

«Атамекен» Қазақстан Республикасының
Ұлттық кәсіпкерлер палатасы

010000, Қазақстан Республикасы,
Нұр-Сұлтан қ., Қабанбай батыр даңғылы 19,
Тел.: 1432, 8-900-080-80-10



Национальная палата предпринимателей
Республики Казахстан «Атамекен»

010000, Республика Казахстан,
г. Нур-Султан, пр. Кабанбай батыра 19,
E-mail: info@atameken.kz www.atameken.kz

№ _____
№ 08176/17 от 24.06.2021
20 _____ ж/г

**Евразийская экономическая
комиссия**

**Министерство здравоохранения
Республики Казахстан**

**РГП «Казахстанский институт
стандартизации и метрологии»**

*На поручение от 20 апреля 2021 года №12-21/2272
На №16-848 от 14 апреля 2021 года
На № 02-12/5238 от 27 апреля 2020 года*

Национальная палата предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен», рассмотрев проект изменений № 4 в технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) в части уточнения отдельных положений техрегламента с учетом практики его применения, в том числе указания в составе продукции применяемого при изготовлении вида растительных (животных) масла, жира. (далее – проект), поступивший для публичного обсуждения, направляет предложения и замечания согласно приложению.

Приложение: на 5 листах.

**Заместитель
Председателя Правления**

А.Мамбетаев

*исп.: Е. Жалманбетов
тел.: +7 7172 919-330, 8 702 946 45 53
ye.zhalmanbetov@atameken.kz*

Согласовано



Евразийская экономическая
комиссия
№ 11651 от 25.06.2021 10:33
1+5

24.06.2021 14:57 Сакенова Багила Айтпаевна
24.06.2021 19:54 Шуйкебаева Жазира Саулебаевна
24.06.2021 20:06 Досщиева Альбина Акжигитовна

Подписано

24.06.2021 20:15 Мамбетаев Арман Орынбасарович



Предложения и замечания к проекту изменений № 4 в технический регламент
Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011)» (далее – проект)

№ п/п	Элемент ТР ТС (статья, пункт, приложение)	Действующая редакция ТР ТС 022/2011	Редакция проекта изменений №4 в ТР ТС 022/2011	Предлагаемая редакция НПП РК «Атамекен»	Обоснование
1	Новый абзац пункта 1 части 4.4 статьи 4	отсутствует	<p>«Допускается в составе пищевой продукции рафинированные растительные масла группировать в виде записи «растительные масла», после которой указывают в скобках перечень наименований конкретных масел, входящих в состав и фразу «в различных соотношениях». Сгруппированные рафинированные растительные масла в перечне компонентов указывают в соответствии с требованиями первого абзаца настоящего пункта с учетом их общего количества в составе пищевой продукции».</p> <p>Например, растительные масла (соевое, подсолнечное, рапсовое) немодифицированные и модифицированные в различных соотношениях.</p>	исключить	<p>Проектом предусмотрено установления дополнительных требований в части обязательного указания в составе продукции применяемого при изготовлении вида растительных масел (к примеру, растительные масла (соевые, подсолнечные, рапсовые, немодифицированные и модифицированные в различных соотношениях).</p> <p>Из пояснительной записки к проекту следует, что проект разработан с учетом международных и европейских требований, в том числе Регламента (ЕU) № 1169/2011 Европейского парламента и Совета от 25 октября 2011 г. по предоставлению информации о пищевых продуктах (далее - Регламент №1169/2011).</p> <p>При этом отмечаем, что положения Регламента № 1169/2011 по указанию вида растительных масел носит добровольный характер (п. 8 и 9).</p> <p>Более того, Регламент № 1169/2011 не содержит требования к нерафинированным маслам и продуктам модификации растительных масел (перезетерифицированным, фракционированным), следовательно, Регламент № 1169/2011 не может быть основанием для установления требований по обязательному указанию вида растительных масел.</p> <p>В этой связи, отсутствует основание для принятия проекта.</p>

				<p>Согласно статьи 10 главы 5 ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011) используемое сырье, пищевые добавки и другие пищевые ингредиенты должны соответствовать требованиям технических регламентов ЕАЭС. И как известно, в настоящее время установлены всесторонние требования к безопасности растительных масел и продуктов их переработки, которые отражаются в технических регламентах ЕАЭС (ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 024/2011).</p> <p>Требования к содержанию глицидиловых эфиров и иных технологических контаминантов, которые образуются в процессах модификации растительных масел (высокотемпературной дезодорации, гидрогенизации) и содержатся во всех без исключения растительных маслах, устанавливаются на территории государств-членов ЕАЭС и в зарубежных странах.</p> <p>Таким образом обеспечивается всесторонняя защита жизни и здоровья потребителя, а существующие требования к маркировке в «горизонтальном» техрегламенте «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) и «вертикальном» ТР ТС 024/2011 в полной мере информируют потребителя о пищевом продукте. И более того, отсутствие указания видов растительных масел, кроме аллергенов, не несет риски для жизни и здоровья потребителей.</p> <p>Согласно статьи 8 ТР ТС 024/2011 маркировка потребительской упаковки масложировой продукции должна быть понятной, легко читаемой, достоверной и не вводить в заблуждение потребителей.</p> <p>Таким образом, очевидно, что перечень наименований конкретных масел, входящих в состав пищевого продукта, указанный в маркировке пищевого продукта необходимо подтверждать аналитическим способом (т.к. невозможно идентифицировать состав растительных масел в продукте по наименованию, визуальным или органолептическим методами) при</p>
--	--	--	--	--

проведении:

- производственного контроля;
- процедуры оценки (подтверждения) соответствия;
- государственного контроля (надзора).

При этом следует отметить, что на сегодня отсутствует аналитический метод по идентификации сырьевого состава пищевого продукта из растительных масел, т.к. действующий межгосударственный стандарт ГОСТ 30623-2018 «Масла растительные и продукты со смешанным составом жировой фазы. Метод обнаружения фальсификации» устанавливает метод обнаружения фальсификации растительных масел, а также спредов и смесей топленых. Но не устанавливает метод обнаружения фальсификации продуктов модификации растительных масел (за исключением фракций пальмового и пальмоядрового масел) и смесей 2, 3 и более растительных масел.

Данный факт не позволит определить перечень наименований конкретных масел, входящих в состав пищевого продукта аналитическим способом при проведении процедуры оценки (подтверждения) соответствия и государственного контроля (надзора).

В этой связи, в целях маркетинга недобросовестные производители могут в маркировке указать «кокосовое масло», при этом фактически добавить в состав продукта пальмоядровое масло, тем самым введут в заблуждение как потребителей, так и контролирующие органы.

Справочно: пальмоядровое масло и кокосовое масло, относится к маслам лауриновой группы и по содержанию массовых долей C12:0 и C14:0 имеют незначительные отличия.

Наименование	Массовая доля лауриновой кислоты (C _{12:0}) в масле/жире, %	Массовая доля миристиновой кислоты (C _{14:0}) в масле/жире, %
Кокосовое масло	45,1-53,2	16,8-21,0
Пальмоядровое масло	45,0-56,0	14,0-18,0

Разработка аналитического метода, позволяющего

				<p>в полной мере определить перечень наименований конкретных масел, входящих в состав пищевого продукта, нецелесообразна, т.к. состав пищевой масложировой продукции (маргарины, жиры специального назначения и другое) разнообразен, и включает в себя не только немодифицированные и модифицированные растительные масла, но и животные жиры, жиры рыб и морских млекопитающих.</p> <p>Таким образом, очевидно, что жирно-кислотный состав многих продуктов будет смешанным, изменено положение жирных кислот в триглицеридах из-за модификации (гидрогенизация, перезтерификация) растительных масел, что фактически не позволит определить перечень наименований конкретных масел, входящих в состав пищевого продукта аналитическим методом и вновь устанавливаемая норма не будет контролируема при выпуске продукта в обращение.</p> <p>Кроме того отмечаем, что установления требований по обязательному указанию вида растительных масел будет негативным и приведет к ряду производственных проблем и финансовым убыткам, как для производителя, так и для потребителя по следующим причинам.</p> <p>Смена рецептур в части сырьевого состава пищевой масложировой продукции напрямую зависит от изменчивости стоимости их на рынке растительных масел.</p> <p>Таким образом, рецептурный состав масложирового продукта по видам и соотношению растительных масел на предприятии меняется ежемесячно в целях сохранения конкурентоспособности продукции на рынках сбыта ближнего и дальнего зарубежья.</p> <p>Также, у производителей возникнет производственные и финансовые проблемы в части периодической замены упаковочного материала (этикетка, фольга алюминиевая, потребительская полимерная тара и др.), содержащего в маркировке состав продукта.</p> <p>При смене рецептурного состава и, соответственно, перечня наименований конкретных масел, входящих в</p>
--	--	--	--	---

				<p><i>состав пищевого продукта</i>, производитель будет вынужден заказывать новый упаковочный материал, несмотря на большие остатки на складах. При этом, упаковочный материал, хранящийся на складах будет оставаться неостребованным неопределенное время (т.к. неизвестно время возврата к прежним рецептурам), гарантийный срок хранения изделий будет истекать, и неиспользованный упаковочный материал в итоге перейдет в состав неликвидов.</p> <p>В целях снижения негативного воздействия, оказываемого данным регулированием на производителей (изготовителей) пищевой продукции, производитель будет вынужден сократить ассортимент продукции. Данная мера негативно отразится на объеме рынка сбыта продукции, в т.ч. экспорта, приведет к снижению объемов производства, увеличению себестоимости продукции и сокращению рабочих мест.</p> <p>На основании изложенного, считаем необходимым исключить из проекта дополнение абзацем пункта 1 части 4.4 статьи 4 в части указания перечня наименований конкретных масел, входящих в состав пищевого продукта.</p>
--	--	--	--	---