

Обзор изменений

Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. N 58 "О принятии технического регламента Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (с изменениями и дополнениями)

В сравнении приведены изменившиеся фрагменты редакций

Часть 2

с 06.04.2015	с 27.02.2024
<p>2. Установить:</p> <p>2.1. Технический регламент Таможенного союза, указанный в пункте 1 настоящего Решения, вступает в силу с 1 июля 2013 года;</p> <p>О порядке введения в действие названного технического регламента см. решение Коллегии Евразийской экономической комиссии от 2 октября 2012 г. N 258</p> <p>Информация об изменениях:</p> <p><i>Подпункт 2.2 изменен с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</i></p> <p><i>См. будущую редакцию</i></p> <p>2.2. Требования, установленные пунктами 3, 4, 5 (в части стеригматоцистина) части 9 статьи 7 и приложением 28 (в части содержания основного вещества) технического регламента Таможенного союза, указанного в пункте 1 настоящего Решения, вступают в силу с даты введения в действие межгосударственных стандартов, определяющих методы контроля.</p>	<p>2. Установить:</p> <p>2.1. Технический регламент Таможенного союза, указанный в пункте 1 настоящего Решения, вступает в силу с 1 июля 2013 года;</p> <p>О порядке введения в действие названного технического регламента см. решение Коллегии Евразийской экономической комиссии от 2 октября 2012 г. N 258</p> <p>Информация об изменениях:</p> <p><i>Подпункт 2.2 изменен с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</i></p> <p><i>См. предыдущую редакцию</i></p> <p>2.2. Требования, установленные подпунктами 2, 3 и 4 пункта 9.4 части 9 статьи 7, пунктом 4 части 5 и пунктами 7 и 9 части 6 статьи 10 (в отношении пищевых добавок, вкусоароматических препаратов, предшественников ароматизаторов, ферментных препаратов микробного происхождения), приложением 28 (в отношении содержания основного вещества) к техническому регламенту, указанному в пункте 1 настоящего Решения, вступают в силу с даты включения международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия - национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и</p>

	методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения указанных требований и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования, в перечень стандартов, определенный пунктом 4 Протокола о техническом регулировании в рамках Евразийского экономического союза (приложение N 9 к Договору о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 года).
--	---

Технический регламент таможенного союза ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств"

Предисловие

Пункт 4

с 06.04.2015	с 27.02.2024
<p>Информация об изменениях:</p> <p><i>Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84 пункт 4 признан утратившим силу с 27 февраля 2024 г.</i></p> <p>4. Если в отношении пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств приняты иные технические регламенты Таможенного союза, устанавливающие требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам, то пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства также должны соответствовать требованиям этих технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.</p>	<p>4. Утратил силу с 27 февраля 2024 г. - <i>Решение</i> Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</p> <p>Информация об изменениях:</p> <p><i>См. предыдущую редакцию</i></p>

Статья 4. Определения

с 06.04.2015	с 27.02.2024
<p>Информация об изменениях:</p> <p>Статья 4 изменена с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</p> <p>См. будущую редакцию</p> <h3>Статья 4. Определения</h3> <p>Для целей применения настоящего Технического регламента используются понятия, установленные техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", а также следующие термины и определения:</p> <p>ароматизатор пищевой (ароматизатор) - не употребляемые человеком непосредственно в пищу вкусоароматическое вещество или вкусоароматический препарат, или термический технологический ароматизатор, или коптильный ароматизатор, или предшественники ароматизаторов, или их смесь (вкусоароматическая часть), предназначенные для придания пищевой продукции аромата и (или) вкуса (за исключением сладкого, кислого и соленого), с добавлением или без добавления других компонентов;</p> <p>ароматизатор коптильный - смесь веществ, выделенная из дымов, применяемых в традиционном копчении, путем фракционирования и очистки конденсатов дыма;</p> <p>ароматизатор термический технологический - смесь веществ, полученная в результате нагревания пищевых или не используемых в пищу ингредиентов, один из которых должен быть аминсоединением, а другой -</p>	<p>Информация об изменениях:</p> <p>Статья 4 изменена с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</p> <p>См. предыдущую редакцию</p> <h3>Статья 4. Определения</h3> <p>Для целей применения настоящего Технического регламента используются понятия, установленные техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), принятым Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880, а также следующие термины и определения:</p> <p>ароматизатор пищевой (ароматизатор) - продукт, не употребляемый человеком непосредственно в пищу, содержащий вкусоароматическое вещество или вкусоароматический препарат или термический технологический ароматизатор или коптильный ароматизатор или предшественники ароматизаторов или другие ароматизаторы (в состав которых входят другие компоненты, кроме выше перечисленных) или их смесь (вкусоароматическая часть), предназначенный для придания пищевой продукции аромата и (или) вкуса (за исключением сладкого, кислого и соленого) и (или) его модификации, с добавлением или без добавления пищевых добавок и пищевого сырья;</p> <p>ароматизатор коптильный - смесь веществ, выделенная из дымов, применяемых в традиционном</p>

<p>редуцирующим сахаром, при следующих условиях термообработки: температура не выше 180°C, продолжительность термообработки 15 мин при 180°C с соответствующим увеличением времени при использовании более низких температур - удвоении времени нагревания при уменьшении температуры на каждые 10°C, но не более 12 часов; величина pH в течение процесса не должна превышать 8,0;</p> <p>антиокислитель - пищевая добавка, предназначенная для замедления процесса окисления и увеличения сроков годности пищевой продукции (пищевого сырья);</p> <p>антислеживающий агент (антикомкователь) - пищевая добавка, предназначенная для предотвращения слипания (комкования) частиц порошкообразной и мелкокристаллической пищевой продукции и сохранения ее сыпучести;</p> <p>вещество вкусоароматическое - химически определенное (химически индивидуальное) вещество со свойствами ароматизатора, обладающее характерным ароматом и (или) вкусом (за исключением сладкого, кислого и соленого);</p> <p>вещество вкусоароматическое натуральное - вкусоароматическое вещество, выделенное с помощью физических, ферментативных или микробиологических процессов из сырья растительного, микробного или животного происхождения, в том числе переработанного традиционными способами производства пищевой продукции;</p> <p>вещество для обработки муки - пищевая добавка (кроме эмульгаторов), предназначенная для улучшения хлебопекарных качеств или цвета муки (теста);</p>	<p>копчении, путем фракционирования и очистки конденсатов дыма;</p> <p>ароматизатор термический технологический - смесь веществ, полученная в результате нагревания пищевых или не используемых в пищу ингредиентов, один из которых должен быть аминсоединением, а другой - редуцирующим сахаром, при следующих условиях термообработки: температура не выше 180°C, продолжительность термообработки 15 мин при 180°C с соответствующим увеличением времени при использовании более низких температур - удвоении времени нагревания при уменьшении температуры на каждые 10°C, но не более 12 часов; величина pH в течение процесса не должна превышать 8,0;</p> <p>антиокислитель - пищевая добавка, предназначенная для замедления процесса окисления и увеличения сроков годности пищевой продукции (пищевого сырья);</p> <p>антислеживающий агент (антикомкователь) - пищевая добавка, предназначенная для предотвращения слипания (комкования) частиц порошкообразной и мелкокристаллической пищевой продукции и сохранения ее сыпучести;</p> <p>вещество вкусоароматическое - химически определенное (химически индивидуальное) вещество со свойствами ароматизатора, обладающее характерным ароматом и (или) вкусом (за исключением сладкого, кислого и соленого);</p> <p>вещество вкусоароматическое натуральное - вкусоароматическое вещество, полученное с помощью физических, ферментативных или микробиологических процессов из сырья растительного, микробного или животного происхождения, в том числе</p>
---	---

<p>влагоудерживающий агент (влагоудерживающее вещество) - пищевая добавка, предназначенная для удерживания влаги и предохранения пищевой продукции от высыхания;</p> <p>глазирователь - пищевая добавка, предназначенная для нанесения на поверхность пищевой продукции с целью придания ей блеска и/или образования защитного слоя;</p> <p>желирующий агент - пищевая добавка, предназначенная для образования гелеобразной текстуры пищевой продукции;</p> <p>загуститель - пищевая добавка, предназначенная для повышения вязкости пищевой продукции;</p> <p>катализатор - технологическое вспомогательное средство, предназначенное для ускорения химических реакций;</p> <p>кислота - пищевая добавка, предназначенная для повышения кислотности пищевой продукции и/или придания ей кислого вкуса;</p> <p>консервант - пищевая добавка, предназначенная для продления (увеличения) сроков годности пищевой продукции путем защиты от микробной порчи и/или роста патогенных микроорганизмов;</p> <p>краситель - пищевая добавка, предназначенная для придания, усиления или восстановления окраски пищевой продукции; к пищевым красителям не относится пищевая продукция, обладающая вторичным красящим эффектом, а также красители, применяемые для окрашивания несъедобных наружных частей пищевой продукции (например, для окрашивания оболочек сыров и колбас, для клеймения мяса, для маркировки сыров и яиц);</p> <p>комплексная пищевая добавка</p>	<p>переработанного традиционными способами производства пищевой продукции;</p> <p>вещество для обработки муки - пищевая добавка (кроме эмульгаторов), предназначенная для улучшения хлебопекарных качеств или цвета муки (теста);</p> <p>влагоудерживающий агент (влагоудерживающее вещество) - пищевая добавка, предназначенная для удерживания влаги и предохранения пищевой продукции от высыхания;</p> <p>генетически модифицированные микроорганизмы (ГММ) - микроорганизмы, генетический материал которых изменен с использованием методов генной инженерии (рекомбинирования и (или) трансгенеза);</p> <p>глазирователь - пищевая добавка, предназначенная для нанесения на поверхность пищевой продукции с целью придания ей блеска и (или) образования защитного слоя;</p> <p>желирующий агент - пищевая добавка, предназначенная для образования гелеобразной текстуры пищевой продукции;</p> <p>загуститель - пищевая добавка, предназначенная для повышения вязкости пищевой продукции;</p> <p>катализатор - технологическое вспомогательное средство, предназначенное для ускорения химических реакций;</p> <p>кислота - пищевая добавка, предназначенная для повышения кислотности пищевой продукции и (или) придания ей кислого вкуса;</p> <p>консервант - пищевая добавка, предназначенная для продления (увеличения) сроков годности пищевой продукции путем защиты от микробной</p>
--	--

- смесь пищевой(ых) добавки(ок) и (или) пищевого сырья и (или) ароматизатора(ов), 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 функциональное действие;

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

наполнитель - пищевая добавка, которая увеличивает объем пищевой продукции без существенного увеличения энергетической ценности;

натуральные источники вкусоароматических веществ (ароматизаторов) - растения (части растений), продукция животного происхождения, используемые в качестве вкусоароматического сырья при производстве ароматизаторов (вкусоароматических веществ, вкусоароматических препаратов);

носитель - пищевая добавка, предназначенная для растворения, разбавления, диспергирования или других физических модификаций пищевых добавок, ароматизаторов, ферментных препаратов, нутриентов и/или иных веществ, не влияющая на их функции для повышения эффективности и упрощения их использования;

пеногаситель - пищевая добавка, предназначенная для предупреждения или снижения пенообразования в пищевой продукции;

порчи и (или) роста патогенных микроорганизмов;

краситель - пищевая добавка, предназначенная для придания, усиления или восстановления окраски пищевой продукции; к пищевым красителям не относится пищевая продукция, обладающая вторичным красящим эффектом, а также красители, применяемые для окрашивания несъедобных наружных частей пищевой продукции (например, для окрашивания оболочек сыров и колбас, для клеймения мяса, для маркировки сыров и яиц);

комплексная пищевая добавка - смесь пищевой добавки и пищевого сырья или смесь пищевых добавок с добавлением или без добавления пищевого сырья, и (или) ароматизатора (ароматизаторов), и (или) ферментного препарата, в которой одна или более пищевых добавок оказывает функциональное (технологическое) действие в пищевой продукции, предназначенной для потребителя;

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

мутантные микроорганизмы - наследственно измененная форма микроорганизмов, генетический материал которых изменен при помощи методов индуцированного (направленного) мутагенеза с использованием физических или химических факторов;

наполнитель - пищевая добавка, которая увеличивает объем пищевой продукции без существенного

<p>пенообразователь - пищевая добавка, предназначенная для равномерного распределения газообразной фазы в жидких и твердых пищевых продуктах;</p> <p>пищевая добавка - любое вещество (или смесь веществ), имеющее или не имеющее собственную пищевую ценность, обычно не употребляемое непосредственно в пищу, преднамеренно используемое в производстве пищевой продукции с технологической целью (функцией) для обеспечения процессов производства (изготовления), перевозки (транспортирования) и хранения, что приводит или может привести к тому, что данное вещество или продукты его превращений становятся компонентами пищевой продукции; пищевая добавка может выполнять несколько технологических функций;</p> <p>пищевая добавка, ароматизатор, технологическое вспомогательное средство нового вида - вещества и их смеси, требования к которым не установлены настоящим Техническим регламентом;</p> <p>пищевые продукты без добавленных сахаров - пищевая продукция, изготовленная без добавления моно- и дисахаридов или пищевых продуктов их содержащих;</p> <p>подсластитель - пищевая добавка, предназначенная для придания пищевым продуктам сладкого вкуса или используемая в составе столовых подсластителей;</p> <p>предшественник ароматизатора - вещество или их смесь, которая(ые) может(гут) быть получена(ы) как из пищевой продукции, так и из продукции, не используемой непосредственно в качестве пищи, не обязательно обладающее(ая)</p>	<p>увеличения энергетической ценности (калорийности);</p> <p>натуральные источники вкусоароматических веществ (ароматизаторов) - растения (части растений), продукция животного происхождения, используемые в качестве вкусоароматического сырья при производстве ароматизаторов (вкусоароматических веществ, вкусоароматических препаратов);</p> <p>нефункциональные пищевые добавки - пищевые добавки, которые используются в пищевых добавках, комплексных пищевых добавках, ферментных препаратах, ароматизаторах и нутриентах (включая вещества, оказывающие физиологический эффект) и выполняют технологические функции в них (предназначены для сохранения, стандартизации, дисперсии, разведения или растворения этих видов продукции), но не выполняют технологическую функцию в пищевой продукции, предназначенной для потребителя (термин не распространяется на технологические вспомогательные средства, которые не выполняют технологических функций в пищевой продукции);</p> <p>носитель - пищевая добавка, предназначенная для растворения, разбавления, диспергирования или других физических модификаций пищевых добавок, ароматизаторов, ферментных препаратов, нутриентов и (или) иных веществ, используемая для повышения эффективности и упрощения их использования, не влияющая на их функции; в качестве носителя может быть использована пищевая продукция, которая не относится к пищевым добавкам;</p> <p>пеногаситель - пищевая добавка, предназначенная для</p>
--	---

<p>свойствами ароматизатора, преднамеренно добавляемое(ая) к пищевой продукции с единственной целью получения вкуса и аромата путем деструкции или реакции с другими компонентами в процессе приготовления пищи;</p> <p>препарат вкусоароматический - смесь вкусоароматических и иных веществ, выделенных физическими, ферментативными или микробиологическими процессами: из пищевой продукции или из пищевого сырья, в том числе после обработки традиционными способами приготовления пищевой продукции; и/или из продуктов растительного, животного или микробного происхождения, не используемых непосредственно в качестве пищи, применяемых как таковые или обработанных с использованием традиционных способов приготовления пищевой продукции;</p> <p>пропеллент - пищевая добавка - газ (кроме воздуха), предназначенная для выталкивания пищевого продукта из емкости (контейнера);</p> <p>разрыхлитель - пищевая добавка, предназначенная для увеличения объема теста за счет образования газа;</p> <p>регулятор кислотности - пищевая добавка, предназначенная для изменения или регулирования pH (кислотности или щелочности) пищевых продуктов;</p> <p>стабилизатор - пищевая добавка, предназначенная для обеспечения агрегативной устойчивости и/или поддержания однородной дисперсии двух и более несмешивающихся ингредиентов;</p> <p>согласно технической документации (далее - согласно ТД) - устанавливаемая изготовителем</p>	<p>предупреждения или снижения пенообразования в пищевой продукции;</p> <p>пенообразователь - пищевая добавка, предназначенная для равномерного распределения газообразной фазы в жидких и твердых пищевых продуктах;</p> <p>пищевая добавка - любое вещество (или смесь веществ), имеющее или не имеющее собственную пищевую ценность, обычно не употребляемое непосредственно в пищу, преднамеренно используемое в производстве пищевой продукции с технологической целью (функцией) для обеспечения процессов производства (изготовления), перевозки (транспортирования) и хранения, что приводит или может привести к тому, что данное вещество или продукты его превращений становятся компонентами пищевой продукции; пищевая добавка может выполнять несколько технологических функций;</p> <p>пищевая добавка, вкусоароматическое натуральное вещество, источник ароматизатора нового вида - пищевая добавка, вкусоароматическое вещество, натуральное вещество, источник ароматизатора с новой или преднамеренно измененной первичной молекулярной структурой; состоящие или выделенные из микроорганизмов, микроскопических грибов и водорослей, растений; выделенные из животных; полученные из генно-модифицированных организмов (ГМО) и (или) с применением ГММ и (или) мутантных микроорганизмов или с их использованием; полученные с применением наноматериалов и продуктов нанотехнологий; которые не регламентированы настоящим</p>
--	--

<p>регламентация применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в случаях, когда уровни применения и (или) виды пищевых продуктов определяются технологической целесообразностью, при этом количества применяемых пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств не должно превышать величин, необходимых для достижения технологического эффекта;</p> <p>столовый подсластитель - пищевая продукция (пищевые(ая) добавки(а)), содержащая разрешенные подсластители с добавлением или без добавления других пищевых добавок и (или) пищевых компонентов и предназначенная для реализации потребителю;</p> <p>технологическое средство (далее - технологическое вспомогательное средство) - вещество или материалы или их производные (за исключением оборудования, упаковочных материалов, изделий и посуды), которые, не являясь компонентами пищевой продукции, преднамеренно используются при переработке продовольственного (пищевого) сырья и (или) при производстве пищевой продукции для выполнения определенных технологических целей и после их достижения удаляются из такого сырья, такой пищевой продукции, или остаточные количества которых не оказывают технологический эффект в готовой пищевой продукции;</p> <p>традиционные способы производства пищевой продукции - варка, в том числе на пару и под давлением (до 120°C), выпечка, запекание, тушение, жарка, в том числе на масле (до 240°C при атмосферном</p>	<p>Техническим регламентом или ранее не использовались для производства (изготовления) пищевой продукции;</p> <p>пищевые продукты без добавленных сахаров - пищевая продукция, изготовленная без добавления моно- и дисахаридов или пищевых продуктов, их содержащих;</p> <p>подсластитель - пищевая добавка, предназначенная для придания пищевым продуктам сладкого вкуса или используемая в составе столовых подсластителей;</p> <p>предшественник ароматизатора - вещество или смесь, которое может быть получено как из пищевой продукции, так и из продукции, не используемой непосредственно в качестве пищи, не обязательно обладающее свойствами ароматизатора, преднамеренно добавляемое к пищевой продукции с единственной целью получения вкуса и аромата путем деструкции или реакции с другими компонентами в процессе приготовления пищи;</p> <p>препарат вкусоароматический - смесь вкусоароматических и иных веществ, выделенных физическими, ферментативными или микробиологическими процессами: из пищевой продукции или из пищевого сырья, в том числе после обработки традиционными способами приготовления пищевой продукции, и (или) из продуктов растительного, животного или микробного происхождения, не используемых непосредственно в качестве пищи, применяемых как таковые или обработанных с использованием традиционных способов приготовления пищевой продукции;</p> <p>пропеллент - пищевая добавка - газ (кроме воздуха), предназначенная для выталкивания пищевого продукта</p>
---	--

<p>давлении), сушка, выпаривание, нагревание, охлаждение, замораживание, замачивание, мацерация (вымачивание), настаивание (заваривание), перколяция (процеживание), фильтрация, прессование (отжим), смешение, эмульгирование, измельчение (резание, дробление, растирание, толчение), капсулирование, очистка от кожуры (лущение), дистилляция (ректификация), экстракция (включая экстракцию растворителями), ферментация и микробиологические процессы;</p> <p>упаковочный газ - пищевая добавка - газ (кроме воздуха), вводимая в емкость (контейнер) до, во время или после помещения пищевого продукта в емкость (контейнер);</p> <p>усилитель вкуса (аромата) - пищевая добавка, предназначенная для усиления вкуса и (или) модификации природного вкуса и (или) аромата пищевых продуктов;</p> <p>уплотнитель - пищевая добавка, предназначенная для сохранения плотности тканей фруктов, овощей и упрочнения гелеобразной структуры пищевых продуктов;</p> <p>фиксатор (стабилизатор)</p> <p>окраски - пищевая добавка, предназначенная для стабилизации, сохранения (или усиления) окраски пищевых продуктов;</p> <p>ферментные препараты - очищенные и концентрированные продукты, содержащие определенные ферменты или комплекс ферментов, растительного, животного и микробного (продуцент) происхождения, необходимых для осуществления биохимических процессов, происходящих при производстве продуктов;</p>	<p>из емкости (контейнера);</p> <p>разрыхлитель - пищевая добавка, предназначенная для увеличения объема теста за счет образования газа;</p> <p>регулятор кислотности - пищевая добавка, предназначенная для изменения или регулирования pH (кислотности или щелочности) пищевых продуктов;</p> <p>стабилизатор - пищевая добавка, предназначенная для обеспечения агрегативной устойчивости и (или) поддержания однородной дисперсии двух и более несмешивающихся ингредиентов;</p> <p>согласно технической документации (согласно ТД) - устанавливаемая изготовителем регламентация применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в случаях, когда уровни применения и (или) виды пищевых продуктов определяются технологической целесообразностью, при этом количества применяемых пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств не должно превышать величин, необходимых для достижения технологического эффекта;</p> <p>столовый подсластитель - пищевая продукция, содержащая разрешенные пищевые добавки - подсластители, с добавлением или без добавления других пищевых добавок и (или) пищевых ингредиентов и предназначенная для реализации потребителю в качестве заменителей сахара;</p> <p>технологические микроорганизмы - чистые культуры непатогенных, нетоксигенных микроорганизмов с установленной родовой и видовой (штаммовой)</p>
--	---

<p>флокулянт (осветлитель, адсорбент) - технологическое вспомогательное средство, предназначенное для повышения эффективности процессов осаждения (адсорбции) примесей;</p> <p>эмульгатор - пищевая добавка, предназначенная для создания и/или сохранения однородной смеси двух или более несмешивающихся фаз в пищевом продукте;</p> <p>эмульгирующая соль - пищевая добавка, предназначенная для равномерного распределения жиров, белков и/или улучшения пластичности плавленых сыров и продуктов на их основе.</p>	<p>принадлежностью используемые для производства пищевой продукции, служащие источниками (производителями) пищевых веществ, пищевых добавок, ароматизаторов или ферментов;</p> <p>технологическое вспомогательное средство (ТВС) - вещество (или смесь веществ) или материал (за исключением оборудования и посуды), которые, не являясь компонентами пищевой продукции, преднамеренно используется при изготовлении (переработке) продовольственного (пищевого) сырья и (или) пищевой продукции для выполнения определенных технологических целей (функций); ТВС в ходе технологического процесса удаляются (инактивируются), их остаточные количества не оказывают технологический эффект в пищевой продукции, предназначенной для потребителя, и (или) не превышают регламентируемые (нормируемые) величины их максимального остаточного количества (допустимого уровня);</p> <p>технологическое вспомогательное средство нового вида - вещество или материал с новой или преднамеренно измененной первичной молекулярной структурой; состоящие или выделенные из микроорганизмов, микроскопических грибов и водорослей, растений; выделенные из животных; полученное из ГММ и (или) мутантных микроорганизмов или с их использованием; полученные с применением наноматериалов и продуктов нанотехнологий; которые не регламентированы настоящим Техническим регламентом или ранее не использовались для производства (изготовления) пищевой продукции;</p>
--	---

	<p>традиционные способы производства пищевой продукции - варка, в том числе на пару и под давлением (при температуре до 120°C), выпечка, запекание, тушение, жарка, в том числе на (в) масле (при температуре до 240°C и атмосферном давлении), сушка, выпаривание, нагревание, охлаждение, замораживание, замачивание, мацерация (вымачивание), настаивание (заваривание), перколяция (процеживание), фильтрация, прессование (отжим), смешение, эмульгирование, измельчение (резание, дробление, растирание (протираание), толчение), капсулирование, очистка от кожуры (лущение), глазирование, копчение, дистилляция (ректификация), экстракция (включая экстракцию растворителями), ферментация и микробиологические процессы или сочетание вышеприведенных способов; применяется только в отношении вкусоароматических препаратов и натуральных вкусоароматических веществ;</p> <p>упаковочный газ - пищевая добавка - газ (кроме воздуха), вводимая в емкость (контейнер) до, во время или после помещения пищевого продукта в емкость (контейнер);</p> <p>усилитель вкуса (аромата) - пищевая добавка, предназначенная для усиления вкуса и (или) модификации природного вкуса и (или) аромата пищевых продуктов;</p> <p>усилитель контрастности - пищевая добавка, которая при обработке определенных частей наружной поверхности фруктов или овощей, сопровождающейся депигментацией (например, при лазерной обработке), помогают отличить эти части от оставшейся</p>
--	--

	<p>поверхности, сообщая им цвет при помощи их последующего взаимодействия с определенными компонентами эпидермиса;</p> <p>уплотнитель - пищевая добавка, предназначенная для сохранения плотности тканей фруктов, овощей и упрочнения гелеобразной структуры пищевых продуктов;</p> <p>фиксатор (стабилизатор) окраски - пищевая добавка, предназначенная для стабилизации, сохранения (или усиления) окраски пищевых продуктов;</p> <p>ферментные препараты - очищенные и концентрированные продукты, содержащие определенные ферменты или комплекс ферментов, растительного, животного и микробного (продуцент) происхождения, необходимых для осуществления биохимических процессов, происходящих при производстве продуктов;</p> <p>флокулянт (осветлитель, адсорбент) - технологическое вспомогательное средство, предназначенное для повышения эффективности процессов осаждения (адсорбции) примесей;</p> <p>эмульгатор - пищевая добавка, предназначенная для создания и (или) сохранения однородной смеси двух или более несмешивающихся фаз в пищевом продукте;</p> <p>эмульгирующая соль - пищевая добавка, предназначенная для равномерного распределения жиров, белков и (или) улучшения пластичности плавленых сыров и продуктов на их основе.</p>
--	--

Статья 7. Требования безопасности к пищевым добавкам, ароматизаторам, технологическим вспомогательным средствам, а также к их применению при производстве пищевой продукции

Часть 1

с 06.04.2015	с 27.02.2024
<p>1. Для целей безопасности применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств при производстве пищевой продукции и предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей (потребителей), должны соблюдаться следующие требования:</p> <p>1) применение пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств не должно увеличивать степень риска возможного неблагоприятного действия пищевой продукции на здоровье человека;</p> <p>2) 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 требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом, к допустимому содержанию в них нормируемых веществ;</p> <p>3) пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства должны применяться только в случаях, когда существует необходимость совершенствования технологии, а также при необходимости улучшения потребительских свойств пищевой продукции, увеличения сроков их годности, добиться которых иным способом невозможно или экономически не оправдано;</p> <p>4) применение пищевых добавок и ароматизаторов не должно вводить приобретателя (потребителя) в заблуждение в отношении</p>	<p>1. Для целей безопасности применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств при производстве пищевой продукции и предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей (потребителей), должны соблюдаться следующие требования:</p> <p>1) применение пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств не должно увеличивать степень риска возможного неблагоприятного действия пищевой продукции на здоровье человека;</p> <p>2) 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 требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом, к допустимому содержанию в них нормируемых веществ;</p> <p>3) пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства должны применяться только в случаях, когда существует необходимость совершенствования технологии, а также при необходимости улучшения потребительских свойств пищевой продукции, увеличения сроков их годности, добиться которых иным способом невозможно или экономически не оправдано;</p> <p>4) применение пищевых добавок и ароматизаторов не должно вводить приобретателя (потребителя) в заблуждение в отношении</p>

<p>потребительских свойств пищевой продукции;</p> <p>5) применение пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств не должно вызывать ухудшения органолептических показателей пищевой продукции;</p> <p>Информация об изменениях:</p> <p><i>Пункт 6 изменен с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</i></p> <p>См. будущую редакцию</p> <p>6) пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства должны применяться при производстве пищевой продукции в минимальном количестве, необходимом для достижения технологического эффекта;</p> <p>7) не допускается применение пищевых добавок и ароматизаторов для сокрытия порчи и недоброкачества сырья или готовой пищевой продукции и/или их фальсификации, и/или с целью введения в заблуждение приобретателей (потребителей);</p> <p>Информация об изменениях:</p> <p><i>Пункт 8 изменен с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</i></p> <p>См. будущую редакцию</p> <p>8) находящиеся в обращении на единой таможенной территории Таможенного союза пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства, изготовленные с использованием генно-модифицированных организмов и других биотехнологий должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного</p>	<p>потребительских свойств пищевой продукции;</p> <p>5) применение пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств не должно вызывать ухудшения органолептических показателей пищевой продукции;</p> <p>Информация об изменениях:</p> <p><i>Пункт 6 изменен с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</i></p> <p>См. предыдущую редакцию</p> <p>6) пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства должны применяться при производстве пищевой продукции в минимальном количестве, необходимом для достижения технологического эффекта, в технологических функциях, определяемых изготовителем пищевой продукции и установленных настоящим Техническим регламентом;</p> <p>7) не допускается применение пищевых добавок и ароматизаторов для сокрытия порчи и недоброкачества сырья или готовой пищевой продукции и/или их фальсификации, и/или с целью введения в заблуждение приобретателей (потребителей);</p> <p>Информация об изменениях:</p> <p><i>Пункт 8 изменен с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</i></p> <p>См. предыдущую редакцию</p> <p>8) находящиеся в обращении на таможенной территории Таможенного союза пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства, изготовленные биотехнологическими</p>
--	---

союза "О безопасности пищевой продукции".	методами, в том числе с использованием ГММ, должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), а также требованиям настоящего Технического регламента.
---	---

Часть 4

с 06.04.2015	с 27.02.2024
<p>Информация об изменениях:</p> <p>Часть 4 изменена с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</p> <p>См. будущую редакцию</p> <p>4. Показатели безопасности пищевых добавок (содержание токсичных элементов и микробиологические показатели) и уровень чистоты должны соответствовать требованиям, установленным Приложением 28 к настоящему Техническому регламенту.</p>	<p>Информация об изменениях:</p> <p>Часть 4 изменена с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</p> <p>См. предыдущую редакцию</p> <p>4. Показатели безопасности пищевых добавок (содержание контаминантов и микробиологические показатели) и критерии чистоты должны соответствовать требованиям согласно Приложениям 23 и 28 к настоящему Техническому регламенту.</p> <p>Показатели безопасности комплексных пищевых добавок за исключением микробиологических, определяются по основному компоненту - пищевой добавке (пищевым добавкам). Микробиологические показатели безопасности комплексных пищевых добавок определяются по компоненту, имеющему наибольшую степень риска для здоровья потребителя.</p>

Часть 5

с 06.04.2015	с 27.02.2024
<p>Информация об изменениях:</p> <p>Часть 5 изменена с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</p> <p>См. будущую редакцию</p> <p>5. Показатели безопасности комплексных пищевых добавок,</p>	<p>Информация об изменениях:</p> <p>Часть 5 изменена с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</p> <p>См. предыдущую редакцию</p> <p>5. Контроль показателей безопасности пищевых добавок,</p>

содержащих пищевое сырье, за исключением микробиологических показателей, должны соответствовать требованиям, установленным для пищевой продукции смешанного (многокомпонентного) состава в техническом регламенте Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.	ароматизаторов и технологических вспомогательных средств проводится с применением методов исследований, предусмотренных перечнем 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 настоящего Технического регламента и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования.
--	--

Часть 6

с 06.04.2015	с 27.02.2024
Информация об изменениях: <i>Часть 6 изменена с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</i> <i>См. будущую редакцию</i> 6. Показатели безопасности ароматизаторов и их состав должны соответствовать требованиям, установленным в Приложениях 1 и 19 к настоящему Техническому регламенту.	Информация об изменениях: <i>Часть 6 изменена с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</i> <i>См. предыдущую редакцию</i> 6. Показатели безопасности ароматизаторов и их состав должны соответствовать требованиям, согласно Приложениям 1, 19, 20 и 23 к настоящему Техническому регламенту.

Часть 7

с 06.04.2015	с 27.02.2024
Информация об изменениях: <i>Часть 7 изменена с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</i> <i>См. будущую редакцию</i> 7. В качестве сырья при производстве ароматизаторов допускается использование: 1) вкусоароматических веществ согласно приложению 19 к настоящему Техническому регламенту; 2) натуральных источников	Информация об изменениях: <i>Часть 7 изменена с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</i> <i>См. предыдущую редакцию</i> 7. В качестве вкусоароматического сырья при производстве ароматизаторов допускается использование следующих компонентов : 1) вкусоароматических веществ в соответствии с Приложением 19 к

вкусоароматических веществ и/или изготовленных из них вкусоароматических препаратов.	настоящему Техническому регламенту; 2) вкусоароматических препаратов; 3) коптильных ароматизаторов; 4) термических технологических ароматизаторов; 5) предшественников ароматизаторов; 6) других ароматизаторов (в состав которых входят компоненты, кроме указанных в пунктах 1 - 5 части 7 настоящей статьи.
--	---

Часть 8

с 06.04.2015	с 27.02.2024
<p>Информация об изменениях:</p> <p>Часть 8 изменена с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</p> <p>См. будущую редакцию</p> <p>8. Допускается производство для выпуска в обращение ароматизаторов пищевых:</p> <ol style="list-style-type: none">1) состоящих из вкусоароматических веществ согласно приложению 19 к настоящему Техническому регламенту;2) состоящих из вкусоароматических препаратов, изготовленных из натуральных источников вкусоароматических веществ;3) коптильных ароматизаторов;4) термических технологических ароматизаторов;5) состоящих из предшественников ароматизаторов;6) других ароматизаторов (в состав которых входят компоненты, кроме вышеперечисленных в подпунктах 1), 2), 3), 4) и 5) настоящей части;7) смеси вышеперечисленных ароматизаторов.	<p>Информация об изменениях:</p> <p>Часть 8 изменена с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</p> <p>См. предыдущую редакцию</p> <p>8. Допускается производство для выпуска в обращение ароматизаторов пищевых, включающих ароматизаторы, указанные в пунктах 1 - 6 части 7 настоящей статьи, а также смеси вышеперечисленных ароматизаторов.</p>

Часть 9

с 06.04.2015	с 27.02.2024
<p>Информация об изменениях:</p> <p>Часть 9 изменена с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</p> <p>См. будущую редакцию</p> <p>9. Ферментные препараты должны соответствовать следующим требованиям безопасности:</p> <p>1) содержание свинца не должно превышать 5,0 мг/кг;</p> <p>2) микробиологические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none">количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более - 5×10^4 (для ферментных препаратов растительного, микробного (бактериального и грибного) происхождения), 1×10^4 (для ферментных препаратов животного происхождения, в том числе молокосвертывающих);бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы) в 0,1 г - не допускаются;патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, в 25 г - не допускаются;<i>E. coli</i> в 25 г - не допускаются; <p>Требования, установленные пунктом 3 части 9 статьи 7 настоящего технического регламента (в части стеригматоцистина), вступают в силу с даты введения в действие межгосударственных стандартов, определяющих методы контроля</p> <p>3) не допускается содержание жизнеспособных форм продуцентов;</p> <p>Требования, установленные пунктом 4 части 9 статьи 7 настоящего</p>	<p>Информация об изменениях:</p> <p>Часть 9 изменена с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</p> <p>См. предыдущую редакцию</p> <p>9. При переработке сырья и производстве пищевой продукции допускается использование технологических вспомогательных средств в соответствии с требованиями, установленными настоящим Техническим регламентом.</p> <p>9.1. Технологические вспомогательные средства подразделяются по их основным функциональным классам:</p> <ul style="list-style-type: none">осветляющие и фильтрующие материалы, флокулянты и сорбенты;экстракционные растворители;катализаторы;питательные вещества (подкормки) для дрожжей;ферментные препараты;материалы и носители для иммобилизации ферментов;другие вспомогательные средства (с другими функциями, не указанными выше). <p>9.2. Гигиенические нормативы применения технологических вспомогательных средств установлены в Приложениях 21 - 27 к настоящему Техническому регламенту.</p> <p>9.3. Для производства пищевой продукции в качестве технологического вспомогательного средства допускается использовать пищевые добавки, разрешенные для применения в пищевой промышленности, в соответствии с Приложением 2 к настоящему Техническому регламенту.</p> <p>Область применения пищевой</p>

<p>технического регламента (в части стеригматоцистина), вступают в силу с даты введения в действие межгосударственных стандартов, определяющих методы контроля</p> <p>4) ферментные препараты микробного (бактериального и грибного) происхождения не должны иметь антибиотической активности;</p> <p>Требования, установленные пунктом 5 части 9 статьи 7 настоящего технического регламента (в части стеригматоцистина), вступают в силу с даты введения в действие межгосударственных стандартов, определяющих методы контроля</p> <p>5) ферментные препараты грибного происхождения не должны содержать микотоксины (стеригматоцистин, афлатоксин В1, Т-2 токсин, зеараленон, охратоксин А).</p>	<p>добавки, используемой в качестве технологического вспомогательного средства, ограничивается видами пищевой продукции, в которых регламентировано ее использование в соответствии с Приложениями 3 - 18 и 29 к настоящему Техническому регламенту.";</p> <p>9.4. Ферментные препараты, пищевые добавки, ароматизаторы микробного происхождения должны соответствовать следующим требованиям:</p> <p>1) ферментные препараты (вне зависимости от происхождения) должны соответствовать следующим требованиям безопасности:</p> <p>а) содержание свинца - не более 5,0 мг/кг;</p> <p>б) микробиологические показатели:</p> <p>количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более - 5×10^4 (для ферментных препаратов растительного, микробного (бактериального и грибного) происхождения), 1×10^4 (для ферментных препаратов животного происхождения, в том числе молокосвертывающих);</p> <p>бактерии группы кишечных палочек (БГКП) в 0,1 г - не допускаются;</p> <p>патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, в 25 г - не допускаются;</p> <p>Е. соН в 25 г - не допускаются;</p> <p>2) ферментные препараты, пищевые добавки, вкусоароматические препараты, предшественники ароматизаторов микробного происхождения не должны иметь антибиотической активности;</p> <p>3) ферментные препараты, пищевые добавки, вкусоароматические препараты, предшественники</p>
--	---

	<p>ароматизаторов, продуцируемые микроскопическими грибами не должны содержать (остаточные количества, в пределах чувствительности метода) микотоксины, мкг/кг, не более: афлатоксин В1 (менее 0,003), афлатоксин М1 (менее 0,005), стеригматоцистин (менее 0,005), Т-2 токсин (менее 0,05), зеараленон (менее 0,005), охратоксин А (менее 0,003), дезоксиниваленол (менее 0,7), патулин (менее 0,05);</p> <p>4) в ферментных препаратах, пищевых добавках, вкусоароматических препаратах, предшественниках ароматизаторов микробного происхождения, содержание жизнеспособных форм штаммов-продуцентов и ДНК штаммов-продуцентов в 1 г - не допускается.</p>
--	---

Часть 10

с 06.04.2015	с 27.02.2024
<p>Информация об изменениях:</p> <p>Часть 10 изменена с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</p> <p>См. будущую редакцию</p> <p>10. Для получения ферментных препаратов в качестве источников и продуцентов допускается использовать органы и ткани здоровых сельскохозяйственных животных, культурных растений, а также специальные непатогенные и нетоксигенные штаммы микроорганизмов бактерий и низших грибов согласно Приложению 26 к настоящему Техническому регламенту.</p> <p>Для стандартизации активности и повышения стабильности ферментных препаратов в их составе допускается использовать пищевые добавки согласно Приложению 2 к настоящему</p>	<p>Информация об изменениях:</p> <p>Часть 10 изменена с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</p> <p>См. предыдущую редакцию</p> <p>10. Для получения ферментных препаратов в качестве источников и продуцентов допускается использовать органы и ткани здоровых сельскохозяйственных животных, культурных растений, а также специальные непатогенные и нетоксигенные штаммы технологических микроорганизмов (бактерий и низших грибов), в том числе ГММ и мутантных микроорганизмов, согласно Приложению 26 к настоящему Техническому регламенту.</p> <p>Для получения пищевых добавок, ароматизаторов (вкусоароматических</p>

<p>Техническому регламенту.</p>	<p>веществ, вкусоароматических препаратов, предшественников ароматизаторов) и переработки пищевого сырья допускается использовать только непатогенные и нетоксигенные штаммы микроорганизмов и ферментные препараты, разрешенные для использования в пищевой промышленности в соответствии с требованиями настоящего Технического регламента.</p> <p>Для стандартизации активности и повышения стабильности ферментных препаратов в их составе допускается использовать пищевые добавки согласно Приложениям 2 и 12 к настоящему Техническому регламенту.</p>
---------------------------------	--

Часть 12

<p>с 06.04.2015</p> <p>Информация об изменениях:</p> <p><i>Часть 12 изменена с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</i></p> <p>См. будущую редакцию</p> <p>12. В готовой пищевой продукции активность использованных в качестве технологических вспомогательных средств ферментов не должна обнаруживаться.</p>	<p>с 27.02.2024</p> <p>Информация об изменениях:</p> <p><i>Часть 12 изменена с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</i></p> <p>См. предыдущую редакцию</p> <p>12. В готовой к употреблению пищевой продукции активность использованных в качестве технологических вспомогательных средств ферментов не должна обнаруживаться.</p>
--	--

Часть 13

<p>с 06.04.2015</p> <p>Информация об изменениях:</p> <p><i>Часть 13 изменена с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</i></p> <p>См. будущую редакцию</p> <p>13. Содержание пищевых добавок, биологически активных веществ в составе ароматизаторов и неудаляемых остатков технологических</p>	<p>с 27.02.2024</p> <p>Информация об изменениях:</p> <p><i>Часть 13 изменена с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</i></p> <p>См. предыдущую редакцию</p> <p>13. Содержание пищевых добавок, остаточных количеств технологических вспомогательных средств, а также биологически</p>
--	--

<p>вспомогательных средств в пищевой продукции должно соответствовать требованиям, установленным в Приложениях 3 - 8, 10 - 18, 20 - 27, 29 к настоящему Техническому регламенту, в техническом регламенте Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" и в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.</p>	<p>активных веществ (из растительного сырья или ароматизаторов, полученных из растительного сырья) в пищевой продукции должно соответствовать требованиям, установленным в Приложениях 3 - 8, 10 - 18, 20 - 27, 29 к настоящему Техническому регламенту, техническом регламенте Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).</p>
---	---

Часть 14

с 06.04.2015	с 27.02.2024
<p>Информация об изменениях:</p> <p><i>Часть 14 изменена с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</i></p> <p>См. будущую редакцию</p> <p>14. Суммарное содержание в пищевой продукции пищевых добавок из всех источников поступления не должно превышать максимально допустимых уровней, установленных настоящим Техническим регламентом.</p>	<p>Информация об изменениях:</p> <p><i>Часть 14 изменена с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</i></p> <p>См. предыдущую редакцию</p> <p>14. Суммарное содержание в пищевой продукции пищевой добавки из всех источников поступления не должно превышать максимально допустимых уровней, установленных настоящим Техническим регламентом.</p>

Часть 15

с 06.04.2015	с 27.02.2024
<p>Информация об изменениях:</p> <p><i>Часть 15 изменена с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</i></p> <p>См. будущую редакцию</p> <p>15. Содержание в пищевой продукции пищевых добавок, нормируемых настоящим Техническим регламентом, контролируется по закладке (по рецептуре) и/или с применением аналитических методов исследования.</p>	<p>Информация об изменениях:</p> <p><i>Часть 15 изменена с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</i></p> <p>См. предыдущую редакцию</p> <p>15. Содержание в пищевой продукции пищевых добавок, биологически активных веществ (из растительного сырья или ароматизаторов, полученных из растительного сырья), нормируемых настоящим Техническим регламентом, контролируется по закладке (по рецептуре) и (или) с применением аналитических методов исследования (при их наличии).</p>

	<p>Содержание остаточных количеств технологических вспомогательных средств, нормируемых настоящим Техническим регламентом в пищевой продукции, контролируется с применением аналитических методов исследования (при их наличии).</p> <p>В случае применения аналитических методов контроль содержания пищевых добавок, биологически активных веществ (из ароматизаторов или растительного сырья) и остаточных количеств технологических вспомогательных средств, нормируемых настоящим Техническим регламентом, в пищевой продукции с их использованием проводится с применением методов исследований (испытаний), которые установлены в документах, включенных в 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 настоящего Технического регламента и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования.</p>
--	--

Часть 16

с 06.04.2015	с 27.02.2024
<p>Информация об изменениях:</p> <p><i>Часть 16 изменена с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</i></p> <p>См. будущую редакцию</p> <p>16. Гигиенические нормативы содержания пищевых добавок в пищевой продукции установлены в</p>	<p>Информация об изменениях:</p> <p><i>Часть 16 изменена с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</i></p> <p>См. предыдущую редакцию</p> <p>16. Гигиенические нормативы содержания пищевых добавок в пищевой продукции установлены в</p>

Приложениях 3 - 18 и 29 к настоящему Техническому регламенту.	Приложениях 3 - 18 и 29 к настоящему Техническому регламенту и нормируются в пищевой продукции, предназначенной для потребителя и готовой к употреблению (если не указано иное). Гигиенические нормативы применения нефункциональных пищевых добавок установлены в Приложении 12 к настоящему Техническому регламенту.
---	---

Часть 17

с 06.04.2015	с 27.02.2024
<p>17. Настоящим Техническим регламентом установлены следующие ограничения и особенности применения пищевых добавок при производстве отдельных видов пищевой продукции:</p> <p>Информация об изменениях:</p> <p><i>Пункт 1 изменен с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</i></p> <p>См. будущую редакцию</p> <p>1) пищевые добавки (кроме красителей и подсластителей), применение которых регламентируется согласно ТД, установленные в Приложениях 3, 6, 7 (кроме диоксида углерода E290), 8, 12, 15, 16 и 17 к настоящему Техническому регламенту, разрешается использовать для всех видов пищевой продукции, за исключением:</p> <p>а) необработанной пищевой продукции, меда, вина, жиров животного происхождения, масла из коровьего молока, пастеризованных и стерилизованных молока и сливок, природных минеральных вод, кофе (кроме растворимого ароматизированного) и экстрактов кофе, неароматизированного листового чая, сахаров, сухих макаронных</p>	<p>17. Настоящим Техническим регламентом установлены следующие ограничения и особенности применения пищевых добавок при производстве отдельных видов пищевой продукции:</p> <p>Информация об изменениях:</p> <p><i>Пункт 1 изменен с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</i></p> <p>См. предыдущую редакцию</p> <p>1) пищевые добавки (кроме красителей и подсластителей), применение которых регламентируется согласно технической документации, установленные в Приложениях 3 - 6, 7 (кроме диоксида углерода E290), 8, 12 и 15 - 17 к настоящему Техническому регламенту, разрешается использовать для всех видов пищевой продукции, за исключением:</p> <p>а) непереработанной пищевой продукции, жиров животного происхождения, масла из коровьего молока, сливочного масла, топленого масла, пастеризованных и стерилизованных молока и сливок, меда, вина, природных минеральных вод, кофе (кроме растворимого ароматизированного) и экстрактов кофе, неароматизированного листового</p>

<p>изделий (кроме безглютеновых и низкобелковых), натуральной, неароматизированной пахты (кроме стерилизованной);</p> <p>б) пищевой продукции в соответствии с Приложением 18 к настоящему Техническому регламенту, для которой установлены как перечень пищевых добавок, используемых согласно ТД, так и допустимые уровни их применения;</p> <p>2) красители могут применяться: для сохранения исходного внешнего вида пищевого продукта, цвет которого изменяется в результате технологической обработки, хранения, упаковки и др., для придания цвета бесцветной пищевой продукции и изменения ее органолептических свойств. Максимальные уровни содержания красителей в пищевой продукции установлены в соответствии с Приложениями 10 и 11 к настоящему Техническому регламенту, означают содержание основного красящего вещества используемых коммерческих препаратов красителей;</p> <p>3) не допускается использовать красители при производстве пищевой продукции в соответствии с Приложением 9 к настоящему Техническому регламенту; красители, применение которых регламентируется согласно ТД, разрешено использовать для всех видов пищевой продукции, кроме установленных в Приложениях 9 и 10 к настоящему Техническому регламенту;</p> <p>Информация об изменениях:</p> <p><i>Пункт 4 изменен с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</i></p> <p>См. будущую редакцию</p> <p>4) для окрашивания пищевых продуктов допускается использование</p>	<p>чая, сахаров, натуральной, неароматизированной пахты (кроме стерилизованной);</p> <p>б) пищевой продукции в соответствии с Приложением 18 к настоящему Техническому регламенту, для которой установлены как перечень пищевых добавок, используемых согласно ТД, так и допустимые уровни их применения;</p> <p>2) красители могут применяться: для сохранения исходного внешнего вида пищевого продукта, цвет которого изменяется в результате технологической обработки, хранения, упаковки и др., для придания цвета бесцветной пищевой продукции и изменения ее органолептических свойств. Максимальные уровни содержания красителей в пищевой продукции установлены в соответствии с Приложениями 10 и 11 к настоящему Техническому регламенту, означают содержание основного красящего вещества используемых коммерческих препаратов красителей;</p> <p>3) не допускается использовать красители при производстве пищевой продукции в соответствии с Приложением 9 к настоящему Техническому регламенту; красители, применение которых регламентируется согласно ТД, разрешено использовать для всех видов пищевой продукции, кроме установленных в Приложениях 9 и 10 к настоящему Техническому регламенту;</p> <p>Информация об изменениях:</p> <p><i>Пункт 4 изменен с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</i></p> <p>См. предыдущую редакцию</p> <p>4) для окрашивания пищевой продукции допускается использование нерастворимых в воде лаков, при этом</p>
---	--

нерастворимых в воде лаков, максимальные уровни содержания красителей в **которых** должны соответствовать уровням для растворимых форм красителей **в соответствии с Приложениями 10 и 11** к настоящему Техническому регламенту;

5) для клеймения мяса, маркировки яиц и сыров разрешены следующие красители: метилвиолет (по международной классификации красителей - С.І. 42535), родамин С (С.І. 45170), фуксин кислый (С.І. 45685), а также пищевые красители в соответствии с **Приложением 11** к настоящему Техническому регламенту;

6) для окрашивания яиц допускается использовать только пищевые красители, установленные в **Приложении 11** к настоящему Техническому регламенту;

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

Информация об изменениях:

*Пункт 8 изменен с 27 февраля 2024 г. - **Решение** Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84*

См. будущую редакцию

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

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

максимальные уровни содержания красителей в **пищевой продукции, предназначенной для потребителя**, должны соответствовать уровням для растворимых форм красителей согласно **Приложениям 10 и 11** к настоящему Техническому регламенту.

Перечень красителей, разрешенных для использования в составе пищевых лаков, включает: Куркумин (E100), Рибофлавины (E101), Тартразин (E102), Желтый хинолиновый (E104), Желтый "солнечный закат" FCF (E110), Кармины (E120), Азорубин, Кармуазин (E122), Понсо 4R, Пунцовый 4R (E124), Красный очаровательный AC (E129), Синий патентованный V (E131), Индигокармин (E132), Синий блестящий FCF, бриллиантовый голубой FCF (E133), Медные комплексы хлорофиллов и хлорофиллинов (E141), Зеленый S (E142), Черный блестящий PN, бриллиантовый черный PN (E151), Коричневый HT (E155), Антоцианы (E163);

5) для клеймения мяса, маркировки яиц и сыров разрешены следующие красители: метилвиолет (по международной классификации красителей - С.І. 42535), родамин С (С.І. 45170), фуксин кислый (С.І. 45685), а также пищевые красители в соответствии с **Приложением 11** к настоящему Техническому регламенту;

6) для окрашивания яиц допускается использовать только пищевые красители, установленные в **Приложении 11** к настоящему Техническому регламенту;

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

Информация об изменениях:

Пункт 10 изменен с 27 февраля 2024 г. - [Решение](#) Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84

[См. будущую редакцию](#)

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

Информация об изменениях:

Пункт 11 изменен с 27 февраля 2024 г. - [Решение](#) Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84

[См. будущую редакцию](#)

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

Информация об изменениях:

Пункт 8 изменен с 27 февраля 2024 г. - [Решение](#) Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84

[См. предыдущую редакцию](#)

8) не допускается использование консервантов при производстве молока, сливочного масла, топленого масла, муки, хлеба (кроме упакованного для длительного хранения), мяса-сырья для производства пищевой продукции. Бензойная кислота, которая может содержаться в естественном (нативном) виде в сыром молоке (сырье) и молочной продукции, а также образовываться в процессе изготовления молочной продукции с применением заквасочных микроорганизмов, не является пищевой добавкой;

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

Информация об изменениях:

Пункт 10 изменен с 27 февраля 2024 г. - [Решение](#) Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84

[См. предыдущую редакцию](#)

10) нитриты при производстве мясной продукции должны применяться только в виде нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей с массовой долей нитрита натрия (нитрита калия) не более 0,9 процента;

Информация об изменениях:

Пункт 11 изменен с 27 февраля 2024 г. - [Решение](#) Совета

	<p><i>Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</i></p> <p><i>См. предыдущую редакцию</i></p> <p>11) подсластители должны применяться в пищевой продукции с пониженной энергетической ценностью (калорийностью) или без добавленных Сахаров, в диетических продуктах, предназначенных для лиц, которым рекомендуется ограничивать (исключить) потребление сахара, в специализированной продукции с заданным химическим составом, а также для частичной или полной замены сахара.</p>
--	--

Часть 23

с 06.04.2015	с 27.02.2024
<p>Информация об изменениях:</p> <p><i>Часть 23 изменена с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</i></p> <p><i>См. будущую редакцию</i></p> <p>23. Гигиенические нормативы применения технологических вспомогательных средств установлены в Приложениях 21 - 27 к настоящему Техническому регламенту.</p>	<p>Информация об изменениях:</p> <p><i>Часть 23 изменена с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</i></p> <p><i>См. предыдущую редакцию</i></p> <p>23. Наличие пищевой добавки в пищевой продукции, кроме прямого внесения, допускается в соответствии с одним из следующих условий переноса из сырья или других компонентов:</p> <p>в пищевой продукции (в том числе смешанного состава), где пищевая добавка разрешена к применению в одном из ингредиентов (компонентов);</p> <p>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;</p> <p>пищевая добавка может быть</p>

	<p>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;</p> <p>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.</p> <p>Условия переноса пищевых добавок не применяются в отношении пищевой продукции детского питания для детей раннего возраста (от 0 до 3 лет).</p> <p>В пищевой продукции детского питания для детей раннего возраста (от 0 до 3 лет) разрешается использование пищевых добавок, согласно Приложению 29 к настоящему Техническому регламенту, в том числе попадающих из ингредиентов и не выполняющих технологической функции в пищевой продукции, предназначенной для потребителя.</p>
--	---

Часть 24

с 06.04.2015	с 27.02.2024
<p>Информация об изменениях:</p> <p><i>Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84 часть 24 признана утратившим силу с 27 февраля 2024 г.</i></p> <p>24. Для производства пищевой продукции в качестве технологического вспомогательного средства</p>	<p>24. Утратил силу с 27 февраля 2024 г. - <i>Решение</i> Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</p> <p>Информация об изменениях:</p> <p><i>См. предыдущую редакцию</i></p>

допускается использовать также пищевые добавки, разрешенные для применения в соответствии с Приложением 2 к настоящему Техническому регламенту.	
---	--

Статья 8. Требования к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

Часть 2

с 06.04.2015	с 27.02.2024
<p>Информация об изменениях:</p> <p><i>Часть 2 изменена с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</i></p> <p>См. будущую редакцию</p> <p>2. Для розничной продажи не допускаются ароматизаторы, которые содержат биологически активные вещества, указанные в Приложении 20 к настоящему настоящему Техническому регламенту.</p>	<p>Информация об изменениях:</p> <p><i>Часть 2 изменена с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</i></p> <p>См. предыдущую редакцию</p> <p>2. Для розничной продажи не допускаются ароматизаторы с объемной долей этилового спирта более 0,5 процента, а также ароматизаторы, которые содержат биологически активные вещества, указанные в части 21 статьи 7 настоящего Технического регламента и Приложении 20 к настоящему Техническому регламенту.</p>

Часть 3

с 06.04.2015	с 27.02.2024
<p>3. Для розничной продажи допускаются следующие пищевые добавки:</p> <p>1) кислоты и регуляторы кислотности: гидрокарбонат натрия (E500ii, сода пищевая), лимонная кислота (E330), диоксид углерода (E290);</p> <p>2) красители, в том числе для пасхальных яиц: азорубин (E122), антоцианы (E163), желтый "солнечный закат" FCF (E110), желтый хинолиновый (E104), зеленый S (E142), индигокармин (E132), кармин (E120),</p>	<p>3. Для розничной продажи допускаются следующие пищевые добавки:</p> <p>1) кислоты и регуляторы кислотности: гидрокарбонат натрия (E500ii, сода пищевая), лимонная кислота (E330), диоксид углерода (E290);</p> <p>2) красители, в том числе для пасхальных яиц: азорубин (E122), антоцианы (E163), желтый "солнечный закат" FCF (E110), желтый хинолиновый (E104), зеленый S (E142), индигокармин (E132), кармин (E120),</p>

<p>каротин и его производные (E160), понсо 4R (E124), синий блестящий FCF (E133), синий патентованный V (E131), тартразин (E102);</p> <p>Информация об изменениях:</p> <p><i>Пункт 3 изменен с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</i></p> <p>См. будущую редакцию</p> <p>3) подсластители: аспартам (E951), ацесульфам калия (E950), аспартам-ацесульфама соль (E962), изомальтит (E953), ксилит (E967), лактит (E966), мальтит (E965), маннит (E421), неогисперидин дигидрохалкон (E959), сахарин и его соли натрия, калия, кальция (E950), сорбит (E420), стевия и стевियोзид (E960), сукралоза (E955), тауматин (E957), цикламовая кислота и ее соли натрия, кальция (E952), эритрит (E968).</p> <p>Информация об изменениях:</p> <p><i>Часть 3 дополнена пунктом 4 с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</i></p> <p>См. будущую редакцию</p>	<p>каротин и его производные (E160), понсо 4R (E124), синий блестящий FCF (E133), синий патентованный V (E131), тартразин (E102);</p> <p>Информация об изменениях:</p> <p><i>Пункт 3 изменен с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</i></p> <p>См. предыдущую редакцию</p> <p>3) подсластители: аспартам (E951), ацесульфам калия (E950), аспартам-ацесульфама соль (E962), изомальт (E953), ксилит (E967), лактит (E966), мальтит (E965), маннит (E421), неогисперидин дигидрохалкон (E959), сахарини его соли натрия, калия, кальция (E954), сорбит (E420), стевиолгликозиды (E960), сукралоза (E955), тауматин (E957), цикламовая кислота и ее соли натрия, кальция (E952), эритрит (E968) (в том числе и их смеси - столовые подсластители);</p> <p>Информация об изменениях:</p> <p><i>Часть 3 дополнена пунктом 4 с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</i></p> <p>4) загустители и желирующие агенты: агар-агар (E406) и пектины (E440).</p>
--	--

Часть 4

<p>с 06.04.2015</p> <p>Информация об изменениях:</p> <p><i>Часть 4 изменена с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</i></p> <p>См. будущую редакцию</p> <p>4. Розничная продажа других пищевых добавок (консерванты: бензойная кислота (E210), бензоат натрия (E211), бензоат калия (E212), бензоат кальция (E213), сорбиновая</p>	<p>с 27.02.2024</p> <p>Информация об изменениях:</p> <p><i>Часть 4 изменена с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</i></p> <p>См. предыдущую редакцию</p> <p>4. Розничная продажа других пищевых добавок (консерванты: сорбиновая кислота (E200), сорбат калия (E202), бензойная кислота (E210), бензоат натрия (E211), бензоат</p>
--	--

<p>кислота (E200), сорбат натрия (E201), сорбат калия (E202), сорбат кальция (E203); 9% водный раствор (не более) уксусной кислоты (E260); усилители вкуса и аромата: глутаминовая кислота (E620), глутамат натрия (E621), глутамат калия (E622), глутамат кальция (E629), гуаниловая кислота (E626), гуанилат натрия (E627), гуанилат калия (E628), гуанилат кальция (E629), инозиновая кислота (E630), инозинат натрия (E631), инозинат калия (E632), инозинат кальция (E633), 5'-рибонуклеотиды кальция (E634) и 5'-рибонуклеотиды натрия (E635) регулируется законодательством государства-члена Таможенного союза.</p>	<p>калия (E212), бензоат кальция (E213); усилители вкуса и аромата: глутаминовая кислота (E620), глутамат натрия 1-замещенный (E621), глутамат калия 1-замещенный (E622), глутамат кальция (E623), гуаниловая кислота (E626), гуанилат натрия 2-замещенный (E627), гуанилат калия 2-замещенный (E628), гуанилат кальция (E629), инозиновая кислота (E630), инозинат натрия 2-замещенный (E631), инозинат калия 2-замещенный (E632), инозинат кальция (E633), рибонуклеотиды кальция (E634) и рибонуклеотиды натрия 2-замещенные (E635)) регулируется законодательством государства - члена Таможенного союза.</p>
---	---

Статья 9. Требования к маркировке пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств

<p>с 06.04.2015</p> <p>Информация об изменениях:</p> <p><i>Статья 9 изменена с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</i></p> <p><i>См. будущую редакцию</i></p> <p>Статья 9. Требования к маркировке пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств</p>	<p>с 27.02.2024</p> <p>Информация об изменениях:</p> <p><i>Статья 9 изменена с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</i></p> <p><i>См. предыдущую редакцию</i></p> <p>Статья 9. Требования к маркировке пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств и пищевой продукции с их использованием</p>
--	---

Часть 1

<p>с 06.04.2015</p> <p>1. Маркировка пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств, а также пищевой продукции, содержащей пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства, должна содержать сведения,</p>	<p>с 27.02.2024</p> <p>1. Маркировка пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, а также пищевой продукции, содержащей пищевые добавки и ароматизаторы, должна содержать сведения, предусмотренные требованиями</p>
--	--

<p>предусмотренные техническим регламентом Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", с учетом следующих дополнительных требований:</p> <p>1) наименование пищевой добавки должно содержать слова "пищевая добавка" ("комплексная пищевая добавка") и (или) функциональный(е) класс(ы) пищевой(ых) добавки(ок) и наименование пищевой(ых) добавки(ок) в соответствии с требованиями Приложения 2 к настоящему Техническому регламенту и (или) индекс пищевой добавки согласно Международной цифровой системе (INS) или Европейской цифровой системе (EAN);</p> <p>2) наименование ароматизатора(ов) должно содержать слово(а) "ароматизатор(ы)" ("вкусоароматическое вещество" или "вкусоароматический препарат" или "копильный ароматизатор" или "термический технологический ароматизатор" или "предшественник ароматизатора");</p> <p>3) наименование ароматизатора(ов) может быть дополнено словом "натуральный(е)", если ароматизатор содержит только вкусоароматические препараты и (или) натуральные вкусоароматические вещества, полученные из натуральных исходных материалов. Использование в придуманных названиях натуральных ароматизаторов указания на пищевую продукцию, вкус и (аромат) которой данные ароматизаторы имеют, допускается только в случаях, если такие натуральные ароматизаторы содержат только натуральные вкусоароматические вещества и (или) натуральные вкусоароматические препараты, выделенные из данной</p>	<p>технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011), принятого Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, с учетом дополнительных требований, установленных настоящей статьей.</p>
--	---

<p>пищевой продукции;</p> <p>4) наименование технологических(ого) вспомогательных(ого) средств(а) должно содержать слова "технологическое вспомогательное средство" и наименование технологического(их) вспомогательного(ых) средств(а) в соответствии с требованиями Приложений 21 - 27 к настоящему Техническому регламенту;</p> <p>5) маркировка ферментных препаратов дополнительно должна содержать указание вида(ов) активности фермента(ов), вида(ов) микроорганизма(ов)-продуцента(ов), источника происхождения;</p> <p>6) для пищевой продукции, содержащей ферментные препараты, вид(ы) активности, вид(ы) микроорганизмов-продуцентов таких препаратов допускается не указывать;</p> <p>7) для пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств, не предназначенных для розничной продажи, маркировка должна содержать слова "не для розничной продажи";</p> <p>8) для столовых подсластителей маркировка должна содержать указание на безопасную дозу суточного потребления;</p> <p>9) для пищевой продукции, содержащей вкусоароматические препараты, маркировка должна содержать указание вида препарата (экстракт, настой, эфирное масло, маслосмолы и др.) или слова "натуральный ароматизатор";</p> <p>10) для пищевой продукции, содержащей ароматизатор(ы), допускается не указывать вкусоароматические вещества и(или) вкусоароматические препараты,</p>	
--	--

входящие в состав ароматизатора(ов); 11) допускается не указывать в маркировке консервант диоксид серы при его содержании в пищевой продукции менее 10 мг/кг(л) в пересчете на диоксид серы.	
---	--

Часть 2

с 06.04.2015	с 27.02.2024
<p>2. Способы доведения маркировки пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств, не предназначенных для розничной продажи, должны соответствовать требованиям, предъявляемым техническим регламентом Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" в отношении маркировки пищевой продукции, помещенной в транспортную упаковку.</p>	<p>2. Маркировка пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, используемых в качестве сырья при производстве пищевой продукции, помещенных в транспортную упаковку (маркировка транспортной упаковки), дополнительно должна включать следующую информацию:</p> <p>1) для пищевых добавок (в том числе комплексных), ароматизаторов и технологических вспомогательных средств - слова "не для розничной продажи" или "для промышленной переработки";</p> <p>2) для пищевых добавок:</p> <p>а) для пищевой добавки в наименовании указывается "пищевая добавка", ее наименование (с учетом римских цифр - при наличии) и (или) индекс (при наличии), согласно Приложению 2 к настоящему Техническому регламенту (допускается указывать также придуманное название пищевой добавки);</p> <p>б) для комплексной пищевой добавки в наименовании указывается "комплексная пищевая добавка", ее придуманное название и (или) артикул;</p> <p>в) для комплексной пищевой добавки указывается состав в порядке убывания массовой доли компонентов;</p> <p>г) для пищевых добавок, входящих в состав комплексной пищевой добавки, указываются технологические функции, которые определяются изготовителем согласно</p>

	<p>Приложениям 2 - 18 к настоящему Техническому регламенту; наименование пищевой добавки (с учетом римских цифр - при наличии) и (или) их индексы (при наличии) согласно Приложению 2 к настоящему Техническому регламенту; 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>д) при наличии в составе комплексной пищевой добавки ароматизатора маркировка приводится в соответствии с пунктом 3 части 2 настоящей статьи;</p> <p>е) информацию, приведенную в подпунктах "в" - "д" настоящего пункта, допускается указывать в документации, сопровождающей пищевую продукцию;</p> <p>3) для ароматизаторов:</p> <p>а) в наименовании указывается "ароматизатор" или "копильный ароматизатор", его придуманное название и (или) артикул. В наименовании ароматизатора допускается использовать название вкусоароматического вещества или вкусоароматического препарата, в случае, если его вкусоароматическая часть состоит из одного компонента (например, ванилин или апельсиновое эфирное масло);</p> <p>б) наименование ароматизатора может быть дополнено словом "натуральный", если его вкусоароматическая часть содержит только натуральные вкусоароматические вещества и (или) вкусоароматические препараты;</p> <p>в) использование в придуманном</p>
--	--

	<p>названии натурального ароматизатора указания на пищевую продукцию, вкус и аромат которой данный ароматизатор имеет, допускается только в тех случаях, когда вкусоароматическая часть ароматизатора выделена исключительно или не менее чем на 95 процентов (по массе) из данной пищевой продукции;</p> <p>г) состав ароматизатора по видам вкусоароматических компонентов (вкусоароматические вещества, в том числе натуральные, вкусоароматические препараты, термические технологические ароматизаторы, коптильные ароматизаторы, предшественники ароматизаторов, другие ароматизаторы), а также другие компоненты в порядке уменьшения массовой доли. Информация о составе вкусоароматических компонентов не требуется, за исключением предусмотренной в подпунктах "ж" и "з" настоящего пункта;</p> <p>д) при наличии в составе ароматизатора пищевых добавок указывается их перечень в порядке уменьшения массовой доли с указанием технологических функций, которые определяются изготовителем ароматизатора согласно Приложениям 2 - 18 к настоящему Техническому регламенту, а также 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>е) информация о наличии и количественном содержании биологически активных веществ</p>
--	--

	<p>согласно части 21 статьи 7 и Приложению 20 к настоящему Техническому регламенту; информация о наличии вкусоароматических препаратов и их источников, указанных в части 22 статьи 7 настоящего Технического регламента, ограничивающих области применения ароматизатора;</p> <p>ж) информация о наличии и количественном содержании нормируемых веществ в ароматизаторе из вкусоароматических препаратов:</p> <ul style="list-style-type: none">стевиолгликозидов - в пересчете на эквиваленты стевиола;глицирризиновой кислоты (или ее аммонийной соли);хинина;карнозола и карнозиновой кислоты;кофеина;теобромина; <p>з) информация о наличии и количественном (если предусмотрено) содержании вкусоароматических веществ, ограничивающих области применения ароматизаторов в соответствии с Приложением 19 к настоящему Техническому регламенту: 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>и) информацию, приведенную в подпунктах "г" - "з" настоящего пункта, допускается указывать в документации,</p>
--	---

	<p>сопровождаящей пищевую продукцию;</p> <p>4) для технологических вспомогательных средств:</p> <p>а) в наименовании указывается "технологическое вспомогательное средство", функциональный класс и его наименование в соответствии с Приложениями 21 - 27 к настоящему Техническому регламенту (допускается указывать также придуманное название технологического вспомогательного средства);</p> <p>б) состав в порядке убывания массовой доли компонентов;</p> <p>в) для ферментных препаратов указывается вид (виды) активности фермента (ферментов), источник происхождения;</p> <p>г) сведения о наличии ГМО в технологических вспомогательных средствах, изготовленных из или с использованием ГМО (ГММ) и (или) мутантных микроорганизмов;</p> <p>д) информацию, приведенную в подпунктах "б" - "г" настоящего пункта, допускается указывать в документации, сопровождающей технологическое вспомогательное средство.</p>
--	---

Статья 9. Требования к маркировке пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств и пищевой продукции с их использованием

Часть 3

с 06.04.2015	с 27.02.2024
<p>Фрагмент в данной редакции отсутствовал</p>	<p>3. Маркировка упакованных (маркировка потребительской упаковки) пищевых добавок и ароматизаторов дополнительно должна включать следующую информацию на потребительской упаковке, или этикетке, или листке-вкладыше:</p> <p>1) для пищевой добавки в наименовании указывается "пищевая добавка", ее наименование и индекс согласно Приложению 2 к настоящему</p>

	Техническому регламенту; 2) наименование пищевых ароматизаторов формируется с учетом ограничений, указанных в подпунктах "а" - "в" пункта 3 части 2 настоящей статьи.
--	--

Часть 4

с 06.04.2015	с 27.02.2024
Фрагмент в данной редакции отсутствовал	<p>4. Маркировка упакованной (маркировка потребительской упаковки) пищевой продукции, содержащей пищевые добавки, ароматизаторы и ферментные препараты, дополнительно должна включать следующую информацию, которая указывается на упаковке, или этикетке, или листе-вкладыше:</p> <p>1) для пищевой продукции, содержащей пищевые добавки:</p> <p>а) в составе пищевой продукции указывается технологическая функция пищевой добавки, которая определяется изготовителем в соответствии с <u>Приложениями 2 - 18</u> к настоящему Техническому регламенту, наименование пищевой добавки или ее индекс (при наличии) согласно Приложению 2 к настоящему Техническому регламенту. Строчные буквы являются неотъемлемой частью индекса и должны указываться для обозначения пищевой добавки. Римские цифры (i - vii) в маркировке пищевой продукции допускается не указывать;</p> <p>б) для пищевой продукции, в состав которой входят модифицированные крахмалы, а именно:</p> <p>E1400, E1405 после указания технологической функции допускается использовать наименование "крахмал". Дополнительно указывается происхождение крахмала (например, картофельный, кукурузный,</p>

	<p>пшеничный, гороховый);</p> <p>Е1401 - Е1404, Е1410, Е1412 - Е1414, Е1420, Е1422, Е1440, Е1442, Е1450 - Е1452 в маркировке после указания технологической функции допускается использовать наименование "модифицированный крахмал";</p> <p>в) для пищевой продукции, в состав которой входит подсластитель (подсластители), наименование продукции должно сопровождаться надписью: "с подсластителем (подсластителями)" или маркировка продукции непосредственно после состава должна сопровождаться надписью "содержит подсластитель (подсластители)";</p> <p>г) 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)";</p> <p>д) при наличии в составе пищевой продукции, в том числе в столовых подсластителях, сахароспиртов (сорбит Е420, маннит Е421, изомальт Е953, мальтит Е965, лактит Е966, ксилит Е967, эритрит Е968) с массовой долей более 10 процентов, непосредственно после указания состава пищевой продукции маркировка должна дополняться надписью "при чрезмерном употреблении может (могут) оказывать слабительное действие";</p> <p>е) для столовых подсластителей в рекомендациях указываются условия их безопасного применения;</p>
--	--

	<p>ж) допускается не указывать в маркировке состава пищевой продукции консерванты диоксид серы и сульфиты (E221 - E228) при их содержании в пищевой продукции менее 10 мг/кг(л) в пересчете на диоксид серы;</p> <p>з) для пищевой продукции, содержащей красители E150a, E150b, E150c, E150d после функционального класса допускается использовать наименование "сахарный колер I, II, III или IV" без указания вида технологии получения;</p> <p>и) для пищевой продукции, содержащих красители (азорубин E122, желтый хинолиновый E104, желтый "солнечный закат" FCF E110, красный очаровательный AC E129, понсо 4R E124 и тартразин E102) должна наноситься предупреждающая надпись "содержит краситель (красители), который (которые) может (могут) оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей". Исключение составляют алкогольные напитки и пищевая продукция, в которых указанные красители используются для маркировки продуктов убоя и мясной продукции либо для маркировки или декоративного окрашивания пасхальных яиц;</p> <p>к) для пищевой продукции, содержащей пищевые добавки, поступающие из всех источников, указываются только те пищевые добавки, которые выполняют технологическую функцию в пищевой продукции, предназначенной потребителю, в соответствии с подпунктом "а" пункта 1 части 4 настоящей статьи;</p> <p>л) для пищевой продукции, упакованной с использованием пищевых добавок - упаковочных газов,</p>
--	--

	<p>должна приводиться надпись "упакован в защитной атмосфере", "упакован в модифицированной среде" или аналогичные по смыслу;</p> <p>м) при наличии в составе пищевой продукции комплексной пищевой добавки, содержащей ароматизатор, маркировка ароматизатора приводится в соответствии с пунктом 2 части 4 настоящей статьи;</p> <p>н) в пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста (от 0 до 3 лет), содержащей пищевые добавки, указываются все пищевые добавки, входящие в состав ингредиентов данной продукции, в том числе не выполняющие технологической функции в пищевой продукции, предназначенной потребителю. Для пищевых добавок, не выполняющих технологическую функцию в составе такой продукции, технологическая функция не указывается;</p> <p>о) для пищевых добавок, используемых в составе пищевой продукции в качестве источника биологически активных веществ для изготовления специализированной, обогащенной пищевой продукции или кондиционирования воды, технологическая функция в составе пищевой продукции не указывается. Маркировка такой пищевой продукции приводится в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011) и технических регламентов Таможенного союза, распространяющимися на такую пищевую продукцию;</p> <p>2) для пищевой продукции, содержащей ароматизаторы:</p> <p>а) в составе пищевой продукции</p>
--	--

	<p>указывается "ароматизатор" или "копильный ароматизатор";</p> <p>б) наименование ароматизатора может быть дополнено словом "натуральный", если вкусоароматическая часть ароматизатора содержит только натуральные вкусоароматические вещества и (или) вкусоароматические препараты;</p> <p>в) состав вкусоароматической части ароматизатора указывать не требуется;</p> <p>г) для пищевой продукции, содержащей вкусоароматический препарат, допускается указывать либо его конкретный вид (экстракт, настой, эфирное масло, маслосмолы и др.) и его название, характеризующее сырье, использованное для получения, либо "натуральный ароматизатор";</p> <p>д) допускается не выносить на маркировку вкусоароматические препараты, выделенные в процессе получения концентрированных продуктов, при их использовании для производства восстановленной пищевой продукции;</p> <p>е) кофеин и (или) хинин, используемые в составе ароматизаторов при производстве пищевой продукции, должны быть указаны в составе пищевой продукции, непосредственно после слова "ароматизатор";</p> <p>ж) при использовании в кондитерских изделиях или напитках ароматизаторов, содержащих вкусоароматические препараты или вещества из корня солодки (<i>Glycyrrhiza glabra</i>), глициризиновой кислоты или ее аммонийной соли в маркировке такой пищевой продукции непосредственно после состава должно быть указано:</p> <p>"Содержит корень солодки" - при содержании глициризиновой кислоты</p>
--	--

	<p>или ее аммонийной соли в количестве 100 мг/кг и более (для кондитерских изделий) и 10 мг/л и более (для напитков);</p> <p>"Содержит корень солодки. Следует избегать избыточного потребления лицам со склонностью к повышению давления" - при содержании глициризиновой кислоты или ее аммонийной соли в количестве 4 г/кг и более (для кондитерских изделий), 50 мг/л и более (для безалкогольных напитков) и 300 мг/л и более (для алкогольных напитков с объемной долей этилового спирта более 0,5 процента);</p> <p>з) при наличии в ароматизаторе пищевых добавок в составе пищевой продукции, предназначенной потребителю, указываются только те пищевые добавки, которые выполняют технологическую функцию в такой продукции;</p> <p>и) в пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста (от 0 до 3 лет), указываются все пищевые добавки, входящие в состав ароматизатора, в том числе не выполняющие технологической функции в пищевой продукции, предназначенной потребителю. Для пищевых добавок, не выполняющих технологическую функцию в составе такой продукции, технологическая функция не указывается;</p> <p>3) 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 родовое наименование.</p>
--	--

Статья 10. Оценка (подтверждение) соответствия

с 06.04.2015	с 27.02.2024
<p>Информация об изменениях:</p> <p>Статья 10 изменена с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</p> <p>См. будущую редакцию</p> <p>Статья 10. Оценка (подтверждение) соответствия</p>	<p>Информация об изменениях:</p> <p>Статья 10 изменена с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</p> <p>См. предыдущую редакцию</p> <p>Статья 10. Оценка соответствия</p>

Часть 1

с 06.04.2015	с 27.02.2024
<p>1. Соответствие пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств настоящему Техническому регламенту обеспечивается выполнением его требований безопасности и выполнением требований технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" и технических регламентов Таможенного союза, действие которых распространяется на данную продукцию.</p>	<p>1. Соответствие пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств настоящему Техническому регламенту обеспечивается выполнением его требований безопасности и выполнением требований технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) и технических регламентов Таможенного союза, действие которых распространяется на данную продукцию.</p>

Часть 2

с 06.04.2015	с 27.02.2024
<p>2. 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 настоящего Технического регламента и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.</p>	<p>2. Оценка соответствия пищевых добавок, в том числе комплексных, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств требованиям настоящего Технического регламента проводится согласно техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) и требованиям настоящей статьи в следующих формах:</p> <p>1) подтверждение соответствия (декларирование соответствия) пищевых добавок, в том числе комплексных, ароматизаторов и технологических вспомогательных</p>

	<p>средств;</p> <p>2) государственная регистрация пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств нового вида.</p>
--	--

Часть 3

с 06.04.2015	с 27.02.2024
<p>3. Пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства подлежат оценке (подтверждению) соответствия согласно техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции".</p>	<p>3. Методы исследований (испытаний) и измерений устанавливаются в документах, включенных в 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 настоящего Технического регламента и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования.</p>

Часть 4

с 06.04.2015	с 27.02.2024
<p>4. При оценке (подтверждении) соответствия пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств дополнительно предоставляются сведения:</p> <p>1) о составе комплексных пищевых добавок (состав и указание о содержании нормируемых пищевых добавок согласно Приложениям 3 - 8, 10 - 18 и 29 к настоящему Техническому регламенту);</p> <p>2) о составе ароматизаторов, с указанием вкусоароматических веществ, вкусоароматических препаратов, носителей и содержании нормируемых биологически активных веществ согласно Приложению 20 к настоящему Техническому регламенту,</p>	<p>4. При подтверждении соответствия (декларировании соответствия) пищевых добавок, в том числе комплексных, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств у заявителя должны иметься следующие сведения о продукции (в спецификации, сопроводительной документации):</p> <p>1) о составе комплексных пищевых добавок (состав и указание о содержании нормируемых пищевых добавок согласно Приложениям 3 - 8, 10 - 18 и 29 к настоящему Техническому регламенту);</p> <p>2) о составе ароматизаторов в части указания носителей, регламентируемых вкусоароматических веществ, вкусоароматических</p>

<p>нормируемых пищевых добавок согласно Приложениям 3 - 8, 10 - 18 и 29 к настоящему Техническому регламенту;</p> <p>3) об использовании в составе пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств генно-модифицированных организмов и компонентов, полученных из ГМО;</p> <p>4) об использовании наноматериалов и продуктов нанотехнологий.</p>	<p>препаратов и биологически активных веществ согласно Приложениям 19 и 20 к настоящему Техническому регламенту, нормируемых пищевых добавок согласно Приложениям 3 - 8, 10 - 18 и 29 к настоящему Техническому регламенту;</p> <p>3) информацию об области применения ароматизаторов;</p> <p>4) о составе технологических вспомогательных средств согласно Приложениям 21 - 27 к настоящему Техническому регламенту;</p> <p>5) заявление об отсутствии (наличии) в составе пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств компонентов, полученных из ГМО (ГММ) и (или) мутантных микроорганизмов и их токсичных метаболитов;</p> <p>6) заявление об отсутствии (наличии) наноматериалов и продуктов нанотехнологий;</p> <p>7) о технологической функции пищевой добавки, технологического вспомогательного средства, в том числе ферментного препарата в пищевой продукции;</p> <p>8) техническая документация, содержащая сведения о физико-химических свойствах, соответствии установленным показателям безопасности для пищевой добавки, ароматизатора, технологического вспомогательного средства;</p> <p>9) указание метода определения основных веществ в пищевой добавке, технологическом вспомогательном средстве, при его наличии.</p>
--	--

Часть 5

с 06.04.2015	с 27.02.2024
<p>5. При оценке (подтверждении) соответствия ферментных препаратов дополнительно предоставляются:</p>	<p>5. При подтверждении соответствия (декларировании соответствия) продукции</p>

<p>1) сведения об источнике происхождения препарата и его характеристика, включая основную и дополнительную активность;</p> <p>2) характеристика штамма(ов) микроорганизма(ов) - продуцента(ов) фермента(ов):</p> <p>а) таксономическое положение (родовое и видовое название штамма, номер и оригинальное название; сведения о депонировании в коллекции культур и о модификациях);</p> <p>б) сведения о токсигенности и патогенности (для штаммов представителей родов, среди которых встречаются условно патогенные микроорганизмы);</p> <p>в) сведения об использовании в производстве ферментных препаратов штаммов генно-модифицированных микроорганизмов.</p>	<p>(технологических вспомогательных средств, пищевых добавок, вкусоароматических веществ, вкусоароматических препаратов, предшественников ароматизаторов) микробного происхождения заявитель включает в комплект документов информацию в виде заявления о штамме-продуценте, содержащую сведения:</p> <p>1) о таксономической принадлежности штамма, установленной до уровня рода (вида, штамма);</p> <p>2) бинарное название штамма на английском языке;</p> <p>3) индивидуальный номер (код) штамма-продуцента, присвоенный изготовителем;</p> <p>4) об отсутствии патогенности, токсигенности, антибиотикорезистентности, аллергенных свойств у штаммов-продуцентов.</p>
--	---

Часть 6

<p>с 06.04.2015</p> <p>6. При государственной регистрации пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств нового вида к сведениям, установленным частями 4 - 5 настоящей статьи, дополнительно представляются сведения, свидетельствующие о безопасности для здоровья человека продукции нового вида:</p> <p>1) для пищевых добавок и ароматизаторов - характеристика веществ(а), их(его) происхождение и химическая(ие) формула(ы), состав, физико-химические свойства, способ получения, содержание основного вещества (степень чистоты, наличие и содержание примесей), механизм достижения технологического эффекта</p>	<p>с 27.02.2024</p> <p>6. При оценке соответствия ферментных препаратов в виде заявления дополнительно представляются следующие данные:</p> <p>1) наименование (систематическое и тривиальное (при наличии)), синонимы и классификационная принадлежность фермента;</p> <p>2) бинарное название штамма на английском языке;</p> <p>3) индивидуальный номер (код) штамма-продуцента;</p> <p>4) данные о стабильности в течение срока годности;</p> <p>5) информация об активности (в единицах активности);</p> <p>6) условия необходимые для проявления активности ферментного</p>
---	---

<p>и возможные продукты взаимодействия с пищевыми веществами;</p> <p>2) для ароматизаторов, полученных из натуральных источников вкусоароматических веществ - используемая часть (части) источника, состав и содержание основных компонентов, в том числе биологически активных, использование в пищевых или лечебных целях, дозировки;</p> <p>3) токсикологические характеристики; для индивидуальных веществ - метаболизм в животном организме;</p> <p>4) технологическое обоснование применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств нового вида, преимущества по сравнению с уже применяемыми, перечень пищевой продукции, в которой предлагается использовать, дозировки, необходимые для достижения технологического эффекта;</p> <p>5) техническая документация, содержащая установленные показатели безопасности, методы определения пищевой добавки и технологических вспомогательных средств нового вида (продуктов ее превращения) или основных компонентов и биологически активных веществ (при наличии).</p>	<p>препарата (оптимум pH и температуры и др.);</p> <p>7) условия инактивации ферментного препарата (условия отсутствия остаточной активности фермента в пищевом продукте), данные об отсутствии антибиотической активности, характеристика второстепенной активности (при наличии);</p> <p>8) сведения о способе (глубинный (поверхностный)) и общей схеме производства;</p> <p>9) описание метода определения активности фермента в ферментном препарате;</p> <p>10) сведения о технологической функции, области применения, дозировках.</p>
--	---

Часть 7

<p>с 06.04.2015</p> <p>7. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего Технического регламента проводится в порядке, установленном национальным законодательством государства-члена Таможенного союза.</p>	<p>с 27.02.2024</p> <p>7. При государственной регистрации продукции нового вида (пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств) помимо сведений, указанных в частях 5 и 6 настоящей статьи, дополнительно представляется следующая информация:</p> <p>1) характеристика веществ, их происхождение и химическая формула</p>
--	--

	<p>(для индивидуальных веществ), состав, физико-химические свойства, способ получения, содержание основного вещества (степень чистоты, наличие и содержание примесей), технологическая функция, соответствии установленным требованиям для данного вида пищевой продукции;</p> <p>2) для вкусоароматических веществ, вкусоароматических препаратов, сведения об используемой части (например, части растения) источника, составе и содержании основных компонентов, в том числе биологически активных, описание органолептического профиля продукции (если применимо), дозировках;</p> <p>3) для пищевых добавок, ароматизаторов (вкусоароматических веществ, вкусоароматических препаратов, предшественников ароматизаторов), ферментных препаратов микробного происхождения, следующие сведения о штамме-производителе:</p> <p>а) о таксономической принадлежности штамма, установленной до уровня рода (вида, штамма) по фенотипическим и генотипическим свойствам, подтвержденной с использованием воспроизводимых молекулярно-генетических методов, источнике выделения штамма или штамма, полученного с использованием синтетических генов;</p> <p>б) бинарное название штамма на английском языке;</p> <p>в) индивидуальный номер (код) штамма-производителя, присвоенный изготовителем;</p> <p>г) о депонировании в официальных коллекциях микробных культур национального или</p>
--	--

	<p>международного уровня (на условиях контрольного хранения);</p> <p>д) об отсутствии патогенности, токсигенности, антибиотикорезистентности, аллергенных свойств у штаммов-продуцентов;</p> <p>е) о виде целевого использования штамма-продуцента и характеристике основного вида метаболита - ингредиента (компонента);</p> <p>ж) для мутантных микроорганизмов (в случае получения дополнительной мутации) - сведения о характере мутации, безопасности и стабильности генотипических и фенотипических характеристик;</p> <p>з) для генетически модифицированных микроорганизмов:</p> <p>описание генетической модификации ДНК (сведения о трансформационном событии), нуклеотидной последовательности встроенного (сконструированного) локуса ДНК в виде третичного кода; сведения о его регуляторных элементах (при наличии), цели модификации;</p> <p>сведения о происхождении штамма-реципиента и штамма-донора, их таксономическом положении на уровне рода (вида, штамма) и описание их свойств;</p> <p>данные о векторных последовательностях, использовании транспозонов при конструировании ГММ-продуцентов, средствах доставки целевого гена в клетки реципиента, селективных маркерах ГММ-штаммов, стабильности генотипических и фенотипических характеристик;</p> <p>сведения о профиле внехромосомных элементов (плазмид, транспозонов, бактериофагов и др.) штаммов-продуцентов (при наличии</p>
--	---

	<p>внехромосомных элементов функциональная роль последних должна быть охарактеризована и доказана их неспособность к генному трансферу);</p> <p>сведения о стабильности технологических характеристик;</p> <p>4) для пищевых добавок, ароматизаторов (вкусоароматических веществ, вкусоароматических препаратов, предшественников ароматизаторов), ферментных препаратов, полученных с использованием мутантных и (или) ГММ-штаммов микроорганизмов, дополнительно представляются данные о наличии изменений в их структуре по сравнению с применяемыми и размещенными на рынке Таможенного союза ингредиентами;</p> <p>5) данные оценки риска: сведения о биологических и токсикологических свойствах пищевой добавки, вкусоароматического вещества, технологического вспомогательного средства, в том числе ферментного препарата;</p> <p>6) технологическое обоснование применения, преимущества их использования по сравнению с применяемыми ингредиентами, перечень пищевой продукции, в которой предлагается использовать, дозировки, необходимые для достижения технологического эффекта;</p> <p>7) техническая документация, содержащая сведения о физико-химических свойствах, соответствии установленным показателям безопасности, описание метода определения основных веществ, в пищевой добавке, ароматизаторе, технологическом вспомогательном средстве;</p> <p>8) сведения о регистрации за</p>
--	--

	рубежом (при наличии); 9) сведения об оценке рисков за рубежом (при наличии).
--	--

Статья 10. Оценка соответствия

Часть 8

с 06.04.2015	с 27.02.2024
Фрагмент в данной редакции отсутствовал	8. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего Технического регламента в отношении пищевых добавок, в том числе комплексных, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств, пищевой продукции с их использованием, процессов производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации осуществляется в порядке, установленном законодательством государства - члена Таможенного союза.

Приложение 1. Требования безопасности к ароматизаторам

с 06.04.2015	с 27.02.2024
<p align="center">Приложение 1 к техническому регламенту "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012)</p> <p align="center">Требования безопасности к ароматизаторам</p>	<p align="center">Приложение 1 к техническому регламенту "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012)</p> <p align="center">Требования безопасности к ароматизаторам С изменениями и дополнениями от: 29 августа 2023 г.</p>

Пункт 3

с 06.04.2015	с 27.02.2024
<p>Информация об изменениях: <i>Пункт 3 изменен с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</i></p>	<p>Изменения в документе не могут быть размещены в сравнительной таблице. Для просмотра изменений откройте файлы с полным анализом изменений актуальной и новой версии.</p>

<p>См. будущую редакцию</p> <p>3. По микробиологическим показателям ароматизаторы должны соответствовать следующим требованиям:</p> <p>Примечание: * - кроме водных растворов с содержанием этилового спирта или пропиленгликоля более 15%.</p>	
--	--

Приложение 2. Перечень пищевых добавок, разрешенных для применения при производстве пищевой продукции

с 06.04.2015	с 27.02.2024
Изменения в документе не могут быть размещены в сравнительной таблице. Для просмотра изменений откройте файлы с полным анализом изменений актуальной и новой версии.	Изменения в документе не могут быть размещены в сравнительной таблице. Для просмотра изменений откройте файлы с полным анализом изменений актуальной и новой версии.

Приложение 3. Гигиенические нормативы применения антислеживающих агентов (антикомкователей)

с 06.04.2015	с 27.02.2024
Изменения в документе не могут быть размещены в сравнительной таблице. Для просмотра изменений откройте файлы с полным анализом изменений актуальной и новой версии.	Изменения в документе не могут быть размещены в сравнительной таблице. Для просмотра изменений откройте файлы с полным анализом изменений актуальной и новой версии.

Приложение 4. Гигиенические нормативы применения антиокислителей

с 06.04.2015	с 27.02.2024
Изменения в документе не могут быть размещены в сравнительной таблице. Для просмотра изменений откройте файлы с полным анализом изменений актуальной и новой версии.	Изменения в документе не могут быть размещены в сравнительной таблице. Для просмотра изменений откройте файлы с полным анализом изменений актуальной и новой версии.

Приложение 5. Гигиенические нормативы применения веществ для обработки муки

с 06.04.2015	с 27.02.2024
Изменения в документе не могут быть размещены в сравнительной таблице. Для просмотра изменений откройте файлы с полным анализом	Изменения в документе не могут быть размещены в сравнительной таблице. Для просмотра изменений откройте файлы с полным анализом

изменений актуальной и новой версии.	изменений актуальной и новой версии.
--------------------------------------	--------------------------------------

Приложение 6. Гигиенические нормативы применения глазированных

с 06.04.2015	с 27.02.2024
Изменения в документе не могут быть размещены в сравнительной таблице. Для просмотра изменений откройте файлы с полным анализом изменений актуальной и новой версии.	Изменения в документе не могут быть размещены в сравнительной таблице. Для просмотра изменений откройте файлы с полным анализом изменений актуальной и новой версии.

Приложение 7. Гигиенические нормативы применения кислот и регуляторов кислотности

с 06.04.2015	с 27.02.2024
Изменения в документе не могут быть размещены в сравнительной таблице. Для просмотра изменений откройте файлы с полным анализом изменений актуальной и новой версии.	Изменения в документе не могут быть размещены в сравнительной таблице. Для просмотра изменений откройте файлы с полным анализом изменений актуальной и новой версии.

Приложение 8. Гигиенические нормативы применения консервантов

с 06.04.2015	с 27.02.2024
Изменения в документе не могут быть размещены в сравнительной таблице. Для просмотра изменений откройте файлы с полным анализом изменений актуальной и новой версии.	Изменения в документе не могут быть размещены в сравнительной таблице. Для просмотра изменений откройте файлы с полным анализом изменений актуальной и новой версии.

Приложение 9. Пищевая продукция, при производстве которой использование красителей не допускается

с 06.04.2015	с 27.02.2024
<p align="center">Приложение 9 к техническому регламенту "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012)</p> <p align="center">Пищевая продукция, при производстве которой использование красителей не допускается*</p> <p>Не допускается использование красителей при производстве следующей пищевой продукции:</p> <p>1) необработанная пищевая</p>	<p align="center">Приложение 9 к техническому регламенту "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012)</p> <p align="center">Пищевая продукция, при производстве которой использование красителей не допускается*</p> <p align="center">С изменениями и дополнениями от: 29 августа 2023 г.</p> <p>Не допускается использование красителей при производстве</p>

продукция;

Информация об изменениях:

Пункт 2 изменен с 27 февраля 2024 г. - [Решение](#) Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84

[См. будущую редакцию](#)

2) молоко пастеризованное или стерилизованное, шоколадное молоко неароматизированное;

3) кисломолочные продукты, пахта не ароматизированные;

Информация об изменениях:

Пункт 4 изменен с 27 февраля 2024 г. - [Решение](#) Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84

[См. будущую редакцию](#)

4) молоко, сливки консервированные, концентрированные, сгущенные не ароматизированные;

Информация об изменениях:

Пункт 5 изменен с 27 февраля 2024 г. - [Решение](#) Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84

[См. будущую редакцию](#)

5) овощи (кроме маслин), фрукты, грибы свежие, сушеные, консервированные, в том числе пюре и пасты;

6) яйца и продукты из яиц (для окрашивания скорлупы пасхальных яиц допускаются красители, указанные в [Приложении 11](#) к настоящему Техническому регламенту);

7) мясо, птица, дичь, рыба, ракообразные, моллюски цельные или куском или измельченные, включая фарш, без добавления других ингредиентов, сырые;

8) мука, крупы, крахмалы;

Информация об изменениях:

Пункт 9 изменен с 27 февраля

следующей пищевой продукции:

1) необработанная пищевая продукция;

Информация об изменениях:

Пункт 2 изменен с 27 февраля 2024 г. - [Решение](#) Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84

[См. предыдущую редакцию](#)

2) молоко и сливки питьевые, молочные напитки с какао;

3) кисломолочные продукты, пахта не ароматизированные;

Информация об изменениях:

Пункт 4 изменен с 27 февраля 2024 г. - [Решение](#) Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84

[См. предыдущую редакцию](#)

4) молоко и сливки - сухие, концентрированные, сгущенные неароматизированные;

Информация об изменениях:

Пункт 5 изменен с 27 февраля 2024 г. - [Решение](#) Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84

[См. предыдущую редакцию](#)

5) овощи, фрукты, грибы свежие и продукты их переработки, в том числе сушеные, консервированные, в том числе пасты и пюре;

6) яйца и продукты из яиц (для окрашивания скорлупы пасхальных яиц допускаются красители, указанные в [Приложении 11](#) к настоящему Техническому регламенту);

7) мясо, птица, дичь, рыба, ракообразные, моллюски цельные или куском или измельченные, включая фарш, без добавления других ингредиентов, сырые;

8) мука, крупы, крахмалы;

Информация об изменениях:

Пункт 9 изменен с 27 февраля

<p>2024 г. - <i>Решение</i> Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</p> <p><i>См. будущую редакцию</i></p> <p>9) фрукты, овощи, грибы свежие, сушеные, консервированные (в т.ч. пасты и пюре); соковая продукция (за исключением сокосодержащих напитков), пасты, пюре;</p> <p>Информация об изменениях:</p> <p>Пункт 10 изменен с 27 февраля 2024 г. - <i>Решение</i> Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</p> <p><i>См. будущую редакцию</i></p> <p>10) томатные паста и соус, консервированные помидоры;</p> <p>11) сахар, глюкоза, фруктоза, лактоза;</p> <p>12) мед;</p> <p>Информация об изменениях:</p> <p>Пункт 13 изменен с 27 февраля 2024 г. - <i>Решение</i> Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</p> <p><i>См. будущую редакцию</i></p> <p>13) какао-продукты, шоколадные ингредиенты в кондитерских и других изделиях;</p> <p>14) макаронные изделия;</p> <p>15) кофе жареный, цикорий, чай, экстракты их них; чайные, растительные, фруктовые препараты для настоев и их растворимые смеси;</p> <p>16) солод и солодовые напитки;</p> <p>17) пряности и смеси из них;</p> <p>18) соль поваренная, заменители соли;</p> <p>19) вода питьевая бутилированная;</p> <p>20) вино, фруктовый спирт, фруктовые спиртные напитки и винный уксус;</p> <p>21) масло и жир животного происхождения, масла растительные</p>	<p>2024 г. - <i>Решение</i> Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</p> <p><i>См. предыдущую редакцию</i></p> <p>9) соковая продукция (за исключением сокосодержащих напитков);</p> <p>Информация об изменениях:</p> <p>Пункт 10 изменен с 27 февраля 2024 г. - <i>Решение</i> Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</p> <p><i>См. предыдущую редакцию</i></p> <p>10) томатная паста и соусы на основе томатов (за исключением кетчупа), консервированные помидоры;</p> <p>11) сахар, глюкоза, фруктоза, лактоза;</p> <p>12) мед;</p> <p>Информация об изменениях:</p> <p>Пункт 13 изменен с 27 февраля 2024 г. - <i>Решение</i> Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</p> <p><i>См. предыдущую редакцию</i></p> <p>13) какао-продукты и шоколад (в отделяемой составной части шоколада), в том числе в составе пищевой продукции, за исключением декорирования поверхности;</p> <p>14) макаронные изделия;</p> <p>15) кофе жареный, цикорий, чай, экстракты их них; чайные, растительные, фруктовые препараты для настоев и их растворимые смеси;</p> <p>16) солод и солодовые напитки;</p> <p>17) пряности и смеси из них;</p> <p>18) соль поваренная, заменители соли;</p> <p>19) вода питьевая бутилированная;</p> <p>20) вино, фруктовый спирт, фруктовые спиртные напитки и винный уксус;</p> <p>21) масло и жир животного</p>
---	---

<p>прямого и холодного отжима; 22) зрелые и незрелые сыры неароматизированные; 23) хлеб;</p> <p>Информация об изменениях: Пункт 24 изменен с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84 См. будущую редакцию</p> <p>24) специализированная пищевая продукция для питания здоровых и больных детей до трех лет.</p> <p>Примечание: * - за исключением случаев, указанных в приложениях 10 и 11 к настоящему Техническому регламенту.</p>	<p>происхождения, масла растительные прямого и холодного отжима; 22) зрелые и незрелые сыры неароматизированные; 23) хлеб;</p> <p>Информация об изменениях: Пункт 24 изменен с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84 См. предыдущую редакцию</p> <p>24) специализированная пищевая продукция для питания детей до 3 лет.</p> <p>Примечание: * - за исключением случаев, указанных в приложениях 10 и 11 к настоящему Техническому регламенту.</p>
---	---

Приложение 10. Пищевая продукция, в производстве которой допускаются определенные красители

<p>с 06.04.2015</p> <p>Изменения в документе не могут быть размещены в сравнительной таблице. Для просмотра изменений откройте файлы с полным анализом изменений актуальной и новой версии.</p>	<p>с 27.02.2024</p> <p>Изменения в документе не могут быть размещены в сравнительной таблице. Для просмотра изменений откройте файлы с полным анализом изменений актуальной и новой версии.</p>
---	---

Приложение 11. Гигиенические регламенты применения красителей

<p>с 06.04.2015</p> <p>Изменения в документе не могут быть размещены в сравнительной таблице. Для просмотра изменений откройте файлы с полным анализом изменений актуальной и новой версии.</p>	<p>с 27.02.2024</p> <p>Изменения в документе не могут быть размещены в сравнительной таблице. Для просмотра изменений откройте файлы с полным анализом изменений актуальной и новой версии.</p>
---	---

Приложение 12. Гигиенические нормативы применения носителей

<p>с 06.04.2015</p> <p>Изменения в документе не могут быть размещены в сравнительной таблице. Для просмотра изменений откройте файлы с полным анализом изменений актуальной и новой версии.</p>	<p>с 27.02.2024</p> <p>Информация об изменениях: Приложение 12 изменено с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84 См. предыдущую редакцию</p> <p style="text-align: right;">Приложение 12</p>
---	--

	<p align="center">к техническому регламенту "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012)</p> <p align="center">Гигиенические нормативы применения пищевых добавок, в том числе носителей, в пищевых добавках, ароматизаторах, пищевых ферментах и нутриентах</p> <p align="center">С изменениями и дополнениями от: 29 августа 2023 г.</p> <p align="right">Таблица 1</p> <p align="center">Гигиенические нормативы применения носителей в комплексных пищевых добавках</p>
--	--

Приложение 13. Гигиенические нормативы применения подсластителей

с 06.04.2015	с 27.02.2024
Изменения в документе не могут быть размещены в сравнительной таблице. Для просмотра изменений откройте файлы с полным анализом изменений актуальной и новой версии.	Изменения в документе не могут быть размещены в сравнительной таблице. Для просмотра изменений откройте файлы с полным анализом изменений актуальной и новой версии.

Приложение 14. Гигиенические нормативы применения пропеллентов и упаковочных газов

с 06.04.2015	с 27.02.2024
Изменения в документе не могут быть размещены в сравнительной таблице. Для просмотра изменений откройте файлы с полным анализом изменений актуальной и новой версии.	<p>Информация об изменениях:</p> <p><i>Приложение 14 изменено с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</i></p> <p>См. предыдущую редакцию</p> <p align="center">Приложение 14 к техническому регламенту "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012)</p>

	<p>Гигиенические нормативы применения пропеллентов и упаковочных газов</p> <p>С изменениями и дополнениями от: 29 августа 2023 г.</p>
--	--

Приложение 15. Гигиенические нормативы применения стабилизаторов, эмульгаторов, наполнителей и загустителей

с 06.04.2015	с 27.02.2024
Изменения в документе не могут быть размещены в сравнительной таблице. Для просмотра изменений откройте файлы с полным анализом изменений актуальной и новой версии.	Изменения в документе не могут быть размещены в сравнительной таблице. Для просмотра изменений откройте файлы с полным анализом изменений актуальной и новой версии.

Приложение 16. Гигиенические нормативы применения усилителей вкуса и аромата

с 06.04.2015	с 27.02.2024
Изменения в документе не могут быть размещены в сравнительной таблице. Для просмотра изменений откройте файлы с полным анализом изменений актуальной и новой версии.	Изменения в документе не могут быть размещены в сравнительной таблице. Для просмотра изменений откройте файлы с полным анализом изменений актуальной и новой версии.

Приложение 17. Гигиенические нормативы применения фиксаторов (стабилизаторов) окраски

с 06.04.2015	с 27.02.2024
<p>Информация об изменениях:</p> <p><i>Приложение 17 изменено с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</i></p> <p><i>См. будущую редакцию</i></p> <p style="text-align: center;">Приложение 17 к техническому регламенту "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012)</p> <p style="text-align: center;">Гигиенические нормативы применения фиксаторов (стабилизаторов) окраски</p>	Изменения в документе не могут быть размещены в сравнительной таблице. Для просмотра изменений откройте файлы с полным анализом изменений актуальной и новой версии.

--	--

Приложение 18. Пищевая продукция, для которой установлены как перечень пищевых добавок, используемых "согласно ТД", так и допустимые уровни их применения

с 06.04.2015	с 27.02.2024
Изменения в документе не могут быть размещены в сравнительной таблице. Для просмотра изменений откройте файлы с полным анализом изменений актуальной и новой версии.	Изменения в документе не могут быть размещены в сравнительной таблице. Для просмотра изменений откройте файлы с полным анализом изменений актуальной и новой версии.

Приложение 19. Перечень ароматических химических веществ, разрешенных для применения при производстве пищевых ароматизаторов

с 06.04.2015	с 27.02.2024
Изменения в документе не могут быть размещены в сравнительной таблице. Для просмотра изменений откройте файлы с полным анализом изменений актуальной и новой версии.	Изменения в документе не могут быть размещены в сравнительной таблице. Для просмотра изменений откройте файлы с полным анализом изменений актуальной и новой версии.

Приложение 20. Допустимые уровни содержания биологически активных веществ в пищевой продукции за счет использования растительного сырья и ароматизаторов из растительного сырья

с 06.04.2015	с 27.02.2024
Изменения в документе не могут быть размещены в сравнительной таблице. Для просмотра изменений откройте файлы с полным анализом изменений актуальной и новой версии.	Изменения в документе не могут быть размещены в сравнительной таблице. Для просмотра изменений откройте файлы с полным анализом изменений актуальной и новой версии.

Приложение 21. Гигиенические нормативы применения осветляющих, фильтрующих материалов, флокулянтов и сорбентов

с 06.04.2015	с 27.02.2024
Изменения в документе не могут быть размещены в сравнительной таблице. Для просмотра изменений откройте файлы с полным анализом изменений актуальной и новой версии.	Изменения в документе не могут быть размещены в сравнительной таблице. Для просмотра изменений откройте файлы с полным анализом изменений актуальной и новой версии.

Приложение 22. Гигиенические нормативы применения катализаторов

с 06.04.2015	с 27.02.2024
Изменения в документе не могут быть размещены в сравнительной таблице. Для просмотра изменений откройте файлы с полным анализом	Информация об изменениях: Приложение 22 изменено с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии

изменений актуальной и новой версии.	<p>от 29 августа 2023 г. N 84</p> <p>См. предыдущую редакцию</p> <p>Приложение 22 к техническому регламенту "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012)</p> <p>Гигиенические нормативы применения катализаторов*</p> <p>С изменениями и дополнениями от: 29 августа 2023 г.</p> <p>Примечание: * - В качестве катализаторов могут использоваться также сплавы двух и более перечисленных металлов.</p>
--------------------------------------	---

Приложение 23. Гигиенические нормативы применения экстракционных и технологических растворителей

с 06.04.2015	с 27.02.2024
<p>Изменения в документе не могут быть размещены в сравнительной таблице. Для просмотра изменений откройте файлы с полным анализом изменений актуальной и новой версии.</p>	<p>Информация об изменениях:</p> <p><i>Приложение 23 изменено с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</i></p> <p>См. предыдущую редакцию</p> <p>Приложение 23 к техническому регламенту "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012)</p> <p>Гигиенические нормативы применения экстракционных растворителей</p> <p>С изменениями и дополнениями от: 29 августа 2023 г.</p>

	<p>Таблица 1</p> <p style="text-align: center;">Разрешенные экстракционные растворители и их максимальные остаточные количества в пищевой продукции¹</p>
--	---

Приложение 24. Гигиенические нормативы применения питательных веществ (подкормки) для дрожжей

с 06.04.2015	с 27.02.2024
<p>Информация об изменениях:</p> <p><i>Приложение 24 изменено с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</i></p> <p><i>См. будущую редакцию</i></p> <p style="text-align: center;">Приложение 24 к техническому регламенту "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012)</p> <p style="text-align: center;">Гигиенические нормативы применения питательных веществ (подкормки) для дрожжей*</p> <p>Примечание: * - Указанные вспомогательные средства могут использоваться в комбинации.</p>	<p>Изменения в документе не могут быть размещены в сравнительной таблице. Для просмотра изменений откройте файлы с полным анализом изменений актуальной и новой версии.</p>

Приложение 25. Гигиенические нормативы применения вспомогательных средств с другими технологическими функциями

с 06.04.2015	с 27.02.2024
<p>Изменения в документе не могут быть размещены в сравнительной таблице. Для просмотра изменений откройте файлы с полным анализом изменений актуальной и новой версии.</p>	<p>Изменения в документе не могут быть размещены в сравнительной таблице. Для просмотра изменений откройте файлы с полным анализом изменений актуальной и новой версии.</p>

Приложение 26. Ферментные препараты, разрешенные для применения при

производстве пищевой продукции

с 06.04.2015	с 27.02.2024
<p>Изменения в документе не могут быть размещены в сравнительной таблице. Для просмотра изменений откройте файлы с полным анализом изменений актуальной и новой версии.</p>	<p>Информация об изменениях:</p> <p><i>Приложение 26 изменено с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</i></p> <p>См. предыдущую редакцию</p> <p>Приложение 26 к техническому регламенту "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012)</p> <p>Ферментные препараты, разрешенные для применения при производстве пищевой продукции</p> <p>С изменениями и дополнениями от: 29 августа 2023 г.</p> <p>Таблица 1</p> <p>Ферментные препараты животного и растительного происхождения, разрешенные для применения при производстве пищевой продукции</p>

Приложение 28. Требования безопасности и критерии чистоты пищевых добавок

с 06.04.2015	с 27.02.2024
<p>Изменения в документе не могут быть размещены в сравнительной таблице. Для просмотра изменений откройте файлы с полным анализом изменений актуальной и новой версии.</p>	<p>Информация об изменениях:</p> <p><i>Приложение 28 изменено с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</i></p> <p>См. предыдущую редакцию</p> <p>Приложение 28 к техническому регламенту "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012)</p>

	<p align="center">Требования безопасности и критерии чистоты пищевых добавок</p> <p align="center">С изменениями и дополнениями от: 29 августа 2023 г.</p> <p>Требования, установленные настоящим приложением (в части содержания основного вещества), вступают в силу с даты введения в действие межгосударственных стандартов, определяющих методы контроля</p> <p align="right">Таблица 1</p>
--	---

Приложение 29. Гигиенические нормативы применения пищевых добавок в пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста

<p>с 06.04.2015</p> <p align="center">Приложение 29 к техническому регламенту "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012)</p> <p align="center">Гигиенические нормативы применения пищевых добавок в пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста</p> <p align="center">С изменениями и дополнениями от: 18 сентября 2014 г.</p>	<p>с 27.02.2024</p> <p align="center">Приложение 29 к техническому регламенту "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012)</p> <p align="center">Гигиенические нормативы применения пищевых добавок в пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста</p> <p align="center">С изменениями и дополнениями от: 18 сентября 2014 г., 29 августа 2023 г.</p>
--	--

Таблица 2. Пищевые добавки для производства последующих Смесей для здоровых детей старше пяти месяцев

<p>с 06.04.2015</p> <p>Информация об изменениях: Таблица 2 изменена с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84 См. будущую редакцию Решением Совета Евразийской</p>	<p>с 27.02.2024</p> <p>Информация об изменениях: Таблица 2 изменена с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84 См. предыдущую редакцию</p> <p align="right">Таблица 2</p>
---	---

экономической комиссии от 18 сентября 2014 г. N 69 в таблицу 2 внесены изменения, вступающие в силу по истечении 6 месяцев с даты официального опубликования названного решения

См. текст таблицы в предыдущей редакции

Таблица 2

Пищевые добавки для производства последующих смесей для здоровых детей старше **пяти** месяцев*(1)

Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 11 ноября 2014 г. N 206 установлено, что производство и выпуск в обращение в соответствии с обязательными требованиями, установленными настоящим техническим регламентом, такой пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста, как последующие смеси для здоровых детей старше 4 месяцев, которая содержит этилванилин и в отношении которой имеются сведения о государственной регистрации в качестве специализированной пищевой продукции, проведенной до даты вступления в силу Решения Совета Евразийской экономической комиссии от 18 сентября 2014 г. N 69, допускаются до 6 апреля 2016 г.

Примечание:

*(1) - Допускается поступление пищевых добавок при производстве продуктов детского питания в составе другого продукта. Содержание гуммиарабика (E414) в таких продуктах не должно превышать 150 г/кг, диоксида кремния аморфного (E551) - 10 г/кг. В составе витамина B12 допускается поступление в продукты

Пищевые добавки для производства последующих смесей для здоровых детей старше **шести** месяцев*(1)

Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 11 ноября 2014 г. N 206 установлено, что производство и выпуск в обращение в соответствии с обязательными требованиями, установленными настоящим техническим регламентом, такой пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста, как последующие смеси для здоровых детей старше 4 месяцев, которая содержит этилванилин и в отношении которой имеются сведения о государственной регистрации в качестве специализированной пищевой продукции, проведенной до даты вступления в силу Решения Совета Евразийской экономической комиссии от 18 сентября 2014 г. N 69, допускаются до 6 апреля 2016 г.

Примечание:

*(1) - Допускается поступление пищевых добавок при производстве продуктов детского питания в составе другого продукта. Содержание гуммиарабика (E414) в таких продуктах не должно превышать 150 г/кг, диоксида кремния аморфного (E551) - 10 г/кг. В составе витамина B12 допускается поступление в продукты детского питания маннита (E421) при использовании его в качестве носителя, содержание витамина B12 не должно превышать 1 г/кг маннита. В составе оболочек препаратов полиненасыщенных жирных кислот допускается поступление аскорбата натрия (E301). Поступление из других продуктов не должно превышать для

<p>детского питания маннита (E421) при использовании его в качестве носителя, содержание витамина B12 не должно превышать 1 г/кг маннита. В составе оболочек препаратов полиненасыщенных жирных кислот допускается поступление аскорбата натрия (E301). Поступление из других продуктов не должно превышать для гуммиарабика (E414) - 10 мг/кг, для аскорбата натрия (E301) - 75 мг/кг готового к употреблению продукта.</p> <p>В составе препаратов витаминных и полиненасыщенных жирных кислот допускается поступление эфира крахмала и натриевой соли октениллантарной кислоты (E1450), содержание которого не должно превышать: из витаминных препаратов - 100 мг/кг готового к употреблению продукта, из препаратов полиненасыщенных жирных кислот - 1 г/кг готового к употреблению продукта.</p> <p>*(2) - При использовании пищевых добавок - цитратов калия (E332) и натрия (E331) и фосфатов калия (E340) и натрия (E339), образующих физиологически активные ионы минеральных веществ, в производстве детских молочных продуктов на основе белков коровьего молока суммарное количество таких минеральных веществ в расчете на 100 ккал готового (по инструкции) продукта должно составлять: натрий - 20-60 мг, калий - 60-145 мг, фосфор - 25-90 мг.</p> <p>*(3) - Для изготовления кисломолочных продуктов может использоваться L(+)-молочная кислота (E270), получаемая от непатогенных и нетоксигенных штаммов микроорганизмов.</p> <p>*(4) - Если в продукт добавляется более одного из веществ: лецитины (E322), моно- и диглицериды жирных</p>	<p>гуммиарабика (E414) - 10 мг/кг, для аскорбата натрия (E301) - 75 мг/кг готового к употреблению продукта.</p> <p>В составе препаратов витаминных и полиненасыщенных жирных кислот допускается поступление эфира крахмала и натриевой соли октениллантарной кислоты (E1450), содержание которого не должно превышать: из витаминных препаратов - 100 мг/кг готового к употреблению продукта, из препаратов полиненасыщенных жирных кислот - 1 г/кг готового к употреблению продукта.</p> <p>*(2) - При использовании пищевых добавок - цитратов калия (E332) и натрия (E331) и фосфатов калия (E340) и натрия (E339), образующих физиологически активные ионы минеральных веществ, в производстве детских молочных продуктов на основе белков коровьего молока суммарное количество таких минеральных веществ в расчете на 100 ккал готового (по инструкции) продукта должно составлять: натрий - 20-60 мг, калий - 60-145 мг, фосфор - 25-90 мг.</p> <p>*(3) - Для изготовления кисломолочных продуктов может использоваться L(+)-молочная кислота (E270), получаемая от непатогенных и нетоксигенных штаммов микроорганизмов.</p> <p>*(4) - Если в продукт добавляется более одного из веществ: лецитины (E322), моно- и диглицериды жирных кислот (E471), лимонной кислоты и моно- и диглицеридов жирных кислот эфиры (E472с) и сахарозы и жирных кислот эфиры (E473), то максимальные уровни, установленные для них в продуктах, должны быть пропорционально снижены, т.е. общая масса (выраженная в процентах от максимальных уровней отдельных</p>
---	---

<p>кислот (E471), лимонной кислоты и моно- и диглицеридов жирных кислот эфиры (E472с) и сахарозы и жирных кислот эфиры (E473), то максимальные уровни, установленные для них в продуктах, должны быть пропорционально снижены, т.е. общая масса (выраженная в процентах от максимальных уровней отдельных эмульгаторов) должна составлять не более 100 процентов.</p> <p>*(5) - Если в продукт добавляется более одного из веществ: - каррагинан (E407), камедь рожкового дерева (E410) и гуаровая камедь (E412), то максимальные уровни, установленные для них в продуктах, должны быть пропорционально снижены, т.е. общая масса (выраженная в процентах от максимальных уровней отдельных стабилизаторов) должна составлять не более 100 процентов.</p> <p>*(6) - Допускается использовать для детей старше 4 месяцев.</p>	<p>эмульгаторов) должна составлять не более 100 процентов.</p> <p>*(5) - Если в продукт добавляется более одного из веществ: - каррагинан (E407), камедь рожкового дерева (E410) и гуаровая камедь (E412), то максимальные уровни, установленные для них в продуктах, должны быть пропорционально снижены, т.е. общая масса (выраженная в процентах от максимальных уровней отдельных стабилизаторов) должна составлять не более 100 процентов.</p> <p>*(6) - Допускается использовать для детей старше 4 месяцев.</p>
---	--

Таблица 4. Пищевые добавки для производства специализированных Диетических продуктов для детей до трех лет

с 06.04.2015	с 27.02.2024
<p style="text-align: center;">Таблица 4</p> <p>Пищевые добавки для производства специализированных диетических продуктов для детей до трех лет^{*,**}</p> <p>Примечание: Информация об изменениях: <i>Сноска изменена с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</i> <i>См. будущую редакцию</i> * - Допускается поступление пищевых добавок при производстве</p>	<p style="text-align: center;">Таблица 4</p> <p>Пищевые добавки для производства специализированных диетических продуктов для детей до трех лет^{*,**}</p> <p>Примечание: Информация об изменениях: <i>Сноска изменена с 27 февраля 2024 г. - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2023 г. N 84</i> <i>См. предыдущую редакцию</i> * - Допускается поступление пищевых добавок при производстве</p>

<p>продуктов детского питания в составе другого продукта. Содержание гуммиарабика (E414) в таких продуктах не должно превышать 150 г/кг, диоксида кремния аморфного (E551) - 10 г/кг. В составе витамина B12 допускается поступление в продукты детского питания маннита (E421) при использовании его в качестве растворителя-носителя, содержание витамина B12 не должно превышать 1 г/кг маннита. В составе оболочек препаратов полиненасыщенных жирных кислот допускается поступление аскорбата натрия (E301). Поступление из других продуктов не должно превышать для гуммиарабика - 10 мг/кг, для аскорбата натрия - 75 мг/кг готового к употреблению продукта (раздел 4.4).</p> <p>В составе препаратов витаминных и полиненасыщенных жирных кислот допускается поступление эфира крахмала и натриевой соли октениллантарной кислоты (E1450), содержание которого не должно превышать: из витаминных препаратов - 100 мг/кг готового к употреблению продукта, из препаратов полиненасыщенных жирных кислот - 1 г/кг готового к употреблению продукта (раздел 4.4)".</p> <p>** - При изготовлении специальных диетических продуктов для детей до трех лет могут использоваться также пищевые добавки, указанные в таблицах 1, 2, 3 настоящего Приложения.</p>	<p>продуктов детского питания в составе другого продукта. Содержание гуммиарабика (E414) в таких продуктах не должно превышать 150 г/кг, диоксида кремния аморфного (E551) - 10 г/кг. В составе витамина B12 допускается поступление в продукты детского питания маннита (E421) при использовании его в качестве растворителя-носителя, содержание витамина B12 не должно превышать 1 г/кг маннита. В составе оболочек препаратов полиненасыщенных жирных кислот допускается поступление аскорбата натрия (E301). Поступление из других продуктов не должно превышать для гуммиарабика - 10 мг/кг, для аскорбата натрия - 75 мг/кг готового к употреблению продукта (раздел 4.4).</p> <p>В составе препаратов витаминных и полиненасыщенных жирных кислот допускается поступление эфира крахмала и натриевой соли октениллантарной кислоты (E1450), содержание которого не должно превышать: из витаминных препаратов - 100 мг/кг готового к употреблению продукта, из препаратов полиненасыщенных жирных кислот - 1 г/кг готового к употреблению продукта".</p> <p>** - При изготовлении специальных диетических продуктов для детей до трех лет могут использоваться также пищевые добавки, указанные в таблицах 1, 2, 3 настоящего Приложения.</p>
--	---

Приложение 30. Коэффициенты пересчета для сорбатов, бензоатов и "парабенов", сульфитов, пропионатов, фосфатов и натриевых солей дегидрацетовой кислоты и орто-фенилфенола

с 06.04.2015	с 27.02.2024
Фрагмент в данной редакции	Изменения в документе не могут быть размещены в сравнительной

отсутствовал	таблице. Для просмотра изменений откройте файлы с полным анализом изменений актуальной и новой версии.
--------------	--