

исх. № 148/20
от 27.03.2020 года

**Евразийская экономическая
комиссия**

**Комментарий АПМП РК на проект изменений № 2
в технический регламент Таможенного союза «Технический регламент
на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011)**

ОЮЛ «АПМП РК» поддерживает проект изменений № 2 в технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (далее ТР ТС 024/2011), разработанный Министерством сельского хозяйства Российской Федерации.

**1. Внесение изменений в определения терминов
«спред» и «смеси топленые».**

Включение заменителя молочного жира (далее ЗМЖ) в определение терминов «спред» и «смеси топленые» позволит использовать его в составе указанных продуктов, так как ЗМЖ наиболее востребован в настоящее время, а также имеет четкие требования и идентификационные показатели, установленные в ТР ТС 024/2011. Данное предложение исправит допущенную ранее техническую ошибку.

**2. Уточнение терминов «эквиваленты масла-какао»
и «улучшители масла какао SOS-типа» в части возможности
использования их при производстве
модифицированных растительных масел.**

В настоящее время масложировыми предприятиями Республики Казахстан эквиваленты масла какао не производятся, а завозятся с территории РФ и стран дальнего зарубежья. Объемы производства ЭМК в мире ограничены ввиду содержания редких экзотических масел в составе рецептуры, ряд из которых добывается из плодов соответствующих дикорастущих растений (например, масло ши, масло сал) и характеризуется нестабильностью качества.



На территории государств ЕАЭК производство эквивалентов масла какао не налажено. Одним из факторов является ограничение по используемому сырью и технологиям производства эквивалентов масла какао, установленное в действующем Техническом регламенте Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011).

До вступления в действие Технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011) в рамках действия Технического регламента «Требования к безопасности масложировой продукции» (утверждённого постановлением Правительства Республики Казахстан от 9 июля 2009 года № 1043), возможно было производить эквивалент масла какао как на основе классической технологии с применением тропических и экзотических масел, так и с применением модифицированных растительных масел.

Ограничение по используемому сырью (только тропические и экзотические масла) при производстве ЭМК и УМК было установлено в рамках 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.

Однако, согласно Директивы 2000/36/ЕС Европейского Парламента и Совета от 23 июня 2000 года, относящейся к какао и шоколадным продуктам, предназначенным для потребления человеком (OJ L 197, 3.8.2000, p. 19):

«(15) Какао, масло какао и ряд других растительных жиров, используемых при производстве шоколада, в основном производятся в развивающихся странах. В интересах людей, живущих в развивающихся странах, заключать как можно более длительные соглашения. Поэтому Комиссии следует рассмотреть вопрос о том, как Сообщество может поддержать это в случае масла какао и других растительных жиров (например, путем содействия "справедливой торговле")», т. е. ограничение использования модифицированных видов сырья при производстве ЭМК в ЕС обусловлено возможностью оказать поддержку развивающимся странам, собирающим и поставляющим какао бобы и другие тропические масла и жиры для производства ЭМК.

При условии последующего производства эквивалентов масла какао (далее – ЭМК) и улучшителей масла какао (далее - УМК) на территории Республики Казахстан целесообразно рассматривать возможность использования для их производства отечественного сырья, (например, высокоолеинового подсолнечного масла) вместо дорогостоящих экзотических масел.

Считаем, что использование модифицированных растительных масел при производстве ЭМК и УМК экономически более выгодно и позволит устранить зависимость производства ЭМК и УМК от конъюнктуры рынка экзотических масел.

3. Приведение положений ТР ТС 024/2011 в соответствие с техническим регламентом Таможенного Союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).

Поддерживаем дополнения требований к маркировке пищевой масложировой продукции в части указания компонентов, массовая доля которых составляет 2 % и менее в составе.

4. Установление требований к обязательной переработке растительных масел после транспортирования наливом водными видами транспорта.

Предлагаемое дополнение правомерно и позволит четко и однозначно установить факт проведения переработки растительных масел после их транспортирования наливом водными видами, что в свою очередь обеспечит безопасность всех видов пищевой масложировой продукции.

Поддерживаем установление значения показателя «перекисное число» на уровне «менее 0,2 мэкв активного кислорода/кг на выходе из дезодоратора», так как данное требование обеспечит контроль за процессом очистки (дезодорации) растительных масел перед использованием для пищевых целей.

5. Уточнение требований к процессу и условиям перевозки (транспортирования) пищевой масложировой продукции.

Внесение изменений в части использования транспортных средств, используемых для перевозки масложировой продукции наливом и приведение ссылок на перечни разрешенных и запрещенных предшествующих грузов поддерживаем.

6. Нормирование показателя «трансизомеры жирных кислот» для заменителей масла какао нетемператуемых нелауринового типа (НЗМК), заменителей масла какао нетемператуемых лауринового типа (ЛЗМК).

Поддерживаем введение нормирования трансизомеров жирных кислот «не более 2,0 процента от содержания жира в продукте (с 01.01.2030)» для нетемператуемых заменителей масла какао.

На территории РК данный продукт пока не производится. Основными потребителями заменителя масла какао являются кондитерские предприятия, которые также закупают НЗМК в РФ и странах дальнего зарубежья.

Считаем необходимым установление переходного периода в течение 10 лет для выполнения работ по внедрению в производство на предприятиях кондитерской промышленности заменителей масла какао с содержанием ТЖК менее 2%:

1. Адаптация, заменителей масла какао с содержанием ТЖК до 2% к рецептурам и технологическим схемам кондитерских изделий на предприятиях.

2. Модернизация производственных линий кондитерских фабрик (установка дополнительного оборудования).
3. Отработка ассортимента кондитерской продукции на заменителях масла какао с содержанием ТЖК не более 2%, подтверждение сроков годности продукции, корректировка нормативно-технической документации.

7. Исключение нормирования показателя «Перекисное число» для соусов на основе растительных масел, майонезов, соусов майонезных и кремов на растительных маслах.

Данное изменение полностью поддерживаем, так как оно гармонизировано с международным законодательством и обеспечивает равные конкурентные возможности для производителей.

8. Считаем необходимым рассмотреть дополнительное предложение по нормированию глицидиловых эфиров жирных кислот, в пересчете на глицидол, так как данный вопрос сейчас актуален, и требует законодательного контроля.

Предлагаем дополнить проект изменения в части внесения в приложение 1 технического регламента показателя «глицидиловые эфиры жирных кислот, в пересчете на глицидол» в целях реализации Решения Коллегии ЕЭК № 132 от 06.08.2019.

Считаем необходимым нормирование глицидиловых эфиров для растительных масел гармонизировать с объектами применения норматива содержания глицидиловых эфиров в ЕС (регламент ЕС 2018/290 от 26 февраля 2018 года по установлению максимально допустимых уровней глицидиловых эфиров жирных кислот в регламенте ЕС 1881/2006), для которых установлено действие норматива только в отношении растительных масел и жиров, предназначенных для непосредственного употребления или используемых в качестве ингредиента.

Нормирование содержания глицидиловых эфиров жирных кислот в растительных маслах, являющихся продовольственным сырьем для масложировой отрасли, приведет к остановке производства жиров специального назначения (кондитерские жиры, заменители молочного жира, заменители масла какао, эквиваленты масла какао, маргарины), что в свою очередь отразится на объемах производства продуктов питания смежных отраслей (сахаристые и мучные кондитерские изделия, спреды, молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира (ЗМЖ), мороженое с ЗМЖ).

Нормирование контаминанта в растительных маслах, используемых в качестве масложирового сырья, является избыточным, так как снижение содержания глицидиловых эфиров в растительных маслах, используемых в качестве продовольственного сырья, технологически достижимо.

Предлагаем дополнить приложение 1 проекта изменений №2 к ТР ТС 024/2011:

- Группа продуктов «Масла растительные - все виды, фракции масел растительных»:

Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечания
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 пищевой продукции
	1,0 мг/кг (с 01.01.2025)	Для рафинированных дезодорированных масел растительных и их смесей, смесей растительных масел нерафинированных и рафинированных дезодорированных (кроме рафинированных дезодорированных пальмового, кокосового, пальмоядрового масел и их фракций), предназначенных для непосредственного употребления в пищу или используемых в качестве масложирового ингредиента пищевой продукции

- Пункт 1 группы продуктов «Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб»

Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечания
Глицидиловые эфиры жирных кислот, в пересчете на глицидол	1,0 мг/кг от содержания жира в продукте (с 01.01.2025)	Для масла (жира) гидрогенизированного рафинированного дезодорированного, масла (жира) перезтерифицированного рафинированного дезодорированного, используемых в качестве масложирового ингредиента пищевой продукции
		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

Контроль содержания глицидиловых эфиров жирных кислот (в пересчете на глицидол) может производиться только после оснащения и аккредитации лабораторий, корректировки схем производства масложировой продукции на масложировых предприятиях и установления нормативов в соответствующих нормативно-правовых актах.

Установление переходного периода по введению норматива необходимо для апробации и внедрения методов определения, проведения исследований по изучению содержания глицидиловых эфиров в растительных маслах и жирах на всех стадиях производства и их переработки; оценки сроков годности масложировой продукции и продукции смежных отраслей, произведенной с

применением технологических решений, направленных на снижение и предотвращение образования глицидиловых эфиров, а также для проведения модернизации и реконструкции производственных мощностей.

На территории Республики Казахстан на настоящий момент разработан и утверждён только один метод по определению содержания глицидиловых эфиров жирных кислот СК РК ISO 18363-1-2016. Аккредитованные лаборатории по определению содержания глицидиловых эфиров жирных кислот на территории Республики Казахстан отсутствуют.

Просим учесть позицию ОЮЛ «Ассоциация производителей масложировой продукции РК» в рамках публичного обсуждения проекта изменений № 2 в технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукция» (ТР ТС 024/2011).

**Исполнительный директор
ОЮЛ «АПМП РК»**



Д. Жумадилова