

проект

Утверждены
Решением Совета Евразийской
экономической комиссии
от _____ 2016 года № _____

Изменения в технический регламент Таможенного союза
«О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013),
утвержденный Решением Совета Евразийской экономической
комиссии от 9 октября 2013 г. № 67

Внести в технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), утвержденный Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 67, следующие изменения:

1. Подпункт «б» пункта 2 дополнить новым абзацем пятым следующего содержания:

«молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира;»;

2. В пункте 5:

а) абзац шестой изложить в следующей редакции:

«восстановленное молоко» - молочный продукт, в том числе обогащенный, расфасованный в потребительскую упаковку, или сырье для производства продуктов переработки молока, кроме питьевого молока, произведенные из концентрированного или сгущенного, или сухого молока и воды с добавлением или без добавления с целью нормализации молока, и (или) обезжиренного молока, и (или) сливок;»;

б) абзац седьмой после слов «молокосодержащий продукт» дополнить словами «, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира»;

в) абзац двадцать девятый изложить в следующей редакции:

«молокосодержащий продукт» - продукт переработки молока, произведенный на основе молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов (за исключением жиров немолочного происхождения, вводимых в состав как самостоятельный ингредиент и (или) немолочных белков, используемых для замены молочного белка), которые добавляются не в целях замены составных частей молока, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 процентов. Не допускается использование побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов с

заменителем молочного жира;»;

г) абзац тридцать второй изложить в следующей редакции:

«молочная сыворотка» – побочный продукт переработки молока, в том числе восстановленный, полученный при производстве сыра, творога или казеина;»;

д) абзац сорок шестой изложить в следующей редакции:

"национальный молочный продукт" - молочный продукт, имеющий наименование, исторически сложившееся на территории государства - члена Таможенного союза и Единого экономического пространства, определяемое особенностями технологии его производства, сырьем, составом используемой при его производстве закваски и (или) наименованием географического объекта (места распространения соответствующего молочного продукта): например. айран, сюзьме, тан, чалап, каймак, мацун, сцеженный мацун, курут;»;

е) абзац сотый изложить в следующей редакции:

«сухое цельное молоко» – сухой молочный продукт, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 95 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока – не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира – не менее 26 и не более 41,9 процентов;»;

ж) абзац сто третий изложить в следующей редакции:

«сыворотка молочная сухая» – сухой побочный продукт переработки молока, произведенный путем удаления воды из молочной сыворотки до достижения массовой доли сухих веществ не менее 95 процентов;»;

з) абзац сто семнадцатый изложить в следующей редакции:

«творожная масса» – молочный составной продукт, произведенный из творога с добавлением или без добавления сливочного масла, сливок, сгущенного молока с сахаром, сахаров и (или) соли, с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока;»;

и) дополнить новыми абзацами тридцатым – тридцать третьим следующего содержания:

«молочкосодержащий продукт с заменителем молочного жира» – продукт переработки молока, произведенный из молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, по технологии производства молочного продукта или молочного составного продукта с замещением молочного жира в количестве не более 50 процентов от жировой фазы исключительно заменителем молочного жира и допускающей использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20

процентов;»;

«молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сквашенный» - молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный в соответствии с технологией производства кисломолочного продукта и имеющий сходные с ним органолептические и физико-химические свойства, с последующей термической обработкой или без нее. Для продукта, не подвергнутого термической обработке после сквашивания - с сохранением вида и состава микрофлоры закваски, определяющих вид соответствующего кисломолочного продукта;»;

«молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сырок» – молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии творожного сырка, который формован, покрыт глазурью из пищевых продуктов или не покрыт глазурью, массой не более 150 г;»;

«молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога» - молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный в соответствии с технологией производства творога или из творога с добавлением заменителя молочного жира, с добавлением или без добавления молочных продуктов, с добавлением или без добавления немолочных вкусовых компонентов и пищевых добавок, с последующей термической обработкой или без нее;»;

к) в абзаце тридцать первом после слов «молокосодержащий продукт,» дополнить словами «молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира,»;

л) абзац тридцать шестой изложить в следующей редакции:

«молочные консервы», «молочные составные консервы», «молокосодержащие консервы», «молокосодержащие консервы с заменителем молочного жира» - сухие или концентрированные (сгущенные), упакованные молочные, молочные составные, молокосодержащие продукты, молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира;»;

м) в абзаце сорок четвертом после слов «молокосодержащий продукт» дополнить словами «с заменителем молочного жира»;

н) абзац сорок седьмой после слов «или пищевые добавки,» дополнить словами «или ароматизаторы,»;

о) абзац пятьдесят шестой изложить в следующей редакции:

«молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии плавленого сыра - молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный в соответствии с технологией производства плавленого сыра;»;

п) абзац восемьдесят второй изложить в следующей редакции:

"сквашенный продукт" - молочный продукт или молочный составной

продукт, термически обработанные после сквашивания, или молокосодержащий продукт и молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенные в соответствии с технологией производства кисломолочного продукта и имеющие сходные с ним органолептические и физико-химические свойства; с последующей термической обработкой или без нее. Для молокосодержащего продукта и молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, не подвергнутых термической обработке после сквашивания - с сохранением вида и состава микрофлоры закваски, определяющих вид соответствующего кисломолочного продукта;»;

р) абзац девяностый после слов «молокосодержащий продукт» дополнить словами «с заменителем молочного жира»;

с) абзац девяносто первый после слов «молокосодержащий продукт» дополнить словами «с заменителем молочного жира»;

т) абзац девяносто третий изложить в следующей редакции:

"смесь для мороженого жидкая" - жидкий молочный продукт или молочный составной продукт, содержащие все компоненты, необходимые для производства мороженого;»;

у) абзац девяносто четвертый изложить в следующей редакции:

"смесь для мороженого сухая" - сухой молочный продукт или сухой молочный составной продукт, произведенные путем высушивания жидкой смеси для мороженого или смешивания необходимых сухих компонентов и предназначенные для производства мороженого после восстановления водой, молоком, сливками и (или) соком;»;

ф) дополнить новым абзацем девяносто пятым следующего содержания:

«смесь для мороженого с заменителем молочного жира жидкая» - жидкий молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, содержащий все компоненты, необходимые для производства мороженого с заменителем молочного жира;»;

х) дополнить новым абзацем девяносто шестым следующего содержания:

«смесь для мороженого с заменителем молочного жира сухая» - сухой молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный путем высушивания жидкой смеси для мороженого с заменителем молочного жира или смешивания необходимых сухих компонентов и предназначенный для производства мороженого с заменителем молочного жира после восстановления водой, молоком, сливками и (или) соком;»;

ц) абзац сто пятый изложить в следующей редакции:

«сыр, плавленый сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии плавленого сыра копченые» - сыр, плавленый сыр, молокосодержащий

продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии плавленого сыра, подвергнутые копчению и имеющие характерные для копченых пищевых продуктов специфические органолептические свойства. Не допускается использование ароматизаторов копчения;»;

ч) абзац сто шестой изложить в следующей редакции:

«сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, мягкие, полутвердые, твердые, сверхтвердые» - сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, которые имеют соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложениями к настоящему техническому регламенту;»;

ш) абзац сто седьмой изложить в следующей редакции:

«сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольные» - сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, созревающие и (или) хранящиеся в растворе солей;»;

щ) абзац сто восьмой изложить в следующей редакции:

«сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, с плесенью» - сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, произведенные с использованием плесневых грибов, находящихся внутри и (или) на поверхности готового сыра;»;

ы) абзац сто девятый изложить в следующей редакции:

«сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, слизневые» - сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, произведенные с использованием слизневых микроорганизмов, развивающихся на поверхности готового сыра;»;

э) абзац сто одиннадцатый изложить в следующей редакции:

«молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра - молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный в соответствии с технологией производства сыра;»

ю) абзац сто восемнадцатый изложить в следующей редакции:

«творожный продукт» – молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт произведенные из творога с добавлением или без добавления молочных продуктов, с добавлением или без добавления немолочных компонентов, без добавления немолочных жиров и (или) немолочных белков, используемых для замены молочного белка и молочного

жира, с последующей термической обработкой или без нее;»;

я) абзац сто двадцать третий изложить в следующей редакции:

«функционально необходимые компоненты при производстве продуктов переработки молока» - закваски для производства продуктов переработки молока, кефирные грибки, пробиотические микроорганизмы (пробиотики), пребиотики, ферменты молокосвертывающие, ферменты для гидролиза лактозы, которые вводятся при производстве продуктов переработки молока и без которых невозможно производство соответствующего продукта переработки молока;»;

3. Пункт 72 изложить в следующей редакции:

«72. После наименований молока и продуктов переработки молока могут размещаться другие относящиеся к такой продукции понятия, характеризующие способ производства, особенности состава сырья, использование заквасочных микроорганизмов, с добавлением (по усмотрению изготовителя) придуманного и/или фирменного названия продукта, например: "творожный продукт ароматизированный (с ароматом)", "напиток кисломолочный «Утренняя свежесть»", "сливки рекомбинированные". Понятие "нормализованный (нормализованные)" в наименовании молока и продуктов переработки молока допускается не указывать на этикетках упаковок.

При отсутствии регламентированных в настоящем техническом регламенте понятий наименование молочного и молочного составного продукта устанавливает изготовитель с учетом особенностей продукта (органолептических, сырьевых, физико-химических, технологических). При формировании наименования молочного и молочного составного продукта, который по органолептическим и физико-химическим показателям соответствует требованиям, установленным настоящим техническим регламентом к нескольким продуктам, допускается комбинирование нескольких понятий в наименовании. Например, "творог со сметаной", "йогуртное мороженое", "творожный сыр", "кисломолочный напиток Закваска", "творог из топленого молока", "сливочный сыр", «кисломолочный сыр» и т.д.

4. Пункт 75 после слов «молокосодержащих продуктов» дополнить словами «, молкосодержащих продуктов с заменителем молочного жира».

5. Пункт 76 изложить в следующей редакции:

«76. Не допускается использование понятий, относящихся к кисломолочным продуктам (айран, ацидофилин, варенец, йогурт, кефир, кумыс, курут, кумысный продукт, простокваша, мацун (мацони), мечниковская простокваша, ряженка, сметана, сюзьме, тан, творог, чалап, каймак, сцеженный мацун.), в маркировке сквашенных молочного и молочного составного продуктов, произведенных в соответствии с технологией производства соответствующего кисломолочного продукта и термически обработанных после

сбраживания, а также в маркировке сброженного молокасодержащего продукта и сброженного молокасодержащего продукта с заменителем молочного жира.

В маркировке сброженных молочного и молочного составного продуктов слово «сброженный» должно заменяться словами, характеризующими технологию производства таких продуктов, например: «йогуртный», «простоквашный», «ряженковый».

В кисломулочном продукте, произведенном по технологии производства кефира с использованием закваски, приготовленной на чистых культурах молочнокислых микроорганизмов и одного или нескольких видов дрожжей, входящих в состав микроорганизмов (микрофлоры) кефирных грибков, без термической обработки после сброживания, в наименовании используется понятие «кефирный продукт», которое наносится шрифтом одинакового размера.».

6. Пункт 80 изложить в следующей редакции:

При нанесении маркировки на потребительскую упаковку молочных и молочных составных продуктов допускается частичное нанесение их наименования на удобной для прочтения стороне такой упаковки в случае, если были нанесены полные наименования таких продуктов на этой же упаковке.

При нанесении маркировки на потребительскую упаковку молокасодержащего продукта и молокасодержащего продукта с заменителем молочного жира не допускается частичное нанесение наименования молокасодержащего продукта и молокасодержащего продукта с заменителем молочного жира на удобной для прочтения стороне такой упаковки во избежание введения потребителя в заблуждение.

7. Пункт 81 изложить в следующей редакции:

«81. Наименование молокасодержащего продукта с заменителем молочного жира должно начинаться со слов «молокасодержащий продукт с заменителем молочного жира» (за исключением сливочно-растительного спреда, сливочно-растительной топленой смеси, мороженого с заменителем молочного жира). Информация о технологии производства молокасодержащего продукта с заменителем молочного жира указывается в виде слов «произведенный (изготовленный) по технологии ...» с указанием понятия, установленного разделом II для соответствующего молочного продукта.

Размер шрифта наименования молокасодержащего продукта с заменителем молочного жира должен составлять не менее 10 кеглей. В наименовании молокасодержащего продукта с заменителем молочного жира слово «продукт» может быть заменено общетехническим термином, характеризующим консистенцию или структуру продукта (крем, паста, соус и т. д.).

Например, «молокасодержащий продукт с заменителем молочного жира,

произведенный по технологии сметаны», «молокосодержащий крем с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога.».

На лицевой стороне потребительской упаковки указывается информация о наличии в молокосодержащем продукте с заменителем молочного жира растительных масел. Указанная информация наносится на информационное поле, специально выделенное на упаковке или этикетке, шрифтом контрастным цвету этого информационного поля. Информационное поле заполняется следующей информацией: «Содержит растительные масла». Информационное поле должно быть контрастным по цвету с этикеткой или упаковкой, на которую наносится маркировка продукта, в том числе его наименование.

Размер шрифта информационного поля на потребительской упаковке молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира должен составлять не менее 13 кеглей, в случае если размер упаковки позволяет заполнить информационное поле информацией указанных размеров шрифта. В случае, если размер упаковки не позволяет заполнить информационное поле информацией указанных размеров шрифта, то указанная информация наносится шрифтом максимально крупного размера.

В наименованиях молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира по усмотрению производителя могут использоваться понятия, характеризующие особенности сырьевого состава продукта, способ его термической и специальной обработки (в случае, если такая обработка проводилась).

8. Пункт 82 изложить в следующей редакции:

«82. Для молокосодержащих продуктов и молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира не допускается использование понятий, установленных настоящим техническим регламентом для молока и молочных продуктов, их различных сочетаний, в наименованиях товарных знаков (торговых марок) (при наличии) либо в фирменном или придуманном наименовании при маркировке таких продуктов, на их этикетках, в любых целях, которые могут ввести потребителя в заблуждение, а также слов, которые образованы от понятий молочных продуктов (например, «сыроподобный», «сыродельный», «сычужный», «сметанка», «творожок», «сливочки», «маслице» «творожок» и т.п.).

Для молокосодержащего мороженого, изготовленного без использования жиров немолочного происхождения, в том числе заменителей молочного жира, с добавлением сахаров и фруктов и/или продуктов их переработки допускается использование придуманного наименования «шербет».

Наименование молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, в том числе придуманное и/или фирменное наименование продукта, и информационное поле наносятся на потребительскую упаковку в

непосредственной близости на ту часть поверхности упаковки, которая обращена к потребителю при нахождении продукта на потребительской полке или на ту часть поверхности упаковки, которая является легкодоступной для потребителя для получения информации о приобретаемом продукте.

Для побочных продуктов переработки молока, полученных в процессе производства молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, не допускается использование понятий «сыворожка» и «пахта».

Для побочных продуктов переработки молока, полученных в процессе производства молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, должны использоваться наименования «молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сывороточный» и «молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира пахтовый».

9. Пункт 83 изложить в следующей редакции:

«83. Не допускается использование понятия «масло», в том числе в наименованиях, придуманных названиях и товарных знаках (торговых марках) (при наличии), при нанесении маркировки на этикетки пасты масляной, спреда сливочно-растительного. Не допускается использование понятий «сливочное масло», «масло сливочно-растительное» и «масло растительно-сливочное» для пищевых продуктов в любых целях, в том числе для специализированных продуктов диетического и лечебного назначения, которые могут ввести потребителя в заблуждение.

Не допускается использование понятия «масло топленое», в том числе в наименованиях, придуманных названиях и товарных знаках (торговых марках) (при наличии), при нанесении маркировки на этикетки сливочно-растительной топленой смеси в любых целях, которые могут ввести потребителя в заблуждение.».

10. Пункт 84 изложить в следующей редакции:

«84. В маркировке, в том числе в наименовании молочного мороженого, сливочного мороженого, пломбира, кисломолочного мороженого, мороженого с заменителем молочного жира должны содержаться наименования указанной продукции, соответствующие понятиям, установленным в разделе II настоящего технического регламента. При нанесении маркировки на мороженое на лицевой стороне потребительской упаковки указывается полное наименование этой продукции, которое наносится шрифтом одинакового размера.

Не допускается применение понятий «молочное», «сливочное», «пломбир» в маркировке мороженого с заменителем молочного жира.».

11. В пункте 86:

а) в подпункте «б»:

абзацы первый и второй изложить в следующей редакции:

«б) массовая доля жира (в процентах) (кроме обезжиренных продуктов, сыров, плавленых сыров, молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии сыра, молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии плавленого сыра). Допускается указывать среднее значение;

массовая доля жира в сухом веществе (в процентах) для сыров, плавленых сыров, молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии сыра, молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии плавленого сыра.

дополнить новым абзацем третьим следующего содержания:

«по решению производителя указывается вместо массовой доли жира - массовая доля жира в молочной части для мороженого, в творожной части для сырков творожных, сырков глазированных, творожной массы, а также в случае использования отдельной упаковки для молочной и немолочной частей продукта для творога зерненного и других молочных составных продуктов.

При этом информация о массовой доле жира в продукте указывается в разделе «пищевая ценность» маркировочного текста »;

б) подпункт «в» изложить в следующей редакции:

«в) массовая доля немолочного жира в виде процентного содержания в продукте (например, «массовая доля жира 15 %, в том числе растительного жира 6 %») (для молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира);»;

в) подпункт «и» изложить в следующей редакции:

«и) содержание в готовом кисломолочном продукте или сквашенном продукте (не подвергнутом термической обработке после сквашивания) микроорганизмов (молочнокислых, бифидобактерий и других пробиотических микроорганизмов, а также дрожжей) в соответствии с нормами, установленными в приложении 1 к настоящему техническому регламенту.»;

г) подпункт «ж» изложить в следующей редакции:

«ж) состав продукта переработки молока с указанием входящих в него компонентов.

Молочный продукт, входящий в состав молочного составного продукта и (или) молокосодержащего продукта, и (или) молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира указывается в разделе «Состав» маркировочного текста под своим наименованием (состав молочного продукта допускается не указывать). Например, в составе молочных составных продуктов указываются наименования молочных продуктов «сыр», «сухое молоко», «сливочное масло», «творог» без дополнительного указания их состава. В составе такой продукции указываются наименования пищевых продуктов, пищевые добавки (групповое наименование и наименование или

индекс «Е»), ароматизаторы (в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012). Функциональные компоненты и вспомогательные технологические средства (например, хлористый кальций), используемые в процессе производства, но не входящие в состав готового продукта, допускается не указывать. Компоненты, входящие в состав глазури и заменителя молочного жира, указываются в разделе «Состав» маркировочного текста с учетом требований для составного компонента. При этом наименование растительных масел, входящих в состав заменителя молочного жира, глазури, допускается указывать в любой последовательности с добавлением фразы «в различных соотношениях».

Порядок изложения информации о компоненте молочной продукции, являющемся многокомпонентным пищевым продуктом, производится в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) и «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012).

д) подпункт «з» дополнить абзацем в следующей редакции:

« Допускается в отношении показателей пищевой ценности использование в маркировке молочной продукции надписи «среднее значение».

е) подпункт «л» изложить в следующей редакции:

«л) обозначение стандарта или технического документа изготовителя, в соответствии с которым произведена и может идентифицироваться продукция (указывается по усмотрению изготовителя продукции) (для продукции, ввозимой на территорию Таможенного союза из третьих стран, допускается не указывать).».

12. Пункт 88 слова «сырного продукта» заменить словами «молочкосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии сыра».

13. Абзац пункта 89 изложить в следующей редакции:

«89. В маркировке сыра, молочкосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии сыра, должна содержаться следующая дополнительная информация:».

14. В пункте 92 слова «и молочкосодержащих продуктах» заменить словами «, молочкосодержащих продуктах и молочкосодержащих продуктах с заменителем молочного жира».

15. Пункт 95 после слов «Наименование продукта» дополнить словами «, за исключением случаев, предусмотренных настоящим техническим регламентом,».

16. Дополнить пунктом 96¹ следующего содержания:

«96¹. При формировании наименования продуктов из молочной сыворотки допускается использовать слова «сывороточный продукт» или «продукт из сыворотки», или «продукт на основе сыворотки». При формировании наименования продуктов из пахты допускается использовать слова «пахтовый продукт» или «продукт из пахты», или «продукт на основе пахты.»».

17. В приложении №1:

а) в таблице 1:

Четвертую строку:

«Сливки питьевые, в том числе стерилизованные	10 - 34	1,8 - 2,6	5,2 - 8	-
--	---------	-----------	---------	---

изложить в следующей редакции:

«Сливки питьевые, в том числе стерилизованные	10 - 34	2,6-1,8	8-5,2	-
--	---------	---------	-------	---

»

б) Записать отдельно строку для йогурта в следующей редакции:

Йогурт	не более - 10	3,2 <****>	не менее 9,5 <*****>	молочнокислые микроорганизмы - не менее 1×10^7 КОЕ <***>/см ³ (г). Для продуктов, обогащенных бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами бифидобактерий и (или) других пробиотических микроорганизмов - не менее 1×10^6 КОЕ/см ³ (г) <*>
--------	------------------	------------	-------------------------	--

в) строку

«

Кисломолочные продукты <*>, кроме айрана,	не более 9,9	2,8 (для продукта с массовой	не менее 7,8	молочнокислые микроорганизмы - не менее 1×10^7
---	-----------------	------------------------------------	--------------	---

йогурта, сметаны, творога, в том числе продукты с бифидобактериями и другими пробиотическими и микроорганизмами	долей жира более 4 процентов - 2,6)	КОЕ <***>/см ³ (г). Для продуктов, обогащенных бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами, в том числе йогурта, бифидобактерий и (или) других пробиотических микроорганизмов - не менее 1×10^6 КОЕ/см ³ (г) <***>
---	-------------------------------------	--

»

изложить в следующей редакции:

«

Кисломолочные продукты <***>, в том числе кисломолочные продукты с бифидобактериями и другими пробиотическими и микроорганизмами, кроме айрана и других кисломолочных продуктов, произведенных с добавлением воды; йогурта, сметаны, творога,	–не более 9,9	2,8 (для продукта с массовой долей жира более 4 процентов - 2,6)	не менее 7,8	молочнокислые микроорганизмы - не менее 1×10^7 КОЕ <***>/см ³ (г). Для продуктов, обогащенных бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами, бифидобактерий и (или) других пробиотических микроорганизмов - не менее 1×10^6 КОЕ/см ³ (г) <***> Дрожжи на конец срока годности, не менее: для айрана, кефира - 1×10^4 КОЕ/см ³ (г), для кумыса - 1×10^5 КОЕ/см ³ (г)
---	---------------	---	--------------	---

»

г) строку

«

Сыворотка молочная сухая	не более 2	не менее 10	не менее 92	-
-----------------------------	---------------	-------------	-------------	---

»

изложить в следующей редакции:

«

Сыворотка молочная сухая	не более 2	8-12	не менее 92	-
-----------------------------	---------------	------	-------------	---

»

д) таблицу 4

изложить в следующей редакции:

«Сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира,
произведенный по технологии сыра

Наименование продукта	Массовая доля, %			
	влаги	влаги в обезжиренном веществе	жира в сухом веществе	соли
1	2	3	4	5
Сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, сухие	2 - 10	менее 15	1 - 40 включительно	2 - 6
Сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, сверхтвердые	30 - 35	менее 51	1 - 60 и более	1 - 3 включительно
Сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, твердые	33 - 42	47 - 57 включительно	1 - 60 и более	0,5 - 2,5 включительно

Сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердые	36 - 55 включит ельно	54 - 69 включительно	1 - 60 и более	0,2 - 4 включительно
Сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, мягкие	более 55 - 80	67 и более	1 - 60 и более	0 - 5 Для рассольного сыра - 2 - 7 включительно

е) Таблицу 5:

изложить в следующей редакции:

«Плавленный сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии плавленого сыра»

Наименование продукта	Массовая доля, %			
	жира в сухом веществе	влаги	поваренной соли (кроме сладких сыров)	сахарозы (для сладких сыров)
1	2	3	4	5
Сыр плавленный (молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии плавленого сыра) ломтевой	до 65 включительно	35 -70 включительно	0,2 - 4 включительно	до 30 включительно
Сыр плавленный (молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный	20 - 70 включительно	35 - 70 включительно	0,2 - 4 включительно	

по технологии плавленого сыра) пастообразный Сыр плавленый сухой (молокосодерж ащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии плавленого сыра сухой)	до 51	3 - 7	2 - 5
	включительно	включительно	включительно

»

ж) После сносок к Таблицам 1- 6 Приложения 1 после слов «*** Смеси молочного и растительного жира» изложить в следующей редакции:

«Примечания к Приложению 1:

1. Показатели идентификации молочных составных продуктов, молкосодержащих продуктов, молкосодержащих продуктов с заменителем молочного жира устанавливаются в документах изготовителя, за исключением показателей, которые установлены в настоящем техническом регламенте.

2. Показатель «Массовая доля СОМО,% не является обязательно нормируемым и контролируемым показателем (за исключением молока питьевого, сливок питьевых и йогурта) и устанавливается по усмотрению изготовителя».

18. В Приложении № 2:

а) строку

«

1. Сухие молочные смеси моментального приготовления пресные, кисломолочны е	2 x 10 ³ (для смесей, восстанавливаемы х при температуре 37 - 50 °С), 3 x 10 ³ (для смесей, восстанавливаемы х при температуре 70 - 85 °С). В кисломолочных смесях: ацидофильные	1	10	100	10	100	Д - 10 П - 50
--	--	---	----	-----	----	-----	------------------

микроорганизмы -
 не менее 1×10^7
 (при производстве
 с их
 использованием),
 бифидобактерии -
 не менее 1×10^6
 (при производстве
 с их
 использованием),
 молочнокислые
 микроорганизмы -
 не менее 1×10^7
 (при добавлении
 после сушки),
 молочнокислые
 микроорганизмы -
 не менее 1×10^2
 (без добавления
 после сушки) »

»

изложить в следующей редакции:

«

1. Сухие молочные смеси моментального приготовления пресные, кисломолочны е	2x10 ³ (для смесей, 1 восстанавливаемы х при температуре 37-50° С), 3x10 ³ (для смесей, восстанавливаемы х при температуре 70-85° С) (кроме кисломолочных смесей и смесей молочных с пробиотиками).	1	10	100	10	100	Д - 10 П - 50
--	--	---	----	-----	----	-----	------------------

В кисломолочных
 смесях и смесях
 молочных с
 пробиотиками:
 ацидофильные

микроорганизмы -
не менее 1×10^7
(при производстве
с их
использованием),
бифидобактерии -
не менее 1×10^6
(при производстве
с их
использованием),
молочнокислые
микроорганизмы
не менее 1×10^7
(при добавлении
после сушки),
молочнокислые
микроорганизмы -
не менее 1×10^2
(без добавления
после сушки) »

»

б) столбец первый пункта 9

изложить в следующей редакции:

«9. Кисломолочные продукты, в том числе с использованием ацидофильных микроорганизмов или бифидобактерий».

в) раздел VIII

изложить в следующей редакции:

«VIII. Сухие и жидкие молочные напитки для детей от 6 месяцев до 3 лет

18. Жидкие молочные напитки для детей от 6 месяцев до 3 лет	$1,5 \times 10^4$	0,1	1,0	50	1.0	-	50	50
Сухие напитки, требующие термической обработки после восстановления	$2,5 \times 10^4$	1.0	1,0	50	1.0	-	Д- 50	П-100
Сухие напитки моментального приготовления	$2,0 \times 10^3$ для смесей, восстанавливаемых при	1.0	10	100	10	100	Д- 10	П-50

	37-50°C 3·10 ³ КОЕ/г, не более, для смесей, восстана вливаем ых при 70-85°C						
--	---	--	--	--	--	--	--

»

19. В приложении № 3:

а) Первую строку

«

Молоко питьевое	непрозрачная жидкость	жидкая однородная нетягучая	характерные для молока с легким привкусом кипячения. Допускается сладковатый привкус	белый, допускается с синеватым оттенком для обезжиренного молока, со светло-кремовым оттенком - для стерилизованного молока, для обогащенного молока - в зависимости от цвета используемых компонентов для обогащения
--------------------	--------------------------	-----------------------------------	---	---

»

изложить в следующей редакции и дополнить строкой с
органолептическими показателями для восстановленного молока:

«

Молоко питьевое	непрозрачная жидкость	жидкая однородная нетягучая	характерные для молока с легким привкусом кипячения. Допускается сладковатый привкус	белый, допускается с синеватым оттенком для обезжиренного молока, со светло - кремовым оттенком— для топленого и стерилизованного молока, для обогащенного молока в зависимости от цвета используемого для обогащения компонента
-----------------	-----------------------	-----------------------------	--	--

Восстановленное молоко	Непрозрачная жидкость	Жидкая однородная нетягучая	Характерные для молока с легким привкусом кипячения. Допускается сладковатый привкус. Допускается привкус сухого молока, недостаточно выраженный вкус и запах	Белый, допускается с синеватым оттенком для обезжиренного молока, со светло кремовым оттенком – для стерилизованного молока, для обогащенного молока - в зависимости от цвета используемого для обогащения компонента
------------------------	-----------------------	-----------------------------	---	---

б) Строки
«

»

Сыр, сырный продукт сухие, в том числе плавленые	форма упаковки	порошкообразная или твердая, ломкая или другая. При добавлении пищевкусных компонентов - с их наличием	сырный, с запахом и привкусами, характерными для конкретного наименования сыра. При добавлении пищевкусных компонентов - обусловлены	от белого до желтого. При добавлении пищевкусных компонентов - обусловленными добавленными компонентами
--	----------------	--	--	---

			добавленными компонентами	
Сыр, сырный продукт сверхтвердые	форма различная	ломкая, зернистая или другая. Без рисунка или с глазками различных формы и расположения. При добавлении пищевкусных компонентов - с их наличием	сырный, сладковато-пряный с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра	от светло-желтого до желтого. При добавлении пищевкусных компонентов обусловленный добавленными компонентами
Сыр, сырный продукт твердые	форма бруска, цилиндра или другая произвольная форма	однородная, плотная, слегка ломкая или другая. Глазки крупные, средние, мелкие или отсутствуют. При добавлении пищевкусных компонентов - с их наличием	сырный, сладковато-пряный с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра. При добавлении пищевкусных компонентов - обусловленный добавленными компонентами	от светло-желтого до желтого, равномерный. При добавлении пищевкусных компонентов обусловленный добавленными компонентами
Сыр, сырный продукт полутвердые	форма бруска, высокого или низкого цилиндра, шара, эллипса или другая произвольная форма	однородная, эластичная, пластичная. Глазки крупные, средние или мелкие, различных формы и расположения или отсутствуют. При добавлении пищевкусных компонентов - с их наличием	для сыров с высокой температурой второго нагревания - сырный, сладковатый, пряный с различной степенью выраженности, характерной для конкретного наименования сыра, для сыров с промежуточно и низкой температурой второго нагревания -	от белого до светло-желтого, равномерный, мраморный или другой. У сыров с плесенью - прожилки введенной плесени. У сыров с поверхностной плесенью - ее наличие. При добавлении пищевкусных компонентов обусловленный добавленными компонентами

			сырный, кисловатый, слегка пряный, острый, с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра. При использовании плесени или слизи - обусловленны е видом плесневой или слизневой микрофлоры. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленны й добавленными компонентами		
Сыр, сырный продукт мягкие	форма низкого цилиндра или другая произвольная форма	от мягкой пластичной, плотной, слегка упругой до нежной, мажущейся, маслянистой. Допускается слегка ломкая, крошащаяся. Рисунок отсутствует. Допускается наличие небольшого количества глазков и пустот неправильной формы. При добавлении пищевкусовых компонентов - с их наличием	кисломолочны й или сырный, характерный для конкретного наименования сыра. При использовании плесени или слизи - обусловленны е видом плесневой или слизневой микрофлоры. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленны й добавленными компонентами	от белого до желтого. У сыров с плесенью - прожилки введенной плесени, у сыров с поверхностной плесенью - ее наличие. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами	
Сыр, сырный продукт	форма упаковки	от плотной, слегка упругой	чистый, характерный	от белого до	

плавленые ломтевые		до пластичной, однородная по всей массе, сохраняющая форму после нарезания. При добавлении пищевкусковых компонентов - с их наличием	для конкретного наименования сыра. У копченого - с привкусом копчения. При добавлении пищевкусковых компонентов - обусловленны й добавленными компонентами	интенсивно-желтого, равномерный. У копченого - от светло-желтого до желтого; у сладких сыров - от белого до коричневого. При добавлении пищевкусковых компонентов - обусловленный добавленными компонентами
-----------------------	--	--	--	---

Сыр, сырный продукт плавленые пастообразные	форма упаковки	от мягкой пластичной до нежной, мажущейся, кремообразной, однородная по всей массе. При добавлении пищевкусковых компонентов - с их наличием	чистый, характерный для конкретного наименования сыра. При добавлении пищевкусковых компонентов - обусловленны й добавленными компонентами	от белого до интенсивно-желтого, равномерный. У сладких сыров - от белого до коричневого. При добавлении пищевкусковых компонентов - обусловленный добавленными компонентами
---	----------------	--	--	--

»

изложить в следующей редакции:

«

Сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, сухие, в том числе плавленые	форма упаковки	порошкообразная или твердая, ломкая или другая. При добавлении пищевкусковых компонентов - с их наличием	сырный, с запахом и привкусами, характерными для конкретного наименования сыра. При добавлении пищевкусковых компонентов - обусловленны й добавленными компонентами	от белого до желтого. При добавлении пищевкусковых компонентов - обусловленный добавленными компонентами
--	----------------	--	---	--

Сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира,	форма различная	ломкая, зернистая или другая. Без рисунка или с глазками	сырный, сладковато-пряный с различной степенью	от светло-желтого до желтого. При добавлении пищевкусковых
---	-----------------	--	--	--

произведенный по технологии сыра, сверхтвердые		различных формы и расположения. При добавлении пищевкусковых компонентов - с их наличием	выраженности, характерный для конкретного наименования сыра	компонентов обусловленный добавленными компонентами	-
Сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, твердые	форма бруска, цилиндра или другая произвольная форма	однородная, плотная, слегка ломкая или другая. Глазки крупные, средние, мелкие или отсутствуют. При добавлении пищевкусковых компонентов - с их наличием	сырный, сладковато-пряный с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра. При добавлении пищевкусковых компонентов - обусловленный добавленными компонентами	от светло-желтого до желтого, равномерный. При добавлении пищевкусковых компонентов обусловленный добавленными компонентами	При -
Сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердые	форма бруска, высокого или низкого цилиндра, шара, эллипса или другая произвольная форма	однородная, эластичная, пластичная. Глазки крупные, средние или мелкие, различных формы и расположения или отсутствуют. При добавлении пищевкусковых компонентов - с их наличием	для сыров с высокой температурой второго нагревания - сырный, сладковатый, пряный с различной степенью выраженности, характерной для конкретного наименования сыра, для сыров с промежуточно й и низкой температурой второго нагревания - сырный, кисловатый, слегка пряный, острый, с различной степенью	от белого до светло-желтого, равномерный, мраморный или другой. У сыров с плесенью прожилки введенной плесени. У сыров с поверхностной плесенью наличие. При добавлении пищевкусковых компонентов обусловленный добавленными компонентами	ее - При -

			выраженности, характерный для конкретного наименования сыра. При использовании плесени или слизи - обусловлены е видом плесневой или слизевой микрофлоры. При добавлении пищевкусных компонентов - обусловлены добавленными компонентами		
Сыр, молочосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, мягкие	форма низкого цилиндра или другая произвольная форма	от мягкой пластичной, плотной, слегка упругой до нежной, мажущейся, маслянистой. Допускается слегка ломкая, крошащаяся. Рисунок отсутствует. Допускается наличие небольшого количества глазков и пустот неправильной формы. При добавлении пищевкусных компонентов - с их наличием	кисломолочный или сырный, характерный для конкретного наименования сыра. При использовании плесени или слизи - обусловлены е видом плесневой или слизевой микрофлоры. При добавлении пищевкусных компонентов - обусловлены добавленными компонентами	от белого до желтого. У сыров с плесенью - прожилки введенной плесени, у сыров с поверхностной плесенью - ее наличие. При добавлении пищевкусных компонентов - обусловленный добавленными компонентами	
Сыр плавленый, молочосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии плавленого сыра, ломтевые	форма упаковки	от плотной, слегка упругой до пластичной, однородная по всей массе, сохраняющая форму после нарезания. При добавлении	чистый, характерный для конкретного наименования сыра. У копченого - с привкусом копчения. При	от белого до интенсивно-желтого, равномерный. У копченого - от светло-желтого до желтого; у сладких сыров - от белого до коричневого. При	

		пищевкусовых компонентов - с их наличием	добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленны й добавленными компонентами	добавлении пищевкусовых компонентов обусловленный добавленными компонентами	-
Сыр плавленый, молокосодержащ ий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии плавленого сыра, пастообразные	форма упаковки	от мягкой пластичной до нежной, мажущейся, кремообразной, однородная по всей массе. При добавлении пищевкусовых компонентов - с их наличием	чистый, характерный для конкретного наименования сыра. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленны й добавленными компонентами	от белого до интенсивно-желтого, равномерный. У сладких сыров - от белого до коричневого. При добавлении пищевкусовых компонентов обусловленный добавленными компонентами	до У от до При - -

в) строку
«

Молочные составные продукты, молокосодержащие продукты в соответствии с описанием, представленным изготовителем, со вкусом, цветом и (или) запахом, обусловленными добавленными пищевкусовыми компонентами, использованием глазури или других пищевых продуктов

»

изложить в следующей редакции
«

Молочные составные продукты, молокосодержащие продукты, молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира в соответствии с описанием, представленным изготовителем, со вкусом, цветом и (или) запахом, обусловленными добавленными пищевкусовыми компонентами, использованием глазури или других пищевых продуктов

».

20. В приложении № 6
а) строку

«

Кобыла	1,8	2,1	10,7	1032	6,5
--------	-----	-----	------	------	-----

»

изложить в следующей редакции:

«

Кобыла	1,0	2,1	10,7	1032	6,5
--------	-----	-----	------	------	-----

».

б) строку

«

Коза	2,8	2,8	13,4	1027 - 1030	14 - 20
------	-----	-----	------	-------------	---------

изложить в следующей редакции:

«

Коза	2,8	2,8	11,5	1027 - 1030	14 - 22
------	-----	-----	------	-------------	---------

»

21. В приложении № 7 строку:

«Кислотность, °Т 14 – 19»

изложить в следующей редакции:

«Кислотность, °Т	
для массовой доли жира от 10 до 20%	14–19
для массовой доли жира от 20 до 30%	13–17
для массовой доли жира от 30 до 40%	12–16
для массовой доли жира от 40 до 50%	11–15
для массовой доли жира от 50 до 58%	10–14

22. В приложении № 8:

а) пункт 2 раздела I:

«2. Молоко питьевое, 2 x 10 ⁵ молочный напиток, во флягах и цистернах»	0,01	25	0,1	25
---	------	----	-----	----

изложить в следующей редакции:

«2. Молоко-сырье, 2 x 10 ⁵ подвергнутое термической обработке, как минимум	0,01	25	0,1	25
---	------	----	-----	----

пастеризации, молочный напиток во флягах и цистернах»

б) подпункт «б» пункта 11 раздела II:

« б) со сроком годности более 72 ч.	1×10^6	0,01	25	0,1	-	Д - 100 П – 50 »
-------------------------------------	-----------------	------	----	-----	---	------------------------

изложить в следующей редакции:

« б) со сроком годности более 72 ч.	молочнокислых микроорганизмов – не менее 1×10^6	0,01	25	0,1	-	Д - 100 П – 50 »
-------------------------------------	--	------	----	-----	---	------------------------

в) наименование раздела VI изложить в следующей редакции:

«Сыры, молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра (сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие, сывороточно-альбуминные, сухие, сыры плавленные, молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии плавленного сыра, сырные пасты, сырные соусы

г) в столбце «Продукт»:

в пунктах 38 и 41 слова «сырные продукты» заменить словами «молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра »;

в пункте 39 слова «Сыры и сырные продукты плавленные» заменить словами «Сыры плавленные и молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии плавленного сыра»;

д) раздел XIII изложить в следующей редакции:

«

XIII. Молокосодержащие продукты, молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира

58.

Молокосодержащие продукты, молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира

требования устанавливаются с учетом содержания и соотношения в продукте молочных и немолочных компонентов в нормативных и технических документах

».

23. В приложении № 9 исключить показатель «Осмоляльность».

24. Пункт 5 приложения № 10 изложить в следующей редакции:

«

5. Сыры (твердые, полутвердые, мягкие, рассольные), сыры плавленые, сырные пасты, сырные соусы, молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра (твердые, полутвердые, мягкие, рассольные), молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии плавленого сыра	токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть пестициды (в пересчете на жир): гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,2 0,15 0,1 0,03 0,6 0,2
--	--	--

».

25. Приложение № 12. Исключить показатель «Зола». По тексту разделов 1,2,3,4 исключить показатель «Линолевая кислота, % от суммы жирных кислот»

26. Наименование раздела 9 приложения № 12 изложить в следующей редакции: «Сухие (на 100 мл восстановленного продукта) и жидкие каши молочные, готовые к употреблению, сухие и жидкие молочные, молочные составные, молокосодержащие напитки (для детей старше 6 месяцев)».

27. В разделах I.1, II.3, III.5, IV.7 Приложения № 14 исключить показатель «Зола».

28. В приложении № 16:

а) первую строку пункта 1 изложить в следующей редакции: «жиры*, белки, углеводы, сахар, органические кислоты, алкоголь, клетчатка»;

б) примечание изложить в следующей редакции:

«Действительные показатели по массовой доле жира, белка, углеводов ...».

в) дополнить сноской: *) за исключением молкосодержащих продуктов с заменителем молочного жира.