

# ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «АВД продакшен»

223044, Минский район, д. Вишнёвка, ул. Восточная, д.6/3,  
УНП 690651919, ОКПО 296172016000, тел. 8-017-505-95-96, 505-95-99  
P/c BY30TECN30128010700120000000 в ОАО «Технобанк», БИК ТЕСНBY22  
адрес банка: г. Минск, ул. Кропоткина, 44

№ 128  
от 24.06.2021 г.

Евразийская экономическая комиссия  
Департамент технического  
регулирующего и аккредитации

## О рассмотрении проекта изменений № 4 в ТР ТС 022/2011

ООО «АВД продакшен» рассмотрел проект изменений № 4 в ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки» и направляет свои предложения:

Статья 4, часть 4.12, пункт 8. Дополнить:

Маркировка пищевой продукции не должна содержать изображение либо текстовое описание пищевой продукции, которая не содержится в потребительской упаковке или не была использована при производстве пищевой продукции или компонентов пищевой продукции, находящейся в потребительской упаковке, или вкус и (или) аромат которой не имитируются компонентами, входящими в состав пищевой продукции, находящейся в потребительской упаковке, за исключением указания дескрипторов кофе и за исключением случаев, предусмотренных пунктом 9 части 4.12 настоящей статьи.

Дополнительно сообщаем:

Индустрия производства кофе имеет свои профессиональные особенности.

Одной из них являются кофейные дескрипторы, по которым специалисты по качеству кофе (Q-грейдеры) во всем мире оценивают продукт.

Все кофейные дескрипторы объединены в «колесо вкусов».

Колесо вкусов — главный инструмент для описания вкуса и аромата кофе.

Дескриптор — это единица описания вкуса и аромата кофе. Например, когда Q-грейдер находит во вкусе ноты тёмного винограда, красного яблока и горького шоколада, он, по сути, определяет дескрипторы.

Дескрипторы вкуса не всегда звучат так аппетитно, потому что их может быть бесконечно много: любые ягоды, цветы, травы, фрукты, напитки, бобовые, орехи и так далее вплоть до резины, нефти и бетона.

Дескрипторы вкуса — не выдуманы профессионалами, как иногда может казаться. Они действительно существуют, но чтобы их ощутить, человек должен, во-первых, попробовать правильно приготовленный кофе, а во-вторых, обладать относительно большим вкусовым опытом.

Связи между кофе и дескриптором, который в нём ощущается, нет. Например, если в напитке чувствуются ноты апельсина, это вовсе не значит, что в кофе добавили апельсин. Это значит лишь, что конкретно этот кофе, выращенный в определенной стране на конкретной высоте над уровнем моря и обжарен именно таким образом, что в нем образовались похожие вкусоароматические элементы, которые и вызвали ассоциацию с апельсином.

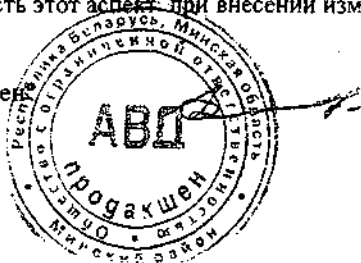
Во вкусе кофе можно почувствовать огромное количество разных дескрипторов, именно поэтому его считают наиболее сложным продуктом по количеству вкусоароматических элементов.

Некоторым потребителям нравится в кофе кислинка, другим горчинка, таким образом, для того, чтобы покупатель знал, что покупает — производители часто на пачку выносят кофейные дескрипторы. Это показывает уровень производителя, его опыт и профессионализм. Без указания кофейных дескрипторов потребитель покупает «кота в мешке».

На большинстве продукции известных производителей кофе также указаны кофейные дескрипторы.

Но указание на маркировке кофе дескрипторов является нарушением требования ТР ТС 022 п. 4.12 пп.8. Просим учесть этот аспект при внесении изменений.

Директор  
ООО «АВД продакшен»



Демидович Д.В.



Евразийская экономическая  
комиссия  
№ 11684 от 25.06.2021 13:41  
1