

БЕЛАРУСКІ ДЗЯРЖАУНЫ  
КАНЦЭРН ХАРЧОВАЙ ПРАМЫСЛОВАСЦІ  
«БЕЛДЗЯРЖХАРЧПРАМ»

вул. Аранская, 6, 220006, г. Мінск  
E-mail: concern@bgr.by  
тэл. (017) 285-03-96, факс 327-83-31

БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
КОНЦЕРН ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ  
«БЕЛГОСПИЩЕПРОМ»

ул. Аранская, 6, 220006, г. Минск  
E-mail: concern@bgr.by  
тел. (017) 285-03-96, факс 327-83-31

14.04.2020 № 08-2.1-06/216-3  
на № НВ 163/16 от 27.01.2020

Евразийская экономическая комиссия

О рассмотрении проекта  
изменений №2 в ТР ТС 024/2011

Концерн «Белгоспищепром» направляет замечания и предложения по проекту изменений № 2 в технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» ТР ТС 024/2011 и комплекту документов к нему, размещенным на официальном сайте Евразийского экономического союза по адресу [https://docs.eaeunion.org/pd/ru-ru/0104386/pd\\_18122019](https://docs.eaeunion.org/pd/ru-ru/0104386/pd_18122019) для проведения публичного обсуждения и рассмотренным совместно с заинтересованными организациями.

Приложение: на 5 л. в 1 экз.

Заместитель председателя концерна



Г.Я. Черняк

**Заключение концерна «Белгоспищепром» по проекту изменений №2 в ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», размещенном на официальном сайте Евразийского экономического союза для проведения публичного обсуждения.**

№ п/п	Структурный элемент технического регламента, проекта изменений	Замечания и (или) предложения	Обоснование замечания (предложения)
1	Подпункт 18) пункта 3 статьи 2	Принять предложение	
2	Подпункт 21) пункта 3 статьи 2 Принять предложение	Принять предложение	
3	Подпункт 26) пункта 3 статьи 2	Сохранить в существующей редакции до разработки метода обнаружения и количественного определения эквивалентов масла какао	<p>Применение иных видов растительных масел, в том числе высокоолеинового подсолнечного масла, а также других способов модификации растительных масел (переэтерификации), кроме фракционирования, противоречит:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Директиве Европейского парламента и совета ЕС 2000/36 от 23.06.2000;</li> <li>2. СТБ 2211-2011 «Шоколад. Общие технические условия», согласно которому эквиваленты, используемые для изготовления шоколада, должны быть получены при помощи методов рафинирования (очистки) и/или фракционирования, которые исключают изменение структуры триглицеридов;</li> <li>3. Соглашению о единых принципах и правилах технического регулирования в Республике Беларусь, Республике Казахстан и Российской Федерации, вступившего в силу 01.01.2012 (статья 4, пункт 4) и Договору о Евразийском экономическом союзе (вступил в силу 1 января 2015 года), в части технического регулирования в рамках Евразийского экономического союза (приложение № 9 к Договору):</li> </ol> <p>«В качестве основы для разработки технических регламентов Союза применяются соответствующие международные стандарты (правила, директивы, рекомендации и иные документы, принятые международными организациями по стандартизации), за</p>


№ п/п	Структурный элемент технического регламента, проекта изменений	Замечания и (или) предложения	Обоснование замечания (предложения)
			<p>исключением случаев, когда соответствующие документы отсутствуют или не соответствуют целям принятия технических регламентов Союза, в том числе вследствие климатических и географических факторов или технологических и других особенностей.</p> <p>В случае отсутствия необходимых документов применяются региональные документы (регламенты, директивы, решения, стандарты, правила и иные документы), национальные (государственные) стандарты, национальные технические регламенты или их проекты.».</p> <p>В подпункте 26) пункта 3 статьи 2 ТР ТС 024/2011 для изготовления эквивалентов масла какао указаны конкретные виды растительных масел с учетом международных требований - Директивы Европейского парламента и совета ЕС 2000/36 от 23.06.2000, касающейся продуктов из какао и шоколада, предназначенных для потребления в пищу. Согласно Директивы 2000/36/ЕС (приложение II) в продукты из шоколада, кроме какао масла можно добавлять немодифицированные растительные масла, такие как иллипе (борнейский жир или жир тенгкванг), пальмовое, сал, ши, кокум, из ядер манго и их фракции.</p> <p>Решением комиссии Таможенного союза № 883 от 09.12.2011 утвержден перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований ТР ТС 024/2011 и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции. В перечень стандартов включены СТБ ISO 23275-1 «Жиры и масла животные и растительные. Эквиваленты какао-масла в какао-масле и шоколаде. Часть 1. Определение наличия эквивалентов какао-масла»,</p> <p>СТБ ISO 23275-2 «Жиры и масла животные и растительные. Эквиваленты какао-масла в какао-масле и шоколаде. Часть 2. Количественное определение эквивалентов какао-масла». Стандарты</p>

№ п/п	Структурный элемент технического регламента, проекта изменений	Замечания и (или) предложения	Обоснование замечания (предложения)
			<p>идентичны международным стандартам (ISO 23275-1:2006, IDT; ISO 23275-2:2006, IDT). В стандартах указан перечень растительных масел в соответствии с Директивой 2000/36/ЕС.</p> <p>Указанные стандарты позволяют достоверно и правильно определять наличие и количественное содержание эквивалентов какао-масла в шоколадной продукции (какао масле, какао тертом, шоколаде, шоколадной глазури, шоколадной массе), жировая часть которых состоит только из смеси какао-масла и эквивалентов какао-масла в соответствии с установленными метрологическими характеристиками и областью применения. В случае присутствия в продукции других растительных жиров СТБ ISO 23275-1, СТБ ISO 23275-2 не пригодны для установления в продукции эквивалентов какао-масла, возможны как ложноположительные, так и ложноотрицательные результаты. В основе данных методик лежат эмпирические зависимости состава триацилглицеридов, установленные на основе экспериментальных исследований смесей стандартизированных образцов какао масла и эквивалентов, изготовленных с использованием определенных немодифицированных растительных масел и их фракций, перечень которых приведен в стандартах.</p> <p>Таким образом, при использовании других видов растительных масел и способов их модификации, требуется:</p> <p>1) методика определения в продукции новых видов эквивалентов какао-масла;</p> <p>установить идентификационные признаки для эквивалентов (улучшителей) масла какао, позволяющие отличить их от заменителей масла какао.</p>
4	Подпункт 27) пункта 3 статьи 2	Сохранить в существующей редакции	<p>Применение модифицированных растительных масел противоречит требованиям:</p> <p>1. Директивы Европейского парламента Совета Европейского союза 2000/36 от 23.06.2000 г «О продуктах, содержащих какао, и шоколадных изделий, предназначенных для потребления людьми», согласно которой в продукты из шоколада, кроме какао масла можно</p>

№ п/п	Структурный элемент технического регламента, проекта изменений	Замечания и (или) предложения	Обоснование замечания (предложения)
			<p>добавлять растительные жиры (приложение II Директивы), полученные только методом рафинации и (или) фракционирования, которые исключают энзиматическое изменение структуры триглицеридов;</p> <p>2. СТБ 2211-2011 «Шоколад. Общие технические условия», согласно которому улучшители какао-масла SOS-типа, используемые для изготовления шоколада, должны быть получены при помощи методов рафинирования (очистки) и/или фракционирования, которые исключают изменение структуры триглицеридов.</p>
5	Подпункт 2) пункта 9 статьи 8	Принять предложение	
6	Пункт 5 статьи 10	Принять предложение	
7	Пункт 3 статьи 15	Принять предложение	
8	Пункт 7 статьи 15	Принять предложение	
9.1	Приложение 1 а)	Принять предложение, <b>только в части</b> установления нормы транс - изомеров жирных кислот на уровне 2,0 % для заменителей масла какао нетемператуемых нелауринового типа, заменителей масла какао нетемператуемых лауринового типа.	Учитывая, что действующие требования к содержанию транс-изомеров жирных кислот на уровне 2,0 % в масложировой продукции (эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, твердые, мягкие и жидкие маргарины, заменители молочного жира, жиры специального назначения, спреды (смеси топленые) растительно-сливочные, спреды (смеси топленые) растительно-жировые) <b>вступили в силу с 01.01.2018</b> , считаем, что предлагаемый переходный период в отношении заменителей масла какао является необоснованно длительным.
9.2	Приложение 1 а)	Не согласны с длительным переходным периодом. Предлагается установить срок с 01.01.2025.	
10	Приложение 1 б)	Принять предложение	Показатель окислительной порчи «перекисное число» в майонезе введен без учета гармонизации с международным законодательством и без научного обоснования исследований. В Европейском законодательстве регламентируется именно показатель перекисное число растительных масел, используемых в производстве майонеза

№ п/п	Структурный элемент технического регламента, проекта изменений	Замечания и (или) предложения	Обоснование замечания (предложения)
			(для майонезной продукции не регламентируется). Майонез является многокомпонентным продуктом, в состав выделенного жира входят: растительные масла, жиры яичных продуктов, горчицы и влияние их на перекисное число не изучено. Кроме того, не изучено влияние добавленных кислот, водной фазы и других факторов. Учитывая вышеизложенное, поддерживаем позицию об исключении показателя окислительной порчи «перекисное число» в майонезной продукции в ТР ТС 024/2011.
11	Приложение 1 в)	Принять предложение	
12	Приложение 3	Принять предложение	
13	Приложение 6 и 7	Принять предложение	

Заместитель председателя концерна «Белгоспищепром»



Г.Я. Черняк