

15.04.2021

ПродЭксперт



Самое важное и интересное для специалистов пищевой промышленности

ЕЭК разработала проект изменений в техрегламент на маркировку пищевой продукции

Новые изменения в план по разработке и актуализации технических регламентов союза готовятся в отношении ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

С 23 апреля до 24 июня пройдет обсуждение проекта изменений N 4 в техрегламент «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).

Проект изменений N 4 в ТР ТС 022/2011 распространяется на маркировку пищевой продукции, выпускаемой в обращение на территории ЕАЭС.

Изменения конкретизируют требования реквизита «состав пищевой продукции» — будет изменен подход к указанию в приложении 1 сведений о применяемых растительных и животных маслах (жирах) в соответствии с требованиями Регламента (ЕУ) N 1169/2011.

Разработчики проекта планируют:

- уточнить сведения о компонентах, которые могут вызвать аллергические реакции, указанные в части 4.4 статьи 4 ТР ТС 022/2011;
- ТР ТС 022/2011 привести в соответствие с требованиями документа Комиссии Кодекс Алиментариус CXG 2-1985, Rev.6-2017 «Руководство по указанию в маркировке

сведений о пищевой ценности» в части указания белков, жиров, углеводов и транс-изомеров жирных кислот, а также уточнение требований к нормам физиологической потребности в пищевых веществах;

- поднять вопрос об обязательном указании в маркировке пищевой продукции сведений о документе, по которому произведена продукция.

Еще не работаете с «Техэксперт» для пищевых предприятий? Попробуйте бесплатный доступ! [Форма регистрации](#) →

А знаете ли вы?

Что такое Кодекс Алиментариус?

«Кодекс Алиментариус» — свод международных пищевых стандартов, принятых Международной комиссией ФАО/ВОЗ по внедрению кодекса стандартов и правил по пищевым продуктам (Комиссией Кодекс Алиментариус). Стандарты Кодекса охватывают основные продукты питания — как обработанные и полуфабрикаты, так и необработанные. Кроме того, в той мере, в какой это необходимо для достижения принципиальных целей Кодекса — охраны здоровья потребителей и содействия добросовестной торговле пищевыми продуктами, — представлены материалы, используемые при последующей переработке пищевых продуктов.

В системе «Техэксперт: Пищевая промышленность» есть сервис

«CODEX ALIMENTARIUS. Международные стандарты пищевых продуктов».

CODEX ALIMENTARIUS. Международные стандарты пищевых продуктов

Элементов в списке: 363

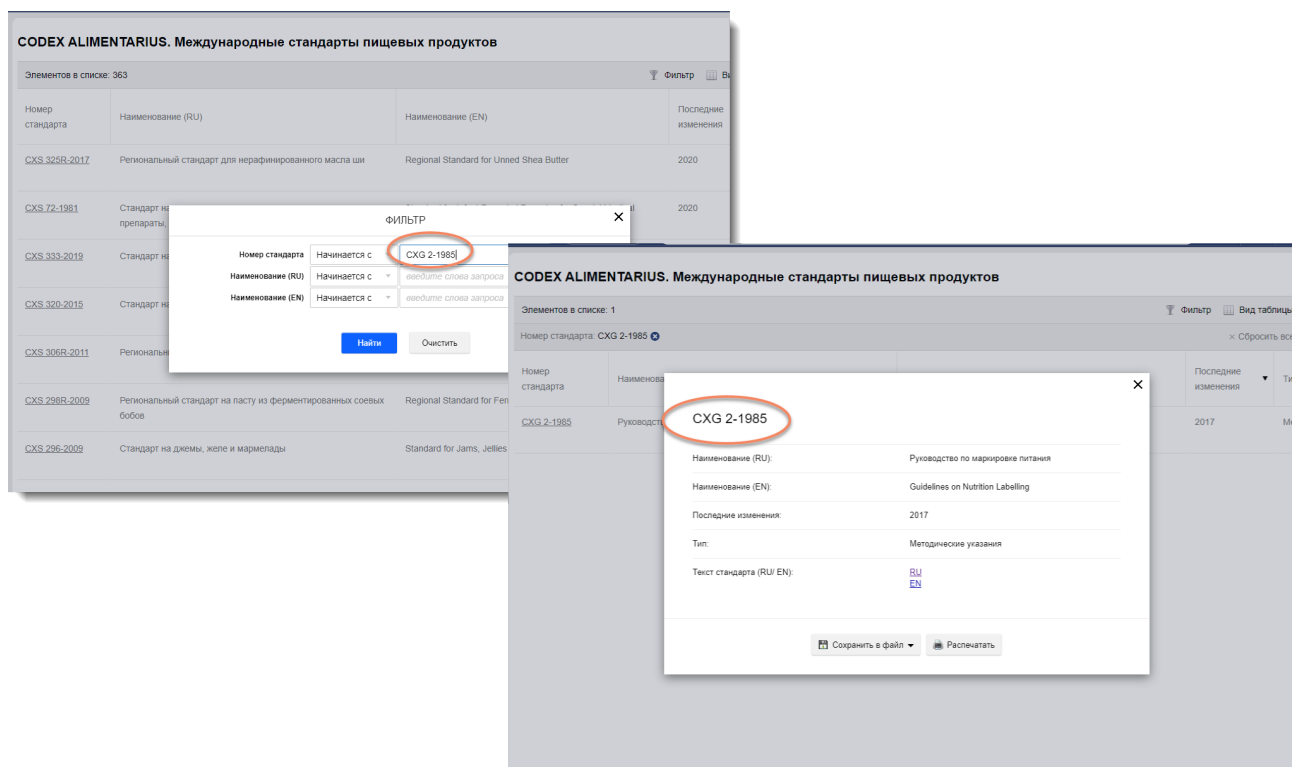
Номер стандарта	Наименование (RU)	Наименование (EN)	Последние изменения	Тип
CXS 325R-2017	Региональный стандарт для нерафинированного масла ши	Regional Standard for Unrefined Shea Butter	2020	C
CXS 72-1981	Стандарт на детские смеси и специальные медицинские препараты, предназначенные для младенцев	Standard for Infant Formula and Formulas for Special Medical Purposes intended for Infants	2020	C
CXS 333-2019	Стандарт на киноа	Standard for Quinoa	2020	C
CXS 320-2015	Стандарт на быстрозамороженные овощи	Standard for Quick Frozen Vegetables	2020	C
CXS 306R-2011	Региональный стандарт для соуса Chilli	Regional Standard for Chilli Sauce	2020	C
CXS 298R-2009	Региональный стандарт на пасту из ферментированных соевых бобов	Regional Standard for Fermented Soybean Paste (Asia)	2020	C
CXS 296-2009	Стандарт на джемы, желе и мармелады	Standard for Jams, Jellies and Marmalades	2020	C
CXS 241-2003	Стандарт для консервированных молодых побегов бамбука	Standard for Canned Bamboo Shoots	2020	C
CXS 115-1981	Стандарт на огурцы маринованные (пикли огуречные)	Standard for Pickled Cucumbers (Cucumber Pickles)	2020	C

Этот сервис представляет собой карточки документов «Кодекса Алиментариус»

включая:

- стандарты на пищевые продукты;
- методические указания;
- нормы и правила;
- другие родственные тексты.

Список документов представлен в виде удобной таблицы, содержащей номер, наименование, тип, а также дату последнего обновления стандартов. По клику на соответствующую строку в списке осуществляется переход к тексту стандарта на английском и русском (при наличии) языках.



Сервис обновляется ежемесячно. Поиск в сервисе осуществляется с помощью фильтра по номеру и наименованию стандарта.

Ещё не работаете с «Техэксперт» для пищевых предприятий? Попробуйте бесплатный доступ! [Форма регистрации](#) →

Вопрос-ответ



*Кудинова Ирина
Евгеньевна*

Вопрос:

В приложении 1 ТР ТС 029 для ароматизаторов коптильных предоставлены дополнительные требования:

- 1) содержание бенз(а)пирена не должно превышать 2 мкг/кг (л);
- 2) содержание бенз(а)антрацена не должно превышать 20 мкг/кг (л).

Нужно ли нам по программе производственного контроля проверять нашу готовую продукцию (комплексные пищевые добавки), содержащую коптильные ароматизаторы, по вышеуказанным показателям?

В каком нормативном документе отображено такое требование?

Ответ:

Приложение 1 к ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» является частью технического регламента и устанавливает как общие для всех ароматизаторов требования безопасности, так и требования безопасности для отдельных видов ароматизаторов.

Если при изготовлении комплексных пищевых добавок используются коптильные ароматизаторы, то они должны соответствовать требованиям ТР ТС 029/2012, в том числе и по содержанию бенз(а)пирена и бенз(а)антрацена.

Комплексные пищевые добавки - это пищевая продукция.

В соответствии с ч.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" необходим контроль коптильных ароматизаторов как сырья, используемого при изготовлении пищевой продукции.

При проведении входного контроля поступающего сырья можно не проверять готовую продукцию на содержание бенз(а)пирена и бенз(а)антрацена.

© АО «Кодекс», 2022

Исключительные авторские и смежные права принадлежат АО «Кодекс».

Политика конфиденциальности персональных данных