# ЕВРАЗИЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ
# СОВЕТ

## Р Е Ш Е Н И Е

«10» ноября 2017 г. **№ 102** 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 **р е ш и л:**

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 180 календарных дней с даты его официального опубликования.

**Члены Совета Евразийской экономической комиссии:**

| От Республики Армения | От Республики Беларусь | От Республики Казахстан | От Кыргызской Республики | От Российской Федерации |
|---|---|---|---|---|
| **В. Габриелян** | **В. Матюшевский** | **А. Мамин** | **Т. Абдыгулов** | **И. Шувалов** |

ПРИЛОЖЕНИЕ

к Решению Совета
Евразийской экономической комиссии
от 10 ноября 2017 г. № 102

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

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

«молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира;»;

2. В пункте 5:

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

б) 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;»;

в) дополнить новыми абзацами тридцатым – тридцать третьим

следующего содержания:

«молокосодержащий 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 состава и количества 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;»;

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

д) 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;»;

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

ж) 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;»;

з) 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 состава и количества микрофлоры закваски, определяющих вид соответствующего кисломолочного продукта;»;

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

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

л) 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;»;

м) 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;»;

н) 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 коптильных;»;

о) 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;»;

п) 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;»;

р) 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;»;

с) 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;»;

т) 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;»

у) 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;»;

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

4. 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 сквашивания, а также в маркировке сквашенного молокосодержащего продукта и сквашенного молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира.

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

В кисломолочном 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 сквашивания, в наименовании используется понятие «кефирный продукт», которое наносится шрифтом одинакового размера.».

5. 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

молокосодержащего продукта и молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира не допускается частичное нанесение наименования молокосодержащего продукта и молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира во избежание введения потребителя в заблуждение.

6. Пункт 81 изложить в следующей редакции:

«81. Наименование молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира должно начинаться со слов «молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира» (за исключением сливочно-растительного спреда, сливочно-растительной топленой смеси, мороженого с заменителем молочного жира). Информация о технологии производства молокосодержащего 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 молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира должен составлять не менее 2,5 мм. В наименовании молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира слово «продукт» может быть заменено общетехническим термином, характеризующим консистенцию или структуру продукта (крем, паста, соус и т.д.).

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

На потребительской упаковке 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 3 мм, 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).

7. 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 том числе в наименованиях, в товарных знаках (торговых марках) (при наличии) либо придуманном названии 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», «сырный», «сыродельный», «сычужный», «сметанка», «творожочек», «сливочки», «маслице», «творожок» и т.п.).

Для замороженного молокосодержащего продукта 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 названия «шербет».

Наименование молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, в том числе придуманное название 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 «сыворотка» 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».

8. 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. Наименование мороженого с заменителем молочного жира должно включать полное понятие «мороженое с заменителем молочного жира». 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.».

9. 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.».

10. 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).

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 раздельной упаковки для молочной и немолочной частей продукта для творога зерненного и других молочных составных продуктов. Для таких продуктов 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).

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

12. Абзац пункта 89 изложить в следующей редакции:

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

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

14. Дополнить пунктом $96^1$ следующего содержания:

«$96^1$. При формировании наименования продуктов из молочной сыворотки необходимо использовать слова «сывороточный продукт» или «продукт из сыворотки», или «продукт на основе сыворотки». При формировании наименования продуктов из пахты необходимо использовать слова «пахтовый продукт» или «продукт из пахты», или «продукт на основе пахты.».

15. В приложении №1:

а) 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 | не менее 1 | 1 - 3 включительно |
| Сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, твердые | 33 - 42 | 47 - 57 включительно | не менее 1 | 0,5 - 2,5 включительно |
| Сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердые | 36 - 55 включительно | 54 - 69 включительно | не менее 1 | 0,2 - 4 включительно |
| Сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, мягкие | более 55 | 67 и более | не менее 1 | 0 - 5 Для рассольного сыра - 2 - 7 включительно |

б) Таблицу 5 изложить в следующей редакции:

«Плавленый 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 плавленый (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 плавленый (молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии плавленого сыра) пастообразный | 20 - 70 включительно | 35 - 70 включительно | 0,2 - 4 включительно | |
| Сыр плавленый сухой (молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии плавленого сыра сухой) | до 51 включительно | 3 - 7 включительно | 2 - 5 включительно | |

»

в) 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, молокосодержащих продуктов, молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира устанавливаются в документах изготовителя, за исключением показателей, которые установлены

в настоящем техническом регламенте.

16. В приложении № 3:

а) Строки «

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Сыр, сырный продукт сухие, в том числе плавленые | форма упаковки | порошкообразная или твердая, ломкая или другая. При добавлении пищевкусовых компонентов - с их наличием | сырный, с запахом и привкусами, характерными для конкретного наименования сыра. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами | от белого до желтого. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами |
| Сыр, сырный продукт сверхтвердые | форма различная | ломкая, зернистая или другая. Без рисунка или с глазками различных формы и расположения. При добавлении пищевкусовых компонентов - с их наличием | сырный, сладковато-пряный с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра | от светло-желтого до желтого. При добавлении пищевкусовых 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 пищевкусовых компонентов - с их наличием | сырный, сладковато-пряный с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами | от светло-желтого до желтого, равномерный. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами |
| Сыр, сырный продукт полутвердые | форма бруска, высокого или низкого цилиндра, шара, эллипса или | однородная, эластичная, пластичная. Глазки крупные, средние или | для сыров с высокой температурой второго нагревания - | от белого до светло-желтого, равномерный, мраморный или другой. У сыров |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | другая произвольная форма | мелкие, различных формы и расположения или отсутствуют. При добавлении пищевкусовых компонентов - с их наличием | сырный, сладковатый, пряный с различной степенью выраженности, характерной для конкретного наименования сыра, для сыров с промежуточной и низкой температурой второго нагревания - сырный, кисловатый, слегка пряный, острый, с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра. При использовании плесени или слизи - обусловленные видом плесневой или слизневой микрофлоры. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами | с плесенью - прожилки введенной плесени. У сыров с поверхностной плесенью - ее наличие. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный 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 | кисломолочный или сырный, характерный для конкретного наименования сыра. При использовании плесени или слизи - обусловленные видом | от белого до желтого. У сыров с плесенью - прожилки введенной плесени, у сыров с поверхностной плесенью - ее наличие. При |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | отсутствует. Допускается наличие небольшого количества глазков и пустот неправильной формы. При добавлении пищевкусовых компонентов - с их наличием | плесневой или слизневой микрофлоры. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами | добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами |
| Сыр, сырный продукт плавленые ломтевые | форма упаковки | от плотной, слегка упругой до пластичной, однородная по всей массе, сохраняющая форму после нарезания. При добавлении пищевкусовых компонентов - с их наличием | чистый, характерный для конкретного наименования сыра. У копченого - с привкусом копчения. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами | от белого до интенсивно-желтого, равномерный. У копченого - от светло-желтого до желтого; у сладких сыров - от белого до коричневого. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами |
| Сыр, сырный продукт плавленые 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 - обусловленный добавленными компонентами | от белого до интенсивно-желтого, равномерный. У сладких сыров - от белого до коричневого. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами» |

изложить в следующей редакции:

«

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| плавленые | | | пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами | |
| Сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, сверхтвердые | форма различная | ломкая, зернистая или другая. Без рисунка или с глазками различных формы и расположения. При добавлении пищевкусовых компонентов - с их наличием | сырный, сладковато-пряный с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра | от светло-желтого до желтого. При добавлении пищевкусовых 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 пищевкусовых компонентов - с их наличием | сырный, сладковато-пряный с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами | от светло-желтого до желтого, равномерный. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами |
| 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 пищевкусовых 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 промежуточной и низкой температурой | 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 пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | второго нагревания - сырный, кисловатый, слегка пряный, острый, с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра. При использовании плесени или слизи - обусловленные видом плесневой или слизневой микрофлоры. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами | |
| Сыр, молокосодержащий 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 пищевкусовых компонентов - с их наличием | кисломолочный или сырный, характерный для конкретного наименования сыра. При использовании плесени или слизи - обусловленные видом плесневой или слизневой микрофлоры. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный 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 плавленый, молокосодержащий | форма упаковки | от плотной, слегка упругой | чистый, характерный | от белого до интенсивно- |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии плавленого сыра, ломтевые | | до пластичной, однородная по всей массе, сохраняющая форму после нарезания. При добавлении пищевкусовых компонентов - с их наличием | для конкретного наименования сыра. У копченого - с привкусом копчения. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами | желтого, равномерный. У копченого - от светло-желтого до желтого; у сладких сыров - от белого до коричневого. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами |
| Сыр плавленый, молокосодержащий 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 - обусловленный добавленными компонентами | от белого до интенсивно-желтого, равномерный. У сладких сыров - от белого до коричневого. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами |

»;

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

молочного жира

».

17. 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 | 2,5 | 2,8 | 11,5 | 1027-1030 | 13-24 |

»

18. В приложении № 8

а) 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 плавленые, молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии плавленого сыра, сырные пасты, сырные соусы»;

б) 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 плавленые»

заменить словами «Сыры плавленые и молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии плавленого сыра»;

в) 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 |

».

19. 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 | 0,2 |
| | мышьяк | 0,15 |
| | кадмий | 0,1 |
| | ртуть | 0,03 |
| | пестициды (в пересчете на жир): | |
| | гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры) | 0,6 |
| | ДДТ и его метаболиты | 0,2 |

».

ЕВРАЗИЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ
ДЛЯ ДОКУМЕНТОВ