

29.04.2020 г. *№91*

Департамент технического  
регулирующего и аккредитации  
Евразийской экономической комиссии

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

ООО КРЦ «ЭФКО-Каскад» в целом поддерживает разработанный Министерством сельского хозяйства РФ проект изменений № 2 в технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011) и считает уточнения отдельных положений рациональными и актуальными.

Введение нормирования трансизомеров жирных кислот (ТЖК) для заменителей масла какао нетемператуемых своевременно, но предлагаем изложить в следующей редакции: **«не более 2,0 процента от содержания жира в продукте (с 01.01.2026)»**. Также просим рассмотреть возможность введения нового объекта технического регулирования: **«заменители масла какао нетемператуемые смешанного типа»**.

В настоящее время на территории РФ производится 16 тыс. тонн заменителей масла какао нетемператуемых нелауринового типа (НЗМК), из них 3,5 тыс. тонн отправляется на экспорт в страны СНГ. Импорт НЗМК в РФ составляет 12 тыс. тонн. Таким образом, в РФ производится только 65 % объема потребления НЗМК. Основными потребителями заменителей масла какао (ЗМК) являются кондитерские предприятия. Данный ингредиент используется в ограниченном ассортименте сахаристых и мучных кондитерских изделий среднего и низкого ценового сегмента в составе глазури.

Предприятия кондитерской отрасли потребляют в среднем 71 тыс. тонн заменителей масла какао нетемператуемых лауринового типа (ЛЗМК), 24 тыс. тонн НЗМК и 26 тыс. тонн эквивалентов масла какао (ЭМК).

В течение нескольких лет специалистами масложировой отрасли ведутся разработки технологии производства и рецептур НЗМК с содержанием ТЖК до 2 % с использованием отечественного сырья. Но, по экспертной оценке Всероссийского научно-исследовательского института кондитерской промышленности (ВНИИКП), пока не удалось разработать НЗМК с содержанием ТЖК 2 %, обладающий потребительскими свойствами, сопоставимыми с НЗМК с высоким содержанием ТЖК. Разработанные образцы НЗМК не обеспечивают возможность выработки высококачественной глазированной кондитерской продукции, обладающей стабильными качественными характеристиками на протяжении всего срока хранения.

Для введения в производство НЗМК с содержанием трансизомеров жирных кислот не более 2 % масложировой отрасли необходимо дополнительно разработать рецептуры и технологии, а также адаптировать их в технологии производства кондитерских изделий с испытанием потребительских свойств на протяжении всего срока годности.

В свою очередь, доля рынка НЗМК может быть перераспределена между другими альтернативными продуктами: ЭМК и ЛЗМК. При этом ЛЗМК имеют ограничения по применению: они не могут использоваться для производства кондитерских изделий с повышенной массовой долей влаги (суфле, зефир, помадка, ирис и т.д.) по причине гидролиза лауриновой кислоты и, как следствие, формируется ярко выраженный посторонний неприятный привкус в готовом изделии. В случае замещения на ЭМК потребуются дополнительное переоснащение линий, которое повлечет повышение себестоимости производимой продукции. При этом необходимо учитывать, что производство ЭМК в мире ограничено 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.

В ходе работ по снижению содержания ТЖК в НЗМК был создан новый вид продукции – жир специального назначения, обладающий физико-химическими показателями и областью применения ЗМК, но с содержанием лауриновой кислоты от 1 % до 40 %. В настоящий момент, данный вид продукта проходит исследование в отраслевом НИИ и тестирование на кондитерских предприятиях. С ВНИИКП проводится работа по исследованию потребительских свойств и показателей качества этого вида продукции («ЗМК смешанного типа») при использовании в производстве глазури для конфет. По ходу испытаний специалистами компании ЭФКО ведется доработка рецептур и технологии производства данного продукта, вырабатываются экспериментальные партии для тестирования на предприятиях кондитерской промышленности.

Требуется законодательное урегулирование производства данного продукта, в связи с чем предлагаем дополнить пункт 3 статьи 2 «Определения масложировой продукции» следующей редакцией:

«36) заменители масла какао нетемперированные смешанного типа - продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, не нуждающиеся в темперировании, изготавливаемые на основе модифицированных растительных масел, содержащие не менее 1 процента и не более 40 процентов массовой доли лауриновой кислоты, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов».

В соответствии с вышеприведенными фактами, считаем необходимым установление переходного периода в течение 6 лет для выполнения следующих работ:

1. Для разработки рецептур и технологий производства эквивалентов масла какао и заменителей масла какао.
2. Для адаптации разработанных масложировых продуктов к рецептурам и технологическим схемам кондитерских изделий на предприятиях.
3. Для модернизации масложировых заводов и кондитерских фабрик.
4. Для отработки ассортимента кондитерской продукции, подтверждения сроков годности продукции, корректировки нормативно-технической документации.

Помимо вышеперечисленных вопросов полностью поддерживаем размещенные комментарии Министерства сельского хозяйства РФ (письмо СЛ-21-26/5990 от 22.04.2020 г.) **по установлению допустимого уровня содержания глицидиловых эфиров жирных кислот, по изменению норм по показателям безопасности «кислотное число», «перекисное число» и по изменению терминологических статей технического регламента.**

Просим учесть наши комментарии к проекту изменений № 2 в технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукция» (ТР ТС 024/2011) в ходе общественного обсуждения ЕЭК.

**Управляющий директор  
ООО «КРЦ «ЭФКО – Каскад»  
по доверенности №9466 от 11.01.2020г.**



**Суровикова И.С.**