

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН

О внесении изменений в Федеральный закон «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»

Статья 1

Внести в Федеральный закон от 27 октября 2008 г. № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, № 44, ст. 4984) следующие изменения:

1) в статье 4:

а) часть 1 изложить в следующей редакции:

«1) сок - жидкий пищевой продукт, который несброжен, способен к брожению, получен из съедобных частей доброкачественных, спелых, свежих или сохраненных свежими либо высушенных фруктов или овощей одного вида путем физического воздействия на их съедобные части и в котором в соответствии с особенностями способа его получения сохранены характерные для сока из одноименных фруктов или овощей пищевая ценность, физико-химические и органолептические свойства. Сок может быть осветленным. В соке могут быть восстановлены натуральные ароматообразующие фруктовые или овощные вещества путем добавления в него концентрированных натуральных ароматообразующих фруктовых веществ или концентрированных натуральных ароматообразующих овощных веществ из

одноименных фруктов или овощей либо соков из них. Количество вносимых с целью восстановления в сок натуральных ароматообразующих фруктовых веществ или натуральных ароматообразующих овощных веществ не должно превышать их естественное содержание в одноименных фруктах или овощах либо в их соках. В сок могут быть добавлены фруктовая или овощная мякоть, и (или) фруктовое или овощное пюре, 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 фруктов или овощей путем их механической обработки;

б) свежеотжатый сок - сок прямого отжима, произведенный из свежих или сохраненных свежими фруктов 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 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 на 50 процентов по отношению к содержанию растворимых сухих веществ, установленному настоящим Федеральным законом для одноименного восстановленного сока. При производстве концентрированного сока может быть применен процесс экстракции сухих веществ из измельченных фруктов или овощей той же партии, из которых предварительно был отделен сок, посредством воды при условии, что продукт данной экстракции добавляется в исходный сок до этапа концентрирования внутри одного поточного технологического процесса. Вода, используемая для экстракции сухих веществ внутри одного поточного процесса, должна обеспечивать сохранение характерных для сока из одноименных фруктов или овощей пищевой ценности, физико-химических и органолептических свойств. В концентрированный сок с целью восстановления 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 или овощей либо высушенных фруктов или овощей, 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 одноименного восстановленного сока;»;

б) часть 2 изложить в следующей редакции:

«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 одноименная фруктовая и (или) овощная мякоть и (или) клетки одноименных 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;»;

в) часть 6 изложить в следующей редакции:

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

г) часть 7 изложить в следующей редакции:

«7) концентрированное фруктовое или овощное пюре - пищевой продукт, произведенный путем физического воздействия на фруктовое 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 по отношению к содержанию растворимых сухих веществ, установленному настоящим Федеральным законом для одноименного восстановленного сока. В концентрированное фруктовое или овощное пюре с целью восстановления могут быть добавлены концентрированные натуральные ароматообразующие вещества, произведенные из одноименного сока либо из одноименных фруктов или овощей;»;

д) часть 8 изложить в следующей редакции:

«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 одноименных целых фруктов или овощей и (или) соков из них;»;

е) часть 9 изложить в следующей редакции:

«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 одноименных целых 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 восстановленных соков или пюре из фруктов и (или) овощей, а также для производства другой соковой продукции из фруктов и (или) овощей;»;

ж) часть 15 изложить в следующей редакции:

«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 нормируются в целях обеспечения безопасности готовой продукции;»;

з) дополнить частью 18 следующего содержания:

«18) идентификация соковой продукции – установление тождественности характеристик соковой продукции ее существенным признакам.»;

и) дополнить частью 19 следующего содержания:

«19) подлинность соковой продукции – тождественность характеристик соковой продукции ее существенным признакам, установленная в ходе идентификации и подтверждающая соответствие продукции заявленному наименованию.»;

2) в статье 5:

а) часть 1 изложить в следующей редакции:

«1. Идентификация продукции производится заинтересованным лицом в целях предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей.»;

б) часть 2 изложить в следующей редакции:

«2. Для установления принадлежности продукции к сфере действия настоящего технического регламента любое заинтересованное лицо обязано убедиться в том, что идентифицируемая продукция соответствует одному из наименований соковой продукции, установленному статьей 4 настоящего Федерального закона.»;

в) дополнить частью 3 следующего содержания:

«3. Установление принадлежности продукции к сфере действия настоящего технического регламента проводится путем:

а) визуального сравнения наименования продукции, указанного на упаковке, с наименованием, установленным статьей 4 настоящего Федерального закона, - для продукции в потребительской упаковке;

б) визуального сравнения наименования продукции, указанного в товарно-сопроводительном документе, с наименованием, установленным статьей 4 настоящего Федерального закона, - для продукции в иной (не потребительской) упаковке;

в) визуального сравнения наименования продукции, указанного в информации изготовителя или продавца, с наименованием, установленным статьей 4 настоящего Федерального закона, - для продукции, изготавливаемой в присутствии потребителя.»;

в) дополнить частью 4 следующего содержания:

«4. Идентификация продукции в целях предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей, проводится при оценке соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей в рамках подтверждения заявленного наименования продукции путем совокупной оценки физико-химических, органолептических и других показателей такой продукции, к которым относятся, в том числе, указанные в статье 4 настоящего Федерального закона существенные 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) овощных пюре; минимальная объемная доля сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре во фруктовых и (или) овощных нектарах, в морсах и (или) во фруктовых и (или) в овощных сокосодержащих напитках, а также сведения о

возможных природных особенностях химического состава соков и фруктовых и (или) овощных пюре с учетом характерных для них сортовых, географических, климатических, сельскохозяйственных и технологических факторов.»;

г) дополнить частью 5 следующего содержания:

«5. Для идентификации процессов производства, хранения и перевозки в целях их отнесения к сфере действия настоящего технического регламента любое заинтересованное лицо обязано убедиться, что данные процессы обеспечивают производство, хранение и перевозку соковой продукции, указанной в статье 2 настоящего технического регламента.»;

3) в статье 7:

а) часть 3 изложить в следующей редакции:

«3. Добавление ароматизаторов, красителей и экстрактов в соковую продукцию из фруктов и (или) овощей для детей раннего возраста не допускается.»;

б) дополнить частью 10 следующего содержания:

«10. Для производства соковой продукции для детского питания не допускается использовать сырье растительного и животного происхождения, изготовленное с использованием пестицидов, агрохимикатов, кормовых добавок, стимуляторов роста животных, отдельных видов лекарственных средств и других опасных для здоровья человека веществ и соединений.»;

4) в статье 8:

а) изложить часть 5 в следующей редакции:

«5. 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. Для обеспечения растворения полиненасыщенных жирных кислот, масел в обогащенной соковой продукции из фруктов и (или) овощей допускается добавление в нее пищевой добавки лецитина. Запрещается применение лецитина в соковой продукции из фруктов и (или) овощей, которая не обладает функциональными свойствами и не содержит физиологически функциональных компонентов. Добавление указанных компонентов в целях замещения растворимых сухих веществ сока не допускается.»;

б) изложить часть 6 в следующей редакции:

«6. Используемые при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей концентрированные натуральные ароматообразующие фруктовые и овощные вещества получают в процессе производства концентрированного сока в виде жидкого дистиллята, а также при переработке одноименных целых фруктов или овощей с использованием физических способов 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.»;

в) изложить часть 7 в следующей редакции:

«7. Добавление концентрированных натуральных ароматообразующих фруктовых или овощных веществ в свежееотжатые соки и соки прямого отжима запрещается. Использование ароматизаторов, в том числе натуральных, искусственных ароматизаторов, 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.»;

г) изложить часть 8 в следующей редакции:

«8. Добавление концентрированных натуральных ароматообразующих фруктовых и (или) овощных веществ одноименных фруктов и (или овощей), одноименных натуральных или искусственных ароматизаторов, или одноименных ароматизаторов, идентичных натуральным, и (или) красителей во фруктовые и (или) овощные сокосодержащие напитки при их производстве допускается.»;

д) изложить часть 9 в следующей редакции:

«9. В производстве морсов допускается использование концентрированных натуральных ароматообразующих веществ, полученных из одноименных ягод.»;

4) в статье 9:

а) изложить часть 3 в следующей редакции:

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

5) в статье 11:

а) изложить часть 4 в следующей редакции:

«4. В наименовании сока прямого отжима или в непосредственной близости от этого наименования должны быть указаны слова «прямого отжима». Размер шрифта маркировки «прямого отжима» должен быть не менее половины размера шрифта, использованного в наименовании продукта. Маркировка «прямого отжима» должна быть заметной и читаемой на любом фоне.»;

б) изложить часть 5 в следующей редакции:

«5. В наименовании восстановленного сока или в непосредственной близости от этого наименования должны быть указаны слова «изготовленный из концентрированного фруктового и (или) овощного сока», «изготовленный из концентрированного фруктового и (или) овощного сока и фруктового и (или) овощного пюре» или слово «восстановленный». Размер шрифта маркировки «изготовленный из концентрированного фруктового и (или) овощного сока», «изготовленный из концентрированного фруктового и (или) овощного сока и фруктового и (или) овощного пюре» или «восстановленный» должен быть не менее половины размера шрифта, использованного в наименовании продукта.

Маркировка «изготовленный из концентрированного фруктового и (или) овощного сока», «изготовленный из концентрированного фруктового и (или) овощного сока и фруктового и (или) овощного пюре» или «восстановленный» должна быть заметной и читаемой на любом фоне.»;

в) изложить часть 17 в следующей редакции:

«17. 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».»;

б) в статье 14:

а) дополнить частью 5 следующего содержания:

«5. Контроль сырья растительного происхождения по содержанию в них остаточных количеств пестицидов и агрохимикатов, в том числе фумигантов, основывается на информации, представляемой изготовителем (поставщиком) продукции об использованных при ее производстве и хранении пестицидах и агрохимикатах.»;

б) дополнить частью 6 следующего содержания:

«6. В сырье животного происхождения контролируются остаточные количества стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), применяемых в животноводстве для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний скота и птицы.»;

7) в статье 28:

а) изложить часть 1 в следующей редакции:

«1. Со дня вступления в силу настоящего Федерального закона требования абзаца второго пункта 1, пунктов 2 и 3 статьи 13, статьи 14, пунктов 2 - 6 статьи 15, пунктов 2 и 3 статьи 16, пункта 2 статьи 32, статей 41 и 43 Федерального закона от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», а также абзаца четвертого пункта 2 статьи 3, статей 9, 10, 12, пунктов 2 и 3 статьи 16, пунктов 1 - 2, 5 - 7 статьи 17, пунктов 1 и 2, абзаца шестого пункта 3 статьи 18, пунктов 2 - 4 статьи 19, пункта 3 статьи 21 Федерального закона от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» не применяются в отношении соковой продукции из фруктов и (или) овощей.»;

8) в Приложении 1:

а) изложить таблицу 1 в следующей редакции:

«Таблица 1

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

| Показатели | Допустимый уровень, мг/кг, не более | Примечание |
|---------------------|-------------------------------------|---|
| 1 | 2 | 3 |
| Токсичные элементы: | | |
| 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 |

| 1 | 2 | 3 |
|------------------------|----------------|--|
| Микотоксины: | | |
| Патулин | Не допускается | |
| | 0,05 | Соковая продукция из яблок, томатов, облепихи, калины |
| Охратоксин А | Не допускается | |
| | 0,002 | Соковая продукция из винограда |
| Цитринин | Не допускается | |
| Нитраты | | Соковая продукция из: |
| | 250 | картофеля |
| | 900 | капусты белокочанной ранней, уборка которой осуществляется до 1 сентября |
| | 500 | капусты белокочанной поздней |
| | 400 | моркови ранней, уборка которой осуществляется до 1 сентября |
| | 250 | моркови поздней |
| | 150 | томатов |
| | 300 | томатов, выращиваемых в защищенном грунте |
| | 150 | огурцов |
| | 400 | огурцов, выращиваемых в защищенном грунте |
| | 1400 | свеклы столовой |
| | 2000 | овощей листовых |
| | 200 | перца сладкого (паприки) |
| | 400 | перца сладкого, выращиваемого в защищенном грунте |
| | 400 | кабачков |
| | 60 | арбузов |
| | 90 | дыни |
| Пестициды ** : | | |
| Гексахлорциклогексан | 0,5 | Соковая продукция из овощей и из |
| (альфа-, бета-, гамма- | 0,05 | бахчевых культур |
| изомеры) | | Соковая продукция из фруктов |
| ДДТ и его метаболиты | 0,1 | |
| 5-Оксиметилфурфурол | 20 мг/л | Фруктовые и (или) овощные соки, нектары, морсы и сокосодержащие напитки |
| | 10 мг/л | Соки, нектары и сокосодержащие напитки из апельсинов, мандаринов и грейпфрутов |
| | 20 мг/л | Фруктовые и (или) овощные пюре |
| Радионуклиды, Бк/кг: | | |
| Цезий-137 | 120 | Соковая продукция из овощей |
| | 40 | Соковая продукция из фруктов |
| | 160 | Соковая продукция из дикорастущих ягод |

| 1 | 2 | 3 |
|-------------|----|---|
| Стронций-90 | 40 | Соковая продукция из овощей |
| | 30 | Соковая продукция из фруктов, из ягод, из винограда |
| | 60 | Соковая продукция из дикорастущих ягод |

* 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).

** Контроль остаточного количества других пестицидов осуществляют в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевых продуктов.»;

б) изложить таблицу 2 в следующей редакции:

«Таблица 2

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

| Показатели | Допустимый уровень, мг/кг, не более | Примечание |
|---|-------------------------------------|---|
| Токсичные элементы: | | |
| Свинец | 0,3 | |
| Мышьяк | 0,1 | |
| Кадмий | 0,02 | |
| Ртуть | 0,01 | |
| Микотоксины: | | |
| Патулин | Не допускается | Не более 0,01 для соковой продукции из яблок, томатов, облепихи |
| Охратоксин А | Не допускается | |
| Цитринин | Не допускается | |
| Пестициды **: | | |
| Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) | 0,01 | |
| ДДТ и его метаболиты | 0,005 | |
| Нитраты | 50 | Соковая продукция из фруктов, за исключением соковой продукции из бананов, клубники |
| | 200 | Соковая продукция из овощей, смеси фруктов и овощей, а также из бананов, клубники |
| 5-оксиметилфурфурол | Не более 10 мг/л | |
| Радионуклиды, Бк/кг: | | |
| Цезий-137 | 35 | |
| Стронций-90 | 25 | |

* 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).

** Контроль остаточного количества других пестицидов осуществляют в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевых продуктов для детского питания.»;

9) в Приложении 3:

а) изложить таблицу 6 в следующей редакции:

«Таблица 6

Технологические средства^{*(1)}

| Назначение | Технологические средства |
|--|--|
| 1 | 2 |
| Пенегасители | Полидиметилсилоксан ^{*(2)} |
| Осветляющие, антиокислительные и фильтрующие средства, флокулянты и сорбенты | Средства адсорбции (отбеливатели. природные или активированные земли) |
| | Смолы-сорбенты |
| | Активированный уголь (только растительный) |
| | Бентонит |
| | Гидроксид кальция ^{*(3)} |
| | Целлюлоза |
| | Хитозан |
| | Коллоидный кремнезем |
| | Диатомит |
| | Желатин (из коллагена кожи) |
| | Ионообменные смолы (катионо- и анионообменники) |
| | Каолин |
| | Перлит |
| | Поливинилполипирролидон |
| | Жидкий кремнезем |
| | Таннин |
| | Тартрат калия ^{*(3)} |
| | Осажденный карбонат кальция ^{*(3)} |
| | Диоксид серы ^{*(3), *(4)} |
| | Кизельгур |
| Казеинаты калия и натрия ^{*(5)} | |
| Рыбий клей ^{*(5)} | |
| Рисовая шелуха | |
| Токоферол ^{*(6)} | |
| Ферментные препараты (отдельно или в комбинации) ^{*(7)} | 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 ^{*(8)} | Азот |
| | Диоксид углерода |

^{*(1)} Остаточные количества технологических средств в готовой соковой продукции за нижеприведенными исключениями (1)-(7) не допускаются.

^{*(2)} Максимальное остаточное количество в готовой продукции 10 мг/л.

^{*(3)} Только при производстве виноградного сока.

^{*(4)} Максимальное остаточное количество в готовой продукции 10 мг/л (в расчете на общий диоксид серы).

^{*(5)} 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.

^{*(6)} Максимальное остаточное количество в готовой продукции 8 мг/кг.

^{*(7)} 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.

^{*(8)} Могут быть использованы для временного консервирования.».

Статья 2

1. Настоящий Федеральный закон вступает в силу со дня его официального опубликования.

2. Пункты «а» и «б» части 5 статьи 1 настоящего Федерального закона вступают в силу по истечении одного года после вступления в силу настоящего Федерального закона.

Президент
Российской Федерации