



ЕВРАЗИЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ СОВЕТ

РЕШЕНИЕ

«23» сентября 2022 г.

№ 143

г. Москва

О внесении изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013)

В соответствии со статьей 52 Договора о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 года и пунктом 29 приложения № 1 к Регламенту работы Евразийской экономической комиссии, утвержденному Решением Высшего Евразийского экономического совета от 23 декабря 2014 г. № 98, Совет Евразийской экономической комиссии **решил**:

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

2. Настоящее Решение вступает в силу по истечении 360 календарных дней с даты его официального опубликования.

Члены Совета Евразийской экономической комиссии:



ПРИЛОЖЕНИЕ

к Решению Совета
Евразийской экономической комиссии
от 23 сентября 2022 г. № 143

ИЗМЕНЕНИЯ, вносимые в технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013)

1. По тексту слова «таможенная территория Таможенного союза» в соответствующем падеже заменить словами «таможенная территория Союза» в соответствующем падеже, слова «единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза» в соответствующем падеже заменить словами «единый знак обращения продукции на рынке Союза» в соответствующем падеже, слова «государство – член Таможенного союза и Единого экономического пространства» в соответствующих числе и падеже заменить словами «государство – член Союза» в соответствующих числе и падеже, слова «Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза» в соответствующем падеже заменить словами «единый реестр органов по оценке соответствия Союза» в соответствующем падеже, слова «технических регламентов Таможенного союза, действие которых» в соответствующем падеже заменить словами «технических регламентов Союза (Таможенного союза), действие которых» в соответствующем падеже.

2. В предисловии:

а) абзац второй изложить в следующей редакции:

«Настоящий технический регламент устанавливает обязательные для применения и исполнения на таможенной территории Евразийского экономического союза (далее – Союз) требования безопасности к

молоку и молочной продукции, выпускаемым в обращение на таможенной территории Союза, к процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также требования к маркировке и упаковке молока и молочной продукции для обеспечения их свободного перемещения.»;

б) в абзаце третьем слова «иные технические регламенты Таможенного союза» заменить словами «иные технические регламенты Союза (Таможенного союза)».

3. 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 в целях нормализации молока обезжиренного молока и (или) сливок;»;

б) после абзаца сорок шестого дополнить абзацем следующего содержания:

«мороженое молокосодержащее» – мороженое (молокосодержащий продукт) с массовой долей жира не более 6 процентов;»;

в) в абзаце сорок восьмом цифры «12» заменить цифрами «15»;

г) абзац пятидесятый дополнить словами «(например, айран, сюзьме, тан, чалап, каймак, мацун, сцеженный мацун, курут и другие);»;

д) абзац пятьдесят первый после слова «добавки,» дополнить словом «ароматизаторы,»;

е) после абзаца шестьдесят второго дополнить абзацем следующего содержания:

«побочный продукт переработки молока концентрированный, сгущенный» – побочный продукт переработки молока, произведенный путем частичного удаления из него воды до достижения массовой доли сухих веществ не менее 16 процентов;»;

ж) абзац девяносто восьмой изложить в следующей редакции:

«смесь для мороженого сухая» – сухой молочный, молочный составной или молокосодержащий продукт, содержащий после восстановления все компоненты, необходимые для производства мороженого;»;

з) в абзаце сто шестом цифры «42» заменить цифрами «41,9»;

и) абзац сто девятый изложить в следующей редакции:

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

к) абзац сто двадцать третий изложить в следующей редакции:

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

л) в абзаце сто двадцать девятом слова «ферментные препараты» заменить словами «ферменты молокосвертывающие, ферменты для гидролиза лактозы».

4. 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 указанием (при наличии) придуманного 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 среди установленных настоящим техническим регламентом понятий наименования молочного продукта и молочного составного продукта устанавливаются изготовителем с учетом особенностей продукта (органолептических, сырьевых, физико-химических, технологических). При формировании наименований молочного продукта и молочного составного продукта, которые по органолептическим и физико-химическим показателям соответствуют требованиям, установленным настоящим техническим регламентом к нескольким продуктам, допускается комбинирование нескольких понятий в наименовании.».

5. В абзаце пятом подпункта «б» пункта 86 слова «массовую долю жира» заменить словами «вместо массовой доли жира в процентах содержание жира».

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

7. Пункт 96 после слов «наименования изготовителя» дополнить словами «, информационного поля, заполненного следующей информацией: «Содержит растительные масла».

8. В приложении № 1 к указанному техническому регламенту:

а) в таблице 1:

позицию четвертую изложить в следующей редакции:

«Сливки питьевые, 10 – 34 2,6 – 1,8 8 – 5,2 –»;
в том числе стерилизованные

позицию шестую заменить позициями следующего содержания:

«Кисломолочные продукты **, в том числе кисломолочные продукты с бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами, кроме 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 $^{***}/\text{см}^3$ (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)
Кисломолочные продукты, произведенные с добавлением воды	не более 9,9	1,4 (для продукта с массовой долей жира более 4 процентов – 1,3)	не менее 3,9	молочнокислые микроорганизмы – не менее 1×10^7 КОЕ $^{***}/\text{см}^3$ (г). Для продуктов, обогащенных бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами, бифидобактерий и (или) других пробиотических

микроорганизмов –
не менее 1×10^6
КОЕ/см³ (г) **»;

позицию седьмую изложить 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 позиции десятой в графе 2 цифры «25» заменить цифрами «35»;

позицию девятнадцатую изложить в следующей редакции:

«Сливки высокожирные	60 – 82,5	0,5	1,5	–»;
-------------------------	-----------	-----	-----	-----

позицию двадцатую изложить в следующей редакции:

«Сыворотка молочная сухая	не более 2	не менее 8*****	не менее 92	–»;
------------------------------	------------	-----------------	-------------	-----

сноску со знаком «****» изложить в следующей редакции:

«**** Для молочных составных йогуртов, где извлечение пищевкусковых компонентов (кусочки фруктов, злаков и др.) не представляется возможным, массовая доля СОМО, % не является обязательно нормируемым и контролируемым показателем.»;

дополнить сноской со знаком «*****» следующего содержания:

«***** Для подсырной сухой молочной сыворотки массовая доля белка, % – не менее 10%.»;

б) в таблице 4 в позиции первой в графе 4 цифры «40» заменить цифрами «60»;

в) в таблице 6 после позиции первой дополнить позицией следующего содержания:

«Молокосодержащее	1 – 6	3 – 6	15,0 21,0	29,0 31,0	24 90	30 – 90»;
-------------------	-------	-------	--------------	--------------	----------	-----------

г) примечания к указанному приложению дополнить пунктом 2 следующего содержания:

«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.».

9. В приложении № 2 к указанному техническому регламенту:

а) позицию 1 изложить в следующей редакции:

«1. Сухие молочные смеси моментального приготовления пресные, кисломолочные	2x10 ³ (для смесей, восстанавливаемых при температуре 37 – 50° С), 3x10 ³ (для смесей, восстанавливаемых при температуре 70 – 85° С) (кроме кисломолочных смесей и смесей молочных с пробиотиками). В кисломолочных смесях и смесях молочных с пробиотиками: ацидофильная молочная палочка – не менее 1x10 ⁷ (при производстве с ее использованием), бифидобактерии – не менее 1x10 ⁶ (при производстве с их использованием),	1	10	100	10	100	Д – 10 П – 50»;
--	---	---	----	-----	----	-----	--------------------

молочнокислые
микроорганизмы не
менее 1×10^7 (при
добавлении после
сушки),
молочнокислые
микроорганизмы – не
менее 1×10^2 (без
добавления после
сушки)

б) дополнить позициями 18¹ и 18² следующего содержания:

«18 ¹ . Сухие напитки, требующие термической обработки после восстановления	2,5x10 ⁴	1,0	–	50	1,0	–	Д- 50 П-100
18 ² . Сухие напитки моментального приготовления	2,0 x 10 ³ (для смесей, восстанавливаемых при 37 – 50°C); 3·10 ³ , не более, для смесей, восстанавливаемых при 70 – 85°C	1,0	10	100	10	100	Д – 10 П – 50»;

10. В приложении № 3 к указанному техническому регламенту позиции первую и вторую изложить в следующей редакции:

«Молоко питьевое	непрозрачная жидкая жидкость	жидкая однородная нетягучая	характерные для молока с легким привкусом кипячения. Допускается сладковатый привкус	белый, допускается с синеватым оттенком для обезжиренного молока, от светло-кремового до кремового – для топленого, стерилизованного, ультрапастеризованного, ультравысокотемпературно- обработанного 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. Допускается сладковатый привкус. Допускается сухой привкус	белый, допускается с синеватым оттенком для обезжиренного молока, со светло-кремовым оттенком – для восстановленного топленого, стерилизованного, ультрапастеризованного, ультравысокотемпературно-обработанного, стерилизованного молока, для обогащенного восстановленного молока – в зависимости от цвета, используемого для обогащения компонента.
------------------------	-----------------------	-----------------------------	---	--

11. В приложении № 7 к указанному техническому регламенту в позиции второй в графе 2 цифры «14» заменить цифрами «10».

12. В приложении № 8 к указанному техническому регламенту:

а) пункты 2 и 3 изложить в следующей редакции:

«2. Молоко, подвергнутое, термической обработке, как минимум пастеризации ^{«*****»} , молочный напиток во флягах и цистернах	2×10^5	0,01	25	0,1	25	–	–
3. Молочная сыворотка и пахта:							
а) в потребительской таре	1×10^5	0,01	25	1	25	–	–
б) во флягах и цистернах	2×10^5	0,01	25	0,1	25	–	–»;

б) подпункт «б» пункта 11 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) пункт 19 изложить в следующей редакции:

«19. Молоко сгущенное и концентрированное, сыворотка концентрированная (сгущенная) в транспортной упаковке, в том числе во флягах и цистернах	2×10^5	0,01	25	0,1	25	—»;
---	-----------------	------	----	-----	----	-----

г) пункты 53 – 55 изложить в следующей редакции:

«53. Закваски для кефира на кефирных грибах	молочнокислых и (или) других микроорганизмов закваски, не менее 1×10^8	3	100	10	—	Д – не менее 1×10^4 П – 5
54. Закваски для кефирного продукта симбиотические (жидкие)	молочнокислых и (или) других микроорганизмов закваски, не менее 1×10^8	3	100	10	—	Д – не менее 1×10^4 П – 5
55. Закваски из чистых культур:						
а) жидкие, в том числе замороженные	молочнокислых и (или) других микроорганизмов закваски, не менее 1×10^8	10	100	10	—	5 в сумме
	для заквасок концентрированных – не менее 1×10^{10}					
б) сухие	молочнокислых и (или) других микроорганизмов закваски, не менее 1×10^9	1	10	1	—	5 в сумме»;
	для заквасок концентрированных – не менее 1×10^{10}					

д) дополнить сноской со знаком «*****» следующего содержания:

«*****Уровни содержания токсичных элементов, потенциально опасных веществ, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклеидов, микроорганизмов и окислительной порчи не должны превышать допустимые уровни, установленные приложениями № 1 – 4 к техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и приложением № 4 к техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), в отношении сырого молока. Показатели идентификации должны соответствовать параметрам, приведенным в таблице 1 приложения № 6 к техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013).».

13. В приложении № 12 к указанному техническому регламенту:

а) в разделах 1 – 3 в позиции «Линолевая кислота» слова «% от суммы жирных кислот» исключить;

б) в разделе 4 в позиции «Линолевая кислота» слова «% от суммы жирных кислот, не менее» исключить;

в) в разделах 5 и 6 позицию «зола» исключить;

г) наименование раздела 9 дополнить словами «и каши молочные, готовые к употреблению»;

д) в разделе 10 позицию «Влага» изложить в следующей редакции:

«Влага***** г, не более 8 —»;

е) дополнить сноской со знаком «*****» следующего содержания:

«***** Для сухих продуктов.».

14. В приложении № 14 к указанному техническому регламенту:

а) в пункте 1 позицию «зола» исключить;

б) в пункте 2 в позиции «кальциферол (Д)» цифры «12,5» заменить цифрами «17,5»;

в) в пунктах 3, 5 и 7 позицию «зола» исключить.

15. В приложении № 16 к указанному техническому регламенту:

а) в пункте 1 в графе 1:

слово «Белки» заменить словами «Жиры, белки»;

слова «, жирные кислоты» исключить;

б) примечание изложить в следующей редакции:

«Действительные показатели по массовой доле жира, белка, углеводов, органических кислот, алкоголя, клетчатки, жирных кислот, витаминов и минеральных веществ должны соответствовать требованиям, регламентированным в нормативных или технических документах или стандартах организаций, по которым производится и идентифицируется молочная продукция.»

