

**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».	Отклонено. 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).	Отклонено. 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>Часть 1 статьи 2. Изложить определение 1) в следующей редакции: «сок - жидкий пищевой продукт, который несброжен, способен к брожению, получен из съедобных частей доброкачественных, спелых, свежих или сохраненных свежими либо высушенных фруктов или овощей одного вида путем физического воздействия на их съедобные части и в котором в соответствии с особенностями способа его получения сохранены характерные для сока из одноименных фруктов или овощей пищевая ценность, физико-химические и органолептические свойства. Сок может быть осветленным. В соке могут быть восстановлены натуральные ароматообразующие фруктовые или овощные вещества путем добавления в него концентрированных натуральных ароматообразующих фруктовых веществ или концентрированных натуральных ароматообразующих овощных веществ из одноименных фруктов или овощей либо соков из них. 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. В сок могут быть добавлены фруктовая или 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.</p> <p>Соки в зависимости от способов их производства и обработки фруктов и (или) овощей бывают следующих видов:</p> <p>а) сок прямого отжима - сок, произведенный непосредственно из свежих или сохраненных свежими фруктами или овощей путем их механической обработки;</p> <p>б) свежеотжатый сок - сок прямого отжима, произведенный из</p>	<p>Отклонено.</p> <p>1. Соковая продукция может изготавливаться смешанной – из фруктов и овощей, а не только из фруктов или из овощей.</p> <p>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 или концентрированных натуральных ароматообразующих овощных веществ из одноименных фруктов или овощей либо соков из них. 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. В сок могут быть добавлены фруктовая или 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.</p> <p>Соки в зависимости от способов их производства и обработки фруктов и (или) овощей бывают следующих видов:</p> <p>а) сок прямого отжима - сок, произведенный непосредственно из свежих или сохраненных свежими фруктами или овощей путем их механической обработки;</p> <p>б) свежеотжатый сок - 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;</p> <p>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 сохранных свежими фруктов или овощей в присутствии потребителей и не подвергавшийся консервированию;</p> <p>в) восстановленный 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	<p>Российская Федерация, ГОУВПО «МГУПП», письмо № 38-23-01/159 от 18.10.2010</p>	<p>г) концентрированный 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 50 процентов по отношению к содержанию растворимых сухих веществ, установленному настоящим техническим регламентом для одноименного восстановленного сока. При производстве концентрированного сока может быть применен процесс экстракции сухих веществ из измельченных фруктов или 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. 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. 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) диффузионный сок - сок, который произведен путем извлечения с помощью питьевой воды экстрактивных веществ из свежих фруктов или 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>Принято Включение слова «одноименного».</p>
Статья 2,	Кыргызская	После слов: «Сок может быть осветленным» дополнить слова-	Отклонено.

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	В определении части 2) «фруктовый и (или) овощной нектар»: перед словами: «фруктовая и (или) овощная мякоть» включить слово – « одноименная »; перед словами: «цитрусовых фруктов» включить слово – « одноименных »;	Принято.
Статья 2, часть 6	ГОУВПО «МГУПП», письмо № 38-23-01/159 от 18.10.2010	В определении части 6) «фруктовое или овощное пюре» после слов «сохраненных свежими фруктов» и до конца определения заменить слова: « и (или) » на слово « или ».	Отклонено. 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	В определении части 7) «концентрированное фруктовое или овощное пюре» изложить в следующей редакции: «7) концентрированное фруктовое или овощное пюре - пищевой продукт, произведенный путем физического воздействия на фруктовое или овощное пюре и удаления из него части содержащейся в нем воды в целях увеличения содержания растворимых сухих веществ не менее чем на 50 процентов по отношению к содержанию растворимых сухих веществ, установленному настоящим техническим регламентом для одноименного восстановленного сока. В концентрированное фруктовое или овощное пюре с целью восстановления могут быть добавлены концентрированные натуральные ароматизирующие вещества, произведенные из одноименного сока либо из одноименных фруктов или овощей;».	Принято частично. 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 « по отношению к одноименному пюре ».
		либо из одноименных фруктов или овощей;».	
		отношению к содержанию растворимых сухих веществ, ус-	

		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	Определение 8) «натуральные ароматообразующие фруктовые или овощные вещества»: заменить слова: «из соответствующих» на слова – «из одноименных целых».	Принято частично. 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	Определение 9) «концентрированные натуральные ароматообразующие фруктовые или овощные вещества». Первое предложение. Заменить слова: «из соответствующих» на слова – «из одноименных целых».	Принято частично. 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	Определение 15) «технологическое средство» Заменить слова: «не оказывают технологическое воздействие на готовую продукцию» словами – «нормируются в целях обеспечения безопасности готовой продукции».	Отклонено. 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»	Принято.
Статья 2	Российская Федерация, ГОУВПО «МГУПП»,	Дополнить статью 2 частью 20): «20) идентификация соковой продукции — установление тождественности характеристик соковой продукции ее существенным признакам.»	Отклонено. 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	Дополнить частью 21 следующего содержания: «21) подлинность соковой продукции — соответствие соковой продукции заявленному наименованию, определяемое по совокупности физико-химических и органолептических показателей».	Отклонено. 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)	Отклонено. 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>Изложить часть 1 статьи 3 в следующей редакции:</p> <p>«1. Идентификация продукции производится заинтересованным лицом в целях предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей.»;</p> <p>изложить часть 2 статьи 3 в следующей редакции:</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>дополнить статью 3 частями 3 и 4:</p> <p>«3. Установление принадлежности продукции к сфере</p>	<p>Отклонено.</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>Отклонено.</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-	Отклонено. 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	После слов: «Добавление ароматизаторов» добавить слово – «красителей».	Принято.
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 соответствие 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)	Отклонено. 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 определяет 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. Коля. Медицинское информационное агентство. М., 2004 г. С. 367.)	Отклонено. 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	Исключить из проекта ТР часть 15 статьи 4. «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.»	Отклонено. 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»	Отклонено. 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	Во втором предложении , после слова: «орехов» исключить слова – «другие разрешенные в установленном порядке для использования в пищевой промышленности растительные экстракты»;	Отклонено. 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.
		в третьем предложении заменить слова: «однородности обогащенной соковой продукции» словами – «растворения полиненасыщенных жирных кислот, масел в обогащенной соковой продукции»; дополнить часть 18 статьи 4 предложением: «Запрещается применение лецитина в соковой продукции из фруктов и (или) овощей, которая не обладает функциональными свойствами и не содержит физиологически функциональных компонентов.»	Отклонено. Предлагаемая замена слов не меняет сути данного предложения. Отклонено. 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	Часть 19 статьи 4. Первое предложение. Заменить слово: «переработки» на слова - «при переработке»; Заменить слова: «фруктов и (или) овощей» словами - «одноименных, целых фруктов или овощей».	Принято. Отклонено. 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	Часть 20 статьи 4. Первое предложение. После слов: «в свежеежатые соки» добавить слова - «и соки прямого отжима».	Отклонено. 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	Изложить часть 21 статьи 4 в следующей редакции: «21. Добавление концентрированных натуральных ароматообразующих фруктовых и (или) овощных веществ одноименных фруктов и (или) овощей , одноименных натуральных или искусственных ароматизаторов, или одноименных ароматизаторов, идентичных натуральным, во фруктовые и (или) овощные сокодержажщие напитки при их производстве допускается.»	Отклонено. 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	Изложить часть 22 статьи 4 в следующей редакции: «22. В производстве морсов допускается использование одноименных концентрированных натуральных ароматообразующих фруктовых и (или) овощных веществ».	Отклонено. Не обосновано исключение из текста части 22 статьи 4 натуральных ароматизаторов. Изложить часть 22 статьи 4 в следующей редакции: «22. Использование концентрированных натуральных ароматообразующих фруктовых веществ из ягод и (или) натуральных ароматизаторов допускается при производстве морсов».
Статья 4, часть 23	Российская Федерация, ГОУВПО «МГУПП», письмо № 38-23-01/159 от 18.10.2010	Изложить часть 23 статьи 4 изложить в следующей редакции «23. Сахар, и (или) сахара, и (или) их растворы, и (или) их сиропы (сахароза, декстроза безводная, глюкоза, фруктоза, инвертный сахар, изоглюкоза, высокофруктозный сироп) могут использоваться отдельно или в любой комбинации при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей, предназначенной для потребителей и организаций общественного питания. 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.»	Отклонено. Не обосновано расширение списка используемых сахарных сиропов только предложенным списком. Уточнение о предназначении соковой продукции излишне ввиду его очевидности
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:	Отклонено. 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</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 b).</p> <p>В СТ РК 1574-2006 «Соки фруктовые восстановленные. Технические</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). 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. Таким образом, предложение белорусской стороны в части подслащивания соков является вполне обоснованным.	
Статья 4, часть 24	Российская Федерация, ГОУВПО «МГУПП», письмо № 38-23-01/159 от 18.10.2010	Часть 24 статьи 4. Первое предложение. После слов: «при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей» добавить слова - «за исключением соков»; второе предложение. Заменить слово: «сок» словами: «соковую продукцию».	Принято в редакции: «24. Мед может быть использован при производстве нектаров, морсов и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей.»

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

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	Часть 37 статьи 4. Первое предложение. Заменить слово: «объемной» словом – «массовой»; В конце предложения после слов: «соответствующих сока и (или) пюре» добавить слова « в смеси»;	Отклонено. 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	Дополнить часть 38 статьи 4 абзацем: «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».	Отклонено. 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	Часть 39 статьи 4. Заменить слова: ««изготовленный из концентрированного сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре»» словами – ««изготовленный из концентрированного фруктового и (или) овощного сока», «изготовленный из концентрированного фруктового и (или) овощного сока и фруктового и (или) овощного пюре»». Дополнить часть 39 статьи 4 абзацем:	Принято. Отклонено.

		«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	Отклонено. 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	После слов: «На потребительских упаковках» добавить слова – «в непосредственной близости от наименования»; дополнить часть 48 статьи 4 абзацем: «Размер шрифта маркировки объемной доли сока и (или) фрук-	Отклонено. 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	Изложить часть 49 статьи 4 в следующей редакции: «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.»	Принято частично в редакции: «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	Исключить предложение 1 в части 51 статьи 4: «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.»	Отклонено. Это частный случай общего правила в отношении технологических средств и внесение в него изменений в виде исключения из регламента не обосновано. Данная редакция направлена на не введение потребителя в заблуждение
Статья 5, часть 2	Российская Федерация, ГОУВПО «МГУПП», письмо № 38-	Дополнить часть 2 статьи 5 дополнительным пунктом 11: «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».	Отклонено. Требования к сырью для производства соковой продукции для детского питания не отличаются от требований к сырью для остальных видов соковой продукции. В предлагаемом определении приводятся требования к органическим продуктам. Однозначная необходимость использования такого сырья в производстве продуктов для детского питания отсутствует в законода-

			тельстве стран-участников ЕврАзЭС. Отсутствуют данные об использовании сырья животного происхождения в производстве соковой продукции, за исключением меда
Статья 5, часть 3	Кыргызская республика, Мин. экономического регулирования Кыргызской республики, письмо № 15-1/968 от 03.02.2011	После слов: «установленным соответствующими техническими регламентами ЕврАзЭС» добавить слова: «и документами по стандартизации» (до момента принятия соответствующих технических регламентов).	Отклонено. 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.)
Статья 5, часть 4	Российская Федерация, ГОУВПО «МГУПП», письмо № 38-23-01/159 от 18.10.2010	Дополнить часть 4 статьи 5 абзацем: «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.»	Отклонено. Установление правил контроля требований не является предметом технического регламента. Это учтено в таблице 1 приложения 1
Статья 5, часть 5	Российская Федерация, ГОУВПО «МГУПП», письмо № 38-23-01/159 от 18.10.2010	После слов: «В отношении» добавить слова - «сырья животного происхождения и»; после слов: «эктопаразитами» исключить слово «пчел»; далее изложить в новой редакции: «обработки помещений, в которых содержатся сельскохозяйственные животные, препаратов для обработки ульев, а также препаратов, используемых для откорма животных, пчел, профилактики и лечения их заболеваний».	Отклонено. Дополнение части 5 статьи 5 сырьем животного происхождения не обоснованно. Отсутствуют данные об использовании такого вида сырья в производстве соковой продукции, за исключением меда
Статья 5, часть 5	Российская Федерация, ГОУВПО «МГУПП», письмо № 38-23-01/159 от 18.10.2010	Дополнить часть 5 статьи 5 абзацем: «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-	Установление правил контроля требований не является предметом данного технического регламента. Такое примечание есть в ЕСТ- раздел 15, п.5.

		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».	Отклонено. 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.	Отклонено. 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».	Отклонено. Ответственность по установлению сроков годности, условий хранения и перевозки возлагается на изготовителя.
Статья 5 Часть 23,24	Кыргызская республика, Министерст-	Исключить слово «изготовителем».	Отклонено. 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 экономического регулирования, Письмо № 15-1/968 от 03.02.11	Заменить слова: «при соблюдении условий, установленных ее изготовителем» словами: «при соблюдении установленных условий»	Отклонено. 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 экономического 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».	Отклонено. 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-	Отклонено. 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 снижение показателя для моркови, капусты, свеклы.</p>						
		<p>Таблица 1</p> <table border="1" data-bbox="533 1038 1476 1214"> <thead> <tr> <th data-bbox="533 1038 781 1177">Показатели</th> <th data-bbox="781 1038 999 1177">Допустимый уровень, мг/кг, не более</th> <th data-bbox="999 1038 1476 1177">Примечание</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="533 1177 781 1214">1</td> <td data-bbox="781 1177 999 1214">2</td> <td data-bbox="999 1177 1476 1214">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 продовольству»	<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>Отклонено.</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), гидроксиметилфурфурол относится к показателям состава соковой продукции (раздел 4 «Общие комментарии к целям и применению правил, включая рекомендуемые показатели»). В рамках ЕСТ- планируется повторное обсуждение данного вопроса.</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: 25%;">Показатели</th> <th style="width: 25%;">Допустимый уровень, мг/кг, не более</th> <th style="width: 50%;">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>Дополнить таблицу 1 приложения 1 примечанием: «² Контроль остаточного количества других пестицидов осуществляют в соответствии с техническим регламентом ЕврАзЭС о безопасности пищевых продуктов.»</p> <p>Внести в таблицу 1 приложения 1 в строку «Микотоксины:» изменение в следующей редакции:</p>		<p>Принято частично в редакции: «² 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="533 153 1478 608"> <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>Не допускается</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>Не допускается</td> <td></td> </tr> <tr> <td>0,002</td> <td>Соковая продукция из винограда</td> </tr> <tr> <td>Цитринин</td> <td>Не допускается</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="533 759 1507 826">Внести в таблицу 1 приложения 1 показатели микотоксинов: В1, В2, G1</p>	Показатели	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечание	Микотоксины			Патулин	Не допускается		0,05	Соковая продукция из яблок, томатов, облепихи, калины	Охратоксин А	Не допускается		0,002	Соковая продукция из винограда	Цитринин	Не допускается		<p data-bbox="1536 121 2085 153">нии и (или) хранении такого сырья».</p> <p data-bbox="1536 193 2112 408">Принято частично в части патулина. Единые санитарные требования не устанавливают требований к охратоксину А и цитринину. Отсутствует научное обоснование введения новых требований.</p> <p data-bbox="1536 416 2112 632">Отсутствует научное обоснование и проведение процедуры санитарно-эпидемиологического нормирования в установленном порядке указанных нормативов в странах-участниках ЕврАзЭС.</p> <p data-bbox="1536 751 2112 999">Отклонено. 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	Не допускается																					
	0,05	Соковая продукция из яблок, томатов, облепихи, калины																				
Охратоксин А	Не допускается																					
	0,002	Соковая продукция из винограда																				
Цитринин	Не допускается																					
		<p data-bbox="533 1046 1462 1114">Дополнить таблицу 1 приложения 1 нормами по допустимому уровню 5-оксиметилфурфуrolа:</p> <table border="1" data-bbox="533 1153 1498 1457"> <tbody> <tr> <td rowspan="3">5-оксиметилфурфуrol</td> <td>20 мг/л</td> <td>Для фруктовых и (или) овощных соков, нектаров, морсов и сокосодержащих напитков</td> </tr> <tr> <td>10 мг/л</td> <td>Для соков, нектаров и сокосодержащих 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 сокосодержащих напитков	10 мг/л	Для соков, нектаров и сокосодержащих напитков из апельсинов, мандаринов и грейпфрутов	Не допус-	Для фруктовых и (или) овощ-	<p data-bbox="1536 1046 2112 1190">Отклонено. Таблица имеет наименование: «Гигиенические требования к безопасности соков....».</p> <p data-bbox="1536 1198 2112 1453">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 сокосодержащих напитков																				
	10 мг/л	Для соков, нектаров и сокосодержащих 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	Внести в таблицу 1 приложения 1 в строку «Радионуклиды:» дополнение в следующей редакции: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели</th> <th>Допустимый уровень, мг/кг, не более</th> <th>Примечание</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Радионуклиды</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="4">Цезий-137</td> <td>120</td> <td>Для соковой продукции из овощей и бахчевых культур</td> </tr> <tr> <td>40</td> <td>Для соковой продукции из фруктов</td> </tr> <tr> <td>160</td> <td>Для соковой продукции из дикорастущих ягод</td> </tr> <tr> <td>40</td> <td>Для соковой продукции для беременных и кормящих женщин</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">Стронций-90</td> <td>40</td> <td>Для соковой продукции из овощей и бахчевых культур</td> </tr> <tr> <td>30</td> <td>Для соковой продукции из фруктов</td> </tr> <tr> <td>60</td> <td>Для соковой продукции из дикорастущих ягод</td> </tr> <tr> <td>30</td> <td>Для соковой продукции для беременных и кормящих женщин</td> </tr> </tbody> </table>		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	60	Для соковой продукции из дикорастущих ягод	30	Для соковой продукции для беременных и кормящих женщин	Отклонено. 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																										
	60	Для соковой продукции из дикорастущих ягод																										
	30	Для соковой продукции для беременных и кормящих женщин																										
		Изложить название таблицы 1 приложения 1 в следующей редакции: «Гигиенические требования к безопасности соковой продукции из фруктов и (или) овощей»		Отклонено. 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.																								
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: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели</th> <th>Допустимый уровень,</th> <th>Примечание</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3" style="text-align: right;">Таблица 2</td> </tr> </tbody> </table>		Показатели	Допустимый уровень,	Примечание	Таблица 2			Отклонено. 1. Изменение норм по содержанию свинца не может быть применено только в отношении к соковой продукции. Должны пересматриваться																		
Показатели	Допустимый уровень,	Примечание																										
Таблица 2																												

	<p>демии наук Беларуси по продовольствию», письмо № 450-8-13/46 от 06.01.2011</p>	<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	<p>нормы в отношении всей пищевой продукции. Отсутствует обоснование введения указанных нормативов.</p>
	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												
<p>Приложение 1. Таблица 2</p>	<p>Беларусь, РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию», письмо № 450-8-13/46 от 06.01.2011</p>	<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				<p>Отклонено. 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.</p>		
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>Дополнить таблицу 2 приложения 1 примечанием: «*1 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>Дополнить строку «Пестициды» таблицы 2 приложения 1 сноской в следующей редакции: «Пестициды*1»</p>			<p>Принято частично в редакции: «*1 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>Внести в таблицу 2 приложения 1 в строку «Микотоксины:» изменение в следующей редакции:</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 0,01 для соковой продукции</td> </tr> </tbody> </table>			Показатели	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечание	Микотоксины			Патулин	Не допускается	Не более 0,01 для соковой продукции	<p>Отклонено. 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 0,01 для соковой продукции												

		<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td>из яблок, томатов, облепихи</td> </tr> <tr> <td>Охратоксин А</td> <td>Не допускается</td> <td>0,002</td> </tr> <tr> <td>Цитринин</td> <td>Не допускается</td> <td></td> </tr> </table> <p>Заменить в таблице 2 приложения 1 норму по допустимому уровню 5-оксиметилфурфуrolа в таблице 2 приложения 1 на норму: «5-оксиметилфурфуrol Не более 10 мг/л»</p>			из яблок, томатов, облепихи	Охратоксин А	Не допускается	0,002	Цитринин	Не допускается		вует научное обоснование и проведение процедуры санитарно-эпидемиологического нормирования в установленном порядке указанного норматива по цитрину.
		из яблок, томатов, облепихи										
Охратоксин А	Не допускается	0,002										
Цитринин	Не допускается											
		Заменить в таблице 2 приложения 1 норму по допустимому уровню радионуклида цезия-137 в таблице 2 приложения 1 на норму: «Цезий-137 35 Бк/кг»	Отклонено. Единые санитарные требования устанавливают норму – 40 Бк/кг									
Приложение 2		Исключить из приложения 2 «Фрукты и овощи, используемые для производства соковой продукции...» кукурузу: <table border="1" style="margin-left: 40px;"> <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	Отклонено. 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	Дополнить таблицу 5 приложения 1 примечанием: « ^{*3} Допустимый уровень бактерий рода Alicyclobacillus в концентрированных соках, пюре, морсах не более 10 КОЕ/г (см ³)»	Отклонено. 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»,	Исключить из таблицы 6 приложения 3 строку «Пропиленгликоль» Дополнить перечень примечаний к таблице 6 приложения 3	Принято. Отклонено.									

	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	Дополнить приложение 3 таблицей 7: «Перечень пищевых добавок – красителей», разрешенных для применения в производстве сокосодержащих напитков».	Отклонено. 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.	Отклонено. 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

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

личная подпись

расшифровка подписи

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

личная подпись

расшифровка подписи

руководитель рабочей группы

личная подпись

расшифровка подписи