



ООО «Пищевые Ингредиенты»  
Краснодарский край, Темрюкский район,  
Город Темрюк, улица Октябрьская, дом 108А  
Помещение 4,353500.  
ИНН 2352038521 КПП 230750001  
р/с № 40702810513000116596  
в Центрально-Черноземном банке Сбербанка РФ г. Воронеж  
БИК 042007681 к/с 3010181060000000681.  
e-mail: [taman@efko.ru](mailto:taman@efko.ru) факс +7(861) 20-10-120,  
моб. тел. +79180493083,  
тел. +7 (86148) 60527

Департамент технического  
регулирования и аккредитации  
Евразийской экономической комиссии

29.04.2020 г.

Опубликованный на правовом портале Евразийской экономической комиссии проект изменения № 2 в технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011) содержит уточнение отдельных положений по производству, хранению, транспортированию и переработке пищевой масложировой продукции, а также приведение положений регламента в соответствие с техническим регламентом Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).

Изучив проект, считаем необходимым сообщить по каждому из представленных изменений следующее:

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

Включение заменителя молочного жира (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.

- **Уточнение терминов «эквиваленты масла-какао» и «улучшители масла какао SOS-типа»**

Данное предложение весьма своевременно. Указанное изменение позволит устранить в первую очередь зависимость производства от конъюнктуры рынка экзотических тропических масел, произвести импортозамещение эквивалента масла какао, поступающего в РФ из других стран, продукцией, произведенной на территории РФ, а также снизить цену на эквиваленты масла-какао (ЭМК) за счет использования более доступного в странах ЕС, России и СНГ высокоолеинового подсолнечного масла.

В наши дни отечественными предприятиями эквиваленты масла какао производятся в ограниченном количестве, но предполагаем, что в ближайшее время объем производства увеличится в связи с возрастающей потребностью в них кондитерской промышленности. По экспертным оценкам, с учетом ограниченных мировых ресурсов экзотических масел тропического происхождения (иллипе, сэл, ши, кокум и манго) и для развития российского производства шоколадных изделий представляется целесообразным предусмотреть возможность использования других масел, а именно модифицированных, произведенных на основе отечественного сырья.

Специалистами компании ведется разработка специализированных жиров, обладающих свойствами эквивалентов масла какао, с использованием в составе рецептуры модифицированных растительных масел. Согласно экспертного мнения Всероссийского научно-исследовательского института кондитерской промышленности (ВНИИКП), исследованные образцы по безопасности, органолептическим, физико-химическим показателям отвечают требованиям ТР ТС 024/2011 и ГОСТ



Р 54054–2010 «Эквиваленты масла какао и улучшители масла какао SOS-типа», обладают полной совместимостью с маслом какао, эвтектических смесей с ним не образуют.

Такие масложировые продукты проходят испытания потребительских свойств на производственных площадках кондитерских предприятий и уже получили положительные заключения по технологичности их применения при производстве кондитерских изделий.

Для правомерного производства и реализации на рынке подобных масложировых продуктов необходимым условием является внесение изменений в ТР ТС 024/2011, что и предполагает обсуждаемый проект изменений.

- **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.

- **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 транспорта, что в свою очередь обеспечит безопасность всех видов пищевой масложировой продукции.

Поддерживаем снижение показателя «перекисное число» до значения «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.

Также данное предложение отвечает требованиям Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) по необходимости установления критерия переработки для контроля выполнения требования по обязательной очистке тропических масел после их перевозки наливом.

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

Внесение изменений в пункт 3 статьи 15 и дополнение ее пунктом 7, в части использования транспортных средств, выделенных для перевозки масложировой продукции наливом и приведение ссылок на перечни разрешенных и запрещенных предшествующих грузов в целом поддерживаем. Данное изменение гармонизировано с требованиями международного законодательства.

- **Нормирование показателя «транс-изомеры жирных кислот» для заменителей масла какао нетемператуемых нелауринового типа (НЗМК), заменителей масла какао нетемператуемых лауринового типа (ЛЗМК).**

Поддерживаем инициативу введения нормирования трансизомеров жирных кислот. При этом предлагаем допустимый уровень для нетемператуемых заменителей масла какао 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 нетемперированных 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 ЭМК, 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:

**«3б) 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.

• **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 разработано с целью гармонизации с международным законодательством и обеспечивает равные конкурентные возможности для отечественных производителей. Стандарты Комиссии Кодекс Алиментариус предусматривают нормирование этого показателя только для растительных масел, при этом норматив является дополнительным и приведен в Приложении, предназначенном для добровольного применения.

Полностью поддерживаем разработанные Министерством сельского хозяйства Российской Федерации (МСХ РФ) предложения по уточнению отдельных положений технического регламента и установлению допустимого уровня содержания глицидиловых эфиров жирных кислот, представленные в письме СЛ-21-26/5990 от 22.04.2020 г. и опубликованные на правовом портале Евразийской экономической комиссии.

Дополнение проекта изменения в части внесения в приложение 1 технического регламента показателя «глицидиловые эфиры жирных кислот, в пересчете на глицидол» необходимо для реализации Решения Коллегии ЕЭК № 132 от 06.08.2019 «О внесении изменений в перечень товаров, для которых установлены единые санитарные требования (согласно кодам ТН ВЭД ЕАЭС), раздела 1 главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» по введению нормирования по содержанию глицидиловых эфиров жирных кислот в растительных маслах; а также для гармонизации с объектами применения норматива по содержанию 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 1831/2006) - растительными маслами и жирами, предназначенными для непосредственного употребления в пищу или используемыми в качестве ингредиента.

Предложенный МСХ РФ переходный период (2023 г. и 2025 г. соответственно) по введению в действие норматива, предусматривающий дифференцированный подход для различных видов растительных масел и масложировой продукции является обоснованным.

На сегодняшний день в России утверждены и действуют несколько методов определения глицидиловых эфиров, глицидола, монохлорпропандиола:

- МУК 4.1.3547-19 «Определение содержания 3-монохлорпропандиола, 2-монохлорпропандиола и глицидола в пищевых растительных маслах и животных жирах».

С 1 февраля 2020 г. приняты в качестве национальных стандартов РФ:

- ГОСТ Р ИСО 18363-1-2019 «Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания сложных эфиров жирных кислот монохлорпропандиолов (МХПД) и глицидола с применением ГХ/МС. Часть 1. Метод с использованием быстрой щелочной переэтерификации и измерения содержания 3-МХПД и дифференциальное измерение содержания глицидола»;

- ГОСТ Р ИСО 18363-2-2019 «Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания сложных эфиров жирных кислот монохлорпропандиолов (МХПД) и глицидола с применением ГХ/МС. Часть 2. Метод с использованием медленной щелочной переэтерификации и измерения содержания 2-МХПД, 3-МХПД и глицидола»;

- ГОСТ Р ИСО 18363-3-2019 «Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания сложных эфиров жирных кислот монохлорпропандиолов (МХПД) и глицидола с применением ГХ/МС. Часть 3. Метод с использованием кислотной переэтерификации и измерение содержания 2-МХПД, 3-МХПД и глицидола».

Введение переходного периода обусловлено необходимостью обязательного прохождения процедуры аккредитации лабораторий масложировых предприятий и контролирующих государственных органов. В настоящее время остро стоит вопрос по отсутствию арбитражного метода по определению сложных эфиров жирных кислот монохлорпропандиолов (МХПД) и глицидола.

Для снижения содержания глицидиловых эфиров жирных кислот в дезодорированном рафинированном масле необходимо проводить повторный (дополнительный) этап отбеливания с применением специальных отбельных земель и дезодорацию при более низких температурных режимах. Для внедрения данных технологий на производственных площадках масложировых предприятий страны потребуются дополнительные финансовые и временные затраты, чем и обусловлена необходимость переходного периода.

Контроль содержания глицидиловых эфиров жирных кислот (в пересчете на глицидол) может производиться только после разработки и внедрения соответствующих методик контроля, оснащения и аккредитации лабораторий, корректировки схем производства масложировой продукции.

Представленные уточнения отдельных положений ТР ТС 024/2011, в части дополнения терминов: масложировое сырье, масложировой ингредиент и др., а также введения дополнительных требований к маркировке отдельных видов масложировой продукции необходимы для однозначной их идентификации и контроля при обращении на рынке.

Приведение норм по показателям безопасности «кислотное число», «перекисное число» для всех видов масел и их фракций, в соответствии с международными требованиями стандарта Комиссии Кодекса Алиментариус CXS 210-1999 «Стандарт на поименованные растительные масла», т.е. являются актуальными в настоящее время.

Таким образом необходимо в приложении 1:

а) для показателя «Кислотное число» группы продуктов «Масла растительные – все виды, фракции масел растительных» строки изложить в следующей редакции:

Кислотное число	6,0 мг гидроокиси калия/г (мг КОН/г)	Для нерафинированных масел и их фракций, смесей нерафинированных масел и их фракций, используемых в качестве масложирового сырья (кроме нерафинированных пальмового и пальмоядрового масел и их фракций)
	4,0 мг гидроокиси калия/г (мг КОН/г)	Для нерафинированных масел и их фракций, смесей нерафинированных масел, смесей рафинированных и нерафинированных масел (кроме нерафинированных масел и их фракций, смесей нерафинированных масел и их фракций, используемых в качестве масложирового сырья, нерафинированных пальмового и пальмоядрового масел и их фракций)
	0,6 мг гидроокиси калия/г (мг КОН/г)	Для рафинированных масел и их фракций, смесей рафинированных масел

б) для показателя «Перекисное число» группы продуктов «Масла растительные – все виды, фракции масел растительных» строки изложить в следующей редакции:

Перекисное число	10,0 мэкв активного кислорода/кг	Кроме нерафинированных масел и их фракций, смесей нерафинированных масел и их фракций, используемых в качестве масложирового сырья
	15,0 мэкв активного кислорода/кг	Для нерафинированных масел и их фракций, смесей нерафинированных масел и их фракций, используемых в качестве масложирового сырья

Просим учесть предлагаемые комментарии и дополнения к проекту изменений № 2 в технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукция» (ТР ТС 024/2011).

Генеральный директор  
ООО «Пищевые Ингредиенты»



С.В. Аверцев