

## **Отзыв на проект изменений № 2 в Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011)**

Специалисты ООО ТК «Кондитер Профи» поддерживают предложения по внесению изменений в Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011) и считают необходимым в обязательном порядке включить следующие вопросы:

### **1. В части внесения изменений к пункту 3 статьи 2 в определения эквивалентов масла какао и улучшителей масла какао.**

Предлагаемое снятие ограничения по составу сырья, допускаемого для производства ЭМК, и возможность использования отечественных модифицированных масел позволят производить ЭМК на территории РФ в необходимом количестве и устранить импортозависимость от экзотических масел. Данное предложение позволит производителям кондитерской продукции иметь более широкий спектр высококачественных ингредиентов без ущерба для потребительских свойств готовой продукции, так как рынок не будет ограничен источниками сырья.

Ограничения по используемым видам сырья для производства ЭМК были введены с момента вступления в действие Технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011) по итогам гармонизации с Директивой 2000/36/ЕС Европейского парламента и Совета от 23 июня 2000 года, касающейся какао и шоколадных продуктов, предназначенных для потребления человеком. В рамках ранее действовавшего Федерального закона от 24.06.2008 N 90-ФЗ Технический регламент на масложировую продукцию запрет на применение модифицированных растительных масел не был установлен.

В рамках действующего на настоящий момент ГОСТ Р 54054-2010 «Эквиваленты масла какао и улучшители масла какао SOS-типа. Технические условия» при производстве эквивалентов масла какао допускается использование модифицированных растительных масел.

Считаем предлагаемую инициативу по внесению изменений в определения ЭМК и УМК в части расширения списка используемого сырья и включения модифицированных растительных масел своевременной и крайне необходимой в условиях мировой ситуации, способствующей развитию национальной экономики.

### **2. В части внесения изменений в Приложение 1 касательно установления нормирования трансизомеров жирных кислот не более 2% для заменителей масла какао с установлением переходного периода до 2030 года.**

По данному вопросу считаем необходимым:

Установить переходный период для введения нормирования по содержанию трансизомеров жирных кислот «не более 2% от содержания жира» в нетемператуемых заменителях масла какао нелауринового типа до 2030 года включительно. В течение действия переходного периода до 2030 года включительно необходимо сохранить выпуск нетемператуемых заменителей масла какао нелауринового типа без ограничения содержания трансизомеров жирных кислот.

Для нетемператуемых заменителей масла какао лауринового типа установить нормирование по содержанию трансизомеров жирных кислот 2% с момента вступления в действие проекта изменений к ТР Тс 024/2011.

Переходный период необходим предприятиям кондитерской отрасли для проведения работ по подбору альтернативного вида ЗМК или ЭМК и введения его в состав сырьевой базы. Данный период необходим с целью:

- Провести тестирование образцов ЗМК, представленных на рынке масложировой продукции (произвести выработки кондитерских изделий, проанализировать продукцию на хранимоспособность в течение срока годности);
- Адаптировать рецептуры и технологические схемы производства всего ассортимента кондитерских изделий с использованием подобранного ЗМК;
- Внести корректировки в нормативно-техническую документацию, маркировку и этикетку на производимую продукцию.

В случае незамедлительного введения нормирования ТЖК в НЗМК, кондитерские предприятия РФ могут столкнуться с нехваткой сырья для производства ряда продуктов и будут вынуждены снимать с производства часть выпускаемой продукции или снижать объемы производства.

**3. Предлагаем расширить перечень заменителей масла какао в рамках ТР ТС 024/2011 и дополнить пункт 3 статьи 2 Технического регламента третьим видом ЗМК под условным наименованием «нетемператуемый заменитель масла какао смешанного типа», в который включить жиры, предназначенные для глазури, с содержанием лауриновой кислоты от 1 до 40%. Введение 3-го вида ЗМК расширит возможности кондитерских предприятий при подборе сырья в условиях нормирования содержания ТЖК не более 2% в масложировых продуктах.**

Высокую долю из нашего ассортимента составляют кондитерские изделия, глазированные кондитерской глазурью на основе нетемператуемых заменителей масла какао нелауринового типа. Специалисты производственных площадок нашего предприятия совместно с поставщиками заменителей масла какао (отечественные производители и иностранные поставщики) проводили ряд испытаний образцов НЗМК с содержанием трансизомеров жирных кислот до 2%. По результатам данных испытаний сообщаем, что исследованные образцы НЗМК с содержанием трансизомеров жирных кислот не более 2% не могут быть использованы в условиях нашего производства, т. к. имеют ряд отклонений по технологичности: длительное время застывания, тугоплавкость, перекристаллизация (появление жирового поседения) при хранении глазированных кондитерских изделий и др.

Используемые в настоящий момент нетемператуемые заменители масла какао нелауринового обладают всеми необходимыми физико-химическими, технологическими и потребительскими свойствами, необходимыми для производства кондитерских глазурей, но содержат количество ТЖК более 2%. Введение в действие ограничения по содержанию ТЖК в НЗМК приведет к необходимости поиска альтернативных вариантов жиров для глазури. Использование заменителей масла какао лауринового типа в качестве альтернативного варианта не позволяет в полной мере решить ситуацию, т. к. применение ЛЗМК имеет ряд ограничений: высокая твердость и степень усадки ограничивает его использование в составе кондитерских глазурей для мучных кондитерских изделий (в частности для вафель), высокое содержание лауриновой кислоты (более 40%) ограничивает применение в кондитерских изделиях с повышенным содержанием влаги.

Дополнительно считаем необходимым сообщить, что в настоящий момент на рынке масложировой продукции уже есть предложение специализированных жиров, обладающих свойствами нетемператуемых заменителей масла какао, но содержащих лауриновую кислоту в количестве от 1 до 40%. Тестирование такого масложирового сырья также производится в условиях нашего предприятия. В настоящий момент кондитерская продукция на основе таких специализированных жиров исследуется на хранимоспособность (заложена на хранение). Однако следует отметить, что выше обозначенные специализированные жиры, обладающие свойствами заменителей масла какао, не могут относиться к заменителям масла какао согласно действующих терминов на нетемператуемые ЗМК в рамках Технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011). В связи с этим глазурь на их основе может называться только жировой, т.к. в соответствии с требованиями ГОСТ Р 53041-2008 «Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения» для производства кондитерской глазури могут использоваться только заменители масла какао, что создает трудности при работе с такими жирами, т.к. наименование жировая глазурь на этикетке готового продукта отталкивает потребителя.

Просим учесть мнение специалистов ООО ТК «Кондитер Профи» относительно проекта изменений № 2 в Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011) в ходе общественного обсуждения ЕЭК.

Менеджер отдела закупок,  
Байдакова Дарья.

