



**МИНИСТЕРСТВО
СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(Минсельхоз России)**

Евразийская экономическая
комиссия

ЗАМЕСТИТЕЛЬ МИНИСТРА

Орликов пер., д. 1/11, Москва, 107996
для телеграмм: Москва 84 Минроссельхоз
тел.: (495) 607-80-00; факс: (495) 607-83-62
<http://www.mcx.ru>

№ _____
На № 22.04.2020 от СЛ-21-26/5990

В соответствии с пунктом 19 Порядка разработки, принятия, изменения и отмены технических регламентов Евразийского экономического союза, утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 г. № 48, Минсельхоз России направляет предложения и замечания к проекту изменений № 2 в технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011) (далее – проект изменений № 2, ТР ТС 024/2011).

Во исполнение пункта 4.4.3 протокола совещания представителей уполномоченных органов государств-членов Евразийского экономического союза по рассмотрению доработанного проекта изменений № 2 в технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011) и принятия решения о его направлении на публичное обсуждение от 29 ноября 2019 г. № 16-55/рг Минсельхоз России проработал вопрос о возможности включения в проект изменений № 2 требований к растительным маслам по глицидиловым эфирам жирных кислот в пересчете на глицидол и в соответствии с поручением Правительства Российской Федерации от 9 апреля 2020 г. № ВА-П11-3266 направляет предложения по уточнению отдельных положений ТР ТС 024/2011, а также по установлению допустимого уровня содержания глицидиловых эфиров жирных кислот в проекте изменений № 2.

Приложение: на 11 л.



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 00E1036E1B07E0F880E91178D06497689A
Владелец: Левин Сергей Львович
Действителен: с 06.09.2019 до 06.09.2020

С.Л. Левин

Предложения

по уточнению отдельных положений и по установлению допустимого уровня содержания глицидиловых эфиров жирных кислот, которые предлагается включить в ходе публичного обсуждения изменения № 2¹ в технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011)

1. Пункт 2 статьи 2 изложить в следующей редакции:

«Пищевая масложировая продукция – масложировая продукция, предназначенная для непосредственного употребления в пищу или для применения в различных отраслях пищевой промышленности в качестве масложирового сырья или масложирового ингредиента пищевой продукции.

1) Масложировое сырье – растительное масло и/или его фракции, и/или модифицированное масло (жир) и/или их смеси, предназначенные для промышленной переработки.

2) Масложировой ингредиент – пищевая масложировая продукция, предназначенная для использования при производстве (изготовлении) пищевой продукции в соответствии с утвержденной рецептурой.».

2. В пункте 3 статьи 2:

а) подпункт 12 изложить в следующей редакции:

«12) масло (жир) гидрогенизированное рафинированное дезодорированное – масло (жир), полученное в процессе гидрогенизации растительного масла с добавлением или без добавления животных жиров, жиров рыб и морских млекопитающих, прошедший процессы рафинации и дезодорации;

б) подпункт 13 изложить в следующей редакции:

13) масло (жир) переэтерифицированное рафинированное дезодорированное – масло (жир), полученное в процессе переэтерификации растительного масла с добавлением или без добавления животных жиров, жиров рыб и морских млекопитающих, прошедший процессы рафинации и дезодорации;».

3. Статью 4 дополнить пунктом в следующей редакции:

«7) промышленная переработка масложирового сырья – рафинация масложирового сырья по полному или частичному циклу, с или без проведения процессов модификации (гидрогенизации, переэтерификации, фракционирования), осуществляемая на конкретном предприятии, с целью производства пищевой масложировой продукции, предназначенной для непосредственного употребления в пищу или использования в качестве

1 .Минсельхоз России письмо № ОЛ-21-27/14302 от 10.10.2019 направил доработанный проект изменений № 2 в ТР ТС 024/2011 в ЕЭК

масложирового ингредиента пищевой продукции, также для введения в корм животных, птиц и рыб или в производстве пищевой продукции;».

4. Пункт 1 статьи 8 дополнить подпунктом в следующей редакции:

«7) Для масла растительного, фракции масла растительного, масла (жира) гидрогенизированного рафинированного дезодорированного, масла (жира) переэтерифицированного рафинированного дезодорированного и\или их смесей, являющихся масложировым сырьем или масложировым ингредиентом, в товаросопроводительных документах указывается назначение их использования, например, масло подсолнечное нерафинированное (масложировое сырье), масло рапсовое рафинированное дезодорированное (масложировой ингредиент), масло переэтерифицированное рафинированное дезодорированное (масложировое сырье), олеин пальмовый (масложировой ингредиент);».

5. В Приложении 1:

а) для показателя «Кислотное число» группы продуктов «Масла растительные – все виды, фракции масел растительных» строки изложить в следующей редакции:

	6,0 мг гидроокиси калия/г (мг КОН/г)	Для нерафинированных масел и их фракций, смесей нерафинированных масел и их фракций, используемых в качестве масложирового сырья (кроме нерафинированных пальмового и пальмоядрового масел и их фракций)
	4,0 мг гидроокиси калия/г (мг КОН/г)	Для нерафинированных масел и их фракций, смесей нерафинированных масел, смесей рафинированных и нерафинированных масел (кроме нерафинированных масел и их фракций, смесей нерафинированных масел и их фракций, используемых в качестве масложирового сырья, нерафинированных пальмового и пальмоядрового масел и их фракций)
	0,6 мг гидроокиси калия/г (мг КОН/г)	Для рафинированных масел и их фракций, смесей рафинированных масел

б) для показателя «Перекисное число» группы продуктов «Масла растительные – все виды, фракции масел растительных» строки изложить в следующей редакции:

	10,0 мэкв активного кислорода/кг	Кроме нерафинированных масел и их фракций, смесей нерафинированных масел и их фракций, используемых в качестве масложирового сырья
	15,0 мэкв активного кислорода/кг	Для нерафинированных масел и их фракций, смесей нерафинированных масел и их фракций, используемых в качестве масложирового сырья

в) для группы продуктов «Масла растительные – все виды, фракции масел растительных» графу «Показатели» дополнить позицией «Глицидиловые эфиры жирных кислот, в пересчете на глицидол» и изложить строку в следующей редакции:

Глицидиловые эфиры жирных кислот, в пересчете на глицидол	1,0 мг/кг (с 01.01.2023)	Для рафинированных дезодорированных пальмового, кокосового, пальмоядрового масел и их фракций, предназначенных для непосредственного употребления в пищу или используемых в качестве масложирового ингредиента.
	1,0 мг/кг (с 01.01.2025)	Для рафинированных дезодорированных масел растительных и их смесей, смесей растительных масел нерафинированных и рафинированных дезодорированных, предназначенных для непосредственного употребления в пищу или используемых в качестве масложирового ингредиента.

г) для группы продуктов «Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб: 1. Масла (жиры) перэтерифицированные рафинированные дезодорированные; масла (жиры) гидрогенизированные рафинированные дезодорированные; маргарины; жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные; заменители молочного жира; эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, заменители масла какао нетемператуемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемператуемые лауринового типа» графу «Показатели» дополнить позицией «Глицидиловые эфиры жирных кислот, в пересчете на глицидол» и изложить строку в следующей редакции:

<p>Глицидиловые эфиры жирных кислот, в пересчете на глицидол</p>	<p>1,0 мг/кг от содержания жира в продукте (с 01.01.2025)</p>	<p>Для масла (жира) гидрогенизированного рафинированного дезодорированного, масла (жира) перэтерифицированного рафинированного дезодорированного, используемых в качестве масложирового ингредиента.</p> <p>Для жиров специального назначения, в том числе жиров кулинарных, кондитерских, хлебопекарных; заменителей молочного жира; эквивалентов масла какао, улучшителей масла какао SOS-типа, заменителей масла какао POP-типа, заменителей масла какао нетемператуемых нелауринового типа, заменителей масла какао нетемператуемых лауринового типа.</p>
--	---	---

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

к предложениям по уточнению отдельных положений регламента и установлению допустимого уровня содержания глицидиловых эфиров жирных кислот, которые предлагается включить в ходе публичного обсуждения изменения № 2¹ в технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011)

Основание для внесения изменения в технический регламент:

Решение Коллегии ЕЭК № 132 от 06.08.2019 «О внесении изменений в перечень товаров, для которых установлены единые санитарные требования (согласно кодам ТН ВЭД ЕАЭС), раздела 1 главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» (далее – Решение Коллегии № 132) в части установления нормирования показателей «глицидиловые эфиры жирных кислот в пересчете на глицидол» в растительных маслах.

Проект изменений подготовлен в целях:

- установления допустимого уровня содержания «глицидиловых эфиров жирных кислот в пересчете на глицидол» в пищевой масложировой продукции;
- уточнения отдельных положений технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011).

В международных стандартах Комиссии Кодекса Алиментариус ФАО/ВОЗ норматив, ограничивающий содержание глицидиловых эфиров в пищевых продуктах, отсутствует. Комитет Кодекса по загрязнителям в пищевых продуктах не рассматривает вопрос об установлении максимальных уровней для указанного контаминанта. Только на территории стран Европейского союза (далее — и ЕС) с сентября 2018 года² действует норматив максимально допустимого уровня содержания в пищевой продукции глицидиловых эфиров, который распространяется на:

1 . Минсельхоз России письмо № ОЛ-21-27/14302 от 10.10.2019 направил доработанный проект изменений № 2 в ТР ТС 024/2011 в ЕЭК

2 . Регламента Комиссии (EU) 2018/290 от 26 февраля 2018 г., вносящий изменения в Регламент (ЕС) № 1881/2006 в отношении максимальных уровней глицидиловых сложных эфиров жирных кислот в растительных маслах и жирах, детском питании и смесях, и пищевых продуктах специального медицинского назначения, предназначенных для грудных детей и детей младшего возраста

- 1) растительные масла и жиры, которые непосредственно предназначены для конечных потребителей, например, к маслам расфасованным в бутылках;
- 2) растительные масла и жиры, используемые в качестве ингредиента при производстве другого пищевого продукта, например для производства пищевых продуктов, таких как печенье, маргарины, мюсли, соусы и т.п.

Установленный в ЕС норматив не применяется к так называемым «наливным маслам, предназначенным для дальнейшей промышленной переработки», поскольку такие масла всегда должны проходить этапы переработки, чтобы непосредственно использоваться для употребления в пищу или при производстве готовой к употреблению пищевой продукции.

Проект изменений предусматривает:

– Для определения видов пищевой масложировой продукции, для которой должны быть установлены допустимые уровни содержания «глицидиловых эфиров жирных кислот в пересчете на глицидол», предлагается уточнить определение «пищевой масложировой продукции» (пункт 2 статьи 2) технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (далее - ТР ТС 024/2011). Конкретизируется область применения пищевой масложировой продукции путем введения в определение понятий «масложировое сырье» и «масложировой ингредиент».

Уточненная редакция определения «пищевая масложировая продукция» в зависимости от назначения ее использования вводится для однозначной идентификации масла, которое должно подвергаться промышленной переработке с целью достижения им значений органолептических и физико-химических показателей, обеспечивающих пригодность его использования для непосредственного употребления в пищу или в качестве масложирового ингредиента при производстве пищевой продукции, в соответствии с установленными требованиями по показателям безопасности в Приложении 1 к ТР ТС 024/2011.

Термин «масложировое сырье» не противоречит техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), а является частным случаем термина «продовольственное (пищевое) сырье».

Дифференциация требований в зависимости от назначения масла - для промышленной переработки, для производства пищевых продуктов (использования в качестве масложирового ингредиента), для непосредственного употребления в пищу, являются специфической особенностью нормирования требований к растительным маслам в стандартах (ГОСТ 1129–2013 «Масло

подсолнечное. Технические условия», ГОСТ 31759–2012 «Масло рапсовое. Технические условия», ГОСТ 31760–2012 «Масло соевое. Технические условия»).

Термин «масложировой ингредиент пищевой продукции» соответствует терминологии, принятой в технических регламентах, национальных и межгосударственных стандартах (ГОСТ 32691–2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания», ГОСТ Р 51074–2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»). Также определение указанного термина полностью гармонизировано с требованиями стандарта Комиссии Кодекса Алиментариус CXS 1-1985 «Общий стандарт на маркировку фасованных пищевых продуктов». Аналогичный подход по разделению пищевых масел применяется в ЕС. Например, в Регламенте ЕС 2018/290 от 26 февраля 2018 года по установлению максимально допустимых уровней глицидиловых эфиров жирных кислот, нормативы введены для растительных масел и жиров, выпускаемых на рынок для конечного потребителя или для использования в качестве ингредиента при производстве пищевых продуктов.

– В определениях «масло (жир) гидрогенизированное рафинированное дезодорированное» и «масло (жир) переэтерифицированное рафинированное дезодорированное» (подпункт 12 и 13 пункт 3 статьи 2) исключены слова «продовольственное (пищевое) сырье», так как в зависимости от наличия контаминантов продукт может использоваться как «масложировое сырье» или «масложировой ингредиент».

– Статья 4 «Другие определения, используемые в настоящем техническом регламенте» ТР ТС 024/2011 дополнена определением термина «промышленная переработка масложирового сырья».

Введение термина позволит однозначно установить технологические процессы переработки, которым должно быть подвергнуто масложировое сырье с целью достижения им необходимых характеристик, позволяющих использовать полученный продукт для непосредственного употребления в пищу или для применения в различных отраслях пищевой промышленности в качестве масложирового ингредиента.

– Вводятся дополнительные требования к маркировке (подпункт 7 пункт 1 статьи 8) для отдельных видов масложировой продукции, которые в зависимости от их характеристик (в том числе показателей безопасности) могут быть использованы или в качестве масложирового сырья, или в качестве

масложирового ингредиента. Установленные требования к маркировке и показателям безопасности обеспечат достоверную идентификацию таких продуктов при обращении.

В приложении 1 ТР ТС 024/2011 предлагается внести следующие изменения:

1. В отношении показателя «Кислотное число» для группы продуктов «Масла растительные - все виды, фракции масел растительных» устанавливаются дифференцированные значения показателей в зависимости от назначения использования масла соответственно 6,0 мг КОН/г для масла, предназначенного для промышленной переработки и 4,0 мг КОН/г для масла для непосредственного употребления в пищу, а также используемого в качестве масложирового ингредиента. Установление таких требований по кислотному числу являются специфической особенностью нормирования для растительных масел в стандартах. Действующие в настоящее время в странах СНГ межгосударственные стандарты на конкретные виды масел (например, ГОСТ 1129–2013 «Масло подсолнечное. Технические условия», ГОСТ 31759–2012 «Масло рапсовое. Технические условия», ГОСТ 31760–2012 «Масло соевое. Технические условия») распространяются как на растительные масла, используемые для пищевых целей, так и для промышленной переработки с установлением к ним требований.

При этом стандартом Комиссии Кодекса Алиментариус CXS 210-1999 «Стандарт на поименованные растительные масла» (в редакции 2019 г.) показатель «кислотное число» не распространяется на нерафинированное пальмовое и пальмоядровое масла. Для указанных масел в CXS 210-1999 введен справочный показатель «свободные жирные кислоты», который не относится к показателям безопасности.

Установление предлагаемых норм по показателю безопасности «кислотное число» позволит гармонизировать требования ТР ТС 024/2011 с международными требованиями стандарта Комиссии Кодекса Алиментариус CXS 210-1999 «Стандарт на поименованные растительные масла» (в редакции 2019 г.).

2. В целях гармонизации с требованиями стандарта Комиссии Кодекса Алиментариус CXS 210-1999 «Стандарт на поименованные растительные масла» (в редакции 2019 г.) по показателю «Перекисное число» для группы продуктов «Масла растительные - все виды, фракции масел растительных» вводится требование для нерафинированных масел и их фракций, используемых в качестве масложирового сырья (15,0 мэкв активного кислорода/кг).

3. В целях реализации Решения Коллегии Евразийской экономической комиссии № 132 для групп продуктов: «Масла растительные - все виды, фракции масел растительных» и «Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб» устанавливаются требования по нормированию содержания «глицидиловых эфиров жирных кислот в пересчете на глицидол».

Предлагаемое нормирование гармонизировано с объектами применения норматива содержания глицидиловых эфиров в странах Европейского союза (Регламента Комиссии (ЕС) 2018/290 от 26 февраля 2018 г), которым установлено действие норматива только для растительных масел и жиров, предназначенных для непосредственного употребления в пищу или используемых в качестве ингредиента при производстве пищевой продукции.

Согласно нормам и правилам Комиссии Кодекса Алиментариус СХС 79-2019 «Кодекс практики по снижению эфиров 3-МХПД и ГЭ в рафинированных маслах и продуктах с добавлением рафинированных масел» и другим литературным источникам, глицидиловые эфиры являются технологическими контаминантами, которые образуются в технологическом процессе высокотемпературной переработки при рафинации растительных масел. Нормирование контаминанта в нерафинированном масле является избыточным и необоснованным. В связи с этим допустимый уровень содержания «глицидиловых эфиров, в пересчете на глицидол» устанавливается для рафинированных масел и их смесей с нерафинированными маслами, предназначенными для непосредственного употребления в пищу или используемыми в качестве ингредиента при производстве пищевой продукции.

Установлен переходный период по введению в действие норматива, предусматривающий дифференцированный подход для различных видов растительных масел и масложировой продукции, с целью:

- утверждения методов определения содержания глицидиловых эфиров в растительных маслах и жирах;
- апробации и внедрения методов определения (определение диапазона измерений, прецизионности результатов измерений);
- проведения исследований масличного сырья по изучению факторов, оказывающих влияние на образование глицидиловых эфиров в процессе производства растительных масел и жиров;
- проведения исследований по изучению содержания глицидиловых эфиров в растительных маслах и жирах на всех стадиях производства и их переработки;
- разработки и внедрения технологических решений, способствующих снижению образования хлорсодержащих соединений при выращивании и

хранении масличного сырья, а также снижения содержания глицидиловых эфиров на всех стадиях производства и переработки растительных масел и жиров;

- оценки сроков годности масложировой продукции и продукции смежных отраслей, произведенной с применением технологических решений, направленных на снижение и предотвращение образования глицидиловых эфиров;
- модернизации и реконструкции производственных мощностей.

В настоящее время утвержден метод определения глицидиловых эфиров, глицидола, монохлорпропандиола МУК 4.1.3547-19 «Определение содержания 3-монохлорпропандиола, 2-монохлорпропандиола и глицидола в пищевых растительных маслах и животных жирах».

В рамках технического комитета по стандартизации ТК 238 «Масла растительные и продукты их переработки» завершается разработка ГОСТ ISO 18363-1 «Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания сложных эфиров жирных кислот монохлорпропандиолов (МХПД) и глицидола с применением ГХ/МС. Часть 1. Метод с использованием быстрой щелочной переэтерификации и измерения содержания 3-МХПД и дифференциальное измерение содержания глицидола», ГОСТ ISO 18363-2 «Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания сложных эфиров жирных кислот монохлорпропандиолов (МХПД) и глицидола с применением ГХ/МС. Часть 2. Метод с использованием медленной щелочной переэтерификации и измерения содержания 2-МХПД, 3-МХПД и глицидола», ГОСТ ISO 18363-3 «Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания сложных эфиров жирных кислот монохлорпропандиолов (МХПД) и глицидола с применением ГХ/МС. Часть 3. Метод с использованием кислотной переэтерификации и измерения содержания 2-МХПД, 3-МХПД и глицидола». В целях ускорения работ по апробации до конца 2019 года указанные стандарты будут приняты в качестве национальных стандартов Российской Федерации, а в первом квартале 2020 года в качестве межгосударственных.

В область применения стандартов и методических рекомендаций Роспотребнадзора входят все виды твердых и жидких растительных и животных масел и жиров, вне зависимости от назначения их использования. И при вступлении в силу нормативов «глицидиловых эфиров жирных кислот, в пересчете на глицидол» будет обеспечена возможность контроля показателя в масле растительном для непосредственного употребления в пищу и в масле растительном, жирах специального назначения, заменителях и улучшителях масла какао, заменителях молочного жира, предназначенных для использования в качестве масложирового ингредиента при их обращении на рынке. Таким образом, как норматив, так и метод определения распространяются только на масла и жиры, которые будут использоваться для непосредственного употребления в

пищу или в качестве масложирового ингредиента, и не действуют в отношении готового пищевого продукта, произведенного с масложировым ингредиентом.