

СВОДНАЯ ТАБЛИЦА

вопросов о применении отдельных требований, установленных изменениями № 2 в техническом регламенте Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012), принятыми Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. № 84 (далее соответственно – изменения № 2, ТР ТС 029/2012, Комиссия)

№	Тема	Вопрос	Проект ответа
1	Исключенные пищевые добавки – Стевия	Означает ли исключение Стевии из перечня разрешенных пищевых добавок запрет на применение Экстрактов стевии, порошка листьев и сиропа из них в качестве пищевых компонентов?	<p>В соответствии с изменениями № 2 в ТР ТС 029/2012, вступившими в силу с 27 февраля 2024 года, пищевая добавка «Стевия (<i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni), порошок листьев и сироп из них, экстракты стевии» с технологической функцией «подсластитель» исключена из установленного приложением 2 к ТР ТС 029/2012 перечня пищевых добавок, разрешенных для применения при производстве пищевой продукции, с учетом переходного периода продолжительностью 36 месяцев, предусмотренного Решением Коллегии Комиссии от 23 января 2024 г. № 8.</p> <p>Следует отметить, что в перечне пищевых добавок, разрешенных для применения при производстве пищевой продукции, сохранена пищевая добавка стевииолгликозиды (E960) с технологической функцией «подсластитель».</p> <p>Таблицей 10 приложения 28 к ТР ТС 029/2012 определены требования безопасности и критерии чистоты пищевой добавки E960, в том числе предусмотрено содержание основного вещества (в пересчете на сухое вещество) – не менее 95 % (стевииолбиозид, стевииозид, рубузозид, дулкозид А и ребаудиозиды А, В, С, D, E, F и М) по отдельности или в любой комбинации и соотношении, в пересчете на стевииолэквиваленты.</p> <p>Частью 1 статьи 20 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (далее – ТР ТС 021/2011) определено, что соответствие пищевой продукции ТР ТС 021/2011 обеспечивается выполнением требований безопасности ТР ТС 021/2011 и технических регламентов Евразийского экономического союза (Таможенного союза) (далее – Союз) на отдельные виды пищевой продукции.</p> <p>При этом ТР ТС 021/2011 не содержит положений по запрету применения экстрактов, порошка, листьев, сиропа стевии при производстве пищевой продукции. Стевия (<i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni), порошок листьев и сироп из них являются растительными пищевыми продуктами, безопасность которых регулируется ТР ТС 021/2011.</p> <p>В отношении возможности отнесения Экстракта стевии к вкусоароматическому препарату и возможности применения Экстракта стевии в составе пищевых ароматизаторов и комплексных пищевых добавок целесообразно руководствоваться установленными статьей 4 ТР ТС 029/2012 определениями терминов «вкусоароматический препарат», «ароматизатор</p>

№	Тема	Вопрос	Проект ответа
			<p>пищевой (ароматизатор)», «комплексная пищевая добавка». Определение продукции с наименованием «экстракт», «растительный экстракт» ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 029/2012 не установлены.</p> <p>В соответствии с понятийным аппаратом ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 029/2012 смесь вкусоароматических и иных веществ, выделенных из пищевого сырья, в том числе растительного происхождения, может быть отнесена к вкусоароматическим препаратам. Химически индивидуальное вещество со свойствами ароматизатора, обладающее характерным ароматом и/или вкусом (за исключением сладкого, кислого и соленого), а также вкусоароматические препараты с добавлением или без добавления других компонентов, могут быть отнесены к пищевым ароматизаторам, показатели безопасности к которым определены приложениями 1 и 23 к ТР ТС 029/2012. Вкусоароматический препарат, полученный в результате переработки сырья одного вида, относится к ароматизаторам, при этом может использоваться в составах многокомпонентных ароматизаторов.</p> <p>Таким образом, при переработке стевии в качестве сырья могут быть получены пищевая добавка стевииолгликозиды (Е960) с технологической функцией «подсластитель» и ароматизатор натуральный: вкусоароматический препарат экстракт стевии.</p> <p>Согласно требованиям статей 7 и 9 ТР ТС 029/2012 производители ароматизаторов (в том числе натуральных) и вкусоароматических препаратов, в составе которых содержатся Экстракты стевии, обязаны предоставить информацию о наличии и количественном содержании стевииолгликозидов – в пересчете на эквиваленты стевииола. Такие же требования установлены в отношении и других веществ, которые могут содержаться во вкусоароматических препаратах или ароматизаторах, например глицирризиновой кислоты (или ее аммонийной соли) (источник – экстракт солодки), хинина (источник – экстракт коры хинного дерева), карнозола и карнозиновой кислоты (источник – экстракт розмарина), кофеина, теобромина.</p> <p>Аналогично этому требованию в отношении ароматизаторов, вкусоароматических препаратов, комплексных пищевых добавок, в составе которых содержатся Экстракты стевии, производится пересчет по содержанию стевииолгликозидов в пищевой продукции с учетом норм, установленных в таблице 10 приложения 28 к ТР ТС 029/2012.</p> <p>В отношении применения экстрактов в виде вкусоароматических препаратов в составе пищевой продукции ТР ТС 029/2012 допускается указывать в маркировке такой продукции либо конкретный вид вкусоароматического препарата (экстракт, настой, эфирное масло, маслосмолы и др.) и его название, характеризующее сырье, использованное для получения (например, «экстракт стевии»), либо слова «натуральный ароматизатор» также с возможностью указания названия сырья.</p>

№	Тема	Вопрос	Проект ответа
2	Функциональные и нефункциональные пищевые добавки	Чем отличаются функциональные пищевые добавки от нефункциональных?	<p>Функциональные пищевые добавки характеризуются тем, что выполняют технологические функции в предназначенной для потребителя пищевой продукции. Функциональное предназначение пищевых добавок (консервантов, красителей, антислеживающих агентов, подсластителей, усилителей вкуса и аромата и пр.) установлено в определении терминов, предусмотренных статьей 4 ТР ТС 029/2012, основные технологические функции приведены в приложении 2 к ТР ТС 029/2012.</p> <p>Положениями подпункта «г» пункта 2 и подпункта «д» пункта 3 части 2 статьи 9 ТР ТС 029/2012 предусмотрено, что для пищевых добавок, входящих в состав комплексной пищевой добавки и ароматизатора, указываются: технологические функции; наименование; информация о пищевых добавках, выполняющих технологическую функцию в пищевой продукции, предназначенной потребителю; информация о количественном содержании нормируемых (имеющих численное значение максимального уровня в пищевой продукции) пищевых добавках.</p> <p>Статьей 4 ТР ТС 029/2012 предусмотрено определение термина «нефункциональные пищевые добавки», согласно которому к таким добавкам относятся пищевые добавки, которые используются, в том числе в ароматизаторах и комплексных пищевых добавках и выполняют технологические функции в них (например, предназначены для сохранения ароматизаторов), но не выполняют технологическую функцию в пищевой продукции, изготовленной с применением таких ароматизаторов и/или комплексных пищевых добавок и предназначенной для потребителя.</p> <p>Гигиенические нормативы применения нефункциональных пищевых добавок установлены в приложении 12 к ТР ТС 029/2012, например, нормативы применения пищевых добавок с технологической функцией «носитель» в комплексных пищевых добавках – в таблице 1 приложения 12 к ТР ТС 029/2012, нормативы применения пищевых добавок (кроме носителей) в комплексных пищевых добавках – в таблице 2 приложения 12 к ТР ТС 029/2012, нормативы применения пищевых добавок (включая носители) в ароматизаторах – в таблице 3 приложения 12 к ТР ТС 029/2012.</p> <p>Превышение установленных в приложении 12 к ТР ТС 029/2012 максимальных уровней содержания пищевых добавок исключает возможность их использования в «нефункциональном статусе».</p> <p>Дополнительно отмечаем, что при изготовлении товарных форм комплексных пищевых добавок и при их прямом внесении в пищевую продукцию, предназначенную для потребителя, производитель может использовать пищевые добавки, перечисленные в приложении 12 к ТР ТС 029/2012, как в качестве нефункциональных, так и в качестве функциональных, то есть выполняющих технологическую функцию согласно нормативам,</p>

№	Тема	Вопрос	Проект ответа
			<p>предусмотренным в приложениях 2 – 18 и 29 к ТР ТС 029/2012.</p> <p>В приложении 12 к ТР ТС 029/2012 сноской 1 к таблицам 2 и 3 определено, что для удобства применения и лучшей сохранности соответственно комплексных пищевых добавок и ароматизаторов в них могут вводиться другие пищевые добавки с различными технологическими функциями: «консервант», «антиокислитель», «эмульгатор», «антикомкователь» и др., не выполняющие технологические функции в пищевой продукции, предназначенной для потребителя. При этом указанная сноска распространяется только в отношении пищевых добавок, указанных непосредственно в таблицах 2 и 3 приложения 12 к ТР ТС 029/2012.</p> <p>В отношении применения нефункциональных пищевых добавок также следует учитывать, что согласно положениям части 23 статьи 7 ТР ТС 029/2012 пищевая добавка может быть добавлена в пищевую продукцию в составе пищевого ароматизатора, комплексной пищевой добавки, при условии, что данная пищевая добавка разрешена для использования в этих пищевых ингредиентах (компонентах) и не выполняет технологической функции в пищевой продукции, предназначенной для потребителя.</p>
3	Идентификация ароматизаторов и комплексных пищевых добавок	Чем отличаются комплексные пищевые добавки от ароматизаторов?	<p>К комплексной пищевой добавке, в соответствии со статьей 4 ТР ТС 029/2012, отнесена смесь пищевой (пищевых) добавки (добавок) и/или пищевого сырья и/или ароматизатора (ароматизаторов), предназначенная для выпуска в обращение, в которой как минимум одна из пищевых добавок, входящая в состав комплексной пищевой добавки, должна оказывать в конечной пищевой продукции (предназначенной для потребителя) функциональное действие (выполнять технологическую функцию).</p> <p>Технологические функции пищевых добавок (разрешенных для применения при производстве пищевой продукции, в том числе комплексных пищевых добавок и ароматизаторов) определены приложениями 2 – 18 к ТР ТС 029/2012.</p> <p>С учетом понятийного аппарата ТР ТС 029/2012 пищевая добавка и/или одна из пищевых добавок, входящих в состав комплексной пищевой добавки, должна выполнять технологическую функцию в пищевой продукции, для изготовления которой такая добавка предназначена (что должно быть указано в нормативной и технической документации по производству такой пищевой продукции).</p> <p>К ароматизаторам, в соответствии со статьей 4 ТР ТС 029/2012, отнесены не употребляемые человеком непосредственно в пищу вкусоароматическое вещество или вкусоароматический препарат, или термический технологический ароматизатор, или коптильный ароматизатор, или предшественники ароматизаторов, или их смесь (вкусоароматическая часть), предназначенные для придания пищевой продукции аромата</p>

№	Тема	Вопрос	Проект ответа
			<p>и/или вкуса (за исключением сладкого, кислого и соленого), с добавлением или без добавления других компонентов (пищевых добавок и/или пищевого сырья, например, мальтодекстрина, пищевой соли, сахара).</p> <p>Основное идентификационное отличие комплексной пищевой добавки от ароматизатора – это наличие в составе комплексной пищевой добавки пищевой добавки (пищевых добавок), оказывающей функциональный (технологический) эффект в продукции, предназначенной для потребителя (готовой к употреблению).</p> <p>У ароматизатора (вкусоароматических веществ, вкусоароматических препаратов и/или их смеси, с добавлением или без добавления иных компонентов (пищевого сырья или пищевых добавок)) первичным назначением является придание вкуса и аромата продукции за счет ароматической части и входящих в состав душистых веществ.</p>
4	Идентификация ароматизаторов на основе аминокислот	Какие ароматизаторы могут быть отнесены к ароматизаторам на основе аминокислот?	<p>Приложением 1 к ТР ТС 029/2012 установлены требования безопасности к пищевым ароматизаторам, в том числе для группы «ароматизаторы на основе аминокислот».</p> <p>В приложении 19 к ТР ТС 029/2012 в перечне вкусоароматических веществ, разрешенных для применения при производстве пищевых ароматизаторов, представлен ряд вкусоароматических веществ, имеющих природу аминокислот, например:</p> <ul style="list-style-type: none"> 17.005 Аспарагиновая кислота; 17.006 Цистеин; 17.007 Глутамин; 17.008 1-Гистидин; 17.010 d,1-Изолейцин; 17.012 1-Лейцин; 17.013 DL-Лизин; 17.014 d,1-Метионин; 17.017 DL-Фенилаланин; 17.018 1-Фенилаланин; 17.019 1-Пролин; 17.020 D,L-Серин; 17.021 D,L-Треонин; 17.022 1-Тирозин; 17.023 DL-Валин; 17.024 DL-Аланин; 17.026 1-Лизин; 17.027 1-Метионин;

№	Тема	Вопрос	Проект ответа
			<p>17.028 1-Валин; 17.031 L-(+)-Лизина моногидрохлорид; 17.032 1-Цистеин гидрохлорид; 17.033 1-Цистеин; 17.034 Глицин; 17.036 S-аллил-L-цистеин; 17.037 L-Метионилглицин; 17.038 Гамма-глутамил-валил-глицин.</p> <p>С учетом правил идентификации, предусмотренных статьей 6 ТР ТС 029/2012, идентификационные показатели ароматизаторов на основе аминокислот могут быть установлены изготовителем в технической документации на этапе подготовки ее к производству (изготовлению) на таможенной территории Союза. Для исполнения требований, определенных статьей 7 и приложением 1 к ТР ТС 029/2012, конкретная группа принадлежности ароматизаторов должна быть указана изготовителем и/или поставщиком.</p> <p>Также полагаем, что применение при производстве пищевых ароматизаторов указанных в приложении 19 к ТР ТС 029/2012 и им подобных веществ может являться одним из условий отнесения таких ароматизаторов к ароматизаторам на основе аминокислот.</p>
5	Ферментные препараты животного происхождения	«Говяжий пепсин» разрешен к применению в качестве фермента животного происхождения?	<p>В таблицу 1 приложения 26 к ТР ТС 029/2012 включен фермент животного происхождения «сычужный фермент» с указанием, в том числе источников происхождения – желудка, сычуги крупного рогатого скота, телят, коз, козлят, овец, ягнят.</p> <p>С учетом статьи 6 ТР ТС 029/2012 для целей идентификации и определения вида ферментного препарат необходимо руководствоваться источниками происхождения и видом препарата, а также отраслевой классификацией, установленной в стандартах, включенных в перечень стандартов к ТР ТС 029/2012, утвержденный Решением Коллегии Комиссии от 7 февраля 2018 г. № 21 (в редакции Решения Коллегии Комиссии от 10 января 2024 г. № 2).</p> <p>В указанный перечень стандартов включен ГОСТ ISO 15163-2014 «Молоко и молочные продукты. Сычужный фермент из сычугов телят и ферментный препарат из сычугов крупного рогатого скота. Определение содержания химозина и говяжьего пепсина методом хроматографии».</p> <p>Исходя из терминологии данного стандарта, а также с учетом пункта 3.3 ГОСТ 34353-2017 «Препараты ферментные молокосвертывающие животного происхождения сухие. Технические условия» говяжий пепсин отнесен к категории сычужных ферментов – это ферментный препарат, изготовленный из слизистой оболочки сычугов крупного рогатого</p>

№	Тема	Вопрос	Проект ответа
			<p>скота с долей активности говяжьего пепсина от общей молокосвертывающей активности препарата не менее 80,0 %.</p>
6	<p>Применение вкусоароматических веществ</p>	<p>Какие ограничения предусмотрены для применения вкусоароматических веществ?</p>	<p>Условия применения ароматизаторов, в том числе вкусоароматических веществ определены положениями статьи 7 ТР ТС 029/2012:</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержание пищевых добавок, остаточных количеств технологических вспомогательных средств и биологически активных веществ, содержащихся в ароматизаторах, вкусоароматических препаратах и (или) в натуральных источниках ароматизаторов, должно соответствовать установленным ТР ТС 029/2012 требованиям к допустимому содержанию в них нормируемых веществ; - показатели безопасности ароматизаторов и их состав должны соответствовать требованиям, установленным в приложениях 1, 19, 20 и 23 к ТР ТС 029/2012; - определены компоненты, которые допускается использовать в качестве вкусоароматического сырья при производстве ароматизаторов: вкусоароматические вещества (указанные в приложении 19 к ТР ТС 029/2012), вкусоароматические препараты, копильные ароматизаторы, термические технологические ароматизаторы, предшественники ароматизаторов, другие ароматизаторы (в состав которых входят компоненты, кроме вышеуказанных). <p>В приложении 19 к ТР ТС 029/2012 для ряда вкусоароматических веществ область их применения ограничена перечислением конкретных групп пищевой продукции, а также установлен максимальный допустимый уровень содержания таких веществ в пищевой продукции.</p> <p>Согласно подпункту «з» пункта 3 части 2 статьи 9 ТР ТС 029/2012 маркировка ароматизаторов должна включать информацию о наличии и количественном (если предусмотрено) содержании вкусоароматических веществ, ограничивающих области применения таких ароматизаторов в соответствии с приложением 19 к ТР ТС 029/2012: Ru 02.060, Ru 02.091, Ru 02.139, Ru 02.153, Ru 02.162, Ru 02.188, Ru 05.057, Ru 05.064, Ru 05.071, Ru 05.081, Ru 05.084, Ru 05.101, Ru 05.106, Ru 05.108, Ru 05.125, Ru 05.127, Ru 05.140, Ru 05.141, Ru 05.173, Ru 05.186, Ru 05.194, Ru 05.196, Ru 07.215, Ru 09.278, Ru 09.302, Ru 09.573 Ru 14.011, Ru 14.152, Ru 14.155, Ru 16.012, Ru 16.016, Ru 16.032, Ru 16.048, Ru 16.060, Ru 16.061, Ru 16.113, Ru 16.119, Ru 16.126, Ru 17.038.</p> <p>Изготовитель или импортер ароматизатора обязан предоставить информацию о наличии и количественном (если предусмотрено) содержании входящих в состав ароматизатора вкусоароматических веществ, ограничивающих область применения такого ароматизатора по видам продукции.</p>

№	Тема	Вопрос	Проект ответа
			<p>Частью 18 статьи 7 ТР ТС 029/2012 определено, что область применения и максимальные дозировки ароматизаторов устанавливаются их изготовителем в технических документах в соответствии с нормативами, установленными ТР ТС 029/2012, с учетом допустимого содержания пищевых добавок и биологически активных веществ в пищевой продукции. При этом дозировки ароматизаторов при производстве пищевой продукции не должны превышать величин, установленных изготовителем ароматизаторов.</p> <p>В приложении 20 к ТР ТС 029/2012 установлены допустимые уровни содержания в пищевой продукции биологически активных веществ, содержащихся в ароматизаторах из растительного сырья (вкусоароматических препаратов) и/или в растительном сырье.</p> <p>В соответствии с частью 20 статьи 7 ТР ТС 029/2012 при использовании в качестве натуральных источников вкусоароматических веществ лекарственных растений и/или вкусоароматических препаратов из лекарственных растений их содержание (в пересчете на сухое сырье или содержащееся в них биологически активное вещество) в 1 кг (л) пищевой продукции не должно превышать количества, оказывающего фармакологический эффект.</p> <p>Частью 21 статьи 7 ТР ТС 029/2012 установлено, что не допускается использование при производстве пищевой продукции в качестве вкусоароматических веществ следующих соединений: агариковая кислота, бета-азарон, аллоин, гиперицин, капсаицин, квассин, кумарин, ментофуран, метилэвгенол (4-аллил-1,2-диметоксибензол), пулегон, сафрол (1-аллил-3,4-метилendioксибензол), синильная кислота, туйон (альфа и бета), теукрин А, эстрагол (1-аллил-4-метоксибензол).</p> <p>При этом в приложении 20 к ТР ТС 029/2012 установлены допустимые уровни содержания биологически активных веществ (бета-азарон, квассин, ментофуран, метилэвгенол (4-аллил-1,2-диметоксибензол), пулегон, сафрол (1-аллил-3,4-метилendioксибензол), синильная кислота, туйон (альфа и бета), теукрин А, эстрагол (1-аллил-4-метоксибензол)) в пищевой продукции за счет использования растительного сырья и ароматизаторов из растительного сырья и приведен перечень продукции, для которой предусмотрены такие ограничения.</p> <p>Таким образом, применение индивидуальных вкусоароматических веществ в составе ароматизаторов, таких как агариковая кислота, бета-азарон, аллоин, гиперицин, капсаицин, квассин, кумарин, ментофуран, метилэвгенол и т.д., не допускается. Однако, данные компоненты могут естественным образом содержаться в растительном сырье и вкусоароматических препаратах (натуральных ароматизаторах), полученных из такого растительного сырья, и их применение в таком случае регламентируется приложением 20 к ТР ТС 029/2012.</p> <p>Частью 22 статьи 7 ТР ТС 029/2012 также устанавливаются ограничения по применению</p>

№	Тема	Вопрос	Проект ответа
			<p>натуральных источников вкусоароматических веществ, а также вкусоароматических препаратов и ароматизаторов, изготовленных из них, при производстве пищевой продукции для некоторых видов растений:</p> <p>1) тетраплоидная форма Аира обыкновенного (<i>Acorus calamus</i> L., CE 13) не допускается при производстве пищевой продукции и ароматизаторов;</p> <p>2) квассия горькая (<i>Quassia amara</i> L., CE332) и пикрасма (квассия) высокая (<i>Picrasma excelsa</i> (Sw.) Planch., CE 2092) допускаются в производстве только безалкогольных и алкогольных напитков и хлебобулочных изделий, содержание квассина регламентируется в соответствии с приложением 20 к ТР ТС 029/2012;</p> <p>3) губка листовая лекарственная (<i>Fomes officinalis</i> (Vill.Fr.) Ames или <i>Laricifomes officinalis</i> (Vill.Fr.) Kotl. Et Pouz., CE2061a, CE359), зверобой продырявленный (<i>Hypericum perforatum</i> L., CE234), дубровник пурпуровый (<i>Teucrium chamaedrys</i> L., CE449) допускаются при производстве только алкогольных напитков. Требование к содержанию теукрина А установлено в приложении 20 к ТР ТС 029/2012.</p>
7	Маркировка комплексных пищевых добавок	Что должна включать в себя в маркировке состава комплексных пищевых добавок информация о пищевых добавках, выполняющих технологическую функцию в пищевой продукции, предназначенной для потребителя, а также информация о количественном содержании нормируемых пищевых добавок?	<p>Согласно подпункту «в» пункта 2 части 2 статьи 9 ТР ТС 029/2012 состав комплексной пищевой добавки указывается в маркировке в порядке убывания массовой доли компонентов.</p> <p>Для пищевых добавок, входящих в состав комплексной пищевой добавки, указываются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологические функции, которые определяются изготовителем согласно приложениям 2 – 18 к ТР ТС 029/2012; - наименование пищевой добавки (с учетом римских цифр – при наличии) и/или их индексы (при наличии) согласно приложению 2 к ТР ТС 029/2012; - информация о пищевых добавках (из числа всех пищевых добавок, входящих в состав комплексной пищевой добавки), выполняющих технологическую функцию в пищевой продукции, предназначенной потребителю; - информация о количественном содержании нормируемых (имеющих численное значение максимального уровня в пищевой продукции) пищевых добавках. <p>Положения статьи 9 ТР ТС 029/2012 не содержат требований и примеров записи в маркировке комплексной пищевой добавки информации о пищевых добавках, выполняющих технологическую функцию в пищевой продукции, однако в соответствии с подпунктом «е» пункта 2 части 2 статьи 9 ТР ТС 029/2012 данную информацию допускается указывать в документации, сопровождающей пищевую продукцию (например, в спецификации, или техническом листе, или удостоверении качества и т.д.).</p>

№	Тема	Вопрос	Проект ответа
			<p>Например, в спецификации комплексной пищевой добавки (с основным предназначением «стабилизатор») с учетом входящих в ее состав пищевых добавок (например, E202, E306, E330, E414) и пищевого сырья может быть указано, что «лимитируемой» по области применения и максимальным уровням содержания в продукции пищевой добавкой является консервант сорбат калия (E202), а стабилизатор гуммиарабик (E414), регулятор кислотности лимонная кислота (E330) и антиокислитель концентрат смеси токоферолов (E306) не имеют лимитов применения по видам пищевой продукции. При этом может быть указано, что, например, сорбат калия (E202), лимонная кислота (E330) и концентрат смеси токоферолов (E306), с учетом их дозировок в составе комплексной пищевой добавки и дозировки применения такой комплексной пищевой добавки, не будут оказывать технологического действия в конечной пищевой продукции (в отличие от, например, стабилизатора гуммиарабика (E414), информация о котором должна быть указана при маркировке состава конечной пищевой продукции, изготовленной с применением данной комплексной пищевой добавки).</p>
8	<p>Маркировка состава пищевой продукции, изготовленной с применением пищевых добавок</p>	<p>При маркировке состава продукции с пищевыми добавками каким техническим регламентом следует руководствоваться: ТР ТС 022/2011 <i>(указывать все входящие в состав пищевые добавки)</i> или ТР ТС 029/2012 <i>(указывать только пищевые добавки, выполняющие технологическую функцию)?</i></p>	<p>Маркировка пищевой продукции, содержащей пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства, должна содержать сведения, предусмотренные ТР ТС 022/2011, с учетом дополнительных требований, установленных статьей 9 ТР ТС 029/2012.</p> <p>Общие требования к указанию в маркировке состава пищевой продукции, в том числе содержащей пищевые добавки, определены частью 4.4 статьи 4 ТР ТС 022/2011.</p> <p>Согласно пункту 1 части 4.4 статьи 4 ТР ТС 022/2011 входящие в состав пищевой продукции компоненты указываются в порядке убывания их массовой доли на момент производства пищевой продукции – если иное не установлено требованиями технических регламентов Союза (Таможенного союза).</p> <p>Частью 1 статьи 9 ТР ТС 029/2012 установлено, что маркировка пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, а также пищевой продукции, содержащей пищевые добавки и ароматизаторы, должна содержать сведения, предусмотренные требованиями ТР ТС 022/2011 с учетом дополнительных требований, установленных статьей 9 ТР ТС 029/2012.</p> <p>В соответствии с положениями пункта 2 части 4.4 статьи 4 ТР ТС 022/2011 и с учетом требований пункта 1 части 4.4 статьи 4 ТР ТС 022/2011 при наличии в пищевой продукции составного компонента (состоящего из двух и более компонентов, например, комплексной пищевой добавки, состоящей из нескольких пищевых добавок и пищевого сырья) в отношении маркировки состава пищевой продукции предусмотрено два способа:</p>

№	Тема	Вопрос	Проект ответа
			<p>- указывается, без указания наименования составного компонента (составных компонентов), перечень всех компонентов, входящих в состав такого составного компонента (составных компонентов), в порядке убывания массовой доли, с учетом их объединения в случае одновременного присутствия в двух или более составных компонентах;</p> <p>- указывается наименование составного компонента (составных компонентов) с дополнением к нему в скобках компонентов, входящих в состав такого составного компонента, в порядке убывания их массовой доли, без их объединения в случае одновременного присутствия в двух или более составных компонентах.</p> <p>В соответствии с понятийным аппаратом ТР ТС 021/2011 к компоненту пищевой продукции (пищевому ингредиенту) отнесены продукт или вещество (включая пищевые добавки, ароматизаторы), которые в соответствии с рецептурой, установленной в нормативной и технической документации, используются при производстве (изготовлении) пищевой продукции и являются ее составной частью.</p> <p>Положениями пункта 6 части 4.4 статьи 4 ТР ТС 022/2011, с учетом пункта 2 части 4.4 статьи 4 ТР ТС 022/2011, предусмотрено, что при наличии пищевой добавки в составе пищевой продукции должно быть указано функциональное (технологическое) назначение и наименование пищевой добавки, которое может быть заменено индексом пищевой добавки согласно Европейской цифровой системе (Е).</p> <p>При этом подпунктом 2 пункта 8 части 4.4 статьи 4 ТР ТС 022/2011 установлено, что вещества (например, антислеживающий агент ферроцианид калия Е536), входящие в состав одного или нескольких компонентов (например, поваренной соли) и не изменяющие свойств пищевой продукции, содержащей такие компоненты, не относятся к компонентам и не подлежат указанию в составе пищевой продукции, за исключением случая, указанного в пункте 14 части 4.4 статьи 4 ТР ТС 022/2011 (в отношении компонентов, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний, в том числе подсластителя и усилителя вкуса и аромата аспартама (Е951), подсластителя аспартам-ацесульфама соли (Е962), консерванта и антиокислителя диоксида серы (Е220) и сульфитов (Е221 – Е228)).</p> <p>В соответствии с подпунктом «к» пункта 1 части 4 статьи 9 ТР ТС 029/2012 для пищевой продукции, содержащей пищевые добавки, поступающие из всех источников, указываются только те пищевые добавки, которые выполняют технологическую функцию в пищевой продукции, предназначенной потребителю.</p> <p>Например, если в составе сухого пищевого концентрата для приготовления домашней выпечки (полуфабрикат мучных кондитерских изделий), указана пищевая соль, то антислеживающий агент Е536 оказывает технологическое действие непосредственно в соли</p>

№	Тема	Вопрос	Проект ответа
			<p>(предотвращает комкование) и должен быть указан в маркировке состава такой продукции, предназначенной конечному потребителю. Если пищевая соль была применена в процессе приготовления, например, хлеба или мясной продукции, то после завершения процесса изготовления антислеживающий агент E536 в составе хлеба или мясной продукции технологическую функцию уже не выполняет, так как соль, содержащая антислеживающий агент E536, растворилась в процессе производства указанной пищевой продукции.</p>
9	<p>Маркировка состава пищевой продукции, изготовленной с применением комплексных пищевых добавок</p>	<p>Необходимо ли указывать в составе пищевой продукции наименование, придуманное название и обозначение комплексной пищевой добавки?</p>	<p>Общие требования к формированию наименования пищевой продукции определены частью 4.3 статьи 4 ТР ТС 022/2011.</p> <p>В отношении указания в маркировке состава пищевой продукции пищевых добавок пунктом 6 части 4.4 статьи 4 ТР ТС 022/2011 предусмотрено указание исключительно функционального (технологического) назначения (регулятор кислотности, стабилизатор, эмульгатор и др.) и наименования пищевой добавки, которое может быть заменено индексом пищевой добавки согласно Европейской цифровой системе (E). Если пищевая добавка имеет различное функциональное назначение, указывается функциональное назначение, соответствующее цели ее использования.</p> <p>Таким образом, при маркировке состава пищевой продукции указание слов «пищевая добавка» не требуется, достаточно указать технологическую функцию, наименование или E-индекс пищевой добавки.</p> <p>Дополнительные требования по указанию пищевых добавок (комплексных пищевых добавок) и ароматизаторов в составе пищевой продукции, предназначенной для реализации потребителю, предусмотрены также частью 4 статьи 9 ТР ТС 029/2012.</p> <p>Учитывая установленный ТР ТС 029/2012 термин «комплексная пищевая добавка», в котором основным отличительным критерием является наличие одной и более пищевых добавок, оказывающих технологическое действие в пищевой продукции, предназначенной потребителю, а также положения статьи 9 ТР ТС 029/2012 в части маркировки и размещения информации о пищевых добавках, выполняющих технологическую функцию в пищевой продукции, предназначенной потребителю, указание при маркировке состава пищевой продукции слов «комплексная пищевая добавка» в составе пищевой продукции допускается не указывать. Вместе с тем, в соответствии с положениями части 4.4 статьи 4 ТР ТС 022/2011 и части 4 статьи 9 ТР ТС 029/2012 в маркировке состава пищевой продукции необходимо указывать пищевые добавки, входящие в состав комплексной пищевой добавки, которые оказывают технологическое действие в пищевой продукции.</p> <p>Статьей 2 ТР ТС 022/2011 предусмотрено определение термина «придуманное название пищевой продукции» – слово или словосочетание, которые могут дополнять</p>

№	Тема	Вопрос	Проект ответа
			<p>наименование пищевой продукции, при этом могут не отражать ее потребительские свойства и не должны заменять собой наименование пищевой продукции. Дополнительно отмечаем, что ТР ТС 022/2011 и ТР ТС 029/2012 не установлено понятие «фантазийное название» и т.п.</p> <p>Требование, установленное подпунктом «б» пункта 2 части 2 статьи 9 ТР ТС 029/2012, о том, что для комплексной пищевой добавки в наименовании указываются слова «комплексная пищевая добавка», ее придуманное название и (или) артикул, предусмотрено непосредственно для выпускаемых в обращение товарных форм комплексных пищевых добавок, и не распространяется в отношении маркировки предназначенной для потребителя пищевой продукции, изготовленной с применением таких комплексных пищевых добавок.</p> <p>Установленное пунктом 1 части 4.3 статьи 9 ТР ТС 022/2011 требование о том, что придуманное название пищевой продукции (при наличии) должно быть включено в наименование пищевой продукции и расположено в непосредственной близости от него предусмотрено непосредственно для пищевой продукции, предназначенной потребителю, а не для компонентов, входящих в состав такой продукции.</p>
10	Маркировка пищевой продукции, изготовленной с применением подсластителей	Если в маркировке состава пищевой продукции уже указано «подсластитель аспартам» (E951), нужно ли включать в маркировку такой продукции надпись «с подсластителем» или «содержит подсластитель»?	<p>Согласно положениям части 4 статьи 9 ТР ТС 029/2012 в маркировке упакованной пищевой продукции (маркировке потребительской упаковки, этикетки, листа-вкладыша), в состав которой входит подсластитель (подсластители), наименование такой продукции должно сопровождаться надписью: «с подсластителем (подсластителями)» или маркировка продукции непосредственно после состава должна сопровождаться надписью «содержит подсластитель (подсластители)».</p> <p>Исходя из этого, в наименовании пищевой продукции, в состав которой входят пищевые добавки с технологической функцией подсластитель, например аспартам» (E951), указывается надпись «мармелад с подсластителем» и далее придуманное название, торговая марка и состав продукции, или надпись «мармелад», далее придуманное название, торговая марка и состав продукции, после которого должна быть размещена надпись «содержит подсластитель». Указания исключительно в составе продукции слов «подсластитель аспартам» не достаточно, для выполнения требований ТР ТС 022/2011 и ТР ТС 029/2012.</p> <p>Также обращаем внимание на необходимость указания дополнительных сведений согласно пункту 14 и 15 части 4.4 статьи 4 ТР ТС 022/2011 в части информации о компонентах, вызывающих аллергические реакции, в которым относятся пищевые добавки аспартам (E951) и аспартам-ацесульфам соль (E962), в случае использования которых при производстве пищевой продукции после указания ее состава должна размещаться надпись «содержит источник фенилаланина».</p> <p>Таким образом, с учетом положений подпункта «в» пункта 1 части 4 статьи 9</p>

№	Тема	Вопрос	Проект ответа
			<p>ТР ТС 029/2012 и пунктов 14 и 15 части 4.4 статьи 4 ТР ТС 022/2011, продукция, содержащая в составе подсластитель аспартам, должна сопровождаться надписями «содержит подсластитель», «содержит источник фенилаланина».</p> <p>Или, если информация о подсластителе будет размещена непосредственно с наименованием продукции, «мармелад с подсластителем» и далее будут указаны придуманное название, торговая марка и состав продукции, то после состава указывается надпись «содержит источник фенилаланина».</p>
11	Маркировка пищевой продукции, изготовленной с применением подсластителей и сахаров	В каких случаях в маркировке пищевой продукции необходимо указывать предупредительную надпись «содержит сахара и подсластители»?	<p>Статьей 9 ТР ТС 029/2012 установлено требование, согласно которому для пищевой продукции, содержащей добавленные сахар (сахара) и подсластитель (подсластители), наименование продукции должно сопровождаться надписью «с сахаром (сахарами) и подсластителем (подсластителями)» или маркировка продукции непосредственно после состава должна сопровождаться надписью «содержит сахар (сахара) и подсластитель (подсластители)». Иные форматы данной надписи, предназначенной для потребителя, в том числе уточняющие, какие именно сахара и подсластители были использованы, ТР ТС 029/2012 не предусмотрены.</p> <p>Термин «добавленный сахар (сахара)» не установлен техническими регламентами Союза (Таможенного союза).</p> <p>Вместе с тем, статьей 4 ТР ТС 029/2012 предусмотрен термин «пищевые продукты без добавленных сахаров» – пищевая продукция, изготовленная без добавления моно- и дисахаридов или пищевых продуктов, их содержащих», на основании которого с учетом положений приложения 5 к ТР ТС 022/2011, регламентирующего понятие «сахар (сахара)» как сумму моно- и дисахаридов и критерии отнесения к категориям «отсутствуют» (без сахара), «низкое содержание», «содержит только натуральные сахара» и «без добавления», возможно применение условий формирования отличительного признака и предупредительной надписи.</p> <p>Следует отметить, что согласно пункту 1 части 4.10 статьи 4 ТР ТС 022/2011 информация об отличительных признаках пищевой продукции указывается при маркировке на добровольной основе. Информация об отличительных признаках пищевой продукции, приведенных в приложении 5 к ТР ТС 022/2011, указывается только при соблюдении условий, приведенных в данном приложении. В соответствии с пунктом 2 части 4.10 статьи 4 ТР ТС 022/2011 информация об отличительных признаках пищевой продукции, как установленных в приложении 5 к ТР ТС 022/2011, так и каких-либо иных, должна быть подтверждена доказательствами, сформированными лицом, указавшим это заявление, в маркировке пищевой продукции самостоятельно или полученными им с участием других</p>

№	Тема	Вопрос	Проект ответа
			<p>лиц.</p> <p>Применение на добровольной основе надписи «без добавления сахара» свидетельствует о том, что при производстве пищевой продукции в нее не добавлялись моно- и дисахариды в качестве компонентов, то есть в качестве отдельных химически чистых сахаров – фруктозы, глюкозы, рибозы, сахарозы, лактозы, мальтоза и т.д., в том числе вне зависимости от агрегатного состояния – сироп, сухой кристаллический компонент или паста.</p> <p>В случае если сахара присутствуют в пищевой продукции по его природе, то в маркировке такой продукции должно быть указано «содержат сахара природного (естественного) происхождения». Такая надпись применима, при содержании в составе продукции, например, концентратов соков, порошков растений, молока, в том числе сухого, и т.д.</p> <p>Дополнительно отмечаем, что наименования сахаров (моносахаридов) (например, «глюкоза», «фруктоза»), а также наименования (или Е-индексы) пищевых добавок с технологической функцией «подсластитель» должны быть указаны непосредственно в маркировке состава пищевой продукции в соответствии с требованиями, определенными частью 4.4 статьи 4 ТР ТС 022/2011.</p> <p>Учитывая изложенное, надпись «с сахаром (сахарами) и подсластителем (подсластителями)» применяется при соблюдении двух условий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в состав продукции были добавлены пищевые добавки с технологической функцией «подсластитель»; - в состав продукции добавлены моно- и дисахариды в качестве компонентов, или компоненты, содержащие моно- и дисахариды в качестве компонентов (например, сгущенное молоко с сахаром, сироп с сахаром и т.д.), или компоненты, содержащие моно- и дисахариды, образовавшиеся в ходе производства этих компонентов (например, патока крахмальная, инвертный сироп и т.п.).
12	Маркировка состава пищевой продукции, изготовленной с применением ферментных препаратов	Какая информация должна быть указана в маркировке пищевой продукции при применении ферментных препаратов?	<p>В соответствии с положениями пункта 3 части 4 статьи 9 ТР ТС 029/2012 для пищевой продукции, получаемой с использованием стартовых или заквасочных культур, и (или) содержащей ферменты или ферментные препараты в активной форме, в маркировке указываются слова «фермент» или «ферментный препарат», источник происхождения и его наименование (родовое).</p> <p>Таблицами 1 – 4 приложения 26 к ТР ТС 029/2012 установлен перечень ферментных препаратов, разрешенных для применения при производстве пищевой продукции, с указанием, в том числе наименований ферментов (например, альфа-Амилаза, Бациллолизин, Глюкоамилаза и др.) и источников происхождения (животное, растительное или микробное).</p>

№	Тема	Вопрос	Проект ответа
			<p>Такие ферментные препараты не относятся к компонентам и не подлежат указанию в составе пищевой продукции при маркировке продукции согласно подпункту 3 пункта 8 части 4.4 статьи 4 ТР ТС 022/2011, если иное в части указания ферментов не установлено техническими регламентами Союза (Таможенного союза) на отдельные виды продукции, как например, пунктом 89 технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), пунктом 114 технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (далее – ТР ТС 034/2013), пунктом 110 технического регламента Союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» (ТР ЕАЭС 051/2021).</p> <p>Так, в соответствии с пунктом 114 ТР ТС 034/2013 в маркировке продуктов убоя и мясной продукции, обработанных ферментными препаратами, в составе таких продуктов и продукции должна содержаться информация об использовании этих препаратов, если активность, в том числе остаточная, ферментного препарата в готовом продукте сохраняется.</p> <p>Согласно части 12 статьи 7 ТР ТС 029/2012 в готовой к употреблению пищевой продукции активность ферментов, использованных в качестве технологических вспомогательных средств, обнаруживаться не должна. То есть технологический процесс изготовления пищевой продукции должен быть проведен таким образом, при котором ферментные препараты инактивируются, выполнив свою функцию. Например, при выпечке хлеба и хлебобулочных изделий препараты амилазы инактивируются температурой, при переработке зерна для производства крахмала препараты амилазы инактивируются регулированием pH и температурой, при производстве безлактозных видов продукции препараты лактазы инактивируются в процессе пастеризации и т.п.</p> <p>Непредназначенные к употреблению без кулинарной обработки замороженные виды теста и недопеченных хлебобулочных изделий, смеси для домашней выпечки содержат ферментные препараты в активной форме, инактивация которых будет достигнута уже в процессе приготовления полуфабриката в домашних условиях или перед его реализацией.</p> <p>Следует отметить, что обязательным условием для применения требования об указании в маркировке пищевой продукции слов «фермент» или «ферментный препарат» является содержание в такой продукции ферментов или ферментных препаратов в активной форме (вне зависимости от использования или не использования при этом стартовых или заквасочных культур).</p> <p>Дополнительно отмечаем, что указанное требование не распространяется на случаи, в которых имеет место быть применение стартовых или заквасочных культур при условии отсутствия содержания в пищевой продукции ферментов или ферментных препаратов в активной форме.</p>

№	Тема	Вопрос	Проект ответа
13	Пищевые добавки для пива и пивных напитков	Допускается ли при изготовлении пивных напитков применение пищевых добавок, разрешенных для пива и алкогольных напитков?	<p>С учетом того, что в ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 029/2012 не установлены идентификационные признаки для групп алкогольной продукции и отдельных видов такой продукции, полагаем, что идентификацию конкретных видов алкогольной продукции (включая пивные напитки) следует проводить с учетом стандартов на соответствующие виды продукции, имеющие в соответствии с Договором о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 года (далее – Договор) характер добровольного применения.</p> <p>Определение понятия «пивной напиток» установлено в пункте 3 ГОСТ Р 55292-2012 «Напитки пивные. Общие технические условия», включенного в перечень стандартов к ТР ТС 021/2011, утвержденный Решением Коллегии Комиссии от 24 декабря 2019 г. № 236 (далее соответственно – ГОСТ Р 55292-2012, перечень стандартов). Согласно пункту 5.2.3 ГОСТ Р 55292-2012 при производстве пивных напитков допускается использовать пищевые добавки и вспомогательные средства, обеспечивающие их качество и безопасность, регламентированные ТР ТС 029/2012.</p> <p>Определение понятия «пивной напиток» установлено в пункте 3 ГОСТ 34796-2021 «Напитки пивные. Общие технические условия» (далее – ГОСТ 34796-2021), включенного в перечень стандартов (при этом к ГОСТ 34796-2021 присоединились все государства – члены Союза). Согласно пункту 3.1 ГОСТ 34796-2021 пивные напитки могут изготавливаться с применением пищевых добавок, разрешенных к применению для пива в соответствии с ТР ТС 029/2012. В перечень сырья, используемого для производства пивных напитков, включены пищевые добавки, соответствующие требованиям ТР ТС 029/2012.</p> <p>В область применения пищевых добавок Желтый хинолиновый (E104), Желтый «солнечный закат» FCF (E110), Понсо 4R (E124) (применяющихся по отдельности или в комбинации) с технологической функцией «краситель», указанных в приложении 11 к ТР ТС 029/2012, включена пищевая продукция «алкогольные напитки, ароматизированные вина и напитки на их основе, сидр» с максимальным уровнем содержания указанных красителей 200 мг/кг.</p> <p>С учетом изложенного, полагаем, что в случае, если такая категория алкогольной продукции, как пивной напиток, может быть отнесена к алкогольным напиткам, то на такую продукцию могут распространяться гигиенические нормативы применения соответствующих красителей, предусмотренные приложением 11 к ТР ТС 029/2012.</p> <p>Отмечаем, что в области применения красителей E104, E110 и E124 в приложении 11 к ТР ТС 029/2012 помимо алкогольных напитков перечислены другие категории и виды алкогольной продукции, в связи с чем к категории алкогольных напитков не могут быть отнесены без исключений все виды алкогольной продукции (например, водка, ликер и др.).</p> <p>С 1 июля 2024 года вступил в силу ГОСТ 31495-2021 «Пиво специальное. Общие</p>

№	Тема	Вопрос	Проект ответа
			<p>технические условия» (присоединились все государства – члены Союза), в соответствии с разделом 3 которого термин «пиво специальное» применяется согласно техническому регламенту Союза «О безопасности алкогольной продукции» (далее – ТР ЕАЭС 047/2018), принятому Решением Совета Комиссии от 5 декабря 2018 г. № 98.</p> <p>Пункт 5 ТР ЕАЭС 047/2018 включает в себя понятие «пиво специальное» – пиво, полученное в результате брожения пивного сусла из солода и (или) зернопродуктов, пивоваренного хмеля и (или) хмелепродуктов или из пива без его переработки, изменяющей органолептические и физико-химические показатели пива, с применением сахаросодержащих продуктов, и (или) плодово-ягодного и растительного сырья, и (или) продуктов их переработки, и (или) вкусоароматических добавок. Пиво специальное должно быть приготовлено без добавления этилового спирта. Содержание пива в пиве специальном должно быть не менее 80% об.</p> <p>В свою очередь «пиво» – это алкогольная продукция с содержанием этилового спирта, образовавшегося в процессе брожения пивного сусла, изготовленная из пивоваренного солода, специального пивоваренного солода, хмеля и (или) полученных в результате переработки хмеля продуктов (хмелепродуктов), подготовленной (исправленной) воды с использованием пивных дрожжей, без добавления этилового спирта, ароматизаторов и пищевых добавок, за исключением указанных в таблице 8 приложения № 4 к ТР ЕАЭС 047/2018 (и иных пищевых добавок, регламентированных к применению для пива в соответствии с ТР ТС 029/2012).</p> <p>В соответствии с приложением 8 к ТР ТС 029/2012, консервант сорбат калия (Е202) разрешен к применению при изготовлении пива в кегах с добавленным (более чем 0,5 %) для ферментации сахаром и/или фруктовым соков или/и концентратом сока с максимальным уровнем содержания указанной пищевой добавки 200 мг/кг. Для иных видов пива, отличных от пива в кегах с добавленным (более чем 0,5 %) для ферментации сахаром и/или фруктовым соков или/и концентратом сока, применение консерванта сорбата калия Е202 (в том числе в составе комплексных пищевых добавок) не предусмотрено.</p> <p>Например, регулятор кислотности лимонная кислота (Е330) согласно приложениям 7 и 18 к ТР ТС 029/2012 и стабилизатор гуммиарабик (Е414) согласно приложениям 15 и 18 к ТР ТС 029/2012 разрешены к применению при изготовлении пива с максимальным уровнем содержания указанных пищевых добавок «согласно ТД» (то есть уровень содержания должен быть предусмотрен в нормативной и технической документации по изготовлению алкогольной продукции), для антиокислителя концентрата смеси токоферолов (Е306) в соответствии с приложением 4 к ТР ТС 029/2012 установлена область применения «согласно ТД» и максимальный уровень содержания «согласно ТД» (то есть область применения и</p>

№	Тема	Вопрос	Проект ответа
			уровень содержания должны быть предусмотрены в нормативной и технической документации по изготовлению алкогольной продукции).
14	Пищевые добавки для продукции из мяса и мяса птицы	<p>Допускается ли при изготовлении продукции из мяса птицы применение пищевых добавок, разрешенных для мясной продукции?</p> <p>Допускается ли при изготовлении копчено-вареных продуктов из мяса и мяса птицы применение красителей, разрешенных для вареных продуктов из мяса и мяса птицы?</p>	<p>Изменениями № 2 в ряде случаев в ТР ТС 029/2012 была уточнена область применения отдельных пищевых добавок, в том числе в отношении мясной продукции и продукции из мяса птицы.</p> <p>Например, область применения красителей куркумина (E100), карминов (E120), сахарных колеров (E150a, E150b, E150c, E150d), каротинов (E160a), экстрактов паприки, капсантина, капсорубина (E160c), красного свекольного (E162) была уточнена с добавлением для отдельных групп пищевой продукции, таких как сосиски, сардельки, вареные колбасы, паштеты, вареные продукты из мяса, слов «в том числе из мяса птицы».</p> <p>В отдельных случаях в отношении конкретных видов мясной продукции, являющейся объектом технического регулирования ТР ТС 034/2013, область применения пищевых добавок не была дополнена словами «из мяса птицы».</p> <p>Например, в определенную приложением 4 к ТР ТС 029/2012 область применения антиокислителя изоаскорбата натрия (E316) включена продукция «мясные продукты из измельченного мяса, фарша, ветчинные изделия, пресервы, консервы». При этом актуализированное изменениями № 2 приложение 4 к ТР ТС 029/2012 не содержит уточнения об отнесении к мясным продуктам из измельченного мяса каких-либо видов продукции из мяса птицы.</p> <p>Применение красителя кармины (E120) допускается в соответствии с приложением 10 к ТР ТС 029/2012 для сосисок, сарделек, вареных колбас, паштетов, вареных продуктов из мяса, в том числе из мяса птицы, а также для «копченых» и «вяленых» колбас, в том числе с перцем.</p> <p>В отношении возможности применения красителя кармины (E120) для изготовления продуктов из мяса и продуктов из мяса птицы иных видов термической обработки, отличных от вареных, например, варено-копченых, копчено-вареных, следует отметить, что понятийным аппаратом ТР ТС 034/2013 и ТР ЕАЭС 051/2021 предусмотрены конкретные наименования продукции и их определения, а именно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вареный продукт из мяса – продукт из мяса, подвергнутый в процессе изготовления тепловой обработке, включающей подсушку, обжарку и варку или только варку; - к вареным продуктам из мяса птицы отнесены рулеты, ветчина и др.; - копчено-вареный (варено-копченый) продукт из мяса – продукт из мяса, подвергнутый в процессе изготовления предварительному копчению, варке и дополнительному копчению;

№	Тема	Вопрос	Проект ответа
			<p>- копчено-вареный (варено-копченый) продукт из мяса (субпродуктов) птицы – продукт из мяса (субпродуктов) птицы, подвергнутый при изготовлении предварительному копчению, варке и дополнительному копчению.</p> <p>В область применения красителя кармины (Е120) конкретные наименования продуктов из мяса и мяса птицы, такие как копчено-вареные (варено-копченые), не включены.</p>
15	Пищевые добавки для непоименованной в ТР ТС 029/2012 пищевой продукции	Какие пищевые добавки могут применяться для изготовления пищевой продукции, не поименованной в ТР ТС 029/2012 (например, для вареников)?	<p>Категория пищевой продукции «вареники» относится к многокомпонентной пищевой продукции, на которую распространяются требования ТР ТС 029/2012 в отношении компонентов состава таких «вареников» - тестовому полуфабрикату и начинке (фруктовому наполнителю, овощам, грибам, или фаршу, например, в случае пельменей и т.д.).</p> <p>Требования ТР ТС 029/2012 применяются для «вареников» с учетом гигиенических нормативов применения пищевых добавок в отношении соответствующих сырьевых компонентов с учетом требований, установленных частями 17 и 23 статьи 7 ТР ТС 029/2012, в том числе правил переноса пищевых добавок, а именно – наличие пищевой добавки в пищевой продукции, кроме прямого внесения, допускается в соответствии с одним из следующих условий переноса из сырья или других компонентов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в пищевой продукции (в том числе смешанного состава), где пищевая добавка разрешена к применению в одном из ингредиентов (компонентов); - пищевая добавка может быть использована в пищевом ингредиенте, если он предназначен только для изготовления пищевой продукции, для которой настоящим Техническим регламентом разрешено применение данной пищевой добавки, а максимальный уровень ее содержания в пищевой продукции, предназначенной для потребителя, не превышен; - пищевая добавка может быть добавлена в пищевую продукцию в составе комплексной пищевой добавки, пищевого ароматизатора, фермента или нутриента, при условии, что данная пищевая добавка разрешена для использования в этих пищевых ингредиентах (компонентах) и не выполняет технологической функции в пищевой продукции, предназначенной для потребителя; - пищевая добавка может быть использована в качестве технологического вспомогательного средства при условии, что она разрешена для использования в данной пищевой продукции и не выполняет технологической функции в пищевой продукции, предназначенной для потребителя.

№	Тема	Вопрос	Проект ответа
16	Оценка соответствия пищевой продукции, изготовленной с применением пищевых добавок	<p>Каким образом подтверждается соответствие пищевой продукции требованию о максимальном уровне содержания в ней пищевых добавок?</p> <p>Как подтвердить соответствие продукции, если испытания по содержащимся пищевым добавкам не проводятся?</p>	<p>Согласно пункту 4 части 1 статьи 3 ТР ТС 029/2012 пищевая продукция в части содержания в ней пищевых добавок является объектом технического регулирования ТР ТС 029/2012.</p> <p>Содержание в пищевой продукции (в том числе смешанного состава) пищевых добавок, нормируемых ТР ТС 029/2012, контролируется по закладке (по рецептуре), то есть в соответствии с установленным изготовителем в нормативной и технической документации полным перечнем использованных в процессе производства в данном случае цукатов из ананаса компонентов с указанием их количества, включая пищевые добавки, и/или контролируется с применением аналитических (количественных) методов исследования (при их наличии).</p> <p>Методы исследований (испытаний) и измерений устанавливаются в стандартах, согласно перечню стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований ТР ТС 029/2012 и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции, утвержденному Решением Коллегии Комиссии от 7 февраля 2018 г. № 21 (в редакции Решений Коллегии Комиссии от 25 августа 2020 г. № 105 и от 10 января 2024 г. № 2) (далее – перечень стандартов).</p> <p>В случае применения аналитических методов контроль содержания пищевых добавок, нормируемых ТР ТС 029/2012, в пищевой продукции с их использованием проводится с применением методов исследований (испытаний), которые установлены в документах, включенных в перечень стандартов. Пункты 76 – 147.3 перечня стандартов включают в себя стандарты и методики, позволяющие определять содержание ряда пищевых добавок в пищевой продукции.</p> <p>В случае отсутствия методов количественного определения содержания пищевых добавок в пищевой продукции контроль содержания таких пищевых добавок осуществляется по закладке.</p> <p>Согласно статье 23 ТР ТС 021/2011 доказательственные материалы, формируемые заявителем при декларировании соответствия в целях подтверждения соответствия пищевой продукции требованиям ТР ТС 021/2011 и/или технических регламентов Союза (Таможенного союза) на отдельные виды пищевой продукции, должны содержать результаты исследований (испытаний), подтверждающие выполнение требований соответствующих технических регламентов, а также могут включать другие документы по выбору заявителя, послужившие основанием для подтверждения соответствия декларируемой пищевой продукции требованиям ТР ТС 021/2011 и/или технических регламентов Союза (Таможенного союза) на отдельные виды пищевой продукции.</p>

№	Тема	Вопрос	Проект ответа
			<p>Такие документы могут содержать информацию о рецептуре пищевой продукции, в том числе в части применения пищевых добавок, а также данные производственного контроля, на основании которых можно сделать вывод о соответствии пищевой продукции гигиеническим нормативам содержания пищевых добавок, установленным ТР ТС 029/2012.</p>
17	<p>Оценка соответствия пищевой продукции, изготовленной с применением пищевых добавок</p>	<p>Возможно ли проведение исследования (испытания) типового образца пищевой продукции, изготовленной с применением пищевых добавок?</p>	<p>Единая форма декларации о соответствии требованиям технического регламента Евразийского экономического союза и правила ее оформления утверждены Решением Коллегии Комиссии от 25 декабря 2012 г. № 293 (в редакции Решения Коллегии Комиссии от 15 ноября 2016 г. № 154) (далее соответственно – декларация, Правила оформления).</p> <p>Одновременно следует отметить, что Рекомендацией Коллегии Комиссии от 31 июля 2018 г. № 13 «Об отборе образцов (проб) для проведения исследований (испытаний) и измерений пищевой продукции при применении и исполнении требований технических регламентов Евразийского экономического союза» (далее – Рекомендация) разъяснено понятие «однородной пищевой продукции».</p> <p>Так, согласно Рекомендации однородная пищевая продукция – пищевая продукция одного наименования, которая произведена одним изготовителем в определенный промежуток времени в соответствии с одним и тем же документом (стандарт, стандарт организации, технические условия или иной документ), одинаково упакована и к которой прилагается один товаросопроводительный документ.</p> <p>Дополнительно отмечаем, что в соответствии с положениями пункта 1 части 4.3 статьи 4 ТР ТС 022/2011 частью наименования пищевой продукции является, в том числе ее придуманное название (при наличии).</p> <p>Положениями подпункта «ж» пункта 5 Правил оформления декларации установлено, что в поле 7 указываются сведения о документах, подтверждающих соответствие продукции требованиям технического регламента (технических регламентов) (протоколы исследований (испытаний) и измерений (в случаях, предусмотренных схемой декларирования соответствия) с указанием номера, даты, наименования испытательной лаборатории (центра), регистрационного номера аттестата аккредитации (при наличии)).</p> <p>В ТР ТС 021/2011 понятия «типовой образец», а также «однородная продукция», «однотипная продукция», «идентичный образец» и т.п. не установлены, а также не предусмотрено испытание какого-либо типового (однородного) образца пищевой продукции по установленным схемам декларирования.</p> <p>Согласно статье 6 ТР ТС 021/2011 идентификация пищевой продукции проводится в первую очередь по наименованию.</p> <p>Принимая во внимание, что информация, отраженная в декларации о соответствии</p>

№	Тема	Вопрос	Проект ответа
			<p>пищевой продукции, должна позволять соотносить ее с информацией, указанной в маркировке этой продукции, полагаем, что наличие в декларации о соответствии нескольких наименований продукции требует проведения испытаний образцов каждого наименования пищевой продукции.</p> <p>Таким образом, при декларировании соответствия заявителю необходимо провести испытания пищевой продукции каждого наименования из группы однородной пищевой продукции.</p>
18	Оценка соответствия пищевой продукции, изготовленной с применением технологических вспомогательных средств	<p>Необходимо ли указывать ТР ТС 029/2012 в декларации о соответствии пищевой продукции, содержащей остаточные количества технологического вспомогательного средства?</p> <p>Какая доказательная база должна быть при этом у заявителя в комплекте документов?</p>	<p>Согласно требованиям статьи 7 ТР ТС 029/2012 в декларации о соответствии пищевой продукции, содержащей остаточные количества технологического вспомогательного средства, необходимо указывать ТР ТС 029/2012, так как пищевая продукция в части содержания в ней остаточных количеств технологических вспомогательных средств в соответствии с пунктом 4 части 1 статьи 3 ТР ТС 029/2012 является объектом технического регулирования ТР ТС 029/2012.</p> <p>К доказательной базе относится перечень разрешенных технологических вспомогательных средств, область их применения и регламентированные максимальные остаточные количества согласно приложениям 21 – 25 к ТР ТС 029/2012, а также методы испытаний согласно перечням стандартов к ТР ТС 029/2012, что должно быть отражено в нормативной и технической документации по изготовлению такой пищевой продукции.</p>
19	Оценка соответствия пищевой продукции, изготовленной с применением технологических вспомогательных средств	Какие существуют методы определения активности ферментов?	<p>Перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований ТР ТС 029/2012 и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования, утвержденный Решением Коллегии Комиссии от 7 февраля 2018 г. № 21 (в редакции Решения Коллегии Комиссии от 10 января 2024 г. № 2), включает в себя следующие документы, содержащие методы определения активности ферментов:</p> <p>ГОСТ 31487-2012 «Препараты ферментные. Методы определения ферментативной активности фитазы»;</p> <p>ГОСТ 31488-2012 «Препараты ферментные. Методы определения ферментативной активности ксиланазы»;</p>

№	Тема	Вопрос	Проект ответа
			<p>ГОСТ 31662-2012 «Препараты ферментные. Методы определения ферментативной активности целлюлазы»;</p> <p>ГОСТ 34176-2017 «Препараты ферментные. Методы определения ферментативной активности эндо-бета-глюканызы»;</p> <p>ГОСТ 34430-2018 «Ферментные препараты для пищевой промышленности. Метод определения протеолитической активности»;</p> <p>ГОСТ 34440-2018 «Ферментные препараты для пищевой промышленности. Методы определения амилолитической активности»;</p> <p>ГОСТ Р 53973-2010 «Ферментные препараты для пищевой промышленности. Методы определения (-глюканызной активности)»;</p> <p>ГОСТ Р 55298-2012 «Ферментные препараты для пищевой промышленности. Методы определения пектолитической активности»;</p> <p>ГОСТ Р 55979-2014 «Ферментные препараты для пищевой промышленности. Методы определения пектат- и пектин-лиазной активностей»;</p> <p>ГОСТ ISO 11815-2015 «Молоко. Определение общей молокосвертывающей активности говяжьего сычужного фермента»;</p> <p>ГОСТ ISO 22160-2015 «Молоко и молочные напитки. Определение активности щелочной фосфатазы. Метод с применением фотоактивной ферментной системы (EPAS)».</p>
20	Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований ТР ТС 029/2012	Какие особенности применения запретительных мер к пищевой продукции, по испытаниям которой выявлены несоответствия по максимальному уровню содержания в ней пищевых добавок, установлены ТР ТС 029/2012?	<p>В соответствии с положениями пункта 4 статьи 53 Договора о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 года и частью 8 статьи 10 ТР ТС 029/2012 государственный контроль (надзор) за соблюдением требований указанного технического регламента осуществляется в соответствии с законодательством государства – члена Союза.</p> <p>Частью 4 статьи 5 ТР ТС 021/2011 предусмотрено, что пищевая продукция, не соответствующая требованиям настоящего ТР ТС 021/2011 и (или) иных технических регламентов Союза (Таможенного союза), действие которых на нее распространяется, в том числе пищевая продукция с истекшими сроками годности, подлежит изъятию из обращения участником хозяйственной деятельности (владельцем пищевой продукции) самостоятельно, либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора) государства – члена Союза.</p> <p>В отношении разъяснений по вопросам применения каких-либо запретительных мер к пищевой продукции, по результатам испытаний которой выявлены несоответствия по максимальному уровню содержания в ней пищевых добавок, целесообразно, при необходимости, обращаться в уполномоченные органы государств – членов Союза, ответственные за осуществление государственного контроля (надзора) за соблюдением</p>

№	Тема	Вопрос	Проект ответа
			<p>требований ТР ТС 029/2012:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Инспекционный орган по безопасности пищевых продуктов Республики Армения; - Министерство здравоохранения Республики Беларусь и Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь; - Комитет санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан; - Департамент профилактики заболеваний и государственного санитарно-эпидемиологического надзора при Министерстве здравоохранения Кыргызской Республики; - Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
21	Переходный период	<p>Как определить требования к каким именно объектам ТР ТС 029/2012 (<i>пищевым добавкам, ароматизаторам, технологическим вспомогательным средствам, пищевой продукции</i>) были актуализированы, а к каким остались неизменными?</p>	<p>Следует обратить внимание, что Решением Коллегии Комиссии от 23 января 2024 г. № 8 утвержден порядок введения в действие изменений № 2 (далее – Решение № 8) и предусмотрен переходный период 36 месяцев в отношении действия оформленных до вступления в силу изменений документов об оценке соответствия различных объектов технического регулирования ТР ТС 029/2012, а также их производства, маркировки и выпуска в обращение.</p> <p>Положениями пункта 1 Решения № 8 установлено следующее:</p> <p>а) документы (сведения) об оценке соответствия пищевых добавок (в том числе комплексных), ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, пищевой продукции, содержащей пищевые добавки, ароматизаторы и остаточные количества технологических вспомогательных средств, в отношении которых внесены изменения, касающиеся обязательных требований, установленных ТР ТС 029/2012, выданные или принятые до даты вступления в силу изменений № 2, действительны до окончания срока их действия, но не позднее 36 месяцев с даты вступления в силу изменений № 2;</p> <p>Отмечаем, что положения подпункта «а» пункта 1 Решения № 8 в части установления переходного периода для действия документов об оценке соответствия не распространяются на те объекты технического регулирования ТР ТС 029/2012 (пищевые добавки (в том числе комплексные), ароматизаторы и технологические вспомогательные средства, и пищевую продукцию, содержащую пищевые добавки, ароматизаторы и остаточные количества технологических вспомогательных средств), в отношении которых требования, установленные ТР ТС 029/2012, не были изменены с даты вступления в силу изменений № 2. Документы об оценке соответствия таких объектов действительны до окончания срока их действия;</p> <p>б) производство и выпуск в обращение на таможенной территории Союза пищевых</p>

№	Тема	Вопрос	Проект ответа
			<p>добавок (в том числе комплексных), ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, пищевой продукции, содержащей пищевые добавки, ароматизаторы и остаточные количества технологических вспомогательных средств, в отношении которых внесены изменения, касающиеся обязательных требований, установленных ТР ТС 029/2012, при наличии документов (сведений) об оценке соответствия, указанных в подпункте «а» пункта 1 Решения № 8, допускаются в течение 36 месяцев с даты вступления в силу изменений № 2;</p> <p>в) допускаются производство и выпуск в обращение на таможенной территории Союза пищевой продукции, содержащей пищевые добавки, ароматизаторы и остаточные количества технологических вспомогательных средств, с даты вступления в силу изменений № 2 при наличии документов (сведений) об оценке соответствия таких пищевых добавок (в том числе комплексных), ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, указанных в подпункте «а» пункта 1 Решения № 8;</p> <p>г) маркировка пищевых добавок (в том числе комплексных), ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, а также пищевой продукции, содержащей пищевые добавки, ароматизаторы и остаточные количества технологических вспомогательных средств, в отношении которых внесены изменения, касающиеся обязательных требований, установленных ТР ТС 029/2012, при наличии документов (сведений) об оценке соответствия, указанных в подпункте «а» пункта 1 Решения № 8, допускается в соответствии с ранее установленными обязательными требованиями к их маркировке в течение 36 месяцев с даты вступления в силу изменений № 2;</p> <p>д) обращение указанных в подпунктах «б» и «в» пункта 1 Решения № 8 пищевых добавок (в том числе комплексных), ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, а также пищевой продукции, содержащей пищевые добавки, ароматизаторы и остаточные количества технологических вспомогательных средств, допускается в течение срока годности таких пищевых добавок (в том числе комплексных), ароматизаторов, технологических вспомогательных средств и такой продукции, установленного их изготовителем.</p> <p>Таким образом, в течение переходного периода будут действовать оформленные до вступления в силу изменений № 2 документы об оценке соответствия различных объектов технического регулирования ТР ТС 029/2012, а также ранее установленные требования к их производству, маркировке и выпуску в обращение. Такие объекты в течение 36 месяцев с 27 февраля 2024 года могут применяться изготовителями пищевой продукции и указываться в маркировке ее состава в соответствии с требованиями, установленными ТР ТС 029/2012 до 27 февраля 2024 года.</p> <p>В отношении того, можно ли рассматривать изменения, не связанные с показателями</p>

№	Тема	Вопрос	Проект ответа
			<p>безопасности, установленными ТР ТС 029/2012, как изменения, не касающиеся указанных обязательных требований, целесообразно отметить следующее.</p> <p>Для ряда пищевых добавок изменениями № 2 были уточнены технологические функции и наименования, при этом показатели безопасности не изменились, а в рамках декларирования соответствия технологическая функция не является обязательной при указании наименования пищевой добавки.</p> <p>Например, в отношении ароматизатора натурального «Эфирное мало апельсина» показатели безопасности в приложении 1 к ТР ТС 029/2012 были сохранены, но был расширен перечень указываемой информации о составе ароматизаторов. При этом данная информация допускается к указанию в документации, сопровождающей ароматизаторы.</p> <p>Оценка соответствия пищевых добавок проводится в соответствии со статьей 10 ТР ТС 029/2012 с учетом требований и положений статьи 23 ТР ТС 021/2011.</p> <p>Пунктом 11 статьи 23 ТР ТС 021/2011 предусмотрено, что при изменении обязательных требований к пищевой продукции доказательственные материалы должны быть изменены в части подтверждения соответствия таким требованиям. При этом принятие новой декларации о соответствии не требуется.</p> <p>Таким образом, например, для пищевых добавок и ароматизаторов, в отношении которых после вступления в силу изменений № 2 показатели безопасности в ТР ТС 029/2012 не изменились, документы (сведения) об оценке соответствия, выданные или принятые до даты вступления в силу изменений № 2, действительны до окончания срока их действия, и не имеют ограничения в 36 месяцев, предусмотренного Решением № 8.</p>