

ПРИЛОЖЕНИЕ

к Решению Совета
Евразийской экономической комиссии
от «__» _____ 2013 г. № ____

**ИЗМЕНЕНИЯ,
вносимые в технический регламент Таможенного союза
«О безопасности пищевой продукции»
(ТР ТС 021/2011)**

1. В подпунктах 9, 10 и 11 пункта 8 статьи 8 , а также в подпунктах 6, 7 и 8 пункта 9 статьи 8 слово «свыше» заменить на слово «более».

2. Из пункта г) статьи 32 исключить слова «(нерыбные объекты промысла)».

3. В подпункте 1 пункта 2 статьи 36 слова «статьи 35» заменить словами «статьи 33».

4. В пункте 3 статьи 36 слова «статьи 33» заменить словами «статьи 35».

5. В первом абзаце статьи 39 исключить «(или)».

6. Наименование пункта 1.3 Таблицы 1 Приложения № 2 к техническому регламенту изложить в редакции: «Мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия».

7. Наименование пункта 1.6 Таблицы 1 Приложения № 2 к техническому регламенту изложить в редакции: «Жировые продукты».

8. Пункт 1.10 Таблицы 1 Приложения № 2 к техническому регламенту исключить.

9. Пункт 1.13 Таблицы 1 Приложения № 2 к техническому регламенту исключить.

10. Пункт 4 Приложения № 3 к техническому регламенту изложить в следующей редакции:

«4. Мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
------------	------------------------------------	------------

Токсичные элементы

свинец	0,5	Продукты переработки злаковых и зернобобовых культур, кроме отрубей пищевых, хлеба и булочных изделий
	1	Отруби пищевые (пшеничные, ржаные)
	0,35	Хлеб, булочные изделия и сдобные изделия
мышьяк	0,2	Продукты переработки злаковых культур, кроме зернобобовых культур, хлеба и булочных изделий
	0,3	Продукты переработки зернобобовых культур
	0,15	Хлеб, булочные изделия и сдобные изделия
кадмий	0,1	Продукты переработки злаковых и зернобобовых культур, кроме хлеба и булочных изделий
	0,07	Хлеб, булочные изделия и сдобные изделия
ртуть	0,03	Крупа, толокно, хлопья, мука, отруби пищевые
	0,02	Макаронные изделия, бараночные, сухарные изделия, соломка и др.
	0,015	Хлеб, булочные изделия и сдобные изделия

Микотоксины

афлатоксин В1	0,005	Продукты переработки злаковых и зернобобовых культур
дезоксиниваленол	0,7	Продукты переработки пшеницы
	1	Продукты переработки ячменя
Т-2 токсин	0,1	Продукты переработки злаковых культур
зеараленон	1	Отруби пищевые (пшеница, ячмень, кукуруза)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	0,2	Продукты переработки злаковых культур (пшеница, ячмень, кукуруза)
охратоксин А	0,005	Продукты переработки злаковых культур (пшеница, ячмень, рожь, овес, рис)
Нитрозоамины (сумма НДМА и НДЭА)	0,015	Пивоваренный солод
Пестициды		
ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,5	Продукты переработки злаковых и зернобобовых культур
ДДТ и его метаболиты	0,02	Продукты переработки злаковых культур
	0,05	Продукты переработки зернобобовых культур
2,4-D кислота, ее соли и эфиры	не допускаются	Продукты переработки злаковых и зернобобовых культур
гексахлорбензол	0,01	Продукты переработки пшеницы
ртутьорганические пестициды	не допускаются	Продукты переработки злаковых и зернобобовых культур
Олигосахара, %, не более	2	Отруби пищевые (для соевых белковых продуктов) диетического и детского питания
Ингибитор трипсина, %, не более	0,5	Отруби пищевые (для соевых белковых продуктов) диетического и детского питания
Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	Крупа, толокно, хлопья, мука из продовольственного зерна злаковых культур; Отруби пищевые (пшеничные, ржаные)
Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), суммарная плотность загрязненности	не допускается	Крупа, толокно, хлопья, мука из продовольственного зерна злаковых культур; Отруби пищевые (пшеничные, ржаные)
Зараженность	не	Для муки пшеничной, используемой для выпечки

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
возбудителями «картофельной болезни» хлеба	допускается	хлеба пшеничных сортов (через 36 часов после пробной лабораторной выпечки)

11. Дополнить пункт 6 Приложения № 3 к техническому регламенту строкой:

- по показателю «Пестициды» ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры) в следующей редакции:

	0,2	Чай (черный, зеленый, плиточный)
--	-----	----------------------------------

- по показателю «Пестициды» ДДТ и его метаболиты в следующей редакции:

	0,2	Чай (черный, зеленый, плиточный)
--	-----	----------------------------------

12. Пункт 7 Приложения № 3 к техническому регламенту изложить в редакции: «7. Масложировая продукция, жировые продукты»

13. В пункте 7 Приложения № 3 к техническому регламенту исключить:

- в графе «Примечание» строки с показателем «ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры)» слова «Семена сои, хлопчатника»;

- в разделе «Пестициды» строки с показателем «ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры)»

	0,4	Семена льна, горчицы, рапса
	0,5	Семена подсолнечника, арахиса, кукурузы

- в разделе «Пестициды» строки с показателем «ДДТ и его метаболиты»

	0,1	Семена льна, горчицы, рапса
	0,15	Семена подсолнечника, арахиса

14. Раздел «Токсичные элементы» пункта 9 Приложения № 3 к техническому регламенту дополнить строкой:

хром	10	Желатин, концентраты соединительнотканых белков
------	----	---

15. В пункте 1 раздела «Приложение для всех разделов» Приложения № 3 к техническому регламенту:

- слово «Антибиотики» дополнить сноской <*> следующего содержания «Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья животного происхождения.»

- слово «левомицетин» дополнить словом «(хлорамфеникол)»,

- показатель допустимого уровня левомицетина (хлорамфеникола) «не допускается (< 0,01мг/кг) изложить в редакции «не допускается (< 0,0003 мг/кг).

16 . Пункт 2 раздела «Приложение для всех разделов» Приложения № 3 к техническому регламенту дополнить словами «Максимальный уровень не относится к продуктам, содержащим менее 1% жира».

17. В подразделе «Продукты детского питания» раздела «Приложение для всех разделов» Приложения № 3 к техническому регламенту:

- слово «левомицетин» дополнить словом «(хлорамфеникол)»,

- показатели допустимого уровня левомицетина для всех поименованных групп пищевой продукции для детского питания изложить в редакции «не допускается (< 0,0003)».

18. В строке п/п 15 Приложения № 4 к техническому регламенту наименование группы продуктов питания изложить в редакции: «Мука, крупы, хлопья, макаронные изделия».

19. Приложение № 5 к техническому регламенту изложить в следующей редакции:

«ПРИЛОЖЕНИЕ № 5
к техническому регламенту
Таможенного союза
«О безопасности пищевой
продукции»
(ТР ТС 021/2011)

ТРЕБОВАНИЯ
к переработанному продовольственному (пищевому) сырью
животного происхождения

I. Требования, предъявляемые к мясу и другому мясному сырью

Мясо и другое мясное сырье должны происходить от убоя здоровых животных, заготовленных в хозяйствах или административной территории в соответствии с регионализацией, официально свободных от болезней животных, установленных нормативными правовыми актами, входящими в договорно-правовую базу Таможенного союза и Единого экономического пространства.

Мясо и другое мясное сырье должны соответствовать следующим требованиям:

1) мясо и другое мясное сырье из говядины и баранины должны быть получены от убоя животных, которые не получали корма животного происхождения, содержащих белки жвачных животных, за исключением веществ, рекомендованных Кодексом МЭБ;

2) каждая свиная туша должна быть исследована на трихинеллез с отрицательным результатом или свинина должна быть подвергнута заморозке, как указано в нижеследующей таблице:

Время (часов)	Температура (°C)
106	-18
82	-21
63	-23,5
48	-26
35	-29

22	-32
8	-35
1/2	-37

3) мясо и другое мясное сырье не должно быть получено от туш:

- имеющих при послеубойном осмотре изменения, характерные для ящура, чумы, анаэробных инфекций, туберкулеза, лейкоза и других заразных болезней, поражения гельминтами (цистицеркоз, трихинеллез, саркоспоридиоз, онхоцеркоз, эхинококкоз и др.), а также при отравлениях различными веществами;

- подвергнутых дефростации в период хранения;

- имеющих признаки порчи;

- имеющих температуру в толще мышц бедра выше минус 8 градусов Цельсия для замороженного мяса и выше плюс 4 градусов Цельсия - для охлажденного;

- с остатками внутренних органов, кровоизлияниями в тканях, не удаленными абсцессами, с личинками оводов, с зачисткой серозных оболочек и удаленными лимфоузлами, с механическими примесями, а также с несвойственными мясу цветом, запахом, привкусом (рыбы, лекарственных средств, трав и др.);

- содержащих средства консервирования;

- контаминированных сальмонеллами в количестве, представляющем опасность для здоровья человека, в соответствии с установленными настоящим техническим регламентом требованиями;

- обработанных красящими веществами.

II. Требования, предъявляемые к мясу птицы

Мясо птицы должно происходить от убоя здоровой птицы из хозяйств и административной территории в соответствии с регионализацией, официально свободных от заразных болезней, установленных нормативными правовыми актами, входящими в договорно-правовую базу Таможенного

союза и Единого экономического пространства.

Не допускается наличия у мяса птицы следующих признаков:

- имеющее при послеубойном осмотре изменения, характерные для заразных болезней, поражения гельминтами, а также при отравлениях различными веществами;

- мясо непотрошенной и полупотрошенной птицы;

- недоброкачественное по органолептическим показателям;

- имеющее температуру в толще мышцы выше минус 12 градусов Цельсия для замороженной птицы (температура при хранении должна быть минус 18 градусов Цельсия);

- содержащее средства консервирования;

- контаминированное сальмонеллами в количестве, представляющем опасность для здоровья человека в соответствии с установленными настоящим техническим регламентом требованиями;

- обработанное красящими и пахучими веществами, ионизирующим облучением или ультрафиолетовыми лучами;

- имеющее несвойственную для данного вида пигментацию;

- мясо птицы, имеющее признаки порчи;

- полученное от убой птицы, которая подвергалась воздействию натуральных или синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов, антибиотиков, пестицидов и других медикаментозных средств, введенных перед убоем позднее сроков, рекомендованных инструкциями по их применению.

III. Требования, предъявляемые к конине

Конина должна происходить от животных, заготовленных в хозяйствах, свободных от болезней животных, установленных нормативными правовыми актами, входящими в договорно-правовую базу Таможенного союза и Единого экономического пространства.

Не допускается наличие у конины следующих признаков:

- имеющую при послеубойном осмотре изменения, характерные для заразных болезней, поражения гельминтами, а также при отравлениях различными веществами;

- с остатками внутренних органов, кровоизлияниями в тканях, не удаленными абсцессами, с личинками оводов, с зачисткой серозных оболочек и удаленными лимфоузлами, с механическими примесями, а также с несвойственными мясу запахом и привкусом;

- имеющую температуру в толще мышц бедра выше минус 8 градусов Цельсия для замороженного мяса и выше плюс 4 градусов Цельсия - для охлажденного;

- обсемененную сальмонеллами и возбудителями других бактериальных инфекций;

- обработанную красящими веществами, ионизирующим облучением или ультрафиолетовыми лучами;

- полученную от убоя животных, которые подвергались воздействию натуральных или синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов, антибиотиков, пестицидов и других медикаментозных средств, введенных перед убоем позднее сроков, рекомендованных инструкциями по их применению.

IV. Требования, предъявляемые к мясу домашних кроликов

Мясо должно происходить от убоя здоровых кроликов из хозяйств и или административной территории в соответствии с регионализацией, официально свободных от заразных болезней, нормативными правовыми актами, входящими в договорно-правовую базу Таможенного союза и Единого экономического пространства.

Не допускается наличие у мяса кроликов следующих признаков:

- имеющее при послеубойном осмотре изменения, характерные для заразных болезней, поражения гельминтами, а также при отравлениях различными веществами;

- недоброкачественное по органолептическим показателям;
- содержащее консерванты;
- обсемененное сальмонеллами или возбудителями других бактериальных инфекций;
- обработанное красящими и пахучими веществами, ионизирующим излучением или ультрафиолетовыми лучами;
- имеющее темную пигментацию;
- подвергнутое дефростации в период хранения;
- имеющее температуру в толще мышцы выше минус 12 градусов Цельсия для замороженного мяса кроликов (температура при хранении должна быть минус 18 градусов Цельсия);
- полученное от убоя кроликов, которые подвергались воздействию натуральных или синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов, антибиотиков, пестицидов и других медикаментозных средств, введенных перед убоем позднее сроков, рекомендованных инструкциями по их применению.

V. Требования, предъявляемые к сырому молоку, полученному от крупного и мелкого рогатого скота, сырому обезжиренному молоку и сырым сливкам

Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко и сырые сливки должны быть получены от здоровых животных из хозяйств, официально свободных от заразных болезней животных, установленных нормативными правовыми актами, входящими в договорно-правовую базу Таможенного союза и Единого экономического пространства.

VI. Требования, предъявляемые к мясу диких животных

Мясо должно происходить от убоя здоровых животных (пернатой дичи) и экзотических животных, которые обитали (содержались) в охотничьих угодьях или предприятиях по их выращиванию и официально

свободных от заразных болезней животных, установленных нормативными правовыми актами, входящими в договорно-правовую базу Таможенного союза и Единого экономического пространства.

Мясо диких и экзотических животных не должно иметь при послеубойном осмотре изменения, характерные для заразных болезней, а также поражения гельминтами, серозные оболочки не зачищаются, лимфатические узлы не удаляются.

Мясо животных (каждая туша) должно быть исследовано на трихинеллез с отрицательным результатом.

Мясо не должно иметь гематом, неудаленных абсцессов, личинок оводов, механических загрязнений, несвойственного мясу запаха и привкуса рыбы, лекарственных трав, средств и других.

Мясо должно храниться и транспортироваться с соблюдением температурного режима, иметь температуру в толще мышц бедра не выше минус 8 градусов Цельсия для замороженного мяса (при хранении минус 18 градусов Цельсия) и не выше плюс 4 градусов Цельсия для охлажденного мяса; не подвергаться дефростации, не содержать средств консервирования, не должно быть обсеменено сальмонеллами или возбудителями других бактериальных инфекций, не обрабатываться красящими веществами, ионизирующим излучением или ультрафиолетовыми лучами.

VII. Требования к продукции из водных биологических ресурсов и объектов аквакультуры

Продукция из водных биологических ресурсов (живая, охлажденная, мороженая рыба, икра, ракообразные, моллюски, млекопитающие и другие водные животные и объекты промысла) должна происходить из безопасных районов добычи (вылова), а продукция аквакультуры из хозяйств (предприятий), благополучных в ветеринарном отношении.

Продукция из водных биологических ресурсов и продукция

аквакультуры животного происхождения (далее - рыбное сырье) должны быть исследованы на наличие паразитов, бактериальных и других инфекций. Паразитологические показатели безопасности рыбного сырья приведены в таблицах 1 - 4 Приложения № 6.

При наличии живых паразитов и их личинок в пределах допустимых норм рыбное сырье должно быть обезврежено существующими методами.

Не допускается наличие в рыбном сырье следующих признаков:

- мороженое, имеющее температуру в толще продукта выше минус 18 градусов Цельсия;
- обсемененное сальмонеллами или возбудителями других бактериальных инфекций;
- обработанное красящими веществами, ионизирующим облучением или ультрафиолетовыми лучами;
- с изменениями, характерными для заразных болезней;
- недоброкачественное по органолептическим показателям;
- подвергнутое дефростации в период хранения;
- ядовитых рыб семейств Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae и Canthigasteridae;
- содержащее биотоксины, опасные для здоровья человека.

Объекты аквакультуры, выращенные в УЗВ (установки замкнутого водоснабжения) должны пройти необходимую передержку.

Двустворчатые моллюски, иглокожие, оболочники и морские гастроподы должны пройти необходимую выдержку в центрах очистки.

Рыбное сырье не должно содержать натуральные или синтетические эстрогенные гормональные вещества, тиреостатические препараты, антибиотики, другие медикаментозные средства и пестициды.

VIII. Требования, предъявляемые к натуральному меду и продуктам пчеловодства

Натуральный мед и продукты пчеловодства должны быть получены из

хозяйств (пасек) и административных территорий в соответствии с регионализацией, свободных от болезней, установленных нормативными правовыми актами, входящими в договорно-правовую базу Таможенного союза и Единого экономического пространства.

Мед и продукты пчеловодства не должны:

- иметь измененные органолептические, физико-химические показатели;
- содержать натуральные или синтетические эстрогенные гормональные вещества, тиреостатические препараты.

Не допускается наличие в натуральном меде и продуктах пчеловодства остатков таких лекарственных препаратов, как хлорамфеникол, хлорфармазин, колхицин, дапсон, диметридазол, нитрофураны, ронидазол, а также кумафос - не более 100 мкг/кг и амитраз - не более 200 мкг/кг.

Не допускается в меде и продуктах пчеловодства содержание остатков других лекарственных препаратов, которые применялись для лечения и обработки пчел. Производитель должен указывать все пестициды, которые были использованы в ходе сбора меда и производства продуктов пчеловодства.

IX. Требования, предъявляемые к яичному порошку, меланжу, альбумину

Яйцо, используемое для выработки яичного порошка, меланжа, альбумина должно происходить из хозяйств, свободных от заразных болезней животных, установленных нормативными правовыми актами, входящими в договорно-правовую базу Таможенного союза и Единого экономического пространства.

Яичный порошок, меланж, альбумин не должны:

- иметь измененных органолептических показателей;
- быть обсеменены сальмонеллами или возбудителями других бактериальных инфекций;

- быть обработаны химическими веществами, ионизирующим облучением или ультрафиолетовыми лучами.

Х. Требования, предъявляемые к яйцу

Яйцо должно происходить из хозяйств, свободных от заразных болезней животных и птиц, установленных нормативными правовыми актами, входящими в договорно-правовую базу Таможенного союза и Единого экономического пространства.

18. Пункт 279 раздела 1.1. Приложения № 7 к техническому регламенту изложить в редакции:

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
279.	Солянка южная (солянка русская)	<i>Salsola austrflis</i> R. Br.(= <i>S.ruthenica</i> Iljin)	Все части растения

19. Раздел 1.1. Приложения № 7 дополнить следующими пунктами:

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
340.	Аир злаковый	<i>Acorus gramineus</i> Soland. (= <i>A. pusillus</i> Sieb.)	Корневище, эфирное масло, листья
341.	Бинерция округлокрылая	<i>Bienertia cycloptera</i> Bunge	Надземная часть
342.	Бассия холодная	<i>Bassia cycloptera</i> Bunge	Надземная часть
343.	Буниум персидский	<i>Bunium persicum</i> B. Fedtsch	Все части растения
344.	Буниум цилиндрический	<i>Bunium cylindricum</i> Drude	Надземная часть и эфирное масло из него
345.	Гимнокалициум	<i>Gymnocalycium</i>	Надземная часть

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
346.	Двуклосточник тростниковый	<i>Phalaris tuberosa</i> L.	Надземная часть
347.	Ежовник членистый	<i>Anabasis articulata</i>	Надземная часть
348.	Колоченосник Зибторпа	<i>Echinophoria sibthorpii</i> Huss	Надземная часть
349.	Колоцинт	<i>Citrullus colocynthis</i> Schrad.	Плоды (порошок, экстракт)
350.	Корифанта мелкодолячатая	<i>Coryphantha micromeris</i> Lem.	Все растение
351.	Лебеда монетная	<i>Artriplex nummularia</i> Lindl.	Надземная часть
352.	Многоколосник морщинистый	<i>Agastache rugosa</i> O.Kuntze	Эфирное масло
353.	Мосла двупыльниковая	<i>Mosla dianthera</i> L.	Эфирное масло
354.	Орлайя морковная	<i>Orlaya daucoides</i>	Плоды (эфирное масло)
355.	Ортодон азароновый	<i>Orthodon asaroniferum</i>	Надземная часть