



АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«Нижегородский масло-жировой комбинат»
(АО «НМЖК»)

шоссе Жиркомбината, 11, Бокс Сервис 1058, г. Нижний Новгород, 603950,
Тел. (831) 275-66-04, Факс (831) 241-37-56
E-mail: nmgk@nmgk.ru; http: //www.nmgk.ru/

31.03. 2020 № 68-7-45

О публичном обсуждении
Изменения №2 к ТР ТС 024/2011

Евразийская Экономическая
Комиссия
Министерство сельского
хозяйства Российской Федерации

АО «Нижегородский масло-жировой комбинат» направляет предложения/замечания по проекту Изменения № 2 к ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию».

В проектах Изменений к ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» и Пояснительных записках установлены несоответствия с указанными материалами:

- на правовом портале Евразийского экономического союза (https://docs.eaeunion.org/pd/ru-ru/0104386/pd_18122019) допущены неточности:

- В информации, направленной ТК 238 и МЖСР, в пункте 4 по статье 15 проекта Изменений в подпункте 3 а) отсутствует последний абзац, дополненный в проект Изменений, размещенных для публичного обсуждения:

«Резервуары транспортных средств, используемых для перевозки масложировой продукции, предназначенной для непосредственного употребления в пищу, должны быть выполнены из нержавеющей стали или из других материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией.»

- В информации, направленной ТК 238 и МЖСР, в п.5 по Приложению 1 в подпункте а), изложены предложения по показателю «Бенз(а)пирен», которые отсутствуют в проекте Изменений, размещенных для публичного обсуждения, но в приложенных Пояснительных записках в разделе 10 в последнем абзаце приводится обоснование по уточнению в проекте Изменений к ТР ТС 024/2011 требований по контролю «Бенз(а)пирена»:

«Уточнение области применения норматива показателя «Бенз(а)пирен» только для растительных масел, предназначенных для непосредственного употребления в пищу или используемых в качестве масложирового ингредиента (компонента) пищевой продукции». Это предложение отсутствует в Проекте Изменений, размещенных для публичного обсуждения.

- В информации, направленной ТК 238 и МЖСР, в п.5 по Приложению 1 в подпункте б) изложена искаженная информация, ранее не обсуждаемая в установленном порядке, не соответствующая ни требованиям действующего ТР ТС 024/2011 (из списка продукции умышленно или ошибочно исключены спреды и смеси топленые растительно-сливочные и растительно-жировые, не включены кремы на растительных маслах и фракции растительных масел) ни предложениям, обсуждаемым в процессе разработки проекта Изменений, **ни проекту Изменений, размещенному для публичного обсуждения.**

По данному вопросу не учтены замечания АО «НМЖК», предложения, направленные ранее в ТК 238 и МЖСР, и в Минсельхоз РФ – см. письмо № 68-7-290 от 15.10.2019!

- По Приложению 1:

По позиции «Транс-изомеры жирных кислот» для заменителей масла какао нетемперированных нелауринового типа, заменителей масла какао нетемперированных лауринового типа, для которых в Проекте Изменений транс-изомеры жирных кислот планируется нормировать с 01.01.2030 г.

Нам в настоящее время непонятна предлагаемая позиция, при которой часть масложировой продукции до сих пор выпускается без какого-либо ограничения по уровню транс-изомеров жирных кислот! Это противоречит Указу Президента и утвержденной Доктрине продовольственной безопасности РФ.

АО «НМЖК» уже давал свои замечания и предложения по недопустимости нормирования этого важного показателя с 2030 г для продукции, идущей, в основном, для изготовления шоколадной глазури. Шоколадная глазурь используется при производстве кондитерских изделий, молочных десертов и потребляется в больших количествах детьми.

Такие отдаленные сроки ввода нормы не обоснованы и идут вразрез с программой стратегии формирования здорового образа жизни населения РФ, с научно доказанным вредом транс-изомеров жирных кислот на здоровье человека. Переход к нормированию транс-изомеров жирных кислот на уровне 2 % для всей группы продуктов переработки растительных масел состоялся 01.01 2018 г. и не вызвал никаких затруднений и вопросов как у производителей, так и у потребителей продукции.

Предлагаем для устранения технической ошибки изложить формулировку по нормированию транс-изомеров для заменителей масла какао нетемперированных нелауринового типа, заменителей масла какао нетемперированных лауринового типа, как и для всех продуктов переработки растительных масел, указанных в Приложении 1 ТР ТС 024/2011, в новой редакции, - Транс-изомеры жирных кислот- не более 2,0 процентов от содержания жира в продукте с момента вступления в силу Изменения № 2.

Или изложить в редакции, направляемой ранее:

Приложение 1 к ТР ТС 024/2011 Требования к допустимым уровням показателей безопасности пищевой масложировой продукции

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечания
Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб: 1. Масла (жиры) переэтерифицированные рафинированные дезодорированные; масла (жиры) гидрогенизированные рафинированные дезодорированные; фракции растительных масел, маргарины; спреды растительно-сливочные и растительно-жировые, смеси топленые растительно-сливочные и растительно-жировые жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные; заменители молочного жира; кремы на растительных маслах; эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, заменители масла какао нетемперированные нелауринового	Транс-изомеры жирных кислот	2,0 процентов от содержания жира в продукте	

типа, заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа			
---	--	--	--

Только таким решением будет исправлена техническая ошибка, не корректно изложенная при разработке ТР ТС 024/2011. Нельзя произвольно продлевать сроки выпуска опасной продукции, предназначенной для детского населения страны, тем более, что масложировая отрасль провела техническое перевооружение и с 2018 года выпускает всю масложировую продукцию с уровнем транс-изомеров не более 2,0 %.

С уважением,

Директор Центра технического
Регулирования АО «НМЖК»
8312756060
knd@nmgk.ru



Кзакова Н.Д.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ЖИРОВ»
(ВНИИЖиров)

191119, г. Санкт-Петербург, ул. Чернышевского д.10.

Тел/факс (812) 764-15-24, бухгалтерия (812) 712-27-36, E-mail: vniig@vniig.org, www.vniifats.ru

20.02.20 № 10.051
На № 68-7-30 от 17.02.2020 г

Члену Совета Директоров
Группы компаний «НМЖК»
Сидорок Г.И.

Уважаемая Галина Ивановна,

ВНИИЖиров рассмотрел поступившее предложение к проекту Изменения № 2 ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» о снижении уровня жирности спредов до 20% и сообщает свое мнение.

Термин «спреды» объединяет эмульсионные жировые продукты, позиционируемые как альтернатива сливочному маслу, но являющиеся дополнительно источниками полиненасыщенных жирных кислот. Снижение уровня жирности спредов ниже 39% приведет к тому, что они утратят свое значение, как источники жирных кислот в рационе питания. Низкие концентрации жиров при систематическом употреблении не смогут обеспечить синтез полиненасыщенных кислот (в частности, арахидоновой) при обмене веществ в организме человека. Это в свою очередь может привести к недостаточности мозговой деятельности, что не гарантирует здоровье нации.

Установившаяся мировая и отечественная практика позволяет утверждать, что спреды, как «эмульсионные жировые продукты», вырабатываются в виде эмульсий обратного типа («вода в масле»). Существующие в настоящее время технологии и оснащение промышленности позволяют массово выпускать эмульсионную жировую продукцию с жирностью более 40%. Снижение жирности таких продуктов с сохранением потребительских свойств, характерных для обратного типа эмульсии, потребует значительного технологического переоснащения и финансовых вложений. Возможно, именно с этим связано отсутствие в продаже маргаринов с жирностью ниже 39% при том, что ТР ТС 024/2011 разрешает выпуск маргариновой продукции с содержанием жира, сниженным до 20%.

Кроме того, следует учитывать, что снижение жирности спредов до 20% требует использования усиленных эмульгирующих и стабилизирующих композиций, что явно бесполезно для здоровья человека.

Безусловно, низкожирные бутербродные продукты могут вырабатываться и по технологии изготовления прямых эмульсий («масло в воде»). Но в этом случае они могут быть отнесены к позиции **«34) крем на растительных маслах»** – продукт с содержанием жира не менее 10 процентов, изготавливаемый на основе растительных масел и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления молочных и (или) растительных белков, сахара, а также с добавлением или без добавления натуральных фруктов, соков, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов».

В связи с вышеизложенным считаем, что предложение по снижению регламентируемого уровня жирности до 20% для группы эмульсионных жировых продуктов, определяемых термином «спреды», считаем необоснованным и нецелесообразным.



А.Н.Лисицын

Исполнители:

Носовицкая Ф.П., зав.отделом стандартизации тел. 8 (812) 712-05-37

Тарасова Л.И., зав.отделом производства маргариновой продукции, тел. 8(812) 712-27-12