



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/48 от "09" октября 2017 г.  
на вх. № 16-1145 от "25" июля 2017 г.  
«О перечне стандартов к ТР ТС 021/2011»

Директору Департамента  
технического регулирования и аккредитации  
Евразийской экономической комиссии

**А.А. Шаккалиеву**

Уважаемый Арман Абаевич,

В соответствии с решениями заседания Подкомитета по техническим регламентам и стандартам при Консультативном комитете по техническому регулированию, применению санитарных, ветеринарных и фитосанитарных мер при Коллегии Евразийской экономической комиссии (далее - Подкомитет ЕЭК) от 25 августа 2017 года Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД» (далее - «АСКОНД») направляет предложения кондитерской отрасли Российской Федерации по актуализации Перечня международных и региональных (межгосударственных) стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), и Перечня международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования (далее- проекты Перечней стандартов).

По мнению «АСКОНД» проекты Перечней стандартов необходимо дополнить следующими национальными и межгосударственными стандартами:

- ГОСТ Р 53897-2010 «Глазурь. Общие технические условия»;
- ГОСТ Р 53041-2008 «Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения»;
- ГОСТ 6477-88 "Карамель. Общие технические условия."
- ГОСТ 31659-2012 «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella»;
- ГОСТ 31747-2012 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий);



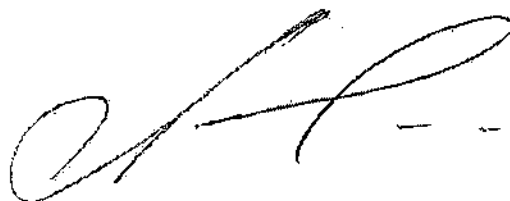
- ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний»;
- ГОСТ 32751-2014 «Изделия кондитерские. Методы отбора проб для микробиологических анализов»;
- ГОСТ 33536-2015 «Изделия кондитерские. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ);
- ГОСТ 5900-2014 «Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ»;
- ГОСТ 5901-2014 «Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли золы и металломагнитной примеси»;
- ГОСТ 26811-2014 «Изделия кондитерские. Йодометрический метод определения массовой доли общей сернистой кислоты»;
- ГОСТ 14031-2014 «Вафли. Общие технические условия»;
- ГОСТ 14033-2015 «Крекер. Общие технические условия»;
- ГОСТ 6502-2014 «Халва. Общие технические условия»;
- ГОСТ 6441-2014 «Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия»;
- ГОСТ 16831-71 «Ядро миндаля сладкого. Технические условия»;
- ГОСТ 32684-2014 «Пюре фруктовое, консервированное химическим консервантом. Технические условия»;
- ГОСТ 5962-2013 «Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья. Технические условия»;
- ГОСТ 31731-2014 «Коньяк. Общие технические условия»;
- ГОСТ Р 51618- 2009 «Российский коньяк. Общие технические условия»

Кроме того, просим Вас поддержать необходимость сохранения следующих стандартов, включенных разработчиками в проекты Перечней стандартов:

- 1.Межгосударственный стандарт ГОСТ 31721-2012 «Шоколад. Общие технические условия»;
- 2.Межгосударственный стандарт ГОСТ 4570-2014 «Конфеты. Общие технические условия»;
- 3.Межгосударственный стандарт ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия».

С уважением,

Исполнительный директор



В.Е. Лашманкин