



АССОЦИАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ
КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
“АСКОНД”

некоммерческая организация

Россия, 125047, г. Москва, 1-ый Тверской-Ямской пер., д. 18
тел: (8499) 250-1939; 250-8186; т/факс: (8499) 251-7764; e-mail: ascond@ascond.ru;
www.ascond.ru ОКПО 46345595 ОГРН 1027739147402 ИНН/КПП 7710234310/771001001

исх. № 120-АС/40 от “08” мая 2020 г.

«Комментарии АСКОНД к проекту
Изменений № 2 к ТР ТС 024/2011»

Директору Департамента
технического регулирования
и аккредитации
Евразийской Экономической Комиссии

Т.Б. Нурашеву

Уважаемый Тимур Бекбулатович!

Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД» (далее - «АСКОНД»), рассмотрела проект Изменений № 2, вносимых в технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011) и в целом его поддерживает.

При этом «АСКОНД» считает необходимым установить переходный период для введения требований по показателю «Транс-изомеры жирных кислот» (Приложение 1) - 2,0 процента от содержания жира в продукте для заменителей масла какао нетемператуемых нелауринового типа, заменителей масла какао нетемператуемых лауринового типа».

Во-первых, переходный период даст возможность масложировым предприятиям таможенного союза разработать новые виды заменителей масла какао с требуемым содержанием транс-изомеров жирных кислот.

Во-вторых, позволит предприятиям-производителям кондитерской продукции:

- провести разработку новых (корректировку существующих) рецептов кондитерских изделий с учетом новых видов заменителей масла какао с требуемым содержанием транс-изомеров жирных кислот;

- провести модернизацию производственных мощностей под работу с новым видом продукции;

- осуществить апробацию продукции с новыми ЗМК в производстве;

- выполнить формальности и процедуры, связанные с подтверждением условий хранения и сроков годности (сроки годности у кондитерских изделий – не

менее 6 месяцев) т.е. только на подтверждение сроков годности может уйти от 9 до 15 месяцев, в зависимости от конкретного изделия;

- разработать и напечатать новую упаковку с новыми сроками годности и требованиями, вносимыми Изменениями № 2 к ТР ТС 024/2011.

При этом необходимо отметить, что ряд действий, для которых требуется переходный период, невозможно осуществлять одновременно – только последовательно.

Таким образом, на разработку технологии производства новых продуктов; переоснащение производственных мощностей как на предприятиях масложировой отрасли, так и на предприятиях кондитерской промышленности с учетом текущей экономической ситуации; апробацию новых ингредиентов в конечной продукции может потребоваться временной период от 6 лет. Мнение «АСКОНД» о необходимости установления переходного периода по введению в действие нормирования транс-изомеров в ЗМК лауринового и нелауринового типа с учетом объективных возможностей потребителей и производителей обозначенной продукции полностью учитывает позицию ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии» по этому вопросу.

В связи с вышеизложенным, «АСКОНД» предлагает установить переходный период для введения требований по показателю «Транс-изомеры жирных кислот» (Приложение 1) - 2,0 процента от содержания жира в продукте для заменителей масла какао нетемператуемых нелауринового типа, заменителей масла какао нетемператуемых лауринового типа», как минимум до 31.12.2026 года.

С уважением,

Исполнительный директор



В.Е. Лашманкин

Исп. В.Л. Демьяненко
+7-905-522-58-58