

**Технический регламент Таможенного союза  
«Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и  
технологических вспомогательных средств»**

**Статья 1. Предисловие**

1. Настоящий технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (далее – Технический регламент) устанавливает:

- 1) объекты технического регулирования;
- 2) требования безопасности к объектам технического регулирования;
- 3) правила идентификации объектов технического регулирования;
- 4) требования к маркировке пищевых добавок, ароматизаторов, и технологических вспомогательных средств и пищевой продукции, содержащей пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства.

2. Целями принятия настоящего Технического регламента являются:

- 1) защита жизни и (или) здоровья граждан;
- 2) предупреждение действий, вводящих в заблуждение приобретателей (потребителей).

**Статья 2. Объекты технического регулирования**

1. Объектами технического регулирования настоящего Технического регламента являются выпускаемые в обращение и находящиеся в обращении на единой таможенной территории Таможенного союза:

- 1) пищевые добавки;
- 2) ароматизаторы;
- 3) технологические вспомогательные средства;
- 4) пищевые продукты, содержащие пищевые добавки, ароматизаторы и (или) технологические вспомогательные средства.

4. Настоящий Технический регламент не распространяется на осуществляемые гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах процессы изготовления, хранения, перевозки, реализации, утилизации и применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, предназначенных только для личного потребления и применения, и не предназначенных для выпуска в обращение на рынок.

5. Процессы изготовления, хранения, реализации, перевозки и утилизации пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

должны соответствовать требованиям, установленным техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

6. Требования к применению пищевых добавок в продуктах питания детей раннего, дошкольного и школьного возраста устанавливаются техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности продуктов детского питания».

### **Статья 3. Область применения**

1. Настоящий технический регламент Таможенного союза разработан в соответствии с Соглашением об 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 территории Таможенного союза единых обязательных для применения и исполнения требований к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам, обеспечения свободного перемещения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, выпускаемых в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза.

3. Если в отношении пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств будут приняты иные технические регламенты Таможенного союза и (или) технические регламенты Евразийского экономического сообщества (далее - по тексту ЕврАзЭС), устанавливающие требования к пищевым добавкам, ароматизаторам, и технологическим вспомогательным средствам должны соответствовать требованиям этих технических регламентов Таможенного союза и (или) технических регламентов ЕврАзЭС, действие которых на них распространяется.

### **Статья 4. Определения и термины**

В настоящем Техническом регламенте используются понятия, установленные техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», а также следующие термины и определения:

**ароматизатор пищевой (ароматизатор)** – продукт, не употребляемый человеком непосредственно в качестве пищи, содержащий вкусоароматическое вещество (в том числе натуральное) или вкусоароматический препарат или термический технологический ароматизатор или коптильный ароматизатор или предшественники ароматизаторов или другие ароматизаторы (в состав которых входят другие компоненты, кроме выше перечисленных) или их смесь (вкусоароматический компонент), предназначенные для придания пищевым продуктам аромата и/или вкуса (за исключением сладкого, кислого и

соленого), с добавлением или без добавления пищевых добавок и пищевого сырья;

**ароматизатор коптильный** - смесь веществ, выделенная из дымов, применяемых в традиционном копчении путем фракционирования и очистки конденсатов дыма;

**ароматизатор термический технологический** - смесь веществ, полученная в результате нагревания в определенных условиях пищевых или не используемых в пищу ингредиентов, один из которых должен быть аминсоединением, а другой – редуцирующим сахаром; условия термообработки: температура не выше 180<sup>0</sup>С, продолжительность термообработки 15 мин при 180<sup>0</sup>С с соответствующим увеличением времени при использовании более низких температур – удвоении времени нагревания при уменьшении температуры на каждые 10<sup>0</sup>С, но не более 12 часов; величина рН в течение процесса не должна превышать 8,0;

**безопасность пищевых добавок, ароматизаторов и пищевых продуктов их содержащих** – совокупность свойств и характеристик пищевых добавок, ароматизаторов и пищевых продуктов их содержащих, удовлетворяющих требованиям настоящего Технического регламента и свидетельствующих об отсутствии недопустимого риска, связанного с причинением вреда жизни или здоровья человека и последующих поколений при их употреблении человеком в составе пищевых продуктов;

**безопасность технологических вспомогательных средств и пищевых продуктов, содержащих их остаточное количество** – совокупность свойств и характеристик вспомогательных средств и пищевых продуктов, содержащих их остаточные количества, удовлетворяющих требованиям настоящего Технического регламента и свидетельствующих об отсутствии недопустимого риска, связанного с причинением вреда жизни или здоровья человека и последующих поколений при их употреблении человеком в составе пищевых продуктов;

**вещество вкусоароматическое** – химически определенное (химически индивидуальное) вещество со свойствами ароматизатора, т.е. обладающее характерным ароматом и (или) вкусом (за исключением сладкого, кислого и соленого);

**вещество вкусоароматическое натуральное** – вкусоароматическое вещество, выделенное с помощью физических, ферментативных или микробиологических процессов из сырья растительного или животного происхождения, в том числе переработанного традиционными способами приготовления пищевых продуктов;

**комплексная пищевая добавка** - смесь пищевых добавок (пищевой добавки и пищевого сырья), выработанная как товарная продукция в состав которой могут входить ароматизаторы, пищевое сырье, пищевые продукты и другие компоненты; по крайней мере одна из пищевых добавок, входящая в состав комплексной пищевой добавки, должна оказывать в конечном пищевом продукте функциональное действие;

**максимально допустимый уровень** - (максимальный уровень, допустимый уровень) - гигиенический норматив, устанавливающий максимально допустимое количество пищевой добавки (ароматизатора, биологически активного вещества) в пищевом продукте, гарантирующее безопасность ее для человека;

**необработанный пищевой продукт** - продукт, не подвергавшийся какой-либо обработке, приводящей к значительным изменениям его исходного состояния и состава; такой продукт может быть очищен, расфасован, упакован и заморожен;

**натуральные источники вкусоароматических веществ** – растения (части растений), продукты животного происхождения, используемые в качестве вкусоароматического сырья при изготовлении ароматизаторов (вкусоароматических веществ, вкусоароматических препаратов);

**новая пищевая добавка, вкусоароматическое вещество, натуральный источник вкусоароматических веществ** – пищевая добавка, вкусоароматическое вещество, натуральный источник вкусоароматических веществ, неагламентированные для использования в производстве пищевых продуктов в соответствии с требованиями настоящего технического регламента;

**новое технологическое вспомогательное средство** - технологическое вспомогательное средство, не регламентированное для использования в производстве пищевых продуктов в соответствии с требованиями настоящего Технического регламента;

**пищевая добавка**– любое вещество (или смесь веществ) вне зависимости от его пищевой ценности, обычно не употребляемое непосредственно в качестве пищи или обычного ингредиента пищевого продукта, преднамеренно вводимое в пищевой продукт с технологической целью (функцией) для его производства, переработки, приготовления, обработки, упаковки, транспортировки или хранения, что приводит или может привести к тому, что данное вещество или продукты его превращений становятся компонентами пищевого продукта; пищевая добавка может выполнять несколько технологических функций;

**предшественник ароматизатора** - продукт (может быть получен как из пищевого продукта, так и из продукта, не используемого непосредственно в качестве пищи), не обязательно обладающий свойствами ароматизатора, преднамеренно добавляемый к пищевому продукту с единственной целью получения вкуса и аромата путем деструкции или реакции с другими компонентами в процессе приготовления пищи;

**препарат вкусоароматический** - смесь вкусоароматических и иных веществ, выделенных физическими, ферментативными или микробиологическими процессами: из пищевых продуктов или из пищевого сырья, в том числе после обработки традиционными способами приготовления пищевых продуктов; и/или из продуктов растительного, животного или микробиологического происхождения, не используемых непосредственно в

качестве пищи, применяемых как таковые или обработанных с использованием традиционных способов приготовления пищевых продуктов;

**пищевые продукты со сниженной энергетической ценностью** - пищевые продукты, энергетическая ценность которых снижена не менее чем на 30% по сравнению с традиционными пищевыми продуктами;

**пищевые продукты без добавленных сахаров** - пищевые продукты, изготовленные без добавления моно-и дисахаридов и пищевых продуктов их содержащих;

**технологические вспомогательные средства** – любые вещества или материалы (исключая оборудование и посуду), которые, не являясь пищевыми компонентами, преднамеренно используются при переработке сырья и при производстве пищевых продуктов для выполнения определенных технологических целей; технологические вспомогательные средства (или их производные) в ходе технологического процесса удаляются, хотя остаточные количества их могут оставаться в готовом продукте при условии отсутствия недопустимого риска для здоровья человека и что они не оказывают технологический эффект в конечной пищевой продукции;

**традиционные способы приготовления пищевых продуктов** - варка, в том числе на пару и под давлением (до 120 °С), выпечка, запекание, тушение, жарка, в том числе на масле (до 240 °С при атмосферном давлении), сушка, выпаривание, нагревание, охлаждение, замораживание, замачивание, мацерация (вымачивание), настаивание (заваривание), перколяция (процеживание), фильтрация, прессование (отжим), смешение, эмульгирование, измельчение (резание, дробление, растирание, толчение), капсулирование, очистка от кожуры (лущение), дистилляция (ректификация), экстракция (включая экстракцию растворителями), ферментация и микробиологические процессы;

**антиокислитель** - пищевая добавка, предназначенная для замедления процесса окисления и увеличения сроков годности (сроков хранения) пищевых продуктов (пищевого сырья);

**антислеживающий агент (антикомкователь)** - пищевая добавка, предназначенная для предотвращения слипания (комкования) частиц порошкообразных и мелкокристаллических пищевых продуктов и сохранения их сыпучести;

**вещество для обработки муки** - пищевая добавка (кроме эмульгаторов), предназначенная для улучшения хлебопекарных качеств или цвета муки;

**влагоудерживающий агент (влагоудерживающее вещество)** - пищевая добавка, предназначенная для удерживания влаги и предохранения пищевых продуктов от высыхания;

**глазирователь** - пищевая добавка, предназначенная для нанесения на поверхность пищевых продуктов с целью придания им блеска и/или образования защитного слоя;

**газовая среда** - азот и инертные газы, предназначенные для использования при упаковке и хранении пищевых продуктов;

**газы для насыщения** - технологическое вспомогательное средство, предназначенное для увеличения общего объема продуктов, а также для ускорения технологических процессов;

**желирующий агент** - пищевая добавка, предназначенная для образования гелеобразной текстуры пищевого продукта;

**загуститель** - пищевая добавка, предназначенная для повышения вязкости пищевых продуктов;

**ингредиент пищевой** - составная часть пищевого продукта в соответствии с рецептурой;

**кислота** - пищевая добавка, предназначенная для повышения кислотности пищевого продукта и/или придания ему кислого вкуса;

**консервант** - пищевая добавка, предназначенная для продления (увеличения) сроков годности (хранения) пищевых продуктов путем защиты от микробной порчи и/или роста патогенных микроорганизмов;

**катализатор** - технологическое вспомогательное средство, предназначенное для ускорения химических реакций;

**краситель** - пищевая добавка, предназначенная для придания, усиления или восстановления окраски пищевых продуктов; к пищевым красителям не относятся пищевые продукты, обладающие вторичным красящим эффектом, а также красители, применяемые для окрашивания несъедобных наружных частей пищевых продуктов (для окрашивания оболочек сыров и колбас, для клеймения мяса, для маркировки сыров и яиц);

**наполнитель** – пищевая добавка, которая увеличивает объем пищевого продукта без существенного увеличения энергетической ценности;

**носитель** - пищевая добавка, предназначенная для растворения, разбавления, диспергирования или других физических модификаций пищевых добавок, ароматизаторов, ферментных препаратов, нутриентов и/или иных веществ, добавляемых с пищевыми (физиологическими) целями без изменения или влияния на их функции с целью повышения эффективности и упрощения их использования;

**пеногаситель** - пищевая добавка, предназначенная для предупреждения или снижения пенообразования в пищевых продуктах;

**пенообразователь** - пищевая добавка, предназначенная для равномерного распределения газообразной фазы в жидких и твердых пищевых продуктах;

**подсластитель** - пищевая добавка, предназначенная для придания пищевым продуктам сладкого вкуса или используемая в составе столовых подсластителей;

**пропеллент** - пищевая добавка-газ (кроме воздуха), предназначенная для выталкивания пищевого продукта из емкости (контейнера);

**разрыхлитель** - пищевая добавка, предназначенная для увеличения объема теста за счет образования газа;

**регулятор кислотности** - пищевая добавка, предназначенная для изменения или регулирования pH (кислотности или щелочности) пищевых продуктов;

**стабилизатор** - пищевая добавка, предназначенная для обеспечения агрегативной устойчивости и/или поддержания однородной дисперсии двух и более несмешивающихся ингредиентов;

**согласно технической документации (согласно ТД)** – устанавливаемая изготовителем в технической документации (ТУ, ТИ, рецептуры, спецификации и др.) регламентация применения технологического вспомогательного средства в случаях, когда его остаточные количества существенно ниже установленного уровня или когда вспомогательные средства удаляются в ходе технологического процесса и не определяются современными методами исследования;

**упаковочный газ** – пищевая добавка-газ (кроме воздуха), вводимый в емкость (контейнер) до, во время или после помещения пищевого продукта в емкость (контейнер);

**усилитель вкуса (аромата)** - пищевая добавка, предназначенная для усиления вкуса и (или) модификации природного вкуса и (или) аромата пищевых продуктов;

**улучшитель комплексный** - технологическое вспомогательное средство, предназначенные для регулирования технологического процесса в хлебопекарных производствах, с целью улучшения свойств теста и качества готовых мучных изделий;

**уплотнитель** - пищевая добавка, предназначенная для сохранения плотности тканей фруктов, овощей и упрочнения гелеобразной структуры пищевых продуктов;

**фиксатор (стабилизатор) окраски** - пищевая добавка, предназначенная для стабилизации, сохранения (или усиления) окраски пищевых продуктов;

**ферментные препараты (ферменты)** – очищенные и концентрированные продукты, содержащие определенные ферменты или комплекс ферментов, характерных для биологических сред (растения, животные, микроорганизмы) продуцентов и необходимых для осуществления биохимических процессов, происходящих при производстве продуктов;

**флокулянт (осветлитель, адсорбент)** - технологическое вспомогательное средство, предназначенное для повышения эффективности процессов осаждения некоторых включений;

**хладоагент** - технологическое вспомогательное средство, предназначенное для снижения температуры продукта и (или) окружающей среды;

**эмульгатор** - пищевая добавка, предназначенная для создания и/или сохранения однородной смеси двух или более несмешивающихся фаз в пищевом продукте;

**эмульгирующая соль** - пищевая добавка, предназначенная для равномерного распределения жиров, белков и /или улучшения пластичности плавящихся сыров и продуктов на их основе.

## **Статья 5. Правила обращения на рынке**

1. Пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства выпускаются в обращение на рынке при их соответствии настоящему Техническому регламенту, а также другим техническим регламентам Таможенного союза и (или) техническим регламентам ЕврАзЭС, действие которых на них распространяется.

2. Пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства, соответствующие требованиям настоящего Технического регламента и прошедшие процедуры оценки (подтверждения) соответствия маркируются единым знаком обращения продукции на таможенной территории Таможенного союза.

## **Статья 6. Правила идентификации**

1. Идентификация пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств проводится в соответствии с правилами, установленными техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

2. Идентификационными показателями являются:

- 1) наименование продукции;
- 2) назначение продукции.

## **Статья 7. Требования безопасности к пищевым добавкам, ароматизаторам, технологическим вспомогательным средствам и пищевым продуктам, изготовленным с использованием пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств**

1. Показатели безопасности комплексных пищевых добавок, содержащих пищевое сырье и пищевые продукты, должны соответствовать требованиям, установленным для пищевых продуктов смешанного (многокомпонентного) состава в техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевых продуктов», в технических регламентах Таможенного союза и (или) технических регламентах ЕврАзЭС на отдельные виды пищевой продукции.

2. Для целей безопасности применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в производстве пищевых продуктов и предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей, должны соблюдаться следующие требования:

1) применение пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств не должно увеличивать степень риска возможного неблагоприятного действия пищевых продуктов на здоровье человека;



2) пищевые продукты должны соответствовать требованиям, установленным настоящим техническим регламентом, к допустимому содержанию в них нормируемых пищевых добавок, остаточных количеств технологических вспомогательных средств и биологически активных веществ, содержащихся в ароматизаторах (вкусоароматических препаратах) и (или) в натуральных источниках вкусоароматических веществ;

3) пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства должны применяться только в случаях, когда существует необходимость совершенствования технологии, а также при необходимости улучшения потребительских свойств пищевых продуктов, увеличения сроков их хранения (годности), добиться которых иным способом невозможно или экономически не оправдано;

4) применение пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств не должно вводить потребителя в заблуждение в отношении потребительских свойств пищевых продуктов.

5) применение пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств не должно вызывать ухудшения органолептических показателей пищевых продуктов;

6) применение пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств не должно существенно влиять на их пищевую ценность пищевых продуктов (за исключением некоторых специализированных и диетических продуктов);

7) пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства должны вводиться в пищевые продукты в минимальном количестве, необходимом для достижения заданного технологического эффекта;

8) не допускается применение пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств для сокрытия порчи и недоброкачества сырья или готового пищевого продукта и/или их фальсификации и/или с целью введение в заблуждение приобретателей;

9) импортируемые на территорию стран таможенного союза пищевые добавки, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства и пищевые продукты, содержащие их (в случае технологических вспомогательных средств – остаточные количества), должны соответствовать требованиям настоящего Технического регламента;

10) находящиеся в обращении на территории стран таможенного союза пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства, изготовленные с использованием генетически модифицированных организмов и других биотехнологий, и/или технологий должны удовлетворять требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевых продуктов»;

11) ответственность за безопасность пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, а также пищевых продуктов, в производстве которых они использовались, несет их изготовитель.

3. По показателям безопасности ароматизаторы должны соответствовать требованиям, согласно приложениям 1 и 19 настоящего технического

регламента. Натуральные источники вкусоароматических веществ, применяемые в изготовлении ароматизаторов используются в соответствии с законодательством государств-членов Таможенного союза.

4. Показатели безопасности пищевых добавок (содержание токсичных элементов и микробиологических показателей) и по уровню чистоты (процент действующего вещества) должны соответствовать требованиям, установленным приложением 28 к настоящему Техническому регламенту.

5. По показателям безопасности ферментные препараты должны соответствовать следующим требованиям:

1) содержание токсичных элементов не должно превышать: свинец- 5,0 мг/кг;

2) по микробиологическим показателям ферментные препараты должны соответствовать следующим требованиям: количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более-  $5 \times 10^4$  (для ферментных препаратов растительного, бактериального и грибного происхождения),  $1 \times 10^4$  (для ферментных препаратов животного происхождения, в том числе молокосвертывающих); бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы) в 0,1г- не допускаются; патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, в 25 г- не допускаются; E. coli в 25 г- не допускаются;

3) ферментные препараты не должны содержать жизнеспособных форм продуцентов ферментов;

4) ферментные препараты бактериального и грибного происхождения не должны иметь антибиотической активности;

5) ферментные препараты грибного происхождения не должны содержать микотоксины (афлатоксин В1, Т-2 токсин, зеараленон, охратоксин А, стеригматоцистин).

При контроле содержания микотоксинов в ферментных препаратах следует учитывать, что продуцентами микотоксинов чаще всего являются токсигенные штаммы грибов: *Aspergillus flavus* и *Aspergillus parasiticus*- для афлатоксинов и стеригматоцистина; *Aspergillus ochraceus* и *Penicillium verrucosum*, реже- *Aspergillus sclerotiorum*, *Aspergillus melleus*, *Aspergillus alliaceus*, *Aspergillus sulphureus*- для охратоксина А; *Fusarium graminearum*, реже- другие виды *Fusarium*- для зеараленона, дезоксиниваленола и Т-2 токсина.

6. По показателям безопасности пищевые продукты, содержащие пищевые добавки, ароматизаторы и неудаляемые остатки технологических вспомогательных средств, должны соответствовать требованиям приложений 1, 3-18, 20-28 настоящего Технического регламента, технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевых продуктов» и технических регламентов Таможенного союза и ЕврАзЭС на отдельные виды пищевой продукции.

7. Содержание в пищевых продуктах пищевых добавок из всех источников поступления, в том числе с ароматизаторами, сырьем, полуфабрикатами (вторичное поступление) должно соответствовать

требованиям, установленным для готового продукта, и не должно превышать максимально допустимых уровней, установленных настоящим техническим регламентом.

8. Содержание в пищевых продуктах пищевых добавок, нормируемых настоящим техническим регламентом, контролируется по закладке (по рецептуре) и/или с применением аналитических методов исследования.

9. С применением аналитических методов исследования (при наличии методов контроля, утвержденных в установленном порядке в государствах-членах Таможенного союза) контролируется содержание следующих пищевых добавок:

1) антиокислители: бутилгидроксианизол, бутилгидрокситолуол, трет.-бутилгидрохинон, пропилловый, октиловый и додециловый эфиры галловой кислоты;

2) консерванты: бензойная кислота и ее соли бензоаты, дегидрацетовая кислота и ее натриевая соль, дифенил, нитраты и нитриты, парабены-метилловый и этиловый эфиры пара-гидроксибензойной кислоты и их натриевые соли, сернистая кислота и соли сульфиты, гидросульфиты и пиросульфиты, сорбиновая кислота и ее соли сорбаты;

3) красители: азорубин, желтый хинолиновый, желтый «солнечный закат» FCF, зеленый прочный FCF, зеленый S, индигокармин, коричневый НТ, красный очаровательный АС, понсо 4R, синий блестящий FCF, синий патентованный V, тартразин, черный блестящий PN, аннато (биксин, норбиксин), кармины, куркумин, лютеин, ликопин;

4) носители: пропиленгликоль, бензиловый спирт, триацетин, диацетин, триэтилцитрат;

5) подсластители: аспартам, ацесульфам, аспартам-ацесульфама соль, неогесперидин дигидрохалкон, сахарин и его соли (натрия, калия, кальция), сукралоза, тауматин, цикламовая кислота и ее соли цикламаты;

6) усилители вкуса (аромата): глутаминовая кислота и ее соли глутаматы, гуаниловая кислота и ее соли гуанилаты, инозиновая кислота и ее соли инозинаты, 5'-рибонуклеотиды;

7) фосфорная кислота и соли фосфаты, дифосфаты, трифосфаты и полифосфаты в пересчете на  $P_2O_5$ ;

8) пищевые добавки, неразрешенные для использования в пищевой промышленности: красители - амарант, эритрозин, красный 2G, желтый 2G, цитрусовый красный 2; консерванты- пара-гидроксибензойной кислоты пропиловый эфир и его натриевая соль и гексаметилентетрамин; вещества для обработки муки- броматы калия и кальция; непищевые вещества - суданы 1- 4, пара-ред.

10. Использование пищевых добавок при производстве пищевых продуктов регламентируется либо численным нормативом (максимально допустимым уровнем), либо устанавливается изготовителем в соответствии с технологической необходимостью согласно ТД.

11. Требования к содержанию пищевых добавок в пищевых продуктах как нормируемых, так и регламентируемых «согласно ТД» установлены в

соответствии с приложениями 3 – 18, 21-29 настоящего Технического регламента по следующим функциональным группам:

- 1) агенты антислеживающие (антикомкователи) – в приложении 3;
- 2) антиокислители – в приложении 4;
- 3) вещества для обработки муки – в приложении 5;
- 4) глазирователи – в приложении 6;
- 5) кислоты и регуляторы кислотности – в приложении 7;
- 6) консерванты – в приложении 8;
- 7) красители – в приложениях 9, 10, и 11;
- 8) носители – в приложении 12;
- 9) подсластители – в приложении 13;
- 10) пропелленты и упаковочные газы – в приложении 14;
- 11) стабилизаторы, эмульгаторы, наполнители и загустители – в приложении 15;
- 12) усилители вкуса и аромата – в приложении 16;
- 13) фиксаторы и стабилизаторы окраски – в приложении 17.

12. Настоящим Техническим регламентом установлены следующие ограничения и особенности применения пищевых добавок при производстве отдельных видов пищевых продуктов:

1) пищевые добавки (кроме красителей и подсластителей), применение которых регламентируется «согласно ТД», в соответствии с приложениями 3, 6, 7 (кроме диоксида углерода E290), 8, 12, 15, 16 и 17 настоящего Технического регламента разрешено использовать для всех видов пищевых продуктов за исключением:

а) необработанных пищевых продуктов, меда, вина, жиров животного происхождения, масла из коровьего молока, пастеризованных и стерилизованных молока и сливок, природных минеральных вод, кофе (кроме растворимого ароматизированного) и экстрактов кофе, неароматизированного листового чая, сахаров, сухих макаронных изделий (кроме безглютеновых и низкобелковых), натуральной, неароматизированной пахты (кроме стерилизованной);

б) пищевых продуктов в соответствии с приложением 18 настоящего Технического регламента, для которых установлены как перечень пищевых добавок, используемых «согласно ТД», так и допустимые уровни их применения;

2) красители могут применяться: для сохранения исходного внешнего вида пищевого продукта, цвет которого изменяется в результате технологической обработки, хранения, упаковки и др., для придания цвета бесцветным пищевым продуктам и изменения их органолептических свойств; максимальные уровни содержания красителей в пищевых продуктах в соответствии с приложениями 10 и 11, означают содержание основного красящего вещества используемых коммерческих препаратов красителей;

3) не допускается использовать красители при производстве пищевых продуктов в соответствии с приложением 9; красители, применение которых регламентируется «согласно ТД», разрешено использовать для всех видов

пищевых продуктов, кроме установленных в приложениях 9 и 10 настоящего Технического регламента;

4) для окрашивания пищевых продуктов допускается использование нерастворимых в воде лаков, максимальные уровни содержания красителей в которых должны соответствовать уровням для растворимых форм красителей в соответствии с приложениями 10 и 11 настоящего Технического регламента;

5) для клеймения мяса, маркировки яиц и сыров разрешены следующие красители: Метилвиолет (по международной классификации красителей — С.І. 42535), Родамин С (С.І. 45170), Фуксин кислый (С.І. 45685), а также пищевые красители в соответствии с приложением 11; для окрашивания яиц допускается использовать только пищевые красители в соответствии с приложением 11 настоящего Технического регламента;

6) не допускается использование веществ для обработки муки при изготовлении муки для розничной продажи (кроме специальных видов: блинная мука, мука для кексов и др.);

7) не допускается использование консервантов при производстве молока, сливочного масла, муки, хлеба (кроме упакованного для длительного хранения), мяса-сырья для производства пищевых продуктов;

8) содержание диоксида серы в пищевых продуктах в количестве менее 10 мг/кг, л (при использовании десульфитированного сырья или из-за вторичного поступления) оценивается как остаточные количества, не оказывающие консервирующего эффекта;

9) нитриты при производстве мясных изделий должны применяться только в виде посолочно-нитритных смесей (растворов) или в составе комплексных пищевых добавок;

10) подсластители должны применяться: в пищевых продуктах со сниженной энергетической ценностью и без добавленных сахаров, в диетических продуктах, предназначенных для лиц, которым рекомендуется ограничивать (исключить) потребление сахара, в специализированных продуктах с заданным химическим составом, а также для замены сахара с целью увеличения срока хранения пищевых продуктов.

13. Область применения и максимальные дозировки ароматизаторов устанавливаются их изготовителем в технических документах в соответствии с регламентами, установленными настоящим техническим регламентом, с учетом допустимого содержания пищевых добавок и биологически активных веществ в пищевых продуктах; дозировки ароматизаторов при производстве пищевых продуктов не должны превышать величин, установленных изготовителем ароматизаторов.

14. Допустимые уровни содержания в пищевых продуктах потенциально опасных биологически активных веществ, содержащихся в ароматизаторах из растительного сырья (вкусоароматических препаратах) и/или в растительном сырье в соответствии с приложением 20 настоящего Технического регламента.

15. При использовании в качестве натуральных источников вкусоароматических веществ лекарственных растений и/или вкусоароматических препаратов из лекарственных растений их содержание (в

пересчете на сухое сырье или содержащееся в них биологически активное вещество) в 1 кг (л) пищевого продукта не должно превышать количества, оказывающего фармакологический эффект или (для биологически активных веществ) верхнего допустимого уровня потребления, установленного техническим регламентом «О безопасности пищевых продуктов».

16. Не допускается использование в производстве пищевых продуктов в качестве вкусоароматических веществ следующих соединений: агариковая кислота, бета-азарон, аллоин, гиперин, капсаицин, квассин, кумарин, ментофуран, метилэвгенол (4-аллил-1,2-диметоксибензол), пулегон, сафрол (1-аллил-3,4-метилендиоксибензол), синильная кислота, туйон (альфа и бета), теукрин А, эстрагол (1-аллил-4-метоксибензол).

17. При производстве пищевых продуктов применение натуральных источников вкусоароматических веществ, а также вкусоароматических препаратов и ароматизаторов, изготовленных из них, имеют следующие ограничения:

1) тетраплоидная форма Аира обыкновенного (*Acorus calamus* L., CE 13) не допускается в производстве пищевых продуктов и ароматизаторов;

2) Квассия горькая (*Quassia amara* L., CE332) и Пикрасма высокая (*Picrasma excelsa* (Sw.) Planch., CE 2092) допускаются в производстве только безалкогольных и алкогольных напитков и хлебобулочных изделий, содержание квассина регламентируется в соответствии с приложением 20 к настоящему Техническому регламенту;

3) Губка листовая лекарственная (*Fomes officinalis* (Vill.Fr.) Ames или *Laricifomes officinalis* (Vill.Fr.) Kotl. Et Pouz., CE2061a, CE359), Зверобой продырявленный (*Hypericum perforatum* L., CE 234), Дубровник пурпуровый (*Teucrium chamaedrys* L., CE449) допускаются в производстве только алкогольных напитков, содержание теукрина А регламентируется в соответствии с приложением 20 настоящего Технического регламента;

18. При переработке сырья и пищевой продукции с целью улучшения технологии допускается использование технологических вспомогательных средств в соответствии с настоящим Техническим регламентом.

19. Технологические вспомогательные средства регламентируются по их основным функциональным классам:

- 1) осветляющие и фильтрующие материалы, флокулянты и сорбенты;
- 2) экстракционные и технологические растворители;
- 3) катализаторы;
- 4) питательные вещества (подкормка) для дрожжей;
- 5) ферментные препараты;
- 6) материалы и носители для иммобилизации ферментов;
- 7) другие вспомогательные средства (с другими функциями, не указанными выше).

20. Для производства пищевой продукции в качестве технологического вспомогательного средства допускается использовать также пищевые добавки, разрешенные для применения в соответствии с приложением 2 к настоящему Техническому регламенту.

21. В сахарном производстве, виноделии и других отраслях пищевой промышленности допускается использовать осветляющие, фильтрующие материалы, флокулянты и сорбенты в соответствии с приложением 21 к настоящему Техническому регламенту.

22. В производстве пищевых масел и других продуктов допускается использовать катализаторы в соответствии с приложением 22 к настоящему Техническому регламенту.

23. В производстве жировых и других пищевых продуктов и некоторых пищевых добавок (ароматизаторы, красители и др.) допускается использовать экстракционные и технологические растворители, в соответствии с приложением 23 к настоящему Техническому регламенту.

24. В производстве хлеба и хлебобулочных изделий, пищевых дрожжей допускается использовать питательные вещества (подкормка, субстрат) для дрожжей в соответствии с регламентами, установленными приложением 24 к настоящему Техническому регламенту.

25. В технологии переработки сырья и пищевых продуктов допускается использовать вспомогательные средства с другими технологическими функциями в соответствии с регламентами, установленными приложением 25 к настоящему Техническому регламенту.

26. В технологии производства продуктов питания в пищевой промышленности допускается использовать ферментные препараты.

Активность ферментов в готовых пищевых продуктах не должна обнаруживаться.

Для получения ферментных препаратов в качестве источников и продуцентов допускается использовать органы и ткани здоровых сельскохозяйственных животных, культурных растений, а также непатогенные и нетоксигенные специальные штаммы микроорганизмов бактерий и низших грибов в соответствии с регламентами, установленными приложением 26 к настоящему Техническому регламенту.

Для стандартизации активности и повышения стабильности ферментных препаратов в их состав допускается вводить пищевые добавки (хлорид калия, фосфат натрия, глицерин и другие), разрешенные в установленном порядке.

27. Для производства ферментных препаратов в качестве иммобилизирующих материалов и твердых носителей допускается использовать вспомогательные средства в соответствии с приложением 27 к настоящему Техническому регламенту.

28. Ответственность за безопасность технологических вспомогательных средств и пищевых продуктов, в производстве которых они использовались, несет их изготовитель.

**Статья 8. Требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, а также к процессам**

**производства пищевых продуктов, при производстве которых они  
используются**

1. Производство пищевых добавок, технологических вспомогательных средств и вкусоароматических веществ, осуществляемое путем химического синтеза, должно соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

2. Производство пищевых добавок технологических вспомогательных средств и ароматизаторов на предприятиях пищевой промышленности с использованием пищевого сырья, а также производство пищевых продуктов, содержащих пищевые добавки и ароматизаторы, должно производиться в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

3. Производство пищевых добавок, технологических вспомогательных средств, ароматизаторов и пищевых продуктов, содержащих пищевые добавки и ароматизаторы и остаточные количества технологических вспомогательных средств должно обеспечивать выпуск продукции, соответствующей требованиям настоящего Технического регламента и технических регламентов Таможенного союза в сфере безопасности пищевых продуктов.

4. Условия хранения и сроки хранения (годности) пищевых добавок, технологических вспомогательных средств и ароматизаторов устанавливает изготовитель таким образом, чтобы они соответствовали требованиям безопасности и сохраняли свои свойства в течение установленного срока при соблюдении условий хранения.

5. В процессе перевозки пищевых добавок, технологических вспомогательных средств и ароматизаторов должны соблюдаться условия хранения, установленные изготовителем, а также требования, установленные в технических регламентах в сфере безопасности пищевых продуктов при их перевозке.

6. К розничной продаже допускаются ароматизаторы, которые не содержат биологически активные вещества, указанные в приложении 20 настоящего Технического регламента: бета-азарон, квассин, кумарин, ментофуран, метилэвгенол (4-аллил-1,2-диметоксибензол), пулегон, сафрол (1-аллил-3,4, метилendioксибензол), синильная кислота, туйон (альфа и бета), теукрин А, эстрагол (1-аллил-4-метоксибензол).

7. Для розничной продажи допускаются следующие пищевые добавки:

1) кислоты и регуляторы кислотности: гидрокарбонат натрия (E500ii, сода пищевая), лимонная кислота (E330), диоксид углерода (E290);

2) красители, в том числе для пасхальных яиц: азорубин (E122), антоцианы (E163), желтый «солнечный закат» FCF (E110), желтый хинолиновый (E104), зеленый S (E142), индигокармин (E132), кармин (E120), каротин и его производные (E160), понсо 4R (E124), синий блестящий FCF (E133), синий патентованный V (E131), тартразин (E102);

3) подсластители: аспартам (E951), ацесульфам калия (E950), аспартам-ацесульфама соль (E962), изомальтит (E953), ксилит (E967), лактит (E966),



мальтит (E965), маннит (E421), неогисперидин дигидрохалкон (E959), сахарин и его соли натрия, калия, кальция (E950), сорбит (E420), стевия и стевиозид (E960), сукралоза (E955), тауматин (E957), цикламовая кислота и ее соли натрия, кальция (E952), эритрит (E968);

8. Розничная продажа других пищевых добавок (консерванты: бензойная кислота (E210), бензоат натрия (E211), бензоат калия (E212), бензоат кальция (E213), сорбиновая кислота (E200), сорбат натрия (E201), сорбат калия (E202), сорбат кальция (E203); 9% водный раствор (не более) уксусной кислоты (E260); усилители вкуса и аромата: глутаминовая кислота (E620), глутамат натрия (E621), глутамат калия (E622), глутамат кальция (E629), гуаниловая кислота (E626), гуанилат натрия (E627), гуанилат калия (E628), гуанилат кальция (E629), инозиновая кислота (E630), инозинат натрия (E631), инозинат калия (E632), инозинат кальция (E633), 5'-рибонуклеотиды кальция (E634) и 5'-рибонуклеотиды натрия (E635)) регулируется законодательству государств-членов Таможенного союза.

### **Статья 9. Требования к маркировке пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств и пищевых продуктов, содержащих пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства**

1. Изготовитель обязан представить покупателю необходимую и достоверную информацию о продукции.

2. Маркировка пищевых добавок и ароматизаторов, используемых в качестве сырья при производстве пищевых продуктов, а также маркировка технологических вспомогательных средств должна содержать:

1) наименование:

а) в наименовании указывается «пищевая добавка (комплексная пищевая добавка)» или «ароматизатор (вкусоароматическое вещество, вкусоароматический препарат, копильный ароматизатор, термический технологический ароматизатор, предшественник ароматизатора)» или «технологическое вспомогательное средство» и конкретное название или описание»;

б) для пищевых добавок дополнительно указывается индекс «Е» (при наличии), для комплексных пищевых добавок указывается также перечень ингредиентов в порядке убывания;

в) при соблюдении настоящего Технического регламента для ароматизаторов дополнительно может указываться «ароматизатор натуральный»;

г) для ферментных препаратов дополнительно указывается: вид (виды) активности фермента (протеолитическая, амилазная и т.д.); вид (виды) микроорганизма-продуцента, источника животного или растительного происхождения;

- 2) указание «не для розничной продажи».
- 3) наименование и местонахождение изготовителя и (или) продавца.
- 4) массу нетто (или объем);
- 5) дату изготовления и (или) дату упаковывания;
- 6) срок и условия хранения (годности);
- 7) номер партии или отметка, идентифицирующая партию продукции.

Информация, указанная в подпунктах 1)-б) и г), 4), 5), 6) может быть указана в технической (сопроводительной) документации.

3. Маркировка пищевых добавок и ароматизаторов, предназначенных для розничной продажи (для розничной продажи), а также пищевых продуктов, содержащих пищевые добавки должна проводиться в соответствии с техническим регламентом таможенного союза, устанавливающим требования к маркировке пищевых продуктов и следующими дополнительными требованиями:

1) для пищевых добавок и пищевых продуктов, содержащих пищевые добавки, указывается её технологическая функция и индекс «Е» (при наличии) или название пищевой добавки; для столовых подсластителей указывается название входящих в их состав пищевых добавок – подсластителей. Перечень пищевых добавок, разрешенных для применения при производстве пищевых продуктов приведен в приложении 2 настоящего Технического регламента;

2) для пищевых добавок и ароматизаторов указываются рекомендации по применению и предупредительные надписи (при необходимости); для столовых подсластителей указываются условия безопасного их применения, в том числе безопасную дозу (норму) суточного потребления;

3) для пищевых добавок столовых подсластителей, содержащих сахароспирты (изомальтит E953, ксилит E967, лактит E966, мальтит E965, маннит E421, сорбит E420, эритрит E968) и для пищевых продуктов, содержащих подсластители-сахароспирты, должна наноситься предупреждающая информация: «При чрезмерном потреблении может вызвать послабляющее действие»;

4) для пищевых добавок столовых подсластителей, содержащих аспартам и аспартам-ацесульфамат соль, и пищевых продуктов, содержащих указанные подсластители, должна наноситься предупреждающая информация: «Содержит источник фенилаланина»;

5) для пищевых продуктов, содержащих красители: азорубин E122, желтый хинолиновый E104, желтый «солнечный закат» FCF E110, красный очаровательный AC E129, понсо 4R E124 и тартразин E102 должна наноситься предупреждающая информация: «слово «краситель(и)» и наименование красителя(ей) или слово «краситель(и)» и индекс(ы) E может(гут) оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей»; исключение составляют напитки с содержанием этилового спирта более 1,2% и пищевые продукты, в которых указанные красители используются для маркировки мясных продуктов, либо для маркировки или декоративного окрашивания яиц (пасхальных яиц);

6) для многокомпонентных пищевых продуктов указываются пищевые добавки, входящие в состав отдельных компонентов (пищевых ингредиентов), в случаях, если такие пищевые добавки оказывают в конечном пищевом продукте функциональное действие или если такие пищевые продукты являются продуктами детского и диетического питания;

7) для пищевых продуктов, содержащих вкусоароматические препараты, необходимо указывать либо его конкретный вид (экстракт, настой, эфирное масло, маслосмолы и др.), либо «натуральный ароматизатор»;

8) допускается не выносить на маркировку вкусоароматические препараты, выделенные в процессе получения концентрированных продуктов, при их использовании для производства восстановленных пищевых продуктов;

9) допускается не выносить на маркировку консервант диоксид серы при его содержании в пищевом продукте менее 10 мг/кг (л).

4. При использовании термина «натуральный» для описания (в названии) ароматизаторов должны соблюдаться следующие требования:

1) термин «натуральный» может использоваться только в том случае, если ароматизатор включает только вкусоароматические препараты и/или натуральные вкусоароматические вещества;

2) термин «натуральные вкусоароматические вещества» может использоваться только для ароматизаторов, содержащих только натуральные вкусоароматические вещества;

3) термин «натуральный ароматизатор» в сочетании с названием пищевого продукта, категории пищевого продукта или источника растительного или животного происхождения может быть использован только в том случае, если вкусоароматический компонент получен исключительно из названного источника (например, «натуральный ароматизатор яблока (Яблоко)», «натуральный ароматизатор фруктов (Фруктовый)», «натуральный ароматизатор мяты (Мята)»);

4) термин «натуральный ароматизатор» может быть использован в том случае, если вкусоароматический компонент ароматизатора получен из натуральных исходных материалов (натуральных вкусоароматических веществ и вкусоароматических препаратов), ссылка на которые не отражает их вкус и аромат (на этикетке пищевого продукта указывается «натуральный ароматизатор» и фантазийное название).

5. Технологические вспомогательные средства, в том числе ферментные препараты, не указываются в маркировке пищевых продуктов, в производстве которых они использовались.

6. Разрешается выпуск в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза в качестве вкусоароматического сырья для изготовления ароматизаторов:

1) вкусоароматических веществ согласно приложению 19 настоящего технического регламента;

2) натуральных источников вкусоароматических веществ и/или изготовленных из них вкусоароматических препаратов в соответствии с законодательством стран – членов Таможенного союза.

7. Разрешается выпуск в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза пищевых ароматизаторов:

1) состоящих из вкусоароматических веществ согласно приложению 19 настоящего технического регламента;

2) состоящих из вкусоароматических препаратов, изготовленных из натуральных источников вкусоароматических веществ в соответствии с законодательством стран – членов Таможенного союза.

3) коптильных ароматизаторов;

4) термических технологических ароматизаторов;

5) состоящих из предшественников ароматизаторов;

6) других ароматизаторов (в состав которых входят компоненты, кроме вышеперечисленных в подпунктах 1), 2), 3), 4) и 5) настоящего пункта;

7) смеси вышеперечисленных ароматизаторов.

6) информация о составе комплексных пищевых добавок (содержание нормируемых пищевых добавок), ингредиентном составе ароматизаторов, о содержании нормируемых биологически активных веществ представляется при государственной регистрации или при проведении государственного санитарного надзора (контроля);

7) информации об использовании в составе пищевых добавок и ароматизаторов генно-инженерно-модифицированных организмов и компонентов, полученных из ГМО;

8) информации об использовании в составе пищевых добавок и ароматизаторов наноматериалов и наночастиц;

9) информации об использовании в составе пищевых добавок и ароматизаторов аллергенных веществ: арахис и продукты его переработки; аспартам и соль аспартам-ацесульфамата; горчица и продукты ее переработки; диоксид серы и сульфиты (при массовой доле более 10 мг/кг(л) в пересчете на диоксид серы); злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки; кунжут и продукты его переработки; моллюски и продукты их переработки; молоко и продукты его переработки (в т.ч. лактоза); орехи и продукты их переработки; ракообразные и продукты их переработки; рыба и продукты ее переработки; сельдерей и продукты его переработки; соя и продукты ее переработки; яйца и продукты их переработки.

8. Новые (не регламентированные настоящим Техническим регламентом) пищевые добавки и ароматизаторы разрешаются к использованию в установленном странами Таможенного союза порядке. Дополнительно к нормативной и технической документации представляется следующая информация, свидетельствующая о безопасности для здоровья человека пищевых добавок, вкусоароматических веществ, натуральных источников вкусоароматических веществ или изготовленных из них вкусоароматических препаратов:

1) для пищевых добавок и вкусоароматических веществ- характеристика вещества: его происхождение и химическая формула (состав), физико-химические свойства, способ получения, содержание основного вещества, наличие и содержание полупродуктов, примесей, степень чистоты, механизм

достижения желаемого технологического эффекта, возможные продукты взаимодействия с пищевыми веществами;

2) для натуральных источников вкусоароматических веществ и вкусоароматических препаратов, изготовленных из них, указывается используемая часть (части), состав и содержание основных компонентов, в том числе биологически активных, использование в пищевых или лечебных целях, дозировки;

3) токсикологические характеристики; для индивидуальных веществ - метаболизм в животном организме;

4) технологическое обоснование применения новой продукции, преимущества по сравнению с уже применяемой, перечень пищевых продуктов в которых предлагается использовать, дозировки, необходимые для достижения технологического эффекта;

5) техническая документация, содержащая установленные показатели безопасности, методы определения новой пищевой добавки (продуктов ее превращения) или основных компонентов и биологически активных веществ (при наличии).

9. Новые технологические вспомогательные средства, которые не регламентированы настоящим Техническим регламентом, разрешаются к использованию в установленном странами таможенного союза порядке.

Дополнительно в нормативной и технической документации (стандарты, технические условия, регламенты, технологические инструкции, спецификации, рецептуры, сведения о составе) представляется следующая информация, свидетельствующая о безопасности технологических вспомогательных средств для здоровья человека:

1) характеристика вещества (препарата): его происхождение и химическая формула (состав), физико-химические свойства, способ получения, содержание основного вещества, наличие и содержание полупродуктов, примесей, степень чистоты, механизм достижения желаемого технологического эффекта, возможные продукты взаимодействия с пищевыми веществами;

2) токсикологические характеристики; для индивидуальных веществ - метаболизм в животном организме;

3) технологическое обоснование применения нового вспомогательного средства, преимущества по сравнению с уже применяемым, перечень пищевых продуктов, в производстве которых предлагается использовать, дозировки, необходимые для достижения технологического эффекта;

5) техническая документация, содержащая установленные показатели безопасности, методы определения остаточных количеств нового вспомогательного средства.

10. В нормативной и технической документации на ферментные препараты необходимо указывать источник получения препарата и его характеристику, включая основную и дополнительную активность.

На штаммы микроорганизмов - продуцентов ферментов дополнительно должна быть представлена следующая информация:

1) сведения о таксономическом положении (родовое и видовое название штамма, номер и оригинальное название; сведения о депонировании в коллекции культур и о модификациях);

2) материалы об исследованиях культур на токсигенность и патогенность (для штаммов представителей родов, среди которых встречаются условно патогенные микроорганизмы);

3) декларация об использовании в производстве ферментных препаратов штаммов генетически модифицированных микроорганизмов.

11. Технологические вспомогательные средства, в том числе ферментные препараты, не указываются в маркировке пищевых продуктов, в производстве которых они использовались.

12. Пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства должны быть расфасованы и упакованы способом, позволяющим обеспечить их безопасность и заявленные в маркировке потребительские свойства в течение срока хранения (годности) при соблюдении условий хранения;

13. При упаковке пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств должны применяться материалы, соответствующие требованиям технического регламента Таможенного союза по безопасности материалов, контактирующих с пищевыми продуктами;

14. Находящиеся в обращении на территории стран Таможенного союза пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства должны сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность и документами, обеспечивающими прослеживаемость (товаро-транспортные накладные), а также информацией об условиях хранения и сроках хранения (годности) продукции.

## **Статья 10. Обеспечение соответствия требованиям безопасности**

1. Соответствие продукции настоящему техническому регламенту обеспечивается выполнением требований безопасности других технических регламентов Таможенного союза и (или) технических регламентов ЕврАзЭС, действие которых распространяется на данную продукцию.

2. Методы исследований (испытаний) и измерений устанавливаются в стандартах, применяемых для целей оценки (подтверждения) соответствия техническому регламенту Таможенного союза.

## **Статья 11. Оценка (подтверждение) соответствия**

1. Пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства подлежат государственной регистрации.

2. Пищевые добавки, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства отпускаются к производству, хранению, перевозке и реализации после их государственной регистрации в установленном настоящим техническим регламентом порядке.

3. Государственная регистрация пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств проводится на этапе их подготовки к производству на таможенной территории Таможенного союза, а пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств, ввозимых таможенную территорию Таможенного союза - до их ввоза на таможенную территорию Таможенного союза .

4. Государственная регистрация пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств проводится в порядке, определенным Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299.

3. Подтверждение соответствия пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств осуществляется в форме декларирования соответствия на базе собственных доказательств. В доказательной базе подтверждения соответствия обязательно наличие копии свидетельства о государственной регистрации (или выписка из Реестра свидетельств о государственной регистрации).

4. Оценка (подтверждение) соответствия пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, в том числе нового вида, процессов изготовления, хранения, реализации, перевозки, утилизации пищевых добавок и ароматизаторов проводится в форме государственной регистрации и в порядке, установленном техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

5. Оценка (подтверждение) соответствия продукции нового вида, производства, хранения, реализации, перевозки, утилизации проводится в формах и по правилам, установленным техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

6. Для целей оценки (подтверждения) соответствия требованиям настоящего технического регламента могут применяться на добровольной основе международные, региональные стандарты, а в случае их отсутствия – до принятия региональных стандартов – национальные (государственные) стандарты государств-членов Таможенного союза, перечень которых утвержден Комиссией Таможенного союза.

7. В целях проведения исследований (испытаний) и измерений при оценке соответствия пищевых добавок и ароматизаторов требованиям настоящего технического регламента Комиссия Таможенного союза утверждает перечень международных и региональных стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов государств-членов Таможенного союза, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований настоящего технического регламента и осуществления оценки соответствия продукции.

8. Субъект (изготовитель или уполномоченное изготовителем лицо, или импортер) обеспечивает хранение доказательственных материалов и документов, подтверждающих безопасность пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в том числе нового вида, а также обеспечивающих предоставление этих документов органам государственного контроля (надзора).

9. Новые технологические вспомогательные средства, которые не регламентированы настоящим Техническим регламентом, разрешаются к использованию в установленном странами таможенного союза порядке.

10. Дополнительно в нормативной и технической документации (стандарты, технические условия, регламенты, технологические инструкции, спецификации, рецептуры, сведения о составе) представляется следующая информация, свидетельствующая о безопасности технологических вспомогательных средств для здоровья человека:

1) характеристика вещества (препарата) – его происхождение и химическая формула (состав), физико-химические свойства, способ получения, содержание основного вещества, наличие и содержание полупродуктов, примесей, степень чистоты, механизм достижения желаемого технологического эффекта, возможные продукты взаимодействия с пищевыми веществами;

2) токсикологические характеристики; для индивидуальных веществ - метаболизм в животном организме;

3) технологическое обоснование применения нового вспомогательного средства, преимущества по сравнению с уже применяемым, перечень пищевых продуктов, в изготовлении которых предлагается использовать, дозировки, необходимые для достижения технологического эффекта;

4) техническая документация, содержащая установленные показатели безопасности, методы определения остаточных количеств нового вспомогательного средства.

11. В нормативной и технической документации на ферментные препараты, необходимо указывать источник получения препарата и его характеристику, включая основную активность (для монопрепарата) и основную и дополнительную активности (для комплексного препарата).

На штаммы микроорганизмов - продуцентов ферментов дополнительно должна быть представлена следующая информация:

1) сведения о таксономическом положении (родовое и видовое название штамма, номер и оригинальное название; сведения о депонировании в коллекции культур и о модификациях);

2) материалы об исследованиях культур на токсигенность и патогенность (для штаммов представителей родов, среди которых встречаются условно патогенные микроорганизмы);

3) декларация об использовании в производстве ферментных препаратов штаммов генетически модифицированных микроорганизмов.

11. В нормативной и технической документации на пищевые добавки и ароматизаторы и пищевые продукты их содержащие (стандарты, технические условия, регламенты, технологические инструкции, спецификации, рецептуры,



сведения о составе) представляется следующая информация, касающаяся ингредиентного состава, с указанием:

- 1) для пищевых добавок - индекса «Е» (при наличии);
- 2) для комплексных пищевых добавок – количественное содержание входящих в их состав пищевых добавок, кроме регламентируемых согласно ТД, а также категории входящих в их состав ароматизаторов (вкусоароматические вещества, вкусоароматические препараты, коптильные ароматизаторы, термические технологические ароматизаторы и др.) и количественное содержание нормируемых биологически активных веществ при использовании натуральных источников вкусоароматических веществ, содержащих такие биологически активные вещества, информация о регламенте применения (область применения, дозировки);
- 3) для ароматизаторов – ингредиентный состав, в том числе вкусоароматических веществ и вкусоароматических препаратов с указанием (для иностранных производителей) международного законодательства, разрешающего использование их в пищевой промышленности; количественное содержание входящих в их состав пищевых добавок, кроме регламентируемых согласно ТД; количественное содержание нормируемых биологически активных веществ при использовании натуральных источников вкусоароматических веществ, содержащих такие биологически активные вещества, информация о регламенте применения (область применения, дозировки);
- 4) для натуральных источников вкусоароматического сырья и вкусоароматических препаратов, изготовленных из них– латинские названия, используемые части (органы, жидкости), количественное содержание нормируемых биологически активных веществ при использовании натуральных источников вкусоароматических веществ, содержащих такие биологически активные вещества;
- 5) для пищевых продуктов, содержащих пищевые добавки и ароматизаторы - количественное содержание пищевых добавок входящих в состав пищевых продуктов, кроме регламентируемых согласно ТД, а также категории входящих в состав пищевых продуктов ароматизаторов (вкусоароматические вещества, вкусоароматические препараты, коптильные ароматизаторы, термические технологические ароматизаторы и др.) и количественное содержание нормируемых биологически активных веществ при использовании натуральных источников вкусоароматических веществ, содержащих такие биологически активные вещества.
- 8) информации об использовании в составе пищевых добавок и ароматизаторов аллергенных веществ.

3. Государственный контроль (надзор) при изготовлении и обороте пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств осуществляется в соответствии с законодательством стран Таможенного союза.

## **Статья 12. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза**

1. Пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства, соответствующие требованиям безопасности настоящего технического регламента Таможенного союза и прошедшие процедуру подтверждения соответствия согласно статье 9 «Подтверждение соответствия» настоящего Технического регламента, должны 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 пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средства в обращение на рынке.

3. Единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза наносится на упаковку, а также приводится в прилагаемых к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам документах.

Единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза наносится любым способом, обеспечивающим четкое и ясное изображение в течение всего срока годности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.

4. Маркировка пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза свидетельствует о соответствии их требованиям всех технических регламентов Таможенного союза, распространяющихся на них.

## **Статья 13. Защитительная оговорка**

1. Государства-члены Таможенного союза обязаны предпринять меры для ограничения, запрета выпуска в обращение пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на единой таможенной территории Таможенного союза, а также изъятия с рынка пищевых добавок и ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, не соответствующих требованиям безопасности настоящего Технического регламента.

2. Уполномоченный орган государства-члена Таможенного союза обязан уведомить Комиссию Таможенного союза и уполномоченные органы других государств-членов Таможенного союза о принятом решении с указанием причин принятия данного решения и предоставлением доказательств, разъясняющих необходимость принятия данной меры.

3. Основанием для применения настоящей статьи могут быть следующие случаи:

невыполнение требований настоящего Технического регламента.

неправильное применение взаимосвязанных с настоящим Техническим регламентом стандартов, если данные стандарты были применены;