

**СВОДКА ОТЗЫВОВ  
ПО ИТОГАМ ПУБЛИЧНОГО ОБСУЖДЕНИЯ ПРОЕКТА ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА ЕврАзЭС «СОКОВАЯ  
ПРОДУКЦИЯ ИЗ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ»**

Структурный элемент технического регламента	Наименование государства-члена ЕврАзЭС (номер письма и дата)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика
1	2	3	4
Статья 1, часть 5	Кыргызская республика, Мин. экономического регулирования Кыргызской республики, письмо № 15-1/9114 от 08.12.2010	После слов «...в домашних условиях» дополнить словом «как» взамен предлога «и».	<b>Отклонено.</b> Союзом «и» соединены два обязательных требования, при выполнении которых продукция не является объектом регулирования. Продукция, произведенная в домашних условиях, может предназначаться для реализации.
Статья 2, часть 1	Кыргызская республика, Мин. экономического регулирования Кыргызской республики, письмо № 15-1/968 от 03.02.2011	Предложение: сгруппировать определения в разрезе соковой продукции и сокосодержащей продукции, перечислив за каждой из них соответствующие понятия (определения).	<b>Отклонено.</b> Сокосодержащая продукция является соковой продукцией. Определение соковой продукции дано в статье 2, часть 12. Для удобства часть 12 можно переместить перед частью 1 статьи 2. В международном стандарте Codex Stan 247 также отсутствует разделение продукции на соковую и сокосодержащую, а также привязки к этому определений видов продукции.

<p>Статья 2, часть 1</p>	<p>Российская Федерация, ГОУВПО «МГУПП», письмо № 38-23-01/159 от 18.10.2010</p>	<p><b>Часть 1 статьи 2.</b> <b>Изложить определение 1) в следующей редакции:</b> «сок - жидкий пищевой продукт, который несброжен, способен к брожению, получен из съедобных частей доброкачественных, спелых, свежих или сохраненных свежими либо высушенных фруктов <b>или</b> овощей одного вида путем физического воздействия на <b>их</b> съедобные части и в котором в соответствии с особенностями способа его получения сохранены характерные для сока из одноименных фруктов <b>или</b> овощей пищевая ценность, физико-химические и органолептические свойства. Сок может быть осветленным. В соке могут быть <b>восстановлены</b> натуральные ароматообразующие фруктовые или овощные вещества <b>путем добавления</b> в него концентрированных натуральных</p>	<p><b>Отклонено.</b> 1. Соковая продукция может изготавливаться смешанной – из фруктов и овощей, а не только из фруктов или из овощей. 2. Замена местоимения «эти» на «их» вносит искажение смысла данного предложения.</p>
	<p>Российская Федерация, ГОУВПО «МГУПП», письмо № 38-23-01/159 от 18.10.2010</p>	<p>ароматообразующих фруктовых веществ <b>или</b> концентрированных натуральных ароматообразующих овощных веществ <b>из одноименных фруктов или овощей</b> либо соков из них. <b>Количество вносимых с целью восстановления в соке натуральных ароматообразующих фруктовых веществ или натуральных ароматообразующих овощных веществ не должно превышать их естественное содержание в одноименных фруктах или овощах либо в их соках.</b> В сок могут быть добавлены фруктовая <b>или</b> овощная мякоть, и (или) фруктовое или овощное пюре, и (или) клетки цитрусовых фруктов, произведенные из одноименных фруктов и (или) овощей путем физического воздействия на них. Смешанный сок производят путем смешивания двух и более различных соков или соков и фруктовых и (или) овощных пюре. Консервирование сока может быть осуществлено только с использованием физических способов, за исключением обработки ионизирующим излучением. Соки в зависимости от способов их производства и обработки фруктов и (или) овощей бывают следующих видов: а) <b>сок прямого отжима</b> - сок, произведенный непосредственно из свежих или сохраненных свежими фруктов <b>или</b> овощей путем их механической обработки; б) <b>свежеотжатый сок</b> - сок прямого отжима, произведенный из</p>	<p>3. Предлагаемое уточнение о количестве вносимых натуральных ароматообразующих веществ нецелесообразно ввиду отсутствия нормативных данных о природных (естественных) уровнях их содержания в одноименных фруктах или овощах; 4. Не обосновано ограничение по добавлению в смешанные соки одновременно фруктовой и овощной мякоти. Сок также может содержать восстановленные ароматообразующие вещества.</p>

		<p>свежих или сохраненных свежими фруктов <b>или</b> овощей в присутствии потребителей и не подвергавшийся консервированию;</p> <p>в) <b>восстановленный</b> сок - сок, произведенный из концентрированного сока или концентрированного сока и сока прямого отжима и питьевой воды.</p> <p>Восстановленный томатный сок может быть произведен также путем восстановления томатной пасты и (или) томатного пюре;</p>	
Статья 2, часть 1	Российская Федерация, ГОУВПО «МГУПП», письмо № 38-23-01/159 от 18.10.2010	<p>г) <b>концентрированный</b> сок - сок, произведенный путем физического удаления из сока прямого отжима части содержащейся в нем воды в целях увеличения содержания растворимых сухих веществ не менее чем на <b>50 процентов по отношению к содержанию растворимых сухих веществ, установленному настоящим техническим регламентом для одноименного восстановленного сока.</b> При производстве концентрированного сока может быть применен процесс экстракции сухих веществ из измельченных фруктов <b>или</b> овощей той же партии, из которых предварительно был отделен сок, посредством воды при условии, что продукт данной экстракции добавляется в исходный сок до этапа концентрирования внутри одного поточного технологического процесса. <b>Вода, используемая для экстракции сухих веществ внутри одного поточного процесса, должна обеспечивать сохранение характерных для сока из одноименных фруктов или овощей пищевой ценности, физико-химических и органолептических свойств.</b> В концентрированный сок с целью восстановления могут быть добавлены концентрированные натуральные ароматообразующие вещества, произведенные из одноименного сока либо из одноименных фруктов или овощей;</p> <p>д) <b>диффузионный</b> сок - сок, который произведен путем извлечения с помощью питьевой воды экстрактивных веществ из свежих фруктов <b>или</b> овощей либо высушенных фруктов или овощей, сок из которых не может быть получен путем их механической обработки. диффузионный сок может быть подвергнут концентрированию, а затем восстановлению. Содержание растворимых сухих веществ в диффузионном соке должно быть не ниже уровня, установленного для одноименного восстановленного сока»</p>	<p>5. Снижается требование к концентрированному соку по минимальному содержанию сухих веществ, что в отдельных случаях может привести к одинаковым значениям этого показателя в концентрированных соках и соках прямого отжима.</p> <p>6. Требования к воде установлены в статье 8 ТР. Предлагаемое дополнение не содержит других специальных требований к воде для экстракции, в т.ч. для экстракции из конкретных видов сока.</p> <p>7. Концентрированный сок является сырьем и добавление ароматообразующих веществ не является обязательным требованием.</p> <p><b>Принято</b> Включение слова «одноименного».</p>
Статья 2,	Кыргызская	После слов: «Сок может быть осветленным» дополнить слова-	<b>Отклонено.</b>

часть 1	республика, Мин. экономического регулирования Кыргызской республики, письмо № 15-1/968 от 03.02.2011	ми: «и неосветленным».	Осветление – процесс дополнительной обработки соков, поэтому продукция, прошедшая осветление, называется осветленной. Неосветленность – обычное состояние сока, не подвергавшегося обработке. В международном стандарте Codex Stan 247 также отсутствует понятие «неосветленный» сок.
Статья 2, часть 2	Российская Федерация, ГОУВПО «МГУПП», письмо № 38-23-01/159 от 18.10.2010	<b>В определении части 2) «фруктовый и (или) овощной нектар»:</b> перед словами: «фруктовая и (или) овощная мякоть» включить слово – «одноименная»; перед словами: «цитрусовых фруктов» включить слово – «одноименных»;	<b>Принято.</b>
Статья 2, часть 6	ГОУВПО «МГУПП», письмо № 38-23-01/159 от 18.10.2010	<b>В определении части 6) «фруктовое или овощное пюре»</b> после слов «сохраненных свежими фруктов» и до конца определения заменить слова: «и (или)» на слово «или».	<b>Отклонено.</b> Не обосновано ограничение по изготовлению смешанных видов пюре.
Статья 2, часть 7	Российская Федерация, ГОУВПО «МГУПП», письмо № 38-23-01/159 от 18.10.2010	<b>В определении части 7) «концентрированное фруктовое или овощное пюре» изложить в следующей редакции:</b> <b>«7) концентрированное фруктовое или овощное пюре</b> - пищевой продукт, произведенный путем физического воздействия на фруктовое <b>или</b> овощное пюре и удаления из него части содержащейся в нем воды в целях увеличения содержания растворимых сухих веществ не менее чем на 50 процентов <b>по отношению к содержанию растворимых сухих веществ, установленному настоящим техническим регламентом для одноименного восстановленного сока.</b> В концентрированное фруктовое или овощное пюре с целью восстановления могут быть добавлены концентрированные натуральные ароматообразующие вещества, произведенные <b>из одноименного сока</b> <b>либо из одноименных фруктов или овощей;».</b>	<b>Принято частично.</b> Требование в ТР гармонизировано с Европейским законодательством. Требование в ТР гармонизировано с Евродирективой 2001/112/ЕС от 20.12.2001 г. (приложение II, п.3)  После слов «не менее чем на 50 процентов» включить слова « <b>по отношению к одноименному пюре</b> ».
		<b>отношению к содержанию растворимых сухих веществ, ус-</b>	

		тановленному настоящим техническим регламентом для одноименного восстановленного сока. В концентрированное фруктовое или овощное пюре с целью восстановления могут быть добавлены концентрированные натуральные ароматообразующие вещества, произведенные из одноименного сока либо из одноименных фруктов или овощей;».	
Статья 2, часть 8	Российская Федерация, ГОУВПО «МГУПП», письмо № 38-23-01/159 от 18.10.2010	<b>Определение 8) «натуральные ароматообразующие фруктовые или овощные вещества»:</b> заменить слова: «из соответствующих» на слова – «из одноименных целых».	<b>Принято частично.</b> При подготовке сырья фрукты (овощи) могут стать нецелыми. Заменить слова «из соответствующих» на слова – «из одноименных»
Статья 2, часть 9	Российская Федерация, ГОУВПО «МГУПП», письмо № 38-23-01/159 от 18.10.2010	<b>Определение 9) «концентрированные натуральные ароматообразующие фруктовые или овощные вещества».</b> Первое предложение. Заменить слова: «из соответствующих» на слова – «из одноименных целых».	<b>Принято частично.</b> При подготовке сырья фрукты (овощи) могут стать нецелыми. Заменить слова «из соответствующих» на слова – «из одноименных»
Статья 2, часть 15	Российская Федерация, ГОУВПО «МГУПП», письмо № 38-23-01/159 от 18.10.2010	<b>Определение 15) «технологическое средство»</b> Заменить слова: «не оказывают технологическое воздействие на готовую продукцию» словами – «нормируются в целях обеспечения безопасности готовой продукции».	<b>Отклонено.</b> Предлагаемая редакция исключает существенное требование к технологическому средству, позволяющее отличить его от других пищевых добавок, и противоречит принятому в России и ЕС определению.
Статья 2, часть 17	Беларусь, БелГИСС, Кыргызская республика, письмо № 15-1/9114 от 08.12.2010	Заменить слова: «требованиям настоящего Федерального закона» словами - «настоящего технического регламента»	<b>Принято.</b>
Статья 2	Российская Федерация, ГОУВПО «МГУПП»,	<b>Дополнить статью 2 частью 20):</b> «20) идентификация соковой продукции — установление тождественности характеристик соковой продукции ее существенным признакам.»	<b>Отклонено.</b> Идентификация не является предметом настоящего регламента. Определение идентификации явля-

	письмо № 38-23-01/159 от 18.10.2010		ется общим и должно быть изложено в другом нормативном документе, так например, в РФ это определение приведено в ФЗ-184 «О техническом регулировании».
Статья 2	Российская Федерация, ГОУВПО «МГУПП», письмо № 38-23-01/159 от 18.10.2010	<b>Дополнить частью 21 следующего содержания:</b> «21) подлинность соковой продукции — соответствие соковой продукции заявленному наименованию, определяемое по совокупности физико-химических и органолептических показателей».	<b>Отклонено.</b> 1. Термин не используется по тексту проекта ТР. 2. Предлагаемая в качестве обоснования ссылка на аналогичный термин в статьях 3.2-3.4. Codex Stan 247 не вполне корректна, поскольку в нем дается определение аутентичности: «3.3. Аутентичность – это сохранение основных физических, химических, органолептических и пищевых особенностей фруктов, из которых изготовлен продукт». Подлинность не является параметром настоящего регламента, а также не относится к показателям безопасности.
Статья 2	Союз мороженщиков России письмо № 101 от 21.10.2010	Ст. 2 дополнить п.п. 20, 21 22, 23, 24 в следующей редакции: а. "20) мороженое фруктовое (овощное) взбитый, замороженный и потребляемый в замороженном виде сладкий пищевой продукт, изготовленный из фруктов (овощей) и (или), продуктов их переработки, питьевой воды, Сахаров и (или) сахарозаменителей с добавлением или без добавления пищевых ароматизаторов, и (или) пищевых добавок, и (или) других пищевых продуктов, в котором массовая доля сухих веществ фруктов (овощей) не менее 2 процентов. б. "21) мороженое фруктовый (овощной) лед - невзбитый, замороженный и потребляемый в замороженном виде сладкий пищевой продукт, изготовленный из фруктов (овощей) и (или) продуктов их переработки, питьевой воды, сахаров и (или)	<b>Отклонено.</b> В соответствии с общим стандартом Кодекса Алиментариус для фруктовых соков и нектаров Codex STAN 247-2005 и европейской директивой о фруктовых соках и других продуктах предназначенных для употребления в пищу человеком 112/2001 от 20.12.2001г. соковой продукцией являются - сок, нектар, сокосодержащий напиток, фруктовое и овощное пюре. Согласно российскому законодательству
		сахарозаменителей с добавлением или без добавления пищевых ароматизаторов, и (или) пищевых добавок, и (или) других пищевых продуктов, в котором массовая доля сухих веществ фруктов (овощей) не менее 2 процентов. с. "22) мороженое ароматическое - взбитый, замороженный и	кроме перечисленных к соковой продукции относится национальный напиток – морс. Все эти продукты содержат в своем составе не менее 10% сока и имеют

		<p>потребляемый в замороженном виде сладкий пищевой продукт, изготовленный из питьевой воды, Сахаров и (или) сахарозаменителей с добавлением ароматизаторов и (или) вкусоароматических веществ и пищевых добавок.</p> <p>d. "23) мороженое ароматический лед - невзбитый, замороженный и потребляемый в замороженном виде сладкий пищевой продукт, изготовленный из питьевой воды, Сахаров и (или) сахарозаменителей с добавлением ароматизаторов и (или) вкусоароматических веществ и пищевых добавок.</p> <p>e. "24) мороженое шербет - взбитый замороженный и потребляемый в замороженном виде сладкий пищевой продукт, изготовленный из сахаров, питьевой воды, фруктов (овощей) и (или) продуктов их переработки с добавлением пищевых добавок и других пищевых продуктов, с массовой долей растительных и (или) молочных жиров от 1 до 7,5 процентов, сухих обезжиренных веществ молока от 1 до 5 процентов и сухих веществ фруктов (овощей) не менее 1 процента".</p>	<p>ограничения по используемым компонентам (прежде всего пищевые добавки, ароматизаторы) и способам обработки.</p> <p>Согласно представленных определений мороженое фруктовое (овощное), мороженое ароматическое, мороженое ароматический лед не содержат сок в своем составе, а мороженое фруктовый (овощной) лед и мороженое шербет содержат не более 2% сока. В этих продуктах допускается использовать другие виды пищевых компонентов и различные пищевые добавки.</p>
Статья 3	<p>Российская Федерация, ГОУВПО «МГУПП», письмо № 38-23-01/159 от 18.10.2010</p>	<p><b>Изложить часть 1 статьи 3 в следующей редакции:</b></p> <p>«1. Идентификация продукции производится заинтересованным лицом в целях предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей.»;</p> <p><b>изложить часть 2 статьи 3 в следующей редакции:</b></p> <p>«2. Для установления принадлежности продукции к сфере действия настоящего технического регламента любое заинтересованное лицо обязано убедиться в том, что идентифицируемая продукция соответствует одному из наименований соковой продукции, установленному статьей 4 настоящего Федерального закона.»;</p> <p><b>дополнить статью 3 частями 3 и 4:</b></p> <p>«3. Установление принадлежности продукции к сфере</p>	<p><b>Отклонено.</b></p> <p>Основные требования к идентификации регулируются техническим регламентом ЕврАзЭС по безопасности пищевой продукции.</p> <p>Идентификация должна проводиться в целях применения технического регламента, прежде всего отнесения продукции (объекта идентификации) к объекту технического регламента.</p> <p>Правила такой идентификации в рамках настоящего ТР в статье 3. установлены.</p>
		<p>действия настоящего технического регламента проводится путем:</p> <p>а) визуального сравнения наименования продукции, указанного на упаковке, с наименованием, установленным статьей 4 настоящего ТР, - для продукции в потребительской упаковке;</p> <p>б) визуального сравнения наименования продукции, ука-</p>	<p><b>Отклонено.</b></p> <p>Идентификация не проводится в целях предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей. Предлагаемые дополнения избыточны.</p>

		<p>занного в товарно-сопроводительном документе, с наименованием, установленным статьей 4 настоящего Федерального закона, - для продукции в иной (не потребительской) упаковке;</p> <p>в) визуального сравнения наименования продукции, указанного в информации изготовителя или продавца, с наименованием, установленным статьей 4 настоящего ТР, - для продукции, изготавливаемой в присутствии потребителя, - для свежеотжатого сока,</p> <p>4. Идентификация продукции в целях предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей, проводится при оценке соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей в рамках подтверждения заявленного наименования продукции путем совокупной оценки физико-химических, органолептических и других показателей такой продукции, к которым относятся, в том числе, указанные в статье 4 настоящего ТР существенные признаки видов соковой продукции из фруктов и (или) овощей; наименования фруктов и (или) овощей, применяемых для производства соответствующей соковой продукции из фруктов и (или) овощей; содержание растворимых сухих веществ в соках, во фруктовых и (или) в овощных пюре; минимальная объемная доля сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре во фруктовых и (или) овощных нектарах, в морсах и (или) во фруктовых и (или) в овощных сокосодержащих напитках, а также сведения о возможных природных особенностях химического состава соков и фруктовых и (или) овощных пюре с учетом характерных для них сортовых, географических, климатических, сельскохозяйственных и технологических факторов.</p>	
		<p>Для идентификации процессов производства, хранения и перевозки в целях их отнесения к сфере действия настоящего технического регламента любое заинтересованное лицо обязано убедиться, что данные процессы обеспечивают производство, хранение и перевозку соковой продукции, указанной в статье 2 настоящего технического регламента.».</p>	
Статья 4 часть 4	Кыргызская республика,	Изменить редакцию на «Наличие в соковой продукции из фруктов и (или) овощей отклонений по микробиологическим, сани-	<b>Отклонено.</b> Настоящая часть ТР определяет не



	Министерство экономического регулирования Кыргызской республики, письмо № 15-1/9114 от 08.12.2010	тарно-гигиеническим, радиологическим и паразитологическим показателям не допускается»	просто соответствие показателей соковой продукции установленным требованиям (согласно Приложениям к техническому регламенту), а вводит общее требование о безопасности продукции в части патогенных микроорганизмов и паразитарных заболеваний Данная часть согласована с требованием п. 47 главы II Единых санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (ЕСТ).
Статья 4, часть 7	Российская Федерация, ГОУВПО «МГУПП», письмо № 38-23-01/159 от 18.10.2010	<b>После слов:</b> «Добавление ароматизаторов» добавить слово – «красителей».	<b>Принято.</b>
Статья 4, часть 8	Российская Федерация, ГОУВПО «МГУПП», письмо № 38-23-01/159 от 18.10.2010	Привести нормы по содержанию растворимых сухих веществ и титруемой кислотности в соковой продукции для детского питания в соответствии со «Вторым планом действий ВОЗ в области пищевых продуктов и питания для Европейского региона «Комплексный подход к борьбе с хроническими и острыми заболеваниями» (Белград/Копенгаген, 17.09.2007 )	<b>Отклонено.</b> Второй план действий ВОЗ не содержит норм по содержанию растворимых сухих веществ в пищевых продуктах, в т.ч. в соковой продукции. В плане содержатся общие рекомендации по ограничению потребления свободных сахаров в суточном
			рационе ребенка. Рекомендации по содержанию титруемых кислот в соковой продукции данный документ не содержит. Нормы по содержанию растворимых сухих веществ и титруемой кислотности, включенные в проект ТР, разработаны НИИ Питания РАМН и действуют на территории РФ, как в соот-

			ветствии с законодательством РФ, так и в соответствии Едиными санитарными требованиями.
Статья 4, часть 10	Беларусь, РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию», письмо № 450-8-13/46 от 06.01.2011	Считаем необходимым установить единый норматив массовой доли титруемых кислот для всей соковой продукции для питания детей раннего возраста и не делать исключение для соков из цитрусовых фруктов. Согласно опубликованным научным данным высокое содержание органических кислот в соках предопределяет высокую кислотность продукции, что может вызвать раздражение незрелой слизистой кишечника и желудка и привести к развитию явлений пищевой непереносимости (диарея, срыгивание и др.). В связи с этим титруемая кислотность всей соковой продукции для детского питания не должна превышать 0,8 % (в пересчете на яблочную кислоту). (Руководство по детскому питанию. Под. рук. В.А. Тутельяна, И.Я. Коня. Медицинское информационное агентство. М., 2004 г. С. 367.)	<b>Отклонено.</b> 1. Данное предложение Беларуси обсуждалось на заседаниях рабочей группы 13-14.05 и 15-16.06.2010. Согласно п.2. протокола третьего заседания рабочей группы 15-16.06.2010 изменения по части 10 статьи 4 приняты в следующей редакции «после слов «не более чем 1,2 процента» слово «сока» заменить на слово «соков»; ....» 2. Данное требование внесено в ЕСТ (изменение от 17.08.2010 ). 3. Не обосновано ограничение потребления цитрусовых соков для питания детей старше 1 года.

Статья 4, часть 15	Российская Федерация, ГОУВПО «МГУПП», письмо № 38-23-01/159 от 18.10.2010	<b>Исключить из проекта ТР часть 15 статьи 4.</b> «15. При производстве фруктовых и (или) овощных сокосодержащих напитков допускается наряду с указанными в настоящей статье и приложении 3 к настоящему техническому регламенту компонентами и пищевыми добавками использование других компонентов и пищевых добавок в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов ЕврАзЭС.»	<b>Отклонено.</b> Отсутствие ссылки на использование разрешенных пищевых добавок, не включенных в настоящий ТР не является основанием для исключения данной части из ТР. Кроме того, это приведет к искусственному ограничению видов сырья, на которое нет запрета для использования в производстве сокосодержащих напитков.
--------------------	---	--	---

Статья 4 часть 15	Кыргызская республика, Министерство экономического регулирования Кыргызской республики, письмо № 15-1/9114 от 08.12.2010	После слов «...и пищевых добавок» дополнить словами «...после согласования с уполномоченными органами в области здравоохранения»	<b>Отклонено.</b> Порядок допуска пищевых добавок, в том числе уполномоченными органами стран-участниц ЕврАзЭС в области здравоохранения, не является предметом настоящего регламента. Такой порядок может быть установлен техническим регламентом на пищевые добавки, ссылка на который и дана в настоящей части статьи 4. Ссылки на уполномоченные органы ЕврАзЭС в области здравоохранения также не корректны, ввиду того, что такие органы в ЕврАзЭС не созданы.
Статья 4, часть 18	Российская Федерация, ГОУВПО «МГУПП», письмо № 38-23-01/159 от 18.10.2010	<b>Во втором предложении</b> , после слова: «орехов» <b>исключить слова</b> – «другие разрешенные в установленном порядке для использования в пищевой промышленности растительные экстракты»;	<b>Отклонено.</b> Предлагаемое исключение слов необоснованно ограничивает список сырья, которое разрешено к использованию в пищевой промышленности, в т.ч. в соковой, в качестве источников физиологически функциональных пищевых компонентов.
		<b>в третьем предложении заменить слова:</b> «однородности обогащенной соковой продукции» <b>словами</b> – «растворения полиненасыщенных жирных кислот, масел в обогащенной соковой продукции»;  <b>дополнить часть 18 статьи 4 предложением:</b> «Запрещается применение лецитина в соковой продукции из фруктов и (или) овощей, которая не обладает функциональными свойствами и не содержит физиологически функциональных компонентов.»	<b>Отклонено.</b> Предлагаемая замена слов не меняет сути данного предложения.  <b>Отклонено.</b> Данное уточнение излишне, т.к. условия, при которых допускается использование лецитина, установлены.

			Методические рекомендации МР 2.3.1.1915-04 "Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 июля 2004 г.), Приложение «Рекомендуемые величины суточного потребления пищевых и биологически активных веществ для взрослых в составе продуктов диетического (лечебного и профилактического) питания и БАД к пище».
Статья 4, часть 19	Российская Федерация, ГОУВПО «МГУПП», письмо № 38-23-01/159 от 18.10.2010	<b>Часть 19 статьи 4. Первое предложение.</b> <b>Заменить слово:</b> «переработки» на слова - «при переработке»;  <b>Заменить слова:</b> «фруктов и (или) овощей» <b>словами</b> - «одноименных, целых фруктов или овощей».	<b>Принято.</b>  <b>Отклонено.</b> Уточнение излишне. При подготовке сырья для переработки фрукты (овощи) могут быть нецелыми.
Статья 4, часть 20	Российская Федерация, ГОУВПО «МГУПП», письмо № 38-23-01/159 от 18.10.2010	<b>Часть 20 статьи 4. Первое предложение.</b> После слов: «в свежееотжатые соки» <b>добавить слова</b> - «и соки прямого отжима».	<b>Отклонено.</b> Соки прямого отжима подвергаются процессам консервирования и осветления (для осветленных), при которых значительная часть ароматообразующих веществ может теряться. Международное право не запрещает использование ароматообразующих веществ в соках прямого отжима.
Статья 4, часть 21	Российская Федерация, ГОУВПО «МГУПП», письмо № 38-23-01/159 от 18.10.2010	<b>Изложить часть 21 статьи 4 в следующей редакции:</b> «21. Добавление концентрированных натуральных ароматообразующих фруктовых и (или) овощных веществ <b>одноименных фруктов и (или) овощей), одноименных</b> натуральных <b>или</b> искусственных ароматизаторов, или <b>одноименных</b> ароматизаторов, идентичных натуральным, во фруктовые и (или) овощные сокосодержащие напитки при их производстве допускается.»	<b>Отклонено.</b> Исключение из текста части 21 статьи 4 слов: «и (или) красителей, и (или) других компонентов, соответствующих требованиям, установленным соответствующими техническими регламентами» не обосновано, т.к. приводит к

			искусственному ограничению видов сырья, на которое нет запрета для использования в производстве соко-содержащих напитков. Включение слов «одноименных» не корректно
Статья 4, часть 22	Российская Федерация, ГОУВПО «МГУПП», письмо № 38-23-01/159 от 18.10.2010	<b>Изложить часть 22 статьи 4 в следующей редакции:</b> «22. В производстве морсов допускается использование <b>одноименных</b> концентрированных натуральных ароматообразующих фруктовых и (или) овощных веществ».	<b>Отклонено.</b> Не обосновано исключение из текста части 22 статьи 4 натуральных ароматизаторов. <b>Изложить часть 22 статьи 4 в следующей редакции:</b> «22. Использование концентрированных натуральных ароматообразующих фруктовых веществ <b>из ягод</b> и (или) натуральных ароматизаторов допускается при производстве морсов».
Статья 4, часть 23	Российская Федерация, ГОУВПО «МГУПП», письмо № 38-23-01/159 от	<b>Изложить часть 23 статьи 4 изложить в следующей редакции</b> «23. Сахар, и (или) сахара, и (или) их растворы, и (или) их сиропы (сахароза, декстроза безводная, глюкоза, фруктоза, <b>инвертный сахар, изоглюкоза, высокофруктозный сироп</b> ) могут использоваться отдельно или в любой комбинации при производ-	<b>Отклонено.</b> Не обосновано расширение списка используемых сахарных сиропов только предложенным списком. Уточнение о предназначении соковой продукции излишне ввиду его оче-
	18.10.2010	стве соковой продукции из фруктов и (или) овощей, <b>предназначенной для потребителей и организаций общественного питания.</b> Добавление указанных сахара, и (или) сахаров (или) их растворов и сиропов в соки в целях корректировки вкуса допускается в количестве не более чем 1,5 процента от массы готовой продукции и не может осуществляться в целях замещения растворимых сухих веществ сока. Добавление в соки прямого отжима и свежееотжатые соки растворов и (или) сиропов сахара и (или) сахаров не допускается.»	видности
Статья 4, часть 23	Беларусь, РУП «Научно-практический центр Нацио-	Предлагаем рассмотреть вопрос о возможности подслащивания соков путем добавления сахара или сахаров в количестве до 10 процентов от массы готовой продукции и соответственно изложить в новой редакции часть 23 статьи 4 технического регламента:	<b>Отклонено.</b> 1. Данное предложение Беларуси обсуждалось на заседаниях рабочей группы. Согласно п.2. протокола

<p>нальной академии наук Беларуси по продовольствию», письмо № 450-8-13/46 от 06.01.2011</p>	<p>«23. Сахар, и (или) сахара, и (или) их растворы, и (или) их сиропы (сахароза, декстроза безводная, глюкоза, фруктоза) могут использоваться отдельно или в любой комбинации при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей. Добавление указанных сахара, и (или) сахаров, и (или) их растворов и сиропов в соки в целях корректировки вкуса допускается в количестве не более чем 1,5 процента от массы готовой продукции, в целях подслащивания - не более чем 10 процентов от массы готовой продукции при условии, что общее количество внесенного сахара и (или) сахаров как с целью корректировки вкуса, так и подслащивания, не может превышать 10 процентов от массы готовой продукции и не может осуществляться в целях замещения растворимых сухих веществ сока. Подслащивание может быть осуществлено при производстве соков из фруктов, отдельные сорта которых обладают высокой кислотностью: алычи, брусники, вишни, граната, голубики, ежевики, клубники (земляники садовой), клюквы, крыжовника, лайма, лимона, личи, малины, облепихи, смородины белой, красной, черной, ткемали, черники, яблока».</p> <p>Необходимость подслащивания соков свыше установленных проектом 1,5 % вызвана высоким содержанием органических кислот в отечественных фруктах, особенно в ягодах. Как показала практика, для получения сахаро-кислотного индекса, соответствующего вкусу потребителя, необходимо дополнительное внесение сахаров в количестве до 100 г на 1 л сока. Изготовление нектаров взамен соков не является равнозначным, так как из-за добавления в продукт воды, происходит его разбавление, уменьшается количество экстрактивных веществ, что ведет к потере полноты вкуса и аромата.</p> <p>В настоящее время в Европейском союзе Директивой Совета 2001/112/ЕС от 20 декабря 2001 года по соковой продукции предусмотрено дополнительное внесение сахаров с целью подслащивания соков в количестве не более 150 г/л (Приложение 1, раздел 2, пункт 1).</p> <p>Международным стандартом CODEX STAN 245-2005 также разрешено добавление сахаров без ограничения их количества в соки, предназначенные для реализации потребителю и общественного питания (раздел 3, пункт 3.1.2, подпункты а и б).</p> <p>В СТ РК 1574-2006 «Соки фруктовые восстановленные. Техниче-</p>	<p>третьего заседания рабочей группы 15-16.06.2010 это предложение не было поддержано.</p> <p>2. 21.09.2010 г. внесен проект изменения в Директиву 2001/112/ЕС от 20 декабря 2001 года по исключению пункта о разрешении дополнительного внесения сахара в соки.</p> <p>3. Внесение сахара в целях подслащивания в количестве 10 процентов от массы готовой продукции приведет к увеличению растворимых сухих веществ – Brix, в среднем до 20, т.е почти в 2 раза.</p>
	<p>сахаров в количестве до 100 г на 1 л сока. Изготовление нектаров взамен соков не является равнозначным, так как из-за добавления в продукт воды, происходит его разбавление, уменьшается количество экстрактивных веществ, что ведет к потере полноты вкуса и аромата.</p> <p>В настоящее время в Европейском союзе Директивой Совета 2001/112/ЕС от 20 декабря 2001 года по соковой продукции предусмотрено дополнительное внесение сахаров с целью подслащивания соков в количестве не более 150 г/л (Приложение 1, раздел 2, пункт 1).</p> <p>Международным стандартом CODEX STAN 245-2005 также разрешено добавление сахаров без ограничения их количества в соки, предназначенные для реализации потребителю и общественного питания (раздел 3, пункт 3.1.2, подпункты а и б).</p> <p>В СТ РК 1574-2006 «Соки фруктовые восстановленные. Техниче-</p>	

		<p>ские условия» Республики Казахстан предусмотрено внесение сахаров в соки, предназначенные для реализации в потребительской таре, в количестве не более 150 г/кг в пересчете на сухую сахарозу (пункт 5.3.2).</p> <p>В государственных стандартах Беларуси СТБ 1823-2008, СТБ 1824-2008 на соки прямого отжима и восстановленные также указывается о возможности использования сахаров для подслащивания соков в количестве не более 150 г/кг.</p> <p>Таким образом, предложение белорусской стороны в части подслащивания соков является вполне обоснованным.</p>	
Статья 4, часть 24	Российская Федерация, ГОУВПО «МГУПП», письмо № 38-23-01/159 от 18.10.2010	<p><b>Часть 24 статьи 4. Первое предложение.</b> После слов: «при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей» добавить слова - «за исключением соков»;</p> <p><b>второе предложение.</b> Заменить слово: «сок» словами: «соковую продукцию».</p>	<p><b>Принято в редакции:</b></p> <p>«24. Мед может быть использован при производстве нектаров, морсов и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей.»</p>

Статья 4, часть 30	Российская Федерация, ГОУВПО «МГУПП», письмо № 38-23-01/159 от 18.10.2010	<p><b>Заменить слово:</b> «изомеров» словом - «L-изомеров».</p> <p><b>Заменить слова:</b> «молочной, винной, яблочной кислот и их солей» словами – «молочной, винной, яблочной кислот и (или) их солей»</p>	<p><b>Отклонено.</b></p> <p>Уточнение вида изомера нецелесообразно, т.к. существуют другие виды изомеров, которые содержатся во фруктах и овощах и могут использоваться при производстве соковой продукции.</p> <p><b>Принято.</b></p>
Статья 4, часть 36	Кыргызская республика,	Дополнить предложением «Допускается нанесение маркировки на государственном языке страны, наряду с маркировкой на	<p><b>Отклонено.</b></p> <p>Данный пункт определяет правила</p>

Подпункт 9	Министерство экономического регулирования Кыргызской республики, письмо № 15-1/9114 от 08.12.2010	русском языке.».	формирования наименования соковой продукции. Правила маркировки пищевой продукции не являются предметом настоящего регламента. Требования к маркировке пищевой продукции определяются техническим регламентом ЕврАзЭС «О маркировке пищевой продукции», ссылка на который дана в части 35 настоящего регламента.
Статья 4, часть 37	Российская Федерация, ГОУВПО «МГУПП», письмо № 38-23-01/159 от 18.10.2010	<b>Часть 37 статьи 4. Первое предложение.</b> Заменить слово: «объемной» словом – «массовой»; В конце предложения после слов: «соответствующих сока и (или) пюре» добавить слова « в смеси»;	<b>Отклонено.</b> В соответствии с определениями статьи 2 доля сока (пюре) в соковой продукции выражается в объемных единицах.

Статья 4, часть 38	Российская Федерация, ГОУВПО «МГУПП», письмо № 38-23-01/159 от 18.10.2010	<b>Дополнить часть 38 статьи 4 абзацем:</b> «Размер шрифта маркировки «прямого отжима» должен быть не менее 1/2 размера шрифта, использованного в наименовании продукта. Маркировка «прямого отжима» должна быть заметной и читаемой на любом фоне».	<b>Отклонено.</b> Установление ограничений по размеру шрифта не является предметом ТР на соковую продукцию. Данные рекомендации должны относиться ко всем пищевым продуктам и включаться в технический регламент о маркировке пищевой продукции.
Статья 4, часть 39	Российская Федерация, ГОУВПО «МГУПП», письмо № 38-23-01/159 от 18.10.2010	<b>Часть 39 статьи 4.</b> <b>Заменить слова:</b> ««изготовленный из концентрированного сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре»» <b>словами</b> – ««изготовленный из концентрированного фруктового и (или) овощного сока», «изготовленный из концентрированного фруктового и (или) овощного сока и фруктового и (или) овощного пюре»».  <b>Дополнить часть 39 статьи 4 абзацем:</b>	<b>Принято.</b>  <b>Отклонено.</b>



		«Размер шрифта маркировки «изготовленный из концентрированного фруктового и (или) овощного сока», «изготовленный из концентрированного фруктового и (или) овощного сока и фруктового и (или) овощного пюре» или «восстановленный» должен быть не менее 1/2 размера шрифта, использованного в наименовании продукта. Маркировка «изготовленный из концентрированного фруктового и (или) овощного сока», «изготовленный из концентрированного фруктового и (или) овощного сока и фруктового и (или) овощного пюре» или «восстановленный» должна быть заметной и читаемой на любом фоне.»	Установление ограничений по размеру шрифта не является предметом ТР на соковую продукцию. Данные рекомендации должны относиться ко всем пищевым продуктам и включаться в технический регламент о маркировке пищевой продукции.
Статья 4, часть 46	Беларусь, РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию», письмо № 450-8-13/46 от 06.01.2011	В данной части ТР указано, что маркировка минимального возраста ребенка, с которого может вводиться в питание соковая продукция, - не младше чем три месяца. По рекомендациям Беларуси минимальный возраст - 5 мес., по рекомендациям ВОЗ – 6 мес., России - 3 мес. В связи с разными рекомендациями по возрастному применению соковой продукции для детского питания потребители будут введены в заблуждение относительно возраста ребенка, с которого он может пить, например, яблочный сок. Предлагаем обсудить данную проблему с заинтересованными органами здравоохранения и выработать единые требования, которые могут быть изложены в дополнительном приложении к настоящему ТР. Белорусские рекомендации по возрастному применению соковой продукции основываются на СТБ 2050-2010, инструкции «Гигиенические принципы разработки продуктов детского питания и специализированных продуктов для беременных и	<b>Отклонено.</b> В документах ВОЗ, регламентирующих начало прикорма, отсутствуют конкретные сроки начала введения прикорма. При этом оговорено, что сроки начала прикорма могут быть различны в зависимости, как от условия среды обитания, так и от состояния здоровья ребенка и рассматриваются индивидуально. Многолетний опыт Российской Федерации, выраженный в рекомендациях НИИ Питания РАМН, показывает, что для отдельных видов соков срок начала введения прикорма составляет три месяца, что не противоречит
		кормящих женщин», утвержденной Заместителем Министра – Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 24.11. 2009 г., рег. № 064-1109.	рекомендациям ВОЗ.
Статья 4, часть 48	Российская Федерация, ГОУВПО «МГУПП», письмо № 38-23-01/159 от	<b>После слов:</b> «На потребительских упаковках» добавить слова – «в непосредственной близости от наименования»;  <b>дополнить часть 48 статьи 4 абзацем:</b> «Размер шрифта маркировки объемной доли сока и (или) фрук-	<b>Отклонено.</b> См. комментарий выше.

	18.10.2010	того и (или) овощного пюре должен быть не менее 1/2 размера шрифта, использованного в наименовании продукта. Маркировка объемной доли сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре должна быть заметной и читаемой на любом фоне.».	
Статья 4, часть 49	Российская Федерация, ГОУВПО «МГУПП», письмо № 38-23-01/159 от	<b>Изложить часть 49 статьи 4 в следующей редакции:</b> «49. Размещение надписи: «С мякотью» на потребительских упаковках соков (в том числе соков из цитрусовых фруктов), содержащих клетки цитрусовых фруктов, и фруктовых и (или) овощных нектаров, а также и фруктовых и (или) овощных нектаров, содержащих клетки цитрусовых фруктов, осуществляется только в случае, если объемная доля соответствующей мякоти в готовой продукции превышает 8 процентов.»	<b>Принято частично в редакции:</b> «Размещение надписи «С мякотью» на потребительских упаковках соков и фруктовых и (или) овощных нектаров может осуществляться только в случае, если объемная доля соответствующей мякоти в готовой продукции превышает 8 процентов или если такая продукция содержит клетки цитрусовых фруктов.».
Статья 4, часть 51	Российская Федерация, ГОУВПО «МГУПП», письмо № 38-23-01/159 от 18.10.2010	<b>Исключить предложение 1 в части 51 статьи 4:</b> «Информация об использовании аскорбиновой кислоты при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей может не указываться в информации о составе такой продукции, если остаточное количество аскорбиновой кислоты в готовой продукции не превышает ее природный уровень.»	<b>Отклонено.</b> Это частный случай общего правила в отношении технологических средств и внесение в него изменений в виде исключения из регламента не обосновано. <b>Данная редакция направлена на не введение потребителя в заблуждение</b>
Статья 5, часть 2	Российская Федерация, ГОУВПО «МГУПП», письмо № 38-	<b>Дополнить часть 2 статьи 5 дополнительным пунктом 11:</b> «11) использование в производстве соковой продукции для детского питания сырья растительного и (или) животного происхождения, изготовленного без применения пестицидов, агрохимикатов, кормовых добавок, стимуляторов роста животных, отдельных видов лекарственных средств и других опасных для здоровья человека веществ и соединений».	<b>Отклонено.</b> Требования к сырью для производства соковой продукции для детского питания не отличаются от требований к сырью для остальных видов соковой продукции. <b>В предлагаемом определении приводятся требования к органическим продуктам.</b> <b>Однозначная необходимость использования такого сырья в производстве продуктов для детского питания отсутствует в законода-</b>

			<p>тельстве стран-участников ЕврАзЭС.</p> <p>Отсутствуют данные об использовании сырья животного происхождения в производстве соковой продукции, за исключением меда</p>
Статья 5, часть 3	<p>Кыргызская республика, Мин. экономического регулирования Кыргызской республики, письмо № 15-1/968 от 03.02.2011</p>	<p>После слов: «установленным соответствующими техническими регламентами ЕврАзЭС» добавить слова: «и документами по стандартизации» (до момента принятия соответствующих технических регламентов).</p>	<p><b>Отклонено.</b></p> <p>До момента вступления в силу технических регламентов действуют национальные законодательства Сторон и ранее действующие нормативные документы (в т.ч. стандарты, санитарные нормы и правила и т.п.)</p>
Статья 5, часть 4	<p>Российская Федерация, ГОУВПО «МГУПП», письмо № 38-23-01/159 от 18.10.2010</p>	<p><b>Дополнить часть 4 статьи 5 абзацем:</b></p> <p>«Контроль сырья растительного происхождения по содержанию в них остаточных количеств пестицидов и агрохимикатов, в том числе фумигантов, основывается на информации, представляемой изготовителем (поставщиком) продукции об использованных при ее производстве и хранении пестицидах и агрохимикатах.»</p>	<p><b>Отклонено.</b></p> <p>Установление правил контроля требований не является предметом технического регламента.</p> <p><b>Это учтено в таблице 1 приложения 1</b></p>
Статья 5, часть 5	<p>Российская Федерация, ГОУВПО «МГУПП», письмо № 38-23-01/159 от 18.10.2010</p>	<p><b>После слов:</b> «В отношении» <b>добавить слова</b> - «сырья животного происхождения и»; <b>после слов:</b> «эктопаразитами» <b>исключить слово</b> «пчел»; <b>далее изложить в новой редакции:</b> «обработки помещений, в которых содержатся сельскохозяйственные животные, препаратов для обработки ульев, а также препаратов, используемых для откорма животных, пчел, профилактики и лечения их заболеваний».</p>	<p><b>Отклонено.</b></p> <p>Дополнение части 5 статьи 5 сырьем животного происхождения не обоснованно. Отсутствуют данные об использовании такого вида сырья в производстве соковой продукции, за исключением меда</p>
Статья 5, часть 5	<p>Российская Федерация, ГОУВПО «МГУПП», письмо № 38-23-01/159 от 18.10.2010</p>	<p><b>Дополнить часть 5 статьи 5 абзацем:</b></p> <p>«В сырье животного происхождения контролируются остаточные количества стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), применяемых в для откорма, лечения и профилактики заболеваний скота и птицы. В меде контролируются остаточные количества препаратов для борьбы с эктопаразитами пчел, обработки ульев, в которых они содержатся, а также пре-</p>	<p>Установление правил контроля требований не является предметом данного технического регламента.</p> <p>Такое примечание есть в ЕСТ- раздел 15, п.5.</p>

		паратов, примененных для профилактики и лечения их заболеваний»	
Статья 5, часть 14	Кыргызская республика, Мин. экономического регулирования Кыргызской республики, письмо № 15-1/968 от 03.02.2011	В первом абзаце после слов «должны иметь» включить слова в «установленном порядке».	<b>Отклонено.</b> Не понятно, зачем в данном случае будет устанавливаться такой порядок кем-то ещё, если он установлен в данном документе.
Статья 5, часть 16 Подпункт 1)	Кыргызская республика, Мин. экономического регулирования Кыргызской республики, письмо № 15-1/968 от 03.02.2011	Исключить абзац 1), т.к. конструкторские и эксплуатационные характеристики не являются объектами технического регулирования.	<b>Отклонено.</b> В данном случае конструкторские и эксплуатационные характеристики обеспечивают безопасность процессов производства соковой продукции (статья 1, п.1, пп.2) и статья 1, п.4)
Статья 5 Часть 22	Кыргызская республика, Министерство экономического регулирования Кыргызской республики, письмо № 15-1/9114 от 08.12.2010	После слов «... устанавливаются её изготовителем» дополнить словами «... по согласованию с уполномоченными органами в области здравоохранения».	<b>Отклонено.</b> Ответственность по установлению сроков годности, условий хранения и перевозки возлагается на изготовителя.
Статья 5 Часть 23,24	Кыргызская республика, Министерст-	Исключить слово «изготовителем».	<b>Отклонено.</b> Изготовитель несет ответственность за установление сроков, условий

	во экономического регулирования Кыргызской республики, письмо № 15-1/9114 от 08.12.2010		хранения и перевозки продукции.
Статья 5 Часть 31	Кыргызская республика, Министерство эконом регулирования, Письмо № 15-1/968 от 03.02.11	Заменить слова: «при соблюдении условий, установленных ее изготовителем» словами: «при соблюдении установленных условий»	<b>Отклонено.</b> Уточнение снимает ответственность с изготовителя за установление условий хранения. Не ясно, кем будут устанавливаться эти условия, что приведет к неоднозначному толкованию требования.
Статья 5	Кыргызская республика, Министерство эконом регулирования, Письмо № 15-1/968 от 03.02.11	Дополнить частью 33 следующего содержания: «Работники, занятые на производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей, должны проходить предварительное и периодическое медицинское освидетельствование (осмотр) согласно установленных требований уполномоченного органа в области здравоохранения».	<b>Отклонено.</b> Требования к персоналу определяются техническим регламентом «О безопасности пищевой продукции».
Приложение 1. Таблица 1.	Беларусь, РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию», письмо № 450-8-	Предлагаем ввести европейские требования по допустимому уровню содержания свинца для отдельных видов соковой продукции, в том числе для детского питания. Согласно Регламенту комиссии (ЕС) № 1881/2006 от 19 декабря 2006 г. (Приложение, раздел 3, пункт 3.1.15) остаточное содержание свинца не должно превышать 0,05 мг/кг. Аналогичный норматив по допустимому уровню содержания свинца установлен для соковой продукции из фруктов и (или) овощей, кроме соковой продукции из брусники, вишни, голубики, ежевики, земляники (клубники), клюквы, красной смородины, малины, облепихи, черники, черноплодной рябины, черной смо-	<b>Отклонено.</b> 1. Изменение норм по содержанию свинца не может быть применено только в отношении к соковой продукции. Должны пересматриваться нормы в отношении всей пищевой продукции. Указанный в проекте ТР допустимый уровень свинца в соковой продукции соответствует требованиям ЕСТ.

	13/46 от 06.01.2011	<p>родины, в Санитарных нормах, правилах и гигиенических нормативах «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденных Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 9 июня 2009 г. № 63, а также в государственных стандартах на соковую продукцию, введенных в действие с 01.09.2008. Практический опыт работы в течение 2 –х лет подтвердил, что вышеуказанные нормативы обеспечиваются в производстве соковой продукции.</p> <p>Необходимо привести в соответствие требования к безопасности соковой продукции из фруктов и (или) овощей настоящего проекта ТР (таблица 1) с требованиями по безопасности, установленными «Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» (подпункт 6.11), утвержденными Решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299, а именно: дополнить таблицу 1 приложения 1 проекта ТР дополнительным гигиеническим показателем качества «5-оксиметилфурфурол» с нормативом безопасности не более 20,0 мг/л, установить одинаковые требования по содержанию нитратов, микотоксина патулина. Предлагаем таблицу 1 приложения 1 проекта ТР в части допустимых уровней токсичных элементов , микотоксина патулина, нитратов изложить в следующей редакции:</p>	<p>2. Не приведены основания, согласно которым «гигиенический показатель качества 5-оксиметилфурфурол» должен нормироваться как показатель безопасности. Согласно своду правил для оценки качества фруктовых и овощных соков ассоциации промышленности AIJN (Свод правил AIJN), гидрокисметилфурфурол относится к показателям состава соковой продукции (раздел 4 «Общие комментарии к целям и применению правил, включая рекомендуемые показатели»).</p> <p>3. Не обосновано изменение показателей мышьяка, кадмия, ртути и нитратов, значения которых соответствуют нормам, установленным в ЕСТ. По нитратам не обосновано <b>снижение</b> показателя для моркови, капусты, свеклы.</p>						
		<p>Таблица 1</p> <table border="1" data-bbox="562 1023 1512 1203"> <thead> <tr> <th data-bbox="562 1023 815 1166">Показатели</th> <th data-bbox="815 1023 1032 1166">Допустимый уровень, мг/кг, не более</th> <th data-bbox="1032 1023 1512 1166">Примечание</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="562 1166 815 1203">1</td> <td data-bbox="815 1166 1032 1203">2</td> <td data-bbox="1032 1166 1512 1203">3</td> </tr> </tbody> </table>	Показатели	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечание	1	2	3	
Показатели	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечание							
1	2	3							

		Токсичные элементы: Свинец	0,05	Соковая продукция из фруктов и (или) овощей, кроме соковой продукции из брусники, вишни, голубики, ежевики, земляники (клубники), клюквы, красной смородины, малины, облепихи, черники, черноплодной рябины, черной смородины или с их добавлением	<p>4. Исключение комментария: «Соковая продукция из яблок, томатов, облепихи, калины» в строке «Примечание» для показателя «Патулин» приведет к необходимости избыточного контроля этого показателя в соковой продукции из других овощей и фруктов, где, он не содержится.</p> <p>5. Не обосновано изменения текста примечания для показателя нитраты. Указание нормы «60 мг/кг» для всей соковой продукции из фруктов приведет к избыточному контролю этого показателя, в той продукции, содержание в которых не существенно, или они вовсе отсутствуют.</p>
			0,4	Соковая продукция из брусники, вишни, голубики, ежевики, земляники (клубники), клюквы, красной смородины, малины, облепихи, черники, черноплодной рябины, черной смородины, а также с их добавлением	
		Мышьяк	0,1		
		Кадмий	0,02		
		Ртуть	0,01		
		Олово	200,0	Соковая продукция из фруктов и (или) овощей в сборной жестяной таре	
		Хром	0,5	Соковая продукция из фруктов и (или) овощей в хромированной таре	
		Микотоксины:			
		Патулин	0,05		
		Нитраты	200	Соковая продукция из овощей или из овощей и фруктов, кроме томатного сока	
			60	Сок томатный, соковая продукция из фруктов	
Приложение 1. Таблица 1.	Беларусь, РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольст-	<p>Предлагаем ввести европейские требования по допустимому уровню содержания свинца для отдельных видов соковой продукции, в том числе для детского питания.</p> <p>Согласно Регламенту комиссии (ЕС) № 1881/2006 от 19 декабря 2006 г. (Приложение, раздел 3, пункт 3.1.15) остаточное содержание свинца не должно превышать 0,05 мг/кг.</p> <p>Аналогичный норматив по допустимому уровню содержания свинца установлен для соковой продукции из фруктов и</p>			<p><b>Отклонено.</b></p> <p>1. Изменение норм по содержанию свинца не может быть применено только в отношении к соковой продукции. Должны пересматриваться нормы в отношении всей пищевой продукции. Указанный в проекте ТР допустимый уровень свинца в соко-</p>

	<p>вию», письмо № 450-8- 13/46 от 06.01.2011</p>	<p>(или) овощей, кроме соковой продукции из брусники, вишни, голубики, ежевики, земляники (клубники), клюквы, красной смородины, малины, облепихи, черники, черноплодной рябины, черной смородины, в Санитарных нормах, правилах и гигиенических нормативах «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденных Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 9 июня 2009 г. № 63, а также в государственных стандартах на соковую продукцию, введенных в действие с 01.09.2008. Практический опыт работы в течение 2 лет подтвердил, что вышеуказанные нормативы обеспечиваются в производстве соковой продукции.</p> <p>Необходимо привести в соответствие требования к безопасности соковой продукции из фруктов и (или) овощей настоящего проекта ТР (таблица 1) с требованиями по безопасности, установленными «Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» (подпункт 6.11), утвержденными Решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299, а именно: дополнить таблицу 1 приложения 1 проекта ТР дополнительным гигиеническим показателем качества «5-оксиметилфурфурол» с нормативом безопасности не более 20,0 мг/л, установить одинаковые требования по содержанию нитратов, микотоксина патулина. Предлагаем таблицу 1 приложения 1 проекта ТР в части допустимых уровней токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов изложить в следующей редакции:</p>	<p>вой продукции соответствует требованиям ЕСТ.</p> <p>2. Не приведены основания, согласно которым «гигиенический показатель качества 5-оксиметилфурфурол» должен нормироваться как показатель безопасности. Согласно своду правил для оценки качества фруктовых и овощных соков ассоциации промышленности AIJN (Свод правил AIJN), гидрокисметилфурфурол относится к показателям состава соковой продукции (раздел 4 «Общие комментарии к целям и применению правил, включая рекомендуемые показатели»). <b>В рамках ЕСТ-планируется повторное обсуждение данного вопроса.</b></p> <p>3. Не обосновано изменение показателей мышьяка, кадмия, ртути и нитратов, значения которых соответствуют нормам, установленным в ЕСТ. По нитратам не обосновано уменьшения показателя для моркови, капусты, свеклы.</p>						
<p>Приложение 1. Таблица 1.</p>	<p>Беларусь, РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»,</p>	<p style="text-align: center;">Таблица 1</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Показатели</th> <th style="width: 33%;">Допустимый уровень, мг/кг, не более</th> <th style="width: 33%;">Примечание</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">3</td> </tr> </tbody> </table>	Показатели	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечание	1	2	3	<p>4. Исключение комментария: «Соковая продукция из яблок, томатов, облепихи, калины» в строке «Примечание» для показателя «Патулин» приведет к необходимости избыточного контроля этого показателя в соковой продукции из других овощей и фруктов, где, он не содержится.</p>
Показатели	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечание							
1	2	3							



	письмо № 450-8- 13/46 от 06.01.2011	Токсичные элементы: Свинец	0,05	Соковая продукция из фруктов и (или) овощей, кроме соковой продукции из брусники, вишни, голубики, ежевики, земляники (клубники), клюквы, красной смородины, малины, облепихи, черники, черноплодной рябины, черной смородины или с их добавлением	5. Не обосновано изменения текста примечания для показателя нитраты. Указание нормы «60 мг/кг» для всей соковой продукции из фруктов приведет к избыточному контролю этого показателя, в той продукции, содержание в которых не существенно, или они вовсе отсутствуют.
			0,4	Соковая продукция из брусники, вишни, голубики, ежевики, земляники (клубники), клюквы, красной смородины, малины, облепихи, черники, черноплодной рябины, черной смородины, а также с их добавлением	
		Мышьяк	0,1		
		Кадмий	0,02		
		Ртуть	0,01		
		Олово	200,0	Соковая продукция из фруктов и (или) овощей в сборной жестяной таре	
		Хром	0,5	Соковая продукция из фруктов и (или) овощей в хромированной таре	
		Микотоксины:			
		Патулин	0,05		
		Нитраты	200	Соковая продукция из овощей или из овощей и фруктов, кроме томатного сока	
	60	Сок томатный, соковая продукция из фруктов			
Таблица 1 Приложения 1	Российская Федерация, ГОУВПО «МГУПП», письмо № 38-23-01/159 от 18.10.2010	<p><b>Дополнить таблицу 1 приложения 1 примечанием:</b> «<sup>2</sup> Контроль остаточного количества других пестицидов осуществляют в соответствии с техническим регламентом ЕврАзЭС о безопасности пищевых продуктов.»</p> <p><b>Внести в таблицу 1 приложения 1 в строку «Микотоксины:» изменение в следующей редакции:</b></p>			<p><b>Принято частично в редакции:</b> «<sup>2</sup> При наличии гигиенических нормативов содержания остаточных количеств контролируют также другие пестициды в растительном сырье при наличии информации об использовании этих пестицидов при выращива-</p>

		<table border="1" data-bbox="562 134 1512 596"> <thead> <tr> <th>Показатели</th> <th>Допустимый уровень, мг/кг, не более</th> <th>Примечание</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Микотоксины</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Патулин</td> <td><b>Не допускается</b></td> <td></td> </tr> <tr> <td>0,05</td> <td>Соковая продукция из яблок, томатов, облепихи, калины</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Охратоксин А</td> <td><b>Не допускается</b></td> <td></td> </tr> <tr> <td>0,002</td> <td><b>Соковая продукция из винограда</b></td> </tr> <tr> <td>Цитринин</td> <td><b>Не допускается</b></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="562 746 1545 817"><b>Внести в таблицу 1 приложения 1 показатели микотоксинов: В1, В2, G1</b></p>	Показатели	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечание	Микотоксины			Патулин	<b>Не допускается</b>		0,05	Соковая продукция из яблок, томатов, облепихи, калины	Охратоксин А	<b>Не допускается</b>		0,002	<b>Соковая продукция из винограда</b>	Цитринин	<b>Не допускается</b>		<p data-bbox="1570 92 2116 129">нии и (или) хранении такого сырья».</p> <p data-bbox="1570 165 2150 384"><b>Принято частично</b> в части патулина. Единые санитарные требования не устанавливают требований к охратоксину А и цитринину. Отсутствует научное обоснование введения новых требований.</p> <p data-bbox="1570 392 2150 611">Отсутствует научное обоснование и проведение процедуры санитарно-эпидемиологического нормирования в установленном порядке указанных нормативов в странах-участниках ЕврАзЭС.</p> <p data-bbox="1570 727 2150 983"><b>Отклонено.</b> Отсутствует научное обоснование и проведение процедуры санитарно-эпидемиологического нормирования в установленном порядке указанных нормативов в странах-участниках ЕврАзЭС.</p>
Показатели	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечание																				
Микотоксины																						
Патулин	<b>Не допускается</b>																					
	0,05	Соковая продукция из яблок, томатов, облепихи, калины																				
Охратоксин А	<b>Не допускается</b>																					
	0,002	<b>Соковая продукция из винограда</b>																				
Цитринин	<b>Не допускается</b>																					
		<p data-bbox="562 1034 1496 1104"><b>Дополнить таблицу 1 приложения 1 нормами по допустимому уровню 5-оксиметилфурфуrolа:</b></p> <table border="1" data-bbox="568 1136 1543 1439"> <tbody> <tr> <td rowspan="3">5-оксиметилфурфуrol</td> <td>20 мг/л</td> <td>Для фруктовых и (или) овощных соков, нектаров, морсов и сокодержащих напитков</td> </tr> <tr> <td>10 мг/л</td> <td>Для соков, нектаров и сокодержащих напитков из апельсинов, мандаринов и грейпфрутов</td> </tr> <tr> <td>Не допус-</td> <td>Для фруктовых и (или) овощ-</td> </tr> </tbody> </table>	5-оксиметилфурфуrol	20 мг/л	Для фруктовых и (или) овощных соков, нектаров, морсов и сокодержащих напитков	10 мг/л	Для соков, нектаров и сокодержащих напитков из апельсинов, мандаринов и грейпфрутов	Не допус-	Для фруктовых и (или) овощ-	<p data-bbox="1570 1027 2150 1166"><b>Отклонено.</b> Таблица имеет наименование: «Гигиенические требования к безопасности соков....».</p> <p data-bbox="1570 1174 2150 1430">5-Оксиметилфурфуrol не является показателем безопасности, а только характеризует условия производства или хранения пищевой продукции. Решение по этому вопросу будет принято результатам его рассмотрения в рамках ЕСТ.</p>												
5-оксиметилфурфуrol	20 мг/л	Для фруктовых и (или) овощных соков, нектаров, морсов и сокодержащих напитков																				
	10 мг/л	Для соков, нектаров и сокодержащих напитков из апельсинов, мандаринов и грейпфрутов																				
	Не допус-	Для фруктовых и (или) овощ-																				

		кается	ных пюре	
Таблица 1 Приложения 1	Российская Федерация, ГОУВПО «МГУПП», письмо № 38-23-01/159 от 18.10.2010	<b>Внести в таблицу 1 приложения 1 в строку «Радионуклиды:» дополнение в следующей редакции:</b>		<b>Отклонено.</b> Согласно требованиям ЕСТ нормируется только показатель Цезий-137 для соковой продукции из дикорастущих ягод, для остальных видов соковой продукции нормы для радионуклидов Цезий-137 и Стронций-90 не установлены.
		Показатели	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечание
		Радионуклиды		
		Цезий-137	120	Для соковой продукции из овощей и бахчевых культур
			40	Для соковой продукции из фруктов
			160	Для соковой продукции из дикорастущих ягод
			40	Для соковой продукции для беременных и кормящих женщин
		Стронций-90	40	Для соковой продукции из овощей и бахчевых культур
			30	Для соковой продукции из фруктов
			<b>60</b>	<b>Для соковой продукции из дикорастущих ягод</b>
			30	Для соковой продукции для беременных и кормящих женщин
		<b>Изложить название таблицы 1 приложения 1 в следующей редакции:</b>		<b>Отклонено.</b> Не обосновано изменение названия таблицы. Требования, приведенные в таблице, не распространяются на такие виды соковой продукции, как натуральные ароматообразующие фруктовые или овощные вещества и др.
		«Гигиенические требования к безопасности соковой продукции из фруктов и (или) овощей»		
Приложение 1. Таблица 2	Беларусь, РУП «Научно-практический центр Национальной ака-	Таблицу 2 приложения 1 в части допустимых уровней содержания свинца изложить в следующей редакции:		<b>Отклонено.</b> 1. Изменение норм по содержанию свинца не может быть применено только в отношении к соковой продукции. Должны пересматриваться
		Показатели	Допустимый уровень,	Примечание
		Таблица 2		

	демии наук Беларуси по продовольствию», письмо № 450-8-13/46 от 06.01.2011	<table border="1"> <tr> <td></td> <td>мг/кг, не более</td> <td></td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Токсичные элементы: Свинец</td> <td>0,05</td> <td>Для соков, нектаров, напитков из фруктов и (или) овощей, кроме соковой продукции из брусники, вишни, голубики, ежевики, земляники (клубники), клюквы, красной смородины, малины, облепихи, черники, черноплодной рябины, черной смородины, а также с их добавлением</td> </tr> <tr> <td>0,2</td> <td>Для соков, нектаров, напитков и морсов из брусники, вишни, голубики, ежевики, земляники (клубники), клюквы, красной смородины, малины, облепихи, черники, черноплодной рябины, черной смородины, а также с их добавлением</td> </tr> </table>		мг/кг, не более		1	2	3	Токсичные элементы: Свинец	0,05	Для соков, нектаров, напитков из фруктов и (или) овощей, кроме соковой продукции из брусники, вишни, голубики, ежевики, земляники (клубники), клюквы, красной смородины, малины, облепихи, черники, черноплодной рябины, черной смородины, а также с их добавлением	0,2	Для соков, нектаров, напитков и морсов из брусники, вишни, голубики, ежевики, земляники (клубники), клюквы, красной смородины, малины, облепихи, черники, черноплодной рябины, черной смородины, а также с их добавлением	нормы в отношении всей пищевой продукции. Отсутствует обоснование введения указанных нормативов.
	мг/кг, не более													
1	2	3												
Токсичные элементы: Свинец	0,05	Для соков, нектаров, напитков из фруктов и (или) овощей, кроме соковой продукции из брусники, вишни, голубики, ежевики, земляники (клубники), клюквы, красной смородины, малины, облепихи, черники, черноплодной рябины, черной смородины, а также с их добавлением												
	0,2	Для соков, нектаров, напитков и морсов из брусники, вишни, голубики, ежевики, земляники (клубники), клюквы, красной смородины, малины, облепихи, черники, черноплодной рябины, черной смородины, а также с их добавлением												
Приложение 1. Таблица 2	Беларусь, РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию», письмо № 450-8-13/46 от 06.01.2011	<p>Таблицу 2 приложения 1 в части допустимых уровней содержания свинца изложить в следующей редакции:</p> <p style="text-align: right;">Таблица 2</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели</th> <th>Допустимый уровень, мг/кг, не более</th> <th>Примечание</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Показатели	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечание	1	2	3				<b>Отклонено.</b> 1. Изменение норм по содержанию свинца не может быть применено только в отношении к соковой продукции. Должны пересматриваться нормы в отношении всей пищевой продукции. Отсутствует обоснование введения указанных нормативов.		
Показатели	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечание												
1	2	3												

		Токсичные элементы: Свинец	0,05	Для соков, нектаров, напитков из фруктов и (или) овощей, кроме соковой продукции из брусники, вишни, голубики, ежевики, земляники (клубники), клюквы, красной смородины, малины, облепихи, черники, черноплодной рябины, черной смородины, а также с их добавлением										
			0,2	Для соков, нектаров, напитков и морсов из брусники, вишни, голубики, ежевики, земляники (клубники), клюквы, красной смородины, малины, облепихи, черники, черноплодной рябины, черной смородины, а также с их добавлением										
Приложение 1. Таблица 2	Российская Федерация, ГОУВПО «МГУПП», письмо № 38-23-01/159 от 18.10.2010	<p><b>Дополнить таблицу 2 приложения 1 примечанием:</b> «<sup>1</sup> Контроль остаточного количества других пестицидов осуществляют в соответствии с техническим регламентом ЕврАзЭС о безопасности пищевых продуктов и техническим регламентом ЕврАзЭС о безопасности пищевых продуктов для детского питания»</p> <p><b>Дополнить строку «Пестициды» таблицы 2 приложения 1 сноской в следующей редакции: «Пестициды<sup>1</sup>»</b></p>			<p><b>Принято частично в редакции:</b> «<sup>1</sup> При наличии гигиенических нормативов содержания остаточных количеств контролируют также другие пестициды в растительном сырье при наличии информации об использовании этих пестицидов при выращивании и (или) хранении такого сырья».</p>									
		<p><b>Внести в таблицу 2 приложения 1 в строку «Микотоксины:» изменение в следующей редакции:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели</th> <th>Допустимый уровень, мг/кг, не более</th> <th>Примечание</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Микотоксины</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Патулин</td> <td>Не допускается</td> <td>Не более <b>0,01</b> для соковой продукции</td> </tr> </tbody> </table>			Показатели	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечание	Микотоксины			Патулин	Не допускается	Не более <b>0,01</b> для соковой продукции	<p><b>Отклонено.</b> Нет научно обоснованных данных для снижения нормы минимального содержания патулина в соковой продукции из яблок, томатов, облепихи. Единые санитарные требования не устанавливают требований к цитринину для детского питания. Отсутст-</p>
Показатели	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечание												
Микотоксины														
Патулин	Не допускается	Не более <b>0,01</b> для соковой продукции												

		<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td>из яблок, томатов, облепихи</td> </tr> <tr> <td><b>Охратоксин А</b></td> <td><b>Не допускается</b></td> <td><b>0,002</b></td> </tr> <tr> <td><b>Цитринин</b></td> <td><b>Не допускается</b></td> <td></td> </tr> </table> <p>Заменить в таблице 2 приложения 1 норму по допустимому уровню 5-оксиметилфурфурола в таблице 2 приложения 1 на норму:  <b>«5-оксиметилфурфурол Не более 10 мг/л»</b></p>			из яблок, томатов, облепихи	<b>Охратоксин А</b>	<b>Не допускается</b>	<b>0,002</b>	<b>Цитринин</b>	<b>Не допускается</b>		вует научное обоснование и проведение процедуры санитарно-эпидемиологического нормирования в установленном порядке указанного норматива по цитрину.
		из яблок, томатов, облепихи										
<b>Охратоксин А</b>	<b>Не допускается</b>	<b>0,002</b>										
<b>Цитринин</b>	<b>Не допускается</b>											
		<p>Заменить в таблице 2 приложения 1 норму по допустимому уровню радионуклида цезия-137 в таблице 2 приложения 1 на норму:  <b>«Цезий-137 35 Бк/кг»</b></p>	<b>Отклонено.</b> Единые санитарные требования устанавливают норму – 40 Бк/кг									
Приложение 2		<p><b>Исключить из приложения 2 «Фрукты и овощи, используемые для производства соковой продукции...» кукурузу:</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Кукуруза сахарная</td> <td>Sweet corn Maize</td> <td>Zea mays Linnaeus var. saccharata (Sturtevant) L.H.Bailey</td> </tr> </table>	Кукуруза сахарная	Sweet corn Maize	Zea mays Linnaeus var. saccharata (Sturtevant) L.H.Bailey	<b>Отклонено.</b> Кукуруза по ГОСТ 27523-87 «Овощи. Номенклатура. Первый список» относится к овощам.						
Кукуруза сахарная	Sweet corn Maize	Zea mays Linnaeus var. saccharata (Sturtevant) L.H.Bailey										
Таблица 5 Приложения 1	Российская Федерация, ГОУВПО «МГУПП», письмо № 38-23-01/159 от 18.10.2010	<b>Дополнить таблицу 5 приложения 1 примечанием:</b> <b>«<sup>3</sup> Допустимый уровень бактерий рода Alicyclobacillus в концентрированных соках, пюре, морсах не более 10 КОЕ/г (см<sup>3</sup>)»</b>	<b>Отклонено.</b> Бактерии рода Alicyclobacillus вызывают изменение органолептических свойств продукции (запах, цвет) и физико-химических свойств. Эти изменения не относятся к показателям безопасности.									
Таблица 6 Приложения 3	Российская Федерация, ГОУВПО «МГУПП»,	<b>Исключить из таблицы 6 приложения 3 строку «Пропиленгликоль»</b>  <b>Дополнить перечень примечаний к таблице 6 приложения 3</b>	<b>Принято.</b>  <b>Отклонено.</b>									

	письмо № 38-23-01/159 от 18.10.2010	в следующем примечанием: «*8 Остаточные количества технологических средств в готовой соковой продукции за нижеприведенными исключениями (1) -(7) не допускаются».	Введение нормирования остаточных количеств всех технологических средств не обосновано, такие требования отсутствуют в России и странах-участниках ЕврАзЭС.
Приложение 3	Российская Федерация, ГОУВПО «МГУПП», письмо № 38-23-01/159 от 18.10.2010	<b>Дополнить приложение 3 таблицей 7:</b> «Перечень пищевых добавок – красителей», разрешенных для применения в производстве сокосодержащих напитков».	<b>Отклонено.</b> 1. Включение дополнительного приложения не обосновано. Согласно п.15 статьи 4 проекта настоящего ТР предусмотрено: «использование других компонентов и пищевых добавок в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов ЕврАзЭС». 2. Отсутствуют конкретные предложения по перечню.
Дополнительно	Российская Федерация, ГОУВПО «МГУПП», письмо № 38-23-01/159 от 18.10.2010	Учесть при окончательной редакции Проекта регламента требования к организации производства свежееотжатых соков.	<b>Отклонено.</b> 1. Требования к организации производства свежееотжатых соков основаны на общих принципах организации процессов производства пищевых продуктов.

руководитель (заместитель руководителя) органа  
Государства-члена ЕврАзЭС, ответственного за  
разработку технического регламента ЕврАзЭС,

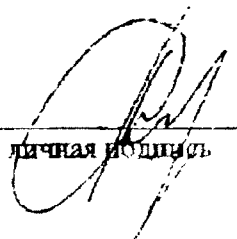
личная подпись  
М.П.

расшифровка подписи

**Исполнители**

Заместитель Министра здравоохранения и социального  
Развития Российской Федерации

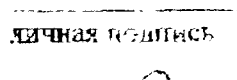
руководитель (заместитель руководителя) органа  
организации- разработчика, наименование организации



личная подпись

А.Л. Сафонов  
расшифровка подписи

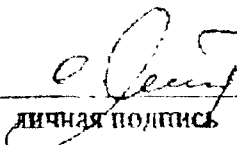
руководитель (заместитель руководителя) органа  
организации- разработчика, наименование организации



личная подпись

Литвянова О.С.  
расшифровка подписи

руководитель рабочей группы



личная подпись

Литвянова О.С.  
расшифровка подписи