Примечание:

1) н/д - не допускаются (личинки в живом виде);

2) личинки паразитов

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| трематод | цестод | нематод |
| 3-описторхисов | 12-дифиллоботриумов | 13-анизакисов |
| 4-клонорхисов |  | 14-контрацекумов |
| 5-псевдамфистом |  | 15-диоктофим |
| 6-метагонимусов |  | 16-гнатостом |
| 7-нанофиетусов |  |  |
| 8-эхинохазмусов |  |  |
| 9-меторхисов |  |  |
| 10-россикотремов |  |  |
| 11-апофалусов |  |  |

**Таблица 2**

**Проходная рыба и продукты ее переработки**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| индекс | Группа продуктов | Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания | | | | | |
|  |  | Личинки в живом виде | | | | | |
|  |  | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1 | Лососи | - | н/д | н/д | - | - | - |
| 2 | Дальневосточные лососи | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 3 | Фарш из рыб, указанных в п.1 | - | н/д | н/д | - | - | - |
|  | и п.2 | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 4 | Консервы и пресервы из рыб семейств, указанных в п.1 | - | н/д | н/д | - | - | - |
|  | и п.2 | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 5 | Жареная, заливная, соленая, маринованная, копченая, вяленая рыба семейств, указанных в п.1 | - | н/д | н/д | - | - | - |
|  | и п.2 | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 6 | Икра (гонады) рыб, указанных в п.п.1, 2 | - | н/д | н/д | - | - | - |

Примечание:

3) н/д - не допускаются (личинки в живом виде);

4) личинки паразитов

5)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| трематод | цестод | нематод | скебней |
| 3-нанофиетусов | 4-дифиллоботриумов | 5-анизакисов | 7-болбозом |
|  |  | 6-контрацекумов | 8-коринозом |

**Таблица 3**

**Морская рыба и продукты ее переработки**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| индекс | Группа продуктов | Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания | | | | | | | | | | | | |
|  |  | Личинки в живом виде | | | | | | | | | | | | |
|  |  | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| **Морская рыба. В.т.ч. по районам промысла и семействам:** | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | *Баренцево море* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.1 | Лососевые проходные | - | - | - | - | - | н/д | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 1.2 | Корюшковые | - | - | - | - | - | н/д | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 1.3 | Сельдевые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 1.4 | Тресковые | - | - | н/д | - | - | н/д | - | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | - |
| 1.5 | Скорпеновые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 1.6 | Камбаловые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 2 | *Северная Атлантика* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.1 | Корюшковые | - | - | н/д | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 2.2 | Сельдевые | - | - | н/д | - | - | - | - | - | н/д | - | н/д | - | - |
| 2.3 | Тресковые | - | - | н/д | - | - | н/д | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 2.4 | Макрурусовые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 2.5 | Мерлузовые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 2.6 | Скумбриевые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | н/д |
| 2.7 | Скорпеновые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 2.8 | Камбаловые | - | - | н/д | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 3 | *Южная Атлантика* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.1 | Мерлузовые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 3.2 | Ставридовые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 3.3 | Волохвостовые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | н/д |
| 4 | *Балтийское море* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4.1 | Корюшковые | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - |
| 4.2 | Сельдевые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | н/д | - |
| 4.3 | Тресковые | - | - | н/д | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 5 | *Черное, Азовское, Средиземное моря* | | | | | | | | | | | | | |
| 5.1 | Бычковые | - | н/д | - | н/д | н/д | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 5.2 | Кефалевые | - | н/д | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 6 | *Субантарктика, Антарктика* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6.1 | Тресковые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 6.2 | Мерлузовые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 6.3 | Ошибниевые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 6.4 | Нототениевые | - | - | - | - | - | н/д | - | - | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 6.5 | Белокровные | - | - | - | - | - | н/д | - | - | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 7 | *Индийский океан* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7.1 | Ставридовые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 7.2 | Скумбриевые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 7.3 | Нитеперые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 8 | *Тихий океан* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8.1 | Лососевые | н/д | - | - | н/д | - | н/д | - | - | н/д | н/д | - | н/д | н/д |
| 8.2 | Анчоусовые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 8.3 | Сельдевые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 8.4 | Ставридовые | - | - | - | - | - | н/д | - | - | н/д | н/д | - | - | - |
| 8.5 | Терпуговые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | н/д | - | н/д | - |
| 8.6 | Камбаловые | - | - | - | - | - | - | н/д | - | н/д | - | - | н/д | - |
| 8.7 | Скорпеновые | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д |
| 8.8 | Бериксовые | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д |
| 8.9 | Гемпиловые | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д |
| 8.10 | Тунцы (скумбриевые) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д |
| 8.11 | Тресковые | - | - | - | - | - | - | - | н/д | н/д | - | н/д | - | - |
| 9 | Фарш из рыб семейств, указанных в п.п.1-8 | н/д | н/д | н/д | н/д | - | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 10 | Консервы и пресервы из рыб семейств, указанных в п.п.1-8 | н/д | н/д | н/д | - | - | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 11 | Жареная, заливная, соленая, маринованная, копченая, вяленая рыба семейств, указанных в п.п.1-8 | н/д | н/д | н/д | - | - | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 12 | Икра минтая, трески | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | н/д | - | - |
| 13 | Печень трески | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | н/д | - | - |

**Приложение 10  
к техническому регламенту  
Таможенного союза  
"О безопасности пищевой продукции"  
(ТР ТС 021/2011)**

**Пестициды, запрещенные для использования при производстве продовольственного (пищевого) сырья, предназначенного для производства пищевой продукции для детского питания**

|  |
| --- |
|  |
| Химическое название вещества (определение дано с учетом продуктов распада) |
| Дисульфотон (в сумме - дисульфотон, сульфоксид дисульфотона и сульфон дисульфотона, выраженный по дисульфотон) |
| Фенсульфотон (в сумме - фенсульфотон, его кислородный аналог и их сульфоны, выраженные по фенсульфотону) |
| Фентин, выраженный по трифенилтин-катиону |
| Галоксифоп (в сумме - галоксифоп, его соли и эфиры, включая конъюгаты, выраженные по галоксифопу) |
| Гептахлор и *транс*-гептахлора эпоксид, выраженный по гептахлору |
| Гексахлорбензол |
| Нитрофен |
| Омэтоат |
| Тербуфос (в сумме - тербуфос, его сульфоксид и сульфон, выраженный по тербуфосу) |
| Альдрин и диэлдрин, выраженный по диалдрину |
| Андрин |

**Приложение 11  
к техническому регламенту  
Таможенного союза  
"О безопасности пищевой продукции"  
(ТР ТС 021/2011)  
(Дополнительно включено  
с 25 июля 2023 года**[**решением Совета ЕЭК  
от 25 ноября 2022 года N 173**](https://docs.cntd.ru/document/1300425414#7DC0K6)**)**

**Отдельные требования и идентификационные признаки, устанавливаемые для шоколада, шоколадных изделий, шоколадной глазури, шоколадной массы и какао-продуктов**

1. К шоколаду, шоколадной массе и какао-продуктам предъявляются следующие требования:

а) для производства шоколада, шоколадной массы и какао-продуктов не допускается использовать растительные масла (жиры), отличные от масла какао, и масложировую продукцию, за исключением случаев, указанных в [подпунктах "б"](https://docs.cntd.ru/document/902320560#A7U0NF) и ["в" настоящего пункта](https://docs.cntd.ru/document/902320560#A800NG);

б) для производства шоколада и шоколадной массы допускается использовать, не уменьшая указанные в [пункте 2 настоящего документа](https://docs.cntd.ru/document/902320560#A880NK) минимальные значения содержания масла какао и общего сухого остатка какао, эквиваленты масла какао и (или) улучшители масла какао SOS-типа, суммарная массовая доля которых в указанной пищевой продукции без учета добавленных в соответствии с [подпунктом "г" настоящего пункта](https://docs.cntd.ru/document/902320560#A820NH) пищевых ингредиентов не должна превышать 5 процентов;

в) для производства шоколада и шоколадной массы не допускается использовать животные жиры, за исключением молочного жира;

г) добавление в шоколад и шоколадную массу пищевых ингредиентов, за исключением сахаров, подсластителей и пищевых ингредиентов, которые определяют идентификационные признаки указанной пищевой продукции, предусмотренные [пунктом 2 настоящего документа](https://docs.cntd.ru/document/902320560#A880NK), допускается в количестве 40 процентов и менее от массы указанной пищевой продукции;

д) для производства шоколада, шоколадной массы и какао-продуктов не допускается использовать ароматизаторы, которые имитируют вкус и (или) аромат шоколада или какао-продуктов.

Помимо этого, для производства молочного, экстрамолочного и белого шоколада, молочной, экстрамолочной и белой шоколадной массы, других видов шоколада и шоколадной массы, которые содержат в своем составе молочные продукты, не допускается использовать ароматизаторы, которые имитируют вкус и (или) аромат молока или сливок, молочного жира;

е) физико-химические показатели шоколада с начинками и шоколада с отделяемыми добавлениями (целыми или дроблеными орехами, арахисом, цукатами, изюмом, воздушными крупами и другими отделяемыми пищевыми ингредиентами) определяют без учета начинки и отделяемых добавлений.

2. Шоколад, шоколадные изделия, шоколадная масса и какао-продукты имеют следующие идентификационные признаки:

а) к шоколаду относят горький (или черный), темный, обыкновенный, сладкий, молочный, экстрамолочный, белый шоколад, шоколад с начинкой и шоколад в порошке, к шоколадным изделиям - кондитерские изделия, которые содержат 25 процентов и более отделяемой составной части шоколада от общей массы изделия, к какао-продуктам - какао тертое, масло какао, какао-порошок, какао-крупку и какао-жмых.

К отделяемой составной части шоколада в шоколадных изделиях относят шоколадную массу (горькую (или черную), темную, обыкновенную, сладкую, молочную, экстрамолочную, белую) или шоколад (горький (или черный), темный, обыкновенный, сладкий, молочный, экстрамолочный, белый);

б) идентификационные признаки и требования для шоколадной массы идентичны требованиям к соответствующему виду шоколада, установленным [техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011)](https://docs.cntd.ru/document/902320560#7D20K3), принятым [Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880](https://docs.cntd.ru/document/902320287#7DS0KD);

в) горький (или черный) шоколад должен содержать 55 процентов и более общего сухого остатка какао, в том числе 33 процента и более масла какао. Если указанное количество масла какао обеспечено за счет какао тертого, то горький (или черный) шоколад может быть произведен без дополнительного добавления масла какао;

г) темный шоколад должен содержать 40 процентов и более общего сухого остатка какао, в том числе 20 процентов и более масла какао. Если указанное количество масла какао обеспечено за счет какао тертого, то темный шоколад может быть произведен без дополнительного добавления масла какао;

д) обыкновенный шоколад (или шоколад) должен содержать 35 процентов и более общего сухого остатка какао, в том числе 18 процентов и более масла какао и 14 процентов и более обезжиренного сухого остатка какао;

е) сладкий шоколад должен содержать 30 процентов и более общего сухого остатка какао, в том числе 18 процентов и более масла какао и 12 процентов и более обезжиренного сухого остатка какао;

ж) молочный шоколад должен содержать 25 процентов и более общего сухого остатка какао, в том числе 2,5 процента и более обезжиренного сухого остатка какао, 12 процентов и более сухого молочного остатка, в том числе 2,5 процента и более молочного жира, при суммарном содержании масла какао и молочного жира 25 процентов и более;

з) экстрамолочный шоколад должен содержать 20 процентов и более общего сухого остатка какао, в том числе 2,5 процента и более обезжиренного сухого остатка какао, 20 процентов и более сухого молочного остатка, в том числе 5 процентов и более молочного жира, при суммарном содержании масла какао и молочного жира 25 процентов и более;

и) белый шоколад не содержит какао тертого или какао-порошка и должен содержать 20 процентов и более масла какао и 14 процентов и более сухого молочного остатка, в том числе 2,5 процента и более молочного жира;

к) шоколад в порошке имеет вид тонкоизмельченного порошка и должен содержать 29 процентов и более общего сухого остатка какао, в том числе 15 процентов и более масла какао;

л) шоколад с начинкой должен содержать 25 процентов и более отделяемой от начинки наружной части шоколада. К шоколаду с начинкой не относятся хлебобулочные (в том числе сдобные хлебобулочные) изделия, мучные кондитерские изделия и мороженое, покрытые шоколадом;

м) общий сухой остаток какао в шоколаде и шоколадной массе обеспечивается сухими веществами какао тертого, масла какао, какао-порошка, а обезжиренный сухой остаток какао сухими обезжиренными веществами какао тертого, какао-порошка.

Сухой молочный остаток в шоколаде и шоколадной массе обеспечивается составными частями молока, за исключением воды;

н) какао тертое должно содержать 47 процентов и более масла какао, допускается не более 5 процентов (в пересчете на обезжиренные сухие вещества) суммарного содержания оболочки какао-бобов (какаовеллы) и зародыша (ростка) какао-бобов;

о) какао-крупка должна содержать 47 процентов и более масла какао, допускается не более 2 процентов суммарного содержания оболочки какао-бобов (какаовеллы) и зародышей (ростков) какао-бобов;

п) масло какао должно содержать 1,75 процента и менее свободных жирных кислот в пересчете на олеиновую кислоту и 0,7 процента и менее неомыляемых веществ, определяемых с использованием петролейного эфира, а масло какао, извлекаемое методом прессования, - 0,35 процента и менее неомыляемых веществ, определяемых с использованием петролейного эфира;

р) какао-порошок и какао-жмых должны содержать от 10 до 20 процентов жира (масла какао). Обезжиренные какао-порошок и какао-жмых должны содержать менее 10 процентов жира (масла какао). Какао-порошок и какао-жмых повышенной жирности должны содержать 20 процентов и более жира (масло какао).

*Текст Перечня стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), см. по*[ссылке](https://docs.cntd.ru/document/902320287#7DU0KE)*.  
       
     Текст Перечня стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции, см. по*[ссылке](https://docs.cntd.ru/document/902320287#7E00KF)*.*