ЕЭК одобрила проект новых правил маркировки продуктов. Полный разбор поправок

11.11.2026



Источник изображения magnific.com

Коллегия Евразийской экономической комиссии опубликовала распоряжение Коллегии ЕЭК № 163 от 27 октября 2026 г. «О проекте решения Совета Евразийской экономической комиссии «О внесении изменений в технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011)».

Документом одобрен проект решения Совета ЕЭК, которым вносятся изменения в технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).

Важно подчеркнуть: это пока только проект, который представлен для рассмотрения Советом ЕЭК. Если его примут, новые правила вступят в силу по истечении 360 календарных дней с даты официального опубликования.

Проект вносит масштабные правки в понятийный аппарат, требования к составу, указанию аллергенов и пищевой ценности. Разбираем все нововведения детально.

Новые понятия и растительные масла

В статью 2 регламента добавляется определение «среднее значение». Под ним понимается количество пищевого вещества в продукции, которое отражает допущения, принимаемые в расчет с учетом сезонной изменчивости, структуры потребления и других факторов, способных вызвать изменения фактического значения.

В статье 4 в части 4.3 произойдет техническая замена слов: «Таможенного» заменится на «Евразийского экономического».

Существенно корректируется часть 4.4. Пункт 1 дополняется правилами группировки информации о рафинированных растительных маслах и (или) жирах. Теперь допускается указывать надписи «растительные масла», «растительные жиры», «растительные масла и жиры» с перечнем наименований масел и (или) жиров в скобках в соответствии с наименованием масличного сырья. При этом нужно учитывать их количество в составе либо использовать слова «в различных соотношениях». Если используется один вид рафинированного растительного масла, допускается указывать его наименование по масличному сырью.

В первом предложении пункта 6 части 4.4 исключаются слова «Международной цифровой системе (INS) или».

Также меняется приложение 1. Позиция «Масла или жиры рафинированные» будет изложена в новой редакции: «Жиры животные рафинированные. Жир с указанием происхождения: животный».

Аллергены, глютен и фенилаланин

Один из самых важных блоков касается аллергенов. Пункты 14–16 части 4.4 излагаются в новой редакции. Обновляется перечень наиболее распространенных компонентов, употребление которых может вызвать аллергические реакции или пищевую непереносимость либо противопоказано при отдельных заболеваниях (включая уточненные исключения для глютена, молока, орехов, сои, рыбы и других).

Устанавливается ключевое правило: сведения об аллергенных свойствах указанных компонентов, а также об их непереносимости или противопоказаниях **не требуется указывать** в маркировке. Исключение одно: при использовании аспартама и аспартам-ацесульфама соли после состава размещается надпись: «Содержит источник фенилаланина».

Для продукции с зерновыми компонентами вводятся четкие пороги. Надпись: «Не содержит глютена» допускается при содержании глютена не более 20 мг/кг. Для продукции с низким содержанием глютена (от 20 до 100 мг/кг) предусмотрена надпись: «Со сниженным содержанием глютена».

Пищевая ценность и правила округления

В части 4.9 существенно обновляется пункт 1. Пищевая ценность теперь включает энергетическую ценность (калорийность) и количество белков, жиров (в том числе насыщенных жирных кислот), углеводов, витаминов и минеральных веществ, соли. Соль определяется в том числе расчетным путем.

Пункт 5 дополняется указанием, что количество пищевых веществ указывается в граммах либо кратных или дольных единицах, если иное не установлено техрегламентами ЕАЭС на отдельные виды продукции.

Согласно новой редакции пункта 7, количество белков, жиров (включая насыщенные жирные кислоты), углеводов, соли и энергетическая ценность должны указываться, если их количество в 100 г или 100 мл либо в одной порции составляет 2 и более процента от величин рекомендуемого суточного потребления для взрослого человека. В иных случаях — по усмотрению изготовителя.

В пунктах 8 и 9 термин «средняя суточная потребность» заменится на «рекомендуемое суточное потребление». А согласно новому пункту 16, при определении количества витаминов будут использоваться коэффициенты пересчета согласно приложению 4.1.

Мелкая упаковка и новые справочники

В части 4.12 обновляется пункт 4. Если площадь большей стороны потребительской упаковки не превышает 10 квадратных сантиметров, отдельные сведения (предусмотренные подпунктом 2, за исключением сведений пункта 13 части 4.4, и подпунктами 3, 7–11 пункта 1 части 4.1) должны указываться на упаковке, этикетке или в листке-вкладыше. Пункт 8 дополняется словами «если иное не установлено в технических регламентах Евразийского экономического союза на отдельные виды пищевой продукции».

Полностью обновляется приложение 2. Теперь это таблица рекомендуемого суточного потребления основных пищевых веществ и энергии для взрослых (референсные значения). В ней приведены: энергетическая ценность (8370 кДж / 2000 ккал), белки (50 г), жиры (66 г, в том числе полиненасыщенные — 8,8 г, насыщенные — не более 20 г), усвояемые углеводы (260 г, в том числе сахара — 90 г), пищевые волокна (20 г), соль (не более 5 г). Также в таблицу включены минеральные вещества (кальций, фосфор, железо, магний, цинк, йод, калий, селен, медь, марганец, молибден) и витамины (A, D, E, C, тиамин, рибофлавин, ниацин, B6, фолиевая кислота, B12, биотин, пантотеновая кислота, K).

Отдельно прописывается формула: под солью понимается эквивалентное содержание соли, рассчитанное как масса соли = масса натрия x 2,5.

Наконец, регламент дополняется приложением 4.1, которое устанавливает коэффициенты пересчета для эквивалентов витаминов (никотиновая кислота, фолиевая кислота, витамин A, витамин E, витамин D).

Пока документ не вступил в силу, у производителей есть время проанализировать рецептуры и дизайн упаковок с учетом всех перечисленных нюансов. Точка отсчета начнется после официального опубликования решения Совета ЕЭК.

> **Ссылки ведут на документы в системе «Техэксперт». Если они не активны или при переходе возникает ошибка, вероятно, вы не являетесь пользователем «Техэксперт», либо у вас не настроена утилита «кАссист». Дополнительную информацию можно узнать у представителя «Техэксперт» в вашем регионе.**

Знаете ли вы

Совершенствуем культуру безопасности: системный взгляд и дайджест ошибок

Плакаты на стенах, инструктаж под подпись и пара часов обязательных курсов раз в год. Для многих компаний культура безопасности ограничивается именно этим набором. Но на деле такая формальность не работает. Она не снижает травматизм, не уменьшает простои и не спасает от текучки кадров.

> **26 ноября** в **10:00 (мск)** состоится вебинар «**Совершенствуем культуру безопасности: системный взгляд и дайджест ошибок»** на котором эксперт Юлия Сотникова разберет системный подход к формированию культуры безопасности и поделится дайджестом реальных ошибок. Вы узнаете, как перейти от формальных инструктажей к реальной безопасности, которая снижает простои и повышает прибыль.

Спикер уверена, что культура безопасности — это основополагающий управленческий принцип для любого предприятия. Речь идёт не о наборе инструментов, хаотично «набросанных» на производственную деятельность, а о чётко выстроенной системе с конкретными элементами и качественно прописанными процессами. Однако одной системы недостаточно. Если не формировать соответствующую культуру поведения в организации, ничего не заработает.

Кто будет говорить

- **Сотникова Юлия** — корпоративный антрополог и бизнес-тренер. 17 лет она проработала в атомной отрасли, где к безопасности предъявляют особые требования. Сейчас разрабатывает и ведет курсы по культуре безопасности в «Газпром корпоративный институт» и ИАТЭ НИЯУ МИФИ, регулярно выступает на ВНОТ и БИОТ. Взгляд антрополога помогает ей смотреть на реальное поведение людей в организациях и управленческие структуры, а не только на сухие регламенты.
- **Чулков Дмитрий**, редактор линейки систем «Техэксперт» по охране труда.
- **Соколова Маргарита**, эксперт проекта «Техэксперт» по производственной безопасности.

Что разберем

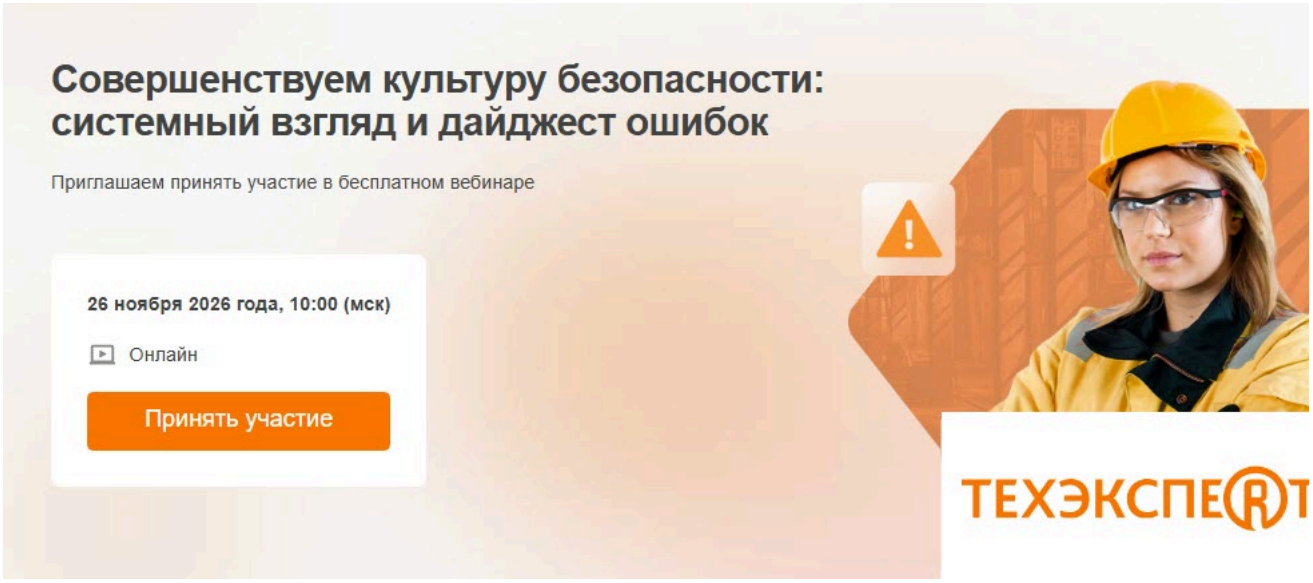
Тема встречи — системный подход к формированию и развитию культуры безопасности. Подготовлен дайджест ошибок. Это честный разбор ошибок, грабель и подводных камней, на которые уже наступили другие компании.

Особое внимание уделим практическому применению знаний. Для этого мы используем новый формат проведения. Спикер дает блок информации, затем отвечает на вопросы в чате. И так по каждому разделу. Следующий блок — и снова живой разбор. Такой подход полностью заточен под практику. Он позволяет не просто прослушать теорию, а получить разбор именно ваших ситуаций. Вы сможете задать вопрос по своему производству и сразу получить обратную связь от эксперта.

В программе:

- Функции культуры безопасности и ее принципиальные отличия от охраны труда.
- Реальная польза для бизнеса. Как безопасность влияет на снижение простоев, текучку кадров и рост прибыли.

- Честный разбор «подводных камней» и классификация типичных ошибок, которые мешают компаниям двигаться вперед.
- Роль лидерства в обеспечении безопасной работы и интеграция принципов культуры безопасности в общую систему управления.
- Процесс оценки текущего уровня культуры и вовлечение всех сотрудников — от рядового персонала до топ-менеджмента.
- Ответы на ваши вопросы по ходу каждого блока.



Зачем вам это

Культура безопасности не работает «чтобы не оштрафовали». Она дает вполне измеримые результаты. Меньше простоев из-за нарушений, ниже текучка персонала, выше общая эффективность и, как следствие, больше прибыли. Если вы хотите управлять безопасностью, а не просто реагировать на нарушения, этот вебинар будет полезен.

Организационные детали

Дата и время: 26.11 с 10:00 до 11:30.

Регистрация по ссылке: https://cntd.ru/about/events/webinars/dlya-specialistov-po-ohrane-truda?utm_source=online

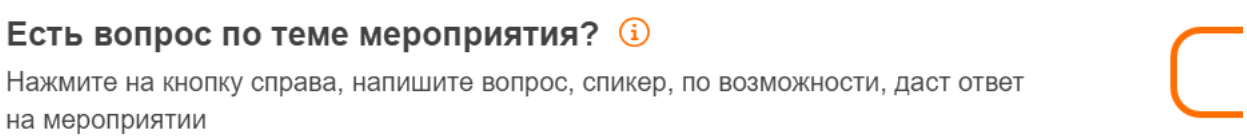
ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!

1. При регистрации на вебинар необходимо использовать почтовые адреса, созданные на общедоступных почтовых сервисах (mail, gmail, yandex и др.). Не используйте корпоративные адреса, письмо со ссылкой для подключения может не прийти.
2. После регистрации вы получите письмо с подтверждением участия в вебинаре и уникальную ссылку для подключения. Перейдите по ней в день мероприятия. Если в течение часа уникальная ссылка не пришла, проверьте папку «Спам». Если ссылки в спаме нет, напишите на почту webinar@kodeks.ru.

Важно! Если вы написали в день вебинара, технический специалист не сможет помочь подключиться. Поэтому заранее проверяйте наличие уникальной ссылки.

Подробный алгоритм регистрации на вебинар – по ссылке.

3. Есть вопрос по теме? Задайте его эксперту уже сейчас! Перейдите на страницу регистрации и нажмите «Задать вопрос». Возможно, именно вы получите развернутый ответ от лектора в прямом эфире!



Зарегистрироваться на вебинар

Вопрос-ответ

Добаркина Вера Анатольевна
Служба поддержки пользователей систем «Кодекс"/"Техэксперт»

Есть производство, на котором изготавливают колбасы.

1. В спецификациях на комплексные пищевые добавки (далее — КПД) есть перечень возможного наличия аллергенов в данной КПД.

При анализе рецептур на готовую продукцию нужно учитывать возможное наличие аллергенов в КПД? Или анализировать только основной состав КПД на наличие аллергенов?

2. Как разделять в процессе производства аллергены, если практически 90% всей продукции содержит тот или иной аллерген?

***Обоснование*:**

В соответствии с определением в разделе «Определения» решения Совета ЕЭК от 03.11.2016 № 77 «Об утверждении Правил надлежащей производственной практики Евразийского экономического союза» (действует 06.05.2017), аллергены (allergens) — вещества антигенной или гаптеновой природы, способные сенсибилизировать организм и вызывать аллергию. В соответствии с определением в глоссарии ГОСТ Р ИСО/HL7 10781−2019 «Информатизация здоровья. Функциональная модель HL7 системы ведения электронных медицинских карт. Выпуск 2 (ФМ СВ ПЭМК)» (утвержден приказом Росстандарта от 29.08.2019 № 577-ст, действует с 01.05.2020), аллергия — это усиленный иммунный отклик или реакция на вещество, которое в общем случае не является вредным. Проявление аллергии включает различные физиологические отклики (например, сыпь, зуд, гипотензию, анафилаксию) и может зависеть от путей воздействия (вдыхание, контакт с кожей, глотание).

Таким образом, аллергены обладают особым влиянием на организм человека — они вызывают патологические иммунные реакции не у всех людей, а только у тех, кто имеет повышенную чувствительность к данным веществам. При этом иммунный ответ у каждого отдельного человека может быть выражен в различной степени (от легкого недомогания до тяжелого вреда здоровью, например, анафилактический шок) от различных количеств аллергена (в том числе минимальных, следовых количеств).

Исходя из особенностей воздействия аллергенов на организм человека, при изготовлении пищевой продукции, в соответствии с требованиями раздела 4.4 пунктов 13, 14 и 17 ТР ТС 022/2011 Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881, действует с 01.07.2013), изготовитель пищевой продукции должен отразить наличие данных компонентов в маркировке состава пищевой продукции, и, если компоненты не использовались при производстве пищевой продукции, но их наличие в пищевой продукции полностью исключить невозможно, информация о возможном наличии таких компонентов размещается непосредственно после указания состава пищевой продукции.

В соответствии с требованиями статьи 10 пункта 3 подпунктов 2 и 8 ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, действует с 01.07.2013), для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства, изготовитель должен выбрать последовательность и поточность технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, содержать производственные помещения, технологическое оборудование и инвентарь, используемые в процессе производства пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции.

1. Исходя из указанных выше требований, при анализе рецептур на готовую продукцию нужно учитывать основной состав КПД и возможное наличие аллергенов в КПД.
2. В производственном процессе при планировании выпуска пищевой продукции, содержащей различные аллергены, изготовителю следует принять меры по предупреждению перекрестного загрязнения пищевой продукции аллергенами, которые не должны в этой продукции содержаться.

Мероприятия по предупреждению перекрестного загрязнения аллергенами могут включать в себя:

- организацию раздельного хранения на складе КПД, содержащих разные аллергены;

- планирование производства безаллергенной продукции и продукции, содержащей разные аллергены, на разном оборудовании (разные цеха, разные производственные линии).

Когда разведение производства на разные линии невозможно, то планирование производства можно осуществлять последовательно, с учетом наличия аллергенов в продукции: в начале смены выпускается продукция без аллергенов и затем последовательно выпускается продукция с одним, двумя и т.д. аллергенами.

Когда последовательный выпуск продукции не может обеспечить отсутствие перекрестного загрязнения, то для обеспечения защиты от перекрестного загрязнения между выпуском партий продукции с разными аллергенами включают санитарные мойки и контроль после мойки качества удаления аллергенов.