



АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО «АКВАНОВА РУС»  
ОГРН 1105010001447 ИНН 5010041439 КПП 501001001  
Юридический и фактический адрес: РФ, 141983,  
Московская область, г. Дубна, проспект Науки, д. 12.  
Телефон/факс: 8 (495) 984-24-26  
E-mail: info@aquanovarus.ru  
www.aquanovarus.ru

Исх. № 12-05/20 от 08 мая 2020 г.

Евразийская  
комиссия экономическая

АО «АКВАНОВА РУС» направляет предложения/замечания по проекту Изменения № 2 в технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011).

Прошу рассмотреть в соответствии с установленным порядком.

**Приложение:**

1) Таблица замечаний и предложений от АО «АКВАНОВА РУС» по рассмотрению в рамках ПУБЛИЧНОГО ОБСУЖДЕНИЯ проекта изменений № 2 ТРТС «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011), май 2020 г.

Генеральный директор  
АО «АКВАНОВА РУС»



Д.А. Кошелев

**Таблица замечаний и предложений от АО «АКВАНОВА РУС» по рассмотрению в рамках ПУБЛИЧНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ проекта изменений №2 ТРТС «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011), май 2020 г.**

№ п/п	редакция проекта Изменений №2 ТР ТС 024/2011 на ПО	Предлагаемая редакция	Обоснование /Комментарии	Примечания
1	5. В Приложении 1 «Требования к допустимым уровням показателей безопасности пищевой масложировой продукции» к техническому регламенту: б) исключить позицию «Перекисное число» группы продуктов «Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб» раздела 3 «Соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах»;	Исключить, оставить в прежней редакции.	Показатель наличия первичных продуктов окисления липидов в эмульсионных жировых продуктах: майонезах, соусах и кремах, является важным критерием оценки их безопасности и качества. Данному показателю необходим для оценки сроков годности данных продуктов. При его исключении не останется объективных физико-химических показателей для оценки данных эмульсионных жировых продуктов, вырабатываемых предприятиями не только по ГОСТ, но и по ТУ и СТО. Методом количественного определения ПЧ в данных продуктах является действующий ГОСТ 31762-2012 «Майонезы и соусы майонезные. Правила приемки и методы испытаний». Метрологические характеристики метода четко обозначены в зависимости от величины ПЧ. Приемлемость результатов измерений (повторяемость (сходимость) и воспроизводимость), указанная в данном стандарте подтверждается результатами, полученными в физико-химических лабораториях. Так, в условиях лаборатории АО «АКВАНОВА РУС» приемлемость результатов измерений на майонезах различной жирности с разными значениями ПЧ составляет в среднем от 2 до 5%, что полностью соответствует метрологическим характеристикам метода, указанным в ГОСТе.	

<p>2</p> <p>7. Дополнить технический регламент Приложениями 6 и 7 следующего содержания:</p> <p>Приложение 6</p> <p>Примечание:  <sup>3</sup> Запрещено к перевозке в качестве одного из двух последних грузов в цистернах с покрытием из органических материалов и в качестве последнего груза цистернах из нержавеющей стали или резервуарах с покрытием из неорганических материалов.</p>	<p>7. Дополнить технический регламент Приложениями 6 и 7 следующего содержания:</p> <p>Приложение 6</p> <p>Примечание:  <sup>3</sup> Запрещено к перевозке в качестве одного из двух последних грузов в цистернах с покрытием из органических материалов и в качестве последнего груза в цистернах из нержавеющей стали или резервуарах с покрытием из неорганических материалов.</p>	<p>Пропущен предлог «в».</p>	<p>Техническая ошибка.</p>
--	---	------------------------------	----------------------------

Ведущий научный сотрудник ООО «Акванова РУС», к.т.н.



Самойлов А.В.