

**Технический регламент**  
**на соковую продукцию из фруктов и овощей**  
**ЕврАзЭС**  
**(ТР 201\_/00\_/ЕврАзЭС)**

**Статья 1. Область применения настоящего технического регламента**

1. Настоящий технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей (далее – технический регламент) Евразийского экономического сообщества (далее – ЕврАзЭС) устанавливает:

1) Обязательные требования к соковой продукции из фруктов и (или) овощей, находящейся в обращении на территории государств-членов ЕврАзЭС, в том числе импортной соковой продукции из фруктов и (или) овощей;

2) Обязательные требования к связанным с требованиями к соковой продукции из фруктов и (или) овощей процессам производства, хранения, перевозки и реализации;

3) Правила идентификации соковой продукции из фруктов и (или) овощей для целей применения настоящего технического регламента;

4) Правила и формы оценки соответствия и подтверждения соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей требованиям, установленным настоящим техническим регламентом;

5) Требования к маркировке соковой продукции из фруктов и (или) овощей.

2. Настоящий технический регламент регулирует отношения, возникающие при применении и исполнении обязательных требований к соковой продукции из фруктов и (или) овощей и (или) к связанным с этими требованиями процессам производства, хранения, перевозки и реализации, в

том числе при оценке соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей требованиям, установленным настоящим техническим регламентом.

3. Целями настоящего технического регламента являются защита жизни и здоровья граждан и предупреждение действий, вводящих в заблуждение потребителей соковой продукции из фруктов и (или) овощей.

4. К объектам технического регулирования, в отношении которых применяется настоящий технический регламент, относятся соковая продукция из фруктов и (или) овощей, указанная в статье 2 настоящего технического регламента, и связанные с требованиями к ней процессы производства, хранения, перевозки и реализации.

5. Объектом технического регулирования, в отношении которого не применяется настоящий технический регламент, является соковая продукция из фруктов и (или) овощей, произведенная в домашних условиях и не предназначенная для реализации.

## **Статья 2. Определения**

Для целей настоящего технического регламента устанавливаются следующие определения:

1) сок - жидкий пищевой продукт, который несброжен, способен к брожению, получен из съедобных частей доброкачественных, спелых, свежих или сохраненных свежими либо высушенных фруктов и (или) овощей путем физического воздействия на эти съедобные части и в котором в соответствии с особенностями способа его получения сохранены характерные для сока из одноименных фруктов и (или) овощей пищевая ценность, физико-химические и органолептические свойства. Сок может быть осветленным. В сок могут быть добавлены концентрированные натуральные ароматообразующие фруктовые вещества и (или) концентрированные натуральные ароматообразующие овощные вещества, фруктовая и (или) овощная мякоть, и (или) фруктовое и (или) овощное пюре (в том числе концентрированное – для восстановленного сока), и (или)

клетки citrusовых фруктов, произведенные из одноименных фруктов и (или) овощей путем физического воздействия на них. Смешанный сок производят путем смешивания двух и более различных соков или соков и фруктовых и (или) овощных пюре. Консервирование сока может быть осуществлено только с использованием физических способов, за исключением обработки ионизирующим излучением. Соки в зависимости от способов их производства и обработки фруктов и (или) овощей бывают следующих видов:

а) сок прямого отжима - сок, произведенный непосредственно из свежих или сохраненных свежими фруктами и (или) овощей путем их механической обработки;

б) свежееотжатый сок - сок прямого отжима, произведенный из свежих или сохраненных свежими фруктами и (или) овощей в присутствии потребителей и не подвергавшийся консервированию;

в) восстановленный сок - сок, произведенный из концентрированного сока или концентрированного сока и сока прямого отжима и питьевой воды. Восстановленный томатный сок может быть произведен также путем восстановления концентрированных томатной пасты и (или) томатного пюре;

г) концентрированный сок - сок, произведенный путем физического удаления из сока прямого отжима части содержащейся в нем воды в целях увеличения содержания растворимых сухих веществ не менее чем в два раза по отношению к исходному соку прямого отжима. При производстве концентрированного сока может быть применен процесс экстракции сухих веществ из измельченных фруктов и (или) овощей той же партии, из которых предварительно был отделен сок, посредством питьевой воды при условии, что продукт данной экстракции добавляется в исходный сок до этапа концентрирования внутри одного поточного технологического процесса. В концентрированный сок могут быть добавлены концентрированные натуральные ароматообразующие вещества, произведенные из одноименного сока либо из одноименных фруктов или овощей;

д) диффузионный сок - сок, который произведен путем извлечения с помощью питьевой воды экстрактивных веществ из свежих фруктов и (или) овощей либо высушенных фруктов и (или) овощей одного вида, сок из которых не может быть получен путем их механической обработки. Диффузионный сок может быть подвергнут концентрированию, а затем восстановлению. Содержание растворимых сухих веществ в диффузионном соке должно быть не ниже уровня, установленного для восстановленных соков;

2) фруктовый и (или) овощной нектар - жидкий пищевой продукт, который несброжен, способен к брожению, произведен путем смешивания сока, и (или) фруктового и (или) овощного пюре, и (или) концентрированного фруктового и (или) овощного пюре с питьевой водой с добавлением сахара, и (или) сахаров, и (или) меда, подсластителей или без их добавления. Минимальная объемная доля сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре во фруктовом и (или) в овощном нектаре должна быть не ниже уровня, установленного в приложении 2 к настоящему Федеральному закону. В такой нектар могут быть добавлены фруктовая и (или) овощная мякоть и (или) клетки цитрусовых фруктов, концентрированные натуральные ароматообразующие вещества одноименных фруктов и (или) концентрированные натуральные ароматообразующие вещества одноименных овощей. Консервирование фруктового и (или) овощного нектара может быть осуществлено только с использованием физических способов, за исключением обработки ионизирующим излучением. Смешанный фруктовый и (или) овощной нектар производят путем смешивания двух и более соков, или фруктового и (или) овощного пюре, или концентрированного фруктового и (или) овощного пюре, произведенных из различных видов фруктов и (или) овощей;

3) фруктовый и (или) овощной сокосодержащий напиток - жидкий пищевой продукт, который несброжен, способен к брожению, произведен путем смешивания сока или соков и (или) фруктового и (или) овощного пюре

либо концентрированного фруктового и (или) овощного пюре с питьевой водой и в котором минимальная объемная доля сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре составляет не менее чем 10 процентов либо, если такой продукт произведен указанными способами из сока лимона или лайма, не менее чем 5 процентов. Консервирование фруктового и (или) овощного сокосодержащего напитка может быть осуществлено только с использованием физических способов, за исключением обработки ионизирующим излучением;

4) морс - жидкий пищевой продукт, который произведен из сока и (или) пюре, полученных из ягод путем их механической обработки с добавлением питьевой воды, сахара, и (или) сахаров, и (или) меда, и минимальная объемная доля такого сока и (или) такого пюре в котором составляет не менее чем 15 процентов. При производстве морса такой сок и (или) такое пюре могут смешиваться с продуктом, полученным путем водной экстракции выжимок этих же ягод. Морс может быть произведен из концентрированных соков и (или) пюре из ягод или морсов, и его консервирование может быть осуществлено только с использованием физических способов, за исключением обработки ионизирующим излучением. Производство смешанного морса осуществляется с использованием двух и более соков и (или) пюре из различных видов ягод;

5) концентрированный морс - пищевой продукт, произведенный путем физического воздействия на смесь сока и (или) пюре из ягод и полуфабриката, полученного путем водной экстракции выжимок одноименных ягод и удаления из этой смеси части воды в целях увеличения содержания растворимых сухих веществ не менее чем в два раза по отношению к исходному продукту;

б) фруктовое и (или) овощное пюре - пищевой продукт, который несброжен, способен к брожению, произведен путем механической обработки - измельчения и (или) протирания съедобных частей цельных либо очищенных от кожуры свежих или сохраненных свежими фруктов и (или)

овощей без последующего отделения сока и фруктовой и (или) овощной мякоти. Консервирование фруктового и (или) овощного пюре может быть осуществлено только физическими способами, за исключением обработки ионизирующим излучением. Смешанное фруктовое и (или) овощное пюре может быть произведено путем смешивания фруктовых и (или) овощных пюре, произведенных из двух и более видов фруктов и (или) овощей. Такое пюре используется в качестве сырья при производстве соков, фруктовых и (или) овощных нектаров, морсов и фруктовых и (или) овощных сокосодержащих напитков;

7) концентрированное фруктовое и (или) овощное пюре - пищевой продукт, произведенный путем физического воздействия на фруктовое и (или) овощное пюре и удаления из него части содержащейся в нем воды в целях увеличения содержания растворимых сухих веществ не менее чем на 50 процентов. В концентрированное фруктовое и (или) овощное пюре могут быть добавлены концентрированные натуральные ароматообразующие вещества одноименных фруктов или овощей;

8) натуральные ароматообразующие фруктовые или овощные вещества - смесь природных летучих и нелетучих соединений, которая формирует естественные вкус и запах фруктов или овощей либо соков из них и может быть получена с использованием физических способов из соответствующих фруктов или овощей и (или) соков из них;

9) концентрированные натуральные ароматообразующие фруктовые или овощные вещества - жидкие продукты, в которых содержатся натуральные ароматообразующие фруктовые или овощные вещества, произведенные с использованием физических способов из соответствующих фруктов или овощей и (или) соков из них в количестве, превышающем их естественное содержание во фруктах или в овощах либо в соках из них не менее чем в четыре раза. Концентрированные натуральные ароматообразующие фруктовые или овощные вещества предназначены для

восстановления вкуса и запаха соков из фруктов и (или) овощей, а также для производства другой соковой продукции из фруктов и (или) овощей;

10) клетки цитрусовых фруктов - объемные множественные пленочные структуры, которые содержат или не содержат сок, формируют внутренние сегменты съедобной части цитрусовых фруктов и образованы из клеток эпидермиса и субэпидермальных клеток цитрусовых фруктов. Клетки цитрусовых фруктов могут быть добавлены в одноименные соки, во фруктовые и (или) в овощные нектары, во фруктовые и (или) в овощные сокосодержащие напитки, которые произведены с использованием одноименных соков из цитрусовых фруктов;

11) фруктовая и (или) овощная мякоть - смесь, состоящая из нерастворимых взвешенных частиц нарушенной растительной ткани фруктов или овощей в ходе их переработки. Мякоть цитрусовых фруктов может содержать клетки цитрусовых фруктов;

12) соковая продукция из фруктов и (или) овощей - соки, фруктовые и (или) овощные нектары, фруктовые и (или) овощные сокосодержащие напитки, морсы, фруктовые и (или) овощные пюре независимо от способов их производства и обработки, концентрированные натуральные ароматообразующие фруктовые или овощные вещества, клетки цитрусовых фруктов, фруктовая и (или) овощная мякоть;

13) соковая продукция из фруктов и (или) овощей для детского питания - соки, фруктовые и (или) овощные нектары, фруктовые и (или) овощные сокосодержащие напитки, морсы, предназначенные для питания детей раннего возраста (до 3 лет), дошкольного возраста (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (от 6 лет и старше) и отвечающие физиологическим потребностям организма детей соответствующих возрастных групп;

14) обогащенная соковая продукция из фруктов и (или) овощей - соковая продукция из фруктов и (или) овощей, в состав которой входят физиологически функциональные пищевые компоненты;

15) технологическое средство - вещество или материал либо их производное (за исключением оборудования, посуды и упаковочных материалов), которые используются при производстве сырья, соковой продукции из фруктов и (или) овощей в определенных технологических целях и после их достижения удаляются из такого сырья, такой соковой продукции или остаточные количества которых не оказывают технологическое воздействие на готовую продукцию;

16) консервирование соковой продукции из фруктов и (или) овощей - процессы теплофизической обработки соковой продукции из фруктов и (или) овощей, помещения ее в герметично укупориваемую упаковку, обеспечивающие микробиологическую стабильность и безопасность такой продукции при ее хранении в условиях, установленных изготовителем, в течение всего срока годности;

17) загрязнение соковой продукции из фруктов и (или) овощей - попадание в соковую продукцию из фруктов и (или) овощей предметов, частиц, веществ, организмов, вследствие чего она приобретает опасные для человека свойства и перестает соответствовать требованиям настоящего Федерального закона;

18) фрукты – сочные съедобные плоды культурных и дикорастущих плодовых растений (в том числе ягоды), перечисленные в приложении 2;

19) овощи – сочные съедобные части травянистых растений, перечисленные в приложении 2.

### **Статья 3. Правила идентификации-соковой продукции из фруктов и (или) овощей**

1. Для целей установления принадлежности соковой продукции из фруктов и (или) овощей к числу объектов технического регулирования, в отношении которых применяется настоящий технический регламент, идентификация соковой продукции из фруктов и (или) овощей осуществляется заинтересованными лицами без проведения исследований



(испытаний) путем сравнения наименований соковой продукции из фруктов и (или) овощей, нанесенных на потребительские упаковки или указанных в товарно-сопроводительных документах, с предусмотренными статьей 2 настоящего технического регламента наименованиями видов соковой продукции из фруктов и (или) овощей.

2. В целях установления фальсификации соковой продукции из фруктов и (или) овощей и ее несоответствия своему наименованию идентификация соковой продукции из фруктов и (или) овощей осуществляется путем совокупной оценки физико-химических, органолептических и других показателей такой продукции, к которым относятся: указанные в статье 2 настоящего технического регламента признаки видов соковой продукции из фруктов и (или) овощей; наименования фруктов и (или) овощей, применяемых для производства соответствующей соковой продукции из фруктов и (или) овощей; содержание растворимых сухих веществ в соках, во фруктовых и (или) в овощных пюре; минимальная объемная доля сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре во фруктовых и (или) в овощных нектарах, в морсах и (или) во фруктовых и (или) в овощных сокосодержащих напитках, а также сведения о возможных природных свойствах химического состава соков и фруктовых и (или) овощных пюре с учетом характерных для них сортовых, географических, климатических, сельскохозяйственных и технологических факторов.

#### **Статья 4. Требования к безопасности соковой продукции из фруктов и (или) овощей**

1. Соковая продукция из фруктов и (или) овощей, находящаяся в обращении на территории государств-членов ЕврАзЭС, не должна причинять вред жизни или здоровью граждан и должна соответствовать требованиям к безопасности соковой продукции из фруктов и (или) овощей, установленным в приложении 1 к настоящему техническому регламенту в части

гигиенических и микробиологических показателей. Определение показателей безопасности смешанной соковой продукции из фруктов и (или) овощей осуществляется исходя из соотношения массовых долей их отдельных компонентов с учетом как этих массовых долей, так и нормативов допустимых уровней вредных веществ.

2. Упаковка соковой продукции из фруктов и (или) овощей должна обеспечивать сохранение безопасности этой продукции на всех этапах обращения при соблюдении установленных для нее условий перевозки и хранения.

3. Материалы, из которых произведена упаковка и которые контактируют с соковой продукцией из фруктов и (или) овощей, должны соответствовать требованиям, установленным соответствующими техническими регламентами ЕврАзЭС.

4. Наличие в соковой продукции из фруктов и (или) овощей патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные или паразитарные заболевания либо представляющих опасность для здоровья человека и (или) животных, не допускается.

5. Соковая продукция из фруктов и (или) овощей для детского питания должна соответствовать требованиям к безопасности, установленным в приложении 1 к настоящему техническому регламенту в части гигиенических и микробиологических показателей, а также требованиям к ее безопасности, установленным настоящей статьей.

6. При производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детского питания не допускается использование фруктов и (или) овощей, содержащих генно-инженерно-модифицированные организмы, концентрированного сока, полученного диффузионным способом, а также добавление компонентов и пищевых добавок, содержащих генно-инженерно-модифицированные организмы, подсластителей (за исключением специализированной соковой продукции из фруктов и (или) овощей для

детей, больных сахарным диабетом) и других компонентов и пищевых добавок (за исключением указанных в частях 14 - 33 настоящей статьи технического регламента компонентов и пищевых добавок).

7. Добавление ароматизаторов и подкрашивающих экстрактов в соковую продукцию из фруктов и (или) овощей для детей раннего возраста не допускается.

8. Содержание растворимых сухих веществ в готовой продукции из фруктов и (или) овощей для детского питания должно составлять:

1) для детей раннего возраста:

а) не менее чем 4 процента и не более чем 16 процентов для соковой продукции из фруктов и для этой продукции с добавлением овощей;

б) не менее чем 4 процента и не более чем 10 процентов для соковой продукции из овощей (за исключением соковой продукции из моркови и (или) тыквы) и для этой продукции с добавлением фруктов;

в) не менее чем 4 процента и не более чем 11 процентов для соковой продукции из моркови и (или) тыквы и для такой продукции и с добавлением фруктов;

2) для детей дошкольного возраста и школьного возраста:

а) не более чем 16 процентов для соковой продукции из фруктов и для этой продукции с добавлением овощей;

б) не более чем 10 процентов для соковой продукции из овощей и для этой продукции с добавлением фруктов (за исключением соковой продукции из моркови и (или) тыквы);

в) не более чем 11 процентов для соковой продукции из моркови и (или) тыквы.

9. Массовая доля этилового спирта в соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детского питания не должна превышать 0,2 процента.

10. Массовая доля титруемых кислот в соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детей раннего возраста должна составлять не более чем 1,2 процента для **соков** из цитрусовых фруктов (в пересчете на безводную

лимонную кислоту) и не более чем 0,8 процента для соковой продукции из других видов фруктов и (или) овощей (в пересчете на яблочную кислоту), фруктовых и (или) овощных нектаров и фруктовых и (или) овощных сокосодержащих напитков из цитрусовых фруктов (в пересчете на безводную лимонную кислоту).

11. Массовая доля титруемых кислот в соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детей дошкольного возраста и школьного возраста должна составлять не более чем 1,3 процента (для соковой продукции из цитрусовых фруктов в пересчете на безводную лимонную кислоту, для соковой продукции из других видов фруктов и (или) овощей в пересчете на яблочную кислоту).

12. Соковая продукция из фруктов и (или) овощей для детей раннего возраста, содержащая фруктовую и (или) овощную мякоть, должна быть гомогенизированной.

13. Соковая продукция из фруктов и (или) овощей для детей раннего возраста должна выпускаться в обращение в упаковках не более чем 0,35 литра.

14. При производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей, за исключением фруктовых и (или) овощных сокосодержащих напитков, могут использоваться только компоненты и пищевые добавки, наименования, содержание и технологическое назначение которых указаны в настоящей статье и приложении 3 к настоящему техническому регламенту. Содержание компонентов и пищевых добавок в соковой продукции из фруктов и (или) овощей установлено в отношении неконцентрированной соковой продукции из фруктов и (или) овощей. Содержание указанных компонентов и пищевых добавок в отношении концентрированных соков, концентрированных морсов и концентрированных фруктовых и (или) овощных пюре рассчитывается на основании минимального содержания растворимых сухих веществ в одноименных восстановленном соке или во фруктовом и (или) в

овощном пюре в соответствии с требованиями, установленными в приложении 2 к настоящему техническому регламенту.

15. При производстве фруктовых и (или) овощных сокосодержащих напитков допускается наряду с указанными в настоящей статье и приложении 3 к настоящему техническому регламенту компонентами и пищевыми добавками использование других компонентов и пищевых добавок в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов ЕврАзЭС.

16. Вода, входящая в состав соковой продукции из фруктов и (или) овощей, должна удовлетворять требованиям, предъявляемым к питьевой воде соответствующим техническим регламентом ЕврАзЭС. Питьевая вода, используемая для восстановления соков, должна дополнительно соответствовать требованиям по содержанию нитратов не более чем 25 миллиграммов на один литр, натрия не более чем 50 миллиграммов на один литр.

17. Для обогащения соков, фруктовых и (или) овощных нектаров, фруктовых и (или) овощных сокосодержащих напитков допускается использование физиологически функциональных пищевых компонентов, наименования которых указаны в части 18 настоящей статьи. Соковая продукция из фруктов и (или) овощей является обогащенной, если содержание в 300 миллилитрах такой продукции хотя бы одного физиологически функционального пищевого компонента составляет не менее чем 15 процентов и не более чем 50 процентов от установленной соответствующим техническим регламентом рекомендуемой суточной потребности в указанных компонентах.

18. В качестве физиологически функциональных пищевых компонентов при производстве обогащенной соковой продукции из фруктов и (или) овощей могут быть использованы разрешенные в установленном порядке для использования в пищевой промышленности витамины, витаминоподобные вещества, каротиноиды, минеральные вещества,

органические кислоты, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, полисахариды, полифенольные кислоты, пребиотики, фитостерины, флавоноиды, фосфолипиды. Источниками физиологически функциональных пищевых компонентов могут быть экстракты злаков, бобовых растений, орехов, другие разрешенные в установленном порядке для использования в пищевой промышленности растительные экстракты. Для обеспечения однородности обогащенной соковой продукции из фруктов и (или) овощей допускается добавление в нее пищевой добавки лецитина. Добавление указанных компонентов в целях замещения растворимых сухих веществ сока не допускается.

19. Используемые при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей концентрированные натуральные ароматообразующие фруктовые или овощные вещества получают в процессе производства концентрированного сока в виде жидкого дистиллята, а также переработки с использованием физических способов фруктов и (или) овощей в виде жидких экстрактов или настоев с использованием воды, углекислого газа или пищевого этилового спирта, которые в концентрированном натуральном ароматообразующем фруктовом или овощном веществе служат растворителями и не выделяются как составная часть аромата из фруктов или овощей и (или) соков из них. Концентрированные натуральные ароматообразующие фруктовые или овощные вещества не относятся ни к ароматизаторам, ни к пищевым добавкам.

20. Добавление концентрированных натуральных ароматообразующих фруктовых или овощных веществ в свежееотжатые соки запрещается. Использование ароматизаторов, в том числе натуральных, искусственных ароматизаторов, идентичных натуральным ароматизаторам, при производстве соков, фруктовых и (или) овощных нектаров, фруктовых и (или) овощных пюре, концентрированных соков и концентрированных фруктовых и (или) овощных пюре запрещается.

21. Добавление концентрированных натуральных ароматообразующих фруктовых или овощных веществ, и (или) натуральных, искусственных ароматизаторов, идентичных натуральным ароматизаторам, и (или) красителей, и (или) других компонентов, соответствующих требованиям, установленным соответствующими техническими регламентами, во фруктовые и (или) в овощные сокосодержащие напитки при их производстве допускается.

22. Использование концентрированных натуральных ароматообразующих фруктовых или овощных веществ и (или) натуральных ароматизаторов допускается при производстве морсов.

23. Сахар, и (или) сахара, и (или) их растворы, и (или) их сиропы (сахароза, декстроза безводная, глюкоза, фруктоза) могут использоваться отдельно или в любой комбинации при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей. Добавление указанных сахара, и (или) сахаров, и (или) их растворов и сиропов в соки в целях корректировки вкуса допускается в количестве не более чем 1,5 процента от массы готовой продукции и не может осуществляться в целях замещения растворимых сухих веществ сока. Добавление в соки прямого отжима растворов и (или) сиропов сахара и (или) сахаров не допускается.

24. Мед может быть использован при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей. В случае добавления меда в сок количество меда не должно превышать 5 процентов от массы готовой продукции, и такое добавление не должно осуществляться в целях замещения растворимых сухих веществ сока.

25. Одновременное добавление сахара и (или) сахаров и регуляторов кислотности сока в один и тот же сок запрещается.

26. Поваренная соль, морская соль, пряности или растительные экстракты могут быть добавлены в соковую продукцию из фруктов и (или) овощей, за исключением соков из фруктов. Добавление в соковую

продукцию из фруктов и (или) овощей этих компонентов не может осуществляться в целях замещения растворимых сухих веществ сока.

27. Маркировка соковой продукции из фруктов и (или) овощей в части добавленных в нее компонентов осуществляется на потребительской упаковке в соответствии с требованиями частей 40-44, 49, 51, 52, 55-58, 60-62, 66 настоящей статьи технического регламента.

28. Компоненты и пищевые добавки, используемые при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детского питания, должны соответствовать требованиям, установленным частями 14 - 27 настоящего технического регламента, и требованиям, установленным настоящей статьей.

29. Добавление пряностей и их растительных экстрактов, за исключением базилика, ванили, гвоздики, душистого перца, кориандра, корицы, лаврового листа, лука, орегано, петрушки, сельдерея, сладкого белого перца, тмина, укропа, чеснока, в соковую продукцию из фруктов и (или) овощей для детей раннего возраста не допускается.

30. При производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детей раннего возраста допускается использование только природных изомеров молочной, винной, яблочной кислот и их солей.

31. Содержание поваренной соли в готовой продукции в случае ее добавления в соковую продукцию из фруктов и (или) овощей для детского питания должно составлять:

1) для детей раннего возраста:

а) не более чем 0,4 процента (за исключением томатного сока для питания детей старше 12 месяцев);

б) не более чем 0,6 процента (для томатного сока для питания детей старше 12 месяцев);

в) для детей дошкольного возраста и школьного возраста не более чем 0,6 процента.

32. В случае обогащения соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детского питания физиологически функциональными пищевыми



компонентами, в состав которых входят аскорбиновая кислота и (или) железо, содержание аскорбиновой кислоты не должно превышать 750 миллиграммов на один килограмм готовой продукции, содержание железа - 30 миллиграммов на один килограмм готовой продукции.

33. В соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детского питания содержание добавленного сахара и (или) сахаров должно составлять не более чем 10 процентов от массы готовых фруктового и (или) овощного нектара или фруктового и (или) овощного сокосодержащего напитка и не более чем 12 процентов от массы готового морса. Добавление сахара и (или) сахаров в соки из фруктов не допускается.

34. При производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей должны использоваться только технологические средства, наименования и допустимые остаточные количества которых установлены в приложении 3 к настоящему техническому регламенту.

35. Маркировка соковой продукции из фруктов и (или) овощей, помещенной в потребительскую упаковку, должна соответствовать требованиям, установленным техническими регламентами ЕврАзЭС в области маркировки пищевых продуктов, и требованиям, установленным настоящей статьей.

36. Наименования соковой продукции из фруктов и (или) овощей должны включать в себя наименования фруктов и (или) овощей, использованных для производства такой продукции, или слова, производные от этих наименований, независимо от их последовательности. Наименования фруктов и овощей на русском языке указываются в соответствии с приложением 2 к настоящему техническому регламенту. Указанные наименования или производные от них слова подлежат включению в наименование соковой продукции из фруктов и (или) овощей вместо слов «фрукты», «ягоды», «овощи» или «фруктовый», «ягодный», «овощной»:

1) фруктовый сок, ягодный сок, овощной сок или сок из фруктов, сок из ягод, сок из овощей;

2) концентрированный фруктовый сок, концентрированный ягодный сок, концентрированный овощной сок или концентрированный сок из фруктов, концентрированный сок из ягод, концентрированный сок из овощей;

3) диффузионный фруктовый сок, диффузионный ягодный сок, диффузионный овощной сок или диффузионный сок из фруктов, диффузионный сок из ягод, диффузионный сок из овощей;

4) фруктовый нектар, ягодный нектар, овощной нектар или нектар из фруктов, нектар из ягод, нектар из овощей;

5) фруктовый сокодержащий напиток, ягодный сокодержащий напиток, овощной сокодержащий напиток или сокодержащий напиток из фруктов, сокодержащий напиток из ягод, сокодержащий напиток из овощей;

6) ягодный морс или морс из ягод;

7) фруктовое пюре, ягодное пюре, овощное пюре или пюре из фруктов, пюре из ягод, пюре из овощей;

9) концентрированное фруктовое пюре, концентрированное ягодное пюре, концентрированное овощное пюре или концентрированное пюре из фруктов, концентрированное пюре из ягод, концентрированное пюре из овощей.

37. Наименования соковой продукции из фруктов и (или) овощей, произведенной из двух и более видов фруктов и (или) овощей, должны включать в себя наименования соков и (или) фруктовых и (или) овощных пюре, которые входят в состав такой продукции, и указываться в порядке убывания объемной доли соответствующих сока и (или) пюре. В наименовании соковой продукции, произведенной из двух и более видов фруктов и (или) овощей наименования соков и (или) фруктовых и (или) овощных пюре могут быть заменены на слова «смешанный фруктовый, и (или) ягодный, и (или) овощной», «из смеси фруктов, и (или) ягод, и (или)

овощей», слово «мультифруктовый», или «мультиягодный», или «мультиовощной» либо наименование группы фруктов и (или) овощей.

38. В наименовании сока прямого отжима или в непосредственной близости от этого наименования должны быть указаны слова «прямого отжима».

39. В наименовании восстановленного сока или в непосредственной близости от этого наименования должны быть указаны слова «изготовленный из концентрированного сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре» или слово «восстановленный».

40. Наименования соков, в которые добавлены сахар, и (или) сахара, и (или) их растворы, и (или) их сиропы, должны быть дополнены словами «с добавлением сахара» или «с добавлением сахаров», словами «с сахаром» или «с сахарами».

41. В случае, если при производстве фруктового и (или) овощного нектара или фруктового и (или) овощного сокосодержащего напитка использованы подсластители, наименования такого нектара или такого сокосодержащего напитка должны быть дополнены словами «с подсластителем» или «с подсластителями». В случае содержания во фруктовом и (или) в овощном нектаре или во фруктовом и (или) в овощном сокосодержащем напитке аспартама на потребительской упаковке должна быть размещена надпись: «Содержит источник фенилаланина».

42. На потребительской упаковке соковой продукции из фруктов и (или) овощей, произведенной с добавлением поваренной или морской соли, рядом с наименованием такой продукции допускается размещение надписи: «С солью».

43. Дополнение наименований соковой продукции из фруктов и (или) овощей, а также маркировки потребительской упаковки словами, содержащими указание иных признаков и (или) способов ее производства и обработки, не является обязательным.

44. Рядом с наименованиями соков, в которые добавлен мед, должна размещаться надпись: «С медом».

45. На потребительской упаковке соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детского питания в наименовании такой продукции или в непосредственной близости от него должны быть указаны слова «для детского питания» или иные отражающие предназначение такой продукции для питания детей слова, а также размещены информация о возрастной категории детей, для которых предназначена такая продукция, и рекомендации об условиях и о сроке хранения такой продукции после вскрытия ее потребительской упаковки.

46. На потребительской упаковке соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детей первого года жизни указываются возраст ребенка (в месяцах), начиная с которого рекомендуется введение данной продукции в рацион ребенка, и рекомендации о ее потреблении. При этом не допускается указание возраста ребенка младше чем три месяца.

47. В случаях, если концентрированный сок или концентрированный морс предназначены для реализации потребителям и должны быть восстановлены перед потреблением, на потребительской упаковке такой продукции должны быть указаны правила ее восстановления.

48. На потребительских упаковках фруктовых и (или) овощных нектаров, морсов, фруктовых и (или) овощных сокосодержащих напитков должна содержаться информация о минимальной объемной доле сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре.

49. Размещение надписи «С мякотью» на потребительских упаковках соков и фруктовых и (или) овощных нектаров осуществляется в случае, если доля соответствующей мякоти в готовой продукции превышает 8 процентов или если такая продукция содержит клетки цитрусовых фруктов.

50. На потребительских упаковках соковой продукции из фруктов и (или) овощей размещение надписи: «Осветленный» осуществляется только в случае, если массовая доля осадка не превышает 0,3 процента.

51. Информация об использовании аскорбиновой кислоты при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей может не указываться в информации о составе такой продукции, если остаточное количество аскорбиновой кислоты в готовой продукции не превышает ее природный уровень. Использование аскорбиновой кислоты в качестве антиокислителя не является основанием для нанесения на потребительскую упаковку соковой продукции из фруктов и (или) овощей надписи: «С витамином С».

52. На потребительской упаковке обогащенной соковой продукции из фруктов и (или) овощей в наименовании такой продукции или в непосредственной близости от него должно быть указано слово «обогащенный». Дополнительно допускается указывать наименования входящих в состав такой продукции физиологически функциональных пищевых компонентов, а также наименования пищевых продуктов, содержащих эти компоненты, или наименование группы этих компонентов.

53. Наименования фруктов и (или) овощей и слова, производные от этих наименований, могут указываться на потребительской упаковке соковой продукции из таких фруктов и (или) таких овощей как отдельно, так и в соответствующих словосочетаниях, если только использование этих наименований и словосочетаний не вводит потребителей в заблуждение.

54. Графические изображения фруктов и (или) овощей, соки и (или) пюре из которых не были использованы при производстве конкретной соковой продукции из фруктов и (или) овощей, не должны наноситься на ее потребительскую упаковку.

55. Если массовая доля двуокси углерода, добавленной в соковую продукцию из фруктов и (или) овощей, составляет не менее чем 0,2 процента, на потребительской упаковке такой продукции должно быть указано слово «газированный».

56. На потребительской упаковке соковой продукции из фруктов и (или) овощей, произведенной с добавлением пряностей и (или) их

экстрактов, должна содержаться надпись: «С пряностями» и (или) должны быть указаны наименования соответствующих пряностей.

57. Состав соковой продукции из фруктов и (или) овощей должен быть указан на потребительской упаковке в следующей последовательности:

1) наименования сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре, наименования входящих в состав такой продукции компонентов и пищевых добавок (в случае их применения) - в отношении сока;

2) наименования сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре, наименования входящих в состав такой продукции компонентов и пищевых добавок и последней указывается вода - в отношении фруктового и (или) овощного нектара, морса, фруктового и (или) овощного сокосодержащего напитка.

58. Состав соков, при производстве которых компоненты или пищевые добавки не использовались, можно не указывать на потребительских упаковках.

59. В случае использования концентрированных соков и (или) концентрированных фруктовых и (или) овощных пюре при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей в составе такой продукции указываются в порядке убывания объемной доли наименования соответствующих соков и (или) фруктовых и (или) овощных пюре и в непосредственной близости от указания данного состава размещается надпись: «Изготовлен из концентрированных соков», «Изготовлен из концентрированных пюре» или «Изготовлен из концентрированных соков и пюре».

60. В составе смешанной соковой продукции из фруктов и (или) овощей должны быть указаны в порядке убывания все использованные для производства такой продукции соки и (или) фруктовые и (или) овощные пюре.

61. В составе обогащенной соковой продукции из фруктов и (или) овощей указываются все входящие в этот состав физиологически функциональные пищевые компоненты.

62. Концентрированные натуральные ароматообразующие фруктовые или овощные вещества, использованные для восстановления вкуса и запаха соковой продукции из фруктов и (или) овощей, и питьевая вода, используемая для ее восстановления, в составе готовой продукции не указываются.

63. На потребительской упаковке соковой продукции из фруктов и (или) овощей указываются рекомендации об условиях хранения такой продукции после вскрытия ее потребительской упаковки.

64. На транспортной таре, которая не предназначена для потребителей и в которую упакована соковая продукция из фруктов и (или) овощей, должна содержаться информация о наименовании, номере партии и (или) дате изготовления, количестве такой продукции, информация об изготовителе и (или) о лице, выполняющем функции иностранного изготовителя, с указанием наименования и места нахождения изготовителя (адрес, в том числе страна и (или) место происхождения такой продукции), а также о сроке годности такой продукции и об условиях ее хранения, перевозки. Для соковой продукции из фруктов и (или) овощей, поставляемой наливом в цистернах, танкерах, во флекси-танках, эта информация указывается в сопроводительных документах.

65. Информация о номере партии или дате изготовления соковой продукции из фруктов и (или) овощей, наименование и место нахождения изготовителя и (или) лица, выполняющего функции иностранного изготовителя (адрес, в том числе страна и (или) место происхождения такой продукции), могут быть заменены на транспортной таре такой продукции кодом идентификации. Данный код должен четко указываться в сопроводительных документах.

66. В случае, если в концентрированных соках и концентрированных фруктовых и (или) овощных пюре присутствуют остаточные количества казеината калия и (или) казеината натрия, на транспортной таре и в сопроводительных документах такой продукции должны указываться слова «содержит казеинат калия» и (или) «содержит казеинат натрия».

## **Статья 5. Требования к процессам производства и обращению соковой продукции из фруктов и (или) овощей**

1. Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей соковой продукции из фруктов и (или) овощей, обязаны осуществлять процессы ее производства и обращения таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней настоящим техническим регламентом.

2. Обеспечение безопасности соковой продукции из фруктов и (или) овощей при ее производстве и обращении основывается на следующих принципах:

1) определение контролируемых этапов производственных процессов (критических контрольных точек) при разработке технологий производства соковой продукции из фруктов и (или) овощей осуществляется на основании анализа рисков в целях выявления нарушений в осуществлении технологии производства такой продукции, которые могут оказать негативное воздействие на безопасность такой продукции;

2) соблюдение условий хранения и перевозки такой продукции;

3) проведение организациями контроля за безопасностью такой продукции средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту этого контроля;

4) обеспечение документирования информации о технологических операциях по производству такой продукции и контролю за ней в технических документах, программах производственного контроля, утвержденных изготовителем такой продукции;



5) проведение контроля за сырьем, технологическими средствами и вспомогательными материалами, используемыми при производстве такой продукции (входного контроля), а также контроля за такой продукцией на этапах технологического процесса ее производства и за готовой продукцией;

6) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство соковой продукции из фруктов и (или) овощей, соответствующей требованиям, установленным настоящим техническим регламентом;

7) ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом;

8) выбор способов соблюдения работниками организаций, осуществляющих деятельность по производству такой продукции, правил личной гигиены на каждом этапе и (или) участке технологического процесса производства такой продукции в целях обеспечения ее безопасности;

9) выбор графиков и режимов уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;

10) проведение утилизации соковой продукции из фруктов и (или) овощей и упаковок такой продукции в соответствии с требованиями национального законодательства государств-членов ЕврАзЭС.

**3.** Сырье, используемое при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей, должно соответствовать требованиям к его безопасности, установленным соответствующими техническими регламентами ЕврАзЭС, и на него должны иметься товарно-сопроводительные документы.

**4.** В отношении сырья растительного происхождения, используемого при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей, обязательно наличие информации о применении пестицидов при выращивании соответствующих растений, фумигации производственных

помещений и тары для хранения этого сырья в целях защиты его от вредителей и болезней сельскохозяйственных растений.

5. В отношении меда, используемого при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей, обязательно наличие информации о примененных препаратах для борьбы с эктопаразитами пчел, обработки ульев, в которых они содержатся, а также препаратах, примененных для профилактики и лечения их заболеваний.

6. Хранение сырья и компонентов, используемых при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей, должно осуществляться в надлежащих условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ.

7. Количество холодной и горячей воды, пара должно быть достаточным для обеспечения производства безопасной соковой продукции из фруктов и (или) овощей.

8. Вода, используемая при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей, должна удовлетворять требованиям, предъявляемым к питьевой воде соответствующим техническим регламентом.

9. Пар, используемый при прямом контакте с сырьем и соковой продукцией из фруктов и (или) овощей, не должен приводить к загрязнению такого сырья и такой продукции и содержать опасные и (или) вредные вещества.

10. При тепловой обработке сырья и соковой продукции из фруктов и (или) овощей в герметичных емкостях и (или) с использованием соответствующего оборудования должны быть обеспечены условия для предотвращения загрязнения такого сырья и такой продукции водой, используемой для охлаждения указанных емкостей и оборудования.

11. Производственные помещения, используемые в процессе производства и хранения соковой продукции из фруктов и (или) овощей, должны содержаться в чистоте и исправном состоянии.

12. Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать:

1) возможность осуществления поточных технологических процессов производства соковой продукции из фруктов и (или) овощей, при которых обеспечено отсутствие встречных потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, загрязненного инвентаря и чистого инвентаря, если это может привести к загрязнению соковой продукции из фруктов и (или) овощей опасными и (или) вредными веществами;

2) возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, мойки и (или) дезинфекции этого оборудования и производственных помещений;

3) предупреждение или минимизацию возможного загрязнения соковой продукции из фруктов и (или) овощей в результате превышения предельно допустимых концентраций (уровней) химических, биологических веществ и микроорганизмов в воздухе в производственных помещениях;

4) защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов и насекомых;

5) необходимое пространство для выполнения технологических операций;

6) защиту от скопления грязи, контактов с токсичными материалами, осыпания частиц в производимую соковую продукцию из фруктов и (или) овощей и образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений;

7) условия хранения сырья и соковой продукции из фруктов и (или) овощей.

13. Части производственных помещений, в которых осуществляется производство соковой продукции из фруктов и (или) овощей, должны соответствовать следующим требованиям:

1) поверхности полов должны быть доступными для проведения их мытья и при необходимости дезинфекции, а также их надлежащего дренажа;

2) поверхности стен не должны иметь повреждений и должны быть выполнены из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, которые подвергаются мойке и при необходимости дезинфекции;

3) потолки или при отсутствии потолков внутренние поверхности крыш и надземные конструкции должны обеспечивать предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и надземных конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги;

4) конструкции окон, фрамуг должны обеспечивать предотвращение скопления грязи. Все внешние окна производственных помещений, которые подлежат открыванию, должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых;

5) двери производственных помещений должны быть выполнены из материалов с гладкой и неабсорбирующей поверхностью;

б) рабочие поверхности технологического оборудования должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов.

14. Организации, осуществляющие производство соковой продукции из фруктов и (или) овощей, должны иметь:

1) туалеты, которые оборудованы унитазами со смывом, с наличием стоков во внутреннюю систему канализации, соединенную с общей системой канализации, и двери которых не должны выходить в производственные помещения;

2) умывальники с подводкой горячей и холодной воды, предназначенные для мытья рук, соответствующим образом расположенные, сконструированные и оснащенные средствами для мытья рук и устройствами для их вытирания и (или) сушки;

3) системы вентиляции, системы кондиционирования, конструктивные характеристики которых позволяют избежать возможности загрязнения

соковой продукции из фруктов и (или) овощей, а также обеспечивают доступ к частям этих систем, нуждающимся в очищении или замене;

4) естественное и (или) искусственное освещение, соответствующее требованиям соответствующих технических регламентов;

5) раздевалки для работников, размещаемые вне производственных помещений и оборудованные для раздельного хранения личной и рабочей одежды работников;

6) канализационное оборудование, размещенное в производственных помещениях и имеющее конструктивные характеристики, позволяющие избежать риска загрязнения соковой продукции из фруктов и (или) овощей. В случае открытия дренажных каналов полностью или частично их конструктивные элементы должны обеспечить защиту от попадания отходов из загрязненной зоны в зону нахождения соковой продукции из фруктов и (или) овощей, если это может привести к ее загрязнению.

15. В производственных помещениях не допускается хранение каких-либо веществ и материалов, не используемых для производства соковой продукции из фруктов и (или) овощей, в том числе моющих и дезинфицирующих средств.

16. Технологическое оборудование, инвентарь, контактирующие с соковой продукцией из фруктов и (или) овощей, должны:

1) иметь конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство соковой продукции из фруктов и (или) овощей, соответствующей требованиям, установленным соответствующими техническими регламентами ЕврАзЭС;

2) подвергаться тщательной мойке и (или) очищению и при необходимости дезинфекции, частота проведения которых должна быть достаточной для предотвращения риска загрязнения соковой продукции из фруктов и (или) овощей;

3) быть произведены из материалов, соответствующих требованиям технических регламентов, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевыми продуктами, и содержаться в исправном состоянии;

4) иметь конструктивные характеристики, обеспечивающие возможность их мойки и (или) очищения и при необходимости проведения дезинфекции;

5) быть установлены таким образом, чтобы давать возможность осуществлять их санитарную обработку и уборку производственных помещений и других рабочих зон.

17. При необходимости технологическое оборудование должно быть оснащено соответствующими контрольными приборами в целях обеспечения достижения целей настоящего технического регламента.

18. Отходы производства соковой продукции из фруктов и (или) овощей и мусор должны удаляться из производственных помещений регулярно.

19. Твердые отходы и мусор должны быть помещены в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора закрываемые контейнеры.

20. Конструктивные характеристики указанных в части 19 настоящей статьи контейнеров должны обеспечивать возможность их очищения и (или) мойки и их защиту от проникновения в них животных.

21. Удаление и уничтожение отходов из производственных помещений осуществляются в соответствии с требованиями, установленными соответствующими техническими регламентами, и не должны приводить к загрязнению соковой продукции из фруктов и (или) овощей, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью человека.

22. Срок годности, условия хранения и перевозки соковой продукции из фруктов и (или) овощей устанавливаются ее изготовителем.

23. Установленные изготовителем условия хранения и перевозки соковой продукции из фруктов и (или) овощей должны обеспечивать ее соответствие требованиям, установленным настоящим техническим регламентом, в течение срока годности.

24. Перевозка соковой продукции из фруктов и (или) овощей осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки, установленными изготовителем такой продукции. Соковая продукция из фруктов и (или) овощей подлежит размещению и защите в транспортных средствах и (или) контейнерах при условии минимизации риска ее загрязнения.

25. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки одновременно с соковой продукцией из фруктов и (или) овощей других пищевых продуктов или иных грузов необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств соковой продукции из фруктов и (или) овощей. В случае, если транспортные средства были использованы для перевозки других пищевых продуктов или иных грузов, перед погрузкой соковой продукции из фруктов и (или) овощей следует провести тщательную уборку этих транспортных средств в целях предотвращения риска ее загрязнения.

26. Перевозка соковой продукции из фруктов и (или) овощей наливом должна осуществляться в танкерах, цистернах, во флекси-танках, предназначенных для перевозки пищевых продуктов.

27. Транспортные средства и (или) контейнеры или емкости, используемые для перевозки соковой продукции из фруктов и (или) овощей, должны быть оборудованы надлежащим образом для поддержания необходимой температуры такой продукции.

28. Конструктивные характеристики и эксплуатационные особенности транспортных средств и помещений, предназначенных для хранения соковой продукции из фруктов и (или) овощей, должны обеспечивать возможность проведения в них надлежащей уборки, дезинфекции и дератизации.

29. Транспортные средства и помещения, предназначенные для хранения соковой продукции из фруктов и (или) овощей, должны регулярно подвергаться механической очистке, мойке и при необходимости дезинфекции. Вода, используемая для мойки, должна соответствовать требованиям соответствующего технического регламента. При санитарной обработке таких транспортных средств и помещений должны использоваться моющие и дезинфицирующие средства, соответствующие требованиям, установленным соответствующими техническими регламентами.

30. Грузоотправители самостоятельно выбирают вид транспортного средства и используемого для оснащения транспортного средства оборудования, режим работы этого оборудования при перевозке соковой продукции из фруктов и (или) овощей в зависимости от метеорологических условий в целях обеспечения соответствия такой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом, а также обеспечения соответствия условий перевозки такой продукции требованиям, установленным ее изготовителем.

31. Хранение соковой продукции из фруктов и (или) овощей у продавца и ее реализация должны осуществляться при соблюдении условий, установленных ее изготовителем.

32. В случае, если осуществляется реализация соковой продукции из фруктов и (или) овощей, часть информации о которой размещается на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке указанной продукции, продавец обязан довести такую информацию до потребителей.

## **Статья 6. Обеспечение соответствия требованиям безопасности**

1. Соответствие соковой продукции из фруктов и (или) овощей настоящему техническому регламенту обеспечивается выполнением его требований к безопасности непосредственно либо выполнением требований взаимосвязанных с настоящим техническим регламентом стандартов ЕврАзЭС.



Выполнение на добровольной основе требований названных стандартов свидетельствует о презумпции соответствия требованиям безопасности настоящего технического регламента ЕврАзЭС.

2. Перечень взаимосвязанных с настоящим техническим регламентом стандартов утверждает Комиссия по техническому регулированию, санитарным, ветеринарным и фитосанитарным мерам в торговле при Интеграционном Комитете ЕврАзЭС (далее – Комиссия ЕврАзЭС).

Порядок формирования Перечня взаимосвязанных с настоящим техническим регламентом стандартов определяется Комиссией ЕврАзЭС.

## **Статья 7. Оценка соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей**

1. Оценка соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей требованиям, установленным настоящим техническим регламентом, проводится в форме:

- 1) подтверждения соответствия такой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом;
- 2) государственной регистрации отдельных видов такой продукции;
- 3) государственного контроля (надзора) за соблюдением требований, установленных настоящим техническим регламентом, к такой продукции и связанным с требованиями к ней процессам производства, хранения, перевозки и реализации.

2. Соковая продукция из фруктов и (или) овощей, не подлежащая государственной регистрации и выпускаемая в обращение на территории государств-членов ЕврАзЭС, подлежит обязательному подтверждению соответствия требованиям, установленным настоящим техническим регламентом, в форме принятия декларации о соответствии (далее также - декларирование соответствия).

3. Добровольное подтверждение соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей, а также связанных с требованиями к ней процессов

производства, хранения, перевозки и реализации требованиям национальных стандартов, сводам правил, стандартам организаций, системам добровольной сертификации и условиям договоров осуществляется по инициативе заявителя в форме добровольной сертификации.

4. Добровольная сертификация соковой продукции из фруктов и (или) овощей, а также связанных с требованиями к ней процессов производства, хранения, перевозки и реализации осуществляется на условиях договора между заявителем и органом по сертификации.

5. Добровольная сертификация соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей наименованию национального вида соковой продукции из фруктов и (или) овощей (наименованию, исторически сложившемуся на территории государства-члена ЕврАзЭС и определяемому особенностями состава соковой продукции из фруктов и (или) овощей и (или) наименованием географического объекта - места распространения такой продукции) проводится в добровольном порядке, и такая продукция может маркироваться знаком соответствия национальному стандарту.

6. Добровольное подтверждение соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей, а также связанных с требованиями к ней процессов производства, хранения, перевозки и реализации не может заменить обязательное подтверждение соответствия требованиям, установленным настоящим техническим регламентом.

7. Заявитель вправе выбирать схему подтверждения соответствия, предусмотренную для соковой продукции из фруктов и (или) овощей настоящим техническим регламентом.

8. Заявитель обязан обеспечивать соответствие соковой продукции из фруктов и (или) овощей требованиям, установленным настоящим техническим регламентом.

9. Заявителем при подтверждении соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей может быть юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, зарегистрированные в соответствии с законодательством

государства-члена ЕврАзЭС, являющиеся изготовителем или продавцом либо выполняющие функции иностранного изготовителя на основании договора с ним в части обеспечения соответствия такой продукции требованиям настоящего технического регламента и в части ответственности за несоответствие такой продукции требованиям настоящего технического регламента.

10. Декларирование соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей осуществляется путем принятия заявителем декларации о соответствии такой продукции требованиям настоящего технического регламента на основании собственных доказательств и (или) на основании доказательств, полученных с участием органа по сертификации и (или) аккредитованной испытательной лаборатории (центра) (далее - третья сторона).

11. При декларировании соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей на основании собственных доказательств заявитель самостоятельно формирует доказательственные материалы в целях подтверждения соответствия такой продукции требованиям настоящего технического регламента. Доказательственные материалы должны содержать:

- 1) регистрационные документы и реквизиты заявителя;
- 2) наименование, общее описание, назначение (при его наличии) такой продукции;
- 3) национальный стандарт, применяемый на добровольной основе, или стандарт организации на такую продукцию, или подобные документы на такую продукцию (для российских изготовителей), или международный стандарт либо подробное описание такой продукции с указанием основных показателей, условий хранения, сроков годности (для иностранных изготовителей);

4) подтверждающие выполнение требований настоящего технического регламента результаты исследований (испытаний), проведенных собственными силами.

Указанные в части 11 настоящей статьи доказательственные материалы могут включать в себя также другие документы и информацию по выбору заявителя, послужившие основанием для заявления о соответствии декларируемой соковой продукции из фруктов и (или) овощей требованиям настоящего технического регламента, в том числе товарно-проводительные документы, оформленные в установленном законодательством государства-члена ЕврАзЭС порядке, договор (контракт) поставки такой продукции, сертификат происхождения такой продукции.

12. При декларировании соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей на основании собственных доказательств и на основании доказательств, полученных с участием третьей стороны, заявитель по своему выбору в дополнение к собственным доказательствам, сформированным в порядке, предусмотренном частями 11 и 12 настоящей статьи:

1) включает в доказательственные материалы протоколы исследований (испытаний), проведенных в аккредитованной испытательной лаборатории (центре);

2) предоставляет сертификат соответствия системы управления качеством изготовителя (при наличии такой системы).

13. Заявитель принимает декларацию о соответствии, регистрирует ее в установленном законодательством государства-члена ЕврАзЭС порядке.

14. Декларация о соответствии и входящие в состав доказательственных материалов документы хранятся в порядке, установленном законодательством государства-члена ЕврАзЭС.

15. При декларировании соответствия партии соковой продукции из фруктов и (или) овощей срок действия декларации о соответствии должен соответствовать сроку годности такой продукции.

16. При декларировании соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей, выпускаемой серийно, срок действия декларации о соответствии составляет пять лет.

17. Государственной регистрации подлежат отдельные виды соковой продукции из фруктов и (или) овощей, а именно:

- 1) новая соковая продукция из фруктов и (или) овощей;
- 2) соковая продукция из фруктов и (или) овощей для детского питания, в том числе новая соковая продукция из фруктов и (или) овощей для детского питания.

18. Новой соковой продукцией из фруктов и (или) овощей считается соковая продукция из фруктов и (или) овощей, впервые разрабатываемая и внедряемая в производство на территории государств-членов ЕврАзЭС или впервые ввозимая на территорию государств-членов ЕврАзЭС и ранее не реализуемая на территории государств-членов ЕврАзЭС, а именно:

- 1) соковая продукция из фруктов и (или) овощей, имеющая новую молекулярную структуру или молекулярную структуру, которая подвергнута генетической модификации;
- 2) соковая продукция, произведенная из фруктов и (или) овощей, не указанных в приложении 2 к настоящему техническому регламенту;
- 3) соковая продукция из фруктов и (или) овощей, при производстве которой применяются технологические процессы, впервые внедряемые на территории государств-членов ЕврАзЭС, повлекшие за собой изменение состава или структуры такой продукции и оказавшие значительное воздействие на ее пищевую ценность.

19. Государственная регистрация отдельных видов соковой продукции из фруктов и (или) овощей, производимых на территории государств-членов ЕврАзЭС, осуществляется на этапе их подготовки к производству;

государственная регистрация отдельных видов соковой продукции из фруктов и (или) овощей, впервые ввозимых на территории государств-членов ЕврАзЭС и ранее не реализуемых на территории государств-членов ЕврАзЭС, до ввоза такой продукции впервые на территории государств-членов ЕврАзЭС, в целях чего уполномоченный орган, осуществляющий функции по контролю и надзору в соответствии с законодательством государства-члена ЕврАзЭС, выдает по обращению заявителя документ, подтверждающий необходимость ввоза образцов такой продукции для проведения ее исследований (испытаний).

20. При государственной регистрации отдельных видов соковой продукции из фруктов и (или) овощей заявителем может быть юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, зарегистрированные в соответствии с законодательством государства-члена ЕврАзЭС, являющиеся изготовителем или выполняющие функции иностранного изготовителя на основании договора с ним, в части обеспечения соответствия отдельных видов соковой продукции из фруктов и (или) овощей требованиям, установленным настоящим техническим регламентом, и в части ответственности за несоответствие такой продукции указанным требованиям.

21. Государственная регистрация отдельных видов соковой продукции из фруктов и (или) овощей включает в себя:

1) экспертизу документов, которые представлены заявителем и подтверждают безопасность такой продукции и ее соответствие требованиям, установленным настоящим техническим регламентом, в том числе экспертизу результатов проводимых в случае необходимости исследований (испытаний) соковой продукции из фруктов и (или) овощей;

2) внесение отдельных видов соковой продукции из фруктов и (или) овощей и их заявителей в реестр пищевых продуктов, материалов и изделий, разрешенных для изготовления на территории государств-членов ЕврАзЭС или ввоза и обращения на территории государств-членов ЕврАзЭС;

3) выдачу заявителям свидетельств о государственной регистрации отдельных видов соковой продукции из фруктов и (или) овощей, дающих право на их производство на территории государств-членов ЕврАзЭС или их ввоз на территорию государств-членов ЕврАзЭС и обращение на территории государств-членов ЕврАзЭС. Свидетельство о государственной регистрации отдельных видов соковой продукции из фруктов и (или) овощей выдается на весь срок их производства и обращения.

21. Государственную регистрацию отдельных видов соковой продукции из фруктов и (или) овощей осуществляет орган, уполномоченный Правительством государств-членов ЕврАзЭС.

22. Государственная регистрация новой соковой продукции из фруктов и (или) овощей, имеющей новую молекулярную структуру или молекулярную структуру, которая подвергнута генетической модификации, осуществляется в порядке и в сроки, которые установлены соответствующими техническими регламентами ЕврАзЭС на пищевые продукты, производство которых осуществляется с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов.

23. Государственная регистрация отдельных видов соковой продукции из фруктов и (или) овощей, не указанных в части 17 настоящей статьи, осуществляется в порядке и в сроки, которые установлены соответствующими техническими регламентами ЕврАзЭС.

24. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего технического регламента в отношении соковой продукции из фруктов и (или) овощей и связанных с требованиями к ней процессов производства, хранения, перевозки и реализации осуществляется в соответствии с национальным законодательством государств-членов ЕврАзЭС.

25. В отношении соковой продукции из фруктов и (или) овощей и процессов ее хранения, перевозки и реализации государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего технического регламента

осуществляется органом государственного контроля (надзора) на стадии обращения такой продукции.

26. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего технического регламента в отношении процессов производства соковой продукции из фруктов и (или) овощей осуществляется органом государственного контроля (надзора) путем проведения проверок эксплуатируемых объектов производства такой продукции в соответствии с национальным законодательством государств-членов ЕврАзЭС.

### **Статья 8. Маркировка единым знаком обращения соковой продукции из фруктов и (или) овощей**

1. Соковая продукция из фруктов и (или) овощей, соответствующая требованиям безопасности и прошедшая процедуру подтверждения соответствия согласно статье настоящего технического регламента, маркируется знаком обращения продукции на рынке.

2. Маркировка знаком обращения продукции на рынке осуществляется перед выпуском соковой продукции из фруктов и (или) овощей в обращение на территорию государств-членов ЕврАзЭС.

### **Статья 9. Защитительная оговорка**

1. Юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, являющиеся изготовителем либо выполняющие функции иностранного изготовителя и осуществляющие производство, перевозку, хранение и реализацию соковой продукции из фруктов и (или) овощей, в случае установления ими или органом государственного контроля (надзора) несоответствия такой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом, обязаны отозвать такую продукцию из обращения и принять меры по недопущению причинения вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц,



государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений.

2. В случае выявления нарушений требований, установленных настоящим техническим регламентом компетентный орган государства-члена ЕврАзЭС, на территории которого выявлена соковая продукция из фруктов и (или) овощей, не соответствующая требованиям настоящего технического регламента, обязан предпринять меры по ограничению, запрету выпуска в обращение соковой продукции из фруктов и (или) овощей на своей территории, а также изъятию из обращения соковой продукции из фруктов и (или) овощей, представляющей опасность для жизни и здоровья человека, окружающей среды.

2. Компетентный орган государства-члена ЕврАзЭС обязан уведомить Комиссию ЕврАзЭС и компетентные органы других государств-членов ЕврАзЭС о принятом решении с указанием причин принятия данного решения и предоставлением доказательств, разъясняющих необходимость принятия данной меры.

## **Статья 10 Заключительные положения**

1. Настоящий технический регламент вводится в действие по истечении двенадцати месяцев со дня ратификации международного договора о его принятии, в порядке, установленном национальным законодательством государств-членов ЕврАзЭС.

2. С момента введения в действие настоящего технического регламента нормативные правовые акты, действующие на территории государств-членов ЕврАзЭС, до приведения их в соответствие с настоящим техническим регламентом применяются в части, не противоречащей настоящему техническому регламенту.

3. До введения в действие настоящего технического регламента соковая продукция из фруктов и овощей, в отношении которой государствами-членами ЕврАзЭС установлены обязательные одинаковые требования, а

также одинаковые формы и схемы обязательной оценки (подтверждения) соответствия, допускается к обращению на единой таможенной территории, если она прошла установленные процедуры оценки (подтверждения) соответствия на территории любого из государств-членов ЕврАзЭС.

4. Документы, подтверждающие прохождение оценки (подтверждения) соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей требованиям безопасности, а также другие подтверждающие безопасность соковой продукции из фруктов и (или) овощей документы, выданные до дня вступления в силу настоящего технического регламента документы действительны до истечения срока их действия.

5. На соковую продукцию из фруктов и (или) овощей, выпущенную в обращение на территории государств-членов ЕврАзЭС до дня вступления в силу настоящего технического регламента, распространяются требования, действующие до дня вступления в силу настоящего технического регламента.

Приложение 1  
к Техническому регламенту на соковую продукцию  
из фруктов и овощей ЕврАзЭС

**Требования к безопасности  
соковой продукции из фруктов и (или) овощей**

Таблица 1

**Гигиенические требования к безопасности соков, в том числе концентрированных соков <sup>\*1</sup>, фруктовых и (или) овощных нектаров, морсов, в том числе концентрированных морсов <sup>\*1</sup>, фруктовых и (или) овощных сокосодержащих напитков, фруктовых и (или) овощных пюре, в том числе концентрированных фруктовых и (или) овощных пюре <sup>\*1</sup>**

Показатели	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
<b>Токсичные элементы:</b>		
Свинец	0,5	Соковая продукция из овощей
	0,4	Соковая продукция из фруктов
Мышьяк	0,2	
Кадмий	0,03	
Ртуть	0,02	
Олово	200,0	Соковая продукция из фруктов и (или) овощей в сборной жестяной таре
Хром	0,5	Соковая продукция из фруктов и (или) овощей в хромированной таре
<b>Микотоксины:</b>		
Патулин	0,05	Соковая продукция из яблок, томатов, облепихи, калины
<b>Нитраты</b>		Соковая продукция из:
	500	капусты белокочанной
	250	моркови
	150	томатов
	700	свеклы столовой
	400	кабачков
	200	прочих овощей
	60	арбузов
	90	дыни

1	2	3
<b>Пестициды:</b> Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры) ДДТ и его метаболиты <b>Радионуклиды, Бк/кг:</b> Стронций-90	0,5 0,05 0,1 160	Соковая продукция из овощей и из бахчевых культур Соковая продукция из фруктов  Соковая продукция из дикорастущих ягод

---

\*1 Для концентрированных соков, концентрированных морсов и концентрированных фруктовых и (или) овощных пюре расчет показателей осуществляется с учетом приведенных норм и степени концентрирования (по содержанию сухих веществ).

**Гигиенические требования к безопасности  
соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детского питания**

Показатели	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечание
<b>Токсичные элементы:</b>		
Свинец	0,3	
Мышьяк	0,1	
Кадмий	0,02	
Ртуть	0,01	
<b>Микотоксины:</b>		
Патулин	Не допускается	Не более 0,02 для соковой продукции из яблок, томатов, облепихи
<b>Пестициды:</b>		
Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
<b>Нитраты</b>	50	Соковая продукция из фруктов, за исключением соковой продукции из бананов, клубники
	200	
<b>5-оксиметилфурфурол</b>	Не более 20 мг/л	Соковая продукция из овощей, смеси фруктов и овощей, а также из бананов, клубники
<b>Радионуклиды, Бк/кг:</b>		
Цезий-137	40	
Стронций-90	25	

**Микробиологические показатели безопасности  
консервированной соковой продукции из фруктов  
и (или) овощей (требования промышленной стерильности)**

Соковая продукция из фруктов и (или) овощей	Микроорганизмы после термостатной выдержки			
	спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	мезофильные клостридии	неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи	молочно-кислые микроорганизмы
1	2	3	4	5
<p>Соковая продукция из фруктов с:</p> <p>рН 4,2 и выше, а также рН 3,8 и выше для соковой продукции из абрикосов, персиков, груш<sup>*1,*2</sup></p>	<p><i>B. cereus</i> и <i>B. polymyxa</i> не допускаются в 1 г (см<sup>3</sup>), <i>B. subtilis</i> не более 11 КОЕ/г (см<sup>3</sup>), прочие не нормируются</p>	<p><i>Cl. botulinum</i> и <i>Cl. perfringens</i> не допускаются в 1 г (см<sup>3</sup>), прочие не более 1 КОЕ/г (см<sup>3</sup>)</p>	<p>Не допускаются в 1 г (см<sup>3</sup>)</p>	<p>Не допускаются в 1 г (см<sup>3</sup>)</p>

рН ниже 4,2, а также рН ниже 3,8 для соковой продукции из абрикосов, персиков, груш	Не нормируются	Не нормируются	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> )	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> )
1	2	3	4	5

Соковая продукция из овощей:				
<b>Томатное пюре (паста)</b> с содержанием сухих веществ менее 12% <sup>*1,*2</sup>	V. cereus и V. polymyxa не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ), V. subtilis не более 11 КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), прочие не нормируются	Cl. botulinum и Cl. perfringens не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ), прочие не более 1 КОЕ/г (см <sup>3</sup> )	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> )	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> )
прочие: рН 4,2 и выше <sup>*1,*2</sup>	V. cereus и V. polymyxa не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ), V. subtilis не более 11 КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), прочие не нормируются	Cl. botulinum и Cl. perfringens не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ), прочие не более 1 КОЕ/г (см <sup>3</sup> )	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> )	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> )
рН 3,7 - 4,2 <sup>*1,*2</sup>	Не нормируются	Cl. botulinum и Cl. perfringens не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ), прочие не более 1 КОЕ/г (см <sup>3</sup> )	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> )	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> )
рН ниже 3,7	Не нормируются	Не нормируются	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> )	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> )

<sup>\*1</sup> В соковой продукции из фруктов и (или) овощей, хранение которой осуществляется при температуре выше 20°С, содержание спорообразующих термофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов в 1 г (см<sup>3</sup>) не допускается.

<sup>\*2</sup> В соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детского питания содержание мезофильных клостридий в 10 г (см<sup>3</sup>) и спорообразующих термофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов в 1 г (см<sup>3</sup>) не допускается.



**Микробиологические показатели  
безопасности свежееотжатых соков**

Яйца гель- минтов	Цисты кишеч- ных патоген- ных простей- ших орга- низмов	КМАФАнМ КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более	Количество свежееотжатых соков (г (см <sup>3</sup> ), в которых не допускаются				
			БГКП (коли- формы)	пато- ген- ные микро- орга- низмы, в том числе саль- монел- лы	E. coli	S. aureus	L. mono- cytoge- nes
Не допуска- ются	Не допуска- ются	$1 \cdot 10^3$	1,0	25	1,0	1,0	25

**Микробиологические показатели безопасности соковой продукции из фруктов и (или) овощей, консервированной и газированной с использованием углекислоты с рН 3,8 и ниже, а также концентрированных соков, концентрированных морсов и концентрированных фруктовых и (или) овощных пюре**

Соковая продукция из фруктов и (или) овощей	КМАФА нМ КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более	Количество соковой продукции из фруктов и (или) овощей (г (см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются		Дрожжи КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более	Плесени КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более	Другие микроорганизмы
		БГКП (колиформы)	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7
Соки из фруктов, соки из овощей, фруктовые и (или) овощные нектары, морсы и фруктовые и (или) овощные сокосодержащие напитки, консервированные и газированные с использованием углекислоты с рН 3,8 и ниже	50	1000	Не нормируются	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> )	50	Молочно-кислые микроорганизмы не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> )

1	2	3	4	5	6	7
Концентрированные соки из фруктов, концентрированные морсы, концентрированные фруктовые пюре, консервированные	Не нормируются	Не нормируются	Не нормируются	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> )	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> )	Неспорообразующие микроорганизмы не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> )* <sup>1</sup>
Концентрированные соки из овощей, концентрированные овощные пюре (за исключением томатных соков и пюре), консервированные	Не нормируются	Не нормируются	Не нормируются	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> )	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> )	Мезофильные клостридии не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ), неспорообразующие микроорганизмы не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> )* <sup>1</sup>
Концентрированные соки из фруктов, концентрированные соки из овощей, концентрированные морсы и концентрированные	5 · 10 <sup>3</sup>	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> )	Не допускаются в 25 г (см <sup>3</sup> )	2 · 10 <sup>3</sup>	5 · 10 <sup>2</sup>	Не нормируются

1	2	3	4	5	6	7
фруктовые и (или) овощные пюре, быстрозамороженные						
Концентрированный томатный сок, концентрированное томатное пюре, концентрированная томатная паста с содержанием растворимых сухих веществ более чем 12%	Не нормируются	Не нормируются	Не нормируются	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> )	Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> )* <sup>2</sup>	Мезофильные клостридии не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ), молочнокислые микроорганизмы не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ), неспорообразующие микроорганизмы не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> )* <sup>1</sup>

\*<sup>1</sup> Для соковой продукции из фруктов и (или) овощей, продажа которой осуществляется в розничной торговле.

\*<sup>2</sup> Допустимое число плесеней по Говарду не более чем 40% полей зрения.

Приложение 2  
к Техническому регламенту на соковую продукцию  
из фруктов и овощей ЕврАзЭС

**Фрукты и овощи, используемые**

**для производства соковой продукции.**

**Требования к содержанию растворимых сухих веществ  
в восстановленных соках, соках прямого отжима и во фруктовых пюре  
или в овощных пюре.**

**Объемная доля сока из фруктов либо сока из овощей, или фруктового  
пюре, или овощного пюре во фруктовых и (или) в овощных нектарах**

Наименования фруктов и овощей на русском языке	Наименования фруктов и овощей на английском языке	Наименования фруктов и овощей на латинском языке	Минимальное содержание растворимых сухих веществ в восстановленных соках и во фруктовых пюре или в овощных пюре <sup>*1,*2</sup> (% при 20°С)	Минимальное содержание растворимых сухих веществ в соках прямого отжима и во фруктовых пюре и в овощных пюре <sup>*3,*4,*5</sup> (% при 20°С)	Минимальная объемная доля сока, или фруктового пюре, или овощного пюре во фруктовых и (или) в овощных нектарах (%)
1	2	3	4	5	6
Абрикос	Apricot	Prunus armeniaca L.	11,2	10,2	40,0
Айва	Quince	Cydonia oblonga Mill.	11,2	-	25,0
Акай	Acai	Eyterpe Oleracea	-	3,4	-
Алыча	Cherry Plum	Prunus ceracifera	12,0	-	25,0

1	2	3	4	5	6
Ананас	Pineapple	Ananas comosus (L.) Merrill Ananas sativis L. Schult. f.	12,8 <sup>*6,*8</sup>	11,2 <sup>*6,*8</sup>	40,0
Аннона колючая	Soursop	Annona muricata L.	14,5	-	25,0
Аннона чешуйчатая	Sugar Apple	Annona squamosa L.	14,5	-	25,0
Апельсин	Orange	Citrus sinensis (L.)	11,2 <sup>*6</sup>	10,0 <sup>*6</sup>	50,0
Апельсин красный	Red (blood) orange	Citrus sinensis (L.)	-	-	50,0
Арбуз	Water Melon	Citrullus lanatus (Thunb.) Matsum. & Nakai var. Lanatus	8,0	-	40,0
Ацерола («Западно- индийская вишня», «Барбадос- ская вишня»)	Acerola (West Indian Cherry)	Malpighia spp. (Moc. & Sesse)	6,5	-	25,0
Банан	Banana	Musa species, including M. acuminata and M. paradisiaca but excluding other plantains	-	20,0	25,0
Барбарис	Barberry	Berberis vilgaris	-	-	25,0
Бойзенова ягода (гибрид янгберри и малины)	Boysen- berry	Rubus ursinus Cham. & Schltdl.	10,0	-	25,0
Брусника	Lingon- berry	Vaccinium vitis-idaea L.	9,6	-	25,0

1	2	3	4	5	6
Бузина	Elderberry	Sambucus nigra L. Sambucus canadensis	10,5	-	50,0
Виноград	Grape	Vitis Vinifera L. or hybrids thereof Vitis Labrusca or hybrids thereof	15,9	13,5	50,0
Вишня	Sour cherry	Prunus cerasus L.	13,5	12,4	25,0
Вишня	Stonesbaer	Prunus cerasus L. Cv. Stevnsbaer	17,0	-	25,0
Вишня суринамская	Suriname cherry	Eugenia uniflora Rich.	6,0	-	25,0
Вороника	Crowberry	Empetrum nigrum L.	6,0	-	25,0
Генипап	Genipap	Genipa americana	17,0	-	25,0
Голубика	Blueberry	Vaccinium uliginosum	10,0	-	40,0
Гранат	Pomegranate	Punica granatum L.	12,0	-	25,0
Грейпфрут	Grapefruit	Citrus paradisi Macfad	10,0 <sup>*6</sup>	9,5 <sup>*6</sup>	50,0
Грейпфрут «Свити» (гибрид), Помело	Sweetie grapefruit	Citrus paradisi, Citrus grandis	10,0	-	50,0
Груша	Pear	Pyrus communis L.	12,0	11,0	40,0
Гуава	Guava	Psidium guajava L.	8,5	8,5	25,0
Гуава ягодная	Guavaberry, Birchberry	Eugenia syringe	-	-	25,0
Дыня	Melon	Cucumis melo L.	8,0	-	35,0
Дыня зимняя, Кассаба	Casaba Melon	Cucumis melo L. subsp. melo var. inodorus H. Jacq.	7,5	-	25,0

1	2	3	4	5	6
Дыня белая мускатная, Дыня зимняя	Honeydew Melon	Cucumis melo L. subsp. melo var. inodorus H. Jacq	10,0	-	25,0
Ежевика	Blackberry	Rubus fruitcosus L.	9,0	-	30,0
Ежевика сизая	Dewberry	Rubus hispidus (в Северной Америке), R. caesius (в Европе)	10,0	-	25,0
Желтый момбин, Кариока	Cajá	Spondia lutea L.	10,0	-	25,0
Земляника (дикорастущая)	Wild strawberry	Fragaria vesca L., Fragaria viridis (colina)	6,0	-	40,0
Инжир (фига)	Fig	Ficus carica L.	18,0	-	25,0
Кабачок	Marrow (Squash)	Cucurbita pepo	-	-	-
Каинито, Яблоко звездчатое	Star Apple	Chrysophyllum cainito	-	-	25,0
Какао	Cocoa pulp	Theobroma cacao L.	14,0	-	50,0
Кактус фруктовый	Cactus fruit (Prickly pear)	Opuntia ficus - indica	-	12,0	-
Калина обыкновенная	High cranberry	Viburnum opulus	-	-	25,0
Капуста белокочанная	Round-headed cabbage	Brassica oleraceae L.	-	4,5	-
Карамбола	Starfruit	Averrhoa carambola L.	7,5	-	25,0
Картофель	Potato	Solanum tuberosum L.	-	-	-
Киви	Kiwi	Actinidia deliciosa (A.Chev.) C. F. Liang & A. R. Ferguson	-	-	25,0



1	2	3	4	5	6
Кизил	Cornel (Cornelian cherries)	Cornus mas.	-	-	25,0
Клубника (земляника садовая)	Strawberry	Fragaria ananassa Duchense (Fragaria chiloensis Duchense Fragaria virginiana Duchense)	7,5	6,3	40,0
Клюква	Cranberry	Vaccinium macrocarpon Aiton	7,5	-	30,0
Клюква	Cranberry (Marshwort)	Vaccinium oxycoccus L.	7,0	-	25,0
Кокосовый орех <sup>*7</sup> (кокосовая вода)	Coconut water	Cocos nucifera L.	5,0	-	25,0
Крыжовник	Gooseberry	Ribes uva-crispa L.	7,5	-	30,0
Крыжовник белый	White Gooseberry	Ribes uva-crispa L.	-	-	30,0
Крыжовник красный	Red Gooseberry	Ribes uva- crispa	-	-	30,0
Кукуруза сахарная	Sweet corn Maize	Zea mays Linnaeus var. saccharata (Sturtevant) L.H.Bailey	-	-	30,0
Кумкват	Kumquat	Fortunella Swingle spp.	-	-	25,0
Купуасу	Cupuacu	Theobroma grandiflorum L.	9,0	-	35,0
Лайм	Lime	Citrus aurantifolia (Christm.) (swingle)	8,0 <sup>*6</sup>	-	25,0

1	2	3	4	5	6
Лимон	Lemon	Citrus limon (L.) Burm. f. Citrus limonum Rissa	8,0 <sup>*6</sup>	7,0 <sup>*6</sup>	25,0
Лимонник	Schizandra (Magnolia- vine)	Schisandra chinensis (Turcz.) Baill.	-	-	25,0
Личи	Litchi, Lychee	Litchi chinensis Sonn.	11,2	-	20,0
Логанова ягода (гибрид малины и ежевика)	Loganberry	Rubus loganobaccus L. H. Bailey	10,5	-	25,0
Луло	Lulo	Solanum quitoense Lam.	-	-	25,0
Малина красная	Red Raspberry	Rubus idaeus L. Rubus strigosus Michx.	7,0	6,3	40,0
Малина ежевико- образная	Black Raspberry	Rubus occidentalis L.	11,1	6,3	25,0
Маммея американ- ская, «Американ- ский абрикос»	Mammee apple	Mammea americana	-	-	25,0
Манго	Mango	Mangifera indica L.	13,5	14,0	25,0
Мандарин (танжерин)	Mandarine (Tangerine)	Citrus reticulata Blanca	11,8 <sup>*6</sup>	10,5 <sup>*6</sup>	50,0
Маракуйя	Passion Fruit	Passiflora edulis Sims. f. edulis, Passiflora edulis Sims. f. Flavicarpa O. Def.	12,0 <sup>*6</sup>	12,0 <sup>*6</sup>	25,0
Маракуйя гигантская	Common granadilla	Passiflora quadrangularis	-	12,4	25,0

1	2	3	4	5	6
Маракуйя желтая	Yellow Passion Fruit	Passiflora edulis	-	-	25,0
Мармеладный плод, Путерия	Sapote	Pouteria sapota	-	-	25,0
Морковь	Carrot(s)	Daucus maxinus x Daucus carota	8,0	-	25,0
Морошка	Cloudberry	Rubus chamaemorus L.	9,0	-	30,0
Мушмула японская, Локва	Loquat	Eriobotrya japonesa	-	-	25,0
Нектарин	Nectarine	Prunus persica (L.) Batsch var. nucipersica (Suckow) c. K. Schneid.	10,5	-	40,0
Облепиха	Sea Buckthorn	Hippophae elaeagnaceae	-	-	25,0
Облепиха крушиновидная	Buckthorn-berry (sallow-thornberry)	Hippophae rhamnoides L.	6,0	-	25,0
Огурец	Cucumber (gherkin)	Cucumis sativus L.	-	3,0	-
Папайя	Papaya	Carica papaya L.	-	-	25,0
Паприка овощная	Vegetable paprika	Capsicum annum	-	6,6	-
Персик	Peach	Prunus persica (L.) Batsch var. persica	10,5	9,0	40,0
Петрушка корневая	Parsley root	Petroselinum Crispum Nut	-	10,0	-
Петрушка листовая	Parsley leaves	Petroselinum Crispum Nut	-	7,6	-
Рябина	Rowan-berry	Sorbus aucuparia L.	11,0	-	30,0
Рябина черноплодная	Aronia (Choke-berry)	Pyrus arbustifolia (L.) Pers.	13,5	-	25,0

(Арония)					
1	2	3	4	5	6
Салат-латук	Cos Lettuce	Lactuca sativa L.	-	2,5	-
Салат листовой	Lettuce	Lactuca sativa L.	-	2,0	-
Свекла столовая	Red beet	Beta vulgaris	9,0	-	25,0
Сельдерей корневой	Celery root	Apium graveolens L. Rapaceum	-	6,0	-
Сельдерей листовой	Celery leaves	Apium graveolens L. secalinum	-	2,1	-
Слива	Plum	Prunus domestica L. subsp. domestica	12,0	-	30,0
Смородина белая	White Currant	Ribes rubrum L.	10,0	-	25,0
Смородина красная	Red Currant	Ribes rubrum L.	10,0	-	25,0
Смородина черная	Black Currant	Ribes nigrum L.	11,0	10,5	25,0
Тамаринд	Tamarind	Tamarindus indica	13,0	-	Количество, необходимое для достижения общей кислотности, не менее чем 0,5%
Терн	Sloe	Prunus spinosa L.	6,0	-	25,0
Ткемали	Cherry plum	Prunus Cerasifera	-	-	25,0
Толокнянка	Bearberry	Arctostaphylos uva ursi L.	-	-	25,0
Томат (помидор)	Tomato	Lycopersicum esculentum L.	5,0	4,2	50,0

1	2	3	4	5	6
Тутовая ягода, Шелковица	Mulberry	Rubus chamaemorus L. hybrid Morus	-	-	40,0
Тыква	Pumpkin gourd	Spec. Cucurbitaceae	5,0	-	25,0
Укроп	Dill	Anethum graveolens L.	-	6,3	-
Умбу, Тубероза	Umbu	Spondias tuberosa Arruda ex Kost.	9,0	-	25,0
Финик	Date	Phoenix dactylifera L.	18,5	-	25,0
Хурма	Persimmon	Diospyros khaki Thunb.	-	-	40,0
Черемуха	Bird Cherry	Padus	-	-	25,0
Черешня	Sweet Cherry	Prunus avium L.	20,0	-	25,0
Черника	Bilberry, Blueberry	Vaccinium myrtillus L., Vaccinium corymbosum L., Vaccinium angustifolium	7,1	-	25,0
Чернослив	Prune	Prunus domestica L., subsp. domestica	18,5	-	25,0
Шелковица, Тутовая ягода	Mulberry	Morus spp.	-	-	30,0
Шиповник	Rosehip	Rose spp. L.	9,0	-	40,0
Шиповник «собачий»	Cynorrhodon	Rosa canina L.	-	-	40,0
Яблоко	Apple	Malus domestica Borkh	11,2 <sup>*6</sup>	10,0 <sup>*6</sup>	50,0
Яблоко кешью	Cashew-apple	Anacardium occidentale L.	11,5	-	25,0
Яблоко-кислица, дикая яблоня	Crab Apple	Malus prunifolia (Willd.) Borkh. Malus sylvestris	15,4	-	25,0

		Mill.			
1	2	3	4	5	6
Яблоко косточковое	Pome apple	Syzygium jambosa	-	-	25,0
Янгберри (гибрид малины и ежевики)	Young-berry	Rubus vitifolius x Rubus idaeus Rubus baileyanis	10,0	-	25,0
Другие фрукты с высокой кислотностью	-	-	-	-	Количество, необходимое для достижения общей кислотности, не менее чем 0,5%
Другие фрукты с высоким содержанием мякоти или интенсивным ароматом	-	-	-	-	25,0
Другие фрукты с низкой кислотностью, низким содержанием мякоти и низким или средним ароматом	-	-	-	-	50,0

\*1 Содержание растворимых сухих веществ в соке из фруктов или в соке из овощей либо в пюре, восстановленных из концентрированного сока и (или) фруктового и (или) овощного

пюре, должно быть не менее уровня, указанного в настоящем приложении, без учета содержания в них сухих веществ любых других добавленных компонентов.

<sup>\*2</sup> В случае отсутствия в настоящем приложении норм минимального содержания растворимых сухих веществ в восстановленном соке либо во фруктовом или в овощном пюре минимальное значение определяется в соке прямого отжима либо во фруктовом пюре или в овощном пюре на основании содержания сухих веществ, которые используются при производстве соответствующего концентрированного сока или концентрированных фруктового пюре и овощного пюре.

<sup>\*3</sup> Содержание в соках прямого отжима либо во фруктовом пюре или в овощном пюре растворимых сухих веществ должно соответствовать установленным настоящим приложением нормам.

<sup>\*4</sup> Для соков прямого отжима либо для фруктового пюре или овощного пюре, в отношении которых в настоящем приложении отсутствуют нормы минимального содержания растворимых сухих веществ, минимальное содержание растворимых сухих веществ должно соответствовать содержанию таких веществ в соке из фруктов или соке из овощей либо во фруктовом пюре или в овощном пюре, производимых при переработке исходных фруктов или овощей.

<sup>\*5</sup> Запрещается разбавление сока прямого отжима либо фруктового пюре или овощного пюре водой в целях снижения содержания в них растворимых сухих веществ.

<sup>\*6</sup> С учетом корректировки по кислотности.

<sup>\*7</sup> Соответствует «кокосовой воде», извлекаемой из плода кокосового ореха без отжима его мякоти.

<sup>\*8</sup> При установлении нормы минимального содержания растворимых сухих веществ в восстановленном ананасовом соке учитывается, что в различных местностях, в которых выращиваются и перерабатываются ананасы, содержание растворимых сухих веществ может быть менее уровня, установленного настоящим приложением. В этом случае на территории Российской Федерации обращение ананасового сока допускается при условии, что содержание растворимых сухих веществ в нем будет составлять не менее чем 10% (при 20° С с учетом корректировки по кислотности), а восстановленный ананасовый сок будет полностью соответствовать требованиям настоящего Федерального закона.

Приложение 3  
к Техническому регламенту на соковую продукцию  
из фруктов и овощей ЕврАзЭС

**Перечень пищевых добавок и технологических средств,  
разрешенных для использования при производстве соковой  
продукции из фруктов и (или) овощей**

Таблица 1

**Регуляторы кислотности**

Пищевая добавка	Номер INS (E) <sup>*1</sup>	Дозировка <sup>*2</sup> (г/л), не более	Разрешены для применения
1	2	3	4
Лимонная кислота	330	3	В восстановленных соках, диффузионных соках, концентрированных соках, концентрированных фруктовых и (или) овощных пюре, соках прямого отжима и во фруктовых и (или) в овощных пюре с рН выше 4,2
Лимонная кислота	330	5	Во фруктовых и (или) в овощных нектарах
Лимонная кислота	330	См. сноску <sup>*3</sup>	Во фруктовых и (или) в овощных сокосодержащих напитках, морсах
Яблочная кислота	296	3	В восстановленном ананасовом соке, концентрированном ананасовом соке, во фруктовых и (или) в овощных нектарах, во фруктовых и (или) в овощных сокосодержащих напитках, морсах



1	2	3	4
Винная кислота	334	4	В восстановленном виноградном соке (красном и белом), концентрированном виноградном соке (красном и белом), во фруктовых и (или) в овощных нектарах, во фруктовых и (или) в овощных сокосодержащих напитках, морсах
Тартрат натрия	335	См. сноску <sup>*3</sup>	Во фруктовых и (или) в овощных сокосодержащих напитках, морсах
Тартрат калия	336		
Тартрат натрия - калия	337		
Цитраты натрия	331		
Цитраты калия	332		
Цитраты кальция	333		
Молочная кислота	270	См. сноску <sup>*3</sup>	В соках из овощей, овощных нектарах, овощных сокосодержащих напитках (за исключением продуктов, подвергнутых молочнокислому брожению)

\*1 INS - Международная цифровая система кодификации пищевых добавок, E - Система кодификации пищевых добавок Европейского союза.

\*2 Дозировка пищевой добавки в готовой продукции, предназначенной для потребления.

\*3 Пищевая добавка должна быть использована изготовителем в минимальной дозировке, необходимой для достижения целей применения данной пищевой добавки.

**Антиокислители**

Пищевые добавки	Номер INS (E) <sup>*1</sup>	Дозировка <sup>*2</sup> (г/л), не более	Разрешены для применения
Аскорбиновая кислота и ее соли	300 - 303	См. сноску <sup>*3</sup>	В соках прямого отжима, восстановленных соках, диффузионных соках, во фруктовых и (или) в овощных пюре, концентрированных соках, концентрированных фруктовых и (или) овощных пюре, во фруктовых и (или) в овощных нектарах, во фруктовых и (или) в овощных сокосодержащих напитках, морсах
		0,25	В соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детского питания
Лецитин	322	См. сноску <sup>*3</sup>	В обогащенной соковой продукции из фруктов и (или) овощей

<sup>\*1</sup> INS - Международная цифровая система кодификации пищевых добавок, E - Система кодификации пищевых добавок Европейского союза.

<sup>\*2</sup> Дозировка пищевой добавки в готовой продукции, предназначенной для потребления.

<sup>\*3</sup> Пищевая добавка должна быть использована изготовителем в минимальной дозировке, необходимой для достижения целей применения данной пищевой добавки.

**Сатурирующий газ**

Пищевая добавка	Номер INS (E) <sup>*1</sup>	Дозировка <sup>*2</sup>	Разрешен для применения
Диоксид углерода	290	См. сноску <sup>*3</sup>	В соках прямого отжима, восстановленных соках, диффузионных соках, во фруктовых и (или) в овощных нектарах, во фруктовых и (или) в овощных сокосодержащих напитках, морсах

<sup>\*1</sup> INS - Международная цифровая система кодификации пищевых добавок, E - Система кодификации пищевых добавок Европейского союза.

<sup>\*2</sup> Дозировка пищевой добавки в готовой продукции, предназначенной для потребления.

<sup>\*3</sup> Пищевая добавка должна быть использована изготовителем в минимальной дозировке, необходимой для достижения целей применения данной пищевой добавки.

### Стабилизаторы и загустители

Пищевые добавки	Номер INS (E) <sup>*1</sup>	Дозировка <sup>*2</sup> (г/л), не более	Разрешены для применения
1	2	3	4
Пектины	440	См. сноску <sup>*3</sup>	В соках прямого отжима с мякотью, восстановленных соках с мякотью, диффузионных соках с мякотью, во фруктовых и (или) в овощных нектарах с мякотью, во фруктовых и (или) в овощных сокосодержащих напитках, морсах
1	2	3	4
Ацетат-изобутират сахарозы	444	0,3	Во фруктовых и (или) в овощных сокосодержащих напитках <sup>*4</sup>
Эфиры глицерина и смоляных кислот	445	0,1	
Гуммиарабик	414	См. сноску <sup>*3</sup>	
Камедь рожкового дерева	410		
Гуаровая камедь	412		
Ксантановая камедь	415		
Крахмалы	1400 - 1451		
Карбоксиметил целлюлоза	466		
Гхатти камедь	419		

<sup>\*1</sup> INS - Международная цифровая система кодификации пищевых добавок, E - Система кодификации пищевых добавок Европейского союза.

\*2 Дозировка пищевой добавки в готовой продукции, предназначенной для потребления.

\*3 Пищевая добавка должна быть использована изготовителем в минимальной дозировке, необходимой для достижения целей применения данной пищевой добавки.

\*4 Пищевые добавки E419, E444, E445 и E 466 применяются во фруктовых и (или) в овощных сокодержащих напитках, за исключением соковой продукции для питания детей раннего возраста

Таблица 5

### Подсластители

Пищевые добавки	Номер INS (E) <sup>*1</sup>	Дозировка <sup>*2</sup> (г/л), не более	Разрешены для применения
Ацесульфам калия	950	0,35	Во фруктовых и (или) в овощных нектарах, во фруктовых и (или) в овощных сокодержащих напитках
Аспартам	951	0,6	
Сахарин и его соли	954	0,08 (в расчете на сахарин)	
Сукралоза (трихлоргалактосахароза)	955	0,3	
Неогесперидин дигидрохалкон	959	0,03	
Стевиазид	960	См. сноску <sup>*3</sup>	

\*1 INS - Международная цифровая система кодификации пищевых добавок, E - Система кодификации пищевых добавок Европейского союза.

\*2 Дозировка пищевой добавки в готовой продукции, предназначенной для потребления.

\*3 Пищевая добавка должна быть использована изготовителем в минимальной дозировке, необходимой для достижения целей применения данной пищевой добавки.

## Технологические средства

Назначение	Технологические средства
1	2
Пенегасители	Полидиметилсилоксан <sup>*1</sup>
Осветляющие, антиокислительные и фильтрующие средства, флокулянты и сорбенты	Средства адсорбции (отбеливатели, природные или активированные земли)
	Смолы-сорбенты
	Активированный уголь (только растительный)
	Бентонит
	Гидроксид кальция <sup>*2</sup>
	Целлюлоза
	Хитозан
	Коллоидный кремнезем
	Диатомит
	Желатин (из коллагена кожи)
	Ионообменные смолы (катионо- и анионообменники)
	Каолин
	Перлит
	Поливинилполипирролидон
	Жидкий кремнезем
	Таннин
	Тартрат калия <sup>*2</sup>
	Осажденный карбонат кальция <sup>*2</sup>
	Диоксид серы <sup>*2,*3</sup>
	Кизельгур
Пропиленгликоль	
Казеинаты калия и натрия <sup>*4</sup>	
Рыбий клей <sup>*4</sup>	
Рисовая шелуха	
Токоферол <sup>*5</sup>	
Ферментные препараты (отдельно или комбинации) <sup>*6</sup>	Пектиназы (для гидролиза пектина), протеазы (для гидролиза белков), амилазы (для гидролиза крахмала) и целлюлазы (для ограниченного применения в целях облегчения разрушения клеточных стенок)

1	2
Упаковочные газы <sup>*7</sup>	Азот
	Диоксид углерода

<sup>\*1</sup> Максимальное остаточное количество в готовой продукции 10 мг/л.

<sup>\*2</sup> Только при производстве виноградного сока.

<sup>\*3</sup> Максимальное остаточное количество в готовой продукции 10 мг/л (в расчете на общий SO<sub>2</sub>).

<sup>\*4</sup> При использовании данных технологических средств необходимо учитывать их потенциальную аллергенность. В случае, если остаточные количества данных технологических средств присутствуют в соковой продукции из фруктов и (или) овощей, предназначенной для потребления, эта продукция подлежит маркировке в соответствии с требованиями, установленными статьей 11 настоящего Федерального закона.

<sup>\*5</sup> Максимальное остаточное количество в готовой продукции 8 мг/кг.

<sup>\*6</sup> Ферментные препараты могут использоваться в качестве технологических средств, если их использование не приведет к полному разжижению сырья и не окажет влияние на содержание целлюлозы в перерабатываемых фруктах или овощах.

<sup>\*7</sup> Могут быть использованы для временного консервирования.