	Статья 4	выпуск в обращение (оборот) пищевой продукции – купля-продажа и иные способы передачи пищевой продукции на таможенной территории Таможенного союза, начиная с изготовителя или импортера;	Изложить в редакции, предусматривающей, что изъятая из оборота продукция, подлежащая утилизации, не может сопровождаться декларацией о соответствии. Целесообразно дополнить понятием «обращение».	выпуск в обращение (оборот) пищевой продукции - купля-продажа и иные способы передачи пищевой продукции на таможенной территории Таможенного союза, за исключением хранения и перевозки пищевой продукции, подлежащей утилизации;	Принять частично. В проекте регламента содержится термин «обращение».
29.	СУПР	Статья 4	изготовитель пищевой продукции - организация независимо от ее организационно-правовой формы или индивидуальный предприниматель, в том числе иностранные, осуществляющие от	Повышение требований к ответственности фасовщика, который также может являться	изготовитель пищевой продукции - организация независимо от ее организационно-правовой формы или индивидуальный предприниматель, в том числе	Отклонить. Процесс производства включает в себя операции фасования и

			своего имени производство (изготовление), пищевой продукции для реализации приобретателям (потребителям) и несущие ответственность за соответствие этой продукции требованиям технических регламентов;	изготовителем.	иностранные, осуществляющие от своего имени производство (изготовление, в том числе фасование и упаковка) пищевой продукции для реализации приобретателям (потребителям) и несущие ответственность за соответствие этой продукции требованиям технических регламентов;	упаковывания.
30.	Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации	Статья 4	изготовитель пищевой продукции - организация независимо от ее организационно-правовой формы или индивидуальный предприниматель, в том числе иностранные, осуществляющие от своего имени производство (изготовление), пищевой продукции для реализации приобретателям (потребителям) и несущие ответственность за соответствие этой продукции требованиям технических регламентов;	Термин «изготовитель пищевой продукции» изложить в редакции	изготовитель - юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, осуществляющие от своего имени производство и (или) реализацию продукции и ответственные за ее соответствие требованиям безопасности технического регламента Таможенного союза.	Отклонить. Реализация не относится к производству продукции, это один из этапов ее обращения. Ответственность должна наступать при несоответствии любому из требований регламента, а не только требованиям безопасности.
31.	РСПП	Статья 4		Ввести термин	импортер – резидент	Принять.

				«импортер».	государства-члена Таможенного союза, выпускающий в обращение пищевую продукцию на территорию Таможенного союза, поставляемую не резидентом государства-члена таможенного союза, и несущий ответственность за соответствие такой продукции требованиям настоящего технического регламента;	
32.	Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации	Статья 4		Ввести термин «импортер».	импортер - резидент государства-члена Таможенного союза, который заключил с нерезидентом государств-членов Таможенного союза внешнеторговый договор на передачу продукции, осуществляет реализацию этой продукции и несет ответственность за ее соответствие требованиям безопасности настоящего технического регламента Таможенного союза;	Принять частично. Принять в редакции замечания РСПП.
33.	СУПР	Статья 4	пребиотики – пищевые вещества,избирательно стимулирующие рост и (или) биологическую активность представителей защитной	Не правильное грамматическое построение членов предложения	пребиотики – пищевые вещества,избирательно стимулирующие рост и (или) биологическую активность представителей защитной	Принять.

			микрофлоры кишечника человека, способствующие при систематическом потреблении в составе пищевой продукции поддержанию ее нормального состава и биологической активности;	указывает на то, что пребиотики способствуют поддержанию нормального состава и биологической активности пищевой продукции, а не представителей защитной микрофлоры кишечника человека.	микрофлоры кишечника человека, способствующие поддержанию ее нормального состава и биологической активности при систематическом потреблении в составе пищевой продукции;	
34.	РСПП	Статья 4	пробиотические микроорганизмы - живые непатогенные и нетоксигенные микроорганизмы - представители защитных групп нормального кишечного микробиоценоза здорового человека и природных симбиотических ассоциаций, поступающие в составе пищевой продукции для улучшения (оптимизации) состава и биологической активности микрофлоры пищеварительного тракта	В термине «пробиотические микроорганизмы» исключить слова «поступающие в составе пищевых продуктов…» и далее до конца абзаца, т.к. эта расшифровка избыточна.	пробиотические микроорганизмы – живые непатогенные и нетоксигенные микроорганизмы – представители защитных групп нормального кишечного микробиоценоза здорового человека и природных симбиотических ассоциаций	Отклонить. Предложенное сокращение термина искажает его смысл.
35.	СУПР	Статья	непереработанная пищевая	Термин	непереработанная пищевая	Отклонить.

		4	продукция животного происхождения – не прошедшие переработку (обработку) туши (тушки) продуктивных животных всех видов, их части (включая кровь и субпродукты), молоко сырое, сырое обезжиренное молоко, сливки сырые, продукция пчеловодства, яйца и яйцепродукция, улов водных биологических ресурсов, продукция аквакультуры;	«непереработанная пищевая продукция» - необходимо дополнить после слов «продукция аквакультуры» - «, в том числе разделенные друг от друга, расчлененные, пересеченные, изрезанные, лишенные костей, раздробленные, дубленные, покрошенные, нарезанные, очищенные, прирезанные, лишенные чешуи, молотые, охлажденные, замороженные, глубоко замороженные или размороженные;	продукция животного происхождения – не прошедшие переработку (обработку) туши (тушки) продуктивных животных всех видов, их части (включая кровь и субпродукты), молоко сырое, сырое обезжиренное молоко, сливки сырые, продукция пчеловодства, яйца и яйцепродукция, улов водных биологических ресурсов, продукция аквакультуры, в том числе разделенные друг от друга, расчлененные, пересеченные, изрезанные, лишенные костей, раздробленные, дубленные, покрошенные, нарезанные, очищенные, прирезанные, лишенные чешуи, молотые, охлажденные, замороженные, глубоко замороженные или размороженные;	Проект содержит определение «переработка» с указанием ее способов. Перечисление в данном термине способов разделки и механической обработки продукции является избыточным.

36.	ООО «МиМП» Вологодская область	Статья 4	непереработанная пищевая продукция животного происхождения – не прошедшие переработку (обработку) туши (тушки) продуктивных животных всех видов, их части (включая кровь и субпродукты), молоко сырое, сырое обезжиренное молоко, сливки сырые, продукция пчеловодства, яйца и яйцепродукция, улов водных биологических ресурсов, продукция аквакультуры;	Исключить это понятие, так как достаточно термина «продовольственное сырье»		Отклонить. Определение «непереработанная пищевая продукция» и «продовольственное сырье» не равнозначны.
37.	СУПР	Статья 4		Дополнить понятием, аналогичным установленному в Регламенте ЕС 852/2004. Привести текст в соответствие, заменив встречающийся термин «готовая (ые)» продукция (продукты) на термин «переработанная»	переработанная пищевая продукция - продовольственные средства, полученные в результате переработки не переработанных изделий. Изделия этого типа могут содержать компоненты, необходимые для их производства или присвоения им специфичного характера.	Принять частично. Исключить по тексту проекта слова «готовая продукция» заменив совпадающими по смыслу.

				продукция.		
38.	АСКОНД	Статья 4	процесс производства (изготовления) пищевой продукции – совокупность или сочетание последовательно выполняемых различных технологических операций производства пищевой продукции;	Предлагается после слова «или» исключить слова «сочетание последовательно», после слова «выполняемых» исключить слово «различных»; после слова «операций» исключить слова «пищевой продукции» и включить слова «изменяющих или превращающих сырьё, полуфабрикаты, компоненты, пищевые продукты в пищевые продукты, предназначенные для реализации потребителям, в	«процесс производства (изготовления) пищевой продукции – совокупность выполняемых технологических операций, изменяющих или превращающих сырьё, полуфабрикаты, компоненты, пищевые продукты в пищевые продукты, предназначенные для реализации потребителям, в том числе фасовка и упаковка;	Отклонить. Объектом проекта ТР являются все процессы производства пищевой продукции, которые связаны с обеспечением ее безопасности, независимо от того, приводят ли эти процессы к «появлению» продукции, предназначенной для непосредственной реализации потребителю или только полуфабрикатов.

				том числе фасовка и упаковка».		
39.	АСКОНД	Статья 4	нутриенты (пищевые вещества) - вещества, являющиеся составными частями пищевой продукции, которые используются организмом человека как источники энергии, источники или предшественники субстратов для построения, роста и обновления органов и тканей, образования физиологически активных веществ, участвующих в регуляции процессов жизнедеятельности, и определяющих пищевую ценность пищевой продукции;	Предлагается после слова «продукции» включить слова «(белки, жиры и углеводы, витамины, минеральные вещества и прочие). Предлагаем использовать термин «нутриенты» как поясняющий к термину «пищевые вещества», поскольку только термин «пищевые вещества» используется в последующих определениях статьи 4 и в других статьях	пищевые вещества, или нутриенты- вещества, являющиеся составными частями пищевой продукции (белки, жиры и углеводы, витамины, минеральные вещества и прочие),которые используются организмом человека как источники энергии, источники или предшественники субстратов для построения, роста и обновления органов и тканей, образования физиологически активных веществ, участвующих в регуляции процессов жизнедеятельности, и определяющих пищевую ценность пищевой продукции;	Отклонить. Предложенная правка носит редакционный характер и не содержит принципиальных замечаний.

				настоящего технического регламента.		
40.	СППИ	Стать 4	нутриенты (пищевые вещества) - вещества, являющиеся составными частями пищевой продукции, которые используются организмом человека как источники энергии, источники или предшественники субстратов для построения, роста и обновления органов и тканей, образования физиологически активных веществ, участвующих в регуляции процессов жизнедеятельности, и определяющих пищевую ценность пищевой продукции;	Добавить название нутриенты (нутрицевтики, пищевые вещества). Добавить в определение, что это основные составные части пищевой продукции.	нутриенты (нутрицевтики, пищевые вещества) - вещества, являющиеся составными частями пищевой продукции, которые используются организмом человека как источники энергии, источники или предшественники субстратов для построения, роста и обновления органов и тканей, образования физиологически активных веществ, участвующих в регуляции процессов жизнедеятельности, и определяющих пищевую ценность пищевой продукции;	Отклонить. Предложенная правка носит редакционный характер и не содержит принципиальных замечаний.
41.	АСКОНД	Статья 4	партия пищевой продукции - определенное количество пищевой продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной одним изготовителем по одному региональному (межгосударственному) или национальному стандарту и (или)	Партия продукции, подготовленная для реализации, может быть представлена продукцией, изготовленной в разные сроки.	партия пищевой продукции – определенное количество или объем пищевой продукции, одного наименования, одинаково упакованной, произведенной одним изготовителем по одному региональному (межгосударственному) стандарту и (или) национальному	Отклонить. Для целей обеспечения безопасности и прослеживаемости пищевой продукции промежуток времени, в

			стандарту организации и (или) иным документам изготовителя, изготовленной в определенный промежуток времени, сопровождаемый товаро-сопроводительными документами, обеспечивающими прослеживаемость пищевой продукции;		стандарту и (или) стандарту организации и (или) иным документам изготовителя, сопровождаемой товаро-сопроводительными документами, обеспечивающими прослеживаемость пищевой продукции.	течение которого изготовлена продукция, является необходимым условием.
42.	ООО «Сочиагротест»	Статья 4	партия пищевой продукции – определенное количество или объем пищевой продукции, одного наименования, одинаково упакованной, произведенной одним изготовителем по одному национальному стандарту и (или) стандарту организации и (или) иным документам изготовителя, предъявленной к одновременной сдаче-приемке, сопровождаемой товаро-сопроводительными документами, обеспечивающими прослеживаемость партии пищевой продукции.	Изложить в редакции:	партия пищевой продукции - определенное количество пищевой продукции одного вида и наименования, одинаково упакованной и маркированной, произведенной одним изготовителем по одному региональному (межгосударственному) стандарту или национальному стандарту и (или) стандарту организации и (или) иным документам изготовителя, изготовленной в определенный промежуток времени, не превышающий срока годности этой продукции,сопровождаемой документами прослеживаемости пищевой продукции и	Принять частично. Внесен региональный стандарт.

					продовольственного сырья.	
43.	ПК «Вологодский молочный комбинат»	Статья 4	партия пищевой продукции – определенное количество или объем пищевой продукции, одного наименования, одинаково упакованной, произведенной одним изготовителем по одному национальному стандарту и (или) стандарту организации и (или) иным документам изготовителя, предъявленной к одновременной сдаче-приемке, сопровождаемой товаро-сопроводительными документами, обеспечивающими прослеживаемость партии пищевой продукции.	изложить в редакции Федерального закона 88-ФЗ от 12.06.2008 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию», включающей следующие моменты «у партии пищевой продукции одна дата производства (изготовления), она однородная по составу и качеству и изготовленная на однотипном технологическом оборудовании»		Отклонить. Представленная в проекте редакция определения «партия пищевой продукции» не противоречит предлагаемой редакции, но при этом носит более универсальный характер.
44.	Белорусский государственный институт	Статья 4	партия пищевой продукции – определенное количество или объем пищевой продукции, одного	Предлагаем внести изменение в определение	партия пищевой продукции – определенное количество или объем пищевой продукции,	Принять.

	стандартизации и сертификации		наименования, одинаково упакованной, произведенной одним изготовителем по одному национальному стандарту и (или) стандарту организации и (или) иным документам изготовителя, предъявленной к одновременной сдаче-приемке, сопровождаемой товаро-сопроводительными документами, обеспечивающими прослеживаемость партии пищевой продукции.	термина «партия пищевой продукции» в части исключения после слова «сопровождаемой» слова «товаро-сопроводительными».	одного наименования, одинаково упакованной, произведенной одним изготовителем по одному национальному стандарту и (или) стандарту организации и (или) иным документам изготовителя, предъявленной к одновременной сдаче-приемке, сопровождаемой документами, обеспечивающими прослеживаемость партии пищевой продукции.	
45.	СУПР РСПП	Статья 4		Статью следует дополнить определениями - «компонент пищевой продукции»	компонент пищевой продукции (пищевой ингредиент) (далее – компонент) – продукт или вещество (включая пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки), которое в соответствии с рецептурой используется при производстве пищевой продукции и является ее составной частью.	Отклонить. Предложение о включении определения не содержит обоснования.
46.	Ассоциация производителей мыловаренной и масложировой продукции	Статья 4		Дополнить статью 4 определением «срок хранения пищевой	срок хранения пищевой продукции - период, в течение которого пищевая продукция при соблюдении	Отклонить. С точки зрения безопасности пищевой

	РСПП			продукции». Данный термин применяется во многих нормативных документах, например в ГОСТ Р 52000-2002 «Изделия макаронные. Термины и определения»	установленных условий хранения сохраняет все свои специфические свойства, указанные в нормативной документации. Истечение срока хранения не означает, что продукт непригоден для использования по назначению	продукции имеет значение только срок годности. Кроме этого, термин «срок хранения» по тексту регламента не используется.
47.	СППИ	Статья 4		Добавить понятия витаминов и парафармацевтиков.	Витамины – низкомолекулярные органические вещества, играющие ключевую роль в регуляции процессов, протекающих в организме человека, их дефицит (авитаминоз) приводит к развитию определенных заболеваний. Парафармацевтики – минорные компоненты пищи, способные оказывать регуляторное воздействие на организм человека.	Отклонить Определение «витамины» является обще употребляемым. Определение «парафармацевтики» не используется по тексту проекта ТР.
48.	РСПП	Статья		Дополнить	товарно-сопроводительные	Отклонить.

	Масложировой союз	4		определением «товарно-сопроводительные документы» для исключения случаев различного толкования.	документы: - документы, обеспечивающие прослеживаемость пищевых продуктов; - документы, обеспечивающиевозможность заинтересованного лица документально установить предыдущего и последующего собственников пищевой продукции, кроме потребителей*;*	Определение понятия «товарно-сопроводительные документы» не является предметом данного проекта ТР.
49.	РСПП	Статья 4		Дополнить определением «уполномоченный представитель изготовителя»	уполномоченный представитель изготовителя – юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, зарегистрированные в установленном порядке в государстве-члене таможенного союза и уполномоченные изготовителем на осуществление действий от его имени при подтверждении соответствия;	Отклонить. Законодательством Таможенного союза используется термин «уполномоченное лицо».
50.	ООО «Сочиагротест» Масло-жировой союз	Статья 4		Дополнить определением	документы прослеживаемости пищевой продукции и продовольственного сырья – товаросопроводительные документы установленного национальным законодательством Сторон и (или) законодательством Таможенного союза образца,	Отклонить. Проект регламента содержит определение прослеживаемости пищевой продукции.

					находящиеся в месте пребывания партии пищевой продукции или продовольственного сырья, позволяющие идентифицировать всех владельцев этой (относящейся к данной партии) продукции, начиная от изготовителя (импортёра), в любой момент её обращения на территории Таможенного союза.	Введение искусственного ограничения способов, обеспечивающих документальную прослеживаемость, является нецелесообразным.
51.	АСКОНД	Статья 4	ароматизатор пищевой (ароматизатор) - не употребляемые человеком непосредственно в пищу вкусоароматическое вещество или вкусоароматический препарат или термический технологический ароматизатор или коптильный ароматизатор или предшественники ароматизаторов или их смесь (вкусоароматическая часть), предназначенные для придания пищевой продукции аромата и/или вкуса (за исключением сладкого, кислого и соленого), с добавлением или без добавления пищевых добавок и компонентов;	Необходимо привести определения «ароматизатор пищевой» и «пищевая добавка» в соответствие с Едиными гигиеническими требованиями безопасности пищевых добавок и ароматизаторов (далее – Единые требования).		Отклонить. Определение гармонизировано с регламентом ЕС №1334/2008.

52.	РСПП	Статья 4	ароматизатор пищевой (ароматизатор) - не употребляемые человеком непосредственно в пищу вкусоароматическое вещество или вкусоароматический препарат или термический технологический ароматизатор или коптильный ароматизатор или предшественники ароматизаторов или их смесь (вкусоароматическая часть), предназначенные для придания пищевой продукции аромата и/или вкуса (за исключением сладкого, кислого и соленого), с добавлением или без добавления пищевых добавок и компонентов;	Дополнить определение после слов «или предшественники ароматизаторов» словами «или прочий ароматизатор».	ароматизатор пищевой (ароматизатор) - не употребляемые человеком непосредственно в пищу вкусоароматическое вещество или вкусоароматический препарат или термический технологический ароматизатор или коптильный ароматизатор или предшественники ароматизаторов или прочий ароматизатор или их смесь (вкусоароматическая часть), предназначенные для придания пищевой продукции аромата и/или вкуса (за исключением сладкого, кислого и соленого), с добавлением или без добавления пищевых добавок и компонентов;	Отклонить. В тексте перечислены все группы ароматизоторов.
53.	Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации	Статья 4	ароматизатор пищевой (ароматизатор) - не употребляемые человеком непосредственно в пищу вкусоароматическое вещество или вкусоароматический препарат или термический технологический ароматизатор или коптильный	Отредактировать определение термина «ароматизатор» по правилам стандартизации, не допускающим вводить	ароматизаторы - продукты, не употребляемые человеком непосредственно в пищу, а добавляемые к ней с целью придания пищевой продукции аромата и/или вкуса (за исключением сладкого, кислого и соленого), включая	Отклонить. Определение гармонизировано с регламентов №1334/2008 Европейского

			ароматизатор или предшественники ароматизаторов или их смесь (вкусоароматическая часть), предназначенные для придания пищевой продукции аромата и/или вкуса (за исключением сладкого, кислого и соленого), с добавлением или без добавления пищевых добавок и компонентов;	определение термина через сам этот термин (в тексте приведена некорректная формулировка «ароматизатор - это технологический ароматизатор или коптильный ароматизатор»).	вкусоароматические вещества, препараты, технологические и коптильные вкусоароматические добавки, предшественники ароматизаторов или их смеси».	союза. Технологический и коптильный ароматизаторы являются особыми группами ароматизаторов.
54.	СУПР	Статья 4	адаптированные молочные смеси (заменители женского молока) – продукты детского питания для детей раннего возраста, произведенные в жидкой или порошкообразной форме на основе коровьего молока или молока других сельскохозяйственных животных и максимально приближенные по химическому составу к женскому молоку в целях удовлетворения физиологических потребностей детей первого года жизни в необходимых веществах и энергии;	Внести изменения в редакцию.	начальные адаптированные смеси (заменители женского молока) - продукты детского питания для детей раннего возраста с рождения до 6 месяцев, произведенные в жидкой или порошкообразной форме, предназначенные для использования в качестве заменителей женского молока и максимально приближенные к нему по химическому составу с целью удовлетворения физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии;	Принять.
55.	ООО «ТК Нутритек «Детское и специальное	Статья 4	адаптированные молочные смеси (заменители женского молока) – продукты детского питания для детей раннего возраста,	Исключить из понятия «адаптированные молочные смеси»	адаптированные молочные смеси – продукты детского питания для детей раннего возраста, произведенные в жидкой или	Отклонить. Использование термина

	питание»		произведенные в жидкой или порошкообразной форме на основе коровьего молока или молока других сельскохозяйственных животных и максимально приближенные по химическому составу к женскому молоку в целях удовлетворения физиологических потребностей детей первого года жизни в необходимых веществах и энергии;	второе понятие «(заменители женского молока». Не корректно адаптированный по химическому составу продукт считать «заменителем женского молока».	порошкообразной форме на основе коровьего молока или молока других сельскохозяйственных животных и максимально приближенные по химическому составу к женскому молоку в целях удовлетворения физиологических потребностей детей первого года жизни в необходимых веществах и энергии;	«заменитель» указывает на аналогичность продукта женскому молоку, но не на их полную идентичность.
56.	ООО «ТК Нутритек «Детское и специальное питание» Гродненский областной исполнительный комитет	Статья 4	начальные молочные смеси - адаптированные (максимально приближенные по химическому составу к женскому молоку) или частично адаптированные (частично приближенные по химическому составу к женскому молоку) смеси, произведенные на основе коровьего молока или молока других сельскохозяйственных животных и предназначенные для вскармливания детей с первых дней жизни до шести месяцев;	Из понятия «начальные адаптированные смеси» исключить слова «или частично адаптированные (частично приближенные по химическому составу к женскому молоку)», так как для детей с рождения до шести месяцев	начальные молочные смеси - адаптированные (максимально приближенные по химическому составу к женскому молоку) смеси, произведенные на основе коровьего молока или молока других сельскохозяйственных животных и предназначенные для вскармливания детей с первых дней жизни до шести месяцев;	Принять частично. В редакции определения «последующие молочные смеси».

				смеси производят только полностью адаптированным, что соответствует требованиям Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований и ФЗ № 88 «Молоко и молочная продукция».		
57.	СУПР	Статья 4	последующие молочные смеси – адаптированные (максимально приближенные по химическому составу к женскому молоку) или частично адаптированные (частично приближенные по химическому составу к женскому молоку) смеси, произведенные на основе коровьего молока или молока других сельскохозяйственных животных и предназначенные для питания детей в возрасте старше шести месяцев в сочетании с продуктами прикорма;	Внести изменения в редакцию в целях гармонизации с подходами, принятыми в европейском законодательстве.	последующие адаптированные смеси (заменители женского молока) - адаптированные (максимально приближенные к химическому составу женского молока) или частично адаптированные (частично приближенные к химическому составу женского молока) продукты детского питания для детей раннего возраста с 6 до 12 месяцев, произведенные в жидкой или порошкообразной форме, и предназначенные для вскармливания детей раннего возраста в сочетании с	Принять.

					продуктами прикорма.	
58.	РСПП ООО «ТК Нутритек «Детское и специальное питание» АНО «Центр испытаний и сертификации ТЕСТ - С.-Петербург»	Статья 4	пищевая продукция для детского питания – пищевая продукция, предназначенная для питания детей, (для детского питания детей раннего возраста от 0 до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 и старше), отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющая вред здоровью ребенка соответствующего возраста;	Не указан предельный возраст детей, для которых предназначена эта продукция.		Отклонить. Установление и обоснование термина «дети» не является предметом настоящего регламента.
59.	НП «Производителей биологически активных добавок к пище, лечебного и профилактического питания»	Статья 4	биологически активные добавки к пище (БАД) – природные (идентичные природным) биологически активные вещества, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевой продукции;	Поскольку термин «идентичные природным» не является равнозначным термину «природные», предлагаем использовать союзы и (или).	биологически активные добавки к пище (БАД) — природные и (или) идентичные природным биологически активные вещества, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевой продукции;	Принять.
60.	ООО	Статья	вредное воздействие на человека –	Изложить в	вредное воздействие на человека	Отклонить.

	«Сочиагротест»	4	воздействие неблагоприятных факторов, связанных с наличием в пищевой продукции загрязняющих веществ, радионуклидов, токсинов, болезнетворных организмов, создающих угрозу жизни или здоровью человека, либо угрозу для жизни и здоровья будущих поколений;	редакции.	- воздействие неблагоприятных факторов, связанных с наличием в пищевой продукции структур, веществ, предметов, частиц и (или) организмов, создающих угрозу жизни или здоровью человека, либо угрозу для жизни и здоровья будущих поколений;	Предложенная редакция искусственно сужает перечень факторов, создающих угрозу жизни или здоровью человека.
61.	Ассоциация производителей мыловаренной и масложировой продукции	Статья 4	вредное воздействие на человека – воздействие неблагоприятных факторов, связанных с наличием в пищевой продукции загрязняющих веществ, радионуклидов, токсинов, болезнетворных организмов, создающих угрозу жизни или здоровью человека, либо угрозу для жизни и здоровья будущих поколений;	Наименование понятия изложить в редакции «вредное воздействие на человека пищевой продукции»	вредное воздействие на человека пищевой продукции	Принять.
62.	СУПР	Статья 4	продукция прикорма – продукты детского питания, вводимыев рацион детей первого года жизни в качестве дополнения к женскому молоку, его заменителям или последующим молочным смесям и произведенные на основе продуктов животного и (или) растительного	Внести изменения в редакцию. Норма приведена в соответствие с действующим европейским законодательство м.	продукция прикорма – продукты детского питания, которые начинают вводить в рацион детей первого года жизни в качестве дополнения к женскому молоку, адаптированным и/или частично адаптированным начальнымили последующим смесям и	Принять.

			происхождения с учетом возрастных физиологических особенностей детского организма;		произведенные на основе продуктов животного и (или) растительного происхождения с учетом возрастных физиологических особенностей детского организма;	
63.	СУПР	Статья 4	нормы физиологических потребностей в энергииипищевых веществах – уровень суточного потребления пищевых веществ, достаточный для удовлетворения физиологических потребностей не менее чем 97,5 процентов населения с учетом возраста, пола, физиологического состояния и физической активности; усредненная величина необходимого поступления пищевых и биологически активных веществ, обеспечивающая оптимальную реализацию физиолого-биохимических процессов, закрепленных в генотипе человека	Внести изменения в редакцию. Исключенный текст содержит дублирующие положения.	нормы физиологических потребностей в энергииипищевых веществах – уровень суточного потребления пищевых веществ, достаточный для удовлетворения физиологических потребностей не менее чем 97,5 процентов населения с учетом возраста, пола, физиологического состояния и физической активности;	Принять.
64.	СУПР	Статья 4	пищевая продукция – это продукты животного, растительного, микробиологического, минерального или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном	Внести изменения в редакцию. Приведение требований регламента к единообразию.	пищевая продукция – это продукты животного, растительного, микробиологического, минерального или биотехнологического происхождения в натуральном,	Принять.

			виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в том числе пищевая продукция с заявленными свойствами, питьевая вода, расфасованная в емкости, питьевая минеральная вода, алкогольные (в том числе пиво) и безалкогольные напитки, биологически активные добавки к пище, жевательная резинка, закваски и стартовые культуры микроорганизмов, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное (пищевое) сырье;		обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в том числе специализированная пищевая продукция, питьевая вода, расфасованная в емкости, питьевая минеральная вода, алкогольные (в том числе пиво) и безалкогольные напитки, биологически активные добавки к пище, жевательная резинка, закваски и стартовые культуры микроорганизмов, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное (пищевое) сырье;	
65.	ООО «МиМП» Вологодская область	Статья 4	пищевая продукция – это продукты животного, растительного, микробиологического, минерального или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в том числе пищевая продукция с заявленными свойствами, питьевая вода, расфасованная в емкости,	Изложить в следующей редакции	пищевая продукция – это продукты животного, растительного, микробиологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, предназначенные для употребления человеком в пищу, а также продовольственное сырье	Отклонить. Исключение перечисленных в определении видов продукции приведет к неоднозначности при отнесении этих видов к пищевой

			питьевая минеральная вода, алкогольные (в том числе пиво) и безалкогольные напитки, биологически активные добавки к пище, жевательная резинка, закваски и стартовые культуры микроорганизмов, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное (пищевое) сырье;			продукции.
66.	СУПР	Статья 4	специализированная пищевая продукция – пищевая продукция, в которых для целей безопасного употребления этой пищевой продукции отдельными категориями людей установлены требования к содержанию и (или) соотношению отдельных веществ или всех веществ и компонентов; и (или) изменено содержание и (или) соотношение отдельных веществ относительно естественного их содержания в такой пищевой продукции: и (или) в состав включены не присутствующие изначально вещества или компоненты; и (или) изготовитель заявляет об их лечебных и (или) профилактических свойствах;	Внести изменения в редакцию. Уточняющая редакция.	специализированная пищевая продукция – пищевая продукция, для которой установлены требования к содержанию и (или) соотношению отдельных веществ или всех веществ и компонентов; и (или) изменено содержание и (или) соотношение отдельных веществ относительно естественного их содержания в такой пищевой продукции: и (или) в состав включены не присутствующие изначально вещества или компоненты; и (или) изготовитель заявляет об их лечебных и (или) профилактических свойствах и которая предназначена для целей безопасного употребления	Принять.

					этой пищевой продукции отдельными категориями людей;	
67.	СУПР	Статья 4	продовольственное (пищевое) сырье – сырье животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемое для дальнейшей переработки при производстве пищевой продукции;	Внести изменения в редакцию. Исключена неоднозначность трактовки.	продовольственное (пищевое) сырье – сырье животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемое при производстве пищевой продукции;	Принять.
68.	ООО «МиМП» Вологодская область	Статья 4	продовольственное (пищевое) сырье – сырье животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемое для дальнейшей переработки при производстве пищевой продукции	Изложить в следующей редакции	продовольственное (пищевое) сырье – сырье животного, растительного, микробиологического происхождения, используемое для дальнейшей переработки при производстве пищевой продукции	Отклонить. Сужение видов используемого сырья необоснованно.
69.	ООО «Сочиагротест»	Статья 4	продовольственное (пищевое) сырье – сырье животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или	Изложить в редакции.	продовольственное (пищевое) сырье – продукция (в том числе пищевая) животного, растительного, микробиологического,	Отклонить. Предложение предполагает использование в

			биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемое для дальнейшей переработки при производстве пищевой продукции:		минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, предназначенная для изготовления другой пищевой продукции путём её переработки.	качестве пищевого сырья непищевой продукции. Изготовление пищевой продукции подразумевает не только переработку сырья.
70.	СУПР	Статья 4	продуктивные животные – животные, используемые для получения от них пищевой продукции;	Внести изменения в редакцию. Редакционное уточнение.	продуктивные животные – животные, целенаправленно используемые для получения от них пищевой продукции;	Принять.
71.	СППИ	Статья 4	пищевая добавка – любое вещество (или смесь веществ) вне зависимости от его пищевой ценности, обычно не употребляемое человеком непосредственно в пищу или обычного компонента пищевой продукции, преднамеренно вводимое в пищевую продукцию с технологической целью (функцией) для их производства (изготовления), приготовления, упаковки, перевозки и хранения, что приводит или может привести к тому, что данное вещество или продукты его	Внести изменения в редакцию. Исключены избыточные допущения.	пищевая добавка – любое вещество (или смесь веществ) вне зависимости от его пищевой ценности, обычно не употребляемое человеком непосредственно в пищу или обычного компонента пищевой продукции, преднамеренно вводимое в пищевую продукцию с технологической целью (функцией) при ее производстве(изготовлении), перевозке и хранении, что приводит или может привести к	Принять.

			превращений становятся компонентами пищевой продукции; пищевая добавка может выполнять несколько технологических функций;		тому, что данное вещество или продукты его превращений становятся компонентами пищевой продукции; пищевая добавка может выполнять несколько технологических функций;	
72.	РСПП	Статья 4	пищевая добавка – любое вещество (или смесь веществ) вне зависимости от его пищевой ценности, обычно не употребляемое человеком непосредственно в пищу или обычного компонента пищевой продукции, преднамеренно вводимое в пищевую продукцию с технологической целью (функцией) для их производства (изготовления), приготовления, упаковки, перевозки и хранения, что приводит или может привести к тому, что данное вещество или продукты его превращений становятся компонентами пищевой продукции; пищевая добавка может выполнять несколько технологических функций;	Внести изменения в редакцию. После слова «выполнять» дополнить словами «одну или».	пищевая добавка – любое вещество (или смесь веществ) вне зависимости от его пищевой ценности, обычно не употребляемое человеком непосредственно в пищу или обычного компонента пищевой продукции, преднамеренно вводимое в пищевую продукцию с технологической целью (функцией) для их производства (изготовления), приготовления, упаковки, перевозки и хранения, что приводит или может привести к тому, что данное вещество или продукты его превращений становятся компонентами пищевой продукции; пищевая добавка может выполнять одну или несколько технологических функций;	Принять.
73.	РСПП	Статья 4	пищевая добавка – любое вещество (или смесь веществ) вне	Изложить в редакции.	пищевая добавка – любое вещество (или смесь веществ), не	Принять частично.

			зависимости от его пищевой ценности, обычно не употребляемое человеком непосредственно в пищу или обычного компонента пищевой продукции, преднамеренно вводимое в пищевую продукцию с технологической целью (функцией) для их производства (изготовления), приготовления, упаковки, перевозки и хранения, что приводит или может привести к тому, что данное вещество или продукты его превращений становятся компонентами пищевой продукции; пищевая добавка может выполнять несколько технологических функций;		употребляемое человеком непосредственно в пищу, предназначенное для введения в пищевой продукт в процессе его производства с технологической целью (функцией), включая придание ему определенных органолептических свойств и (или) сохранение качества и безопасности в течение установленного срока годности, которая может выполнять несколько технологических функций;	В редакции замечания СППИ.
74.	Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации	Статья 4	пищевая добавка – любое вещество (или смесь веществ) вне зависимости от его пищевой ценности, обычно не употребляемое человеком непосредственно в пищу или обычного компонента пищевой продукции, преднамеренно вводимое в пищевую продукцию с технологической целью (функцией) для их производства (изготовления), приготовления, упаковки, перевозки и хранения, что приводит или может привести к тому, что данное вещество или продукты его превращений становятся	Отредактировать определение термина «пищевая добавка» - с учетом определения пищевых добавок, устанавливаемого Регламентом ЕС № 1333/2008 по пищевым добавкам	«пищевая добавка - это любое вещество (или смесь веществ), имеющее или не имеющее собственную пищевую ценность, обычно не употребляемое человеком непосредственно в пищу и не являющееся ее обычным ингредиентом, преднамеренное введение которого в пищевую продукцию с технологической целью в процессе производства (изготовления), обработки, упаковки, перевозки и хранения, приводит или по обоснованному	Принять частично. В редакции замечания СППИ.

			компонентами пищевой продукции; пищевая добавка может выполнять несколько технологических функций;		предположению может привести к тому, что данное вещество или продукты его превращений входят в состав пищевой продукции».	
75.	РСПП	Статья 4	улов водных биологических ресурсов – водные биологические ресурсы, извлеченные (выловленные) из естественной среды обитания;	Редакционная правка. Заменить слово «извлеченные» на «добытые».	улов водных биологических ресурсов – водные биологические ресурсы, добытые (выловленные) из естественной среды обитания;	Отклонить. Замечание не меняет сути определения.
76.	Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации	Статья 4	водные биологические ресурсы – рыбы, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли, другие водные животные и растения, находящиеся в естественной среде обитания (в состоянии естественной свободы);	Дополнить определение термина «водные биологические ресурсы» с учетом того, что термин «ресурсы» подразумевает источники и предпосылки получения необходимой людям продукции. Предлагаем изложить определение данного термина в следующей редакции	водные биологические ресурсы - рыбы, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли, другие водные животные и растения, находящиеся в естественной среде обитания (в состоянии естественной свободы) и представляющие собой источники и предпосылки получения необходимой людям продукции»;	Отклонить. Определение дано для целей применения данного регламента, сферой регулирования которого является только пищевая продукция, в связи с чем такое расшмренное уточнение не имеет необходимости.
77.	АСКОНД	Статья	пищевая добавка – любое вещество	Необходимо		Отклонить.

		4	(или смесь веществ) вне зависимости от его пищевой ценности, обычно не употребляемое человеком непосредственно в пищу или обычного компонента пищевой продукции, преднамеренно вводимое в пищевую продукцию с технологической целью (функцией) для их производства (изготовления) приготовления, упаковки, перевозки и хранения, что приводит или может привести к тому, что данное вещество или продукты его превращений становятся компонентами пищевой продукции; пищевая добавка может выполнять несколько технологических функций;	привести определения «ароматизатор пищевой» и «пищевая добавка» в соответствие с Едиными гигиеническими требованиями безопасности пищевых добавок и ароматизаторов (далее – Единые требования).		Замечание не меняет сути определений.
78.	СУПР	Статья 4	обогащенная пищевая продукция – пищевая продукция, в которую добавлены один и (или) более пищевых или биологически активных веществ, не присутствующих в ней изначально, либо присутствующих в недостаточном количестве или утерянных в процессе производства (изготовления); при этом гарантированное изготовителем	Внести дополнение. Пробиотические микроорганизмы являются самостоятельным видом.	обогащенная пищевая продукция– пищевая продукция, в которую добавлены один и (или) более пищевых или биологически активных веществ или пробиотических микроорганизмов, не присутствующих в ней изначально, либо присутствующих в недостаточном количестве или	Принять.

			содержание пищевого вещества доведено до уровня употребления 100 мл или 100 г или разовой порции, если она меньше 100 мл или 100 г, данной продукции от 5 процентов до 50 процентов уровня суточного потребления;		утерянных в процессе производства (изготовления); при этом гарантированное изготовителем содержание пищевого вещества доведено до уровня употребления 100 мл или 100 г или разовой порции, если она меньше 100 мл или 100 г, данной продукции от 5 процентов до 50 процентов уровня суточного потребления;	
79.	АСКОНД	Статья 4	обогащенная пищевая продукция – пищевая продукция, в которую добавлены один и (или) более пищевых или биологически активных веществ, не присутствующих в ней изначально, либо присутствующих в недостаточном количестве или утерянных в процессе производства (изготовления); при этом гарантированное изготовителем содержание пищевого вещества доведено до уровня употребления 100 мл или 100 г или разовой порции, если она меньше 100 мл или 100 г, данной продукции от 5 процентов до 50 процентов уровня суточного потребления;	Предлагается после слова «содержание» добавить слово «каждого», а после слова «вещества» добавить слова «использованного для обогащения».	обогащенная пищевая продукция– пищевая продукция, в которую добавлены один и (или) более пищевых или биологически активных веществ, не присутствующих в ней изначально, либо присутствующих в недостаточном количестве или утерянных в процессе производства (изготовления); при этом гарантированное изготовителем содержание каждого пищевого вещества, использованногодля обогащениядоведено до уровня употребления 100 мл или 100 г или разовой порции, если она меньше 100 мл или 100 г, данной продукции от 5 процентов до 50 процентов уровня суточного	Принять.

					потребления;	
80.	СУПР	Статья 4	пищевая продукция диетического лечебного питания – пищевая продукция с заданной пищевой и энергетической ценностью, физическими и органолептическими свойствами, с лечебным эффектом, и предназначенная для использования в составе лечебных диет;	Внести изменения в редакцию. Представленная редакция более верно отражает суть предмета.	пищевая продукция диетического лечебного питания – пищевая продукция с заданной пищевой и энергетической ценностью, физическими и органолептическими свойствами, и предназначенная для использования в составе лечебных диет;	Принять.
81.	АСКОНД	Статья 4	пищевая продукция диетического лечебного питания– пищевая продукция с заданной пищевой и энергетической ценностью, физическими и органолептическими свойствами, с лечебным эффектом, и предназначенная для использования в составе лечебных диет;	Предлагается в приложениях представить показатели заданных параметров для пищевой продукции диетического лечебного питания.		Отклонить Эти требования являются предметом регулирования технического регламента «О безопасности продуктов диетического, специального и лечебно-профилактического питания».
82.	СУПР	Статья 4	пищевая продукция диетического профилактического питания – пищевая продукция, предназначенная для коррекции	Внести изменения в редакцию. Редакционное уточнение.	пищевая продукция диетического профилактического питания – пищевая продукция, предназначенная для коррекции	Принять.

			углеводного, жирового, белкового, витаминного и других видов обмена веществ, в которой изменено содержание и (или) соотношение отдельных веществ относительно естественного их содержания и (или) в состав которой включены не присутствующие изначально вещества или компоненты, а также предназначенная для снижения риска развития заболеваний;		углеводного, жирового, белкового, витаминного и других видов обмена веществ, в которой изменено содержание и (или) соотношение отдельных веществ относительно естественного их содержания и (или) в состав которой включены не присутствующие изначально вещества или компоненты, а также пищевая продукция, предназначенная для снижения риска развития заболеваний;	
83.	СУПР	Статья 4	переработка (обработка) – термическая тепловаяобработка, кроме заморозки и охлаждения, копчение, консервирование, созревание, сквашивание, посол, сушка, экстракция, экструзия или сочетание этих процессов;	Внести изменения в редакцию. Тепловая обработка включает нагрев, а термическая как нагрев, так и охлаждение.	переработка (обработка) – тепловая обработка, кроме заморозки и охлаждения, копчение, консервирование, созревание, сквашивание, посол, сушка, экстракция, экструзия или сочетание этих процессов;	Принять.
84.	РСПП ООО «Приморский центр сертификации»	Статья 4	переработка (обработка) – термическая обработка, кроме заморозки и охлаждения, копчение, консервирование, созревание, сквашивание, посол, сушка, экстракция, экструзия или сочетание этих процессов;	С целью гармонизации необходимо привести термин в соответствие с Европейским законодательством, а именно РЕГЛАМЕНТОМ	переработка (обработка)означает любое действие, которое существенно изменяет начальный продукт, включая нагревание, копчение, вяление, созревание, сушку, маринование, экстракцию, экструзия или сочетание этих процессов;.	Отклонить. Существующее определение не противоречит установленному в европейском регламенте, но исключает

				ЕС № 852/2004 ЕВРОПЕЙСКОГО ПАРЛАМЕНТА И СОВЕТА от 29 апреля 2004 года «По гигиене пищевых продуктов» (глава 1 ст. 2). Термин изложить в следующей редакции		неопределенность в трактовке требования.
85.	Ассоциация производителей мыловаренной и масложировой продукции	Статья 4	переработка (обработка) – термическая обработка, кроме заморозки и охлаждения, копчение, консервирование, созревание, сквашивание, посол, сушка, экстракция, экструзия или сочетание этих процессов;	Изложить в следующей редакции	переработка (обработка) – технологический процесс или совокупность этих процессов, осуществляемая для придания продукции заданных свойств	Отклонить. Предлагаемая редакция вводит существенную неопределенность в требование.
86.	РСПП	Статья 4	переработка (обработка) – термическая обработка, кроме заморозки и охлаждения, копчение, консервирование, созревание, сквашивание, посол, сушка, экстракция, экструзия или сочетание этих процессов;	Изложить в следующей редакции	переработка (обработка) – действия (технологические операции), которые существенно изменяют первоначальный продукт и включают в себя термическую обработку (в том числе охлаждение,	Отклонить. Предложенная редакция не соответствует европейскому подходу и

					подмораживание и замораживание), вяление, копчение консервирование, созревание, экстракцию, экструзию или сочетание этих и иных процессов;	вносит дополнительную неопределенность.
87.	Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь	Статья 4	переработка (обработка) – термическая обработка, кроме заморозки и охлаждения, копчение, консервирование, созревание, сквашивание, посол, сушка, экстракция, экструзия или сочетание этих процессов;	Вместо слова «заморозки» записать: «замораживания».	переработка (обработка) – термическая обработка, кроме замораживания и охлаждения, копчение, консервирование, созревание, сквашивание, посол, сушка, экстракция, экструзия или сочетание этих процессов;	Принять.
88.	ЗАО «Вологодский мясокомбинат»	Статья 4	прослеживаемость пищевой продукции – возможность документально установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства) пищевой продукции и (или) продовольственного сырья;	Изложить в следующей редакции, то есть в соответствии с ГОСТ Р ИСО 9000-2001 «Системы менеджмента качества.	прослеживаемость пищевой продукции - возможность документально установить происхождение продовольственного сырья, а также место изготовления и нахождения пищевой продукции;	Отклонить Определение не противоречит предложенной формулировке, но является более точным применительно к заданной цели.
89.	РСПП ФГУ «ЦСМ	Статья 4	производственный объект, на котором осуществляется деятельность по получению,	Исключить термин.Термин не дает определение		Отклонить. Замечание не

	Республики Башкортостан»		переработке (обработке) непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения	понятию.		содержит обоснования.
90.	РСПП	Статья 4	производственный объект, на котором осуществляется деятельность по получению, переработке (обработке) непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения регистрация производственных объектов, осуществляющих деятельность по получению, переработке (обработке) непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения	Дополнить термины словами «и растительного» после слова «животного».	производственный объект, на котором осуществляется деятельность по получению, переработке (обработке) непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного и растительного происхождения регистрация производственных объектов, осуществляющих деятельность по получению, переработке (обработке) непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного и растительного происхождения	Отклонить. Регистрации должны подлежать только те производственные объекты, которые представляют потенциальную опасность.
91.	Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации	Статья 4	производственный объект, на котором осуществляется деятельность по получению, переработке (обработке) непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения - объект (здание, строение,	Предлагаем внести изменение в определение термина «производствен-ный объект, на котором осуществляется	производственный объект, на котором осуществляется деятельность по получению, переработке (обработке) непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения - объект (здание, строение,	Принять.

			помещение, сооружение и иной объект), предназначенный для осуществления деятельности по получению, переработке (обработке) непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения и используемый при осуществлении указанной деятельности, принадлежащий лицу, осуществляющему указанную деятельность, на праве собственности или ином законном основании;	деятельность по получению, переработке (обработке) непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения», дополнив его перед словом «лицу» словами «юридическому или физическому».	помещение, сооружение и иной объект), предназначенный для осуществления деятельности по получению, переработке (обработке) непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения и используемый при осуществлении указанной деятельности, принадлежащий юридическому или физическому лицу, осуществляющему указанную деятельность, на праве собственности или ином законном основании;	
92.	Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации	Статья 4	утилизация пищевой продукции – использование не соответствующей требованиям технических регламентов пищевой продукции в целях, отличных от целей, для которых пищевая продукция предназначена и в которых обычно используется, либо уничтожение непригодной к использованию по назначению пищевой продукции; уничтожение пищевой продукции - приведение не соответствующей	Предлагаем четко разграничить определения терминов «утилизация пищевой продукции» и «уничтожение пищевой продукции», исключив в определении термина «утилизация пищевой продукции» после	утилизация пищевой продукции – использование не соответствующей требованиям технических регламентов пищевой продукции в целях, отличных от целей, для которых пищевая продукция предназначена и в которых обычно используется; уничтожение пищевой продукции - приведение не соответствующей требованиям	Отклонить. Утилизация подразумевает исключение возможности использования продукции по назначению в пищу человека. Способы утилизации – использование

			требованиям технических регламентов пищевой продукции в состояние, не пригодное для любого ее использования и применения, а также исключающее неблагоприятное воздействие ее на человека, животных и окружающую среду, способами в соответствии с действующим законодательством.	слова «используется» слова «либо уничтожение непригодной к использованию по назначению пищевой продукции», поскольку приведенное ниже определение термина «уничтожение» исключает какое бы то ни было использование несоответствующей продукции (противоположному по смыслу).	технических регламентов пищевой продукции в состояние, не пригодное для любого ее использования и применения, а также исключающее неблагоприятное воздействие ее на человека, животных и окружающую среду, способами в соответствии с действующим законодательством.	на другие цели (например, на корм животным) или уничтожение.
93.	РСПП АСКОНД	Статья 4	срок годностипищевой продукции – период времени, в течение которого пищевая продукция должна полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям безопасности, установленным техническими регламентами, а также сохранять свои потребительские свойства, заявленные в маркировке, и по истечении которого пищевая	Предлагается после слова «сохранять» включить слова «заявленные в маркировке», исключить слово «свои», после слова «свойства» исключить слова «заявленные в	срок годностипищевой продукции – период времени, в течение которого пищевая продукция должна полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям безопасности, установленным техническими регламентами, а также сохранять, заявленные в маркировке потребительские свойства, и по истечении которого пищевая	Отклонить. Маркировка не содержит заявлений о потребительских свойствах.

			продукция не пригодна для использования по назначению;	маркировке».	продукция не пригодна для использования по назначению;	
94.	ЗАО «Вологодский мясокомбинат»	Статья 4	срок годностипищевой продукции – период времени, в течение которого пищевая продукция должна полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям безопасности, установленным техническими регламентами, а также сохранять свои потребительские свойства, заявленные в маркировке, и по истечении которого пищевая продукция не пригодна для использования по назначению;	слова «не пригодна по назначению» заменить на «не пригодна в пищу»	срок годностипищевой продукции – период времени, в течение которого пищевая продукция должна полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям безопасности, установленным техническими регламентами, а также сохранять свои потребительские свойства, заявленные в маркировке, и по истечении которого пищевая продукция не пригодна в пищу;	Отклонить. Приведенное определение соответствует содержащемуся в законе «О защите прав потребителей».
95.	РСПП	Статья 4	пищевая продукция для питания спортсменов – пищевая продукция заданного химического состава, повышенной пищевой ценности, и (или) направленной эффективности, состоящая из комплекса продуктов или представленная их отдельными видами, которая оказывает специфическое влияние на повышение адаптивных возможностей человека к физическим и нервно-эмоциональным нагрузкам, направленная на достижение	Дополнить определение после слова «высших» словом «(высоких)».	пищевая продукция для питания спортсменов – пищевая продукция заданного химического состава, повышенной пищевой ценности, и (или) направленной эффективности, состоящая из комплекса продуктов или представленная их отдельными видами, которая оказывает специфическое влияние на повышение адаптивных возможностей человека к физическим и нервно-	Принять частично. Фраза исключена полностью.

			высших спортивных достижений;		эмоциональным нагрузкам, направленная на достижение высших (высоких) спортивных достижений;	
96.	СУПР ЗАО «Вологодский мясоперерабатывающий мясокомбинат»	Глава 1, статья 4	скоропортящаяся пищевая продукция –пищевая продукция, сроки годности которой не превышает 5 (30) дней и требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки в целях сохранения безопасности и предотвращения развития в ней болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до опасных для здоровья человека уровней;	Уточнить срок. С точки зрения сегодняшнего состояния науки и промышленности срок годности, не превышающий 5 дней, является оптимальным для индикации скоропортящейся пищевой продукции.	скоропортящаяся пищевая продукция –пищевая продукция, сроки годности которой не превышает 5 дней и требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки в целях сохранения безопасности и предотвращения развития в ней болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до опасных для здоровья человека уровней;	Принять.
97.	ООО «Сочиагротест»		скоропортящаяся пищевая продукция – пищевая продукция, сроки годности которой не превышает 5 (30) дней и требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки в целях сохранения безопасности и предотвращения развития в ней болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или)	Изложить в редакции.	скоропортящаяся пищевая продукция - пищевая продукция, для которой требуется соблюдение специального температурно-влажностного режима хранения и транспортировки в целях сохранения её свойств, отвечающих требованиям настоящего технического регламента и специальных	Отклонить. Предлагаемая редакция позволит отнести к скоропортящейся продукции продукцию с длительным сроком

			образования токсинов до опасных для здоровья человека уровней;		технических регламентов (при наличии), до окончания заявленного срока годности;	годности.
98.	РСПП	Статья 4	скоропортящаяся пищевая продукция – пищевая продукция, сроки годности которой не превышает 5 (30) дней и требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки в целях сохранения безопасности и предотвращения развития в ней болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до опасных для здоровья человека уровней;	Исключить слова «сроки годности которой не превышает 5 (30) дней и».	скоропортящаяся пищевая продукция – пищевая продукция, сроки годности которой не превышает 5 (30) дней и требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки в целях сохранения безопасности и предотвращения развития в ней болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до опасных для здоровья человека уровней;	Отклонить. Предлагаемая редакция позволит отнести к скоропортящейся продукции продукцию с длительным сроком годности.
99.	Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации Гомельский областной центр гигиены,	Статья 4	скоропортящаяся пищевая продукция –пищевая продукция, сроки годности которой не превышает 5 (30) дней и требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки в целях сохранения безопасности и предотвращения развития в ней болезнетворных микроорганизмов,	1. В определении термина «скоропортящаяся пищевая продукция» исключить слова «5 дней» и оставить слова «30 дней», а также после слов	скоропортящаяся пищевая продукция –пищевая продукция, сроки годности которой не превышает 30 дней и требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки + 6 С и ниже в целях сохранения безопасности и предотвращения развития в ней болезнетворных	Отклонить. Отсутствует обоснование установления именно этих значений параметров разграничения

	эпидемиологии и общественного здоровья		микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до опасных для здоровья человека уровней;	«температурных режимов хранения и перевозки» дополнить «+ 6 С и ниже».	микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до опасных для здоровья человека уровней;	скоропортящейся продукции от другой пищевой продукции.
100.	Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации	Статья 4		Дополнить термином «регистрационный орган» (используется по тексту статей 25-38).	регистрационный орган - это орган государственного управления государства-члена Таможенного союза, наделенный полномочиями в области безопасности пищевой продукции и (или) регистрации производственных объектов пищевой продукции».	Отклонить. По тексту дано определения органа Стороны. Регистрационный орган – сокращенное обозначение такого органа.
101.	Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации	Статья 4		Дополнить термином «уполномоченное изготовителем лицо».	уполномоченное изготовителем лицо - юридическое или физическое лицо, зарегистрированное в установленном порядке государством Стороны, которое определено изготовителем на основании договора с ним для осуществления действий от его имени при подтверждении соответствия и размещении продукции на территориях государств Сторон, а также для	Отклонить. Данный термин установлен в Соглашении о проведении согласованной политики в области технического регулирования, санитарных и фитосанитарны

					возложения ответственности за несоответствие продукции требованием технических регламентов Таможенного союза;	х мер. Дублирование нецелесообразно.
102.	Ассоциация «Росчайкофе»	Статья 4	тонизирующие напитки - безалкогольные и слабоалкогольные напитки, содержащие тонизирующие вещества, в том числе растительного происхождения, в количестве, достаточном для обеспечения тонизирующего эффекта на организм человека; в состав тонизирующих напитков могут входить также легко усвояемые углеводы, минеральные вещества, витамины и витаминоподобные вещества, субстраты и стимуляторы энергетического обмена;	Дополнить определение тонизирующих напитков фразой: “К тонизирующим напиткам не относятся чай, кофе и напитки на их основе”	тонизирующие напитки - безалкогольные и слабоалкогольные напитки, содержащие тонизирующие вещества, в том числе растительного происхождения, в количестве, достаточном для обеспечения тонизирующего эффекта на организм человека; в состав тонизирующих напитков могут входить также легко усвояемые углеводы, минеральные вещества, витамины и витаминоподобные вещества, субстраты и стимуляторы энергетического обмена.К тонизирующим напиткам не относятся чай, кофе и напитки на их основе;	Принять.
103.	СУПР	Статья 4	технологические вспомогательные средства - вещество или материалы или их производное (за	Внести изменения в редакцию.	технологические средства - вещество или материалы или их производное (за исключением	Принять.

			исключением оборудования, упаковочных материалов и посуды), которые, не являясь пищевыми компонентами, преднамеренно используются при переработке сырья и (или) при производстве пищевой продукции для выполнения определенных технологических целей и после их достижения удаляются из такого сырья, такой пищевой продукции или остаточные количества которых не оказывают технологический эффект в конечной пищевой продукции;	В международных документах данное понятие не включает слово «вспомогательное ».	оборудования, упаковочных материалов и посуды), которые, не являясь пищевыми компонентами, преднамеренно используются при переработке сырья и (или) при производстве пищевой продукции для выполнения определенных технологических целей и после их достижения удаляются из такого сырья, такой пищевой продукции или остаточные количества которых не оказывают технологический эффект в конечной пищевой продукции;	
104.	Ассоциация производителей мыловаренной и масложировой продукции	Статья 4	технологические вспомогательные средства - вещество или материалы или их производное (за исключением оборудования, упаковочных материалов и посуды), которые, не являясь пищевыми компонентами, преднамеренно используются при переработке сырья и (или) при производстве пищевой продукции для выполнения определенных технологических целей и после их достижения удаляются из такого сырья, такой пищевой продукции	Изложить в следующей редакции:	технологические вспомогательные средства - вещество или материал или их производное (за исключением технологического оборудования, упаковочных материалов и посуды), которые, не являясь пищевыми компонентами, преднамеренно используются при переработке продовольственного (пищевого) сырья и (или) при производстве пищевой продукции для выполнения определенных технологических	Принять.

			или остаточные количества которых не оказывают технологический эффект в конечной пищевой продукции;		целей и после их достижения удаляются из такого сырья и (или) такой пищевой продукции или остаточные количества, которых не оказывают технологический эффект в конечной пищевой продукции;	
105.	СУПР	Статья 5, п.2	2. Идентификация пищевой продукции проводится по ее наименованию и (или) ее признакам, изложенным в определении такой продукции в настоящем техническом регламенте или в технических регламентах на отдельные виды пищевой продукции, визуальным и (или) органолептическим, и (или) инструментальными методами	Внести изменения в редакцию. Аналитические методы включают в себя и инструментальные.	2. Идентификация пищевой продукции проводится по ее наименованию и (или) ее признакам, изложенным в определении такой продукции в настоящем техническом регламенте или в технических регламентах на отдельные виды пищевой продукции, визуальным и (или) органолептическим, и (или) аналитическими методами.	Принять.
106.	ООО «Сочиагротест»	Статья 5, пункт 3	3. Идентификация пищевой продукции проводится одним и (или) несколькими из следующих методов:	Одной из целей настоящего регламента является п.2) ст.2-й предупреждение действий, вводящих в заблуждение приобретателей	5) по маркировке - путем сравнения информации для потребителей об изготовителе (импортере), продавце, товарном знаке, количестве, сроке годности, обязательном подтверждении соответствия на потребительской и (или) транспортной упаковке с соответствующей информацией,	Отклонить. Предложенное требование повторяет требование, изложенное в пп. 1).

				(потребителей); Для идентификации пищевой продукции в соответствии с этой целью необходимо п.3 статьи 5 дополнить абзацем	указанной в документах прослеживаемости пищевой продукции и продовольственного сырья.	
107.	Белорусский государственный институт стандартизации сертификации	Глава 1, статья 5, п. 3, пп. 1)	3. Идентификация пищевой продукции проводится одним и (или) несколькими из следующих методов: 1) по наименованию - путем сравнения наименования и назначения пищевой продукции, указанных в маркировке на потребительской упаковке и/или в сопроводительном документе с наименованием, указанным в определении вида пищевой продукции;	Правильно расставить знаки препинания, так как отсутствие запятой после слова «документе» изменяет смысл данного пункта.	3. Идентификация пищевой продукции проводится одним и (или) несколькими из следующих методов: 1) по наименованию - путем сравнения наименования и назначения пищевой продукции, указанных в маркировке на потребительской упаковке и/или в сопроводительном документе, с наименованием, указанным в определении вида пищевой продукции;	Принять.
108.	СУПР Ассоциация производителей мыловаренной и	Глава 1, статья 5, п. 3, пп. 4)	Глава 1, статья 5, п. 3, пп. 4) 4) инструментальным методом - путем проверки соответствия физико-химических и (или) микробиологических показателей	Внести изменения в редакцию. Аналитические методы включают в себя и	4) аналитическим методом - путем проверки соответствия физико-химических и (или) микробиологических показателей пищевой продукции	Принять.

	масложировой продукции		пищевой продукции признаками, изложенными в определении такой пищевой продукции в настоящем техническом регламенте или в технических регламентах на отдельные виды пищевой продукции. Инструментальный метод применяется, если пищевую продукцию невозможно идентифицировать методом по наименованию, визуальным или органолептическим методами.	инструментальные.	признаками, изложенными в определении такой пищевой продукции в настоящем техническом регламенте или в технических регламентах на отдельные виды пищевой продукции. Аналитический метод применяется, если пищевую продукцию невозможно идентифицировать методом по наименованию, визуальным или органолептическим методами.	
109.	Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации			Технический регламент Таможенного союза дополнить следующей статьей (перед главой 2).	«Статья . Правила обращения на рынке 1. Пищевая продукция выпускается в обращение на рынке при ее соответствии настоящему техническому регламенту Таможенного союза, а также другим техническим регламентам Таможенного союза и (или) техническим регламентам ЕврАзЭС, действие которых на нее распространяется. 2. Пищевая продукция, соответствие которой требованиям настоящего технического регламента Таможенного союза не подтверждено, не должна быть	Принять частично. Учтено в редакции Главы 3.

					маркирована единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза и не допускается к выпуску в обращение на рынке».	
110.	ООО «Сочиагротест»	Статья 6, пункт 1	1. Пищевая продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасной.	Изложить в редакции.	1. Пищевая продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению в обычных (определенных) для этого условиях окружающей среды должна быть безопасной.	Отклонить. Условия хранения пищевой продукции определяются изготовителем и должны соблюдаться. Для целого ряда продуктов они являются универсальными и не указываются.
111.	РСПП	Статья 6, пункт 1	1. Пищевая продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению	Вся пищевая продукция должна быть безопасна, а не только та, что находится в обращении на	Пищевая продукция при использовании по назначению должна быть безопасна для человека.	Отклонить. Продукция, изъятая из обращения, может быть опасной.

			должна быть безопасной.	таможенной территории.		
112.	РСПП	Статья 6, пункт 4	4. Показатели безопасности (кроме микробиологических) обезвоженной, в т.ч. частично обезвоженной, пищевой продукции рассчитываются в пересчете на исходный сырьевой продукт с учетом содержания сухих веществ в сырьевом и в конечном (обезвоженном) продукте, если иное не установлено частью 2 настоящей статьи и (или) техническими регламентами на отдельные виды пищевой продукции.	Изложить в редакции.	4. Показатели безопасности (кроме микробиологических) сухих, концентрированных или разведенных пищевых продуктов рассчитываются в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте.	Отклонить. Предложенная редакция сужает определение.
113.	РСПП	Статья 6, пункт 5	5. В пищевой продукции, находящейся в обращении, не допускается наличие возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.	Дополнить пункт новым абзацем.	Для обработки тушек птицы не допускается использование растворов, содержащих хлор в концентрациях, превышающих требования для питьевой воды.	Отклонить. Вопрос является предметом специального технического регламента.
114.	СУПР	Статья 6, пункт 6	6. Сроки годности и условия хранения пищевой продукции должны быть установлены изготовителем таким образом, чтобы пищевая продукция соответствовала требованиям	Внести изменения в редакцию. Исключено избыточное допущение.	6. Сроки годности и условия хранения пищевой продукции должны быть установлены изготовителем.	Принять.

			настоящего технического регламента в течение срока годности при соблюдении условий хранения.			
115.	Масло-жировой союз	Статья 6	6. Сроки годности и условия хранения пищевой продукции должны быть установлены изготовителем таким образом, чтобы пищевая продукция соответствовала требованиям настоящего технического регламента в течение срока годности при соблюдении условий хранения.	При производстве и реализации пищевых продуктов всю ответственность за несоблюдение требований законодательства и производство некачественной/небезопасной продукции несет изготовитель. В данном пункте необходимо разъяснить, что результаты исследований по подтверждению срока годности могут быть получены в собственной лаборатории изготовителя.	6. Сроки годности и условия хранения пищевой продукции должны быть установлены изготовителем по результатам собственных испытаний и (или) результатам аккредитованных испытательных лабораторий таким образом, чтобы пищевая продукция соответствовала требованиям настоящего технического регламента в течение срока годности при соблюдении условий хранения.	Отклонить. Предлагаемые дополнительные требования являются избыточными.

116.	Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации	Глава 2, Статья 6, Пункт 7	7. Материалы, используемые для изготовления изделий, контактирующих с пищевой продукцией, должны соответствовать требованиям, установленным соответствующим техническим регламентом.	После слова «продукцией» дополнить словами «не должны оказывать отрицательного влияния на безопасность пищевой продукции и».	7. Материалы, используемые для изготовления изделий, контактирующих с пищевой продукцией не должны оказывать отрицательного влияния на безопасность пищевой продукции и должны соответствовать требованиям, установленным соответствующим техническим регламентом.	Отклонить. Принцип отсутствия отрицательного влияния на безопасность пищевой продукции лежит в основе установления требований к материалам, контактирующим с пищевой продукцией. Описание его здесь нецелесообразно.
117.	Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации	Глава 2, Статья 6, Пункт 9	9. Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в т.ч. продовольственное сырье, должна сопровождаться товарно-сопроводительными документами, обеспечивающими прослеживаемость данной продукции.	Отредактировать, исключив после слова «сопровождаться» слова «товарно-сопроводительными» и дополнив после слова «продукции»	9. Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в т.ч. продовольственное сырье, должна сопровождаться документами, обеспечивающими прослеживаемость данной продукциив соответствии с законодательством Таможенного союз.	Отклонить. Документы Таможенного союза не устанавливают требования к товоро-сопроводительн

				словами «в соответствии с законодательством Таможенного союза».		ым документам на и прослеживаемости пищевой продукции.
118.	РСПП АСКОНД	Глава 2, Статья 6, Пункт 10	10. При производстве пищевой продукции из сырья, полученного из генно-модифицированных (трансгенных) организмов (ГМО) растительного, животного и микробного происхождения, должны использоваться линии ГМО, прошедшие государственную регистрацию.	Предлагается целесообразным в - пункте 10 указать, в какой форме должно подтверждаться отсутствие оказания токсического, аллергенного и др. воздействий на организм человека при использовании в производстве сырья, полученного из генно-инженерно-модифицированных (трансгенных) организмов (ГМО) растительного,		Отклонить. Первая часть замечания не содержит конкретных предложений. Вторая часть замечания носит характер редакторской правки, которая искажает смысл текста.

				животного и микробного происхождения; После слова «происхождения» вставить слово «оно» и в слове «должны» заменить букву «ы» на букву «о».		
119.	СУПР	Статья 7, пункт 1	1. При производстве детского питания, пищевой продукции для беременных и кормящих женщин не допускается использование продовольственного пищевого сырья, содержащего ГМО.	Дополнить пункт. Приведенное уточнение позволяет четко определить пищевую продукцию и пищевое сырье, которые относятся к содержащим ГМО.	1. При производстве детского питания, пищевой продукции для беременных и кормящих женщин не допускается использование продовольственного пищевого сырья, содержащего ГМО. Содержание в пищевой продукции и продовольственном пищевом сырье 0,9 процента и менее ГМО является случайной или технически неустранимой примесью и такая пищевая продукция и продовольственное пищевое сырье не относится к пищевой продукции, содержащей ГМО.	Принять.

120.	РСПП	Статья 7		Дополнить пунктом	Не допускается применение ароматизаторов, за исключением функционально необходимых компонентов, при производстве диетического питания и национальных продуктов (кроме молочных составных продуктов).	Отклонить. Замечание не содержит обоснования.
121.	РСПП ОАО «Приморский центр сертификации»	Глава 2 статья 7 п. 2 абзац 2	Для производства пищевой продукции для детского питания диетического (лечебного и профилактического) питания, для питания беременных и кормящих женщин не допускается использование: - мяса птицы, кроме охлажденного; - мяса птицы механической обвалки; - коллагенсодержащего сырья из мяса птицы.	Абзац 2 главы 2 статьи 7 п. 2 дополнить фразой «кроме районов Крайнего Севера и местностей приравненных к ним» На территории РФ существует ряд труднодоступных территорий (районы Крайнего Севера, Курильские острова и др.), где отсутствуют птицефабрики, доставка продуктов питания, как	Для производства пищевой продукции для детского питания диетического (лечебного и профилактического) питания, для питания беременных и кормящих женщин, кроме районов Крайнего Севера и местностей приравненных к ним, не допускается использование: - мяса птицы, кроме охлажденного; - мяса птицы механической обвалки; - коллагенсодержащего сырья из мяса птицы.	Отклонить. Приведенная норма распространяется на мясо птицы как на сырье, а не на мясо птицы, реализуемое непосредственно населению.

				правило, осуществляется сезонно.		
122.	СУПР	Статья 7, пункт 2	2. Пищевая продукция для беременных и кормящих женщин должна соответствовать требованиям, установленным в Приложениях № 1, 2, 3 и 4 к настоящему техническому регламенту. Для производства пищевой продукции для детского питания диетического (лечебного и профилактического) питания, для питания беременных и кормящих женщин не допускается использование: - мяса птицы, кроме охлажденного; - мяса птицы механической обвалки; - коллагенсодержащего сырья из мяса птицы.	Исключить второй абзац. Ограничения для продукции детского питания даны в пунктах 8 и 9 статьи 7. Требования для остальных видов питания будут изложены в соответствующих технических регламентах ТС.	2. Пищевая продукция для беременных и кормящих женщин должна соответствовать требованиям, установленным в Приложениях № 1, 2, 3 и 4 к настоящему техническому регламенту.	Принять.
123.	СУПР	Статья 7, пункт 3	3. Пищевые продукты для детей первого года жизни по своей консистенции должны соответствовать возрастным физиологическим особенностям пищеварительной системы ребенка данного возраста.	Заменить слова «пищевые продукты» на «пищевая продукция».	3. Пищевая продукция для детей первого года жизни по своей консистенции должна соответствовать возрастным физиологическим особенностям пищеварительной системы ребенка данного возраста.	Принять.

124.	ООО «ТК Нутритек «Детское и специальное питание»	Статья 7, пункт 4	4. Пищевая продукция для детского питания должна отвечать следующим требованиям:	Пункт 4 следует исключить из проекта технического регламента. Пищевая продукция для детского питания нормируется только по содержанию добавленной сахарозы. Почему тогда нет норм по содержанию в продукции жира, белка, сухих веществ, соли, нитритов, этилового спирта, по титруемой кислотности и т.д.		Отклонить. Данный пункт содержит общие требования к продукции детского питания. Специальные требования к отдельным видам продукции содержатся либо в приложениях, либо в специальных технических регламентах на отдельные виды продукции.
125.	СУПР	Статья 7, п.4	4. Пищевая продукция для детского питания должна отвечать следующим требованиям: молоко, молочные и кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт и творог, для детского питания не должны содержать	Исключить часть требований. Исключены требования, относящиеся к сфере технических	4. Пищевая продукция для детского питания должна отвечать следующим требованиям: печенья для детского питания не должны содержать добавленного сахарозы более 25 процентов;	Принять.

			добавленной сахарозы более 10 процентов и фруктозы более 5 процентов; печенья для детского питания не должны содержать добавленного сахарозы более 25 процентов; соковая продукция для детского питания не должна содержать добавленных сахаров более 10 процентов, от массы готовых фруктового и (или) овощного нектара, или сокосодержащего напитка, и морсы более 12 процентов от массы готового морса; хлебобулочные изделия для детского питания должны быть изготовлены из муки 1 или 2 сорта, обогащенной витаминами группы В и железом, должны содержать соли не более 0,5 процентов; жировые продукты для детского питания (за исключением сливочного масла): должны содержать насыщенных жирных кислот не более 10 процентов калорийности продукта, трансизомеров жирных кислот не более 2 процентов калорийности продукта.	регламентов на отдельные виды пищевой продукции, разрабатывающихся в настоящий момент.	хлебобулочные изделия для детского питания должны быть изготовлены из муки 1 или 2 сорта, обогащенной витаминами группы В и железом, должны содержать соли не более 0,5 процентов;	
126.	НП «Производителей биологически	Глава 2, Статья 7, п.4,	4. Пищевая продукция для детского питания должна отвечать следующим требованиям:	Ввести дополнительный подпункт.	Пищевая продукция для детского питания должна отвечать следующим требованиям:	Отклонить. Требования к

	активных добавок к пище, лечебного и профилактического питания»			Дополнить пункт требованиями к биологически активным добавкам к пище для детей в соответствии с нормой действующего законодательства (СанПиН 2.3.2.1940-05).	биологически активные добавки к пище, используемые в питании детей до 14 лет, должны включать только витамины, минеральные соли, пищевые волокна, пробиотические микроорганизмы и пребиотики, растительное сырье.	сырью, используемому при производстве БАД для детского питания содержатся в приложениях.
127.	Ассоциация производителей мыловаренной и масложировой продукции	Статья 7, пункт 4	жировые продукты для детского питания (за исключением сливочного масла): должны содержать насыщенных жирных кислот не более 10 процентов калорийности продукта, трансизомеров жирных кислот не более 2 процентов калорийности продукта.	ВсоответствиисCODEX STAN 72 – 1981 «Standard For Infant Formula And Formulas For Special Medical Purposes Intended For Infants» CODEX STAN 074-1981, REV. 1-2006 «Codex Standard For Processed Cereal-Based Foods For Infants And Young Children» изложитьвследую	жировые продукты для детского питания (за исключением сливочного масла) должны содержать: насыщенных жирных кислот не более 10 процентов калорийности продукта, в том числе лауриновой кислоты не более 20 процентов от общего содержания жирных кислот, миристиновой кислоты не более 20 процентов от общего содержания жирных кислот; эруковой кислоты не более 1 процента от общего содержания жирных кислот; транс-изомеров жирных кислот не более 3 процента от общего содержания	Принять частично. В редакции замечания СУПР.

				щейредакции.	жирных кислот.	
128.	РСПП	Статья 7, пункт 4	хлебобулочные изделия для детского питания должны быть изготовлены из муки 1 или 2 сорта, обогащенной витаминами группы В и железом, должны содержать соли не более 0,5 процентов;	Дополнить словом «пшеничной» перед словом «муки».	хлебобулочные изделия для детского питания должны быть изготовлены из пшеничной муки 1 или 2 сорта, обогащенной витаминами группы В и железом, должны содержать соли не более 0,5 процентов;	Принять частично. В редакции замечания СУПР.
129.	Гродненский областной исполнительный комитет	Статья 7, пункт 4		Пункт 4 дополнить.	продукты прикорма - каши молочные для детского питания не должны содержать добавленной сахарозы более 20%».	Принять частично. В редакции замечания СУПР.
130.	ООО «ТК Нутритек «Детское и специальное питание»	Статья 7, пункт 5	5. Пищевая продукция для детского питания не должна содержать: этилового спирта более 0,2% от массовой доли; кофе натурального; ядер абрикосовой косточки, арахиса; уксуса.	В п. 5 приведен перечень компонентов, которые не должны содержаться в кондитерских изделиях для детей дошкольного и школьного возраста. Распространять		Отклонить. Данные вещества и компоненты могут содержаться не только в кондитерских изделиях.

				эти требования на всю пищевую продукцию для детского питания не правомочно. Предлагаем исключить этот пункт из проекта технического регламента.		
131.	СУПР	Статья 7, п.5	Глава 2, статья 7, п. 5 5. Пищевая продукция для детского питания не должна содержать: этилового спирта более 0,2% от массовой доли; кофе натурального; ядер абрикосовой косточки, арахиса; уксуса.	Исключить арахис. Исключено новое, избыточное ограничение.	5. Пищевая продукция для детского питания не должна содержать: этилового спирта более 0,2% от массовой доли; кофе натурального; ядер абрикосовой косточки; уксуса.	Принять.
132.	РСПП Ассоциация производителей мыловаренной и масложировой продукции ООО «ТК	Статья 7, пункт 6	6. Готовые продукты для питания детей раннего возраста не должны содержать трансизомеров в заменителях женского молока более 4 процентов от общего содержания жирных кислот.	Всоответствиис CODEX STAN 72 – 1981 «Standard For Infant Formula And Formulas For Special Medical Purposes Intended For Infants» CODEX STAN	6.Готовые продукты для питания детей раннего возраста не должны содержать трансизомеров в заменителях женского молока более 3 процентов от общего содержания жирных кислот.	Отклонить. Цифра 4 процента определена с точки зрения максимального приближения детских смесей

	Нутритек «Детское и специальное питание»			074-1981, REV. 1-2006 «Codex Standard For Processed Cereal-Based Foods For Infants And Young Children», изложитьвследующейредакции:		к грудному молоку. Содержание трансизомеров в коровьем молоке с жирностью 2,5-4% составляет 3,9-5,09% от суммы жирных кислот. С учетом дозировок и колеблющегося сезонного содержания жира в коровьем молоке содержание транизомерных жиров в объеме не более 4% от общего содержания жира наиболее оптимально.
133.	СППИ	Статья	6. Готовые продукты для	Промышленные	В статье 7 для всех продуктов	Отклонить.

		7, пункт 6	питания детей раннего возраста не должны содержать трансизомеров в заменителях женского молока более 4 процентов от общего содержания жирных кислот.	трансизомеры оказывают на организм человека доказанное вредное воздействие и согласно рекомендациям ФАО/ВОЗ должны быть снижены, хотя бы до 2% во всех пищевых продуктах. В России, поэтому надо хотя бы их ограничить в детских продуктах.	детского питания дать общий пункт: "Пищевая продукция для детского питания с содержанием жиров более 5 процентов не должна содержать трансизомеров жирных кислот, за исключением вакценовой кислоты, более 2 процентов от общей суммы жирных кислот"	Цифра 4 процента определена с точки зрения максимального приближения детских смесей к грудному молоку. Содержание трансизомеров в коровьем молоке с жирностью 2,5-4% составляет 3,9-5,09% от суммы жирных кислот. С учетом дозировок и колеблющегося сезонного содержания жира в коровьем молоке содержание транизомерных

						жиров в объеме не более 4% от общего содержания жира наиболее оптимально.
134.	ООО «ТК Нутритек «Детское и специальное питание» Национальная Академия наук Беларуси РУП «Научно-практический центр национальной академии наук Беларуси по продовольствию»	Статья 7, пункт 7	7. При изготовлении продуктов питания для детей дошкольного и школьного возрастов запрещено использование бензойной, сорбиновой кислот и их солей.	Изложить в редакции:	При изготовлении продуктов для детского питания запрещено использование бензойной, сорбиновой кислот и их солей.	Принять.
135.	АСКОНД	Глава 2, статья 7, Пункт 9	9. При производстве пищевой продукции детского питания не допускается использовать продовольственное сырье, изготовленное с использованием	Предлагается после слова «объектов» добавить слова «(не допускается	9. При производстве пищевой продукции детского питания не допускается использовать продовольственное сырье, изготовленное с использованием	Принять частично. Учтено в редакции

			кормов и кормовых добавок, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), отдельных видов лекарственных средств, пестицидов, агрохимикатов, генетически модифицированных объектов, биологически активных добавок к пище	содержание выше 0,9 процентов).	кормов и кормовых добавок, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), отдельных видов лекарственных средств, пестицидов, агрохимикатов, генетическимодифицированных объектов(не допускается содержание выше 0,9 процентов), биологически активных добавок к пище.	пункта 1 статьи 7.
136.	СУПР ОАО «Приморский центр сертификации» АСКОНД Ассоциация производителей мыловаренной и масложировой продукции	Глава 2, статья 7, п.8 и п.9	8. При производстве продуктов для питания детей раннего возраста не допускается использование следующих видов продовольственного сырья: 15) продукция аквакультуры; 19) растительные масла – хлопковое, горчичное, высокоэрукового рапсового, кунжутное; 23) яичный порошок; 24) гидрогенезированные жиры, жиры с высоким содержанием насыщенных жирных кислот; 26) майонез, кулинарные и кондитерские жиры, фрютирный жир. 9. При производстве продуктов для питания детей дошкольного и	Отредактировать в соответствии с действующими требованиями. Отсутствует обоснование внесения изменений в действующие требования. Исключить	8. При производстве продуктов для питания детей раннего возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 15) рыбное сырье, полученное от рыбы садкового содержания и придонных пород рыб; 19) растительные масла – хлопковое, кунжутное; 23) яичный порошок (для скоропортящихся продуктов); 24) гидрогенезированные жиры, 26) майонез. 9. При производстве продуктов для питания детей дошкольного и школьного возраста не	Принять.

			школьного возраста не допускается использование следующих видов сырья: 1) соевая мука, 2) зерно и зерновые продукты, загрязненные посторонними примесями и вредителями хлебных запасов; 16) яичный порошок; 17) масло сливочное соленое; 19) растительные масла: хлопковое, горчичное, высокоэруковое рапсовое; 20) гидрогенезированные жиры, жиры с высоким содержанием насыщенных жирных кислот; 22) майонез, кулинарных и кондитерских жиров в кондитерских изделиях, фрютирный жир.	подпункты 1), 2), 16), 17) и 22).	допускается использование следующих видов сырья: 19) растительные масла: хлопковое; 20) гидрогенезированные жиры	
137.	Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь	Глава 2, статья 7, п.8 и п.9	8. При производстве продуктов для питания детей раннего возраста не допускается использование следующих видов продовольственного сырья: 7) говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 12 процентов; 8) свинина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 32 процентов; 9) баранина жилованная с массовой	Оставить только требования, влияющие на безопасность продукции, исключив технологические характеристики жилованного мяса: пункт 8 подпункты 7-9, пункт 9		Отклонить. Для специализированной пищевой продукции для детского питания устанавливаются и требования к

			долей жировой ткани свыше 9 процентов; 9. При производстве продуктов для питания детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов сырья: 8) говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 20 процентов; 9) свинина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 70 процентов;	подпункты 8-10.		пищевой ценности, связанные с безопасностью для жизни и здоровья ребенка.
138.	Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь	Глава 2, статья 7, п.8 и п.9		Исключить использование условно годного мяса и субпродуктов для детского питания. Рассмотреть вопрос о запрещении использования замороженных субпродуктов птичьих для производства пищевой продукции для детского питания. Предусмотреть требование:		Принять частично.

				«Мясное сырье для производства пищевой продукции для детского питания получают из скота, производимого в соответствии со специально разработанными технологическими и ветеринарно-зоотехническими правилами выращивания и откорма без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и других видов нетрадиционных кормовых		

				средств».		
139.	Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь РСПП	Глава 2, статья 7, п.8	10) тушки цыплят и цыплят-бройлеров 3 категории;	Внести изменение в редакцию.	10) тушки цыплят и цыплят-бройлеров 2 категории;	Принять.
140.	Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь	Глава 2, статья 7, п.8	11) блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев;	Вместо слов «6 месяцев» записать: «1 месяца».	11) блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 1 месяца;	Отклонить. Отсутствует обоснование введение дополнительных излишних ограничений.
141.	Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь	Глава 2, статья 7, п.8		Пункт 8 дополнить	молоко коровье ниже высшего сорта; масло сливочное ниже высшего сорта; сливки питьевые кислотностью выше 17 градусов Тернера.	Отклонить. Отсутствует обоснование введение дополнительных излишних ограничений.
142.	Министерство сельского хозяйства и	Глава 2, статья 7, п.9	7) блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов	Подпункт 7 изложить в редакции	7) блоки замороженные из мяса различных видов убойных животных (говядины, свинины,	Отклонить. Отсутствует

	продовольствия Республики Беларусь		(печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев;		баранины) и их субпродуктов (печени, сердца, языка) со сроками годности: говядины и баранины - не более 6 месяцев, свинины - не более 3 месяцев, субпродуктов (печени, сердца, языка) - не более 1 месяца;	обоснование введение дополнительных излишних ограничений.
143.	НП «Производителей биологически активных добавок к пище, лечебного и профилактического питания»	Глава 2, Статья 7, п. 10	При производстве детских травяных напитков (травяных чаев) не допускается использование иных видов растительного сырья, кроме указанных в приложении 9 к настоящему техническому регламенту.	Привести формулировку пункта в тексте технического регламента в соответствие с названием приложения 9 предложенной редакции проекта технического регламента и в соответствии с нормой действующего законодательства (СанПиН 2.3.2.1940-05). В связи с предложением по объединению приложений 6,7,8 в одно приложение 6, нумерация	При производстве детских травяных напитков (травяных чаев) для детей раннего возраста и биологически активных добавок к пище для детей старше 3 лет не допускается использование иных видов растительного сырья, кроме указанных в приложении 7 к настоящему техническому регламенту. При производстве биологически активных добавок к пище для детей раннего возраста не допускается использование дикорастущих и лекарственных растений, за исключением укропа, фенхеля и ромашки.	Принять.

				приложения 9 меняется на приложение 7. Дополнить требованием по использованию растительного сырья в производстве биологически активных добавок к пище для детей раннего возраста в соответствии с нормой действующего законодательства (СанПиН 2.3.2.1940-05).		
144.	Ассоциация производителей мыловаренной и масложировой продукции	Статья 7, пункт 10, пп. 22), 24)	Пункт 22) и 24) части 10 статьи 7 22) гидрогенезированные жиры, жиры с высоким содержанием насыщенных жирных кислот; 24) майонез, кулинарные и кондитерские жиры, фрютирный жир.	ВсоответствиисC ODEX STAN 72 – 1981 «Standard For Infant Formula And Formulas For Special Medical Purposes Intended For Infants», изложитьвследую щейредакции	22), 24) Гидрогенизированые масла растительные, майонезы, майонезные соусы, соусы на основе растительных масел, кремы на основе растительных масел	Принять частично. В редакции замечания СУПР.

145.	АСКОНД	Глава 2, Статья 7, Пункт 10 Подпункт 22	22) гидрогенезированные жиры, жиры с высоким содержанием насыщенных жирных кислот;	Предлагается указать предельное содержание насыщенных жирных кислот в жирах с высоким содержанием насыщенных жирных кислот.		Принять частично. В редакции замечания СУПР.
146.	АСКОНД	Глава 2, Статья 7, Пункт 10 Подпункт 24	24) майонез, кулинарные и кондитерские жиры, фритюрный жир.	Предлагается перенести слово «майонез» в Подпункт 22 Пункта 10 Статьи 7. Исключить слова «кулинарные и кондитерские жиры, фритюрный жир». В результате Подпункт 24 исключается.		Принять частично. В редакции замечания СУПР.
147.	НП «Производителей биологически	Глава 2, Статья 7, п.11	Перечень витаминов и минеральных солей, разрешенных для использования при	Привести в соответствии с нормой	Перечень витаминов и минеральных солей, разрешенных для использования	Принять.

	активных добавок к пище, лечебного и профилактического питания»		производстве пищевой продукции для детского питания, установлен в приложении 10 к настоящему техническому регламенту.	действующего законодательства. В связи с предложением по объединению приложений 6,7,8 в одно приложение 6, нумерация приложения 10 меняется на приложение 8.	при производстве пищевой продукции для детей раннего возраста, в том числе биологически активных добавок к пище для детей раннего возраста установлен в приложении 8 к настоящему техническому регламенту.	
148.	АСКОНД	Глава 2, Статья 7, Пункт 11 Подпункты 2 и 17	2) зерно и зерновые продукты, загрязнённые посторонними примесями и вредителями хлебных запасов; 16) яичный порошок 17) масло сливочное солёное	Предлагается исключить Подпункты 2) и 17)		Принять.
149.	СУПР	Глава 2, статья 7, п. 12 и абзац первый пункта 13	12. При производстве пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания не допускается использовать биологические активные добавки к пище. 13. Биологически активные вещества, компоненты пищи и продукты, являющиеся их источниками, используемые при изготовлении биологически	Исключить. Пункт 12 содержит новое, избыточное требование. Абзац первый пункта 13 не несет самостоятельного смысла, т.к. в нем отсутствуют		Принять.

			активных добавок к пище, должны обеспечивать эффективность биологически активных добавок и не оказывать вредного воздействия на здоровье человека.	дополнительные требования.		
150.	НП «Производителей биологически активных добавок к пище, лечебного и профилактического питания»	Глава 2, Статья 7, п.13, 1 абзац	Биологически активные вещества, компоненты пищи и продукты, являющиеся их источниками, используемые при изготовлении биологически активных добавок к пище, должны обеспечивать эффективность биологически активных добавок и не оказывать вредного воздействия на здоровье человека.	Удалить первый абзац, так как требование «эффективность» не является сферой технического регулирования. В целом фраза не регламентирует какие-либо конкретные требования по безопасности биологически активных добавок к пище.		Принять.
151.	СУПР	Глава 2, статья 7, абзац второй пункта 13	К использованию при производстве биологически активных добавок к пище не допускаются биологические активные вещества и компоненты пищевой продукции, представляющие опасность для жизни и здоровья человека. В состав БАД не должны входить растения, содержащие	Внести корректировку в текст. Норма приведена в соответствие с действующими требованиями. Приложения	К использованию при производстве биологически активных добавок к пище не допускаются растенияи продукты их переработки, объекты животного происхождения, микроорганизмы, грибы и биологически активные	Принять.

			сильнодействующие, наркотические или ядовитые вещества, а также биологически активные вещества и компоненты пищевой продукции, запрещенные согласно приложениям № 6,7,8 к настоящему техническому регламенту.	6,7,8 предлагается объединить в одно приложение 6.	вещества, представляющие опасность для жизни и здоровья человека и установленные в Приложении №6 к настоящему техническому регламенту.	
152.	НП «Производителей биологически активных добавок к пище, лечебного и профилактического питания»	Глава 2, Статья 7, п.13, 2 абзац	К использованию при производстве биологически активных добавок к пище не допускаются биологические активные вещества и компоненты пищевой продукции, представляющие опасность для жизни и здоровья человека. В состав БАД не должны входить растения, содержащие сильнодействующие, наркотические или ядовитые вещества, а также биологически активные вещества и компоненты пищевой продукции, запрещенные согласно приложениям № 6,7,8 к настоящему техническому регламенту.	Ввести корректировку в текст в соответствии с нормой действующего законодательства. Приложение 6, 7, 8 предлагается объединить в одно приложение 6 и представить в редакции в соответствии с нормой действующего законодательства	К использованию при производстве биологически активных добавок к пище не допускаются биологические активные вещества и компоненты пищевой продукции, представляющие опасность для жизни и здоровья человека. В состав БАД не должны входить растения, содержащие сильнодействующие, наркотические или ядовитые вещества, а также биологически активные вещества и компоненты пищевой продукции, запрещенные согласно приложениям № 6,7,8 к настоящему техническому регламенту. растения и продукты их переработки, объекты животного происхождения,	Принять частично. В редакции замечания СУПР.

					микроорганизмы, грибы и биологически активные вещества, представляющие опасность для жизни и здоровья человека и установленные Приложением 6 к настоящему техническому регламенту.	
153.	СУПР	Глава 2, статья 7, абзац третий пункта 13	Глава 2, статья 7, абзац третий пункта 13 Биологически активные добавки к пище должны соответствовать гигиеническим нормативам безопасности пищевой продукции, установленным в Приложении № 1 к настоящему техническому регламенту. Содержание в суточной дозе БАД биологически активных веществ, полученных из растений и (или) их экстрактов, должно быть в пределах от 10 до 50 процентов от величины их разовой терапевтической дозы, определенной при применении этих веществ в качестве лекарственных средств и не должно превышать верхний допустимый уровень потребления (наибольший уровень суточного потребления пищевых и биологически активных веществ, который не представляет опасности развития неблагоприятных	Необходима дополнительная проработка требований. В частности отсутствуют определения понятий «разовая терапевтическая доза», «верхний допустимый уровень потребления».		Принять.

			воздействий на показатели состояния здоровья человека).			
154.	НП «Производителей биологически активных добавок к пище, лечебного и профилактического питания»	Глава 2, Статья 7, п.13, 3 абзац	Биологически активные добавки к пище должны соответствовать гигиеническим нормативам безопасности пищевой продукции, установленным в Приложении № 1 к настоящему техническому регламенту. Содержание в суточной дозе БАД биологически активных веществ, полученных из растений и (или) их экстрактов, должно быть в пределах от 10 до 50 процентов от величины их разовой терапевтической дозы, определенной при применении этих веществ в качестве лекарственных средств и не должно превышать верхний допустимый уровень потребления (наибольший уровень суточного потребления пищевых и биологически активных веществ, который не представляет опасности развития неблагоприятных воздействий на показатели состояния здоровья человека).	Редакционная правка: гигиенические требования к биологически активным добавкам к пище по различным показателям безопасности отражены в приложениях №№1, 2, 3 к настоящему техническому регламенту. Сравнение рекомендуемых доз БАД с дозами лекарственных средств целесообразно только для тех биологически активных веществ, для	Биологически активные добавки к пище должны соответствовать гигиеническим нормативам безопасности пищевой продукции, установленным в Приложениях 1,2,3 к настоящему техническому регламенту. Содержание в суточной дозе БАД биологически активных веществ,полученных из растений и (или) их экстрактов, в случае отсутствия регламентированных величин суточного потребления биологически активных веществ в составе биологически активных добавок к пище, должно быть в пределах от 10 до 50 процентов от величины их максимальнодопустимой разовой дозы, установленной для этого вещества в случае его перорального использования в составе зарегистрированного монокомпонентного лекарственного средства".	Принять частично. В редакции замечания СУПР.

				которых не установлены рекомендуемые уровни потребления в составе БАД. Не существует понятия «разовая терапевтическая доза».		
155.	НП «Производителей биологически активных добавок к пище, лечебного и профилактического питания»	Глава 2, Статья 7, п.13,		Ввести дополнительный абзац. Прописать возможность использования при производстве биологически активных добавок к пище пищевых добавок, разрешенных в составе пищевых продуктов на территории ТС.	При производстве биологически активных добавок к пище могут использоваться пищевые добавки в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов Таможенного союза.	Отклонить. Данное требование относится к сфере регулирования других технических регламентов.
156.	СУПР	Статья 7, п.13,	отсутствуют	Прописать требования к	При производстве пищевых продуктов для детей раннего	Принять частично.

		5,6,7 абзацы		биологически активным добавкам к пище для детей в соответствии с протоколом заседания рабочей группы по направлению «Гармонизация санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований» Комиссии Таможенного союза 16-18 февраля 2011 года.	возраста и биологически активных добавок к пище для детей от 1,5 до 3 лет допускается использовать формы витаминов и минеральных солей согласно Приложению 9 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, установленной национальным законодательством государств – членов таможенного союза. При производстве биологически активных добавок к пище для детей раннего возраста (до 3 лет) не допускается использование дикорастущих и лекарственных растений за исключением укропа, фенхеля и ромашки. Перечень растительного сырья для использования при производстве биологически активных добавок к пище для детей от 3 до 14 лет и детских травяных чаев (чайных напитков) для детей раннего возраста приведен в Приложении 10 к настоящему техническому	В редакции замечания НП «Производителей биологически активных добавок к пище, лечебного и профилактического питания».

					регламенту. В питании детей от 3 до 14 лет разрешается использовать биологически активных добавок к пище, включающее только витамины и минеральные соли согласно Приложению 9 к настоящему техническому регламенту, пищевые волокна, пробиотики и пребиотики, а также растительное сырье, указанное в Приложении 10 к настоящему техническому регламенту. Суточная доза биологически активных добавок к пище для детей старше 3 лет не должна превышать (в % от суточной физиологической потребности в указанных веществах, установленной национальным законодательством государств – членов таможенного союза): для витамина А, Д, минеральных веществ (селен, медь, цинк, йод, железо) – 100%, для водорастворимых витаминов и других жирорастворимых витаминов и других минеральных веществ – 200%.	
157.	СУПР	Статья 7, п. 14	14. Для придания специфического аромата и вкуса	Данное требование не	Для придания специфического аромата и вкуса продуктов	Отклонить.

			пищевой продукции для детского питания для детей всех возрастных групп используются только натуральные пищевые ароматизаторы (вкусоароматические вещества)	имеет научного и практического обоснования. Институт Питания РАМН считает целесообразным применение только натуральных ароматизаторов только в продуктах для детей до 3 лет (детей раннего возраста). Кроме этого, ни в Евросоюзе, ни в других странах с развитой системой здравоохранения, данного требования нет .	питания для детей раннего возраста используются только натуральные пищевые ароматизаторы (вкусоароматические вещества. Для окрашивания продуктов для питания детей раннего возраста используются пищевые продукты, обладающие красящим эффектом.	Ограничения по применению ароматизаторов в питании детей всех возрастных групп присутствуют в технических регламентах на отдельные виды пищевой продукции.
158.	АСКОНД	Глава 2,Статья 7, Пункт 15	15. При производстве пищевой продукции для детского питания должна применяться только йодированная соль.	Предлагается в начале Пункта 15 вставить слова «В организациях общественного	15. В организациях общественного питания при производстве пищевой продукции для детского питания должна применяться только	Отклонить. Нормы, регулирующие деятельность

				питания». Данное положение окажет серьезное экономическое влияние на многих производителей, так как необходимо будет менять рецептуры продуктов и корректировать производственные процессы. Требование напрямую не влияет на безопасность продуктов, а лишь оказывает благоприятное воздействие на организм (не исключено и противоположное влияние). Имеет смысл заменить данное	йодированная соль.	организациий общественного питания не являются предметом данного технического регламента.

				положение необходимостью декларирования производителем ингредиентов. Право выбора должно быть закреплено за потребителем. Действующий СанПиН 2.3.2.1940 «Организация детского питания» не запрещает использовать поваренную пищевую соль.		
159.	СУПР	Статья 9	Статья 9. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства и обращения 1. Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей пищевой продукции, обязаны осуществлять процессы ее производства и обращения таким	Пункт 2 статьи 9 проекта технического регламента обязывает изготовителя продукции руководствоватьс я принципами ХАССП и	Статья 9. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства и обращения 1. Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей пищевой продукции, обязаны осуществлять процессы ее производства и обращения таким	Отклонить. В представленной редакции отсутствует обязанность предприятия придерживаться только системы

			образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней настоящим техническим регламентом. 2. При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен руководствоваться принципами, изложенными в настоящей статье, внедрять разрабатывать, внедрять и поддерживать процедуры, основанные на принципах НАССР. 3.Безопасность пищевой продукции в процессе ее производства и обращения должна обеспечиваться посредством: 1) выбора необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства пищевой продукции; 2) выбора исключающей загрязнение сырья и пищевой продукции последовательности и	системы менеджмента качества ИСО. Данные документы носят рекомендательный характер и не могут упоминаться как обязательные. Технологическое оснащение предприятий, технические и кадровые возможности средних и малых предприятий ограничены, что не позволяет применять к ним завышенные требования. Далее в статьях 9 и 10 сделана попытка изложить эти принципы с нарушением целостности и	образом, чтобы продукция соответствовала требованиям, установленным к ней настоящим техническим регламентом. 2. При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен определить риски, связанные с пищевой безопасностью продукции, обеспечить их мониторинг и мероприятия, изложенных в настоящей статье технического регламента. 3. Безопасность пищевой продукции в процессе ее производства и обращения должна обеспечиваться посредством: 1) проектирования и строительства новых, технического перевооружения, перепрофилирования, реконструкции и расширения действующих производственных объектов, обеспечивающих минимальные риски	НАССР. Речь идет о процедурах, основанных на на принципах НАССР. Система менеджмента качества ИСО в определении не упоминается.

			поточности технологических процессов производства и обращения пищевой продукции; 3) определения контролируемых этапов технологических процессов и продукции на этапах ее производства в программах производственного контроля; 4) проведения контроля за сырьем, технологическими средствами и вспомогательными материалами, используемыми при производстве пищевой продукции, а также контроля за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля; 5) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента; 6) обеспечение документирования информации о	последовательности выполнения требований рекомендательного характера. Предлагаем изменить редакцию статей 9 и 10 с целью исключения ссылок на международные документы.	потенциального загрязнения из окружающей среды и материалов; 2) выбора необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства пищевой продукции; 3) организации условий производства и обращения пищевой продукции, при которых эффективно предотвращается рост патогенных и загрязняющих микроорганизмов и образования токсинов в продукции; 4) организации последовательности и поточности технологических процессов производства и обращения пищевой продукции, препятствующей перекрестному загрязнению сырья и пищевой продукции; 5) разработки, внедрения мониторинга и анализа эффективности управления производством;	

			контролируемых этапах технологических процессов и результатов контроля пищевой продукции; 7) соблюдения условий хранения и перевозки пищевой продукции; 8) содержания производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой продукции, в состоянии, исключающим загрязнение пищевой продукции; 9) выбор способов соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции. 10) использования обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов и установления периодичности проведения уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных		6) определения контролируемых этапов технологических процессов и продукции на этапах ее производства в программах производственного контроля; 7) соблюдения требований при производстве и обращении по отношению к сырью, материалам, этапам технологических процессов, продукции на этапах ее производства, рецептурам, продукции и доставки.; 8) внедрение эффективной защиты от вредителей, их проникновения и обитания; 9) обращения с отходами и их уничтожение, таким образом, чтобы они не стали источником загрязнения для продукции; 10) обеспечения эффективного и своевременного технического обслуживания помещений и оборудования для поддержания необходимых санитарных условий производства, обеспечивающие производство пищевой продукции, соответствующей требованиям	

			помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой продукции; 11) ведения и хранения документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом; 12) прослеживаемости пищевой продукции.		настоящего технического регламента; 11) поддержания необходимого уровня гигиены персонала и выполнением со стороны персонала требований и норм надлежащим образом; 12) контроля показателей безопасности сырья и материалов, используемых при производстве пищевой продукции, 13) установления контроля производства и обращения пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и уровень контроля; 14) защиты продукции при доставки, соблюдения условий хранения и перевозки пищевой продукции, предотвращения продукции от повреждений; 15) поддержания требуемого уровня санитарии производственных помещений, технологическго оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой	

					продукции, 16) ведения, хранения и обращения документированной информации о продукте и процессах производства на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом; 17) прослеживаемости пищевой продукции. 18) периодического обучения и (или) инструктирования персонала требованиям пищевой безопасности и гигиены на уровне, соответствующем выполняемой деятельности.	
160.	РСПП	Статья 9, п. 1	1. Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей пищевой продукции, обязаны осуществлять процессы ее производства и обращения таким образом, чтобы такая	Исправить здесь и по всему тексту	Изготовитель (уполномоченный представитель изготовителя, импортер)…	Принять частично. В редакции замечания СУПР к статье 23.

			продукция соответствовала требованиям, установленным к ней настоящим техническим регламентом.			
161.	Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации	Статья 9, п. 1	1. Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей пищевой продукции, обязаны осуществлять процессы ее производства и обращения таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней настоящим техническим регламентом.	Включить в перечень юридических и физических лиц, ответственных за безопасность пищевой продукции на стадиях производства и обращения, участников хозяйственной деятельности, связанной с перевозкой и хранением пищевой продукции.		Отклонить. Отсутствет предложение редакции пункта.
162.	Ассоциация производителей мыловаренной и масложировой продукции АСКОНД	Статья 9, пункт 2	2. При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен руководствоваться принципами, изложенными в настоящей статье,	Существуют различные системы обеспечения безопасности, нет необходимости жестко обязывать	2. При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен руководствоваться принципами, изложенными в настоящей статье.	Отклонить. В представленной редакции отсутствует обязанность

			внедрять разрабатывать, внедрять и поддерживать процедуры, основанные на принципах НАССР.	предприятия придерживаться только системы НАССР. Это повлечет за собой неоправданные затраты со стороны производителей. Исключить пункт 2 или изложить в новой редакции.		предприятия придерживаться только системы НАССР. Речь идет о процедурах, основанных на на принципах НАССР.
163.	ЗАО «Вологодский мясокомбинат» Национальная Академия наук Беларуси РУП «Научно-практический центр национальной академии наук Беларуси по продовольствию»	Глава 3, статья 9, пункт 2	2. При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен руководствоваться принципами, изложенными в настоящей статье, внедрять разрабатывать, внедрять и поддерживать процедуры, основанные на принципах НАССР.	Изложить в следующей редакции	2. При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен руководствоваться принципами, изложенными в настоящей статье, разрабатывать, внедрять и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР).	Принять.
164.	Белорусский государственный институт	Глава 3, статья 9, пункт	2. При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с	Дополнитьпосле слов «на прин-ципах НАССР»	2. При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с	Отклонить. Требование

	стандартизации сертификации	2	требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен руководствоваться принципами, изложенными в настоящей статье, внедрять разрабатывать, внедрять и поддерживать процедуры, основанные на принципах HACCP.	следующим абзацем: «Установить обязательное внедрение систем управления безопасностью пищевой продукции (HACCP, ИСО 22000 и др.)	требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен руководствоваться принципами, изложенными в настоящей статье, внедрять разрабатывать, внедрять и поддерживать процедуры, основанные на принципах HACCP. Установить обязательное внедрение систем управления безопасностью пищевой продукции (HACCP, ИСО 22000 и др.)	избыточно.
165.	ЗАО «Вологодский мясокомбинат»	Глава 3, Статья 9, пункт 3, подпункт 2	Безопасность пищевой продукции в процессе ее производства и обращения должна обеспечиваться посредством: … 2) выбора исключающей загрязнение сырья и пищевой продукции последовательности и поточности технологических процессов производства и обращения пищевой продукции;	Изложить в редакции	2) выбора последовательности и поточности операций технологических процессов производства и обращения пищевой продукции с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции;	Принять.
166.	АСКОНД	Глава 3, Статья	4) проведения контроля за сырьем, технологическими средствами и	Предлагается вместо слов	4) проведения контроля за сырьем, оборудованием,	Отклонить.

		9, Пункт 3, Подпункт 4	вспомогательными материалами, используемыми при производстве пищевой продукции, а также контроля за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;	«технологическим и средствами» вставить слова «оборудованием, инвентарём». В подпункте 4 Пункта 3 требуется уточнение формулировки виду отсутствия термина «технологическое средство».	инвентарём и вспомогательными материалами, используемыми при производстве пищевой продукции, а также контроля за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;	Искусственное сужение понятия «технологические средства» не является целесообразным.
167.	Белорусский государственный институт стандартизации сертификации	Глава 3, статья 9, пункт 3, пп.9	9) выбор способов соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции;	Исключить слова «выбор способов».	9) соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции;	Отклонить. Прежде чем работники будут соблюдать правила личной гигиены, работодатель обязан обеспечить для этого условия. О чем и говорит

						установленное требование.
168.	РСПС	Глава 3, статья 9, п. 3, пп. 10	10) использования обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов и периодичности проведения уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой продукции;	Изложить в измененной редакции. Искусственное ограничение права выбора производителя.	10) выбора обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов и установления периодичности проведения уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой продукции;	Принять.
169.	Белорусский государственный институт стандартизации сертификации	Глава 3, статья 9, пункт 3, пп.12	12) прослеживаемости пищевой продукции.	Изложить в редакции	12) обеспечение прослеживаемости пищевой продукции.	Отклонить.
170.	Белорусский государственный институт стандартизации сертификации	Глава 3, статья 10	Статья 10. Требования к системе обеспечения безопасности в процессе производства пищевой продукции	В соответствии с международной терминологией и стандартами ISOB пункте 1 и далее по тексту Заменить слова «систему(а) обеспечения» словами «систему(а)	Статья 10. Требования к системе управления безопасностью в процессе производства пищевой продукции	Отклонить. Такая редакция сужает сферу данной статьи.

				управления».		
171.	ЗАО «Вологодский мясокомбинат»	Глава 3, Статья 10 пункт 1	1. Для целей соответствия пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента, изготовитель пищевой продукции обязан внедрить систему обеспечения безопасности в процессе производства пищевой продукции, направленную на обеспечение соответствия выпускаемой продукции требованиям настоящего технического регламента.	Изложить в редакции	1.Изготовитель пищевой продукции обязан внедрить систему обеспечения безопасности продукции в процессе производства с целью выпуска пищевой продукции в соответствии с требованиями настоящего технического регламента.	Отклонить. Замечание не содержит предложений принципиального характера.
172.	Белорусский государственный институт стандартизации сертификации ЗАО «Вологодский мясокомбинат»	Глава 3, Статья 10, пункт 3	3. Система обеспечения безопасности в процессе производства пищевой продукции должна содержать: … 3) предельные значения критических контрольных точек; …	Изложить в редакции	3) предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;	Принять.
173.	ОАО «Приморский центр сертификации»	Глава 3, Статья 10 п. 3		Отсутствует принцип № 6 обязательный в требованиях системы управления	8) разработанные процедуры проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП;	Отклонить.

				качеством продукции на основе принципов ХАССП Добавить в Главу 3 статью 10 п. 3 стр. 23 подпунктом 8).		
174.	СУПР	Глава 3, статья 10, п.3, пп.2)	2) перечень определяемых изготовителем критических контрольных точек процесса производства – параметров технологического процесса производства пищевой продукции (его части) и параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и упаковочных материалов, на которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить указанные в пункте 1 настоящей части опасные факторы;	Заменить «и» на «;». Редакционная правка.	2) перечень определяемых изготовителем критических контрольных точек процесса производства – параметров технологического процесса производства пищевой продукции (его части)~~ и~~; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и упаковочных материалов, на которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить указанные в пункте 1 настоящей части опасные факторы;	Принять.
175.	РСПП ОАО «Приморский центр	Глава 3, Статья 10, п. 4		Отсутствует требование о необходимости прохождения обучения	Изготовители пищевой продукции, должны обеспечить обучение специалистовотвечающих за разработку и функционирование	Отклонить. Предлагаемое требование избыточно.

	сертификации»			Дополнить главу 3 статью 10 п. 4 стр. 19 новым абзацем	процедур, указанных в Статьях 9, 10 технического регламента, или за функционирование релевантных руководств, прошли адекватное обучение по применению принципов ХАССП.	Изготовитель вправе сам разработать процедуру соблюдения соответствия принципам ХАСП.
176.	СУПР	Статья 10	Статья 10. Требования к системе обеспечения безопасности в процессе производства пищевой продукции 1. Для целей соответствия пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента, изготовитель пищевой продукции обязан внедрить систему обеспечения безопасности в процессе производства пищевой продукции, направленную на обеспечение соответствия выпускаемой продукции требованиям настоящего технического регламента. Организация системы обеспечения безопасности в процессе производства пищевой продукции и	При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен определить риски, связанные с пищевой безопасностью продукции, обеспечить их мониторинг и	Статья 10. Требования к системе менеджмента безопасности пищевой продукции в процессе производства пищевой продукции 1. Для целей обеспечения безопасности выпускаемой продукции и соответствия пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента, изготовитель пищевой продукции обязан внедрить систему менеджмента безопасности пищевой продукции (далее – СМБПП), направленную на создание условий для контроля на протяжении всей цепочки производства и потребления	Отклонить. Приведенные уточнения не меняют смысла статьи.

			проведения контроля осуществляется изготовителем самостоятельно и (или) с участием третьей стороны. Система обеспечения безопасности в процессе производства пищевой продукции должна содержать: 1) перечень определяемых изготовителем опасных факторов, которые могут привести в процессе производства к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей установленным требованиям; 2) перечень определяемых изготовителем критических контрольных точек процесса производства – параметров технологического процесса производства пищевой продукции (его части) и параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и упаковочных материалов, на которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить указанные в пункте 1 настоящей части опасные факторы; 3) предельные значения	мероприятия, изложенных в настоящей статье технического регламента.	продукции, 2. Создание, разработка и внедрение СМБПП и проведения контроля в процессе производства пищевой продукции может осуществляется изготовителем самостоятельно и (или) с участием третьей стороны. 3. Изготовитель пищевой продукции самостоятельно определяет продукты или категории продуктов, процессы, места производства на которые распространяется действия СМБПП. 4. Система менеджмента безопасности пищевой продукции должна: 1) обеспечить идентификацию, оценку, управление и контроль опасностей пищевых продуктов на каждом этапе производства и обращения, которые прямо или косвенно могли бы в процессе производства, обращения и (или) потребления нанести вред здоровью потребителя; 2) устанавливать эффективный	

			критических контрольных точек; 4) порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства; 5) установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3 настоящей части, от установленных предельных значений. 6) периодичность проведения проверки на соответствие готовой продукции требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям технических регламентов на отдельные виды пищевых продуктов по показателям безопасности 7) периодичность проведения санитарной обработки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, санитарной обработки и дезинфекции технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой продукции.		обмен информацией по всей цепи производства, хранения, обращения о продукции, касающихся вопросов безопасности продуктов, между поставщиками, потребителями и заинтересованными сторонами, участвующими в процессе производства и потребления продукции; 3) обеспечить планирование и разработку процессов производства и реализации безопасной продукции, путем создания программ предварительных условий (или стандартов организации), с учетом нормативных и законодательных требований, требований потребителей, используя национальные, международные и отраслевые стандарты, которые обеспечат производство безопасного продукта; 4) определить этапы производства и обращения пищевой продукции, где серьезность и вероятность	

			4. Изготовитель обязан вести и хранить документацию системы обеспечения безопасности в процессе производства пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на любом виде носителя информации. Документы, подтверждающие безопасность не переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, подлежат хранению в течение трех лет со дня их выдачи.		возникновения опасности наиболее высока (определить ККТ); 5) определить допустимые (приемлемые) уровни опасностей (критических пределов) и необходимых контрольных мер (действий) на этих этапах производства (ККТ), с целью установления контроля и достижения установленных уровней опасностей, и производства безопасных пищевых продуктов; 6) определить плановые коррекции и корректирующие действия, в случае превышения допустимых уровней опасностей (критических пределов) в процессе производства, которые обеспечат идентификацию причины несоответствия, возвращение в установленные параметры, и предотвращение повторения ситуаций; 7) установить контроль за небезопасной продукцией и выполнением действий, по предотвращению поступления	

					таких продуктов в производство и реализацию, а так же дальнейшему изъятию из обращения; 8)установить периодичность проведения проверки на соответствие готовой продукции требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям технических регламентов на отдельные виды пищевых продуктов по показателям безопасности 9)установить периодичность проведения санитарной обработки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, санитарной обработки и дезинфекции технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой продукции. 10) обеспечить требуемый уровень осведомленности и подготовки персонала в отношении действий по обеспечению безопасности	

					пищевой продукции; 11) периодически оценивать, обновлять (по мере необходимости), чтобы обеспечивать отражение системной деятельности организации и рассмотрении новой информации в части подконтрольных опасностей пищевых продуктов. 4. Изготовитель обязан вести и хранить записи и документацию СМБПП любом виде носителя информации.	
177.	РСПП	Статья 11.	Статья 11. Требования к обеспечению производства пищевой продукции водой	Внести редакцию в название статьи.	Статья 11. Требования к обеспечению водой производства пищевой продукции	Отклонить. Замечание не меняет смысла названия статьи.
178.	Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации	Статья 11, пункт 2, пп. 1	1) вода, используемая в процессе производства пищевой продукции и непосредственно контактирующая с сырьем, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным в соответствии с законодательством Сторон.	Исключить слова «установленным в соответствии с законодательством Сторон». Требования к питьевой воде должны соответствовать	1) вода, используемая в процессе производства пищевой продукции и непосредственно контактирующая с сырьем, должна соответствовать требованиям к питьевой воде.	Отклонить. Документ ВОЗ, определяющие критерии, не являются обязательными к исполнению

				критериям ВОЗ для питьевой воды.		нормативными правовыми актами.
179.	Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации	Статья 11		В соответствии с международными требованиями (CAC/RCP 1-1969) дополнить подпунктом 4	4) оборотная вода, используемая изготовителями, не должна представлять опасности загрязнения для пищевой продукции; по показателям безопасности она должна соответствовать требованиям на питьевую воду, если не доказано, что иное качество оборотной воды не может повлиять на пригодность пищевой продукции в ее конечном виде».	Отклонить. По тексту проекта не используется понятие оборотной воды. Любая вода, используемая в производстве должна соответствовать требованиям к питьевой воде. Оснований для смягчения требования авторами предложения не приведено.
180.	Белорусский государственный институт стандартизации	Статья 12		Дополнить международными требованиями (CAC/RCP 1-1969)	Предприятие не должно принимать никакого исходного сырья или ингредиентов при наличии в них: паразитов, нежелательных	Отклонить. Предложение не устанавливает

	и сертификации				микроорганизмов, пестицидов, ветеринарных лекарственных препаратов или токсичных, разложившихся или посторонних веществ, содержание которых не удается снизить до приемлемого уровня в результате обычной сортировки и/или переработки. Перед переработкой сырье или ингредиенты следует проверять и сортировать. При необходимости следует проводить лабораторные испытания для установления пригодности к использованию. Для производства пищевых продуктов требуется использовать только доброкачественные, пригодные исходные материалы и ингредиенты. Изготовитель должен организовать эффективный оборот запасов сырья и ингредиентов на складах.	новых требований к продовольственному сырью и процессам производства пищевой продукции, а содержит методологию выполнения таких требований, которая не является предметом технического регламента.
181.	Масло-жировой союз	Статья 12.	Статья 12. Требования к сырью, используемому при производстве пищевых продуктов	Если в определение сырья не входят пищевые добавки и другие ингредиенты (например,	Статья 12. Требования к сырью, пищевым добавкам и другим пищевым ингредиентам, используемым в процессе производства пищевых продуктов.	Отклонить. Определение сырья включает в себя пищевые добавки и другие

				ароматизаторы), то наименование статьи изложить в новой редакции.		ингредиенты.
182.	Масло-жировой союз СУПР	Статья 12, пункты 1 и 2	1. Продовольственное сырье, используемое при производстве пищевой продукции, должно соответствовать требованиям к его безопасности, установленным техническими регламентами и быть прослеживаемым. 2 В отношении сырья растительного происхождения, используемого при производстве пищевой продукции, обязательно наличие информации о применении пестицидов при выращивании соответствующих растений, фумигации производственных помещений и тары для хранения этого сырья в целях защиты его от вредителей и болезней сельскохозяйственных растений.	Изложить в новой редакции. Подобная информация не предоставляется почти ни одним поставщиком, за исключением сырья с высоким риском по пестицидам. Получение подобной информации будет весьма затруднительно, поскольку зачастую сырье проходит через несколько предприятий и т.д. Поэтому, необходимо доработать данный пункт, например, сделав его обязательным	1. Продовольственное сырье, пищевые добавки и другие пищевые ингредиенты, используемые при производстве пищевой продукции, должны соответствовать требованиям к его безопасности, установленным техническими регламентами и быть прослеживаемым. 2.В отношении непереработанного сырья растительного происхождения (из перечня), используемого при производстве пищевой продукции, обязательно наличие информации о применении пестицидов при выращивании соответствующих растений, фумигации производственных помещений и тары для хранения этого сырья в целях защиты его от вредителей и болезней сельскохозяйственных растений.	Отклонить. Данные требования являются действующими и необходимы для контроля применения пестицидов.

				только для отдельного перечня высокорискового сырья; либо только для неперработанного сырья, либо исключить данный пункт.		
183.	АСКОНД ООО «Сочиагротест» СУПР	Глава 3 Статья12, Пункт 2	2. В отношении сырья растительного происхождения, используемого при производстве пищевой продукции, обязательно наличие информации о применении пестицидов при выращивании соответствующих растений, фумигации производственных помещений и тары для хранения этого сырья в целях защиты его от вредителей и болезней сельскохозяйственных растений.	Предлагается исключить Пункт 2. Пункт 2 излишен, так как требование этого пункта содержится в Пункте 1. Предлагаем добавить формулировку: «кроме замороженного сырья»		Отклонить. Данные требования являются действующими и необходимы для контроля применения пестицидов.
184.	СУПР	Статья 12		Дополнить статью 12 пунктом 5 дополнительным	5. Применение новых ветеринарных (зоотехнических) лекарственных средств (в том	Отклонить. Порядок применения

					числе антимикробных, антигельминтных, антипротозойных, трипаноцидных, инсектицидных препаратов, глюкокортикоидов, транквилизаторов, бета-агонистов, стимуляторов роста) в животноводстве и ветеринарии для производства сырья животного происхождения допускается только при наличии установленных нормативов содержания остаточных количеств этих препаратов в пищевых продуктах.	ветеринарных препаратов не является предметом данного регламента.
185.	Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации	Статья 13		Дополнить международными требованиями (CAC/RCP 1-1969)	При размещении новых пищевых предприятий необходимо учитывать потенциальные источники загрязнения, а также возможность использования любых разумных мер, которые могут быть предприняты для защиты пищевых продуктов. Предприятия не должны размещаться в таких местах, где после рассмотрения любых мер защиты остается угроза безопасности и качеству пищевых продуктов. В частности, предприятия, как	Отклонить. Предложение не устанавливает требований к процессам производства пищевой продукции, связанным с требования безопасности к ней. Проектные, планировочные

					правило, должны располагаться вдали от: - районов с загрязненной окружающей средой и действующими промышленными объектами, которые создают серьезную угрозу загрязнения пищевых продуктов; - районов, подверженных наводнениям, если не обеспечены достаточные средства противопаводковой защиты; - районов, подверженных нашествиям вредителей; - районов, где невозможно осуществлять эффективную переработку отходов, как твердых, так и жидких. Временные/передвижные помещения, включая рыночные киоски, автолавки и торговые автомобили для уличной продажи, временные помещения, в которых производятся манипуляции с пищевыми продуктами, такие как например, палатки и шатры, должны располагаться, проектироваться и строиться таким образом, чтобы в максимально достижимой и разумной степени избегать загрязнения пищевых продуктов	и другие решения при размещении производственных объектов, регламентируются другим законодательством государств-членов Таможенного союза.

					и скопления вредителей. В процессе применения этих требований необходимо принимать достаточные меры по ограничению любых опасных факторов, связанных с такими помещениями и техническими средствами и угрожающих гигиене пищевых продуктов, с тем, чтобы обеспечить безопасность и пригодность пищевых продуктов.	
186.	ОАО «Приморский центр сертификации»	Глава 3 статья 13 п. 1 пп 1)	1) системами вентиляции и (или) кондиционирования, конструкция и исполнение которых позволяют избежать загрязнения пищевой продукции, а также обеспечивают доступ к фильтрам и другим частям указанных систем, требующим чистки или замены;	В требованиях к системам вентиляции отсутствует обязательное требование, чтобы воздух не поступал из грязной зоны в чистую зону	1) Следует избегать возможности поступления воздуха через механическую вентиляцию из контаминированной зоны в чистую зону.	Отклонить. Существующая редакция содержит более общие требования.
187.	РСПП	Глава 3 статья 13 п. 2 пп 1)	1) системами вентиляции и (или) кондиционирования, конструкция и исполнение которых позволяют избежать загрязнения пищевой продукции, а также обеспечивают доступ к фильтрам и другим частям	Изложить пункт в следующей редакции.	1) соответствующими и достаточными средствами естественной и механической вентиляции, конструкция и исполнение которых позволяют избежать загрязнения пищевой	Принять.

			указанных систем, требующим чистки или замены;		продукции, а также обеспечивают доступ к фильтрам и другим частям, требующим чистки или замены;	
188.	СУПР Масло-жировой союз	Глава 3, статья 13, п.3	3. В производственных помещениях не допускается хранение любых веществ и материалов, не использующихся при производстве пищевой продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств.	Дополнить пункт. Данное допущение необходимо для нормального функционирования производства.	3. В производственных помещениях не допускается хранение любых веществ и материалов, не использующихся при производстве пищевой продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств, за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции помещений и оборудования.	Принять.
189.	РСПП	Глава 3, статья 13, п.4	1) поверхности полов должны быть доступными для проведения мытья и при необходимости дезинфекции, а также их надлежащего дренажа;	Дополнить пункт.	1) поверхности полов должны обеспечивать надлежащую уборку и быть доступными для проведения мытья и при необходимости дезинфекции, а также их надлежащего дренажа;	Отклонить. Сами поверхности не могут обеспечивать уборку, т.к. уборка – это процесс.
190.	Национальная Академия наук Беларуси Научно-практический	Глава 3, статья 13, п.4	1) поверхности полов должны быть доступными для проведения мытья и при необходимости дезинфекции, а также их надлежащего дренажа;	Рекомендуем заменить слова «для проведения мытья» на «для проведения санитарной	1) поверхности полов должны быть доступными для проведения для проведения санитарной обработки и при необходимости дезинфекции, а	Отклонить. Проект не содержит определения

	центр по продовольствию Институт мясо-молочной промышленности			обработки»	также их надлежащего дренажа;	«санитарная обработка» и его введение нецелесообразно.
191.	РСПП	Глава 3, статья 13, п.4	2) поверхности стен должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и при необходимости дезинфекции;	Дополнить пункт.	2) поверхности стен должны быть легко освобождаемыми от пыли и выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и при необходимости дезинфекции;	Отклонить. Предложенное замечание является частностью имеющейся редакции.
192.	СтеклоСоюз	Глава 3, статья 14	Статья 14. Требования к использованию технологического оборудования и инвентаря в процессе производства пищевой продукции	Изменить название статьи, дополнив словом «упаковка».	Статья 14. Требования к использованию технологического оборудования, инвентаря и упаковки в процессе производства пищевой продукции	Отклонить. Требования к упаковке являются предметом отдельного технического регламента. Дублирование требований не допускается.
193.	РСПП ФГУ «ЦСМ	Глава 3, статья 14, п.1	1. В процессе производства пищевой продукции должны использоваться технологическое	Редакционная правка. После слова	1. В процессе производства пищевой продукции должны использоваться такие	Отклонить. Предложенное

	Республики Башкортостан»		оборудование и инвентарь, контактирующие с пищевой продукцией, которые:	«использоваться» добавить слово «такие».	технологическое оборудование и инвентарь, контактирующие с пищевой продукцией, которые:	замечание не меняет смысл существующего текста.
194.	Национальная Академия наук Беларуси Научно-практический центр по продовольствию Институт мясо-молочной промышленности	Глава 3, статья 14, пункт 1, пп.2)	2) дают возможность производить их мойку и (или) очищение и придезинфекцию;	Изложить в новой редакции	2) дают беспрепятственную возможность производить их санитарную обработку;	Отклонить. Нет критериев «беспрепятственности».
195.	СУПР Национальная Академия наук Беларуси РУП «Научно-практический центр национальной академии наук Беларуси по продовольствию»	Глава 3, статья 14, п.1, пп.2)	2) дают возможность производить их мойку и (или) очищение и придезинфекцию;	Редакционная правка. Заменить «придезинфекцию» на «дезинфекцию».	2) дают возможность производить их мойку и (или) очищение и дезинфекцию;	Принять.
196.	СУПР	Глава 3, статья 14, п.3	3. Рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с	Внести правку. Исключенное требование	3. Рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с	Принять.

			пищевой продукцией, должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов.	невыполнимо для целого ряда оборудования, т.к. с технологической точки зрения отдельные существующие рабочие поверхности должны быть именно не гладкими.	пищевой продукцией, должны быть выполненными из неабсорбирующих материалов.	
197.	СтеклоСоюз	Глава 3, статья 14		Дополнить статью 14 пунктами 4 и 5	4. Упаковка, контактирующая с пищевой продукцией, должна соответствовать требованиям технического регламента «Обезопасности упаковки». 5. Запрещается повторно использовать стеклянную упаковку для контактата с пищевыми продуктами. Запрещается использовать полимерную упаковку для расфасовки (розлива) детского питания и пищевых жидкостей, содержащих алкоголь и других пищевых продуктов.	Отклонить. Требования к упаковке являются предметом отдельного технического регламента. Дублирование требований не допускается.
198.	СУПР	Глава 3, статья 15	Дополнить пунктом 2. Нумерацию последующих пунктов привести в соответствие.	Нормы приведены в соответствие с действующим	2. Отходы, образующиеся в процессе производства пищевой продукции, делятся на категории:	Принять.

				законодательством.	а) отходы, состоящие из животных тканей; б) отходы жизнедеятельности животных; в) иные отходы (твердые отходы, мусор).	
199.	СУПР	Глава 3, статья 15, пункт 2	2. Твердые отходы и мусор должны быть помещены в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора, закрываемые контейнеры.	Внести редакцию. В соответствии с новым пунктом 2.	3.Отходы в соответствии с категорией должны быть раздельно помещены в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов, закрываемые контейнеры.	Принять.
200.	СУПР	Глава 3, статья 15, пункт 4	4. Удаление и уничтожение отходов из производственных помещений не должны приводить к загрязнению пищевой продукции, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью человека.	Внести дополнение. Утилизация отходов происходит за пределами территории предприятий.	5. Удаление и уничтожение отходов из производственных помещений, с территории изготовителя пищевой продукции не должны приводить к загрязнению пищевой продукции, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью человека.	Принять.
201.	ОАО «Приморский центр сертификации»	Глава 3 статья 16		Отсутствует требование о необходимости контроля за персоналом и	3. Изготовители пищевой продукции, должны обеспечить что персонал, контактирующий с пищевыми продуктами, находится под надзором и	Отклонить. Требования к работникам, изложенные в

				прохождения им инструктажа и/или обучения по вопросам пищевой гигиены.	проходит инструктаж и/или обучение по вопросам пищевой гигиены в соответствии с выполняемой им работой.	данной статье, относятся к требованиям, обеспечивающим безопасность пищевой продукции. Процессы обучения персонала не относятся к данной сфере регулирования.
202.	АСКОНД	Глава 3, Статья 17, Пункт 2	2. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки одновременно различной пищевой продукции, либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции. В случае если транспортные средства были использованы для перевозки другой пищевой продукции или иных грузов, перед погрузкой пищевой	Изложить в редакции.	2. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для совместной перевозки пищевой продукции и иной продукции, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции. В случае, если транспортные средства были использованы для перевозки другой пищевой продукции или иной продукции, а также пищевой продукции,	Отклонить. Продукция, подлежащая утилизации, может быть опасной и не предназначенной для совместной транспортировки с пищевой продукцией.

			продукции следует провести уборку этих транспортных средств в целях предотвращения риска загрязнения такой продукции.		подлежащей утилизации перед погрузкой пищевой продукции следует провести уборку этих транспортных средств в целях предотвращения риска загрязнения такой продукции. Пищевая продукция, подлежащая утилизации должна перевозиться в отдельном транспортном средстве и /или контейнере.	
203.	СУПР	Статья 17, п. 2	2. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки одновременно различной пищевой продукции, либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции. В случае если транспортные средства были использованы для перевозки другой пищевой продукции или иных грузов, перед погрузкой пищевой продукции следует провести уборку	Исключить из п.2 разрешение перевозить перед пищевой продукцией иные грузы. Это разрешение в отсутствие разработанных требований по разрешенным предварительным грузам, как это имеет место в международной практике, может привести к трагичным	…В случае, если транспортные средства были использованы для перевозки другой пищевой продукции, перед погрузкой пищевой продукции следует провести уборку этих транспортных средств в целях предотвращения риска загрязнения такой продукции.	Отклонить. Ввиду того, что разрешается совместная перевозка пищевой продукции и иных грузов при соблюдении определенных условий, введение запрета на разрешение перевозить перед пищевой продукцией

			этих транспортных средств в целях предотвращения риска загрязнения такой продукции.	последствиям и создать угрозу для здоровья человека. Мойки и уборки транспортных средств может быть недостаточно для предотвращения риска загрязнения пищевой продукции.		иные грузы является нецелесообразным.
204.	СУПР	Статья 17, п. 6	6. Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции, с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции. Вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, должна	Добавить в п.6, то, что требование для воды соответствовать питьевой относится к мойке внутренних поверхностей транспортных средств и контейнеров, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией. В	…Вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным соответствующим техническим регламентом.	Отклонить. Использование для мойки грузовых отделений транспортных средств и контейнеров не питьевой воды может привести к возникновению в них источников

			соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным соответствующим техническим регламентом.	противном случае это лишняя трата средств, что приведет к удорожанию конечного продукта.		загрязнения пищевой продукции.
205.	Гродненский областной исполнительный комитет	Статья 17		Статью 17 дополнить пунктом.	7. Транспортные средства для транспортировки замороженных продуктов питания должны быть оборудованы саморегистрирующими приборами контроля температуры.	Отклонить. Транспортные средства, перевозящие любую пищевую продукцию, для которой установлены регулируемые условия хранения и должны быть оборудованы так, чтобы обеспечить такие условия. Ограничение требования только

						замороженной продукцией и указание вида приборов не обосновано.
206.	Масло-жировой союз	Глава 3, статья 18, пункт 1	1. Срок годности, условия хранения пищевой продукции устанавливаются ее изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требования настоящего технического регламента в течение срока годности.	При производстве и реализации пищевых продуктов всю ответственность за несоблюдение требований законодательства и производство некачественной продукции несет изготовитель. В данном пункте необходимо разъяснить, что результаты исследований по подтверждению срока годности могут быть получены в лаборатории изготовителя.	1. Срок годности, условия хранения пищевой продукции устанавливаются изготовителем по результатам собственных испытаний и(или) результатам испытаний аккредитованных на техническую компетентность испытательных лабораторий с учетом того, что бы в процессе хранения пищевая продукция соответствовала требованиям настоящего технического регламента в течение срока годности.	Отклонить. Срок годности может быть установлен изготовителем не только на основе исследований. Также это может быть сделано на основе многолетней добросовестной производственной практики.

207.	РСПП	Глава 3, статья 18, пункт 1	1. Срок годности, условия хранения пищевой продукции устанавливаются ее изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требования настоящего технического регламента в течение срока годности.	Дополнить пункт словами «и технических регламентов на отдельные виды пищевой продукции».	1. Срок годности, условия хранения пищевой продукции устанавливаются ее изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов на отдельные виды пищевой продукции в течение срока годности.	Принять.
208.	СУПР	Глава 3, статья 18, пункт 3	3. Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции.	Дополнить пункт. Посторонний запах не является загрязнением, но может привести к тому, что пищевая продукция утратит свои потребительские свойства.	3. Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции и изменению органолептических свойств пищевой продукции.	Принять.
209.	ООО «Сочиагротест»	Статья 18, пункт 4	4. Продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться документами, обеспечивающими прослеживаемость, а также	Изложить в редакции.	4. Пищевая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться документами прослеживаемости	Отклонить. Предложенное дополнение

			информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции.		пищевой продукциии продовольственного сырья, а также информацией об условиях хранения, сроке годности (соответственно маркированная)и обязательном подтверждении соответствия данной продукции.	относится к сфере действия регламента на маркировку пищевой продукции.
210.	АСКОНД	Глава 3, Статья 19, Пункт 3		Предлагается добавить пункт 3 в Статью 19	3. Допускается совместная реализация пищевой продукции и упакованной иной продукции при условии обеспечения предотвращения загрязнения, изменения органолептических свойств пищевой продукции.	Отклонить. Вопросы организации реализации продукции не относятся к сфере действия данного регламента.
211.	СУПР	Статья 19		Дополнить пунктом или статьей	Статья 3. Правила обращения 1. Пищевая продукция выпускается в обращение на рынке при ее соответствии настоящему техническому регламенту, а также другим техническим регламентам ТС, требования которых на нее распространяютсябез предъявления дополнительных	Принять частично. В редакции статьи 5.

					по отношению к содержащимся в настоящем техническом регламенте ТС требований к пищевой продукции и без проведения дополнительных процедур оценки (подтверждения) соответствия. 2. Пищевая продукция, соответствие которой требованиям настоящего технического регламента не подтверждено, не должна быть маркирована единым знаком обращения продукции на рынке государств–членов Таможенного сообщества, и не допускается к размещению на рынке.	
212.	ООО «Сочиагротест»	Статья 19		Дополнить пунктами	3. При оптовой купле-продаже пищевой продукции каждая её партия должна сопровождаться документами прослеживаемости пищевой продукции и продовольственного сырья с информацией об обязательном подтверждении её соответствия требованиям настоящего технического регламента и (или) специальных технических регламентов.	Отклонить. Регулирование договорных отношений между приобритателям и не являются предметом данного регламента.

					4. Пункт 3 настоящей статьи является обязательным условием и неотъемлемой частью каждого договора оптовой купли-продажи (договора поставки) пищевой продукции между резидентами Таможенного союза.	
213.	АСКОНД	Глава 3, Статья 20, Пункт 1	1. Утилизации подлежит пищевая продукция, не соответствующая требованиям настоящего технического регламента и других технических регламентов, устанавливающих требования к отдельным видам пищевой продукции.	Предлагается дополнить пункт. 1 Статьи 20 следующим положением	1. Утилизации подлежит пищевая продукция, не соответствующая требованиям настоящего технического регламента и других технических регламентов, устанавливающих требования к отдельным видам пищевой продукции. Продукция, соответствующая требованиям технических регламентов, но не соответствующая дополнительным требованиям, установленным документами изготовителя в области стандартизации, может быть утилизирована по инициативе владельца продукции без проведения экспертизы продукции. В случае утилизации продукции по инициативе ее	Отклонить. Предлагаемые положения не могут быть отнесены к сфере действия настоящего технического регламента.

					владельца выбор способов и условий утилизации продукции определяется владельцем продукции самостоятельно. Владелец продукции, осуществляющий утилизацию продукции самостоятельно, не обязан представлять в уполномоченный орган государственного контроля (надзора) документ, подтверждающий факт утилизации продукции.	
214.	АСКОНД	Глава 3, Статья 20, Пункт 2	2.Пищевая продукция, не соответствующая требованиям настоящего технического регламента и других технических регламентов, в том числе пищевая продукция с истекшими сроками годности, подлежит изъятию из обращения участником хозяйственной деятельности (владельцем пищевой продукции) самостоятельно, либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора).	Предлагается дополнить пункт. 2 Статьи 20 следующим положением.	2.Пищевая продукция, не соответствующая требованиям настоящего технического регламента и других технических регламентов, в том числе пищевая продукция с истекшими сроками годности, подлежит изъятию из обращения участником хозяйственной деятельности (владельцем пищевой продукции) самостоятельно, либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора). Утилизация	Отклонить. Экспертиза пищевой продукции для целей ее утилизации проводится в определенных случаях. Введение обязательной экспертизы для всех случаев утилизации

					пищевой продукции по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора) осуществляется при условии проведения экспертизы в порядке, установленном законодательством стран Таможенного союза.	является избыточным.
215.	РСПП	Глава 3, Статья 20, Пункт 2	2.Пищевая продукция, не соответствующая требованиям настоящего технического регламента и других технических регламентов, в том числе пищевая продукция с истекшими сроками годности, подлежит изъятию из обращения участником хозяйственной деятельности (владельцем пищевой продукции) самостоятельно, либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора).	Дополнить пункт после слов «контроля (надзора)» словами «либо по решению суда в соответствии с законодательством сторон».	2.Пищевая продукция, не соответствующая требованиям настоящего технического регламента и других технических регламентов, в том числе пищевая продукция с истекшими сроками годности, подлежит изъятию из обращения участником хозяйственной деятельности (владельцем пищевой продукции) самостоятельно, либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора), либо по решению суда в соответствии с законодательством сторон.	Отклонить. Вопросы судебных решений не входят в сферу данного технического регламента.
216.	АСКОНД	Глава 3,	4. На период, предшествующий	Предлагается	4. На период, предшествующий	Отклонить.

		Статья 20, Пункт 4	проведению утилизации пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и других технических регламентов, в том числе пищевой продукции с истекшими сроками годности, указанная пищевая продукция должна направляться на временное хранение, условия осуществления которого исключают возможность несанкционированного доступа к ней. Находящаяся на временном хранении пищевая продукция, не соответствующая требованиям настоящего технического регламента и других технических регламентов, подлежит строгому учету. Ответственность за ее сохранность несет участник хозяйственной деятельности.	дополнить пункт 4 Статьи 20	проведению утилизации пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и других технических регламентов, в том числе пищевой продукции с истекшими сроками годности, указанная пищевая продукция должна направляться на временное хранение, условия осуществления которого исключают возможность несанкционированного доступа к ней. Находящаяся на временном хранении пищевая продукция, не соответствующая требованиям настоящего технического регламента и других технических регламентов, подлежит строгому учету. Ответственность за ее сохранность несет участник хозяйственной деятельности.Изготовитель продукции вправе отозвать пищевую продукцию, не соответствующую требованиям настоящего технического регламента и других технических	Предложенное дополнение не содержит в себе требования. Добровольный отзыв продукции с рынка не попадает под действие данного регламента.

					регламентов, и/или дополнительным требованиям, установленным документами изготовителя.	
217.	СУПР	Глава 3, статья 21	Статья 21. Требования к процессам получения непереработанной пищевой продукции животного происхождения 1. Убой продуктивных животных производится в специально отведенных для этой цели местах. 2. Убой продуктивных животных осуществляется способами, обеспечивающими гуманное обращение с продуктивным животным. 3. К убою для использования на пищевые цели допускаются здоровые продуктивные животные из хозяйств (предприятий), благополучных в ветеринарном отношении. Не допускается направлять на убой для использования на пищевые цели продуктивных животных, обработанных препаратами для защиты от насекомых и (или) в отношении которых применялись лекарственные средства для ветеринарного применения, предназначенные для откорма, лечения, профилактики	Внести изменения и дополнения Требования приведены в соответствие с современной отечественной и зарубежной нормативной базой.	Статья 21. Требования к процессам получения непереработанной пищевой продукции животного происхождения 1. Убой продуктивных животных производится в специально отведенных для этой цели местах. В местах боен должны соблюдаться гигиенические и ветеринарно-санитарные требования по содержанию и эксплуатации предприятий мясной промышленности, направленные на обеспечение выпуска безопасной пищевой и непищевой продукции, а так же на предупреждение возникновения недопустимого риска. 2. Убой продуктивных животных осуществляется способами, обеспечивающими гуманное обращение с продуктивным животным. 3. К убою для использования на пищевые цели допускаются	Принять

			заболеваний, до истечения сроков ожидания их выведения из организма продуктивных животных. Перед убоем для использования на пищевые цели продуктивные животные подлежат предубойной выдержке. 4. Непосредственно перед убоем продуктивные животные подлежат предубойному ветеринарному осмотру 5. После убоя туши продуктивных животных и другое непереработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения, полученное от их убоя, подлежат послеубойному осмотру. При проведении послеубойного осмотра в непереработанной пищевой продукции животного происхождения, полученной от убоя продуктивных животных, не должно быть обнаружено изменений, характерных для заразных болезней животных. 6. Иная непереработанная пищевая продукция животного происхождения, за исключением улова водных биологических ресурсов, должна быть получена от здоровых продуктивных		здоровые продуктивные животные из хозяйств (предприятий), благополучных в ветеринарном отношении. Не допускается направлять на убой для использования на пищевые цели продуктивных животных, обработанных препаратами для защиты от насекомых и (или) в отношении которых применялись лекарственные средства для ветеринарного применения, предназначенные для откорма, лечения, профилактики заболеваний, до истечения сроков ожидания их выведения из организма продуктивных животных. 4. Перед убоем для использования на пищевые цели продуктивные животные подлежат предубойной выдержке. База предубойного содержания скота в обязательном порядке должна содержать карантинное отделение, изолятор и санитарную бойню. 5. Непосредственно перед убоем продуктивные животные подлежат предубойному ветеринарному осмотру.	

			животных из хозяйств (предприятий), благополучных в ветеринарном отношении. 7. Водные биологические ресурсы должны происходить из безопасных районов добычи (вылова). Каждая партия улова водных биологических ресурсов и непереработанной пищевой продукции животного происхождения, произведенной из уловов водных биологических ресурсов, в процессе хранения, перевозки и реализации должна сопровождаться копией разрешения на добычу (вылов) водных биологических ресурсов, содержащего сведения, подтверждающие безопасность водных биологических ресурсов и районов добычи (вылова).		6. После убоя туши продуктивных животных и другое непереработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения, полученное от их убоя, подлежат послеубойному осмотру и ветеринарно-санитарной экспертизе. При проведении послеубойного осмотра в непереработанной пищевой продукции животного происхождения, полученной от убоя продуктивных животных, не должно быть обнаружено изменений, характерных для заразных болезней животных. 7. Иное непереработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения, предназначенное для производства пищевой продукции, за исключением улова водных биологических ресурсов, должна быть получена от здоровых продуктивных животных из хозяйств (предприятий), благополучных в ветеринарном отношении. Водные биологические ресурсы	

					должны происходить из безопасных районов добычи (вылова). 8. Непереработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения, за исключением улова водных биологических ресурсов, предназначенное для производства пищевой продукции, должно соответствовать требованиям настоящего регламента.	
218.	Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации			Технический регламент Таможенного союза дополнить следующей статьей (перед главой 4).	Статья . ____ Обеспечение соответствия требованиям безопасности 1. Соответствие пищевой продукции настоящему техническому регламенту обеспечивается выполнением его требований безопасности и выполнением требований безопасности других техническим регламентов, ко-торые распространяются на данную продукцию. 2. Методы исследований (испытаний) и измерений, устанавливаются в стандартах, применяемых для целей оценки (подтверждения) соответствия техническому регламенту	Принять частично. В редакции Главы 3.

					Таможенного союза. 3. Перечень стандартов, указанных в пункте 1 настоящей статьи, утверждает Комиссия Таможенного союза (далее - Комиссия).	
219.	СУПР	Глава 4	Отсутствует вступительная статья	Добавить статью «Оценка соответствия» в соответствии с Рекомендациями по типовой структуре технического регламента Евразийского экономического сообщества.	Статья XX Оценка соответствия. 1. Соответствие пищевой продукции настоящему техническому регламенту ТС обеспечивается выполнением его требований безопасности непосредственно и выполнением требований взаимосвязанных с настоящим техническим регламентом ТС стандартов. Выполнение на добровольной основе требований названных стандартов свидетельствует о презумпции соответствия требованиям безопасности настоящего технического регламента ТС. 2. Перечень взаимосвязанных с настоящим техническим регламентом ТС стандартов утверждает Комиссия ТС.Порядок формирования Перечня взаимосвязанных с	Отклонить.

					настоящим техническим регламентом ТС стандартов определяется Комиссией ТС.	
220.	Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации	Глава 4, статья 22, пункт 1	1. Оценка соответствия пищевой продукции, за исключением продукции, указанной в части 3 настоящей статьи, требованиям настоящего технического регламента проводится в формах: 1) декларирования соответствия пищевой продукции; 2) государственной регистрации специализированной пищевой продукции; 3) государственной регистрации пищевой продукции нового вида; 4) ветеринарной экспертизе.	Предлагаем исключить подпункт 4 пункта 1 статьи 22 в связи с тем, что подпункт 4 пункта 1 статьи 22 является частью ветеринарных мер и регулируются соглашением Таможенного Союза по ветеринарным мерам. Одновременно необходимо из пункта 1 статьи 24 исключить подпункт 1) «непереработанной пищевой продукции животного происхождения» и дополнить пункт 5 статьи 24 после слова «(испытаний)» словами «в том числе результаты	1. Оценка соответствия пищевой продукции, за исключением продукции, указанной в части 3 настоящей статьи, требованиям настоящего технического регламента проводится в формах: 1) декларирования соответствия пищевой продукции; 2) государственной регистрации специализированной пищевой продукции; 3) государственной регистрации пищевой продукции нового вида.	Отклонить.

				ветеринарного контроля (надзора)».		
221.	ФГУ «ЦСМ Республики Башкортостан»	Глава 4, статья 22		Дополнить пунктом 5.	5. Государственного контроля (надзора) за соблюдением установленных настоящим техническим регламентом и другими техническими регламентами в сфере безопасности пищевой продукции требований к пищевой продукции».	Отклонить. Представленное замечание не содержит обоснования.
222.	РСПП	Статья 23, п. 1	1. Заявителем при оценке соответствия пищевой продукции, за исключением государственного контроля (надзора), может быть зарегистрированные в соответствии с законодательством Сторон на их территории юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, либо являющиеся изготовителем или продавцом пищевой продукции, либо выполняющие функции иностранного изготовителя на основании договора с ним в части обеспечения соответствия такой продукции требованиям настоящего	Предлагается заменить фразу «выполняющие функции иностранного изготовителяна основании договора с ним в части обеспечения соответствия такой продукции требованиям настоящего» понятием уполномоченный изготовителем лицо, которое	Заявителем при оценке соответствия пищевой продукции, за исключением государственного контроля (надзора), может быть зарегистрированные в соответствии с законодательством государств-членов таможенного союза на их территории юридическое или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, являющееся либо изготовителем, либо уполномоченное изготовителем лицо.	Принять.

			технического регламента и в части ответственности за несоответствие такой продукции требованиям настоящего технического регламента.	определено в Соглашении Правительств государств - членов Евразийского экономического сообщества от 25.01.2008 "О проведении согласованной политики в области технического регулирования, санитарных и фитосанитарных мер"		
223.	ОАО «Приморский центр сертификации»	Глава 4, Статья 22		Не предусмотрена альтернативная форма подтверждения соответствия в форме сертификации. Необходимо предусмотреть возможность для изготовителя (продавца) выбрать	5) Изготовитель (продавец) вправе вместо декларирования соответствия продукции, выбрать проведение обязательной сертификации такой продукции;	Отклонить. В целях исключения дублирования административных процедур регламентом предусмотрена форма оценки соответствие в форме декларирования

				самостоятельно форму подтверждения соответствия: либо декларирование соответствия, либо сертификация.		.
224.	ООО «Сочиагротест»	Статья 22, пункт 3	3.Оценка соответствия пищевой продукции непромышленного изготовления и продукции предприятий питания (общественного питания), предназначенной для выпуска в обращение, а также процессов реализации указанной продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением установленных настоящим техническим регламентом и другими техническими регламентами в сфере безопасности пищевой продукции требований к пищевой продукции.	Изложить в редакции.	3.Оценка соответствия пищевой продукции предприятий питания (общественного питания), предназначенной для реализации,а также процессов её производства, хранения, реализации и утилизации, и продовольственного (пищевого) сырья для её изготовления, проводится в форме государственного контроля-надзора за соблюдением требований, установленных настоящим техническим регламентом и другими техническими регламентами в сфере безопасности пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья.	Отклонить. Во-первых, исключение продукции непромышленного изготовления не целесообразно (реализация на рынках). Во-вторых, вводятся процессы производства, хранения и утилизации, которые исключены из данного пункта

						требованиями предыдущего пункта 2.
225.	Белорусский государственный институт стандартизации сертификации	Статья 23, пункт 2	2. Заявитель обязан обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и другими техническими регламентами в сфере безопасности пищевой продукции.	В данном пункте и далее по тексту регламента отредактировать, заменив после слова «регламентами» слова «в сфере безопасности пищевой продукции» словами «Таможенного союза, действие которых на нее распространяется ».	Заявитель обязан обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и другими техническими регламентами Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.	Отклонить. Предложение не изменяет требование пункта.
226.	ОАО «Приморский центр сертификации»	Глава 4, Статья 24		Не оговорена процедура регистрации декларации о соответствии Существующее законодательство стран	11. Декларация о соответствии подлежит регистрации в аккредитованных органах по сертификации стран Таможенного союза.	Отклонить. Порядок регистрации деклараций о соответствии не относится к сфере данного

				таможенного союза, а также Решение Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 года № 319 предусматривает необходимость регистрации декларации о соответствии в аккредитованных органах по сертификации. В главу 3 статью 24 добавить п.11 в следующей редакции		регламента.
227.	Белорусский государственный институт стандартизации сертификации	Статья 24, пункт 1, пп.2	2) специализированной пищевой продукции;	В связи с особой уязвимостью такой группы потребителей пищевой продукции, как дети, предлагаем сохранить в качестве формы	2) специализированной пищевой продукции (кроме детского питания);	Отклонить. Дублирование процедур оценки соответствия не обосновано.

				оценки соответствия для детского питания, как декларирование, так и государственную регистрацию пищевой продукции, поскольку государственная регистрация пищевой продукции является бессрочной (см. статью 25, п.5) и, в силу этого, недостаточной, мерой обеспечения безопасности детского питания. Соответственно, предлагаем после слова «продукции» дополнить словами «(кроме детского		

				питания)».		
228.	РСПП	Глава 4, статья 24, п.1, пп.3)	3) уксуса, соли, сахара.	Исключить позиции. Исключенная продукция должна подлежать декларированию.	3) уксуса	Принять.
229.	Белорусский государственный институт стандартизации сертификации	Статья 24, пункт 5	5. Доказательственные материалы должны содержать результаты исследований (испытаний), подтверждающие выполнение требований настоящего технического регламента и требований других технических регламентов в сфере безопасности пищевой продукции. Такие исследования (испытания) могут быть проведены в собственной испытательной лаборатории заявителя или в иной испытательной лаборатории по договору с заявителем.	Отредактировать первое предложение, дополнив его после слова «(испытаний)» словами «в том числе результаты ветеринарного контроля (надзора)». Отредактировать последнее предложение, заменив после слов «проведены в»» слова «собственной испытательной лаборатории заявителя или в иной	5. Доказательственные материалы должны содержать результаты исследований (испытаний),в том числе результаты ветеринарного контроля (надзора), подтверждающие выполнение требований настоящего технического регламента и требований других технических регламентов в сфере безопасности пищевой продукции. Такие исследования (испытания) могут быть проведены в аккредитованной испытательной лаборатории.	Отклонить. Введение требования о включении в доказательственные материалы (для любой продукции) результатов ветеринарного контроля и исключение производственных лабораторий из числа проводящих исследования не обосновано и ведет к созданию дополнительный административн

				испытательной лаборатории по договору с заявителем» словами «в аккредитованной испытательной лаборатории».		ых процедур и ограничений.
230.	РСПП	Глава 4, статья 24, п.5	5. Доказательственные материалы должны содержать результаты исследований (испытаний), подтверждающие выполнение требований настоящего технического регламента и требований других технических регламентов в сфере безопасности пищевой продукции. Такие исследования (испытания) могут быть проведены в собственной испытательной лаборатории заявителя или в иной испытательной лаборатории по договору с заявителем.	Дополнить пункт требованиями об испытаниях только в аккредитованных лабораториях.	5. Доказательственные материалы должны содержать результаты исследований (испытаний), подтверждающие выполнение требований настоящего технического регламента и требований других технических регламентов в сфере безопасности пищевой продукции. Такие исследования (испытания) могут быть проведены в собственной аккредитованной на техническую компетентность испытательной лаборатории заявителя или в иной аккредитованной на техническую компетентность и независимость испытательной лаборатории по договору с заявителем.	Отклонить. Замечание не содержит обоснования.

231.	Белорусский государственный институт стандартизации сертификации	Статья 24, пункт 6	6. Доказательственные материалы, кроме указанных в части 2 настоящей статьи документов, могут включать другие документы по выбору заявителя, если иное не предусмотрено техническими регламентами на отдельные виды пищевой продукции, послужившие основанием для подтверждения соответствия декларируемой продукции требованиям настоящего технического регламента и других технических регламентов в сфере безопасности пищевой продукции.	Отредактировать, заменив после слова «регламентов» слова «в сфере безопасности пищевой продукции» словами «Таможенного союза, действие которых на нее распространяется ».	6. Доказательственные материалы, кроме указанных в части 2 настоящей статьи документов, могут включать другие документы по выбору заявителя, если иное не предусмотрено техническими регламентами на отдельные виды пищевой продукции, послужившие основанием для подтверждения соответствия декларируемой продукции требованиям настоящего технического регламента и других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.	Отклонить. Предложение не изменяет требование пункта.
232.	РСПП	Глава 4, статья 24, п.8	8. Срок действия декларации устанавливается заявителем, если иное не предусмотрено техническими регламентами на отдельные виды пищевой продукции.	Дополнить пункт фразой «но не более 5 лет».	8. Срок действия декларации устанавливается заявителем, если иное не предусмотрено техническими регламентами на отдельные виды пищевой продукции, но не более 5 лет.	Отклонить.
233.	Автономная некоммерческая организация " ЦЕНТР	Статья 24, пункты 2,9,10		п. 2 - оставить принятие декларации о соответствии		Отклонить. Отсутствуют обоснование

	ИСПЫТАНИЙ И СЕРТИФИКАЦИИ ТЕСТ-С.-ПЕТЕРБУРГ" (АНО "ТЕСТ-С.-ПЕТЕРБУРГ") РСПП			только с участием третьей стороны. п. 9 - при изменении обязательных требований к продукции необходимо принятие новой декларации. п. 10 - не прописано: какие стороны ведут учет деклараций и процедуры регистрации, в т.ч. временной период регистрации декларации в момент подачи заявления.		для введения дополнительных излишних требований.
234.	РСПП	Статья 24		Дополнить статью 24 пунктом 11. В соответствии с Решением Комиссии Таможенного	11. Декларация о соответствии подлежит регистрации в аккредитованных органах по сертификации стран таможенного союза.	Отклонить.

				союза от 18 июня 2010 года №319.		
235.	РСПП	Статья 24		Дополнить статью 24 пунктом 12.	12. Изготовитель (продавец) вправе вместо декларирования соответствия продукции выбрать проведение обязательной сертификации.	Отклонить. Предложенное допущение является избыточным.
236.	СУПР	Статья 25, название статьи	Статья 25. Государственная регистрация специализированной пищевой продукции.	Термин «специализированное пищевой продукции», введенный в рассматриваемом техническом регламенте, не охватывает все группы пищевых продуктов, подлежащих государственной регистрации в соответствии с данным техническим регламентом.	Статья 25. Государственная регистрация отдельных видов пищевой продукции.	Отклонить. Кроме специализированной пищевой продукции, государственной регистрации подлежит пищевая продукция нового вида, для которой предусмотрена отдельная статья.
237.	РСПП	Статья 26,	5. Рассмотрение регистрационным органом представленных для	Внести в пункт редакцию в	5. Рассмотрение регистрационным органом	Принять.

		пункт 5	регистрации документов осуществляется в срок 5 рабочих дней со дня получения заявления со всеми необходимыми документами.	соответствии с законодательством РФ, добавив слова «не более».	представленных для регистрации документов осуществляется в срок не более 5 рабочих дней со дня получения заявления со всеми необходимыми документами.	
238.	Белорусский государственный институт стандартизации сертификации	Статья 26, пункт 6	6. За государственную регистрацию специализированной пищевой продукции взимается государственная пошлина в размерах и порядке, которые установлены законодательством Сторон о налогах и сборах.	Учитывая цели принятия настоящего технического регламента (статья 2), предлагаем исключить из текста проекта технического регламента Таможенного союза вопросы взимания оплаты за проведение работ по оценке соответствия.		Отклонить. Отсутствует обоснование предложения.
239.	РСПП	Глава 4, статья 26, п.8, пп.3)	3) несоответствия свойств пищевой продукции требованиям, предъявляемым к пищевой продукции с заявленными свойствами;	Исключить подпункт 3. Излишнее требование.		Принять.
240.	РСПП	Статья 26		Необходимо прописать процедуру	9. Решение об отказе в письменной форме или в форме электронного документа с	Отклонить. Отсутствует

				информирования заявителя об отказе в соответствии с Едиными санитарными требованиями.	обоснованием причин отказа в течение трех рабочих дней направляется заявителю, Руководителям (их заместителям) уполномоченных органов Сторон.	обоснование введения данной процедуры.
241.	РСПП	Статья 26		Необходимо оговорить срок действия свидетельства о государственной регистрации в соответствии с Едиными санитарными требованиями.	10. Свидетельство о государственной регистрации является действительным с момента выдачи до прекращения поставок продукции на территорию таможенного союза и (или) изготовления продукции на таможенной территории таможенного союза.	Отклонить. Отсутствует обоснование необходимости введения данного пункта.
242.	РСПП	Статья 26		Необходимо прописать случаи замены свидетельства о государственной регистрации в соответствии с Едиными санитарными требованиями.	11. Свидетельство о государственной регистрации подлежит замене без проведения дополнительных или повторных исследований (испытаний) в следующих случаях: -выявление при обращении подконтрольных товаров в свидетельстве о государственной регистрации ошибок (опечаток), допущенных по вине уполномоченного органа; -изменение организационно-правовой формы, юридического	Отклонить. Процедура замены свидетельства о государственной регистрации не входит в сферу данного регламента.

					адреса, названия изготовителя продукции либо заявителя Не требуется замена документа, подтверждающего безопасность продукции (товаров), в части ее соответствия санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям, в случае внесения изменений в нормативные и (или) технические документы, по которым выпускается продукция, не касающихся показателей безопасности подконтрольных товаров, и (или) информации о показаниях (противопоказаниях) к применению отдельными группами населения определенных видов пищевых продуктов. В указанных выше случаях обращение подконтрольных товаров на время, необходимое для замены свидетельства о государственной регистрации не приостанавливается.	
243.	РСПП	Статья 26		Необходимо предусмотреть наличие приложения к свидетельству о	12. Информация, которая не может быть размещена в бланке свидетельства о государственной регистрации по причинам ограничений объема, выносится	Отклонить. Процедура оформления свидетельства о государственно

				государственной регистрации в соответствии с Едиными санитарными требованиями.	в приложение к свидетельству о государственной регистрации.	й регистрации не входит в сферу данного регламента.
244.	РСПП	Статья 26		В соответствии с Едиными санитарными требованиями.	13. Допускается объединение в одном свидетельстве нескольких наименований товаров одного изготовителя, изготовленных по единым техническим требованиям, имеющих единый компонентный (ингредиентный) состав, гигиеническую характеристику, область применения, но с незначительными различиями, не имеющими гигиенического значения (например: различная форма или объем товара, процентный состав, различный цвет или аромат, обусловленный внесением красителей, ароматизаторов) Изменения в приложение к свидетельству о государственной регистрации в части, касающейся его дополнения сведениями, не касающимися показателей безопасности подконтрольных товаров, информации о	Отклонить. Процедура оформления свидетельства о государственной регистрации не входит в сферу данного регламента.

					показаниях (противопоказаниях) к применению отдельными группами населения определенных видов пищевых продуктов, и не имеющими гигиенического значения (такими как указание дополнительных форм и объемов товара, видов потребительской упаковки, товарных знаков), вносятся без истребования дополнительных протоколов исследований (испытаний), актов гигиенической экспертизы, экспертных заключений на продукцию.	
245.	РСПП	Статья 26		Необходимо прописать срок оформления свидетельства о государственной регистрации в соответствии с Едиными санитарными требованиями.	14. Срок оформления свидетельства о государственной регистрации не может превышать 30 календарных дней с момента обращения заявителя.	Отклонить. Процедура оформления свидетельства о государственной регистрации не входит в сферу данного регламента.
246.	СУПР	Глава 4, статья 27	Статья 27. Государственный реестр специализированной пищевой продукции	Здесь и далее по тексту заменить «государственный реестр» на «единый реестр.	Статья 27. Единый реестр специализированной пищевой продукции	Принять.

				Реестр должен быть единым на всей территории ТС.		
247.	Белорусский государственный институт стандартизации сертификации	Статья 28, п.4	4. Факт регистрации пищевой продукции нового вида означает, что в дальнейшем подобная пищевая продукция не рассматривается как пищевая продукция нового вида и не подлежит государственной регистрации иным заявителем и под иными наименованиями.	Пункт 4 Перед словами «иным заявителем» дополнить словами «в качестве про-дукции нового вида».	4. Факт регистрации пищевой продукции нового вида означает, что в дальнейшем подобная пищевая продукция не рассматривается как пищевая продукция нового вида и не подлежит государственной регистрациив качестве про-дукции нового вида иным заявителем и под иными наименованиями.	Отклонить. В такой редакции подразумеваетс я, что продукция подлежит какой-то другой регистрации, что не предусмотрено проектом регламента.
248.	СУПР	Статья 28, п.5	5. Государственная регистрация пищевой продукции нового вида является бессрочной.	Дополнить словами: «При изменении наименования и местонахождения изготовителя, наименования продукции необходимо получение нового свидетельства о	5.Государственная регистрация пищевой продукции нового вида является бессрочной. При изменении наименования и местонахождения изготовителя, наименования продукции необходимо получение нового свидетельства о регистрации.	Отклонить. Пищевая продукция нового вида подлежит государственно й регистрации только один раз.

				регистрации».		
249.	СУПР	Статья 28, п.6	6. Пищевая продукция нового вида каждого наименования подлежит декларированию соответствия в установленном настоящим техническим регламентом порядке.	Устанавливается двойная процедура подтверждения соответствия. Пункт 6 уточнить.	6. Зарегистрированная пищевая продукция нового вида каждого наименования подлежит оценке соответствия в установленном настоящим техническим регламентом порядке.	Отклонить. Пищевая продукция нового вида подлежит государственной регистрации только один раз. Любой другой изготовитель подтверждает соответствие продукции путем принятия декларации.
250.	СУПР	Глава 4, статья 29, п.7	7. По просьбе заявителя ему может быть выдано свидетельство о государственной регистрации пищевой продукции нового вида на бумажном носителе.	Исключить пункт 7. Исключено излишнее допущение.		Принять.
251.	РСПП	Глава 4, статья 29, п.9	9. Заявитель вправе обжаловать решение регистрационного органа об отказе в государственной регистрации пищевой продукции нового вида в судебном порядке.	Дополнить пункт словами «административном или».	9. Заявитель вправе обжаловать решение регистрационного органа об отказе в государственной регистрации пищевой продукции нового вида в административном или судебном порядке.	Принять.

252.	РСПП	Глава 4, статья 30, п.2	2. В реестр включаются следующие сведения: 1) описание пищевой продукции нового вида; 2) дата решения о государственной регистрации.	Дополнить пункт подпунктом 3).	2. В реестр включаются следующие сведения: 1) описание пищевой продукции нового вида; 2) дата решения о государственной регистрации; 3) наименование и местонахождение регистрационного органа, проводившего регистрацию.	Отклонить. Приведенное дополнение является избыточным.
253.	Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации	Глава 4, статья 31.	Статья 31. Ветеринарная экспертиза	Предлагаем исключить статью 31 «Ветеринарная экспертиза» в связи с тем, что подпункт статья 31 является частью ветеринарных мер и регулируются соглашением Таможенного Союза по ветеринарным мерам. Одновременно необходимо из пункта 1 статьи 24 исключить подпункт 1) «непереработанной пищевой продукции животного		Отклонить.

				происхождения» и дополнить пункт 5 статьи 24 после слова «(испытаний)» словами «в том числе результаты ветеринарного контроля (надзора)».		
254.	СУПР	Статья 31.	Ветеринарная экспертиза 1. Ветеринарной экспертизе подлежит непереработанная пищевая продукция животного происхождения. Уловы водных биологических ресурсов и непереработанной пищевой продукции животного происхождения, произведенной из уловов водных биологических ресурсов, сопровождающиеся копией разрешения на добычу (вылов) водных биологических ресурсов, содержащего сведения, подтверждающие безопасность водных биологических ресурсов и районов добычи (вылова), не подлежат ветеринарной экспертизе.	Предлагается изложить в следующей редакции	Статья 31. Ветеринарная экспертиза 1. Ветеринарной экспертизе подлежит непереработанная пищевая продукция животного происхождения перед выпуском ее в обращение. 2. Оценка соответствия пищевой продукции изготовленной в личных подсобных хозяйствах и реализуемой на розничных рынках, осуществляется в соответствии с национальным законодательствам стран участников таможенного союза. 3. Ветеринарная экспертиза непереработанной пищевой продукции животного происхождения	Отклонить.

			Переработанная пищевая продукция животного происхождения не подлежит ветеринарной экспертизе. В форме ветеринарной экспертизы может быть проведена оценка соответствия установленным настоящим техническим регламентом и другими техническими регламентами в сфере безопасности пищевой продукции требованиям к пищевой продукции непромышленного изготовления. 2. Ветеринарная экспертиза непереработанной пищевой продукции животного происхождения проводится в целях: установления соответствия требованиям технических регламентов; установления соответствия требованиям технических регламентов к процессам производства непереработанной пищевой продукции животного происхождения; 3) установления благополучия в		проводится в целях: 1) установления соответствия продукции требованиям безопасности, установленным в части 5 статьи 6, части 3 статьи 12 и Приложении 5 настоящего технического регламента; 2) установлениясоответствия процессов производства непереработанной пищевой продукции животного происхождения требованиям, установленным в статье 21 настоящего технических регламента и технических регламентах на отдельные виды пищевой продукции ; 4. Результаты ветеринарной экспертизы оформляются посредством формирования ветеринарного сертификата, имеющего уникальный идентификационный номер, а также иными способами, предусмотренными национальным законодательством, в том числе посредством, введения сведений о партии непереработанного	

			ветеринарном происхождении хозяйств (предприятий) происхождения животных; 3. Результаты ветеринарной экспертизы могут оформляться посредством формирования ветеринарного сертификата, имеющего уникальный идентификационный номер, а также иными способами, предусмотренными национальным законодательством, в том числе посредством, введения сведений о партии непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения в электронную информационную систему. В ветеринарных сертификатах, оформленных по результатам ветеринарной экспертизы, указываются данные о партии непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, место происхождения партии непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения,		продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения в электронную информационную систему. Ветеринарные сертификаты оформляются по единой форме, утвержденной решением Комиссии Таможенного союза. 5. Порядок проведения ветеринарной экспертизы и оформление ее результатов осуществляется в соответствии с Едиными ветеринарными требованиями Таможенного союза. 6. Ветеринарной экспертизе не подлежат: 1) переработанная пищевая продукция животного происхождения; 2) уловы водных биологических ресурсов и непереработанной пищевой продукции животного происхождения, произведенной из уловов водных биологических ресурсов, сопровождающиеся	

			дата оформления ветеринарного сертификата и информация о лице, проводившем ветеринарную экспертизу. 4. При проведении ветеринарной экспертизы партии непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, предназначенной для перевозки, осуществляется оценка соответствия партии непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, а также условий ее перевозки требованиям, установленным техническими регламентами. По результатам проведения ветеринарной экспертизы партии непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, предназначенной для перевозки, оформляется ветеринарный сертификат, в котором указываются данные о партии, данные о транспортном средстве (вид транспортного		копией разрешения на добычу (вылов) водных биологических ресурсов, содержащего сведения, подтверждающие безопасность водных биологических ресурсов и районов добычи (вылова); 3) объединенные партии, состоящие из нескольких партий, а также части партии непереработанной пищевой продукции животного происхождения, прошедших ветеринарную экспертизу; 4) непереработанная пищевая продукция животного происхождения, прошедшая ветеринарную экспертизу, а также пищевая продукция, полученная из нее или с ее использованием. 5) непереработанная пищевая продукция животного происхождения при ее перевозке или перемещении как в пределах одного производственного объекта, так и между производственными площадками одного хозяйствующего субъекта;	

			средства, номер (марка) транспортного средства), месте отправки и месте доставки, дата оформления и информация о лице, проводившем ветеринарную экспертизу. 5. Проведение ветеринарной экспертизы и оформление ее результатов осуществляется в соответствии с национальным законодательством.			
255.	СУПР	Глава 4, статья 31, п.1	1. Ветеринарной экспертизе подлежит не переработанная пищевая продукция животного происхождения.	Дополнить пункт. Продукция, выпущенная в оборот, не должна подвергаться повторному ветеринарному контролю.	1. Ветеринарной экспертизе перед выпуском в обращениена территории Таможенного союза подлежит не переработанная пищевая продукция животного происхождения.	Принять.
256.	Масло-жировой союз	Глава 4, статья 31, п.1	1. Ветеринарной экспертизе подлежит не переработанная пищевая продукция животного происхождения.	Дополнить пункт новым абзацем.	Если при производстве пищевой продукции в качестве сырья использовалась продукция животного происхождения, на которую имеются ветеринарные сопроводительные документы, подтверждающие ее безопасность (в том числе ветеринарные сертификаты), то при отгрузке, перевозке и	Отклонить. Уточнение избыточно, т.к. требование является исчерпыва ющим.

					реализации такой продукции оформление ветеринарных сопроводительных документов на пищевую продукцию не требуется.	
257.	СУПР	Глава 4, статья 31, п.2	2. Ветеринарная экспертиза непереработанной пищевой продукции животного происхождения проводится в целях: 1) установления соответствия требованиям технических регламентов; 2) установления соответствия требованиям технических регламентов к процессам производства непереработанной пищевой продукции животного происхождения; 3) установления благополучия в ветеринарном происхождении хозяйств (предприятий) происхождения животных;	Изложить пункт в новой редакции. Требования уточнены.	2. Ветеринарная экспертиза непереработанной пищевой продукции животного происхождения проводится в целях: 1) установления соответствия требованиям настоящего технического регламента; 2) установления соответствия требованиям технических регламентов; 3) установления соответствия требованиям технических регламентов к процессам производства непереработанной пищевой продукции животного происхождения; 4) установления благополучия в ветеринарном отношении хозяйств (предприятий) происхождения животных;	Принять.
258.	СУПР	Статья 31, п. 3, абзац 2	В ветеринарных сертификатах, оформленных по результатам ветеринарной экспертизы, указываются данные о партии	Информация, содержащаяся в ветеринарных сертификатах, не может		Отклонить. Отсутствует обоснование замечания.

			непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, место происхождения партии непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, дата оформления ветеринарного сертификата и информация о лице, проводившем ветеринарную экспертизу.	устанавливаться данным регламентом. Абзац 2-й исключить.		
259.	ООО «Сочиагротест»	Статья 31, пункт 1, абзац 4	В форме ветеринарной экспертизы может быть проведена оценка соответствия установленным настоящим техническим регламентом и другими техническими регламентами в сфере безопасности пищевой продукции требованиям к пищевой продукции непромышленного изготовления.	Предлагаем абзац 4 пункта 1 статьи 31 исключить. Согласно абзацу 4-му п.1 ст.31 любая «непромышленная» пищевая продукция может быть (или должна быть?) подвергнута ветеринарной экспертизе с выдачей соответствующего документа		Отклонить. Исключение данного требования приведет к невозможности контроля продукции, реализуемой на рынках и являющейся продукцией непромышленного изготовления.

				(сертификата). При определённых условиях к пищевой продукции «непромышленного» изготовления можно отнести всю не переработанную сельскохозяйственную продукцию, что приведет к неоднозначности оценки её соответствия и дополнительным рискам лиц, участвующих в её обороте.		
260.	СУПР	Глава 4, статья 31, п.4	4. При проведении ветеринарной экспертизы партии непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, предназначенной для перевозки, осуществляется оценка соответствия партии	Исключить п.4 Исключены избыточные требования.		Принять.

			непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, а также условий ее перевозки требованиям, установленным техническими регламентами. По результатам проведения ветеринарной экспертизы партии непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, предназначенной для перевозки, оформляется ветеринарный сертификат, в котором указываются данные о партии, данные о транспортном средстве (вид транспортного средства, номер (марка) транспортного средства), месте отправки и месте доставки, дата оформления и информация о лице, проводившем ветеринарную экспертизу.			
261.	СУПР	Глава 4, статья 33	Изменить номер статьи 33 на 32. Дальнейшую нумерацию статей привести в соответствие.			Принять.
262.	Республикански й центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья	Глава 4, статья 33 п. 2	2. Государственная регистрация производственных объектов осуществляется уполномоченным Стороной органом (далее - регистрационный орган) на основании заявления о	Пункт 2 статьи 33 изложить в следующей редакции	2. Государственная регистрация производственных объектов, присвоение регистрационных номеров и ведение их Реестра	Отклонить. Определение видов уполномоченны х органов не

			государственной регистрации производственного объекта, направляемым участником хозяйственной деятельности (далее - заявитель).	«Государственная регистрация производственных объектов, присвоение регистрационных номеров и ведение их Реестра осуществляют уполномоченные органы Сторон, в том числе в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, перечень которых определяется руководителем уполномоченного органа Стороны».	осуществляют уполномоченные органы Сторон, в том числе в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения,перечень которых определяется руководителем уполномоченного органа Стороны.	является предметом данного проекта. Присвоение номеров является частью процедуры, в связи с чем нецелесообразно прописывать ее отдельно.
263.	Белорусский государственный институт стандартизации сертификации	Глава 4, статья 33 п. 3	3. Заявитель направляет заявление о государственной регистрации производственного объекта в территориальное управление регистрационного органа по месту планируемого начала	Государственной регистрации производственных объектов подлежат все производственные	3. Заявитель направляет заявление о государственной регистрации производственного объекта в территориальное управление регистрационного органа по месту осуществления	Отклонить. Регистрации подлежат производственные объекты

			осуществления процессов производства пищевой продукции, указанных в статье 34 настоящего технического регламента.	объекты, на которых осуществляются процессы производства, указанные в статье 34, а не только впервые открываемые производственные объекты. В этой связи необходимо отредактировать данный пункт, исключив после слов «по месту» слова «планируемого начала».	процессов производства пищевой продукции, указанных в статье 34 настоящего технического регламента.	один раз при начале осуществления деятельности. Для работающих на момент принятия регламента объектов целесообразно предусмотреть переходный период, в течение которого они будут внесены регистрирующим органом в реестр на основании документов, государственного надзора, осуществляемого до вступления в силу регламента.
264.	Белорусский государственный институт стандартизации сертификации	Глава 4, статья 33 п. 3	5. Заявление о государственной регистрации производственного объекта и прилагаемые к нему документы может быть направлено почтовым отправлением с описью	Установленные в данной статье степени валидирования заявления в бу-	5. Заявление о государственной регистрации производственного объекта и прилагаемые к нему документы может быть направлено почтовым	Отклонить. Требование избыточно.

			вложения и уведомлением о вручении или в электронной форме.	мажной и электронной форме не равноценны. Поэтому данный пункт необходимо после слов «в электронной форме» дополнить словами «при наличии электронной подписи заявителя, заверенной соответствующим образом».	отправлением с описью вложения и уведомлением о вручении или в электронной формепри наличии электронной подписи заявителя, заверенной соответствующим образом.	
265.	РСПП ОАО «Приморский центр сертификации»	Глава 4, статья 33 п. 5		Отсутствие перечня прилагаемых документов к заявлению о государственной регистрации производственных объектов не позволит участнику хозяйственной	5. К заявлению о государственной регистрации прилагаются следующие документы: 1.Свидетельство о государственной регистрации участника хозяйственной деятельности 2. Устав юридического лица. 3.Планируемая производственная мощность в год. 4.Документ, подтверждающий	Отклонить. Предложенное требование является избыточным для целей применения данного регламента.

				деятельности правильно подготовить комплект документов, что может привести к злоупотреблениям на местах. Привести перечень прилагаемых документов к заявлению о государственной регистрации	право собственности или иное законное основание на заявляемый производственный объект. Документы должны быть заверены печатью и подписью уполномоченного представителя Заявителя.	
266.	Белорусский государственный институт стандартизации сертификации	Глава 4, статья 33 п. 7	7. В течение 30 дней с момента поступления Заявления о государственной регистрации производственного объекта Регистрационный орган обязан провести проверку соответствия регистрируемых производственных объектов требованиям к процессу производства, установленным в настоящем техническом регламенте и (или) технических регламентах на отдельные виды пищевой продукции. Проверка осуществляется в порядке, предусмотренном	Последнее предложение «Проверка осуществляется в порядке, преду-смотренном законодательством Сторон» необходимо исключить в связи с отсутствием такого порядка в законодательстве Сторон и установить	7. В течение 30 дней с момента поступления Заявления о государственной регистрации производственного объекта Регистрационный орган обязан провести проверку соответствия регистрируемых производственных объектов требованиям к процессу производства, установленным в настоящем техническом регламенте и (или) технических регламентах на отдельные виды пищевой продукции.	Отклонить. Порядок проведения проверок устанавливается в соответствии с законодательством Сторон (например, в административных регламентах по

			законодательством Сторон.	основные требования к проведению проверок при регистрации производственных объектов в тексте настоящего технического регламента Таможенного союза.		осуществлению функций государственных органов) и так же как вид государственного органа контроля не может быть в данном проекте.
267.	Республиканский центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья	Глава 4, статья 34	Статья 34. Производственные объекты, подлежащие государственной регистрации Государственной регистрации подлежат производственные объекты, на которых осуществляются следующие процессы производства пищевой продукции: а) убой продуктивных животных и птицы, переработка (обработка), мяса и субпродуктов продуктивных животных и птицы для производства пищевой продукции; б) прием сырого молока, сырых сливок и сырого обезжиренного молока и (или) их переработка	Статью 34 изложить в следующей редакции	Статья 34. Порядок проведения и производственные объекты, подлежащие государственной регистрации. 1. Государственной регистрации подлежат все производственные объекты, изготавливающие пищевые продукты. 2. Порядок государственной регистрации включает: оценку представленных участниками хозяйственной деятельности документов; анализ результатов оценки производства (для зарубежного производства дополнительно и системы государственного	Отклонить. См. обоснование выше.

			(обработка) при производстве молочной продукции; в) производство и переработка (обработка), яиц сельскохозяйственной птицы и продуктов их переработки; г) производство и переработка (обработка), продукции рыбного промысла, в том числе улова водных биологических ресурсов (нерыбная продукция промысла).		надзора за этим производством) в соответствии с требованиями законодательства Таможенного союза и национального законодательства Сторон, в том числе вобласти обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения; присвоение учетного номера, присвоенного на основании результатов регистрации с последующим занесением его в Реестр учетных номеров объектов производства пищевой продукции таможенного союза (далее - Реестр). Регистрация производственных объектов проводится по заявительному принципу.	
268.	РСПП	Глава 4, статья 34 пп. в)	в) производство и переработка (обработка), яиц сельскохозяйственной птицы и продуктов их переработки;	Дополнить пункт словами «за исключением производства соусов, майонезов, хлебобулочной продукции, кондитерских и кулинарных	в) производство и переработка (обработка), яиц сельскохозяйственной птицы и продуктов их переработки, за исключением производства соусов, майонезов, хлебобулочной продукции, кондитерских и кулинарных цехов;	

				цехов».		
269.	РСПП	Глава 4, статья 34	Статья 34. Производственные объекты, подлежащие государственной регистрации	Дополнить статью подпунктом д).	д) производство муки и крупы	Отклонить.
270.	Белорусский государственный институт стандартизации сертификации	Глава 4, статья 34	Статья 34. Производственные объекты, подлежащие государственной регистрации	Дополнить пунктом д).	д) производство и переработка продукции аквакультуры	Принять
271.	Республиканский центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья	Глава 4, статья 35	Статья 35. Заявление о государственной регистрации производственных объектов 1. Заявление о государственной регистрации производственного объекта должно содержать следующие сведения: 1) наименование и местонахождение (для юридического лица), фамилия, имя, отчество, адрес регистрации, данные документа, удостоверяющего личность (для индивидуального предпринимателя); 2) фактический адрес производственного объекта; 3) перечень процессов производства пищевой продукции из указанных в статье 34 настоящего технического регламента, которые планируется	Статью 34 изложить в следующей редакции	Статья 35. Заявление о государственной регистрации производственных объектов. 1. Для осуществления процедуры регистрации \ частники хозяйственной деятельности подают заявление в регистрационный орган, включенный в утвержденный перечень. В заявление указываются следующие сведения: - наименование и юридический адрес (для юридического лица), фамилия, имя, отчество, данных документа, удостоверяющего личность (для физического	Отклонить. Введение требований о перечне утвержденных регистрационных органов избыточно, описание процессов производства и перечень «групп» продукции (при указании процессов производства

			осуществлять; 4) данные свидетельства о регистрации юридического лица (для юридического лица); 5) данные свидетельства о регистрации индивидуального предпринимателя (для индивидуального предпринимателя). 2. К заявлению о государственной регистрации производственного объекта должен быть приложен документ, подтверждающий оплату государственной пошлины. 3. Ответственность за достоверность сведений, содержащихся в заявлении о государственной регистрации производственного объекта, несет заявитель. 4. Форма заявления о государственной регистрации производственного объекта устанавливается регистрационным органом. Утвержденная форма заявления о государственной регистрации производственного объекта должна быть официально опубликована в информационной системе общего пользования в электронно-цифровой форме.		лица); - фактический адрес объекта; - группы пищевых продуктов, которые производятся - для действующих предприятий (или планируются к производству - для вновь создаваемых); - сведения о процессах (производства, хранения и реализации), которые осуществляются (планируется к осуществлению); - перечень приложенных копий технических документов. 2. К заявлению о государственной регистрации производственного объекта должен быть приложен документ, подтверждающий оплату государственной пошлины. 3. Ответственность за достоверность сведений, содержащихся в заявлении о государственной регистрации производственного объекта, несет заявитель. 4. Форма заявления о государственной регистрации производственного объекта устанавливается	согласно статьи 34) являются избыточными.

					регистрационным органом. Утвержденная форма заявления о государственной регистрации производственного объекта должна быть официально опубликована в информационной системе общего пользования в электронно-цифровой форме.	
272.	Республикански й центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья	Глава 4, статья 36, п.1	1. Фактом государственной регистрации производственного объекта является присвоение производственному объекту идентификационного номераи включение сведений о производственном объекте в государственный реестр производств пищевой продукции. По желанию заявителя ему может быть выдано выписка из реестра (далее – выписка) установленной формы.	В пункте 1 статьи 36 технического регламента и далее по тексту слово «идентификацион ного» предлагаем заменить словом «регистрационног о».	1. Фактом государственной регистрации производственного объекта является присвоение производственному объекту регистрационного номераи включение сведений о производственном объекте в государственный реестр производств пищевой продукции. По желанию заявителя ему может быть выдано выписка из реестра (далее – выписка) установленной формы.	Принять.
273.	РСПП	Глава 4, статья 36, п.4	4. Государственная регистрация производственного объекта является бессрочной.	Исключить п.4 Повтор пункта 11 статьи 33.		Принять.
274.	Белорусский государственны й институт стандартизации	Глава 4, статья 37, пункт 1	1. Заявитель обязан сообщить в течение 14 дней в порядке, предусмотренном частью 5 статьи 33, в регистрационный орган сведения о следующих изменениях:	Дополнить подпунктом 4) следующего содержания: «изменение	1. Заявитель обязан сообщить в течение 14 дней в порядке, предусмотренном частью 5 статьи 33, в регистрационный орган сведения о следующих	Отклонить. См. обоснование выше.

	сертификации		1) изменение места нахождения юридического лица; 2) изменение фамилии, имени, отчества, адреса регистрации, данных документа, удостоверяющего личность индивидуального предпринимателя; 3) реорганизация юридического лица.	перечня осуществляемых процессов изготовления».	изменениях: 1) изменение места нахождения юридического лица; 2) изменение фамилии, имени, отчества, адреса регистрации, данных документа, удостоверяющего личность индивидуального предпринимателя; 3) реорганизация юридического лица; 4) изменение перечня осуществляемых процессов изготовления.	
275.	Белорусский государственный институт стандартизации сертификации	Глава 4, статья 37, пункт 2	2. При изменении фактических данных, предусмотренных пунктом 3 части 1 статьи 35 настоящего технического регламента в сторону расширения перечня осуществляемых процессов производства из указанных в статье 34 настоящего технического регламента, заявитель обязан сообщить в регистрационный орган о данных изменениях не менее чем за 30 дней до планируемого фактического начала осуществления новых процессов производства из перечня, установленных статьей 34 настоящего технического регламента, не указанных в реестре	Абзац 1. Отредактировать, дополнив после слова «новых» словами «или прекращения ранее осуществляемых» .	2. При изменении фактических данных, предусмотренных пунктом 3 части 1 статьи 35 настоящего технического регламента в сторону расширения перечня осуществляемых процессов производства из указанных в статье 34 настоящего технического регламента, заявитель обязан сообщить в регистрационный орган о данных изменениях не менее чем за 30 дней до планируемого фактического начала осуществления новых или прекращения ранее осуществляемых процессов	Отклонить. Прекращение деятельности не влечет за собой надзорных действий.

			и свидетельстве о государственной регистрации (при его наличии). К сообщению об изменении таких данных Заявитель должен приложить документы, в которые внесены изменения или новые документы, предусмотренные пунктами 2, 3 части 3 статьи 35 настоящего технического регламента.		производства из перечня, установленных статьей 34 настоящего технического регламента, не указанных в реестре и свидетельстве о государственной регистрации (при его наличии). К сообщению об изменении таких данных Заявитель должен приложить документы, в которые внесены изменения или новые документы, предусмотренные пунктами 2, 3 части 3 статьи 35 настоящего технического регламента.	
276.	РСПП	Глава 4, статья 38	Статья 38. Государственный реестр производственных объектов	Внести редакцию в название статьи.	Статья 38. Государственный реестр производств пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации	Отклонить.
277.	Республиканский центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья	Глава 4		Считаем необходимым дополнить технический регламент статьей о порядке оценки регистрируемого производственного объекта.	Также считаем необходимым дополнить технический регламент статьей о порядке оценки регистрируемого производственного объекта; «В течение 30 дней с момента поступления заявления о государственной регистрации производственного объекта регистрационный орган обязан провести оценку регистрируемых	Отклонить. Порядок проведения проверок устанавливается в соответствии с законодательством Сторон (например, в административных регламентах по

					производственных объектов требованиям, установленным законодательстве Таможенного союза и национальном законодательстве Сторон, в том числе в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. В ходе оценки регистрируемого производственного объекта; проводится гигиеническая оценка производства (наличие на производстве международных систем качества и безопасности); определяется характеристика производимой продукции, ее состав, технология производства; осуществляется определение методов испытаний и измерений; оценивается организация входного контроля, сырья, материалов, тары, производственного контроля технологических процессов при изготовлении и готовой продукции; оценивается система и уровень официального государственного надзора (для зарубежного	осуществлению функций государственных органов) и так же как вид государственного органа контроля не может быть определен в данном проекте.

					производства). По результатам оценки регистрируемого производственного объекта регистрационный орган принимает решение о государственной регистрации производственного объекта, присваивает ему регистрационный номер и вносит производственный объект в реестр, либо отказывает в государственной регистрации производственного объекта. Отказ в государственной регистрации производственного объекта должен быть выполнен в письменной форме и содержать указание на несоответствие требованиям законодательства Таможен ною союза и национального законодательства Сторон, в том числе в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Отказ в государственной регистрации производственного объекта должен быть вручен	

					представителю участника хозяйственной деятельности лично, либо отправлен по почте с уведомлением о вручении. Государственная регистрация производственного объекта может быть прекращена регистрационным органом в случае установления факта несоответствия процесса производства требованиям законодательства Таможенного союза и национального законодательства Сторон, в том числе в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в результате проведенного государственного контроля (надзора)».	
278.	Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации			Технический регламент Таможенного союза дополнить следующей статьей (после статьи 4 «Оценка соответствия»).	«Статья _____ . Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза 1. Пищевая продукция, соответствующая требованиям безопасности настоящего технического регламента	Принять частично. В редакции статьи 43.

					Таможенного союза и прошедшая процедуру подтверждения соответствия согласно статье 4 «Оценка соответствия» настоящего технического регламента Таможенного союза, должна иметь маркировку единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза. 2. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза осуществляется перед выпуском пищевой продукции в обращение на рынке. 3. Единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза наносится на потребительскую или транспортную тару. Единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза наносится любым способом, обеспечивающим четкое и ясное изображение в течение срока годности продукции. 4. Маркировка пищевой продукции единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного	

					союза свидетельствует о ее соответствии требованиям всех технических регламентов Таможенного союза, распространяющихся на нее и предусматривающих нанесение единого знака обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.	
279.	АНО " ЦЕНТР ИСПЫТАНИЙ И СЕРТИФИКАЦИИ ТЕСТ-С.-ПЕТЕРБУРГ" (АНО "ТЕСТ-С.-ПЕТЕРБУРГ")	Статья 39		Необходимо обязать предприятие уведомлять о начале деятельности соответствующие органы и установить, какие органы конкретно.		Отклонить. Отсутствует обоснование введения дополнительного требования.
280.	СУПР	Глава 5, Статьи 39-41	ГЛАВА 5.ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ (НАДЗОР) Статья 39. Начало осуществления деятельности по производству пищевой продукции Участник хозяйственной деятельности имеет право начать деятельность по производству	Название главы не соответствует ее содержанию, так как регистрация начала деятельности и учет		Отклонить. Государственный контроль включает в себя, в том числе и учет производственн

			пищевой продукции, за исключением процессов производства пищевой продукции, указанных в статье 34 настоящего технического регламента, в порядке, предусмотренном законодательством Стороны. Статья 40. Учет производственных объектов по производству пищевой продукции Стороны ведут учет производственных объектов, на которых осуществляется деятельность по производству пищевой продукции. Сведения о производственных объектах, на которых осуществляется деятельность по производству пищевой продукции, вносятся в государственные реестры производств пищевой продукции. Государственные реестры ведутся в форме электронной базы данных, защищенной от повреждения и несанкционированного доступа. Сведения таких государственных реестров являются общедоступными и	производственных объектов не относятся к контролю. Глава нуждается в переработке.		ых объектов.

			размещаются на ежедневно обновляемом специализированном поисковом сервере в сети Интернет. Статья 41. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего технического регламента Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего технического регламента в отношении пищевой продукции и связанных с требованиями к ней процессов производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации осуществляется в соответствии с законодательством Сторон.			
281.	Белорусский государственный институт стандартизации сертификации	Статья 42	Статья 42. Ответственность участников хозяйственной деятельности по производству и обороту пищевой продукции	В соответствии с правилами обращения продукции на рынке Таможенного союза наименование и абзац 1 данной статьи отредактировать, заменив слово	Статья 42. Ответственность участников хозяйственной деятельности по производству и обращению пищевой продукции	Принять.

				«оборот» на слово «обращение».		
282.	Белорусский государственный институт стандартизации сертификации	Статья 43	Маркировка пищевой продукции должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза, устанавливающего требования к пищевой продукции в части ее маркировки, и (или) соответствующим требованиям технических регламентов на отдельные виды пищевой продукции.	Отредактировать первый абзац, исключив альтернативу «(или)».	Маркировка пищевой продукции должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза, устанавливающего требования к пищевой продукции в части ее маркировки, и соответствующим требованиям технических регламентов на отдельные виды пищевой продукции.	Отклонить. Специальные требования по маркировке могут отсутствовать для отдельных видов пищевой продукции.
283.	СУПР	Статья 43	Статья 43. Требования к маркировке пищевой продукции Маркировка пищевой продукции должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза, устанавливающего требования к пищевой продукции в части ее маркировки, и (или) соответствующим требованиям технических регламентов на отдельные виды пищевой продукции Пищевая продукция, прошедшая оценку соответствия, должна маркироваться знаком обращения	На ряд продуктов питания в настоящее время разрабатываются технические регламенты ТС и ЕврАзЭС, поэтому маркировки знаком соответствия этим регламентам должно быть достаточно.	Пищевая продукция должна маркироваться знаком соответствия настоящему техническому регламенту или соответствия техническому регламенту ТС или ЕврАзЭС на данную пищевую продукцию, в случае его наличия.	Отклонить. Знак обращения на рынке является единым.

			на рынке.			
284.	СУПР	Статья 43, абзац 2	Пищевая продукция, прошедшая оценку соответствия, должна маркироваться знаком обращения на рынке.	Знак обращения на рынке ТС единый. Изложить в редакции.	Пищевая продукция, прошедшая процедуру оценки или подтверждения соответствия должна маркироваться единым знаком обращения Таможенного союза.	Отклонить. Оценка соответствия включает в себя, в том числе и декларирование, которое является подтверждением соответствия.
285.	СУПР	Статья 43		Дополнить статью следующим содержанием. В соответствии с Решением КТС №386 от 20 сентября 2010 г «О едином подходе к маркировке продукции»	1. Пищевая продукция, соответствующая требованиям безопасности и прошедшая процедуру подтверждения соответствия настоящему техническому регламенту, должна иметь маркировку единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов ТС. 2. Маркировка знаком обращения продукции на рынке государств – членов ТС осуществляется перед выпуском продукции в обращение на рынке. 3. Знак обращения продукции на рынке государств – членов ТС наносится на каждую единицу	Отклонить. Специфические требования по маркировке являются предметом технического регламента на маркировку пищевой продукции.

					продукции (потребительскую тару, ярлык, этикетку) и/или товаросопроводительную документацию. Знак обращения продукции на рынке государств – членов ТС наносится любым способом, обеспечивающим четкое и ясное изображение в течение всего срока годности пищевой продукции. 4. Маркировка пищевой продукции знаком обращения продукции на рынке государств – членов ТС свидетельствует о её соответствии требованиям всех технических регламентов ТС, распространяющихся на нее и предусматривающих нанесение знака обращения продукции на рынке государств – членов ТС.	
286.	Белорусский государственный институт стандартизации сертификации	Статья 44, пункт 3	3. Основанием для применения статьи защиты могут быть следующие случаи: невыполнение требований настоящего технического регламента; неправильное применение взаимосвязанных с настоящим техническим регламентом стандартов, если данные стандарты были применены.	Исключить.		Отклонить. Отсутствует обоснование предложения.

287.	СУПР	Статья 44		Дополнить статью пунктом 4.	4. если уполномоченные органы других Сторон выражают протест против упомянутого в пункте 1 настоящей статьи решения, то Комиссия ТС безотлагательно проводит консультации с уполномоченными органами всех Сторон для принятия взаимоприемлемого решения.	Отклонить. Пункт 1 относится к продукции, опасной для жизни и здоровья человека.
288.	РСПП	Статья 45	Статья 45. Переходные положения	Статья не содержит положений, устанавливающих особенности переходного периода и сроки вступления в силу отдельных требований регламента. Предлагается редакция.	1. В течение восемнадцати месяцев со дня вступления в силу настоящего технического регламента допускается производство (импорт) и выпуск в обращение пищевой продукции в соответствии с требованиями таможенного союза, а также национальным законодательством сторон, действовавшими до дня вступления в силу настоящего технического регламента. 2. Пищевая продукция, выпущенная в обращение на	Принять частично. В части срока вступления в силу настоящего технического регламента.

					таможенной территории Таможенного союза до дня вступления в силу настоящего технического регламента, а также продукция, выпущенная в обращение (импортированная) на территории таможенного союза в соответствии с п.2 настоящей статьи, допускается к обращению в течение срока годности такой пищевой продукции. 3. Документы, подтверждающие соответствие пищевой продукции установленным требованиям, выданные при обязательной оценке (подтверждении) соответствия установленным требованиям до вступления в силу настоящего технического регламента, сохраняют свое действие до истечения сроков годности продукции, на которую они были выданы. 4. Статьи 25 и 28 настоящего технического регламента вступают в силу по истечении 30 дней с даты получения	

					Комиссией Таможенного союза уведомлений Сторон о создании информационных систем ведения государственных реестров пищевой продукции, подлежащей регистрации. 5. Статья 38 настоящего технического регламента вступает в силу по истечении 30 дней с даты получения Комиссией Таможенного союза уведомлений Сторон о создании информационной системы ведения государственного реестра по учету производственных объектов, производящих продовольственное сырье и пищевую продукцию.	
289.	СУПР	Глава 7, статья 46, п. 1	1. Настоящий технический регламент вступает в силу по истечении _____месяцев со дня утверждения Комиссией Таможенного союза.	Необходимо указать конкретный срок и дополнить пункт. Данный срок необходим для подготовки промышленности к переходу на	1. Настоящий технический регламент вступает в силу по истечении 18 месяцев со дня утверждения Комиссией Таможенного союза.	Принять.

				новые требования.		
290.	ОАО «Приморский центр сертификации»	В целом к документу		В регламенте отсутствует перечень документов в области стандартизации, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения технического регламента и осуществления оценки соответствия и не определен механизм кто и в какой срок (до вступления в силу технического регламента) его	Уполномоченным органам Российской Федерации совместно с уполномоченными органами Республики Беларусь и Республики Казахстан в трехмесячный срок разработать совместно и представить в Комиссию Таможенного союза проект перечня документов области стандартизации, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения технического регламента и осуществления оценки соответствия». Примечание: необходимо установить срок разработки данного документа, так как до вступления Технического регламента должна быть создана и лабораторная база, позволяющая проводить испытания по установленным	Отклонить. Регламент не должен содержать данные положения. Список взаимосвязанных стандартов определяется отдельными документами.

				будет принимать. Также не определен механизм, кто и в какой срок будет принимать перечень документов в области стандартизации, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента. Добавить в регламент статью либо пункт.	методикам	
291.	ООО «Сочиагротест»	В целом по документу		Целесообразно направить представленный Проект на доработку во Всероссийский		Отклонить. Проект прошел все необходимые процедуры

				научно-исследовательский институт сертификации (ВНИИС), или хотя бы привлечь его специалистов к доработке данного Проекта.		согласования и экспертизы.
292.	Национальный Объединенный Совет предприятий стекольной промышленности и «СтеклоСоюз»	В целом к документу		В проекте не рассмотрен вопрос влияния на здоровье человека повторного использования стеклянной тары и полиэтиленовой упаковки. Дополнить проект технического регламента следующими требованиями к упаковке.	- упаковка, контактирующая с пищевой продукцией, должна соответствовать требованиям Технического регламента ЕврАзЭС «О безопасности упаковки»; - запрещается повторно использовать стеклянную упаковку для контакта с пищевыми продуктами; - запрещается использовать полимерную упаковку для расфасовки (розлива) детского питания и пищевых жидкостей, содержащих алкоголь.	Отклонить. Предлагаемые требования являются частными и должны быть реализованы через специализированные регламенты.
293.	Ассоциация предприятий кондитерской	Приложение 1	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы Сахаристые кондитерские изделия,	Перечень кондитерской продукции	Шоколад всех видов, заменитель шоколада, шоколадные изделия без добавлений, с добавлениями	Отклонить. Введение

	промышленности и «АСКОНД»		жевательная резинка, какао-продукты, шоколад и шоколадные изделия, мучные кондитерские изделия	изложить в редакции:	шоколад в порошке, с начинками, сахаристые кондитерские изделия: конфеты неглазированные, конфеты глазированные, конфеты с начинками, карамель неглазированная: леденцовая, с начинками, мягкая, карамель глазированная, ирис, драже, халва: неглазированная, глазированная, фруктовый (ягодный, плодовый, овощной) мармелад (желейно-фруктовый, желейный), пастила, зефир: неглазированные, глазированные, нуга: неглазированная, глазированная, безе, жевательная резинка, кондитерские пасты и кондитерские кремы: молочные, сливочные шоколадные, шоколадно-ореховые, ореховые, какао в порошке, какао-напиток, какаосодержащий напиток, печенье без начинки, с начинкой и (или) глазированное, вафли без начинки, вафли с начинками, глазированные, вафельные торты, кекс, пряник, пряничное	классификации продукции не является предметом данного приложения.

					изделие: без начинки, с начинкой, торт (пирожное) с сахаром на водную фазу более 60%, с сахаром на водную фазу менее 60%, какао-продукты: тертое какао, тертое какао с пониженным содержанием масла какао, масло какао, какао-порошок, глазурь для кондитерского изделия: шоколадная, молочная шоколадная, белая шоколадная, кондитерская, йогуртовая кондитерская, молочная кондитерская, белая кондитерская, сахарная кондитерская, фруктовая кондитерская, кондитерские массы, выпеченный кондитерский компонент	
294.	РСПП	Приложение 1	«Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы» Напитки безалкогольные, концентраты и смеси для напитков, сиропы, напитки брожения и пиво	Дополнить словами «напитки безалкогольные со сроком годности 30 суток и более».	«Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы» Напитки безалкогольные, напитки безалкогольные со сроком годности 30 суток и более, концентраты и смеси для напитков, сиропы, напитки брожения и пиво	Отклонить. Срок годности не определяет самостоятельную группу продукции.

295.	НП «Производителей биологически активных добавок к пище, лечебного и профилактического питания»	Приложение 1	показатель «Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы» для биологически активных добавок к пище «10 (25 – для БАД на основе пищевых волокон, БАД-чаёв)»	Привести норму в соответствии с Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (ЕСТ)	«10 (25 – для БАД на основе пищевых волокон, БАД-чаи (детские сухие);50 – для БАД жидкие на основе чистых культур пробиотических микроорганизмов)	Принять.
296.	Торгово-промышленная палата РФ		«Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы» Овощи, картофель, грибы, фрукты, ягоды	Дополнить словами «предварительно нарезанные (готовые к употреблению)». Приведение в соответствие с требованиями Регламента Комиссии ЕС №1441/2007 от 05.12.2007.	Овощи, картофель, грибы, фрукты, ягоды предварительно нарезанные (готовы к употреблению)	Отклонить. Приведенные документы не содержат указанных предложений.
297.	СУПР	Приложение 1	Описание группы продуктов по показателю Enterobacter sakazakii Молочные смеси для детей с	Требование не гармонизировано с требованиями	Описание группы продуктов по показателю Enterobacter sakazakii Адаптированные молочные	Отклонить. Терминология

			рождения и каши сухие молочные для детей с 4-х мес. моментального приготовления, продукты для лечебного питания и для недоношенных детей сухие; молочные продукты ДМК для детей с рождения	CODEX. Предлагаемая редакция гармонизирует требования проекта технического регламента с требованиями CODEX Alimentarius (CAC/RCP 66 – 2008) Указанный стандарт вводит требование нормирования Enterobacter sakazakii исключительно в адаптированных молочных смесях, продуктах сухих для лечебного питания для детей с рождения и для недоношенных детей. Также предложенным изменением достигается гармонизация с нормами,	смеси с рождения, продукты сухие для лечебного питания для детей с рождения и для недоношенных детей	должна соответствовать установленной в техрегламентах на отдельные виды продукции или други х нормативных документах.

				принятыми в ЕС (COMMISSION REGULATION (EC) No 2073/2005).		
298.	СУПР	Приложение 1	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы Мясо, субпродукты, мясные продукты	Изложить в измененной редакции. Приведено в соответствие с ТР на мясо и мясную продукцию.	Мясо и мясная продукция	Принять.
299.	СУПР	Приложение 1	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы Молоко и молочные продукты, молочные составные и молокосодержащие продукты; питательные среды для заквасок, молокосвёртывающие препараты (кроме сливок сырых, продуктов стерилизованных, ультрапастеризованных с асептическим фасованием)	Изложить в измененной редакции. Приведено в соответствие с ТР на молоко и молочную продукцию.	Молоко и молочная продукция (кроме сливок сырых, сырого обезжиренного молока, продуктов стерилизованных, ультрапастеризованных с асептическим фасованием), питательные среды для заквасок, молокосвёртывающие препараты	Принять.
300.	Кубаньмолоко	Приложение 1	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы Молоко сырое обезжиренное	Для данного продукта не указан уровень содержания КМАФАнМ	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более в/с $1\cdot 10^5$ I/с $5\cdot 10^5$ II/с $4\cdot 10^6$	Отклонить. КМАФАнМ не относятся к патогенным

						микроорганизма м.
301.	Кубаньмолоко	Приложение 1	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы Сливки сырые	Для данного продукта не указан уровень содержания патогенных, в т.ч. сальмонелл	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г не допускаются	Отклонить.
302.	Кубаньмолоко	Приложение 1	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы Продукты стерилизованные без асептического розлива	Для данного продукта не указан уровень содержания патогенных, в т.ч. сальмонелл	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 100 г не допускаются	Принять.
303.	СУПР	Приложение 1	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы Белок молочный, казеины, концентрат лактулозы Молоко ультрапастеризованное (без асептического розлива)	Для данного продукта не указан уровень содержания патогенных, в т.ч. сальмонелл	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 50 г не допускаются Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 100 г не допускаются	Принять.
304.	Кубаньмолоко	Приложение 1	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы Сыворотка молочная сухая, сухие смеси для мягкого мороженого	Для данного продукта не указан уровень содержания листерий	Листерии не допускаются в 25 г продукта	Принять частично. (в части сухих смесей для мягкого

				L.monocytogenes		мороженного)
305.	СУПР	Приложение 1	Листерии Продукты для питания дошкольников и школьников Молоко и молочные продукты, молочные составные и молокосодержащие продукты; молокосвёртывающие препараты (кроме молока и сливок сырых, продуктов стерилизованных, ультрапастеризованных с асептическим фасованием, кисломолочных, сухих, сгущённых)	Исключить 125 г (для сыров мягких и рассольных - в 5 образцах массой по 25 г каждый).	Листерии не нормируются	Отклонить.
306.	СУПР	Приложение 1	Листерии Продукты для питания дошкольников и школьников Белок молочный, казеин, концентрат лактулозы. Молоко ультрапастеризованное (без асептического розлива)		50 100	Отклонить. Отсутствует обоснование предложения.
307.	СУПР	Приложение 1	Листерии Продукты для питания детей раннего возраста Молочные смеси жидкие и сухие типа инстант, продукты для лечебного питания на молочной основе, в том числе ДМК, для недоношенных (кроме	Исключить абзац: Молочные смеси, требующие варки; продукты прикорма пастеризованные, сухие и жидкие; углеводно-белковый	100	Отклонить. Отсутствует обоснование предложения.

			стерилизованных и асептического фасования) для сухих молочных высокобелковых; продуктов ДМК - кисломолочных, творога, каш молочных готовых Молочные смеси, требующие варки; продукты прикорма пастеризованные, сухие и жидкие; углеводно-белковый концентрат для продуктов детского питания Молочные смеси, требующие варки; продукты прикорма пастеризованные, сухие и жидкие; углеводно-белковый концентрат для продуктов детского питания	концентрат для продуктов детского питания	50	
308.	СУПР	Приложение 1	Приложение 1, группа Молоко и молочные продукты	В описаниях группы исключить молокосодержащие продукты, добавив примечание следующего содержания:	Примечание: Для молокосодержащих продуктов требования устанавливаются с учетом содержания и соотношения в продукте молочных и немолочных компонентов.	Отклонить. Предложение противоречить п.3 статьи 7 настоящего проекта.
309.	СУПР	Приложение 1	Приложение 1, описание группы продуктов по показателю Стафилококковые энтеротоксины	Предлагаемая редакция гармонизирует	Приложение 1, описание группы продуктов по показателю Стафилококковые	Отклонить.

			Сыры с коротким сроком созревания; при обнаружении коагулазоположительных стафилококков в нормируемой массе продукта – детские молочные смеси, сыры и продукты на их основе, молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка и пахта сухие	требования с требованиями Регламента ЕС COMMISSION REGULATION (EC) No 2073/2005	энтеротоксины Сыры, сухое молоко и молочная сыворотка при обнаружении коагулазоположительных стафилококков в нормируемой массе продукта.	
310.	СУПР	Приложение 1	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы Овощи, картофель, грибы, фрукты, ягоды бланшированные, отварные, быстрозамороженные, сухие, квашеные, солёные, мочёные, продукты их переработки и изделия из них; джемы, варенье, пюре из фруктов и овощей нестерилизованные, соковая продукция непастеризованная	Изложить в измененной редакции. Добавлено действующее требование относительно свежих овощей, фруктов и грибов; ягоды относятся к фруктам. Выделение отдельных групп «непастеризованная» и «нестерилизованная» в данном Приложении не	Овощи, картофель, грибы, фрукты свежие, бланшированные, отварные, быстрозамороженные, сухие, квашеные, солёные, мочёные, продукты их переработки и изделия из них; джемы, варенье, пюре из фруктов и овощей нестерилизованные, соковая продукция	Принять.

				имеет смысла, т.к. требования распространяются на не консервированную пищевую продукцию.		
311.	Национальная Академия наук Беларуси РУП «Научно-практический центр национальной академии наук Беларуси по продовольствию»	Приложение 1	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы Овощи, картофель, грибы, фрукты, ягоды бланшированные, отварные, быстрозамороженные, сухие, квашеные, солёные, мочёные, продукты их переработки и изделия из них; джемы, варенье, пюре из фруктов и овощей нестерилизованные, соковая продукция непастеризованная	Изложить в измененной редакции.	Овощи, картофель, грибы, фрукты и ягоды небланшированные,бланшированные, отварные, быстрозамороженные, полуфабрикаты из них пюреобразные, в тестовой оболочке быстрозамороженные, овощи зеленые и листовые быстрозамороженные,сухие, квашеные, соленые, моченые, продукты их переработки и изделия из них; джемы, варенье, повидло, конфитюры, протертые с сахаром,пюре из фруктов и овощей нестерилизованные, пищевкусовые приправы (горчица, хрен и др.),соковая продукция непастеризованная.	Принять частично. В редакции замечания СУПР.
312.	РСПП	Приложение 1	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы Овощи, картофель, грибы, фрукты, ягоды бланшированные, отварные,	Дополнить словами: «замороженные фруктовые,	Овощи, картофель, грибы, фрукты, ягоды бланшированные, отварные, быстрозамороженные, сухие, квашеные, солёные,	Принять частично. В редакции

			быстрозамороженные, сухие, квашеные, солёные, мочёные, продукты их переработки и изделия из них;джемы, варенье, пюре из фруктов и овощей нестерилизованные, соковая продукция непастеризованная	овощные и щербет; фруктовый, овощной и ароматический лед; томатные соусы и кетчупы непастеризованные, в том числе с добавлением консервантов	мочёные, продукты их переработки и изделия из них; десерты замороженные фруктовые, овощные и щербет; фруктовый, овощной и ароматический лед; джемы, варенье, пюре из фруктов и овощей нестерилизованные, соковая продукция непастеризованная; томатные соусы и кетчупы нестеризованные, в том числе с добавлением консервантов	замечания СУПР.
313.	СУПР	Приложение 1	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы Жиры специального назначения, майонезы, маргарины, спреды, кремы на растительных маслах, жир-сырец убойного скота, шпик	Изложить в измененной редакции. Приведено в соответствие с ТР на пищевую масложировую продукцию.	Пищевая масложировая продукция (кроме масел растительных, фракций масел растительных, масел (жиров) переэтерифицированных рафинированных дезодорированных, масел (жиров) гидрогенизированных рафинированных дезодорированных и глицерина дистиллированного)	Принять.
314.	РСПС	Приложение 1	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы Продукты для питания дошкольников и школьников	Необходимо уточнить данное требование.		Принять.

315.	СУПР	Приложение 1	Listeria monocytogenes	Объединить в одной строке однородную продукцию. Указанные продукты являются продукцией одного вида и величина показателей для них так же одинакова.	Овощи и картофель бланшированные быстрозамороженных и изделий из них, салаты из сырых овощей и фруктов, соки свежеотжатые	Принять.
316.	СУПР	Приложение 1	Enterobacter sakazakii 300 при обнаружении в нормируемой массе бактерий Enterobacteriaceae, не относящихся к E. coli и сальмонеллам	Изложить в измененной редакции	30 образцов по 10 г каждый при обнаружении в нормируемой массе бактерий Enterobacteriaceae, не относящихся к E. coli и сальмонеллам	Принять.
317.	СППИ	Приложение 1	Мукомольно-крупяные (крупы, не требующие варки, макароны яичные, с начинками, отруби и пищевые волокна), хлебобулочные изделия с начинками	Изменение необходимо в связи с вводом новых ГОСТов на макаронные изделия	Мукомольно-крупяные (крупы, не требующие варки, макароны яичные, макаронные изделия быстрого приготовления яичные, полуфабрикат макаронных изделий, макаронные изделия с молочным дополнительным сырьем с начинками, отруби и пищевые волокна), хлебобулочные изделия с	Отклонить ГОСТы не являются документами сопоставимыми по уровню с регламентами. Кроме этого, они не содержат требований по

					начинками	продукции.
318.	Ассоциация «Росчайкофе»	Приложение 1		ИсключитьБАД-чаи		Отсутствует обоснование предложения.
319.	Ассоциация производителей мыловаренной и масложировой продукции	Приложение 1	Микробиологические нормативы безопасности (патогенные) Показатель «Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы» - «Группа продуктов» -«Жиры специального назначения, майонезы, маргарины, спреды, кремы на растительных маслах, жир-сырец убойного скота, шпик»	В соответствии с ФЗ №90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию» и проектом Технического регламента ЕврАзЭС изложить в следующей редакции:	Маргарины, жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные, заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP–типа, заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа, спреды растительно-сливочные, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-сливочные, смеси топленые растительно-жировые, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах, жир-сырец убойного скота, шпик	Принять частично. В редакции.
320.	Ассоциация	Прилож	Микробиологические нормативы	Внести	патока крахмальная, в т.ч.патока	Отклонить.

	производителей мыловаренной и масложировой продукции	ение 1	безопасности (патогенные) Для показателя «Масса продукта (г), в которой не допускается» Не допускается присутствие в 25 г	дополнительную группу продуктов	низкоосахаренная, карамельная кислотная, карамельная ферментативная, мальтозная, высокоосахаренная, глюкозно-фруктозные сиропы	Введение классификации продукции не является предметом данного приложения.
321.	СУПР	Прилож ение 2		Исключить Приложение 2. Предмет регулирования технических регламентов на отдельные виды пищевой продукции, т.к. эти требования специфичны для таких видов продукции, связаны с технологией их производства, упаковки и сроком годности. Сами показатели относятся к микроорганизмам порчи или санитарно-показательным.		Принять.

				Наименование видов продукции должно четко соотноситься с терминологией, принятой для отдельных видов продукции.		
322.	СУПР	Приложение 2	Молочнокислые микроорганизмы, КОЕ/г (см3) , не менее $1x10^7$	Изложить перечень продуктов в измененной редакции	Продукты кисломолочные, продукты на их основе; сухие молочные смеси моментального приготовления (пресные, кисломолочные), при добавлении молочнокислых микроорганизмов после сушки; Жидкие кисломолочные смеси, жидкие кисломолочные продукты для питания детей раннего возраста; кисломолочные продукты со сроком годности более 72 часов для питания детей дошкольного и школьного возраста;	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
323.	СУПР	Приложение 2	Молочнокислые микроорганизмы, КОЕ/г (см3) , не менее $1x10^6$	Изложить перечень продуктов в измененной редакции	Творог (за исключением произведенного с использованием ультрафильтрации, сепарирования, творога зерненного) со сроком годности не более 72 часов; мороженое кисломолочное;	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

324.	Национальная Академия наук Беларуси Научно-практический центр по продовольствию Институт мясо-молочной промышленности	Приложение 2	Молочнокислые микроорганизмы, КОЕ/г , не менее $1x10^2$ Детские сухие молочные смеси моментального приготовления (пресные, кисломолочные), без добавления молочнокислых микроорганизмов после сушки	Применительно к «детским сухим смесям (пресным) без добавления молочнокислых микроорганизмов после сушки показатель «содержание молочнокислых микроорганизмов» не менее $1x10^2$ КОЕ/г некорректен и его необходимо исключить.	Детские сухие молочные смеси моментального приготовления кисломолочные, без добавления молочнокислых микроорганизмов после сушки	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
325.	СУПР	Приложение 2	Бифидобактерии и/или др. пробиотические микроорганизмы (родов Lactobacillus, Propionibacterium), КОЕ/г (см3) , не менее $1x10^6$	Изложить перечень продуктов в измененной редакции	Продукты переработки молока, обогащенные бифидобактериями и др. пробиотическими микроорганизмами	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
326.	СУПР	Приложение 2	Бифидобактерии и/или др. пробиотические микроорганизмы (родов Lactobacillus, Propionibacterium), КОЕ/г (см3) , не менее $1x10^7$	Изложить перечень продуктов в измененной редакции	Продукты переработки молока обогащенные ацидофильными микроорганизмов	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

327.	Кубаньмолоко	Приложение 2, раздел 2.2	Молоко сырое в/с Содержание соматических клеток в 1 $см^3$ - $2 \cdot 10^5$	Исправить техническую ошибку	Высший сорт - $4x10^5$ 1 - 2 сорт - $1x10^6$	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
328.	Кубаньмолоко	Приложение 2, раздел 2.2	Молоко обезжиренное сырое	Для данного продукта не указано содержание соматических клеток	Содержание соматических клеток в 1 $см^3$ в/с $1 \cdot 10^5$ I/с $5 \cdot 10^5$ II/с $4 \cdot 10^5$	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
329.	СУПР		Приложение 2, раздел 2.2 Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов не допускаются в массе продукта (г, см3) $1 x10^3$	Изложить перечень продуктов в измененной редакции	Сахар молочный рафинированный;; масло топленое; молочный жир, сливочно-растительная топленная смесь,	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
330.	СУПР	Приложение 2, раздел 2.2	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов не допускаются в массе продукта (г, см3) $5x10^3$	Изложить перечень продуктов в измененной редакции	Сыры и сырные продукты плавленые без компонентов концентрат лактулозы	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
331.	СУПР	Приложение 2, раздел 2.2	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов не допускаются в массе продукта (г, см3) $1x10^4$	Изложить перечень продуктов в измененной	Белок молочный, сахар молочный пищевой (лактоза пищевая); сыры и сырные продукты плавленые с	Принять частично. В части общего

				редакции	компонентами, сырные соусы, пасты; масло из коровьего молока марочное; препараты молокосвертывающие животного происхождения;	замечания СУПР к Приложению 2
332.	СУПР	Приложение 2, раздел 2.2	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов не допускаются в массе продукта (г, см3) $5x10^4$	Изложить перечень продуктов в измененной редакции	Пахта, сыворотка сгущенная; молоко коровье сухое цельное, молоко сухое обезжиренное для непосредственного употребления; пахта, заменитель цельного молока сухие; казеинаты пищевые; сыры концентраты белковые сывороточные; питательные среды для заквасок, сухие на молочной основе, сыры, сырные продукты сухие; Ферментные препараты молокосвертывающие растительные и микробные;	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
333.	СУПР	Приложение 2, раздел 2.2	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов не допускаются в массе продукта (г, см3) $1x10^5$	Изложить перечень продуктов в измененной редакции	молоко сырое высший сорт, молоко сырое обезжиренное высший сорт; Питьевое молоко, питьевые сливки, напиток молочный, молочная сыворотка, пахта продукты на их основе в потребительской таре пастеризованные; Молоко обезжиренное для промпереработки, напитки молочные, сыворотка молочная, продукты кисломолочныесухие;	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

					Масло из коровьего молока (кроме стерилизованного и топленного); Сливочно-растительный спред; мороженое закаленное и мягкое	
334.	РСПП	Приложение 2, раздел 2.2	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов не допускаются в массе продукта (г) $1x10^5$ Молоко сырое высший сорт; Молоко, сливки, сыворотка, пахта и продукты на их основе питьевые, взбитые в потребительской таре пастеризованные; Молоко обезжиренное для промпереработки, напитки молочные, сыворотка, продукты кисломолочные, масло сливочное сухие; спред, топленые смеси; мороженое закаленное и мягкое	Дополнить словами: «десерты замороженные на молочной основе»	Молоко сырое высший сорт; Молоко, сливки, сыворотка, пахта и продукты на их основе питьевые, взбитые в потребительской таре пастеризованные; Молоко обезжиренное для промпереработки, напитки молочные, сыворотка, продукты кисломолочные, масло сливочное сухие; спред, топленые смеси; мороженое закаленное и мягкое;десерты замороженные на молочной основе	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
335.	СУПР	Приложение 2, раздел 2.2	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов не допускаются в массе продукта (г, см3) $5x10^5$	Изложить перечень продуктов в измененной редакции	молоко сырое 1 сорт, молоко сырое обезжиренное 1 сорт, Сливки сырые высший сорт	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
336.	СУПР	Приложение 2,	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных	Изложить перечень	молоко сырое 2 сорт, молоко сырое обезжиренное 2 сорт;	Принять частично.

		раздел 2.2	микроорганизмов не допускаются в массе продукта (г, см3) 4x10^{6}	продуктов в измененной редакции	Сливки сырые 1 сорт	В части общего замечания СУПР к Приложению 2
337.	СУПР		Приложение 2 КМАФАнМ для масла сливочного – 1 10 ^{5}	показатель КМАФАнМ: следует указать вместо масла сливочного – масло сладко-сливочное	масло сладко-сливочное – 1 10 ^{5}КОЕ/г, т.к. для кисло-сливочного масла этот показатель не нормируется; для топленой смеси показатель - 1·10 ^{3} КОЕ/г	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
338.	СУПР	Приложение 2, раздел 2.2	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускаются в массе продукта (г, см3) 10 г	Изложить перечень продуктов в измененной редакции	Молоко, сливки, молочный напиток, молочная сыворотка, пахта и продукты на их основе питьевые в потребительской таре ультрапастеризованные (без асептического розлива); закваски из чистых культур жидкие, замороженные;	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
339.	СУПР	Приложение 2, раздел 2.2	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускаются в массе продукта (г, см3) 1,0 г	Изложить перечень продуктов в измененной редакции	Сквашенные молочные и молочные составные продукты; молоко, сливки сгущенные с сахаром, с компонентами или без компонентов в потребительской таре; молоко, сливки, сгущенные с сахаром в транспортной таре, пахта, сыворотка сгущенные с сахаром или без сахара;	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

					концентраты сывороточные, альбуминовые, казеиновые, белок, сахар молочные, казеин; концентрат лактулозы; сыры, сырные продукты сухие; масло топленое; молочный жир; сливочно-растительная топленая смесь; закваски сухие; ферменты молокосвертывающие;	
340.	СУПР	Приложение 2, раздел 2.2	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускаются в массе продукта (г, см3) 0,1 г	Изложить перечень продуктов в измененной редакции	Молоко, сливки, сыворотка, пахта и продукты на их основе питьевые в потребительской таре, топленые; взбитые; продукты кисломолочные без компонентов, и продукты на их основе, в томчисле обогащенные пробиотическими микроорганизмами, со сроком годности более 72 час; Сметана, продукты на ее основе, в том числе с компонентами термически обработанные после сквашивания; термически обработанные творожные продукты; альбумин молочный, продукты на его основе, кроме произведенных путем сквашивания, продукты молочные, молочные составные, кисломолочные сухие; казеинаты пищевые; сыры и сырные	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

					продукты плавленые, копченые, творожный сыр, сырные соусы, пасты; Масло из коровьего молока: марочное, Паста масляная без компонентов; Мороженое мягкое и десерты из него, смеси, глазурь для мягкого мороженого;	
341.	СУПР	Приложение 2, раздел 2.2	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускаются в массе продукта (г, см3) 0, 01 г	Изложить перечень продуктов в измененной редакции	Молоко, сливки, молочный напиток, молочная сыворотка, пахта и продукты на их основе питьевые пастеризованные; продукты кисломолочные (кроме к/м продуктов со сроком годности более72 часов без компонентов, обогащенных пробиотическими м.о., сметаны; творог, творожная масса, творожные продукты, продукты на их основе со сроком годности более 72 часов; напитки сухие молочные; Масло из коровьего молока (кроме стерилизованного, топленого); паста масляная без компонентов, сливочно-растительный спред, топленая смесь; мороженое закалённое и десерты из него, смеси, глазурь для мороженого закаленного; питательные среды для заквасок	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

					сухие	
342.	РСПП	Приложение 2, раздел 2.2	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускаются в массе продукта (г) 0, 01 г Молоко, сливки, сыворотка, пахта и продукты на их основе питьевые пастеризованные; продукты кисломолочные жидкие, сметана, продукты на их основе, со сроком годности не более 72 часов; творог и продукты на его основе со сроком годности более 72 часов; напитки сухие молочные; Масло сливочное, масло сухое; Спреды, топленая смесь; мороженое закалённое и десерты из него, смеси, глазурь для мороженого закаленного; питательные среды для заквасок сухие	Дополнить словами: «десерты замороженные на молочной основе»	Молоко, сливки, сыворотка, пахта и продукты на их основе питьевые пастеризованные; продукты кисломолочные жидкие, сметана, продукты на их основе, со сроком годности не более 72 часов; творог и продукты на его основе со сроком годности более 72 часов; напитки сухие молочные; Масло сливочное, масло сухое; Спреды, топленая смесь; мороженое закалённое и десерты из него, смеси, глазурь для мороженого закаленного; десерты замороженные на молочной основе; питательные среды для заквасок сухие	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
343.	СУПР	Приложение 2, раздел 2.2	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускаются в массе продукта (г, см3) 0,001 г	Изложить перечень продуктов в измененной редакции	Сметана; творог, творожная масса, творожные продукты, продукты на их основе со сроком годности не более 72 часов; сыры, сырные продукты (сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие, сывороточно-альбуминные); паста масляная с компонентами;	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

344.	СУПР	Приложение 2, раздел 2.2	S.aureus и другие коагулазоположительные стафилококки не допускаются в массе продукта (г, см3) 10 г	Изложить перечень продуктов в измененной редакции	Питьевое молоко, питьевые сливки, молочная сыворотка, пахта и продукты на их основе питьевые ультрапастеризованные (без асептического розлива); закваски жидкие, замороженные	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
345.	СУПР	Приложение 2, раздел 2.2	S.aureus и другие коагулазоположительные стафилококки не допускаются в массе продукта (г, см3) 1,0 г	Изложить перечень продуктов в измененной редакции	Питьевое молоко, молочный напиток, питьевые сливки, молочная сыворотка, пахта и продукты на их основе е в потребительской таре, пастеризованные; продукты кисломолочные, , продукты на их основе, в том числе обогащенные пробиотическими микроорганизмами, сквашенные молочные и молочные составные продукты термические обработанные; какао, кофе натуральный со сгущенным молоком или сливками с сахаром; продукты молочные, молочные составные сухие; концентраты молочных белков, казеин, молочный сахар, казеинаты, гидролизаты молочных белков сухие; мороженое и десерты из него, смеси, глазурь для мороженого; закваски сухие;	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

346.	РСПП	Приложение 2, раздел 2.2	S.aureus и другие коагулазоположительные стафилококки не допускаются в массе продукта (г) 1,0 г Молоко, сливки, сыворотка, пахта и продукты на их основе питьевые в потребительской таре, пастеризованные; продукты кисломолочные жидкие, сметана, продукты на их основе, в том числе обогащенные пробиотическими микроорганизмами, сквашенные молочные и молочные составные продукты термические обработанные, какао, кофе натуральный со сгущенным молоком или сливками с сахаром; продукты молочные, молочные составные, в том числе кисломолочные сухие; концентраты лактулозы, сывороточный белковый, альбумина и казеина; белок и сахар молочные, казеины; мороженое и десерты из него, смеси, глазурь для мороженого; закваски сухие;	Дополнить словами: «десерты замороженные на молочной основе»	Молоко, сливки, сыворотка, пахта и продукты на их основе питьевые в потребительской таре, пастеризованные; продукты кисломолочные жидкие, сметана, продукты на их основе, в том числе обогащенные пробиотическими микроорганизмами, сквашенные молочные и молочные составные продукты термические обработанные, какао, кофе натуральный со сгущенным молоком или сливками с сахаром; продукты молочные, молочные составные, в том числе кисломолочные сухие; концентраты лактулозы, сывороточный белковый, альбумина и казеина; белок и сахар молочные, казеины; мороженое и десерты из него, смеси, глазурь для мороженого; десерты замороженные на молочной основе; закваски сухие;	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
347.	СУПР	Приложение 2, раздел	S.aureus и другие коагулазоположительные стафилококки не допускаются в	Изложить перечень продуктов в	Питьевое молоко, питьевые сливки, молочная сыворотка, пахта и продукты на их основе,	Принять частично.

		2.2	массе продукта (г, см3) 0,1 г	измененной редакции	взбитые пастеризованные, во флягах, цистернах; творог, творожная масса, творожные продукты, продукты на их основе, альбумин молочный и продукты на ее основе, кроме призведенных путем сквашения; масло из коровьего молока (кроме стерилизованного, топленного), паста масляная, сливочно-растительный спред,	В части общего замечания СУПР к Приложению 2
348.	СУПР	Прилож ение 2, раздел 2.2	S.aureus и другие коагулазоположительные стафилококки не допускаются в массе продукта (г, см3) 0,01 г	Изложить перечень продуктов в измененной редакции	Сыры, сырные продукты (сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие, сывороточно-альбуминные)	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
349.	СУПР	Прилож ение 2, раздел 2.2	Плесени, КОЕ/г (см3), не более 50 (*-в сумме с дрожжами)	Изложить перечень продуктов в измененной редакции	Продукты кисломолочные продукты на их основе, в том числе обогащенные пробиотическими микроорганизмами со сроком годности более 72 часов творог масса творожная, творожные продукты, продукты на их основе, со сроком годности более 72 часов, замороженные; термически обработанные творожные продукты, в т.ч. с компонентами; сквашенные молочные и	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

					молочные составные продукты; альбумин молочный, продукты на ее основе, кроме произведенных путем сквашения; напитки сухие молочные; белок молочный, казеины; сыры и сырные продукты плавленые без компонентов; творожный сыр без компонентов масло сливочное марочное;	
350.	СУПР	Приложение 2, раздел 2.2	Плесени, КОЕ/г (см3), не более 100 (*- в сумме с дрожжами)	Изложить перечень продуктов в измененной редакции	Сыворотка молочная сухая; продукты кисломолочные сухие; пахта, заменитель цельного молока сухие сахар молочный рафинированный, сахар молочный пищевой (лактоза пищевая) концентрат лактулозы; сыры и сырные продукты плавленые с компонентами, в т.ч. копченные; творожный сыр с компонентами, масло сливочное без компонентов, масло сухое; паста масляная; сливочно-растительный спреды,	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
351.	СУПР	Приложение 2, раздел 2.2	Плесени, КОЕ/г (см3), не более 200	Изложить перечень продуктов в измененной редакции	Масло топленое; Молочный жир; Сливочно-растительная топленная смесь.	Принять частично. В части общего замечания СУПР к

						Приложению 2
352.	СУПР	Приложение 2, раздел 2.2	Дрожжи, КОЕ/г (см3), не более 50	Изложить перечень продуктов в измененной редакции	Продукты кисломолочные продукты на их основе[1], в том числе обогащенные пробиотическими микроорганизмами со сроком годности более 72 часов; сквашенные молочные и молочные составные продукты, термически обработанные; творог, произведенный с использованием ультрафильтрации, сепарирования со сроком годности не более 72 часов; сыворотка, продукты кисломолочные, пахта, заменитель цельного молока сухие; сахар молочный; концентрат лактулозы; сыры и сырные продукты плавленые без компонентов; творожный сыр без компонентов	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
353.	СУПР	Приложение 2, раздел 2.2	Дрожжи, КОЕ/г (см3), не более 100	Изложить перечень продуктов в измененной редакции	Творог (за исключением творога произведенного с использованием ультрафильтрации, сепарирования), творожная масса, сырки творожные, творожные продукты, со сроком годности более 72 часов, в т.ч.	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

					замороженные; творог зерненный; альбумин молочный, продукты на его основе, кроме произведенных путем сквашения; сыры, сырные продукты плавленые с компонентами, в т.ч. копченные; творожный сыр с компонентами; масло сливочное с компонентами; паста масляная; спреды, сливочно-растительный спред;	
354.	СУПР	Приложение 2, раздел 2.2	Дрожжи, КОЕ/г (см3), не более	Дополнить сноской	[1] –наличие дрожжей на конец срока годости не менее $1x10^4$ для айрана, кефира, не менее $1x10^5$ для кумыса, допускается наличие дрожжей в продуктах, произведенных с их использованием.	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
355.	Торгово-промышленная палата РФ	Приложение 2, раздел 2.6	E.coli Овощи, картофель, грибы, фрукты, ягоды	Дополнить словами «предварительно нарезанные (готовые к употреблению)». Приведение в соответствие с требованиями Регламента Комиссии ЕС	Овощи, картофель, грибы, фрукты, ягоды предварительно нарезанные (готовы к употреблению) E.coli, не более 1000 КОЕ/г	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

				№1441/2007 от 05.12.2007.		
356.	РСПС	Приложение 2, раздел 2.6	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г Доустимый уровень - 50 Соки, морсы и нектары из фруктов и овощей; сокосодержащие напитки, консервированные и газированные с использованием углекислоты;	Привести определение в соответствие с действующими требованиями.	Соки из фруктов, соки из овощей, фруктовые и (или) овощные нектары, морсы и фруктовые и (или) овощные сокосодержащие напитки, консервированные и газированные с использованием углекислоты с pH 3,8 и ниже;	Принять.
357.	РСПС	Приложение 2, раздел 2.6	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г Доустимый уровень – 5×10^3 Десерты овощные и фруктовые; Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, плодовоягодные концентраты с сахаром нестерилизованные; Чеснок порошкообразный; Концентрированные соки, морсы, пюре из фруктов и овощей;	Привести определение в соответствие с действующими требованиями.	Десерты овощные и фруктовые; Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, плодовоягодные концентраты с сахаром нестерилизованные; Чеснок порошкообразный; Концентрированные соки, морсы, пюре из фруктов и (или) овощей, в том числе быстрозамороженные;	Принять.
358.	РСПС	Приложение 2, раздел 2.6	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), в массе продукта (г) не допускаются	Привести определение в соответствие с действующими	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), в продукте (г ($см^3$) не допускаются	Принять.

			Доустимый уровень – 10^3 Соки, морсы и нектары из фруктов и овощей; сокосодержащие напитки, консервированные и газированные с использованием углекислоты;	требованиями.	Доустимый уровень – 10^3 Соки из фруктов, соки из овощей, фруктовые и (или) овощные нектары, морсы и фруктовые и (или) овощные сокосодержащие напитки, консервированные и газированные с использованием углекислоты с pH 3,8 и ниже;	
359.	РСПС	Приложение 2, раздел 2.6	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), в массе продукта (г) не допускаются Допустимый уровень – не допускаются в 1 г ($см^3$) Концентрированные соки, морсы, пюре из фруктов и овощей;	Привести определение в соответствие с действующими требованиями.	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), в продукте (г ($см^3$) не допускаются Допустимый уровень – не допускаются в 1 г ($см^3$) Концентрированные соки, морсы, пюре из фруктов и (или) овощей, в том числе быстрозамороженные;	Принять.
360.	РСПС	Приложение 2, раздел 2.6	Плесени Допустимый уровень – в 1,0 г не допускается Соки, морсы и нектары из фруктов и овощей; сокосодержащие напитки, консервированные и газированные с использованием	Привести определение в соответствие с действующими требованиями.	Плесени Допустимый уровень – в 1,0 г ($см^3$) не допускается Концентрированные соки из фруктов, концентрированные морсы, концентрированные фруктовые пюре, консерви-	Принять.

			углекислоты; Концентрированные овощные пюре, консервированные; Концентрированный томатный сок, концентрированное томатное пюре, концентрированная томатная паста с содержанием растворимых сухих веществ в более чем 12%;		рованные; Концентрированные соки из овощей, концентрированные овощные пюре (за исключением томатных соков и пюре), консервированные ; Концентрированный томатный сок, концентрированное томатное пюре (с содержанием растворимых сухих веществ в более чем 12%), томатная паста;	
361.	РСПС	Приложение 2, раздел 2.6	Плесени Допустимый уровень –50 Цукаты; Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плодовоягодные концентраты с сахаром нестерилизованные; Соки, морсы и нектары из фруктов и овощей; сокосодержащие напитки, консервированные и газированные с использованием углекислоты;	Привести определение в соответствие с действующими требованиями.	Цукаты; Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плодовоягодные концентраты с сахаром нестерилизованные; Соки из фруктов, соки из овощей, фруктовые и (или) овощные нектары, морсы и фруктовые и (или) овощные сокосодержащие напитки, консервированные и газированные с использованием углекислоты с pH 3,8 и ниже;	Принять.
362.	РСПС	Приложение 2, раздел 2.6	Плесени Допустимый уровень –500 Овощи свежие цельные небланшированные быстрозамороженные; Ягоды	Привести определение в соответствие с действующими требованиями.	Овощи свежие цельные небланшированные быстрозамороженные; Ягоды свежие в вакуумной упаковке и быстрозамороженные, целые; Картофель и овощи сушеные, небланшированные перед	Принять.

			свежие в вакуумной упаковке и быстрозамороженные, целые; Картофель и овощи сушеные, небланшированные перед сушкой; Сухое картофельное пюре; Картофель сушеный и другие корнеплоды, бланшированные перед сушкой; Фрукты и ягоды (сухофрукты); Грибы сушеные; Орехи обжаренные; Кофе; Концентрированные соки, морсы и пюре из фруктов и овощей;		сушкой; Сухое картофельное пюре; Картофель сушеный и другие корнеплоды, бланшированные перед сушкой; Фрукты и ягоды (сухофрукты); Грибы сушеные; Орехи обжаренные; Кофе; Концентрированные соки, морсы и пюре из фруктов и (или) овощей, в том числе быстрозамороженные;	
363.	РСПС	Прилож ение 2, раздел 2.6	Дрожжи Допустимый уровень – в 1,0 г не допускается Соки, морсы и нектары из фруктов и овощей; сокосодержащие напитки, консервированные и газированные с использованием углекислоты; Концентрированные овощные пюре, консервированные; Концентрированный томатный сок, концентрированное томатное пюре, концентрированная томатная паста с содержанием растворимых сухих веществ в более чем 12%;	Привести определение в соответствие с действующими требованиями.	Соки из фруктов, соки из ово-щей, фруктовые и (или) овощные нектары, морсы и фруктовые и (или) овощные сокосодержащие напитки, консервированные и газированные с использованием углекислоты с pH 3,8 и ниже; Концентрированные овощные пюре, консервированные; Концентрированный томатный сок, концентрированное томатное пюре (с содержанием растворимых сухих веществ в более чем 12%), томатная паста;	Принять.
364.	РСПС	Прилож ение 2, раздел	Дрожжи Допустимый уровень – 2×10^3	Привести определение в соответствие с	Концентрированные соки, морсы из фруктов и овощей, концентрированные фруктовые и	Принять.

		2.6	Концентрированные соки, морсы из фруктов и овощей; концентрированные фруктовые и овощные пюре, быстрозамороженные;	действующими требованиями.	(или) овощные пюре, быстрозамороженные, в том числе быстрозамороженные;	
365.	РСПС	Приложение 2, раздел 2.6	Мезофильные сульфитредуцирующие клостридии Допустимый уровень – в 1,0 г не допускается Концентрированные соки и пюре из овощей, Концентрированный томатный сок, концентрированное томатное пюре, концентрированная томатная паста с содержанием растворимых сухих веществ в более чем 12%;	Привести определение в соответствие с действующими требованиями.	Мезофильные клостридии *[1]Концентрированные соки из овощей, концентрированные овощные пюре (за исключением томатных соков и пюре), консервированные; Концентрированный томатный сок, концентрированное томатное пюре (с содержанием растворимых сухих веществ в более чем 12%), томатная паста; *[1]Для соковой продукции из фруктов и (или) овощей, продажа которой осуществляется в розничной торговле	Принять.
366.	РСПС	Приложение 2, раздел 2.6	Молочнокислые микроорганизмы Допустимый уровень – в 1,0 г не допускается Соки, морсы и нектары из фруктов и овощей; сокосодержащие напитки, консервированные и	Привести определение в соответствие с действующими требованиями.	Соки из фруктов, соки из овощей, фруктовые и (или) овощные нектары, морсы и фруктовые и (или) овощные сокосодержащие напитки, консервированные и газированные с использованием углекислоты с pH 3,8 и ниже; *[1] Концентрированный томатный	Принять.

			газированные с использованием углекислоты; Концентрированный томатный сок, концентрированное томатное пюре, концентрированная томатная паста с содержанием растворимых сухих веществ в более чем 12%;		сок, концентрированное томатное пюре (с содержанием растворимых сухих веществ более чем 12%), томатная паста *[1]Для соковой продукции из фруктов и (или) овощей, продажа которой осуществляется в розничной торговле	
367.	РСПС	Приложение 2, раздел 2.6	Неспорообразующие микроорганизмы B.cereus Допустимый уровень – в 1,0 г не допускается Концентрированные соки и морсы из фруктов и овощей; концентрированные фруктовые и овощные пюре, консервированные; Концентрированный томатный сок, концентрированное томатное пюре, концентрированная томатная паста с содержанием растворимых сухих веществ в более чем 12%;	Привести определение в соответствие с действующими требованиями.	Неспорообразующие микроорганизмы Допустимый уровень – в 1,0 г ($см^3$) не допускается Концентрированные соки из овощей, концентрированные овощные пюре (за исключением томатных соков и пюре), консервированные; Концентрированный томатный сок, концентрированное томатное пюре (с содержанием растворимых сухих веществ в более чем 12%), томатная паста;	Принять.
368.	Национальная Академия наук Беларуси РУП «Научно-практический центр	Приложение 2, раздел 2.6	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	Фразу «соки, морсы и нектары из фруктов и овощей; сокосодержашие напитки,		Принять частично. В части общего замечания СУПР к

	национальной академии наук Беларуси по продовольствию»			консервированные и газированные с использованием углекислоты» дополнить «с pH 3,8 и ниже». Так, как это сформулировано в Единых Требованиях.		Приложению 2
369.	Национальная Академия наук Беларуси РУП «Научно-практический центр национальной академии наук Беларуси по продовольствию»	Приложение 2, раздел 2.6	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	Фразу «десерты овощные и фруктовые» дополнить «(тепловой сушки)»; фразу «чеснок порошкообразный» дополнить «(сублимационной сушки)»; фразу «джемы, варенье, повидло, конфитюры, плодовоягодные концентраты с сахаром нестерилизованные» дополнить: «плоды и ягоды, протертые с сахаром		Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

				нестерилизованные»: фразу «концентрированные соки, морсы, пюре из фруктов и овощей» дополнить «быстрозамороженные». Так, как это сформулировано в Единых Требованиях.		
370.	РСПП	Приложение 2, раздел 2.6	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г Десерты овощные и фруктовые; Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, плодовоягодные концентраты с сахаром нестерилизованные; Чеснок порошкообразный; Концентрированные соки, морсы, пюре из фруктов и овощей;	Дополнить словами: «Томатные соусы и кетчупы нестерилизованные, в том числе с добавлением консервантов»	Десерты овощные и фруктовые; Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, плодовоягодные концентраты с сахаром нестерилизованные; Чеснок порошкообразный; Концентрированные соки, морсы, пюре из фруктов и овощей;Томатные соусы и кетчупы нестерилизованные, в том числе с добавлением консервантов	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
371.	РСПП	Приложение 2, раздел 2.6	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г Овощи свежие цельные небланшированные	Дополнить словами: «Десерты замороженные фруктовые, овощные и	Овощи свежие цельные небланшированные быстрозамороженные; Котлеты овощные быстрозамороженные; Ягоды протертые или дробленые, быстрозамороженные;	Принять частично. В части общего замечания СУПР к

			быстрозамороженные; Котлеты овощные быстрозамороженные; Ягоды протертые или дробленые, быстрозамороженные; Полуфабрикаты десертные плодово-ягодные, быстрозамороженные;	щербет; Фруктовый, овощной и ароматический лед»	Полуфабрикаты десертные плодово-ягодные, быстрозамороженные;Десерты замороженные фруктовые, овощные и щербет; Фруктовый, овощной и ароматический лед	Приложению 2
372.	Национальная Академия наук Беларуси РУП «Научно-практический центр национальной академии наук Беларуси по продовольствию»	Приложение 2, раздел 2.6	Полуфабрикаты из картофеля быстрозамороженные … Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	Добавить «полуфабрикаты картофельные и овощные в тестовой оболочке быстрозамороженные»; фразу «пищевкусовая приправа — горчица, хрен столовые» дополнить: «в том числеприправы жидкие, пастообразные , горчичные соусы, приправы из хрена». Так, как это сформулировано в Единых Требованиях.		Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
373.	Национальная Академия наук	Приложение 2,	Овощи свежие цельные небланшированные	Дополнить словами:		Принять частично.

	Беларуси РУП «Научно-практический центр национальной академии наук Беларуси по продовольствию»	раздел 2.6	быстрозамороженные Котлеты овощные быстрозамороженные… Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	«полуфабрикаты плодово-ягодные в тестовой оболочке быстрозамороженные;мороженое плодово-ягодное, ароматизированное и пищевые льды на основе сахарного сиропа»		В части общего замечания СУПР к Приложению 2
374.	Национальная Академия наук Беларуси РУП «Научно-практический центр национальной академии наук Беларуси по продовольствию»	Приложение 2, раздел 2.6	Овощи свежие цельные небланшированные быстрозамороженные Плоды косточковых опушенных… Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	Фразу «Овощи свежие цельные небланшированные быстрозамороженные», изложить: «овощи резаные, в том числе смеси, небланшированные, быстрозамороженные. Дополнить словами: «Овощи зеленые и листовые, быстрозамороженные.		Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
375.	Национальная	Прилож	Бактерии группы кишечных	Фразу «соки,		Принять

	Академия наук Беларуси РУП «Научно-практический центр национальной академии наук Беларуси по продовольствию»	ение 2, раздел 2.6	палочек (колиформы), в массе продукта (г) не допускаются	морсы и нектары из фруктов и овощей; сокосодержашие напитки, консервиро-ванные и газированные с использованием углекислоты» дополнить «с pH 3,8 и ниже». Так, как это сформулировано в Единых Тре-бованиях.		частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
376.	Национальная Академия наук Беларуси РУП «Научно-практический центр национальной академии наук Беларуси по продовольствию»	Прилож ение 2, раздел 2.6	Цукаты; Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плодовоягодные… Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), в массе продукта (г) не допускаются	Фразу «джемы, варенье, повидло, конфитюры, плодовоягодные концентраты с сахаром нестерилизованны е» дополнить: «плоды в ягоды, протертые с сахаром нестерилизованны е».		Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
377.	РСПП	Прилож ение 2,	Овощи свежие цельные и грибы бланшированные	Дополнить словами:	Овощи свежие цельные и грибы бланшированные	Принять частично.

		раздел 2.6	быстрозамороженные; Блюда десертные плодово-ягодные быстрозамороженные; Цукаты; Десерты овощные и фруктовые (тепловой сушки); Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плодовоягодные концентраты с сахаром нестерилизованные; Чеснок порошкообразный (сублимационной сушки); Концентрированные соки, морсы, пюре из фруктов и овощей; Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), в массе продукта (г) не допускаются	«Томатные соусы и кетчупы нестерилизованные, в том числе с добавлением консервантов»	быстрозамороженные; Блюда десертные плодово-ягодные быстрозамороженные; Цукаты; Десерты овощные и фруктовые (тепловой сушки); Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плодовоягодные концентраты с сахаром нестерилизованные; Чеснок порошкообразный (сублимационной сушки); Концентрированные соки, морсы, пюре из фруктов и овощей; Томатные соусы и кетчупы нестерилизованные, в том числе с добавлением консервантов	В части общего замечания СУПР к Приложению 2
378.	РСПП	Приложение 2, раздел 2.6	Овощи свежие цельные небланшированные быстрозамороженные; Полуфабрикаты из картофеля быстрозамороженные; Ягоды протертые или дробленые, быстрозамороженные; Полуфабрикаты плодово-ягодные в тестовой оболочке быстрозамороженные; Картофель и овощи сушеные, небланшированные перед сушкой; Картофель сушеный и другие корнеплоды, бланшированные перед сушкой; Порошки овощные	Дополнить словами: «Десерты замороженные фруктовые, овощные и щербет; Фруктовый, овощной и ароматический лед»	Овощи свежие цельные небланшированные быстрозамороженные; Полуфабрикаты из картофеля быстрозамороженные; Ягоды протертые или дробленые, быстрозамороженные; Полуфабрикаты плодово-ягодные в тестовой оболочке быстрозамороженные; Десерты замороженные фруктовые, овощные и щербет; Фруктовый, овощной и ароматический лед; Картофель и овощи сушеные, небланшированные перед	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

			(сублимационной сушки); Специи и пряности готовые к употреблению; Комплексные пищевые добавки со специями и пряными овощами; Пищевкусовая приправа – горчица, хрен столовые; Орехи натуральные очищенные необжаренные; Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), в массе продукта (г) не допускаются		сушкой; Картофель сушеный и другие корнеплоды, бланшированные перед сушкой; Порошки овощные (сублимационной сушки); Специи и пряности готовые к употреблению; Комплексные пищевые добавки со специями и пряными овощами; Пищевкусовая приправа – горчица, хрен столовые; Орехи натуральные очищенные необжаренные;	
379.	Национальная Академия наук Беларуси РУП «Научно-практический центр национальной академии наук Беларуси по продовольствию»	Приложение 2, раздел 2.6	Овощи свежие цельные небланшированные быстрозамороженные; Полуфабрикаты из картофеля быстрозамороженные строзамороженные… Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), в массе продукта (г) не допускаются	Дополнить словами: «Овощи зеленые и листовые, быстро-замороженные». фразу «полуфабрикаты из картофеля быстрозамороженные» изложить: «полу фабрикаты картофельные и овощные в тестовой оболочке быстро-замороженные»; фразу «пищевкусовая		Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

				приправа— горчица, хрен столовые» дополнить: «в том числе приправы жидкие, пастообразные, горчичные соусы, приправы из хрена»; столбец дополнить: «орехи кокосовые измельченные, высушенные» Дополнить: «мороженое плодово-ягодное, ароматизированное и пищевые льды на основе сахарного сиропа», «Смеси дли мороженого плодово-ягодного».		
380.	Национальная Академия наук Беларуси РУП «Научно-практический центр национальной	Приложение 2, раздел 2.6	Плесени	Фразу «соки, морсы и нектары из фруктов и овощей; сокосодержащие напитки, консервиро-		Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

	академии наук Беларуси по продовольствию»			ванные и газированные с использованием углекислоты» дополнить «с pH 3,8 и ниже»;		
381.	Национальная Академия наук Беларуси РУП «Научно-практический центр национальной академии наук Беларуси по продовольствию»	Приложение 2, раздел 2.6	Плесени	Фразу «джемы, варенье, повидло, конфитюры, плодовоягодные концентратыс сахаром нестерилизованные» дополнить: «плоды в ягоды, протертые с сахаром нестерилизованные». Фразу «концентрированные соки, морсы, пюре из фруктов и овощей» дополнить «быстрозамороженные»		Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
382.	РСПП	Приложение 2, раздел 2.6	Цукаты; Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плодовоягодные концентраты с сахаром	Дополнить словами: «Томатные соусы и кетчупы	Цукаты; Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плодовоягодные концентраты с сахаром	Принять частично. В части общего

			нестерилизованные; Соки, морсы и нектары из фруктов и овощей; сокосодержащие напитки, консервированные и газированные с использованием углекислоты; Плесени	нестерилизованные, в том числе с добавлением консервантов»	нестерилизованные; Соки, морсы и нектары из фруктов и овощей; сокосодержащие напитки, консервированные и газированные с использованием углекислоты; Томатные соусы и кетчупы нестерилизованные, в том числе с добавлением консервантов	замечания СУПР к Приложению 2
383.	РСПП	Приложение 2, раздел 2.6	Плоды семечковых и косточковых, быстрозамороженные; Полуфабрикаты десертные плодово-ягодные (в сумме с дрожжами); Специи и пряности готовые к употреблению; Орехи натуральные очищенные необжаренные; Чай Плесени, допустимый уровень 10^3	Для чая изменить допустимый уровень на 10^5	Чай Плесени, допустимый уровень 10^3	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
384.	РСПП	Приложение 2, раздел 2.6	Овощи свежие цельные и грибы бланшированные быстрозамороженные; Салаты и смеси из бланшированных овощей быстрозамороженные; Ягоды протертые или дробленые, быстрозамороженные; Блюда десертные плодово-ягодные быстрозамороженные (в сумме с	Дополнить словами: «Фруктовый, овощной и ароматический лед»	Овощи свежие цельные и грибы бланшированные быстрозамороженные; Салаты и смеси из бланшированных овощей быстрозамороженные; Ягоды протертые или дробленые, быстрозамороженные; Фруктовый, овощной и ароматический лед; Блюда	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

			дрожжами); Плоды и ягоды, пюре плодово-ягодные сублимационной сушки; Порошки овощные (сублимационной сушки); Чеснок порошкообразный (сублимационной сушки); Орехи кокосовые высушенные; Плесени, допустимый уровень 100		десертные плодово-ягодные быстрозамороженные (в сумме с дрожжами); Плоды и ягоды, пюре плодово-ягодные сублимационной сушки; Порошки овощные (сублимационной сушки); Чеснок порошкообразный (сублимационной сушки); Орехи кокосовые высушенные;	
385.	Национальная Академия наук Беларуси РУП «Научно-практический центр национальной академии наук Беларуси по продовольствию»	Приложение 2, раздел 2.6	Овощи свежие цельные и грибы бланшированные быстрозамороженные… Плесени	Фразу «орехи кокосовые высушенные» дополнить: «измельченные». Дополнить: «десерты овощные и фруктовые (тепловой сушки)» Дополнить: « мороженое плодово-ягодное,ароматизированное и пищевые льды па основе сахарного сиропа», «Смеси дли мороженого плодово-ягодного».		Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

386.	Национальная Академия наук Беларуси РУП «Научно-практический центр национальной академии наук Беларуси по продовольствию»	Приложение 2, раздел 2.6	Полуфабрикаты овощные пюреобразные быстрозамороженные… Плесени	Фразу «полу-фабрикаты овощные пюреобразные бы-строзамороженные» дополнить: «полуфабрикаты картофельные о овощные в тестовой оболочке быстро-замороженные»;фразу «пищевкусовая приправа-горчица, хрен столовые» дополнить: «в том числе приправы жидкие, пастообразные, горчичные соусы, приправы из хрена». Исключить фразу «десерты овощные и фруктовые (тепловой сушки)», т.к. согласно Единых		Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

				требований норматив на эту продукцию 100 КОЕ/г.		
387.	Национальная Академия наук Беларуси РУП «Научно-практический центр национальной академии наук Беларуси по продовольствию»	Приложение 2, раздел 2.6	Овощи свежие цельные небланшированные быстрозамороженные; Ягоды свежие в вакуумной упаковке… Плесени	Дополнить словами: «Овощи зеленые и листовые, быстрозамороженные; Фразу: «Концентрированные соки, морсы, пюре из фруктов и овощей» дополнить: «быстрозамороженные».		Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
388.	Национальная Академия наук Беларуси РУП «Научно-практический центр национальной академии наук Беларуси по продовольствию»	Приложение 2, раздел 2.6	Овощи свежие цельные и грибы бланшированные быстрозамороженные… Дрожжи	Дополнить словами: «мороженое плодовоягодное, аромати-зированное и пищевые льды на основе сахарного сиропа; смеси дли мороженого плодово-ягодного». согласно		Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

				изменениям в Единые Требования от 17 августа 2010 от № 341.		
389.	РСПП	Приложение 2, раздел 2.6	Овощи свежие цельные и грибы бланшированные быстрозамороженные; Салаты и смеси из бланшированных овощей быстрозамороженные; Дрожжи	Дополнить словами: «Фруктовый, овощной и ароматический лед»	Овощи свежие цельные и грибы бланшированные быстрозамороженные; Фруктовый, овощной и ароматический лед; Салаты и смеси из бланшированных овощей быстрозамороженные;	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
390.	Национальная Академия наук Беларуси РУП «Научно-практический центр национальной академии наук Беларуси по продовольствию»	Приложение 2, раздел 2.6	Овощи свежие цельные небланшированные быстрозамороженные; Плоды косточковых опушенных… Дрожжи	Дополнить словами: «Овощи зеленые и листовые, быстро-замороженные».		Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
391.	РСПП	Приложение 2, раздел 2.6	Цукаты; Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плодовоягодные концентраты с сахаром нестерилизованные; Дрожжи	Дополнить словами: «Томатные соусы и кетчупы нестерилизованные, в том числе с добавлением консервантов»	Цукаты; Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плодовоягодные концентраты с сахаром нестерилизованные;Томатные соусы и кетчупы нестерилизованные, в том числе с добавлением консервантов	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

392.	Национальная Академия наук Беларуси РУП «Научно-практический центр национальной академии наук Беларуси по продовольствию»	Приложение 2, раздел 2.6	Специи и пряности готовые к употреблению; Комплексные пищевые добавки со специями … Сульфитредуцирующие клостридии	Фразу: «Специи и пряности, готовые к употреблению» дополнить: «и сырье»; фразу «пищевкусовая приправа-горчица, хрен столовые» дополнить: «в том числеприправыіж идкие, пастообразные, горчичные соусы, приправы из хрена».		Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
393.	РСПП	Приложение 2, раздел 2.6	Сульфитредуцирующие клостридии	Дополнить показателем	Томатные соусы и кетчупы нестерилизованные, в том числе с добавлением консервантов Сульфитредуцирующие клостридии В 0,01 г не допускается	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
394.	Национальная Академия наук Беларуси РУП «Научно-практический центр национальной академии наук	Приложение 2, раздел 2.6	Молочнокислые микроорганизмы	Фразу «соки, морсы и нектары из фруктов и овощей; сокосодержашие напитки, консервиро-ванные и		Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

	Беларуси по продовольствию »			газированные с использованием углекислоты» дополнить «с pH 3,8 и ниже». Так, как это сформулировано в Единых Требованиях.		
395.	Кубаньмолоко	Приложение 2, раздел 2.6	Казеинаты пищевые	Для данного продукта не указан уровень содержания КМАФАнМ	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более $1x10^4$	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
396.	СУПР	Приложение 2, раздел 2.8	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г ($см^3$)	Дополнить	Кофепродукты сухие $1x10^5$	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
397.	СУПР	Приложение 2, раздел 2.8	Бактерии группы кишечных палочек (КБГП), в массе продукта (г /$см^3$) не допускаются	Дополнить	Кофепродукты сухие 0,01 г	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
398.	СУПР	Приложение 2,	Плесени, КОЕ/г	Дополнить	Кофепродукты сухие 50	Принять частично.

		раздел 2.8				В части общего замечания СУПР к Приложению 2
399.	ВНИИ Крахмалопродуктов	Приложение 2, раздел 2.9	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г Дрожжи, КОЕ/г, не более Плесени, КОЕ/г, не более	Вместо приведенного в проекте дать указанный ниже перечень крахмалов и крахмалопродуктов с соответствующими допустимыми уровнями микробиологической безопасности	Крахмалы, включая модифицированные 1×10^5 Патока крахмальная и другие сахаристые крахмалопродукты 1×10^4 Глюкозно-фруктозные сиропы 1×10^5 Крахмалы, включая модифицированные 500 Патока крахмальная и другие сахаристые крахмалопродукт 50 Глюкозно-фруктозные сиропы 50 Крахмалы, включая модифицированные 500 Патока крахмальная и другие сахаристые крахмалопродукт 100 Глюкозно-фруктозные сиропы 100	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
400.	Национальная Академия наук	Приложение 2,	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных	Группу продукции с		Принять частично.

	Беларуси РУП «Научно-практический центр национальной академии наук Беларуси по продовольствию»	раздел 2.9	микроорганизмов, КОЕ/г	допустимым уровнем $1x10^3$ дополнить наименованием продукции «Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей бел добавления соленых овощей и заправки», исключив из группы продукции с допустимым уровнем $5x10^3$; Группу продукции с допустимым уровнем $1x10^4$ дополнить наименованием продукции «Салаты и винегреты из		В части общего замечания СУПР к Приложению 2

				вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овошей с заправками (майонез, соус и др.)», исключив из группы продукции с допустимым уровне $5x10^4$.		
401.	РСПС	Прилож ение 2, раздел 2.9	Цисты кишечных патогенных простейших организмов Соки фруктовые и овощные свежеотжатые Допустимый уровень	Дополнить, т.к. отсутствует норма допустимого уровня	Цисты кишечных патогенных простейших организмов Соки фруктовые и овощные свежеотжатые Допустимый уровень – не нормируется	Принять.
402.	Национальная Академия наук Беларуси РУП «Научно-практический центр национальной академии наук Беларуси по продовольствию »	Прилож ение 2, раздел 2.9	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) не допускаются в массе продукта, г	Группу продукции с допустимым уровнем 1.0 дополнить наименованием продукции «Салаты и винегреты из вареных овощей и		Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

				блюда из вареных, жареных, тушеных овошей без добавления соленых овощей и заправки, с заправками (майонез, соусы и др.)», исключив из группы продукции с допустимым уровнем 0,1; Группу продукции с допустимым уровнем 0,1 дополнить наименованием «Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.д. без заправки и без добавления соленых овощей, с заправками		

				(майонез, соусы и др.)», исключив из группы продукции с допустимым уровнем 0,01; Группу продукции с допустимым уровнем 0,01 дополнить наименованием «Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и другие, с заправками с добавлением сыра».		
403.	Национальная Академия наук Беларуси РУП «Научно-практический центр национальной академии наук	Приложение 2, раздел 2.9	E.coli не допускаются в массе продукта	Дополнить единицей измерения «г.»; Группу продукции с допустимым		Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

	Беларуси по продовольствию»			уровнем 0,1 дополнить наименованием «Салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей»		
404.	Национальная Академия наук Беларуси РУП «Научно-практический центр национальной академии наук Беларуси по продовольствию»	Приложение 2, раздел 2.9	S.aureus не допускаются в массе продукта	Дополнить единицей измерения «г.»; Группу продукции с допустимым уровнем 0,1 дополнить наименованиями: - «Салаты из маринованных, квашеных и соленых овощей», исключив из группы продукции с допустимым уровнем 1,0; «Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы,		Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

				копченостей и другие с добавлением и без добавления соленых овощей без заправки и с заправками (майонез, соус и др.)		
405.	Национальная Академия наук Беларуси РУП «Научно-практический центр национальной академии наук Беларуси по продовольствию»	Приложение 2, раздел 2.9	Proteus	Показатель «Proteus» дополнить словами: «не допускается в массе продукта, г.»	Proteus, не допускается в массе продукта, г	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
406.	Национальная Академия наук Беларуси РУП «Научно-практический центр национальной академии наук Беларуси по продовольствию»	Приложение 2, раздел 2.9	Дрожжи	Допустимые уровни 200 и 500 дополнить единицей измерения КОЕ/г Для группы продукции с допустимым уровнем 500		Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

				указать «без консервантов».		
407.	Национальная Академия наук Беларуси РУП «Научно-практический центр национальной академии наук Беларуси по продовольствию»	Приложение 2, раздел 2.9	Плесени	Допустимые уровни 50 дополнить единицей измерения КОЕ/г		Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
408.	Национальная Академия наук Беларуси Научно-практический центр по продовольствию Институт мясо-молочной промышленности	Приложение 2, раздел 2.12	2.12. Продукты для питания детей раннего возраста, в том числе изготовленные на молочных кухнях системы здравоохранения	Исключить слова «в том числе изготовленные на молочных кухнях системы здравоохранения».	2.12. Продукты для питания детей раннего возраста	Отклонить. Отсутствует обоснование замечания.
409.	СУПР	Приложение 2, раздел 2.12	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/см3(г) Смеси восстановленные, пастеризованные, изготовленные на молочных кухнях 5x10 ^{2}	Исключить		Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
410.	СУПР	Приложение 2,	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) не	Исключить слово «жидкие»	кисломолочные продукты, в т.ч. с плодоовощными наполнителями;	Принять частично.

		раздел 2.12	допускаются в массе продукта, г ($см^3$) 3,0		кисломолочные продукты, неасептического розлива, изготовленные на молочных кухнях;	В части общего замечания СУПР к Приложению 2
411.	СУПР	Приложение 2, раздел 2.12	E.coli не допускаются в массе продукта, г ($см^3$) 10	Исключить слово «жидкие»	кисломолочные продукты, в т.ч. с плодоовощными наполнителями	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
412.	СУПР	Приложение 2, раздел 2.12	S.aureus не допускаются в массе продукта, г ($см^3$) 10	Исключить слово «жидкие»	кисломолочные продукты, в т.ч. с плодоовощными наполнителями	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
413.	СУПР	Приложение 2, раздел 2.12	Молоко пастеризованное, в т.ч. витаминизированное, творог и творожные изделия, в т.ч. с фруктовыми или овощными наполнителями; молоко сухое, сухие молочные, молочные составные и молокосодержащие напитки, Каши сухие молочные быстрорастворимые (моментального приготовления); продукция молочных кухонь – творог кальцинированный, каши молочные готовые.	В ФЗ №163 и ЕТ требования для молока сухого делят для молока моментального приготовления и требующее термической обработки. Для молока сухого моментального приготовления		Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

			S.aureus не допускаются в массе продукта, г ($см^3$) 1,0	показатель 10		
414.	СУПР	Приложение 2, раздел 2.12	Каши сухие молочные быстрорастворимые (моментального приготовления), молоко сухое, сухие молочные, молочные составные и молокосодержащие напитки моментального приготовления, Детские травяные инстантные чаи. Плесени, КОЕ/г 100	В ФЗ №163 и ЕТ для молока сухого моментального приготовления и для жидких напитков показатель 50		Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
415.	СУПР	Приложение 2, раздел 2.12	Смеси последующие, Мука и крупа, каши сухие молочные и безмолочные быстрорастворимые, требующие варки Плесени, КОЕ/г 200	ФЗ №163, ЕТ для последующих смесей норматив 100		Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
416.	СУПР	Приложение 2, раздел 2.12	Смеси последующие, Мука и крупа, каши сухие молочные и безмолочные быстрорастворимые, требующие варки Дрожжи, КОЕ/г 50	ФЗ №163, последующие смеси, в том числе быстрорастворимые (моментального приготовления) норматив 10		Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

417.	СУПР	Приложение 2, раздел 2.12	Дрожжи, КОЕ/г	Пропущен показатель	Кефир – $1x10^4$	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
418.	СУПР	Приложение 2, раздел 2.12	Молоко пастеризованное, в т.ч. витаминизированное. B.cereus, КОЕ/г В 25 г($см^3$) не допускается	В Единых санитарных требованиях норматив не более 20		Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
419.	СУПР	Приложение 2, раздел 2.12	Сухие молочные смеси, требующие варки, Молоко сухое для детского питания B.cereus, КОЕ/г $2x10^2$	В ФЗ №163 и ЕТ молоко сухое подразделяется на моментального приготовления и требующего варки, для моментального приготовления показатель 100		Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
420.	СУПР	Приложение 2, раздел 2.13	Бактерии группы кишечных палочек, не допускаются в массе продукта, г 0,1 Макаронные изделия быстрого	В ФЗ №163 нормативы к творогу с фруктами и творожным		Принять частично. В части общего замечания СУПР к

			приготовления с добавками на растительной основе; кексы с сахарной пудрой, глазированные, с орехами, цукатами, с пропиткой фруктовой, ромовой; кексы и рулеты в герметизированной упаковке; вафли без начинки, с начинками фруктовой, помадной, жировой; пряники, коврижки с начинкой; печенье сахарное, с шоколадной глазурью, сдобное, с кремовой прослойкой, начинкой; быстрозамороженные готовые обеденные рыбные блюда, в т.ч. упакованные под вакуумом; кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, в т.ч. обогащенные бифидобактериями, со сроками годности более 72 ч, сметана и продукты на её основе термически обработанныетворожные изделия термически обработанные.	продуктам термически обработанных разные, для творога с фруктами, в зависимости от срока годности продукта 0,001 либо 0,01		Приложению 2
421.	СУПР	Приложение 2, раздел 2.13	Бактерии группы кишечных палочек, не допускаются в массе продукта, г 0,01	Изложить в предлагаемой редакции.	Мясные полуфабрикаты сырые, сметана и продукты на её основе; Творог и творожные продукты со сроками годности не более 72ч, сыры (твердые, полутвердые, мягкие,) и сырные пасты. показатель - 0,01. Для творога произведенного с	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

					использованием ультрафильтрации, сепарирования показатель - 0,01.	
422.	СУПР	Приложение 2, раздел 2.13	S.aureus, КОЕ/г 500 КОЕ/г, не более	Изложить в предлагаемой редакции	Сыры (твердые, полутвердые, мягкие, творожные) и сырные пасты норматив - 0,001 для массы продукта (г, $см^3$, в которой не допускается).	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
423.	СУПР	Приложение 2, раздел 2.13	Плесени, КОЕ/г 50	Исключить слово «жидкие»	кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
424.	СУПР	Приложение 2, раздел 2.13	Дрожжи, КОЕ/г 50	Исключить слово «жидкие»	кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт,	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
425.	СУПР	Приложение 2, раздел 2.13	Дрожжи, КОЕ/г 100	Изложить в предлагаемой редакции	Для творога произведенного с использованием ультрафильтрации, сепарирования норматив - 50	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

426.	СУПР	Приложение 2, раздел 2.13	Дрожжи, КОЕ/г	Пропущен показатель	Кефир - $1x10^4$	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
427.	СУПР	Приложение 2, раздел 2.15	Соматические клетки, не более КОЕ/г($см^3$) $2x10^5$г ($см^3$)	Устранить техническую ошибку	Молоко коровье сырое (высший сорт) $4x10^5$г ($см^3$)	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
428.	СУПР	Приложение 2, раздел 2.15	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) не допускаются в массе продукта, г 0,1	Изложить в предлагаемой редакции	Компонент сухой молочный с солодовым экстрактом (для жидких продуктов) показатель-1,0; Мука злаковых необработанная, Мясо убойных животных охлаждённое, Масло сливочное высший сорт, показатель -0,01	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
429.	СУПР	Приложение 2, раздел 2.15	S.aureus не допускаются в массе продукта 1,0	Изложить в предлагаемой редакции	Масло сливочное высший сорт S.aureus не допускаются в массе продукта 0,1	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
430.	СУПР	Прилож	Дрожжи 10	Изложить в	Молоко сухое с массовой долей	Принять

		ение 2, раздел 2.15		предлагаемой редакции	жира 25%, сухое обезжиренное, для детей с 3-х лет показатель-50	частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
431.	СУПР	Приложение 2, табл. 3	Молочные продукты стерилизованные и асептического розлива Микроскопический препарат	Изложить в предлагаемой редакции	Отсутствие клеток бактерий для продуктов детского питания	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
432.	СУПР	Приложение 2, табл. 3	Молочные продукты стерилизованные и асептического розлива Плесневые грибы, дрожжи, молочнокислые микроорганизмы	Исключить: Не допускаются в 1 г продуктов детского питания		Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
433.	НП «Производителей биологически активных добавок к пище, лечебного и профилактического питания»	Приложение 2, таблица 1, показатель «Бифидобактерии и/или др.	«Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка: жидкие продукты кисломолочные и на сквашенной соевой основе для беременных и кормящих женщин; Жидкие кисломолочные смеси асептического розлива, в т.ч. с использованием ацидофильных микроорганизмов или бифидобактерий»	Привести норму в соответствии с ЕСТ	Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка: жидкие продукты кисломолочные и на сквашенной соевой основе для беременных и кормящих женщин; Жидкие кисломолочные смеси асептического розлива, в т.ч. с использованием ацидофильных микроорганизмов или бифидобактерий, БАД – жидкие	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

		пробиотические микроорганизмы (родов Lactobacillus, Propionibacterium), КОЕ/г, не менее, $1x10^7$»			на основе чистых культур пробиотических микроорганизмов неконцентрированные.	
434.	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД»	Приложение 2, Раздел 2.2 Плесени, КОЕ/г, не более 100 (* - в сумме с дрожжами)	Продукты кисломолочные жидкие, сметана, творог и продукты на их основе, в том числе обогащенные пробиотическими микроорганизмами со сроком годности более 72 часов;	Пропущены сухие молочные продукты. Предлагается после слова «часов» добавить слова «сухие молочные продукты (сухое цельное молоко, сухое обезжиренное молоко, сухие сливки)»	Продукты кисломолочные жидкие, сметана, творог и продукты на их основе, в том числе обогащенные пробиотическими микроорганизмами со сроком годности более 72 часов; сухие молочные продукты (сухое цельное молоко, сухое обезжиренное молоко, сухие сливки)	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

435.	ПК «Вологодский молочный комбинат»	Приложение 2. Часть 2.2.	Раздел: «Молоко и молочные продукты» Показатель: Содержание соматических клеток в 1 $см^3$(г); продукт: молоко сырое высший сорт; допустимый уровень: $2x10^5$	Показатель установить в соответствии с Федеральным законом 88-ФЗ от 12.06.2008 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»	Содержание соматических клеток в 1 $см^3$(г)» в сыром молоке высшего сорта установить 4×10^5	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
436.	ПК «Вологодский молочный комбинат»	Приложение 2. Часть 2.2.	Раздел: «Молоко и молочные продукты» Показатель: Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов не допускаются в массе продукта (г) продукт: Белок и сахар молочные; сыры и сырные продукты плавленые, копченые; масло из коровьего молока марочное; препараты молокосвертывающие животные допустимый уровень: $1x10^4$	Изложить в следующей редакции	Белок и сахар молочные; сыры и сырные продукты плавленые с компонентами, копченые; масло из коровьего молока марочное; препараты молокосвертывающие животные»	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
437.	ПК «Вологодский	Приложение 2.	Раздел: «Молоко и молочные продукты»	Изложить в следующей	Сыры и сырные продукты плавленые без компонентов	Принять частично.

	молочный комбинат»	Часть 2.2.	Показатель: Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов не допускаются в массе продукта (г) продукт: Сыры плавленые без компонентов допустимый уровень: $5x10^3$	редакции:		В части общего замечания СУПР к Приложению 2
438.	ПК «Вологодский молочный комбинат»	Приложение 2. Часть 2.2.	Раздел: «Молоко и молочные продукты» Показатель: Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускаются в массе продукта (г) продукт: сметана	Показатель «БГКП» для сметаны указан в трех группах допустимого уровня по БГКП - 0,1г, 0,01 г и 0,001г. Предлагаем конкретизировать эти показатели		Отклонить. Замечание не содержит конкретного предложения.
439.	ПК «Вологодский молочный комбинат»	Приложение 2. Часть 2.2.	Раздел: «Молоко и молочные продукты» Показатель: Дрожжи, КОЕ/г, не более продукт: сметана	Показатель «Дрожжи» для сметаны указан в двух группах допустимого уровня 50 КОЕ/г и 100 КОЕ/г. Предлагаем		Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

				конкретизировать эти показатели		
440.	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД»	Приложение 2, Раздел 2.5, Сахар и кондитерские изделия	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганиз-мов, КОЕ/г не более$5x10^2$ для: Карамель неглазированная (леденцовая, с начинкой помадной, ликерной, фруктово-ягодной, сбивной, желейной), диабетическая; Резинка жевательная; Мучные восточные сладости (бисквит с корицей, курабье, шакер-лукум, шакер-чурек	Уточнить перечень продукции	Карамель неглазированная леденцовая, жевательная резинка, карамель диабетическая	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
441.	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД»	Приложение 2, Раздел 2.5, Сахар и кондитерские изделия	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г не более$1x10^3$ для: Ирис; Пастиломармеладные изделия: неглазированные, диабетические; Восточные сладости: типа карамели (орех обжаренный); Сахарные отделочные полуфабрикаты типа «вермишели»; Печенье: галеты,	Уточнить перечень продукции	Ирис, мармелад, пастила, зефир неглазированные, диабетические; Печенье без начинки, масло какао, сахарная кондитерская глазурь, фруктовая кондитерская глазурь, выпеченный кондитерский компонент.	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

			крекеры; Мучные восточные сладости: рулеты и трубочки с орехами;			
442.	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД»	Приложение 2, Раздел 2.5, Сахар и кондитерские изделия	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г не более $2,5x10^3$ для: Пряники, коврижки: без начинки	Уточнить перечень продукции	Пряники, пряничные изделия: без начинки	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
443.	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД»	Приложение 2, Раздел 2.5, Сахар и кондитерские изделия	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г не более $5x10^3$ для: Конфеты и сладости: неглазированные (помадные, молочные), диабетические; Карамель неглазированная с начинкой: ореховой, шоколадно-ореховой, шоколадной, сливочной и др.; Пастиломармеладные изделия: глазированные; Восточные сладости: типа мягких конфет, типа карамели (козинак); Шоколад диабетический; Пасты, кремы: молочные, шоколадные; Торты и	Уточнить перечень продукции	Карамель неглазированная с начинками, карамель неглазированная мягкая; мармелад, пастила, зефир: глазированные, диабетические; кондитерские пасты, кондитерские кремы: молочные, сливочные; шоколад диабетический, торты (пирожные) с сахаром на водную фазу менее 60%, торты (пирожные) диабетические, кексы, вафли без начинки; пряник пряничное изделие: с начинкой	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

			пирожные, рулеты диабетические; Торты вафельные с начинкой: жировой; Кексы; кексы и рулеты в герметизированной упаковке; Вафли: без начинки, с начинками; Пряники, коврижки: с начинкой; Мучные восточные сладости (земелах);			
444.	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности и «АСКОНД»	Приложение 2, Раздел 2.5, Сахар и кондитерские изделия	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г не более $1x10^4$ Конфеты и сладости: неглазированные (на основе пралине, на кондитерском жире), глазированные с корпусами: помадными, фруктовыми, марципановыми, грильяжными, из цукатов, взорванных зерен, ликерными, желейными; Карамель глазированная с начинками: помадной, фруктовой, ликерной, желейной; Халва глазированная; Драже; Восточные сладости: типа мягких конфет глазированные (рахат–лукум); типа карамели глазированные Шоколад обыкновенный и десертный без	Уточнить перечень продукции	Шоколад всех видов, заменитель шоколада, шоколадные изделия: без добавлений; конфеты неглазированные, драже, халва глазированная, нуга глазированная, безе, какао в порошке, какао-напиток, какаосодержащий напиток, кондитерский напиток; какао-продукты: тёртое какао, тёртое с пониженным содержанием масла какао, какао-порошокглазурь:шоколадная, кондитерская, йогуртовая кондитерская, молочная кондитерская, белая кондитерская; кондитерские массы, печенье с начинкой и (или) глазированное	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

			добавлений; Какао-порошок для промпереработки; Торты и пирожные: с отделками; Рулеты бисквитные с начинкой: фруктовой, с цукатами, маком, орехами; Печенье: сахарное, с шоколадной глазурью, сдобное, всех видов, затяжное, овсяное, с кремовой прослойкой, начинкой; Мучные восточные сладости глазированные			
445.	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности и «АСКОНД»	Приложение 2, Раздел 2.5, Сахар и кондитерские изделия	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г не более $5x10^4$ Конфеты и сладости глазированные с корпусами: молочными, сбивными, из сухофруктов, кремовыми, на основе пралине; Карамель глазированная с начинками: молочной, сбивной, ореховой; Халва неглазированная; Шоколад с добавлениями, с начинками и конфеты типа «Ассорти», плитки кондитерские; Пасты, кремы ореховые; Торты и пирожные с отделками ; Торты вафельные с начинкой: пралине, шоколадно-ореховой, халвичной;	Уточнить перечень продукции	Шоколад всех видов, заменитель шоколада, шоколадные изделия: с добавлениями, с начинками; шоколад в порошке, конфеты глазированные, конфеты с начинками, карамель глазированная, халва неглазированная, нуга неглазированная, кондитерские пасты и кондитерские кремы: шоколадные, шоколадно-ореховые, ореховые; вафли с начинками, глазированные, вафельные торты (пирожные) с сахаром на водную фазу более 60%, глазурь молочная шоколадная, глазурь белая шоколадная.	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

			Рулеты бисквитные с начинкой: сливочной, жировой; Вафли глазированные шоколадной глазурью;			
446.	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД»	Приложение 2, Раздел 2.5, Сахар и кондитерские изделия	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), в массе продукта (г) В 1,0 г не допускаются: Конфеты и сладости: неглазированные (помадные, молочные), глазированные с корпусами, диабетические; Карамель: неглазированная; диабетические; Ирис; Резинка жевательная; Пастиломармеладные изделия: диабетические; Восточные сладости: типа карамели (орех обжаренный); Сахарные отделочные полуфабрикаты; Торты и пирожные без отделок, с отделками на основе маргаринов, растительных сливок и жиров; Рулеты бисквитные с начинкой; карамели (орех обжаренный); Сахарные отделочные полуфабрикаты; Торты и пирожные без отделок, с отделками на основе	Уточнить перечень продукции	Карамель неглазированная леденцовая, ирис, жевательная резинка, печенье без начинки, пряники, пряничные изделия без начинки, торты (пирожные) с сахаром на водную фазу менее 60%, выпеченный кондитерский компонент.	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

			маргаринов, растительных сливок и жиров; Рулеты бисквитные с начинкой; Пряники, коврижки: без начинки, с начинкой; Печенье: галеты, крекеры; Мучные восточные сладости;			
447.	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности и «АСКОНД»	Приложение 2, Раздел 2.5, Сахар и кондитерские изделия	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), в массе продукта (г) В 0,1 г не допускаются: Конфеты и сладости глазированные с корпусами (молочными, сбивными, из сухофруктов, из цукатов, взорванных зерен, ликерными, желейными); Драже; Карамель: неглазированная с начинкой, в т.ч. глазированная; Пастиломармеладные изделия; Восточные сладости: типа мягких конфет, типа мягких конфет глазированные, типа карамели (козинак), типа карамели глазированные; Шоколад и конфеты типа «Ассорти»; Пасты, кремы (молочные, шоколадные); Торты и пирожные: с отделками (со сроком годности не менее 5 суток); Торты и пирожные, рулеты диабетические;	Уточнить перечень продукции	Шоколад всех видов, заменитель шоколада, шоколадные изделия: без добавлений, с добавлениями, шоколад в порошке, с начинками; карамель неглазированная с начинками, мягкая; карамель глазированная, драже, мармелад, пастила, зефир глазированная, драже, мармелад, пастила, зефир неглазированные и глазированные, диабетические; нуга неглазированная, безе, кондитерские пасты и кондитерские кремы: молочные, сливочные; печенье с начинкой и (или) глазированное, вафли без начинки, кекс, пряники, пряничные изделия с начинкой, какао-продукты: тертое какао, тертое какао с пониженным содержанием масла какао; все виды масла какао; все виды	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

			Торты вафельные с начинкой (жировой); Кексы; Кексы и рулеты в герметизированной упаковке; Вафли; Печенье (сахарное, с шоколадной глазурью, сдобное, затяжное овсяное, с кремовой прослойкой, начинкой); Мучные восточные сладости глазированные		глазурей для кондитерских изделий.	
448.	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности и «АСКОНД»	Приложение 2, Раздел 2.5, Сахар и кондитерские изделия	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), в массе продукта (г) В 0,01 г не допускаются: Конфеты и сладости: неглазированные, глазированные с корпусами; Халва; Восточные сладости: рахат–лукум; Пасты, кремы ореховые; Какао-порошок товарный, для промпереработки; Торты и пирож-ные: с отделками (со сроком годности менее 5 суток; Торты вафельные с начинкой; Рулеты бисквитные с начинкой (сливочной, жировой);	Уточнить перечень продукции	Конфеты неглазированные, глазированные; конфеты с начинками; халва неглазированная, глазированная; нуга глазированная, кондитерские пасты и кондитерские кремы: шоколадные, шоколадно-ореховые, ореховые; какао в порошке, какао-напиток, какаосодержащий напиток, кондитерский напиток, вафли с начинками, глазированные, вафельные торты; торты (пирожные) с сахаром на водную фазу более 60%.	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
449.	Ассоциация предприятий кондитерской промышленност	Приложение 2, Раздел 2.5,	S.aureus: В 1,0 г не допускается: Торты и пирожные: с отделками (с заварным кремом), диабетические; Рулеты: бисквитные с начинкой	Уточнить перечень продукции	Торты (пирожные) с сахаром на водную фазу менее 60%, диабетические	Принять частично. В части общего замечания

	и «АСКОНД»	Сахар и кондитерские изделия	(фруктовой, с цукатами, маком, орехами), диабетические			СУПР к Приложению 2
450.	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности и «АСКОНД»	Приложение 2, Раздел 2.5, Сахар и кондитерские изделия	S.aureus: В 0,1 г не допускается: Торты и пирожные: с отделками (сливочный (если срок годности не менее 5 суток), фруктовой, помадной, из шоколадной глазури, жировой, творожно-сливочной, сливочнорастительной, типа «картошка»); без отделок; с отделками на основе маргаринов, растительных сливок и жиров; Кексы и рулеты в герметизированной упаковке; Печенье: с кремовой прослойкой, начинкой;	Уточнить перечень продукции	Печенье с начинкой, содержащей сливочное масло, какао в порошке, какао-напиток какаосодержаций напиток, кондитерский напиток.	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
451.	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности и «АСКОНД»	Приложение 2, Раздел 2.5, Сахар и кондитерские изделия	S.aureus: В 0,01 г не допускается: Торты и пирожные: с отделками, в т.ч. замороженные: сливочный (если срок годности менее 5 суток);	Уточнить перечень продукции	Торты (пирожные) с сахаром на водную фазу более 60%..	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

452.	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности и «АСКОНД»	Приложение 2, Раздел 2.5, Сахар и кондитерские изделия	Плесени – 50: Конфеты и сладости: неглазированные, глазированные с корпусами, диабетические; Драже; Карамель: неглазированная; глазированная с начинками; диабетическая; Резинка жевательная; Халва; Пастиломармеладные изделия (диабетические); Восточные сладости: типа карамели (орех обжаренный, козинак); типа карамели глазированные; Сахарные отделочные полуфабрикаты типа «вермишели»; Шоколад: обыкновенный и десертный без добавлений; диабетический; Пасты, кремы: молочные, шоколадные; Торты и пирожные: с отделками; без отделок; диабетические; Торты вафельные с начинкой; Кексы (с сахарной пудрой); Кексы и рулеты в герметизированной упаковке; Пряники, коврижки: без начинки и с начинкой; Мучные восточные сладости: бисквит с корицей, курабье, шакер-лукум, шакер-чурек земелах, рулеты и трубочки с орехами;	Уточнить перечень продукции	Шоколад всех видов, заменитель шоколада, шоколадные изделия: без добавлений, диабетические, карамель неглазированная, глазированная с начинками, карамель мягкая, диабетическая, драже, халва - неглазированная, глазированная, нуга: неглазированная, безе, жевательная резинка, кондитерские пасты, кондитерские кремы: молочные, сливочные; какао-напиток, какао-содержащий напиток, кондитерский напиток, вафли без начинки, кекс, пряник, пряничное изделие: без начинки, с начинкой; торты (пирожные) с сахаром на водную фазу менее 60%, торты (пирожные) диабетические, какао-продукты: тертое какао, тертое какао с пониженным содержанием масла какао, масло какао, глазурь шоколадная, сахарная кондитерская, фруктовая кондитерская, выпеченный кондитерский полуфабрикат; мармелад, пастила, зефир:	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

					диабетические.	
453.	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности и «АСКОНД»	Приложение 2, Раздел 2.5, Сахар и кондитерские изделия	Плесени – 100: Конфеты и сладости: неглазированные, глазированные с корпусами из сухофруктов, кремовыми, на основе пралине; Пастиломармеладные изделия; Восточные сладости: типа мягких конфет, глазированные, щербеты, рахат–лукум; Шоколад и конфеты шоколадные; Пасты, кремы ореховые; Какао-порошок; Торты и пирожные: с отделками (белково-сбивной, типа суфле, фруктовой, помадной, из шоколадной глазури, жировой, творожно-сливочной, сливочнорастительной, типа «картошка», с заварным кремом); Рулеты бисквитные с начинками сливочной, жировой, фруктовой, с цукатами, маком, орехами; Кексы (глазированные, с орехами, цукатами, пропиткой фруктовой, ромовой); Вафли; Печенье; Мучные восточные сладости глазированные	Уточнить перечень продукции	Шоколад всех видов, заменитель шоколада, шоколадные изделия: с добавлениями, начинками, шоколад в порошке, глазурь: молочная шоколадная, белая шоколадная, кондитерская, йогуртовая кондитерская, молочная кондитерская, белая кондитерская, кондитерские массы, какао- порошок; печенье без начинки, с начинкой и (или) глазированное; вафли с начинками, глазированные, вафельные торты; торты (пирожные) с сахаром на водную фазу водную фазу более 60%, конфеты глазированные, неглазированные, с начинками; мармелад, пастила, зефир неглазированные и глазированные, нуга глазированная, какао в порошке.	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
454.	Ассоциация	Прилож	Дрожжи – 10:	Уточнить	Ирис	Принять

	предприятий кондитерской промышленности и «АСКОНД»	ение 2, Раздел 2.5, Сахар и кондитерские изделия	Конфеты и сладости: неглазированные (помадные, молочные); Ирис;	перечень продукции		частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
455.	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности и «АСКОНД»	Приложение 2, Раздел 2.5, Сахар и кондитерские изделия	Дрожжи – 50: Конфеты и сладости: неглазированные (на основе пралине, на кондитерском жире); глазированные с корпусами, диабетические; Драже; Карамель: неглазированная; глазированная с начинками; диабетическая; Резинка жевательная; Халва; Пастиломармеладные изделия; Восточные сладости: типа карамели, типа карамели глазированные; Сахарные отделочные полуфабрикаты; Шоколад и конфеты типа «Ассорти», плитки кондитерские; диабетический; Пасты, кремы; Торты и пирожные: с отделками, без отделок, с отделками на основе маргаринов, растительных сливок и жиров; рулеты диабетические; Торты вафельные: с начинкой	Уточнить перечень продукции	Шоколад всех видов, заменитель шоколада, шоколадные изделия: без добавлений, с добавлениями, диабетический, шоколад в порошке, с начинками; конфеты глазированные, неглазированные, с начинками; карамель неглазированная леденцовая, с начинками, мягкая глазированная; драже, халва неглазированная, глазированная; мармелад, пастила зефир неглазированные и глазированные, диабетические; нуга: неглазированная, глазированная, безе, жевательная резинка, кондитерские пасты, кондитерские кремы: молочные, сливочные, шоколадные, шоколадно-ореховые, ореховые; какао-напиток, какаосодержащий	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

			(жировой, пралине, шоколадно-ореховой, халвичной); Рулеты бисквитные с начинкой; Кексы; Кексы и рулеты в герметизированной упаковке; Вафли; Пряники, коврижки; Печенье; Мучные восточные сладости: бисквит с корицей, курабье, шакер-лукум, шакер-чурек, земелах, рулеты и трубочки с орехами, глазированные;		напиток, кондитерский напиток, печенье без начинки, с начинкой и (или) глазированное; вафли без начинки, с начинками, глазированные, вафельные торты; кекс, пряник, пряничное изделие: без начинки, с начинкой, торты (пирожные) с сахаром на водную фазу более 60%, с сахаром на водную фазу менее 60%, торты (пирожные) диабетические, какао-продукты: тертое какао, тертое какао с пониженным содержанием масла какао; все виды глазурей для кондитерских изделий, кондитерские массы, выпеченный кондитерский компонент.	
456.	Гомельский областной центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья	Приложение 2, Раздел 2.5, Сахар и кондитерские изделия	Торты и пирожные: с отделками, без отделок, с отделками на основе маргаринов, растительных сливок и жиров;	Расширить группу «торты и пирожные» добавив «с отделками: на молочной основе (сметана, сливки и т.д.), на основе сгущенного молока,	Торты и пирожные: с отделками: на молочной основе (сметана, сливки и т.д.), на основе сгущенного молока, творожно-растительной, белковой, суфле и др.»	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

				творожно-растительной, белковой, суфле и др.»		
457.	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД»	Приложение 2, Раздел 2.5, Сахар и кондитерские изделия	Дрожжи – 100: Восточные сладости: типа мягких конфет, типа мягких конфет глазированные; Какао-порошок товарный, для промпереработки; Торты и пирожные с отделками (сливочный);	Уточнить перечень продукции	Какао в порошке	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
458.	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД»	Приложение 2, Раздел 2.5, Сахар и кондитерские изделия	Дрожжи – 200: Конфеты и сладости: глазированные с корпусами (из сухофруктов); Восточные сладости: типа щербеты;			Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
459.	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД»	Приложение 2, Раздел 2.6	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), в массе продукта (г) не допускаются. Овощи свежие цельные и грибы бланшированные быстрозамороженные; Блюда десертные плодово-ягодные быстрозамороженные; Цукаты; Десерты овощные и	Не указано пюре плодово-ягодное. Предлагается после слова «нестерилизованные;» добавить слова «Пюре плодово-ягодное, консервированное	Овощи свежие цельные и грибы бланшированные быстрозамороженные; Блюда десертные плодово-ягодные быстрозамороженные; Цукаты; Десерты овощные и фруктовые (тепловой сушки); Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плодовоягодные	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

			фруктовые (тепловой сушки); Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плодовоягодные концентраты с сахаром нестерилизованные;	сернистым ангидридом».	концентраты с сахаром нестерилизованные; Пюре плодово-ягодное, консервированное сернистым ангидридом.	
460.	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД»	Приложение 2, Раздел 2.6	Плесени 100. Овощи свежие цельные и грибы бланшированные быстрозамороженные; Блюда десертные плодово-ягодные быстрозамороженные; Цукаты; Десерты овощные и фруктовые (тепловой сушки); Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плодовоягодные концентраты с сахаром нестерилизованные;	Не указано пюре плодово-ягодное. Предлагается после слова «нестерилизованные;» добавить слова «Пюре плодово-ягодное, консервированное сернистым ангидридом; Фрукты и ягоды (сухофрукты)».	Овощи свежие цельные и грибы бланшированные быстрозамороженные; Блюда десертные плодово-ягодные быстрозамороженные; Цукаты; Десерты овощные и фруктовые (тепловой сушки); Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плодовоягодные концентраты с сахаром нестерилизованные; пюре плодово-ягодное, консервированное сернистым ангидридом.	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
461.	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД»	Приложение 2, Раздел 2.6	Плесени 500. Овощи свежие цельные и грибы бланшированные быстрозамороженные; Блюда десертные плодово-ягодные быстрозамороженные; Цукаты; Десерты овощные и фруктовые (тепловой сушки);	Фрукты и ягоды (сухофрукты) - показатель «Плесени» очень завышен. По СанПиНу 2.3.2 п. 1.6.2.2 его значение не более	Овощи свежие цельные небланшированные быстрозамороженные; Ягоды свежие в вакуумной упаковке и быстрозамороженные, целые; Картофель и овощи сушеные, небланшированные перед сушкой; Сухое картофельное	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

			Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плодовоягодные концентраты с сахаром нестерилизованные; Фрукты и ягоды (сухофрукты); Грибы сушеные; Орехи обжаренные; Кофе; Концентрированные соки, морсы и пюре из фруктов и овощей	100 КОЕ/г по СанПиНу 2.3.2 п.1.6.11. микробиологический показатель плесени указан на кофейные зёрна зелёные. Предлагается исключить слова «Фрукты и ягоды (сухофрукты)» Кофе – указать какой	пюре; Картофель сушеный и другие корнеплоды, бланшированные перед сушкой; Грибы сушёные; Орехи обжаренные Кофе……; Концентрированные соки, морсы и пюре из фруктов и овощей	
462.	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности и «АСКОНД»	Приложение 2, Раздел 2.6	Дрожжи 50. Цукаты; Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плодово-ягодные концентраты с сахаром нестерилизованные	Не указано пюре плодово-ягодное. Предлагается перед словом «Цукаты» добавить слова «пюре плодово-ягодное, консервированное сернистым ангидридом»	Пюре плодово-ягодное, консервированное сернистым ангидридом;Цукаты; Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плодово-ягодные концентраты с сахаром нестерилизованные	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

463.	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности и «АСКОНД»	Приложение 2, Раздел 2.6	Дрожжи 100. Овощи свежие цельные и грибы бланшированные быстрозамороженные; Салаты и смеси из бланшированных овощей быстрозамороженные;	Предлагается после слова «быстрозамороженные» добавить слова «Фрукты и ягоды (сухофрукты), консервированное сернистым ангидридом». По спецификации ККБ показатель Дрожжи не более 100 ЕОЕ/г	Овощи свежие цельные и грибы бланшированные быстрозамороженные; Салаты и смеси из бланшированных овощей быстрозамороженные; Фрукты и ягоды (сухофрукты), консервированное сернистым ангидридом.	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
464.	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности и «АСКОНД»	Приложение 2, Раздел 2.6	Дрожжи 500. Овощи свежие цельные небланшированные быстрозамороженные; Плоды косточковых опушенных, быстрозамороженные; Ягоды протертые или дробленые, быстрозамороженные; Фрукты и ягоды (сухофрукты)	Предлагается после слова «быстрозамороженные» исключить слова «Фрукты и ягоды (сухофрукты)»	Овощи свежие цельные небланшированные быстрозамороженные; Плоды косточковых опушенных, быстрозамороженные; Ягоды протертые или дробленые, быстрозамороженные;	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
465.	Ассоциация производителей мыловаренной и масложировой продукции	Приложение 2, раздел 2.7	Требования к условно-патогенным и санитарно-показательным микроорганизмам в пищевых продуктах Часть 2.7. Масличное сырье и	В соответствии с ФЗ №90-ФЗ «Технический регламент на масложировую	Для показателя «Дрожжи, КОЕ/г» с допустимым уровнем «$1x10^2$» - примечание - «Спреды растительно-сливочные с массовой долей жира от 60% и	Принять частично. В части общего замечания

			жировые продукты Для показателя «Дрожжи, КОЕ/г» с допустимым уровнем «$1x10^2$» - примечание - «Спреды растительно-сливочные»	продукцию» и проект Технического Регламента ЕврАзЭС «Масложировая продукция» изложить в следующей редакции	более»	СУПР к Приложению 2
466.	Масло-жировой союз	Приложение 2, раздел 2.7	Требования к условно-патогенным и санитарно-показательным микроорганизмам в пищевых продуктах 2.7. Масличное сырье и жировые продукты	В соответствии с ФЗ №90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию» и проект Технического Регламента ЕврАзЭС «Масложировая продукция» дополнить показателем	«L.****monocytogenes» и соответствующими нормами «в 25 г не допускаются», «- для спредов растительно-сливочных»	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
467.	Ассоциация производителей мыловаренной и	Приложение 2, раздел	Требования к Количеству мезофильных аэробных и факультативно	Уточнение формулировок понятий позволит	Желатин пищевой для продуктов детского и диетического питания;	Принять частично.

	масложировой продукции	2.9	анаэробных микроорганизмов Часть 2.9. Другие продукты Для показателя «Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г» с допустимым уровнем: «$1x10^4$»- примечание - Желатин пищевой для продуктов детского и диетического питания; Крахмал амилопектиновый набухающий, крахмал экструзионный; Патока низкоосахаренная; Глюкоза гранулированная с соковыми добавками; Биомасса одноклеточных растений, дрожжей для промпереработки; Ксилит, сорбит, манит др. сахароспирты; Аминокислоты кристаллические и смеси из них; Соусы кулинарные порошкообразные (тепловой сушки); Вкусовые приправы	однозначно трактовать технический регламент. Изложить в следующей редакции	Крахмал амилопектиновый набухающий, крахмал экструзионный; Патока крахмальная, в том числе патока низкоосахаренная, карамельная кислотная, карамельная ферментативная, мальтозная, высокоосахаренная; Глюкоза кристаллическая (моногидрат, ангидридная) Биомасса одноклеточных растений, дрожжей для промпереработки Ксилит, сорбит, маннит и др. сахароспирты; аминокислоты и смеси из них; Соусы кулинарные порошкообразные (тепловой сушки); Вкусовые приправы порошкообразные с овощными добавками, специями и пряностями (тепловой сушки); Концентраты каш сухие быстрого приготовления; Салаты из сырых овощей и фруктов: без заправки; Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и т. д. без заправки; Студни из говядины, свинины, птицы	В части общего замечания СУПР к Приложению 2

			порошкообразные с овощными добавками, специями и пряностями (тепловой сушки); Концентраты каш сухие быстрого приготовления; Салаты из сырых овощей и фруктов: без заправки; Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и т. д. без заправки; Студни из говядины, свинины, птицы (заливные); Паштеты из мяса и печени; Говядина, птица, кролик, свинина и т. д. отварные (без заправки и соуса); Рыба отварная жареная под маринадом; Супы холодные: борщи, щи зеленые с мясом, рыбой яйцом (без заправки сметаной)		(заливные); Паштеты из мяса и печени; Говядина, птица, кролик, свинина и т. д. отварные (без заправки и соуса); Рыба отварная жареная под маринадом; Супы холодные: борщи, щи зеленые с мясом, рыбой яйцом (без заправки сметаной)	
468.	Ассоциация производителей мыловаренной и масложировой продукции	Приложение 2, раздел 2.15	Требования к условно-патогенным и санитарно-показательным микроорганизмам в пищевых продуктах Часть 2.15 Основные сырье и компоненты, используемые при изготовлении продуктов детского питания Для показателя «Плесени» с	В пункте 19) части 11 статьи 7 приведен перечень запрещенных к использованию при изготовлении продуктов детского питания Растительных		Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

			допустимым уровнем: «20» - примечание – «Масло кукурузное рафинированное дезодорированное; Масло соевое» Для показателя «Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г» с допустимым уровнем: «$1x10^2$» - примечание – «Масло кукурузное рафинированное дезодорированное; Масло соевое» «$5x10^2$» - примечание – «Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное» Для показателя «Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) не допускаются в массе продукта, г» с допустимым уровнем: «1,0» - примечание – «Масло	масел. Уточнение формулировок позволит однозначно трактовать технический регламент. 1.Считаем целесообразным введение единых допустимых уровней: Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г; Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) не допускаются в массе продукта, г; S.aureus не допускаются в массе продукта; Дрожжи; Плесени для всех видов		

			кукурузное рафинированное дезодорированное; Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное; Масло соевое» Для показателя «S.aureus не допускаются в массе продукта» с допустимым уровнем: «1» - примечание – «Масло кукурузное рафинированное дезодорированное; Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное; Масло соевое» Для показателя «Дрожжи» с допустимым уровнем: «В 1,0 г не допускается» - примечание – «Масло кукурузное рафинированное дезодорированное; Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное; Масло соевое»	растительных масел 2.Изложить в следующей редакции: 3. Для показателя «Плесени, КОЕ/г» с допустимым уровнем: Исключить: Для масла растительного рафинированного дезодорированного приведен показатель «Плесени» с допустимым уровнем «100». 4. Изложить в следующей редакции: «$5x10^2$» - примечание - Масло растительное рафинированное дезодорированное»		

				5. «1,0» - примечание - Масло растительное рафинированное дезодорированное » 6. «1» - примечание - Масло растительное рафинированное дезодорированное » 7. «В 1,0 г не допускается» - примечание - Масло растительное рафинированное дезодорированное »		
469.	Ассоциация производителей мыловаренной и масложировой продукции	Приложение 2, Таблица 2	Требования к Количеству мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	По всей части необходимо добавить единицы измерения для показателей Proteus, Цисты кишечных		Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

				патогенных простейших организмов, Плесени, Дрожжи		
470.	Ассоциация производителей мыловаренной и масложировой продукции	Приложение 2, Таблица 2	Требования к Количеству мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов Часть 2.9. Другие продукты Для показателя «Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г»	Внести дополнительную строку с примечанием в следующей редакции	- допустимый уровень – «$1x10^5$ КОЕ/г» - Примечание - глюкозно-фруктозные сиропы	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
471.	Ассоциация производителей мыловаренной и масложировой продукции	Приложение 2, Таблица 2	Требования к Количеству мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов Часть 2.9. Другие продукты Для показателя «Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) не допускаются в массе продукта, г» с допустимым уровнем: «1,0» - примечание – для «Патока низкоосахаренная. Глюкоза гранулированная с соковыми добавками»	Изложить в следующей редакции	Патока крахмальная, в т.ч.патока низкоосахаренная, карамельная кислотная, карамельная ферментативная, мальтозная, высокоосахаренная; Глюкоза гранулированная с соковыми добавками; Глюкоза кристаллическая (моногидрат, ангидридная)	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
472.	Ассоциация	Прилож	Требования к условно-патогенным	Изложить в	1.Для показателя «Плесени,	Принять

	производителей мыловаренной и масложировой продукции	ение 2, Таблица 2	и санитарно-показательным микроорганизмам в пищевых продуктах Часть 2.9. Другие продукты Для показателя «Дрожжи» с допустимым уровнем: «50» - примечание- «Патока низкоосахаренная; Мальтин, мальтодекстрины; Концентрат лактулозы; Глюкозо-фруктозный сироп; Глюкоза гранулированная с соковыми добавками»	следующей редакции	КОЕ/г» с допустимым уровнем: 2.Примечание «Патока низкоосахаренная, в т..ч. патока низкоосахаренная, карамельная кислотная, карамельная ферментативная, мальтозная, высокоосахаренная; Мальтин,мальтодекстрины; концентрат лактулозы; Глюкозно-фруктозный сироп; Глюкоза гранулированная с соковыми добавками; Глюкоза кристаллическая (моногидрат, ангидридная)»	частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
473.	Ассоциация производителей мыловаренной и масложировой продукции	Приложение 2, Таблица 2	Требования к условно-патогенным и санитарно-показательным микроорганизмам в пищевых продуктах Часть 2.9. Другие продукты для показателя «Плесени» с допустимым уровнем: «100» - примечание- «Патока низкоосахаренная; Мальтин, мальтодекстрины; Концентрат лактулозы; Глюкозо-фруктозный сироп; Глюкоза гранулированная с соковыми добавками»	Изложить в следующей редакции	3.Для показателя «Плесени, КОЕ/г» с допустимым уровнем: 4.Примечание «Патока низкоосахаренная, в т.ч. патока низкоосахаренная, карамельная кислотная, карамельная ферментативная, мальтозная, высокоосахаренная; Мальтин, мальтодекстрины; концентрат лактулозы; Глюкозно-фруктозный сироп; Глюкоза гранулированная с соковыми	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

					добавками	
474.	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД»	Приложение 2, раздел 2.7	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы),не допускаются в массе продукта (г) 0,001 г Жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные и заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP –типа, заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа, смеси топленые растительно-жировые; Шпик свиной, охлажденный, замороженный, несоленый	Предлагается исключить слова «Жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные и заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP –типа, заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа, смеси топлёные растительно-	Шпик свиной, охлажденный, замороженный, несоленый	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

				жировые»		
475.	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности и «АСКОНД»	Приложение 2, раздел 2.7	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускаются в массе продукта (г) 0,1 г Майонезы, соусы майонезные, соусы на основе растительных масел	Предлагается после слова «масел;» добавить слова «Жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные и заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP –типа, заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа, смеси топленые	Майонезы, соусы майонезные, соусы на основе растительных масел; Жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные и заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP –типа, заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа, смеси топленые растительно-жировые;	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

				растительно-жировые;»		
476.	Ассоциация «Росчайкофе»	Приложение 2, раздел 6		Исключить требования к содержанию плесени в чае и кофе как не соответствующие нормам, установленным в Codex Alimentarius и других международных нормативных документах. Кроме того, плесень как таковая не является контаминантом (и уничтожается при заваривании), таковым является продуцируемый плесенью при определенных условиях		Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

				афлатоксин. Таким образом, более логичным и достаточным представляется контроль содержания афлатоксина, т. к. отсутствие в продукции плесени не является гарантией отсутствия афлатоксина.		
477.	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности и «АСКОНД»	Приложение 2, раздел 2.9	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганиз-мов, КОЕ/1х10^4 Крахмал амилопектиновый набухающий, крахмал экструзионный; Патока низкоосахаренная; Глюкоза гранулированная с соковыми добавками; ……	Предлагается после слова «экструзионный» добавить слова «крахмал кукурузный». Предлагается после слова «Патока»	Крахмал амилопектиновый набухающий, крахмал экструзионный; крахмал кукурузный; Патока (низкоосахаренная, карамельная, карамельная ферментативная, мальтозная, высокоосахаренная); Глюкоза гранулированная с соковыми добавками;	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

				поставить открывающую скобку и после слова «низкоосахаренная» добавить слова «, карамельная, карамельная ферментативная, мальтозная, высокоосахаренная и закрыть скобку или оставить слово «Патока; « без указания её вида	или Патока; Глюкоза гранулированная с соковыми добавками; …	
478.	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности и «АСКОНД»	Приложение 2, раздел 2.9	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) не допускаются в массе продукта, г 1,0 Гидролизат белковый ферментативный из соевого сырья; Концентрат сывороточный белковый, альбуминоказеиновый; напитки соевые, коктейли, охлажденные и замороженные десерты (со сроками годности более 72 час); напитки соевые сквашенные (со сроками годности	В кондитерской промышленности используется крахмал кукурузный и другие виды патоки: карамельная, карамельная ферментативная, мальтозная, высокоосахаренна	Гидролизат белковый ферментативный из соевого сырья; Концентрат сывороточный белковый, альбуминоказеиновый; напитки соевые, коктейли, охлажденные и замороженные десерты (со сроками годности более 72 час); напитки соевые сквашенные (со сроками годности более 72 час); Продукты белковые соевые	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

			более 72 час); Продукты белковые соевые (тофу) (со сроками годности более 72 час); Пектин для продуктов детского и диетического питания; Агар пищевой, агароид, фурцеллярин, альгинат натрия пищевой; Каррагинан; Загустители и стабилизаторы на основе камедей (гуаровой, ксантановой и др.); Желатин пищевой для продуктов детского и диетического питания;	я. Предлагается после слова «Патока» поставить открывающую скобку и после слова «низкоосахаренная» добавить слова «(карамельная, карамельная ферментативная, мальтозная, высокоосахаренная» и закрыть скобку. или оставить слово «Патока» без указания ее вида	(тофу) (со сроками годности более 72 час); Пектин для продуктов детского и диетического питания; Агар пищевой, агароид, фурцеллярин, альгинат натрия пищевой; Каррагинан; Загустители и стабилизаторы на основе камедей (гуаровой, ксантановой и др.); Желатин пищевой для продуктов детского и диетического питания; Патока (низкоосахаренная, карамельная, карамельная ферментативная, мальтозная, высокоосахаренная); Мальтин, мальтодекстрины; Концентрат лактулозы; Глюкозо-фруктозный сироп; Глюкоза гранулированная с соковыми добавками; … или Патока; Мальтин, мальтодекстрины; Концентрат лактулозы; Глюкозо-фруктозный сироп; Глюкоза гранулированная с соковыми добавками;	

479.	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД»	Приложение 2, раздел 2.9	Дрожжи 100. Изоляты, концентраты растительных белков, мука соевая; Концентрат соевого белка, мука соевая текстурированные; Пектин (для продуктов массового потребления); Концентраты каш сухие быстрого приготовления;	Предлагается после слова «приготовления» добавить слова «крахмал кукурузный»	Изоляты, концентраты растительных белков, мука соевая; Концентрат соевого белка, мука соевая текстурированные; Пектин (для продуктов массового потребления); Концентраты каш сухие быстрого приготовления; крахмал кукурузный;	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
480.	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД»	Приложение 2, раздел 2.9	Дрожжи 500. Крахмал сухой (картофельный, кукурузный, гороховый) Кисели плодово-ягодные сухие Салаты из сырых овощей и фруктов с заправками (майонез, соусы и др.);...	Предлагается исключить слово «кукурузный» Для крахмала кукурузного микробиологический показатель Дрожжи можно уменьшить до 100 КОЕ/г.	Крахмал сухой (картофельный, гороховый) Кисели плодово-ягодные сухие Салаты из сырых овощей и фруктов с заправками (майонез, соусы и др.);.....	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
481.	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД»	Приложение 2, раздел 2.9	Плесени 100. Изоляты, концентраты растительных белков, мука соевая; Концентрат соевого белка, мука соевая текстурированные Отруби пищевые из зерновых Пектин (для продуктов массового	В кондитерской промышленности используется крахмал кукурузный и другие виды патоки:	Крахмал кукурузный; Изоляты, концентраты растительных белков, мука соевая; Концентрат соевого белка, мука соевая текстурированные Отруби пищевые из зерновых Пектин (для продуктов массового	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

			потребления); Агар пищевой, агароид, фурцеллярин, альгинат натрия пищевой; Каррагинан Патока низкоосахаренная; Мальтин, мальтодекстрины; Концентрат лактулозы; Глюкозо-фруктозный сироп; Глюкоза гранулированная с соковыми добавками Дрожжи хлебопекарные прессованные Ксилит, сорбит, манит др. сахароспирты Соусы …….	карамельная, карамельная ферментативная, мальтозная, высокоосахаренная. Предлагается перед словом «Изоляты» добавить слова «Крахмал кукурузный» Предлагается после слова «Патока» поставить открывающую скобку и добавить слова «, карамельная, карамельная ферментативная, мальтозная, высокоосахаренная» и закрыть скобку; или оставить слово «Патока» без	потребления); Агар пищевой, агароид, фурцеллярин, альгинат натрия пищевой; Каррагинан Патока (низкоосахаренная; карамельная, карамельная ферментативная, мальтозная, высокоосахаренная; Мальтин, мальтодекстрины; Концентрат лактулозы; Глюкозо-фруктозный сироп; Глюкоза гранулированная с соковыми добавками Дрожжи хлебопекарные прессованные Ксилит, сорбит, манит др. сахароспирты Соусы …… или Патока; Мальтин, мальтодекстрины;…	

				указания ее вида.		
482.	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности и «АСКОНД»	Приложение 2, раздел 2.9	Плесени 500. Крахмал сухой (картофельный, кукурузный, гороховый)	Для крахмала кукурузного микробиологический показатель Плесени можно уменьшить до 100 КОЕ/г. Предлагается исключить слово «кукурузный» после слова «картофельный»	Крахмал сухой (картофельный, гороховый)	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
483.	Ассоциация «Росчайкофе»	Приложение 2, п.2.6		Изменить наименование “Чай” на “Чай, в т. ч. ароматизированный и с добавками с содержанием чая не менее 50% по массе	Чай, в том числе ароматизированный и с добавками с содержанием чая не менее 50% по массе	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
484.	НП «Производителей биологически активных	Приложение 2, п. 2.10. Биолог	«БАД – сухие на основе чистых культурмикроорганизмов с добавлением аминокислот, микроэлементов, моно-, ди- и	Изложить правильный вариант названия группы БАД в	«БАД – сухие на основе чистых культурпробиотических микроорганизмов с добавлением аминокислот, микроэлементов,	Принять частично. В части общего

	добавок к пище, лечебного и профилактического питания»	ически активные добавки к пище, Раздел «E.coli не допускаются в массе продукта, в 5,0 г»	олигосахаридов и т.д.);»	соответствии с ЕСТ	моно-, ди- и олигосахаридов и т.д.)»;	замечания СУПР к Приложению 2
485.	НП «Производителей биологически активных добавок к пище, лечебного и профилактического питания»	Приложение 2, п. 2.10. Биологически активные добавки к пище, Раздел «Плесени, 50»	«БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: жидкие в виде сиропов, эликсиров, настоев, бальзамов и др., БАД-чаи (детские сухие); БАД – сухие на основе чистых культур микроорганизмов с добавлением аминокислот, микроэлементов, моно-, ди- и олигосахаридов и т.д.);БАД на основе дрожжей и их лизатов;»	Изложить правильный вариант названия группы БАД в соответствии с ЕСТ	«БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: жидкие в виде сиропов, эликсиров, настоев, бальзамов и др., БАД-чаи (детские сухие); БАД – сухие на основе чистых культур пробиотических микроорганизмов с добавлением аминокислот, микроэлементов, моно-, ди- и олигосахаридов и т.д.); БАД на основе дрожжей и их лизатов;»	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
486.	НП «Производителей биологически активных добавок к пище,	Приложение 2, п. 2.10. Биологически	«БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: жидкие в виде сиропов, эликсиров, настоев, бальзамов и др., БАД-чаи (детские сухие); БАД – сухие на основе	Изложить правильный вариант названия группы БАД в соответствии с	«БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: жидкие в виде сиропов, эликсиров, настоев, бальзамов и др., БАД-чаи (детские сухие); БАД – сухие	Принять частично. В части общего замечания

	лечебного и профилактического питания»	активные добавки к пище, Раздел «Дрожжи, 50»	чистых культурмикроорганизмов с добавлением аминокислот, микроэлементов, моно-, ди- и олигосахаридов и т.д.);»	ЕСТ	на основе чистых культурпробиотическихмикроорганизмов с добавлением аминокислот, микроэлементов, моно-, ди- и олигосахаридов и т.д.);»	СУПР к Приложению 2
487.	НП «Производителей биологически активных добавок к пище, лечебного и профилактического питания»	Приложение 2, п. 2.10. Биологически активные добавки к пище		Не отмечен раздел «Плесени» при наличии показателей. Обозначить раздел «Плесени», написав слово «Плесени» в первой колонке после «S.aureus не допускаются в массе продукта»	«Плесени»	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
488.	НП «Производителей биологически активных добавок к пище, лечебного и профилактического питания»	Приложение 2, таблица 2, показатель Бактерии группы кишечных	В 1,0 г: БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: жидкие в виде сиропов, эликсиров, настоев, бальзамов и др.; БАД – сухие на основе чистых культур микроорганизмов с добавлением аминокислот, микроэлементов, моно-, ди- и олигосахаридов и т.д.);	Привести норму в соответствии с ЕСТ	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: жидкие в виде сиропов, эликсиров, настоев, бальзамов и др.; БАД – сухие на основе чистых культур пробиотических микроорганизмов с добавлением аминокислот, микроэлементов, моно-, ди- и олигосахаридов и т.д.);	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

		палочек (колиформы) не допускаются в массе продукта				
489.	НП «Производителей биологически активных добавок к пище, лечебного и профилактического питания»	Приложение 2, п. 2.10. Биологически активные добавки к пище. Живые клетки продуцента, в 0,1 г не допускаются	БАД на основе дрожжей и их лизатов	Привести норму в соответствие с требованиями ЕСТ.	Биомасса одноклеточных растений, дрожжей для промпереработки; БАД на основе дрожжей и их лизатов	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
490.	Ассоциация «Росчайкофе»	Приложение 2, пункт 8	Смеси сухого растительного сырья для приготовления горячих безалкогольных напитков	Изменить наименование продукции. Установить для данного вида	Травяные чаи (смеси сухого растительного сырья, в т. ч. с содержанием чая менее 50 % по массе, для приготовления горячих безалкогольных	Принять частично. В части общего замечания СУПР к

				продукции показатели, рекомендованнные Европейской Ассоциацией травяных чаев EHIA. Дополнить показателем, также рекомендованным Европейской Ассоциацией травяных чаев EHIA: Масса продукта, в которой не допускается присутствие патогенных микроорганизмов, в том числе Salmonella.	напитков)” Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов: 10^7 КОЕ/г Бактерии группы кишечных палочек (КБГП): 10^3 КОЕ/г Масса продукта, в которой не допускается присутствие патогенных микроорганизмов, в том числе Salmonella: не менее 125 г.	Приложению 2
491.	Ассоциация «Росчайкофе»	Приложение 2, пункт 8		Дополнить видом продукции “Инстантные чаи (сухие растворимые и	Инстантные чаи (сухие растворимые и жидкие концентраты чая) Количество мезофильных аэробных и факультативно	Принять частично. В части общего замечания СУПР к

				жидкие концентраты чая)" Установить для данного вида продукции следующие показатели.	анаэробных микроорганизмов: $5 \cdot 10^4$ КОЕ/г Бактерии группы кишечных палочек (КБГП), масса (объем) продукта, в которой не допускается: 1 г ($см^3$)	Приложению 2
492.	Ассоциация «Росчайкофе»	Приложение 2, пункт 8		Дополнить видом продукции "Инстантные травяные чаи (сухие растворимые и жидкие концентраты травяного чая)" Установить для данного вида продукции следующие показатели: Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов: $5 \cdot 10^5$ КОЕ/г Бактерии группы	Инстантные травяные чаи (сухие растворимые и жидкие концентраты травяного чая)" Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов: $5 \cdot 10^5$ КОЕ/г Бактерии группы кишечных палочек (КБГП), масса (объем) продукта, в которой не допускается: 1 г ($см^3$)	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

				кишечных палочек (КБГП), масса (объем) продукта, в которой не допускается: 1 г ($см^3$)		
493.	Ассоциация «Росчайкофе»	Приложение 2, пункт 8		Дополнить видом продукции “Холодный чай (безалкогольный напиток с содержанием экстракта чая не менее 1 г на 1000 $см^3$)” Установить для данного вида продукции следующие показатели	Холодный чай (безалкогольный напиток с содержанием экстракта чая не менее 1 г на 1000 $см^3$)” Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов: 10^3 КОЕ/л Бактерии группы кишечных палочек (КБГП), масса (объем) продукта, в которой не допускается: 100 мл Объем продукта, в котором не допускается присутствие патогенных микроорганизмов, в том числе Salmonella: не менее 100 мл	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
494.	ООО «ТК Нутритек «Детское и специальное питание»	Приложение 2, таблица 2, пункты 2.12,		При указании допустимого уровня показателей (количество	КМАФАм, дрожжи, плесени, не более.	Принять частично. В части общего замечания СУПР к

		2.13, 2.14, 2.15		КМАФАм, дрожжи, плесени) дополнить словами «не более».		Приложению 2
495.	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности и «АСКОНД»	Приложение 2, раздел 2.15, таблица 3	Не допускаются в 1 г (см3) продукта при температуре хранения выше +20°С	Предлагается вместо выше +20°С установить выше +40°С»	Не допускаются в 1 г (см3) продукта при температуре хранения выше +<u>40</u>^{o}С»	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
496.	ООО «ТК Нутритек «Детское и специальное питание»	Приложение 2, таблица 2, пункт 2.14	Специализированные продукты для лечебного питания детей, для недоношенных Плесени, КОЕ/г – не более 10 Дрожжи, КОЕ/г – не более 50	Изложить в соответствии с Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями.	Для низкобелковых продуктов (крахмалов, круп и макаронных изделий), продуктов на основе полных или частичных гидролизатов белка, продуктов без фенилаланина или с низким его содержанием, значение показателей: Плесени, КОЕ/г – не более 50 Дрожжи, КОЕ/г – не более 10	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
497.	ООО «ТК Нутритек «Детское и специальное питание»	Приложение 2, таблица 2, пункт 2.14	Специализированные продукты для лечебного питания детей, для недоношенных Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	Изложить в редакции Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических	Для низколактозных и безлактозных продуктов, сухих молочных высокобелковых продуктов, значение показателя 2х10^{3}	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2

				требований.		
498.	ООО «ТК Нутритек «Детское и специальное питание»	Приложение 2, таблица 3	Консервированная соковая продукция из фруктов и овощей	Дополнить показателем, установленным в Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требованиях и ФЗ № 178.	Мезофильные клостридии C.Botulinum и C.Perfringens в 10 г ($см^3$) – не допускаются для консервированной соковой продукции детского питания	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 2
499.	ООО «ТК Нутритек «Детское и специальное питание»	Приложение 2		При формировании наименования продукции для детей раннего возраста необходимо употреблять следующие понятия: «сухие или жидкие адаптированные молочные смеси», «сухие или жидкие последующие		Отклонить. Отсутствует обоснование замечания.

				адаптированные или частично адаптированные молочные смеси». По тексту применяются разные наименования.		
500.	СУПР	Приложение 3		Исключить из Приложения 3 показатели, относящиеся к специфическим для отдельных видов пищевой продукции		Принять.
501.	СУПР	Приложение 3		Укрупнить группы продукции, объединив те, для которых значения показателей являются одинаковыми.		Принять.
502.	Гомельский областной центр гигиены, эпидемиологии и общественного	Приложение 3		Из перечня контролируемых антибиотиков Приложения 3 исключить		

	здоровья			«гризин».		
503.	РСПС	Приложение 3, п.6		Привести терминологию в соответствие с ТР на соковую продукцию	Термин «соковые продукты» заменить на «соковая продукция».	Принять.
504.	РСПС	Приложение 3, п.6	5-Оксиметилфурфурол.	Исключить требование в части 5-Оксиметилфурфурола. Необоснованное введение норматива, т.к. 5-Оксиметилфурфурол не является показателем безопасности, а только характеризует условия производства или хранения пищевой продукции.		Принять.
505.	СУПР	Приложение 3	Продукты детского питания Микотоксины: Афлатоксин В Дезоксиниваленол	Исключить требования по данным микотоксинам для соков, нектаров,	Слова «соки, нектары, напитки, морсы, пюре» из требований по данным микотоксинам исключить.	Принять.

			Зеараленон Охратоксин А Афлотоксин М	напитков, морсов, пюре. Данные микотоксины не могут содержаться в данной продукции.		
506.	СУПР	Приложение 3	Молоко и молочные продукты	Пенициллин 0,004 мг/кг	Пенициллин 0,01 ед/г	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 3.
507.	СУПР	Приложение 3	Масло и пасты с компонентами, сливочно растительный спред с компонентами, сливочно-растительная топленая смесь. Кислотность жировой фазы, не более 3,5 ° Кеттстофера	Исключить показатель. Кислотность жировой фазы не нормируется, так как не относится к показателям безопасности, является показателем качества		Принять.
508.	СУПР	Прилож	Питьевое молоко и питьевые сливки	Перекисное число	Перекисное число не	Принять

		ение 3	стерилизованные	— 4,0 мкмоль активного кислорода /кг жира	нормируется	частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 3.
509.	СУПР	Прилож ение 3	Для всех молочных продуктов	Не указаны допустимые уровни антибиотиков	Антибиотики: Левомицетин (хлоамфеникол) — менее 0,01мг/кг Тетрациклиновая группа — менее 0,01мг/кг Стрептомицин - менее 0,5мг/кг Пенициллин – менее 0,004мг/кг	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 3.
510.	СУПР	Прилож ение 3	Молоко и все молочные продукты, молокосодержащие продукты; закваски, заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, масла кислосливочного, сыров; питательные среды сухие на молочной основе для куль-тивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры. Ферментные препараты молокосвертывающие. Афлатоксин M_1 — не более 0,0005 мг/кг.	Афлатоксин M_1 — не более 0,0005 мг/кг. Требуется добавить в наименование группы продукции сырье молочное: молоко сырое, сливки сырые, сырое обезжиренное молоко.	Афлатоксин M_1 — не более 0,0005 мг/кг	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 3.

511.	ООО «ТК Нутритек «Детское и специальное питание»	Приложение 3, раздел 1	Мясо и мясопродукты, птица, яйца и продукты их переработки	Не включены допустимые уровни показателей «токсичные элементы», «пестициды» для мяса, субпродуктов убойных животных, мяса птицы для детского питания. Дополнить таблицу значениями показателей в соответствии с Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями.		Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 3.
512.	Ассоциация предприятий кондитерской промышленност	Приложение 3, Раздел 2	Показатели: Перекисное число, 4,0 мкмоль активного кислорода/кг жира для питьевого молока и питьевых сливок стерилизованных	Предлагается после слова «ммоль» добавлять слово	4,0 ммоль активного кислорода/кг для питьевого молока и питьевых сливок стерилизованных	Принять.

	и «АСКОНД»		10 моль акт. кислорода/кг жира для сливочно-растительного спреда, сливочно-растительной топленой смеси	«активного»	10 ммоль активного кислорода/кг жира для сливочно-растительного спреда, сливочно-растительной топленой смеси	
513.	СУПР	Приложение 3	Приложение 3, раздел 2 Молоко и молочные продукты.	Привести в соответствие с ФЗ № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»	Показатели окислительной порчи: кислотность жировой фазы в Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир - 4,0 Показатели окислительной порчи: кислотность жировой фазы в Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир с компонентами – 4,5. Перечень продуктов, к которым предъявляются требования по содержанию ГХЦГ, сформирован неправильно. Неоднозначное понимание пункта введет к нормированию ГХЦГ в жирных молочных продуктах на уровне не более 0,05, а нежирных молочных продуктах на уровне не более 1,25 в пересчете на жир. Также привести в соответствие перечень продуктов, к которым установлено требование по	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 3.

					содержанию ДДТ: Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко питьевое молоко, пахта, сыворотка молочная, молочные напитки, кисломолочные продукты, молочные составные продукты на их основе ДДТ и его метаболиты не более 0,05 мг/кг. Сливки, и питьевые сливки, сметана, творог, творожные продукты, молочные составные продукты на их основе; масса из альбумина, продукты пастообразные молочные белковые; продукты концентрированные и сгущенные; консервы молочные, молочные составные; продукты молочные, молочные составные сухие, сублимированные; концентраты молочных белков, лактулоза, сахар молочный, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков; сыры, сырные продукты; сырные пасты, соусы; масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир; сливочно-растительный	

					спред, сливочно-растительная топленая смесь; мороженое всех видов из молока и на молочной основе; питательные среды сухие на молочной основе ДДТ и его метаболиты 1,0 (в пересчете на жир)	
514.	ПК «Вологодский молочный комбинат»	Приложение 3, раздел 2	«Молоко и молочные продукты» Показатель: Пестициды. ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) продукт: питьевое молоко и питьевые сливки, пахта, сыворотка молочная, молочные напитки, кисломолочные продукты, сметана, молочные составные продукты на их основе	Показатель «Пестициды. ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) указан для молочных продуктов в двух группах допустимых уровней 0,05 и 1,25. Предлагаем конкретизировать эти показатели.		Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 3.
515.	ПК «Вологодский молочный комбинат»	Приложение 3, раздел 2	«Молоко и молочные продукты» Показатель: Показатели окислительной порчи: кислотность жировой фазы продукт: масло	Показатели окислительной порчи: кислотность жировой фазы установить для масла 4,0ºКеттстофера,	кислотность жировой фазы для масла 4,0ºКеттстофера, для масла с компонентами 4,5ºКеттстофера	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 3.

				для масла с компонентами 4,5ºКеттстофера (в соответствии с Федеральным законом 88-ФЗ от 12.06.2008 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»)		
516.	РСПП	Приложение 3, раздел 2	Токсичные элементы	После слов «мороженное всех видов из молока и на молочной основе» дополнить словами: «десерты замороженные на молочной основе»		Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 3.
517.	РСПП	Приложение 3, раздел 2	Пестициды	После слов «мороженное всех видов из молока и на молочной основе»		Принять частично. В части общего замечания СУПР к

				дополнить словами: «десерты замороженные на молочной основе»		Приложению 3.
518.	РСПП	Приложение 3, раздел 2	Меламин	После слов «мороженное всех видов из молока и на молочной основе» дополнить словами: «десерты замороженные на молочной основе»		Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 3.
519.	Российский зерновой союз	Приложение 3, раздел 4	Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) не допускается Зерно продовольственное, семена зернобобовых. Крупа, толокно, хлопья, мука из продовольственного зерна. Отруби пищевые (пшеничные, ржаные).	Приложение 3 регламента, раздел 4 «ЗЕРНО (СЕМЕНА), МУКОМОЛЬНО-КРУПЯНЫЕ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ» содержит требования к зараженности и загрязненности	Зараженность вредителями (насекомые, клещи), не допускается крупа, толокно, хлопья, мука из продовольственного зерна; отруби пищевые (пшеничные, ржаные). Зараженность вредителями (насекомые), не допускается зерно продовольственное, семена зернобобовых.	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 3.

				вредителями зерна и непосредственно пищевых продуктов. Данный раздел составлен некорректно и включает единые требования как к зерну – сырью и готовой продукции, без учета последующей переработки зерна.	Зараженность клещами не более 60 экз.на кг пшеница, рожь, тритикале, подсолнечник, арахис не более 20 экз. на кг овес, ячмень, ячмень пивоваренный, просо, гречиха, рис-зерно, кукуруза, сорго, горох, соя. Зараженность вредителями (насекомые, клещи), суммарная плотность загрязненности, не допускается фасоль, чечевица, нут; крупа, толокно, хлопья, мука из продовольственного зерна; отруби пищевые (пшеничные, ржаные).	
520.	Российский зерновой союз	Приложение 3, раздел 4	Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), суммарная плотность загрязненности 15 (экз/кг, не более) не допускается Семена зернобобовых. Крупа, толокно, хлопья, мука из продовольственного зерна. Отруби пищевые (пшеничные, ржаные).	Приложение 3 регламента, раздел 4 «ЗЕРНО (СЕМЕНА), МУКОМОЛЬНО-КРУПЯНЫЕ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ» содержит требования к зараженности и	Загрязненность вредителями (насекомые, клещи), суммарная плотность загрязненности не допускается Фасоль, чечевица, нут. Крупа, толокно, хлопья, мука из продовольственного зерна. Отруби пищевые (пшеничные, ржаные).	Принять.

				загрязненности вредителями зерна и непосредственно пищевых продуктов. Данный раздел составлен некорректно и включает единые требования как к зерну – сырью и готовой продукции, без учета последующей переработки зерна.		
521.	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности и «АСКОНД»	Приложение 3, раздел 5 «Сахар и кондитерские изделия»	Токсичные элементы Свинец – 1,0: Сахаристые кондитерские изделия, восточные сладости, жевательная резинка; шоколад и изделия из него; какао-бобы и какао-продукты; мед.	Уточнить перечень продукции	Шоколад всех видов, заменитель шоколада, шоколадные изделия, сахаристые кондитерские изделия, кондитерские пасты и кондитерские крема, какао-бобы и какао-продукты, драже, безе, нуга, ирис, жевательная резинка, компоненты кондитерского производства.	Отклонить. Введение классификации продукции не является предметом данного приложения.

522.	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД»	Приложение 3, раздел 5 «Сахар и кондитерские изделия»	Токсичные элементы Мышьяк – 1,0: Сахар и сахаристые кондитерские изделия, восточные сладости, жевательная резинка; шоколад и изделия из него; какао-бобы и какао-продукты	Уточнить перечень продукции	Шоколад всех видов, заменитель шоколада, шоколадные изделия, сахаристые кондитерские изделия, кондитерские пасты и кондитерские крема, какао-бобы и какао-продукты, драже, безе, нуга, ирис, жевательная резинка, компоненты кондитерского производства.	
523.	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД»	Приложение 3, раздел 5 «Сахар и кондитерские изделия»	Токсичные элементы Кадмий – 0,1: Сахаристые и мучные кондитерские изделия, восточные сладости, жевательная резинка	Уточнить перечень продукции	Сахаристые кондитерские изделия, кондитерские пасты и кондитерские крема, глазури, жевательная резинка, драже, безе, нуга, мучные кондитерские изделия.	Отклонить. Введение классификации продукции не является предметом данного приложения.
524.	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД»	Приложение 3, раздел 5 «Сахар и кондитерские изделия	Токсичные элементы Кадмий – 0,5: Шоколад и изделия из него; какао-бобы и какао-продукты	Уточнить перечень продукции	Шоколад всех видов, заменитель шоколада, шоколадные изделия, какао-бобы и какао-продукты.	Отклонить. Введение классификации продукции не является предметом данного приложения.

		»				
525.	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД»	Приложение 3, раздел 5 «Сахар и кондитерские изделия»	Токсичные элементы Ртуть – 0,01: Сахар и сахаристые кондитерские изделия, восточные сладости, жевательная резинка	Уточнить перечень продукции	Сахар и сахаристые кондитерские изделия, жевательная резинка, драже, безе, нуга, кондитерские пасты и кондитерские крема, глазури кондитерские	Отклонить. Введение классификации продукции не является предметом данного приложения.
526.	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД»	Приложение 3, раздел 5 «Сахар и кондитерские изделия»	Токсичные элементы Ртуть – 0,1: Шоколад и изделия из него; какао-бобы и какао-продукты	Уточнить перечень продукции	Шоколад всех видов, заменитель шоколада, шоколадные изделия, какао-бобы и какао-продукты.	Отклонить. Введение классификации продукции не является предметом данного приложения.
527.	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД»	Приложение 3, раздел 5 «Сахар и кондитерские	Микотоксины - афлатоксин B_1 - 0,005: Мучные и сахаристые кондитерские изделия, восточные сладости, жевательная резинка (для изделий, содержащих орехи); шоколад и изделия из него; какао-бобы и какао-продукты	Уточнить перечень продукции	Мучные и сахаристые кондитерские изделия, содержащие орехи.	Отклонить. Отсутствует обоснование предложения.

		изделия »				
528.	ООО «ТК Нутритек «Детское и специальное питание»	Приложение 3, раздел 6	Плодоовощная продукция. Массовая концентрация 5-Оксиметилфурфурола не более 20 мг/кг	Значение показателя массовой концентрации 5-Оксиметилфурфурола для концентрированных фруктовых соков должно быть не более 7 мг/кг (дм^3). (ГОСТ Р 52185-2003 «Соки фруктовые концентрированные.ТУ»). Показатель не может быть одинаковым для сырья и готовой продукции.	Массовая концентрация 5-Оксиметилфурфурола для концентрированных фруктовых соков - не более 7 мг/кг (дм^3).	Принять частично. В редакции замечания РСПС.
529.	ООО «ТК Нутритек «Детское и специальное питание»	Приложение 3, раздел 6	Плодоовощная продукция.	Не включены допустимые уровни показателей «токсичные		Отклонить.

				элементы», «пестициды» и «нитраты» для фруктов и овощей свежих для детского питания. Дополнить таблицу значениями показателей безопасности в соответствии с Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями.		
530.	РСПП	Приложение 3, раздел 6	Токсичные элементы	После слов «Овощи, картофель, бахчевые, орехи, грибы и продукты из них;» дополнить словами: «Томатные соусы и кетчупы	Овощи, картофель, бахчевые, орехи, грибы и продукты из них; Томатные соусы и кетчупы нестерилизованные, в том числе с добавлением консервантов	Отклонить.

				нестерилизованные, в том числе с добавлением консервантов»		
531.	РСПП	Приложение 3, раздел 6	Нитраты	После слов «Лук перо и продукты из него;» дополнить словами: «Томатные соусы и кетчупы нестерилизованные, в том числе с добавлением консервантов»	Лук перо и продукты из него; Томатные соусы и кетчупы нестерилизованные, в том числе с добавлением консервантов	Отклонить.
532.	РСПП	Приложение 3, раздел 6	Пестициды ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	После слов «Овощи, бахчевые, грибы, орехи и продукты из них. Соковая продукция из овощей» дополнитьсловами: «Томатные соусы и кетчупы нестерилизованные, в том числе с	Овощи, бахчевые, грибы, орехи и продукты из них. Соковая продукция из овощей; Томатные соусы и кетчупы нестерилизованные, в том числе с добавлением консервантов	Отклонить.

				добавлением консервантов»		
533.	РСПП	Приложение 3, раздел 6	Пестициды ДДТ и его метаболиты	После слов «Овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы и продукты из них» дополнить словами: «Томатные соусы и кетчупы нестерилизованные, в том числе с добавлением консервантов»	Овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы и продукты из них; Томатные соусы и кетчупы нестерилизованные, в том числе с добавлением консервантов	Отклонить.
534.	РСПП	Приложение 3, раздел 6	Микотоксины Патулин	После слов «Яблоки, томаты, облепиха, калина и продукты из них» дополнить словами: ««Томатные соусы и кетчупы нестерилизованны	Яблоки, томаты, облепиха, калина и продукты из них; Томатные соусы и кетчупы нестерилизованные, в том числе с добавлением консервантов	Отклонить.

				е, в том числе с добавлением консервантов»		
535.	РСПП	Приложение 3, раздел 6	Токсичные элементы Свинец	Заменить показатель «Мороженое плодово-ягодное, ароматизированное и пищевые льды» на «Десерты замороженные фруктовые, овощные и щербет; Фруктовый, овощной и ароматический лед»	Десерты замороженные фруктовые, овощные и щербет; Фруктовый, овощной и ароматический лед Свинец, мг/кг, не более – 0,3	Отклонить. Введение классификации продукции не является предметом данного приложения.
536.	РСПП	Приложение 3, раздел 6	Токсичные элементы Мышьяк	Заменить показатель «Мороженое плодово-ягодное, ароматизированное и пищевые льды» на «Десерты	Десерты замороженные фруктовые, овощные и щербет; Фруктовый, овощной и ароматический лед Мышьяк, мг/кг, не более – 0,1	Отклонить. Введение классификации продукции не является предметом данного

				замороженные фруктовые, овощные и щербет; Фруктовый, овощной и ароматический лед»		приложения.
537.	РСПП	Приложение 3, раздел 6	Токсичные элементы Кадмий Овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды и продукты из них	Дополнить словами «Десерты замороженные фруктовые, овощные и щербет; Фруктовый, овощной и ароматический лед»	Овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды и продукты из них; Десерты замороженные фруктовые, овощные и щербет; Фруктовый, овощной и ароматический лед	Отклонить. Введение классификации продукции не является предметом данного приложения.
538.	РСПП	Приложение 3, раздел 6	Токсичные элементы Ртуть Овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды и продукты из них; кофе	Дополнить словами «Десерты замороженные фруктовые, овощные и щербет; Фруктовый, овощной и ароматический	Овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды и продукты из них; кофе; Десерты замороженные фруктовые, овощные и щербет; Фруктовый, овощной и ароматический лед	Отклонить. Введение классификации продукции не является предметом данного приложения.

				лед»		
539.	РСПП	Приложение 3, раздел 6	Пестициды ГХЦГ (α, β, γ - изомеры) Фрукты, ягоды, виноград и продукты из них; соковая продукция из фруктов и ягод	Дополнить словами «Десерты замороженные фруктовые, овощные и щербет; Фруктовый, овощной и ароматический лед»	Фрукты, ягоды, виноград и продукты из них; соковая продукция из фруктов и ягод; Десерты замороженные фруктовые, овощные и щербет; Фруктовый, овощной и ароматический лед	Отклонить. Введение классификации продукции не является предметом данного приложения.
540.	РСПП СППИ	Приложение 3, раздел 7		Дополнить в соответствии с ФЗ № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию» и проектом Технического регламента ЕврАзЭС «Масложировая продукция»	Маргарины; жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные, заменители молочного жира; заменители масла какао POP–типа, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа – трансизомеры жирных кислот: - 8,0% от суммы жирных кислот (20,0% от суммы жирных кислот для твердых маргаринов) – со	Отклонить. Данные требования касаются отдельного вида продукции. Дублирование требований в разных регламентах недопустимо.

					сроком введения с 2011 г.; - 5,0% от суммы жирных кислот – со сроком введения с 2012 г.; - 2,0% от суммы жирных кислот – со сроком введения с 2015 г. 2. Спреды растительно-сливочные, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-сливочные, смеси топленые растительно-жировые трансизомеры жирных кислот: - 8,0% от суммы жирных кислот – со сроком введения с 2011 г.; - 5,0% от суммы жирных кислот – со сроком введения с 2012 г.; - 2,0% от суммы жирных кислот – со сроком введения с 2015 г.	
541.	РСПП Ассоциация производителей мыловаренной и масложировой продукции	Приложение 3, раздел 7 «Масличное сырье и жировые продукты»	Токсичные элементы	Изложить в соответствии с ФЗ № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию» и проектом Технического регламента ЕврАзЭС	- свинец – 0,1 Масло растительное (все виды), фракции масел растительных, продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб (маргарины, жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные, заменители молочного жира, эквиваленты	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 3.

				«Масложировая продукция»	масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP–типа, заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа, спреды растительно-сливочные, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-сливочные, смеси топленые растительно-жировые), жиры животные, шпик свиной и продукты из него, жиры животные топленые - свинец – 0,3 Соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах; спреды растительно-сливочные, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-сливочные, смеси топленые растительно-жировые (с добавлением какао продуктов) - свинец – 1,0 Семена масличных культур, жир пищевой из рыбы и	

					морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания - мышьяк- 0,1 Масло растительное (все виды), фракции масел растительных, продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб (маргарины, жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные, заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP–типа, заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа, спреды растительно-сливочные, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-сливочные, смеси топленые растительно-жировые, соусы на основе растительных масел,	

					майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах), жиры животные, шпик свиной и продукты из него, жиры животные топленые - мышьяк – 0,3 Семена масличных культур, глицерин дистиллированный - мышьяк – 1,0 Жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания - кадмий – 0,05 Масло растительное (все виды), фракции масел растительных, продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб (маргарины, жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные, заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP–типа, заменители масла какао	

					нетемперируемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-жировые, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах) - кадмий – 0,03 Спреды растительно-сливочные, смеси топленые растительно-сливочные, жиры животные, шпик свиной и продукты из него, жиры животные топленые - кадмий – 0,1 Семена масличных культур - кадмий – 0,2 Спреды растительно-сливочные, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-сливочные, смеси топленые растительно-жировые с добавлением какао продуктов. Жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания	

					- кадмий- 0,5 Семена пищевого мака - ртуть – 0,03 Масло растительное (все виды), фракции масел растительных, спреды растительно-сливочные, смеси топленые растительно-сливочные, жиры животные, шпик свиной и продукты из него, жиры животные топленые - ртуть -0,05 Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб (маргарины, жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные, заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP–типа, заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-жировые, соусы на	

					основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах) - ртуть – 0,3 Семена масличных культур Жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания - железо – 1,5 Масло растительное рафинированное (все виды), фракции масел растительных рафинированные, масла растительные-смеси; маргарины, спреды растительно-сливочные, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-сливочные, смеси топленые растительно-жировые (Кроме продуктов с добавлением какао продуктов) - железо – 5,0 Масло растительное нерафинированное (все виды), фракции масел растительных нерафинированные - медь – 0,1	

					Масло растительное рафинированное (все виды), фракции масел растительных рафинированные, масла растительные-смеси; маргарины, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-жировые (Кроме продуктов с добавлением какао продуктов) - медь -0,4 Масло нерафинированное растительное (все виды), фракции масел растительных нерафинированные. Спреды растительно-сливочные, смеси топленые растительно-сливочные, жиры животные топленые (Кроме продуктов с добавлением какао продуктов) - никель – 0,2 Жиры специального назначения, заменители молочного жира, маргарины, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP–типа, заменители масла какао нетемперируемые нелауринового	

					типа, заменители масла какао нетемперируемые лауринового типаспреды растительно-сливочные, смеси топленые растительно-сливочные (для продуктов содержащих гидрированные масла и жиры) Пестициды - ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) – 0,2 Масло растительное (все виды), фракции масел растительных, семена сои, хлопчатника, жир животный, шпик свиной продукты из него Пестициды - ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) – 0,4 Семена льна, горчицы, рапса Пестициды - ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) – 0,5 Семена подсолнечника, арахиса, кукурузы Пестициды - ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) – 0,05 Масло растительное рафинированное дезодорированное, фракции масел растительных рафинированные дезодорированные, продукты	

					переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб (маргарины, жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные, заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP–типа, заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-жировые, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах) Пестициды - ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) – 1,25 Спреды растительно-сливочные, смеси топленые растительно-сливочные (в пересчете на жир) Пестициды - ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) -0,1 Жир пищевой из рыбы и морских	

					млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания ДДТ и его метаболиты -0,2 Масло растительное (все виды), фракции масел растительных, жир пищевой из рыбы морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания ДДТ и его метаболиты -0,1 Масло растительное (все виды), фракции масел растительных, продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб (маргарины, жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные, заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP–типа, заменители масла какао	

					нетемперируемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-жировые, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах) ДДТ и его метаболиты -1,0 Жиры животные, шпик свиной продукты из них. Спреды растительно-сливочные, смеси топленые растительно-сливочные (в пересчете на жир ДДТ и его метаболиты -0,05 Семена сои, хлопчатника, кукурузы ДДТ и его метаболиты -0,1 Семена льна, горчицы, рапса ДДТ и его метаболиты -0,15 Семена подсолнечника, Арахиса Микотоксины - афлатоксин B_1 – 0,005	

					Масло растительное (все виды), фракции масел растительных, продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб (маргарины, жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные, заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP–типа, заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа, спреды растительно-сливочные, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-сливочные, смеси топленые растительно-жировые) Семена масличных культур Эруковая кислота- 5% от суммы жирных кислот Масла растительные из семян крестоцветных Транс-изомеры жирных кислот-	

					8,0% от суммы жирных кислот Жиры специального назначения, заменители молочного жира, мягкие и жидкие маргарины, спреды растительно-сливочные, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-сливочные, смеси топленые растительно-жировые Трансизомеры жирных кислот- 20,0% от суммы жирных кислот Твердые маргарины Полихлорированные бифенилы – 3,0 Продукты, содержащие жиры рыб, жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания Нитрозоамины (сумма НДМА и НДЭА)- 0,002 Жир-сырец животный, шпик свиной и продукты из них Нитрозоамины (сумма НДМА и НДЭА)- 0,004 Шпик копченый Бенз(а)пирен – 0,001 Шпик копченый	

					Бенз(а)пирен – 0,002 Масла растительное (все виды), фракции масел растительных Диоксины- 0,00000075 Масло растительное (все виды), фракции масел растительных (в пересчете на жир) Диоксины- 0,000003 Жир говяжий, в том числе топленый Диоксины-0,000001 Жир свиной, в том числе топленый Диоксины-0,000002 Жир птичий, жир смешанный, в том числе топленый, рыбный жир Показатели окислительной порчи: 4,0 мг КОН/г - кислотное число Масло растительное нерафинированное (все виды), фракции масел растительных нерафинированные, жиры животные топленые, жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического)	

					питания Показатели окислительной порчи: 0,6 мг КОН/г - кислотное число Масло растительное рафинированное (все виды), фракции масел растительных рафинированные, жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные, заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP –типа, заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа Показатели окислительной порчи: 1,6 мг КОН/г - кислотное число Масло оливковое прессовое нерафинированное Extravirgin (Extravirginoliveoil)	

					Показатели окислительной порчи: 0,6 мг КОН/г - кислотное число Масло оливковое прессовое рафинированное (Refinedoliveoil), Масло оливковое из выжимок рафинированное (Refinedolive-pomaceoil) Показатели окислительной порчи: 2,0 мг КОН/г - кислотное число Масло оливковое прессовое рафинированное с добавлением оливкового прессового нерафинированного Extravirgin (Oliveoil), Масло оливковое из выжимок рафинированное с добавлением масла оливкового прессового нерафинированного (Olive-pomaceoil) Показатели окислительной порчи: - перекисное число 10,0 ммоль активного кислорода/ кг жира, выделенного	

					из продукта Масло растительное (все виды), фракции масел растительных, продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб, и продукты из них(жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные, заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP –типа, заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа, маргарины, спреды растительно-сливочные, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-сливочные, смеси топленые растительно-жировые), жиры животные топленые, жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического	

					(лечебного и профилактического) питания 5,0 ммоль активного кислорода/ кг жира, выделенного из продукта Масло оливковое прессовое рафинированное (Refinedoliveoil), Масло оливковое из выжимок рафинированное (Refinedolive-pomaceoil) 15,0 ммоль активного кислорода/ кг жира, выделенного из продукта Масло оливковое прессовое рафинированное с добавлением оливкового прессового нерафинированного Extravirgin (Oliveoil), 20,0 ммоль активного кислорода/ кг жира, выделенного из продукта Масло оливковое прессовое нерафинированное Extravirgin (Extravirginoliveoil), Масло оливковое из выжимок рафинированное с добавлением масла оливкового прессового нерафинированного (Olive-pomaceoil)	

					Показатели окислительной порчи: - кислотность жировой фазы $2,5^0$ Кеттстофера Спреды растительно-сливочные, смеси топленые растительно-сливочные	
542.	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности и «АСКОНД»	Приложение 3, раздел 7	Кислотное число: Для рафинированных растительных масел - 6,0 мг мг КОН/г	Предлагается удалить повторное «мг»	Кислотное число: Для рафинированных растительных масел - 6,0 мг КОН/г	Принять.
543.	СУПР	Приложение 3	Перекисное число – 10,0 ммоль активного кислорода/кг. Примечания: Масло растительное (все виды), продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб, и продукты из них, в том числе заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, заменители масла какао, соусы на основе растительных масел, спреды растительносливочные,	В Европейских требованиях отсутствуют требования к перекисному числу майонезов, соусов майонезных, соусов на основе растительных масел и спредов растительно жировых. Перечисленные	Перекисное число – 10,0 ммоль активного кислорода/кг. Примечания: Масло растительное (все виды), продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб, и продукты из них, в том числе заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, заменители масла какао, соусы на основе растительных масел, спреды растительносливочные, смеси топленые	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 3.

			смеси топленые растительносливочные, жиры животные топленые, жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания	виды продукции необходимо исключить из перечня продуктов с требуемым перекисным числом 10 ммоль/кг.	растительносливочные, жиры животные топленые, жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания, за исключением майонезов, соусов майонезных, соусов на основе растительных масел и спредов растительно жировых.	
544.	СУПР	Приложение 3		В целях гармонизации с законодательством Евросоюза дополнить	Перекисное число - 25,0 ммоль активного кислорода/кг. Примечания: Майонезы,соусы майонезные,соусы на основе растительных масел и спреды растительно жировые.	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 3.
545.	СУПР СППИ	Приложение 3, п.7	Показатели окислительной порчи: перекисное число Масло растительное (все виды), продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб, и продукты из них, в том числе заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, заменители масла какао, соусы на основе растительных масел, спреды	Показатель – перекисное число – дать в размерности мэкв/кг вместо ммоль активного кислорода/кг. Гармонизация с общепринятыми международными нормами и	Масло растительное (все виды), продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб, и продукты из них, в том числе заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, заменители масла какао, соусы на основе растительных масел, спреды растительно-сливочные, смеси топленые растительно-	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 3.

			растительно-сливочные, смеси топленые растительно-сливочные, жиры животные топленые, жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания – перекисное число 10,0 ммоль активного кислорода/кг	правилами (Кодекс Алиментариус), а также практически доработанный проект ЕврАзЭС на масложировую продукцию, где размерность показателя перекисного числа гармонизирована с международными нормами и правилами.	сливочные, жиры животные топленые, жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания - перекисное число 10,0 мэкв/кг	
546.	СУПР	Приложение 3, п.7	Показатели окислительной порчи: перекисное число 15 ммоль активного кислорода/кг Масло оливковое смешанное, пальмовое нерафинированное	Исключить пальмовое масло нерафинированное с показателем перекисного числа 15 ммоль активного кислорода/кг, т.к. нерафинированное пальмовое масло в отличие от оливкового является насыщенным	15 мэкв/кг Масло оливковое смешанное	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 3.

				(содержание насыщенных ж.к. более 50 %), поэтому пальмовое масло с предлагаемым перекисным числом не допустимо использовать в пищевой промышленности, как по требованиям безопасности, так и по органолептическим (<u>жиры и масла пищевые должны иметь перекисное число не более 10 мэкв/кг</u>) характеристикам.		
547.	Ассоциация «Росчайкофе»	Приложение 3, пункт 8		Изменить наименование “Чай” на “Чай, в т. ч. ароматизированный и с добавками с содержанием чая не менее 50%	Чай, в том числе ароматизированный и с добавками с содержанием чая не менее 50% по массе”	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 3.

				по массе”		
548.	Ассоциация «Росчайкофе»	Приложение 3, пункт 8		Дополнить видом продукции “Травяные чаи (смеси сухого растительного сырья, в т. ч. с содержанием чая менее 50 % по массе, для приготовления горячих безалкогольных напитков)”. Установить для данного вида продукции следующие допустимые уровни токсичных элементов и микотоксинов.	Травяные чаи (смеси сухого растительного сырья, в т. ч. с содержанием чая менее 50 % по массе, для приготовления горячих безалкогольных напитков). Токсичные элементы: Кадмий: не более 1.0 мг/кг Мышьяк: не более 1.0 мг/кг Ртуть: не более 0.1 мг/кг Свинец: не более 10.0 мг/кг Микотоксины: Афлатоксин B_1: не более 0.005 мг/кг	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 3.
549.	Ассоциация «Росчайкофе»	Приложение 3, пункт 8		Дополнить видом продукции “Инстантные чаи (сухие растворимые и	Инстантные чаи (сухие растворимые и жидкие концентраты чая)”. Токсичные элементы: Кадмий: не более 0.05 мг/кг	Принять частично. В части общего замечания СУПР к

				жидкие концентраты чая)". Установить для данного вида продукции следующие допустимые уровни токсичных элементов и микотоксинов.	Мышьяк: не более 1.0 мг/кг Ртуть: не более 0.02 мг/кг Свинец: не более 1.0 мг/кг Микотоксины: Афлатоксин B_1: не более 0.005 мг/кг	Приложению 3.
550.	Ассоциация «Росчайкофе»	Приложение 3, пункт 8		Дополнить видом продукции "Инстантные травяные чаи (сухие растворимые и жидкие концентраты травяного чая)" Установить для данного вида продукции следующие допустимые уровни токсичных элементов и микотоксинов.	Инстантные травяные чаи (сухие растворимые и жидкие концентраты травяного чая) Токсичные элементы: Кадмий: не более 0.05 мг/кг Мышьяк: не более 1.0 мг/кг Ртуть: не более 0.02 мг/кг Свинец: не более 1.0 мг/кг Микотоксины: Афлатоксин B_1: не более 0.005 мг/кг	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 3.

551.	Ассоциация «Росчайкофе»	Приложение 3, пункт 8		Дополнить видом продукции “Холодный чай (безалкогольный напиток с содержанием экстракта чая не менее 1 г на 1000 $см^3$)” Установить для данного вида продукции допустимые уровни токсичных элементов.	Холодный чай (безалкогольный напиток с содержанием экстракта чая не менее 1 г на 1000 $см^3$)” Токсичные элементы: Кадмий: не более 0.03 мг/кг Мышьяк: не более 0.1 мг/кг Ртуть: не более 0.005 мг/кг Свинец: не более 0.3 мг/кг	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 3.
552.	Ассоциация «Росчайкофе»	Приложение 3, пункт 8		Исключить показатель “Кофеин” для следующих видов продукции: Чай Кофе Травяные чаи (смеси сухого растительного сырья с содержанием чая		Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 3.

				менее 50 % по массе для приготовления горячих безалкогольных напитков) Инстантные чаи (сухие растворимые и жидкие концентраты чая) Инстантные травяные чаи (сухие растворимые и жидкие концентраты травяного чая) Холодный чай		
553.	ВНИИ Крахмалопродуктов	Приложение 3, раздел 9	Токсичные элементы	Изложить требования в следующей редакции	Крахмал и продукты его переработки свинец – 0,5 мышьяк – 0,5 кадмий – 0,1 ртуть – 0,02	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 3.

			ГХЦГ (α, β, γ - изомеры) ДДТ и его метаболиты		Крахмал и продукты его переработки (кукурузные) 0,5 Крахмал и продукты его переработки (картофельные) 0,1 Крахмал и продукты его переработки (кукурузные) 0,1 Крахмал и продукты его переработки (картофельные) 0,05	
554.	РСПП	Приложение 3, раздел 11	11. ПРОДУКТЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ БЕРЕМЕННЫХ И КОРМЯЩИХ ЖЕНЩИН	Дополнить показателем.	Трансизомеры жирных кислот – не более 2% от общего содержания жирных кислот.	Отклонить. Отсутствует обоснование введение дополнительного норматива по данному виду продукции.
555.	ООО «ТК Нутритек «Детское и специальное питание»	Приложение 3		При формировании наименования продукции для детей раннего возраста		Отклонить. Отсутствует обоснование замечания.

				необходимо употреблять следующие понятия: «сухие или жидкие адаптированные молочные смеси», «сухие или жидкие последующие адаптированные или частично адаптированные молочные смеси». По тексту применяются разные наименования.		
556.	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД» СУПР	Приложение 3 Раздел Приложение для всех разделов	1.Антибиотики	Вместо приведённого в таблице предела содержания пенициллина (<0,04 мг/кг) «для молока, сливок; продуктов их содержащих; продуктов	Антибиотики: - пенициллин - не допускается (<0,01 мг/кг)	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 3.

				переработки молока..» оставить ранее действовавший предел(<0,01 мг/кг)		
557.	СУПР	Приложение 3	Приложение 3, требования ко всем группам продуктов по содержанию диоксинов, Требования к молоку и молочным продуктам по содержанию меламина.	Для исключения двоякого толкования требования дополнить Приложение 3 следующим примечанием	Примечание: Диоксины определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье: - максимальный уровень не относится к продуктам, содержащим менее 1% жира; - здесь и далее диоксины представляют собой сумму полихлорированных дибензо-п-диоксинов (ПХДД) и полихлорированных дибензофуранов (ПХДФ) и выражены как сумма токсических эквивалентов (ТЭ) по шкале ВОЗ (WHO-TEFs): Контроль за содержанием меламина в молоке, молочных и других продуктах осуществляется в случае обоснованного предположения о возможном его наличии в	Отклонить.

					продовольственном сырье.	
558.	РСПП	Приложение 3	ПРОДУКТЫ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	Дополнить показателем.	Трансизомеры жирных кислот – не более 2% от общего содержания жирных кислот.	Отклонить.
559.	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД»	Приложение 3 Продукты детского питания	Допустимый уровень свинца – 0,5 мг/кг	Предлагается изменить величину 0,5 мг/кг на 0,35 мг/кг	Допустимый уровень свинца – 0,35 мг/кг	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 3.
560.	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД»	Приложение 3 Продукты детского питания	Допустимый уровень кадмия – 0,7 мг/кг	Предлагается изменить величину 0,7 мг/кг на 0,07 мг/кг	Допустимый уровень кадмия – 0,07 мг/кг	Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 3.
561.	Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД»	Приложение 3 Продукты детского питания	Вводится новый показатель – фумонизины B1 и B2, но для этого показателя не указан допустимый уровень для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Предлагается убрать показатель для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, т.к. не является обязательным		Принять частично. В части общего замечания СУПР к Приложению 3.

				показателем для данного рода продукции		
562.	СУПР	Приложение 3	Приложение 3, раздел без номера Детское питание.	Привести в соответствие с ФЗ № 88-фз «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»	Кислотность жировой фазы в Масло сливочное, паста масляная из коровьего молока, - 4,0, кислотность жировой фазы в Масло сливочное, паста масляная из коровьего молока с компонентами – 4,5	Отклонить
563.	РСПП Ассоциация производителей мыловаренной и масложировой продукции	Приложение 4, Допустимые уровни радионуклидов цезия-137 стронция-90		Дополнить следующими строками по группам продуктов	Удельная активность цезия-137, Бк/кг(л) - 60 Удельная активность стронция-90,Бк/кг(л)- 80 Масло растительное (все виды), фракции масел растительных Маргарины, жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные, заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP–типа, заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа, заменители масла какао	Отклонить. Приведенные в проекте уровни радионуклидов являются ранее согласованными в рамках Таможенного союза.

					нетемперируемые лауринового типа, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-жировые, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах Удельная активность цезия-137, Бк/кг(л) - 100 Удельнаяактивность стронция-90,Бк/кг(л)- 30 Спреды растительно- сливочные, смеси топленые растительно-сливочные	
564.	ПК «Вологодский молочный комбинат»	Приложение 4	Раздел: «Молоко и молочные продукты» Показатель: Удельная активность цезия-137, Бк/кг(л), допустимый уровень 100	Показатель Удельная активность цезия-137, Бк/кг(л) установить 50 для сыров и сырных продуктов, 200 для масла, 100 для молочного жира 300 для концентратов молочных белков, лактулозы, сахара молочного ,		Отклонить. Приведенные в проекте уровни радионуклидов являются ранее согласованными в рамках Таможенного союза.

				казеина… (в соответствии с Федеральным законом 88-ФЗ от 12.06.2008 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»)		
565.	РСПП	Приложение 4	Молоко и молочные продукты	Дополнить словами: «Десерты замороженные на молочной основе»	Молоко и молочные продукты; Десерты замороженные на молочной основе	Отклонить. Введение классификации продукции не является предметом данного приложения.
566.	Кубаньмолоко	Приложение 4		Установить уровень содержания цезия-137 для питательных сред сухих для культивирования заквасочной	Удельная активность цезия-137, Бк/кг(л) Питательные среды сухие для культивирования заквасочной микрофлоры – 160	Отклонить. Приведенные в проекте уровни радионуклидов являются ранее согласованными в рамках Таможенного союза.

				микрофлоры		
567.	Кубаньмолоко	Приложение 4		Установить уровень содержания стронция-90 для следующих продуктов	Удельная активность стронция-90 Бк/кг(л) Сыр - 100 Масло – 60 Молочный жир, спреды – 80 Питательные среды сухие для культивирования заквасочной микрофлоры – 80	Отклонить. Приведенные в проекте уровни радионуклидов являются ранее согласованными в рамках Таможенного союза.
568.	СУПР	Приложение 4	Сыр	Для данного продукта не указан уровень содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90	Удельная активность цезия-137 — 50 Бк/кг Удельная активность стронция-90 — 100 Бк/кг	Отклонить. Приведенные в проекте уровни радионуклидов являются ранее согласованными в рамках Таможенного союза.
569.	СУПР	Приложение 4	Мясо, мясные продукты и субпродукты	В приложении 4 для мяса не нормируется содержание стронция, хотя по всей действующей сейчас в России		Отклонить. В Единых санитарных требованиях для мяса отсутствует регламентация

				документации этот показатель имеет значение.		содержания стронция.
570.	СУПР	Приложение 5	Приложение 5, Раздел II «Требования, предъявляемые к мясу птицы»	Подпункты а) и б). Должны быть указаны конкретные штаммы вирусов гриппа «в соответствии с Кодексом МЭБ», и должны быть указаны «другие вирусы гриппа». Требуется детализация.		Отклонить. Требование относится к отдельному виду продукции и может быть установлено в соответствующем техническом регламенте.
571.	СУПР	Приложение 5	Приложение 5, часть II «Требования к мясу птицы»: «к обращению не допускается мясо птицы, обсемененное сальмонеллами на поверхности тушек…».	Согласно заключению экспертов ФАО/ВОЗ [1], технологический процесс переработки сырого мяса птицы не предусматривает такого уровня обеззараживания, который позволил бы полностью	Установить минимальные требования по наличию сальмонелл на поверхности тушек.	Отклонить. Требование относится к отдельному виду продукции и может быть установлено в соответствующем техническом регламенте.

				исключить присутствие на поверхности тушек патогенов, в том числе и сальмонелл. Более того, этот процесс способствует поверхностной вторичной контаминации тушек птицы сальмонеллами во время переработки. Вопрос о «нулевом допуске патогенов», включая сальмонелл, в сыром мясе птицы детально изучался международной группой экспертов из 30 стран под эгидой Международного птицеводческого союза. В опубликованном в 2010 году отчете группы подчеркнуто, что		

				«учитывая природу современного птицеводства, меры контроля, применяемые сегодня, не гарантируют отсутствия сальмонелл в сыром мясе птицы…» Учитывая вышеизложенное считаем, что требование проекта регламента о полном отсутствии сальмонелл на поверхности тушек птицы не имеет серьезного научного обоснования и не учитывает мнения международного научного сообщества по данному вопросу, в связи с чем предлагаем		

				исключить его из текста проекта ТР.		
572.	РСПП. ОАО «Приморский центр сертификации»	Приложение 5, раздел VII	Рыбное сырье мороженое	Термин рыбное сырье мороженое не позволяет выпускать рыбу подледного лова, замороженную в естественных условиях. В зимний период промышленно добывается значительное количество высококачественной рыбы (навага, корюшка, камбала и др.) подледным ловом, которая замораживается сразу же после вылова в естественных условиях обычно до температуры – минус 12С. Запрет на производство и	Допускается к обращению рыба подледного лова, замороженная в естественных условиях в местах улова при температуре воздуха не выше минус 12 градусов по Цельсию на ледяных, хорошо проветриваемых площадках или на сквозняке в надлежащих санитарно-гигиенических условиях, при температуре в толще мышечной ткани не выше минус 12 градусов по Цельсию.	Отклонить. Требование относится к отдельному виду продукции и может быть установлено в соответствующем техническом регламенте.

				продажу рыбы подледного лова исключит из рациона питания высококачественный ценный пищевой продукт. Приложение 5 глава VII дополнить		
573.	СУПР	Приложение 5	Приложение 5. Раздел детское питание, показатель Микотоксины, бензапирен Определение группы продуктов: Мука и крупа, требующая варки, каши сухие безмолочные быстрорастворимые, каши сухие молочные, требующие варки, растворимое печенье (в расчете на сухой продукт)	Для быстрорастворимых продуктов необходимо проводить расчет на восстановленный продукт, что соответствует подходу по всем остальным контаминантам.	Определение группы продуктов: Мука и крупа, требующая варки, каши сухие молочные, требующие варки, растворимое печенье (в расчете на сухой продукт), каши сухие безмолочные и молочные быстрорастворимые (в пересчете на восстановленный продукт).	Отклонить. Требование о пересчете показателей безопасности для обезвоженной продукции установлено как общее для любого вида, детализация нецелесообразна.
574.	НП «Производителей биологически	Приложение 6, 7, 8	Приложение 6 «Перечень биологически активных веществ, объектов животного	Приложение 6, 7 и 8 проекта ТР объединить в	Приложение 6 «Перечень растений и продуктов их переработки, объектов	

	активных добавок к пище, лечебного и профилактического питания» СУПР		происхождения, микроорганизмов, грибов, имеющих ограничения по наличию (отсутствию) в составе биологически активных добавок к пище на территории государств – членов ЕврАзЭС». Приложение 7 «Перечень растений и продуктов их переработки, запрещенных для реализации населению в составе биологически активных добавок к пище на территории государств – членов ЕврАзЭС» Приложение 8 «Перечень растений и продуктов их переработки, запрещенных для реализации населению в составе однокомпонентных биологически активных добавок к пище на территории государств – членов ЕврАзЭС»	приложение 6 и представить в новой редакции в соответствии с действующим законодательством и в соответствии с протоколом заседания рабочей группы по направлению «Гармонизация санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований» Комиссии Таможенного союза 16-18 февраля 2011 года.	животного происхождения, микроорганизмов, грибов и биологически активных веществ, запрещенных для использования в составе биологически активных добавок к пище»	
575.	НП «Производителей биологически активных добавок к пище, лечебного и профилактического питания»	Приложение 9	«Лекарственное растительное сырье для производства чаев на основе травяного сырья (детских травяных чаев) для детей раннего возраста и биологически активных добавок к пище для детей старше 3 лет.»	Приложение представить в редакции в соответствии с нормой действующего законодательства и протоколом заседания рабочей	Приложение 7 «Виды растительного сырья для использования при производстве чаев на основе травяного сырья (детских травяных чаев) для детей раннего возраста и биологически активных добавок к пище для детей от трех лет». …	Принять

	СУПР			группы по направлению «Гармонизация санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований» Комиссии Таможенного союза 16-18 февраля 2011 года. Расположить перечень растений по алфавиту и дополнить таблицу: Подорожник блошный - PlantagopsylliumL. сем. Plantaginaceae- Шелуха семян (Plantaginistunicas emen). В связи с предложением по объединению приложений 6,7,8 в одно приложение 6,	Подорожник блошный - PlantagopsylliumL. сем. Plantaginaceae- Шелухасемян (Plantaginis tunica semen).	

				нумерация приложения 9 меняется на приложение 7.		
576.	НП «Производителей биологически активных добавок к пище, лечебного и профилактического питания» СУПР	Приложение 10	«Витамины и минеральные соли, используемые при производстве продуктов детского питания»	Приложение представить в редакции в соответствии с нормой действующего законодательства В связи с предложением по объединению приложений 6,7,8 в одно приложение 6, нумерация приложения 10 меняется на приложение 8.	Приложение 8 «Формы витаминов и минеральных солей для использования при производстве пищевой продукции для детей раннего возраста, в том числе биологически активных добавок к пище для детей раннего возраста»	Отклонить. Детализация нецелесообразна.
577.	Гродненский областной исполнительный комитет	Приложение 10		Для инозита ввести форму внесения - препарат инозита.		Отклонить.

Приложение 1 в отношении кондитерских изделий изложить в предлагаемой редакции:

Микробиологические нормативы безопасности
(патогенные)

Показатель	Группа продуктов	Масса продукта (г), в которой не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Шоколад всех видов, заменитель шоколада, шоколадные изделия без добавлений, с добавлениями, шоколад в порошке, с начинками, сахаристые кондитерские изделия: конфеты неглазированные, конфеты глазированные, конфеты с начинками, карамель неглазированная: леденцовая, с начинками, мягкая, карамель глазированная, ирис, драже, халва: неглазированная, глазированная, фруктовый (ягодный, плодовый, овощной) мармелад (желейно-фруктовый, желейный), пастила, зефир: неглазированные, глазированные, нуга: неглазированная, глазированная, безе, жевательная резинка, кондитерские пасты и кондитерские кремы: молочные, сливочные шоколадные, шоколадно-ореховые, ореховые, какао в порошке, какао-напиток, какаосодержащий напиток, кондитерский напиток, печенье без начинки, с начинкой и (или) глазированное, вафли без начинки, вафли с начинками, глазированные, вафельные торты, кекс, пряник, пряничное изделие: без начинки, с начинкой, торт (пирожное) с сахаром на водную фазу более 60%, с сахаром на водную фазу менее 60%, какао-продукты: тертое какао, тертое какао с пониженным содержанием масла какао, масло какао, какао-порошок, глазурь для кондитерского изделия: шоколадная, молочная шоколадная, белая шоколадная, кондитерская, йогуртовая кондитерская, молочная кондитерская, белая кондитерская, сахарная кондитерская, фруктовая кондитерская, кондитерские массы, выпеченный кондитерский компонент	25 (50 – продукты для диабетиков)

Приложение 3, раздел 5 изложить в следующей редакции:

5. САХАР И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
- свинец	0,5	Сахар, мучные кондитерские изделия
	1,0	Шоколад всех видов, заменитель шоколада, шоколадные изделия, сахаристые кондитерские изделия, кондитерские пасты и кондитерские крема, какао-бобы и какао-продукты, драже, безе, нуга, ирис, жевательная резинка, компоненты кондитерского производства.
- мышьяк	1,0	Шоколад всех видов, заменитель шоколада, шоколадные изделия, сахаристые кондитерские изделия, кондитерские пасты и кондитерские крема, какао-бобы и какао-продукты, драже, безе, нуга, ирис, жевательная резинка, компоненты кондитерского производства.
	0,3	Мучные кондитерские изделия
	0,5	Мед
- кадмий	0,05	Сахар, мед
	0,1	Сахаристые кондитерские изделия, кондитерские пасты и кондитерские крема, глазури, жевательная резинка, драже, безе, нуга, мучные кондитерские изделия.
	0,5	Шоколад всех видов, заменитель шоколада, шоколадные изделия, какао-бобы и какао-

		продукты.
- ртуть	0,01	Сахар и сахаристые кондитерские изделия, жевательная резинка, драже, безе, нуга, кондитерские пасты и кондитерские крема, глазури кондитерские.
	0,1	Шоколад всех видов, заменитель шоколада, шоколадные изделия, какао-бобы и какао-продукты.
	0,02	Мучные кондитерские изделия
Пестициды		
- ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,005	Сахар, мед
	0,5	Какао-бобы и какао-продукты
	0,2	Мучные кондитерские изделия
- ДДТ и его метаболиты	0,005	Сахар, мед
	0,02	Мучные кондитерские изделия
	0,15	Какао-бобы и какао-продукты
Микотоксины		
- афлатоксин B_1	0,005	Мучные и сахаристые кондитерские изделия, содержащие орехи.
- дезоксиниваленол	0,7	Мучные кондитерские изделия
5-оксиметилфурфурол	25	Мед

Примечание: Сахаристые кондитерские изделия, жевательная резинка, шоколад и изделия из него: допустимые уровни ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) и ДДТ и его метаболитов рассчитываются по основному(ым) виду(ам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых пестицидов.

Приложения 6, 7, 8 в редакции НП «Производителей биологически активных добавок к пище, лечебного и профилактического питания» :

Приложение 6

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

1.1 Растения и продукты их переработки, содержащие психотропные, наркотические, сильнодействующие или ядовитые вещества:

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
*	Абиссинский чай	См. Кат	-
1.	Абрус молитвенный	Abrus precatorius L.	Семена
2.	Авран лекарственный	Gratiola officinalis L.	Надземная часть
*	Адамов корень	См. Тамус обыкновенный.	-
3.	Аденантера	Adenanthera L.	Все виды, все части
*	Аденостилес ромболистный	См. Крестовник	-
4.	Адлумия грибовидная	Adlumia fugosa Greene	Все части
*	Адонис	См. Горицвет	-
5.	Азадирахта индийская	Azadirachta indica A. Juss.	Все части
6.	Азиазарум гетеротропный	Asiasarum heterotropoides F. Maek.	Корни
7.	Айлант высочайший	Ailanthus altissima	Надземная часть
8.	Акация	Acacia L.	Все виды, надземная часть
9.	Аконит	Aconitum L.	Все виды, все части
10.	Алстонияядовитая	Alstonia venenata R.Br.	Кора
11.	Амми зубная	Ammi visnaga (L.) Lam. (= Visnaga daucoides Gaertn.)	Все части
12.	Аморфофаллус Ривьера	Amorphophallus rivieri Durieu	Все части
13.	Анабазис	Anabasis L.	Все виды, побеги
14.	Анамирта коккулюсовидная	Anamirta cocculus (L.) Wight et Arn.	Все части
15.	Анхалониум Левина	Anhalonium lewinii Jennings	Все части
16.	Аплопаппус разнолистный	Aplopappus heterophyllus	Всечасти
*	Арабский чай	См. Кат	-

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
17.	Аргемоне	Argemone L.	Все виды, все части
18.	Арека катеху	Areca catechu L.	Все части
*	Арековая пальма	См. Арека катеху	-
19.	Аризарум	Arisarum.L,	Все виды, все части
20.	Аристолохия	Aristolochia L.	Все виды, все части
21.	Арника	Arnica L.	Все виды, цветки
22.	Аронник	Arum L.	Все виды, все части
23.	Артрокнемум сизый	Arthrocnemum glaucum Delile	Надземная часть
24.	Арундо тростниковый	Arundo donax L.	Цветы
25.	Атеросперма мускусная	Atherosperma moschatum Labill.	Все части
26.	Афанамиксис крупноцветковый	Aphanamixis grandiflora Blume	Семена
27.	Багульник	Ledum L.	Все виды, надземная часть, побеги
28.	Бадьян анисовый	Illicium anisatum	Плоды
29.	Бакаутовое дерево	Guaiacum officinale L.	Все части
30.	Баккония	Bacconia L.	Все виды, все части
31.	Балдуина узколистная	Balduina angustifolia	Надземная часть
32.	Балиоспермумгорный	Baliospermum Montana Muell. Arg	Корень, корневище

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
33.	Банистериопсис	Banisteriopsis	Все виды, все части
34.	Баранец обыкновенный	Huperzia selago L.	Все части
35.	Барбарис	Berberis L.	Все виды, корни, кора
36.	Барвинок	Vinca L.	Все виды, все части
37.	Бархатные бобы	Mucuna pruriens DC	Семена
38.	Башмачок	Cypripedium sp.	Все виды, все части
39.	Безвременник	Colchicum sp.	Все виды, все части
40.	Бейлея многолучевая	Baileya multiradiata Harv. et Gray	Надземная часть
41.	Бейлшмидия нис	Beilschmiedia Nees	Все части
42.	Белена	Hyoscyamus sp.	Все виды, все части
*	Белладонна	См. Красавка обыкновенная	-
43.	Белозорболотный	Parnassia palustris L.	Все части
*	Белоцветка болотная	См. Белозер болотный	-
44.	Белоцветник летний	Leucojum aestivum L.	Все части
45.	Бересклет европейский	Euonymus europaea L.	Семена
*	Бетельная пальма	См. Арека катеху	-
46.	Биота восточная	Biota orientalis L.	Все части
47.	Бирючина обыкновенная	Ligustrum vulgare L.	Листья, плоды
48.	Блефарис съедобный	Blepharis edulis Pers.	Все части
49.	Блошница болотная	Pulicaria uliginosa Stev. ex DC.	Все части
50.	Бобовник анагировидный	Laburnum anagyroides (= Cytisus laburnum L.)	Все части

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
51.	Болиголов	Conium L.	Все виды, все части
*	Борец	См. Аконит	-
52.	Борония	Boronia Sm.	Эфирные масла из листьев и побегов всех видов
*	Бруслина	См. Бересклет европейский	-
53.	Бруцея яванская	Brucea javanica Merr.	Все части
54.	Бузина травянистая	Sambucus edulus L.	- " -
55.	Бузульникзубчатый	Ligularia dentata Hara	Все части
56.	Бурасайя мадагаскарская	Burasaia madagascariensis DS	Все части
57.	Василистник	Thalictrum L.	Все виды, надземная часть
58.	Вексибия толстоплодная	Vexibia pachycarpa Jakovl	Все части
59.	Верблюжья колючка обыкновенная	Alhagi pseudalhagi Fisch.	Побеги
60.	Ветреница	Anemone L.	Все виды, все части
61.	Вех	Cicuta L.	Все виды, все части
62.	Вирола	Virola	Все виды, надземная часть
*	Виснага морковевидная	См. Амми зубная	-
63.	Витания снотворная	Withania somnifera (L.) Dunal	Все части
64.	Воаканга африканская	Voacanga africana	Все части
65.	Водосбор	Aquilegia L.	Все виды, корни

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
66.	Воловик лекарственный	Anchusa officinalis L.	Все части
67.	Волчеягодник	Daphne sp.	Все виды, все части
68.	Воронец	Actaea L.	Все виды, все части
69.	Вороний глаз	Paris L.	Все виды, все части
70.	Вьюнок	Convolvulus L.	Все виды, все части
71.	Вязель	Coronilla L.	Все виды, корни, семена
72.	Гайлардия красивая	Gaillardia pulchella Foug.	Листья, цветы
73.	Гармала	Peganum L.	Все виды, надземная часть
*	Гваяковое дерево	См. Бакаутовое дерево	-
74.	Гельземиум	Gelsemium L.	Все виды, все части
75.	Гиднокарпус	Hydnocarpus Gaertn.	Все виды, семена
76.	Гидрастис	Hydrastis L.	Все виды, все части
*	Гипсолюбка	См. Качим	-
77.	Гирчевник ехольский	Conioselinum jeholense M.Pimem	Все части
78.	Глауциум	Glaucium L.	Все виды, надземная часть
79.	Гледичия обыкновенная	Gleditsia triacanthos L.	Все части
*	Гледичия трехколючковая	См. Гледичия обыкновенная	-
80	Гомфокарпус	Gomphocarpus L.	Все виды, все части

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
81.	Горицвет	Adinis L.	Все виды, надземная часть
*	Горный виноград	См. Магония	-
82.	Горошекпосевной	Vicia Angustifolia, V. sativa	Все части растения
*	Горошек узколистный	См. Горошек посевной	-
83.	Горчицаполевая	Sinapis arvensis L.	Все части растения в период плодоно-шения
84.	Грудника	Cida L.	Все виды, все части
*	Грыжная трава	См. Очиток	-
*	Гумай	См. Сорго аллепское	-
85.	Гуперцияселяго	Huperzia selago Bernh. ex Schrank et Mart. (Lycopodium selago L.)	Все части
86.	Девясил британский	Inula Britannica L.	Цветы, надземная часть
87.	Девясил глазковый	Inula oculus-christi L.	Надземная часть
88.	Декодон мутовчатый	Decodon verticillatus Ell.	Надземная часть
89.	Делосперма	Delosperma	Все виды, надземная часть
90.	Дельфиниум	Delphinium L.	Все виды, все части
91.	Десмодиум ветвистый	Desmodium racemosum DC	Надземная часть
92.	Десмодиум красивый	Desmodium pulchellum Benth.	Надземная часть
93.	Дехаазия оттопыренная	Dehaasia squarrosa Hassk.	Все части

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
94.	Джефферсония сомнительная	Jeffersonia dubia Benth. et Hook. F. ex Baker et Moore	Все части
*	Джонсонова трава	См. Сорго аллепское	-
95.	Джут	Corchorus L.	Все виды, семена
96.	Диоскорея жестковолосистая	Dioscorea hispida Dennst.	Все части
97.	Дицентра	Dicentra	Всевиды, все части
98.	Донник аптечный	Melilotus oficinalis.	Всечасти
99.	Дорифорасассафрас	Doryphora sassafras Endl.	Эфирные масла всех частей
100.	Дрок красильный	Genista tinctoria L.	Все части
*	Дряква аджарская	См. Цикломен аджарский	-
*	Дубовые ягоды	См. Омела	-
101.	Дубоизия	Duboisia	Все виды, надземная часть
102.	Дурман	Datura L.	Все виды, все части
103.	Дурнишник	Xanthium L.	Все виды, все части
104.	Дымянка	Fumaria L.	Все виды, все части
105.	Дюбуазия	Duboisia L.	Все виды, все части
106.	Евботриоидес Грея	Eubotryoides grayana Hara	Листья
*	Желтокорень	См. Гидрастис	-
107.	Желтушник	Erysimum L.	Все виды, все части
*	Живокость	См. Дельфиниум	-
108.	ЖимолостьШамиссо	Lonicera. chamissoi	Все части
109.	Жимолость обыкновенная	Loniceraxylosteum	Плоды

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
110.	Жимолость татарская	Lonicera. tatarica	Плоды
111.	Жостер	См. Крушина американская, ломкая (ольховидная), слабительная	-
112.	Зигаденус сибирский	Zigadenus sibiricus (L.) A.Gray	Все части
*	Зобник	См. Дурнишник	-
*	Золотая нить	См. Коптис трехлистный	-
*	Золотая печать	См. Гидрастис	-
*	Золотой дождь	См. Бобовник анагировидный	-
113.	Иберийка горькая	Iberis amara L.	Все части
114.	Игнация горькая	Ignatia amara L.	Все части
*	Иланг-иланг	См. Кананга душистая	-
115.	Иллициум	Illiciaceae	Все виды, семена, листья
*	Индийская лакрица	См. Абрус молитвенный	-
116.	Ипекакуана	Cephaelis L.	Все виды, все части
117.	Ипомея небесно-голубая	Ipomea violacea	Семена
118.	Каби паранская	Cabi paraensis Ducke	Все части
*	Кава-кава	См. Перец Кава-кава	-
119.	КактусПейот	Lophophora williamsii	Надземная часть
120.	Кактус Сан Педро	Echinopsis pachanoi	Надземная часть
121.	Каладиум	Caladium L.	Все виды, все части, кроме Каладиума съедобного C.esculentum (корневище)

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
122.	Калея закатечичи	Calea zacatechichi	Надземная часть
123.	Калужница	Caltha sp.	Все виды, надземная часть
124.	Кананга душистая	Cananga odorata Hook. f. et Thoms.	Все части
125.	Канареечник клубненосный	Phalaris tuberosa L.	Надземная часть
126.	Кардария крупковая	Cardaria draba (L.) Desv.	Все части
127.	Кат съедобный (ката, катх)	Catha edulis Forsk.	Надземная часть
*	Катарантус	См. Барвинок	-
128.	Качим	Gypsophila L.	Все виды, все части
129.	Квилайя мыльная	Quillaja saponaria Molina	Все части
130.	Кендырь	Apocynum L.	Все виды, все части
131.	Кислица обыкновенная	Oxalis acetosella L.	- " -
*	Клематис	См. Ломонос	-
132.	Клен серебристый	Acer saccharium	Листья
133.	Клещевина обыкновенная	Ricinus communis L.	Все части
134.	Клоповник мусорный	Lepidium ruderale L.	Всечасти
135.	Клоповникпронзеннолистный	Lepidium perfoliatum L.	Всечасти
136.	Княжиксибирский	Atragene sibirica L.	Все части
*	Кока	См. Кокаиновый куст	-
137.	Кокаиновый куст	Erythroxylum coca Lam.	Все виды, все части
*	Коккулюс индийский	См. Анамирта коккулюсовидная	-
138.	Кокорыш обыкновенный	Aethusa Cynapium L.	Все части
139.	Коллинсония анисовая	Collinsonia anisata Sims.	Надземная часть
140.	Колоказия	Colocasia L.	Все виды, все части

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
141.	Конопля	Cannabis sp.	Все виды, все части
142.	Консолида великолепная	Consolida regalis S.F. Gray	Плоды, семена
143.	Коптис	Coptis L.	Все виды, все части
144.	Копытень	Asarum L.	Все виды, все части, масло эфирное, масло из корней и корневищ
145.	Кориария	Coriaria	Все виды, надземная часть
146.	Коринокарпус гладкий	Corynocarpus Laevigata Forst.	Ядро, плод
147.	Корнулака белоцветковая	Cornulaca leucantha Charif et Allen	Надземная часть
148.	Косциниум продырявленный	Coscinium fenestratum Colebr.	Все части
*	Кочи	См. Кроссоптерикс	-
149.	Крапива шариконосная	Urtica pilulifera L.	Надземная часть
150.	Красавка обыкновенная	Atropa belladonna L.	Все части
151.	Крестовник	Senecio L.	Все виды, надземная часть
*	Кровник	См. Авран лекарственный	-
152.	Кроссоптерикс кочияновый	Crossopteryx kotschyana Fenzl.	Кора
153.	Кротолария	Crotalaria L.	Все виды, все части
154.	Кротон слабительный	Croton tiglium L.	Все части
155.	Круглосемянник тонколистный	Cyclospermum leptophyllum Sprague	Плоды

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
156.	Крушина американская	Rhamnus purshiana	незрелые плоды, свежая кора
157.	Крушина ломкая (ольховидная)	Frangula alnus Mill	незрелые плоды, свежая кора
158.	Крушина слабительная	Rhamnus catharticus	незрелые плоды, свежая кора
159.	Ксанториза простейшая	Xanthorhiza simplicissima Marsh. (Zanthorhiza)	Все части
160.	Кубышка	Nuphar L.	Все виды, все части
161.	Куколь обыкновенный	Agrostemma githago L.	Все части
*	Кукольван	См. Анамирта кокку люсовидная	-
162.	Купена	Polygonatum L.	Все виды, все части
163.	Купырь прицветниковый	Anthriscus caucalis Bieb.	Все части
164.	Лавр американский	Sassafras officinale albium	Все части
165.	Лаконос	Phytolacca L.	Все виды, все части
166.	Ландыш	Convallaria L.	Все виды, все части
167.	Ластовень	Vincetoxicum sp.	Все виды, все части
168.	Латуа ядовитая	Latua venenosa Phil.	Все части
169.	Леспедеца двуцветная	Lespedeza bicolor Turcz	Листья, кора, корневище
170.	Лилия однобратственная	Lilium monadelphum Bieb.	Все части
171.	Линдера Олдгема	Lindera oldhamii Hemsl.	Стебли, лист
*	Лиходейка	См. Чернокорень лекарственный	-
*	Лихорадочная трава	См. Очиток	-

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
172.	Лобелия	Lobelia L.	Все виды, все части
173.	Ломонос	Clematis sp.	Все виды, все части
174.	Лотос голубой	Nymphaea Caerulea	Листья, лепестки
175.	Лофофора	Lophophora L.	Все виды, все части
176.	Лох	Elaeagnus	Все виды, надземная часть
177.	Луносемянник даурский	Menispermum dauricum L.	Все части
178.	Льнянка обыкновенная	Linaria vulgaris Mill.	Все части
179.	Лютик	Ranunculus L.	Все виды, надземная часть
180.	Магнолия	Magnolia L.	Все виды, все части
181.	Магония	Mahonia Nutt.	Все виды, все части
182.	Мак (армянский, прицветниковый, сомнительный, голостебельный, снотворный)	Papaver L.(P. Armenacum, P. Bracteatum, P. Dubium, P. Nudicaule, P. somniferum)	Все части, кроме семян
183.	Маклея	Macleaya	Все виды, надземная часть
184.	Макрозамия спиральная	Macrozamia spiralis Miq.	Все части
185.	Маммиллярия	Mammillaria	Все виды, надземная часть
186.	Мандрагора лекарственная	Mandragora officinarum L.	Все части
*	Маргоза	См. Азадирахта индийская	-

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
187.	Марь	Chenopodium L.	Все виды, все части, эфирное масло всех частей, масло семян
188.	Марьянник	Melampyrum sp.	Все виды, все части
*	Маточные рожки	См. Спорынья	-
*	Мачек	См. Глауциум	-
189.	Мелия индийская	Melia azedarach L.	Все части
190.	Мелкоракитник русский	Chamaecytisus ruthenicus, Ch. borysthenicus	Все части
191.	Мирикария	Myricaria L.	Все виды, все части
*	Мирт болотный	См. Хамедафне прицветничковая	-
192.	Митрагина	Mitragyna L.	Все виды, все части
*	Многоцвет	См. Вязель разноцветный	-
*	Могильник	См. Гармала обыкновенная	-
193.	Можжевельник казацкий	Janiperus sabina L.	Все части
*	Молельные бобы	См. Абрус молитвенный	-
194.	Молочай	Euphorbia sp.	Все виды, все части
195.	Мордовник	Echinops L.	Все виды, плоды
196.	Морозник	Helleborus L.	Все виды, все части
197.	Мостуеа стимулирующая	Mostuea stimulans A. Cheval	Надземная часть
198.	Мужскойпапоротник	Dryopteris filix mas Schott.	Корневища

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
199.	Мускатный орех	Myristica fragrans Hjuft	Плод (орех)
*	Мыльная трава	См. Мыльнянка лекарственная	-
*	Мыльный корень	См. Мыльнянка лекарственная	-
200.	Мыльнянкалекарственная	Saponaria officinalis L.	Все части
201.	Мытник	Pedicularis sp.	Все виды, все части
*	Мышатник*	См. Термопсис	-
202.	Нандинадомашняя	Nandina domestica Thunb.	Кора, кора корней
203.	Наперстянка	Digitalis sp.	Все виды, все части
204.	Науклея клюволистная	Nauclea rhynchophylla Miq.	Все части
205.	Нектандра пухури большая	Nectandra puchury-major Nees et Mart.	Плоды
206.	Немуарон Гумбольдта	Nemuaron humboldtii Bail.	Эфирное масло
*	Ним	См. Азадирахта индийская	-
207.	Норичник	Scrophularia sp.	Все виды, все части
208.	Обвойник	Periploca L.	Все виды, кора
209.	Одостемон ползучий	Odostemon aquifolium Rydb.	Корни
210.	Окопник	Symphytum L.	Все виды, корни
211.	Олеандр	Nerium L.	Все виды, все части
*	Ололиуки	См. Турбина коримбоза	-
*	Ололюки	См. Турбина коримбоза	-
212.	Омежник	Oenanthe sp.	Все виды, все части

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
213.	Омела	Viscum L.	Все виды, все части
214.	Орикса японская	Orixa japonica Thunb.	Все части
215.	Осока	Carex L.	Все виды, все части
216.	Остролодочник	Oxytropis L.	Все виды, все части
217.	Оцимум священный	Ocimum sanctum L.	Все части
218.	Очиток	Sedum L.	Все виды, все части
219.	Очный цвет полевой	Anagallis arvensis L.	Все части
*	Пальма катеху	См. Арека катеху	-
220.	Парнолистник	Zygophyllum L.	Все виды, все части
221.	Паслен	Solatium sp.	Все виды, все части
*	Пейотл	См. Лофофора Вильямса	-
222.	Пеларгония (герань)	Pelargonium Willd.	Все виды, все части растения
*	Перекати поле	См. Качим метелчатый	-
*	Перелойная трава	См. Белозер болотный	-
223.	Переступень	Bryonia L.	Все виды, корни
224.	Перец бетель	Piper betle L.	Все части
*	Перец Кава-Кава	См. Перец опьяняющий	-
225.	Перец опьяняющий	Piper methysticum (kava-kava)	Все части
226.	Песколюб седоватый	Prammogeton canescens Vatke	Плоды

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
227.	Петалостилис лабихеевидный	Petalostylis labicheoides R. Br.	Надземная часть
228.	Петросимония однотычинковая	Petrosimonia monandra Bunge	Надземная часть
229.	Пеумус болдус	Peumus boldus Molina	Эфирное масло листьев
230.	Печеночница	Anemone sp.	Все виды, все части
231.	Пикульник	Galeopsis sp.	Все виды, все части
232.	Пинеллиятройчатая	Pinellia ternata Britenbach	Стебли
233.	Пион уклоняющийся	Paeonia anomalae L.	Все части
234.	Пиптадения	Piptadenia	Все виды, все части
235.	Пиптадения иноземная	Piptadenia peregrina Benth.	Кора
236.	Писцидия ярко-красная	Piscidia erythrina L.	Все части
*	Питури	См. Дубоизия	-
*	Плаун – баранец	См. Баранец обыкновенный	-
237.	Плевелопьяняющий	Lolium temulentum L.	Плоды
238.	Повилика	Cuscuta L.	Все виды, все части
239.	Погремок	Rhinanthus L.	Все виды, все части
240.	Подофил	Podophyllum L.	Все виды, корневища с корнями
241.	Подснежник Воронова	Galanthus woronowii Lozinsk.	Все части
242.	Полынь	Artemisia L.	Все виды, все части

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
243.	Пролесник	Mercurialis L.	Все виды, все части
244.	Прострел	Pulsatilla sp.	Все виды, все части
245.	Псилокаулон непохожий	Psilocaulon absimile N.E.Br.	Надземная часть
*	Птичий клей	См. Омела белая	-
246.	Пузырница	Physochlaina L.	Все виды, все части
247.	Пузырчатая головня кукурузы	Ustilago maydis DC.	Все части
248.	Пузырчатка вздутая	Utricularia physalis	Надземнаячасть
*	Пьяная трава	См. Термопсис	-
*	Ракитник	См. Мелкоракитник	-
249.	Рамона чистецовая	Ramona stachyoides Briq.	Все части
250.	Раувольфия разнолистная	Rauvolfia heterophylla Roem. et Schult.	Все части
*	Рвотный орех	См. Чилибуха	-
251.	Ремерия отогнутая	Roemeria refracta DC.	Все части
*	Репей колкий	См. Дурнишник	-
252.	Рогоглавник	Ceratocephala L.	Все виды, все части
253.	Рододендрон	Rhododendron sp.	Все виды, все части
254.	Роза гавайская	Argyreia nervosa; Hawaiian Baby Woodrose	Все части
*	Розмарин лесной	См. Багульник	-
255.	Рубиева многонадрезная	Roubieva multifida Moq.	Эфирное масло надземных частей
256.	Рута	Ruta L.	Все виды, все части

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
257.	Рыбная ягода	См. Анамирта кокку люсовидная	-
258.	Рябчикуссурийский	Fritillaria ussuriensis Maxim.	Все части
259.	Саговник завитой	Cycas circinalis L.	Семена
260.	Саговник поникающий	Cycas revoluta Thunb.	Семена
261.	Саксаул	Haloxylon L.	Все виды, лист, стебли
262.	Самшит вечнозеленый	Buxus sempervirens L.	Стебель, листья
263.	Сангвинарияканадская	Sanguinaria canadensis L.	Корни
264.	Сарколобус	Sarcolobus R. Br.	Все виды, все части
265.	Саркоцефалус	Sarcocephalus Afzel.	Все виды, все части
266.	Сарсазаншишковатый	Haloxylon articulatum Bunge	Листья, стебли
267.	Сассафрас беловатый	Sassafras albidum (Nutt.) Nees.	Все части, эфирное масло из корней и древесины
268.	Сведа вздутоплодная	Suaeda physophora L.	Все части
269.	Свинчатка европейская	Plumbago europaea L.	Все части
270.	Сейдлиция розмариновая	Seidlitzia rosmarinus Bunge	Лист, стебли
271.	Секуринега	Securinega L.	Все виды, побеги
272.	Сигезбекиявосточная	Siegesbeckia orientalis L.	Все части
*	Сида	См. Грудника (Cida L.)	-
273.	Симмондсия калифорнийская	Simmondsia californica Nutt.	Семена
274.	Синяк обыкновенный	Echium vulgaris L.	Все части
275.	Скелетиум скрученный	Sceletium tortuosum	Все части

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
276.	Скополия	Scopolia L.	Все виды, все части
277.	Смодингиум острый	Smodingium argutum E. Mey	Все части
*	Собачье зелье	См. Гармала обыкновенная	-
*	Собачья петрушка	См. Кокорыш обыкновенный	-
278.	Солерос кустарниковый	Salicorniafruticosa L.	Лист, стебли
*	Соломонова печать	См. Купена	-
279.	Солянка	Salsola L.	Все виды, все части растения
280.	Сорго	Sorghum L.	Все виды, все части
*	Софора толстоплодная	См. Вексибия толстоплодная	-
281.	Спорынья	Claviceps sp.	Все виды, все части
282.	Стеллера карликовая	Stellera chamaejasme L.	Все части
283.	Стефания	Stephania L.	Все виды, клубни с корнями
284.	Стриктокардиялиполистная	Strictocardia tiliaefolia Hall.	Семена
285.	Строфант	Strophanthus DC	Все виды, все части
286.	Сферофиза солонцовая	Sphaerophysa salsula (Pall.) DC.	Все части
287.	Схенокаулон лекарственный	Schoenocaulon officinal A.Gray	Семена

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
288.	Табак	Nicotiana L.	Все виды, все части
289.	Табернанте ибога	Tabernanthe iboga Baill	Все части
290.	Тамус обыкновенный	Tamus communis L.	Все части
291.	Таушия	Tauschia Schltdl.	Все виды, все части
292.	Термопсис	Thermopsis L.	Все виды, все части
293.	Тиноспора сердцелистная	Tinospora cordifolia Miers	Все части
294.	Тисс	Taxus L.	Все виды, все части
295.	Тоддалия азиатская	Toddalia asiatica Lam.	Все части
296.	Токсидендрон	Toxicodendron L. (= Rhus toxicodendron var. hispida Engl.)	Все виды, все части
297.	Трихоцереус	Trichocereus	Все виды, надземная часть
298.	Тростник южный	Phragmites Australia Trin. ex Steud.	Корневище
299.	Турбина коримбоза	Turbina corymbosa	Семена
300.	Турбина щитковидная	Turbina corymbosa Raf.	Семена
301.	Тысячеголов	Viccaria sp.	Все виды, все части
302.	УнгернияВиктора	Ungernia victoris Vved. ex Artjushenko	Все части
303.	Унгерния Северцева	Ungernia. Sewertzowii (Regel) B.Fedtsch.	Все части
304.	Унона душистейшая	Unona odoratissima Blanco	Цветы
305.	Ферула смолоносная	Ferula gummosa Boiss	Семена
306.	Фибраурея красильная	Fibraurea tinctoria Lour.	Все части

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
307.	Физохляйна алайская	Physochlaina alica Korotk.	Корни
308.	Физохляйна восточная	Physochlaina orientalis G. Don f.	Корни
*	Фитолакка американсая	См. Лаконос американский	-
309.	Хамедафне прицветничковая	Chamaedaphne calyculata Moench	Надземная часть
*	Харг	См. Гомфокарпус	-
*	Хвойник Хвощевой	См. Эфедра	-
310.	Хеймия иволистная	Heimia salicifolia	Надземная часть
*	Хеквирити	См. Абрус молитвенный	-
311.	Хинное дерево	Cinchona succirubra Pavon.	Кора
312.	Хохлатка	Corydalis sp.	Все виды, все части
*	Хохоба	См. Симмондсия калифорнийская	-
313.	Хренное дерево	Moringa oleifera Lam.	Все части
314.	Хуннеманния дымянколистная	Hunnemannia fumariaefolia Sweet	Все части
315.	Цельнолистник	Haplophyllum	Все виды, все части
316.	Цефалантус западный	Cephalanthus occidentalis L.	Надземная часть
317.	Цикламен	Cyclamen L.	Все виды, все части
*	Цикута	См. Вех	-
318.	Цимбопогон Винтера	Cymbopogon winterianus Jowitt.	Эфирные масла всех частей

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
319.	ЦирияСмита	Zieria smithii Andr.	Надземная часть, эфирное масло всех частей
*	Чаульмугра	См. Гиднокарпус	-
*	Чахоточная трава	См. Вязель разноцветный	-
320.	Чемерица	Veratrum sp.	Все виды, все части
321.	Чернокорень лекарственный	Cynoglossum officinalis L.	Все части
322.	Чилибуха	Strychnos L.	Все виды, семена
323.	Чина	Lathyrus sp.	Все виды, все части
324.	Чистец болотный	Stachys palustris L.	Все части
325.	Чистец шероховатый	Stachys aspera Michx.	Надземная часть
326.	Чистотел	Chelidonium L.	Все виды, надземная часть
*	Чистяк весенний	См. Чистяк калужнецелистный	-
327.	Чистяк калужницелистный	Ficaria calthifolia Reichenb., F. verna Huds.	Все части
328.	Шалфей предсказательный	Salvia divinorum	Листья
329.	Шангиния ягодная	Schanginia baccata Moq.	Лист, побеги
330.	Эводия мелиелистная	Evodia meliefolia Benth.	Все части
331.	Эводия простая	Evodia simplex Cordem.	Все части
332.	Эецефаляртос Баркнера	Encephalartos barkeri Carruth. et Miq.	Все части
333.	Эритрофлеум	Eriophyllum	Все виды, кора
334.	Эфедра	Ephedra sp.	Все виды, все части

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
335.	Эхинопсис	Echinopsis L.	Все виды, надземная часть
336.	Якорцы	Tribulus L.	Все виды, все части
337.	Ялапа настоящая	Ipomoea purga (Wend.) Hayne	Все части
338.	Ясенец белый	Dictamnus albus L.	Листья, плоды
339.	Ятрориза дланевидная (Колумба)	Jateorhiza palmata (Lam.) Miers. (= Jatrorrhiza columba (Roxb.) Miers.)	Все части

- - синонимы русских названий лекарственных растений.

1.2. Растения и продукты их переработки, не подлежащие включению в состав однокомпонентных биологически активных добавок к пище:

№ п/п	Название растения	Латинское название растения	Части растений
1	Аралия высокая, Аралия маньчжурская, Чертово дерево, Шип-дерево	Arali elata (Miq.) Seem. = Arali mandshurica Rupr. et Maxim.	Все части
2	Африканская слива	Pygeum africanum	Кора
3	Валериана	Valeriana L.	Все виды, корень и корневища
4	Гинкго двулопастное	Ginkgo biloba L.	Надземная часть
5	Джимнема сильвестре	Gymnema sylvestre	Все части
6	Дикий ямс, Диоскорея мохнатая	Dioscorea villosa	Корневища
7	Женьшень	Ginseng	Все виды, все части
8	Заманиха высокая, Оплопанакс высокий,	Oplopanax elatus Nakai = Echinopanax elatus Nakai	Все части

№ п/п	Название растения	Латинское название растения	Части растений
	Эхинопанакс высокий		
9	Зверобой	HypericumL.	Все виды, все части
10	Иглицашиповатая	Ruscus aculeatus (Butcher ’s Broom)	Все части
11	Йохимбе (паусинисталия йохимбе)	Pausinystalia yohimbe (K. Schum.) Pierre ex Beile	Все части
12	Лимонник китайский	Schisandra chinensis (Turcz.) Baill.	Все части
13	Муира пуама	Muira puama (Liriosma jvata)	Все части
14	Муравьиное дерево, По де Арко, Табебуйя	Tabebuia heptaphylla	Кора
15	Родиола розовая, Золотой корень	Rhodiola rosea L.	Все части
16	Турнера возбуждающая, Дамиана	Turnera Diffusa	Все части
17	Элеутерококк колючий, Свободноягодник колючий, Чертов куст	Eleutherococcus senticosus (Rupr. et Maxim.) Maxim = Aconthopanax senticosus (Rupr. et Maxim.) Harms	Все части
18	Юкканитевидная	Yucca filamentosa	Листья

1.3. Органы и ткани животных и продукты их переработки, являющиеся специфическими материалами, повышающими риск передачи прионовых заболеваний (трансмиссивной губчатой энцефалопатии):

От крупного рогатого скота:

- череп, за исключением нижней челюсти, включая мозг и глаза, и спинной мозг животных в возрасте более 12 месяцев;

- позвоночный столб, исключая хвостовую часть, остистые и поперечные отростки затылочной, грудной и поясничной частей позвоночника, срединный гребень и крылья крестца, но включая корешковые дорсальные ганглии животных старше 30 месяцев;

- миндалины, кишечник от 12-перстной до прямой кишки и брыжейку животных всех возрастов,

От овец (баранов) и коз:

- череп, включая мозг и глаза, миндалины и спинной мозг животных старше 12 месяцев или имеющих коренные резцы, прорезавшиеся сквозь десна;

- селезенка и кишечник животных всех возрастов.

Продукты, состоящие из или содержащие в своем составе материал от жвачных животных:

- мясо механической обвалки;

- желатин (за исключением вырабатываемого из шкур жвачных животных);

- вытопленный жир из жвачных животных и продукты его переработки.

Объекты животного происхождения: Божья коровка семиточечная (CoccinellaseptempunctataL.), все тело; Скорпион (ScorpionesL.), все тело; Шпанская мушка (Lyttasp.), все виды, все тело.

Для изготовления пищевой продукции, а также биологически активных добавок к пище, изготовленных с применением сырья животного происхождения, должны приниматься во внимание эпизоотологическая ситуация по трансмиссивной губчатой энцефалопатии (в т.ч. бычьей губчатой энцефалопатии) в стране фирмы-изготовителя этих компонентов.

1.4. Биологически активные синтетические вещества, не являющиеся эссенциальными факторами питания – аналоги биологически активных компонентов лекарственных растений.

1.5. Гормоны животного происхождения и органы эндокринной системы животных (надпочечники, гипофиз, поджелудочная железа, щитовидная и паращитовидная железы, тимус, половые железы) при наличии гормональной активности.

1.6. Ткани и органы человека.

1.7. Микроорганизмы, вызывающие заболевания или способные осуществлять или опосредовать передачу генов антибиотикорезистентности, в том числе:

- спорообразующие аэробные и анаэробные микроорганизмы – представители родов Bacillus (в том числе B. polimyxa, B.cereus, B.megatherium, B.thuringiensis, B.coagulans (устаревшее название – Lactobacilluscoagulans), B.subtilis, B.licheniformis и других видов) и Clostridium;

- микроорганизмыродов Escherichia, Enterococcus, Corynebacterium spp.;

- микроорганизмы, обладающие гемолитической активностью;

- бесспоровые микроорганизмы, выделенные из организма животных и птицы и не свойственные нормальной микрофлоре организма человека, в том числе представители рода Lactobacillus.

1.8. Жизнеспособные дрожжевые и дрожжеподобные грибы, в том числе рода Candida; актиномицеты, стрептомицеты, все роды и виды микроскопических плесневых грибов; высшие грибы, относящиеся к ядовитым и не съедобным, в соответствии с национальным законодательством.

Приложение 7

Виды растительного сырья для использования при производстве чаев на основе травяного сырья (детских травяных чаев) для детей раннего возраста и биологически активных добавок к пище для детей от трех лет.

№	Название растительного сырья на русском языке	Название растительного сырья на латинском языке	Части растительного сырья
1	Анис обыкновенный	Anisum vulgare Gaerth сем. Umbelliferae	плоды аниса (Anisi fructus)
2	Алтей лекарственный	Althaea officinalis сем. Malvacea	корни алтея (Althaeae radix)
3	Бузина чёрная	Sambucus nigra L. сем. Cambucaceae	Цветки бузины (Sambuci flos)
4	Берёза бородавчатая	Betula verrucosa Ehrh. сем. Betulaceae	Листья березы (Betulae folium)
5	Берёза повислая	Betula pendula	Листья березы (Betula pendula)
6	Брусника	Vaccinium vitis idaea L. сем. Vacciniaceae	Плоды брусники (Vaccini fructus)
7	Гибискус	Hibiscus sabdariffa L. сем. Malvaceae	Цветки Гибискуса (Hibisci flos)
8	Душица обыкновенная	Origanum vulgare сем. Lamiaceae	Трава душицы (Origani herba)
9	Земляника	Fragaria сем. Rosaceae	Листья земляники (Fragariae folium)
10	Крапива двудомная	Urtica dioica L. сем. Urticaceae	Листья крапивы (Urticae folium)
11	Красная мальва	Hibiscus sabdariffa L. сем. Malvaceae	Цветки Гибискуса (Hibisci flos)
12	Лаванда узколистная	Lavandula angustifolia Mill. сем. Lamiaceae	Цветки лаванды (Lavadulae flos)
13	Липа сердцевидная	Tilia cordata Mill сем. Tiliaceae	Цветки липы (Tiliae flos)

14	Малина обыкновенная	Rubus ideaus L. сем. Rosaceae	Листьямалины (Rubi idaei folium)
15	Мальва лесная	Malva sylvestris L. (cyn. Malva Mauritiana) сем. Malvaceae	Цветки мальвы (Malvae flos)
16	Мелисса	Melissa officinalis сем. Lamiaceae	Листья мелиссы (Melissae folium)
17	Мята лимонная	Melissa officinalis сем. Lamiaceae	Листья мелиссы (Melissae folium)
18	Мята перечная	Mentha piperita сем. Lamiaceae	Листья мяты перечной (Menthaepiperitaefolium)
19	Ноготки аптечные	Calendula officinalis L. сем. Composite	Цветки календулы (Calendulae flos)
20	Облепиха	Hippophae rhamnoides L. сем. Elaeagnaceae	Листья облепихи (Hyppophaës folium)
21	Подорожник большой	Plantago major L. сем. Plantaginaceae	Листья подорожника (Plantaginis herba)
22	Подорожник средний	Plantago media L. сем. Plantaginaceae	Листья подорожника (Plantaginis herba)
23	Подорожник ланцетовидный	Plantago lanceolate L. сем. Plantaginaceae	Листья подорожника (Plantaginis herba)
24	Подорожник блошный	Plantago psyllium L. сем. Plantaginaceae	Шелухасемян (Plantaginis tunica semen)
25	Померанец горький	Citrus aurantium сем. Rutaceae	Померанца корка
26	Просвирник лесной	Malva sylvestris L. (cyn. Malva Mauritiana) сем. Malvaceae	Цветки мальвы (Malvae flos)
27	Ромашка аптечная	Matricaria recutita L. сем. Compositae (syn. Chamomilla L.)	Цветки ромашки (Chamomillae flos)
28	Тимьян душистый	Thymus vulgaris L. (Thymus marschallianus)	Трава тимьяна (Thymi herba)

		сем. Lamiaceae	
29	Тимьян ползучий	Thymus serpyllum сем. Lamiaceae	Трава тимьяна (Thymi herba)
30	Тмин обыкновенный	Carum carvi , сем . Umbellifere	Плодытмина (Cari carvi fructus)
31	Укроп аптечный	Foeniculum vulgare Mill сем.Umbelliferae	Плоды фенхеля (Foeniculi fructus)
32	Фенхель обыкновенный	Foeniculum vulgare Mill сем.Umbelliferae	Плоды фенхеля (Foeniculi fructus)
33	Чабрец	Thymus serpyllum сем. Lamiaceae	Трава тимьяна (Thymi herba)
34	Чёрная смородина	Ribes nigrum L. сем. Saxifragaceae	Листьясмородины (Ribi nigri folium)
35	Черника	Vaccinium myrtillus L. сем. Vacciniaceae	Плоды черники (Myrtilli fructus)
36	Шиповник	Rosa сем. Rosaceae	Шиповника плоды (Rosae fructus)

Приложение 8

Формы витаминов и минеральных солей для использования при производстве пищевой продукции для детей раннего возраста, в том числе биологически активных добавок к пище для детей раннего возраста

Микронутриенты	Форма
Витамины	
витамин А	Ретинолацетат, ретинолпальмитат, бета-каротин
витамин D	D_2 эргокальциферол, D_3 холекальциферол
витамин Е	D-альфа токоферол,DL-альфа токоферол,D-альфа-токоферол ацетат, DL-альфа-токоферол ацетат

Микронутриенты	Форма
витамин B_1	Тиамина гидрохлорид,тиамина бромид,тиамина мононитрат, тиамина хлорид
витамин B_2	Рибофлавин, рибофлавин-5-фосфат, натрий
витамин РР (ниацин)	Никотинамид, никотиновая кислота
витамин B_6	Пиридоксин гидрохлорид, пиридоксин-5-фосфат, пиридоксин дипальмитат
пантотеновая кислота	D-пантотенат кальция, D-пантотенат натрия, декспантенол
витамин B_{12}	Цианкобаламин, гидроксокобаламин
фолиевая кислота Вс	Фолиевая (N-птероил-L-глутаминовая) кислота
витамин С	L-аскорбиновая кислота, L-аскорбат натрия, L-аскорбат кальция,6-пальмитил-L-аскорбиновая кислота (аскорбилпальмитат), аскорбат калия
витамин К	Филлохинон (фитоменадион)
биотин	D-биотин
холин	Холина хлорид, холина цитрат, холина битартрат
инозит	Препарат инозита
карнитин	L-карнитин, L-карнитина хлоргидрат, L-карнитина- L-тартрат
Минеральные соли (элемент)	
кальций	Карбонат кальция, цитраты кальция,глюконат кальция,глицерофосфат кальция,лактат кальция,кальциевая соль ортофосфорной кислоты,хлорид кальция
Натрий[1]	Цитрат натрия,хлорид натрия, глюконат натрия, бикарбонат натрия, карбонат натрия, лактат натрия, натриевые соли ортофосфорной кислоты, гидроксид натрия
магний	Карбонат магния,хлорид магния,глюконат магния,магниевые соли ортофосфорной кислоты, сульфат магния, лактат магния, цитрат магния,оксид магния, гидроксид магния

Микронутриенты	Форма
Калий[1]	Цитраты калия, лактат калия, калий фосфорнокислый двузамещенный, карбонат калия, бикарбонат калия, хлорид калия, глюконат калия, гидроксид калия
железо	Глюконат железа (II), лактат железа (II), фумаратжелеза (II),дифосфат (пирофосфат) железа (II), элементарное железо,цитрат железа, сульфат железа
медь	Карбонат меди, цитрат меди,глюконат меди,сульфатмеди
цинк	Ацетат цинка, сульфат цинка, хлорид цинка, лактат цинка, цитрат цинка, глюконат цинка, оксид цинка
марганец	Карбонат марганца, хлорид марганца, цитрат марганца, глюконат марганца, сульфат марганца
йод[1]	Йодид калия, йодид натрия, йодат калия, йодказеин[2]
селен[1]	Селенит натрия[3], селенат натрия[3]
Примечания: [1] кроме БАД к пище для детей от 1,5 до 3 лет [2] для обогащения молока, предназначенного для питания детей старше двух лет. [3] при производстве сухих и жидких адаптированных и частично адаптированных молочных смесей и продуктов диетического (лечебного и профилактического) питания, предназначенных для вскармливания детей первого года жизни и обогащения сухих и жидких молочных, молокосодержащих и молочных составных напитков для питания детей раннего возраста	