



ТУЛЬСКИЙ
МОЛОЧНЫЙ
КОМБИНАТ

Акционерное общество «Тульский молочный комбинат»
Россия, 300045, г. Тула ул. Некрасова 7
Тел.: (4872) 32-61-61, факс: (4872) 36-01-53

info@tulamilk.ru
www.tulamilk.ru

Исх. № 169
от 27.04 2017г.

- 1) В Евразийскую экономическую комиссию
- 2) В Департамент пищевой и перерабатывающей
Промышленности Министерства
сельского хозяйства РФ

Уважаемые господа!

В рамках публичного обсуждения Проекта Изменений №2 к Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) АО «Тульский молочный комбинат» настоящим письмом направляет комментарии специалистов нашей компании к опубликованному проекту.

Приложение: комментарии на 9 страницах.

С уважением,
Генеральный директор АО «ТМК»

В.В.Ермолов

ВХ. №. 6024

27 " 04 " 2017г.

Комментарии АО «Тульский молочный комбинат» о Проекте изменений № 2 к Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013)

№ п/п	Пункт проекта изменений ий № 2 ТР ТС 033/2013	Пункт ТР ТС 033/2013	Редакция проекта	Предлагаемые изменения	Комментарии
1	П. 2	Ст. II П.5		Добавить новый термин «Концентрат молочного белка»	
2	П. 2	Ст. II П.5		Добавить новый термин «Молочный белок»	
3	П. 2	Ст. II П.5		Добавить новый термин «Сыр творожный», либо «Сыр творожный сливочный»	
4	П. 2	Ст. II П.5		Добавить новый термин «Сыворотка деминерализованная»	
5	П. 2	Ст. II П.5		Добавить новый термин «Сыворотка деминерализованная сухая»	
6	П. 2 пп. в)		Молокосодержащий продукт - продукт переработки молока, произведенный на основе молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов (за исключением жиров немолочного происхождения, вводимых в состав как самостоятельный ингредиент и (или) немолочных белков, используемых для замены молочного белка), которые добавляются не в целях замены составных частей молока, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 процентов. Не допускается использование побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира.	В внесенных изменений определение «молокосодержащий продукт» становится не понятно, чем принципиально отличается	

Комментарии АО «Тульский молочный комбинат» о Проекте изменений № 2 к Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013)

	Ст. II П.5	Молочный составной продукт - пищевой продукт, произведенный из молока и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока (за исключением побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов) и немолочных компонентов (за исключением жиров немолочного происхождения, вводимых в состав как самостоятельный ингредиент (не распространяется на молочную продукцию для питания детей раннего возраста, при производстве которой используются жиры немолочного происхождения)), которые добавляются не в целях замены составных частей молока. При этом в готовом продукте составных частей молока должно быть более 50 процентов, в мороженом и сладких продуктах переработки молока - более 40 процентов.		«молочный составной продукт» от «молокосодержащего». По сути, эти два определения с применением Изменения №2 ТР ТС 033/2013, становятся аналогичны.
7	П. 2 пп. н)	Абзац сорок седьмой после слов «или пищевые добавки,» дополнить словами «или ароматизаторы,».	Исключить предполагаемое изменение	Ароматизаторы являются пищевыми добавками
8	П. 2 пп. я)	Функционально необходимые компоненты при производстве продуктов переработки молока - закваски для производства продуктов переработки молока, кефирные грибки, пробиотические микроорганизмы (пробиотики), пребиотики, ферменты молокосвертывающие, ферменты для гидролиза лактозы, которые вводятся при производстве продуктов переработки молока и без которых невозможно производство соответствующего продукта переработки молока.	Дополнить разъяснение определения «функционально необходимые компоненты при производстве переработки молока» словами «и другие компоненты».	Для производства сыров функционально необходимыми компонентами могут являться соль, хлорид кальция.
9	П. 7 абз. 3	Размер прифита наименования молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира должен составлять не менее 10 кеглей.	Исключить предполагаемое изменение	Данная норма не учитывает размеры мелкоступных упаковок (например молокосодержащих продуктов)

Комментарии АО «Тульский молочный комбинат» о Проекте изменений № 2 к Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013)

10	П. 7 абз. 5				с заменителем молочного жира – сыровыхлазированных маской нетто 40 г), площадь этикетки которых не позволяет соблюдать данное требование	Исключить предполагаемое изменение	Нецелесообразно размещать на лицевой стороне этикетки продукта «Содержит растительные масла», если П.6 Проекта изменений к ТР ТС 033/2013 обязывает изготовителя выносить на лицевую часть этикетки полное наименование молока, содержащего
				На лицевой стороне потребительской упаковки указывается информация о наличии в молокопродукте с заменителем молочного жира растительных масел. Указанная информация наносится на информационное поле, специально выделенное на упаковке или этикетке, шрифтом контрастным цвету этого информационного поля. Информационное поле заполняется следующей информацией: «Содержит растительные масла». Информационное поле должно быть контрастным по цвету с этикеткой или упаковкой, на которую наносится маркировка продукта, в том числе его наименование.			

Комментарии АО «Тульский молочный комбинат» о Проекте изменений № 2 к Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013)

					шего продукта или молока содержащего продукта с ЗМЖ. Это требование полностью исключает введение потребителя в заблуждение.
II	П. 9 абз. 2		Не допускается использование понятия «масло», в том числе в наименованиях, придуманных названиях и товарных знаках (торговых марках) (при наличии), при нанесении маркировки на этикетки пасты масляной, спреда сливочно-растительного. Не допускается использование понятий «сливочное масло», «масло сливочно-растительное» и «масло растительно-сливочное» для пищевых продуктов в любых целях, в том числе для специализированных продуктов диетического и лечебного назначения, которые могут ввести потребителя в заблуждение.	Изменить редакцию на «Не допускается использование понятия «масло», в том числе в наименованиях, придуманных названиях и товарных знаках (торговых марках) (при наличии), при нанесении маркировки на этикетки пасты масляной, спреда сливочно-растительного. Не допускается использование понятий «сливочное масло», «масло сливочно-растительное» и «масло растительно-сливочное» для пищевых продуктов, на которые распространяется действие настоящего технического регламента, в любых целях, в том числе	Необходимо внести уточнение для исключения возможных разночтений данного пункта проверяющими органами и производителям и.

Комментарии АО «Тульский молочный комбинат» о Проекте изменений № 2 к Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013)

				для специализированных продуктов диетического и лечебного назначения, которые могут ввести потребителя в заблуждение».	
12	П 11 пп. е)		«п) обозначение стандарта или технического документа изготовителя, в соответствии с которым произведена и может идентифицироваться продукция (указывается по усмотрению изготовителя продукции) (для продукции, ввозимой на территорию Таможенного союза из третьих стран, допускается не указывать).»	Изменить редакцию	Нецелесообразно использование фразы «(для продукции, ввозимой на территорию Таможенного союза из третьих стран, допускается не указывать)», если в этом же абзаце уже внесли добровольный характер применения данного пункта.
13	Ст. IV П.11		При поставках сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок на молокоприемные пункты или на молокоперерабатывающие предприятия продавцы (юридические лица, физические лица, зарегистрированные в качестве индивидуальных предпринимателей, и физические лица) обязаны предъявить ветеринарные сопроводительные документы, выданные уполномоченным органом государства-члена, подтверждающие безопасность сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок.	Внести дополнение в пункт в части требований к производственным площадкам одного хозяйствующего субъекта.	
		Ст. XIV	Оценка (подтверждение) соответствия сырого молока, сырого обезжиренного	Внести разъяснение, чем	

Комментарии АО «Тульский молочный комбинат» о Проекте изменений № 2 к Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013)

	П.104	молока и сырых сливок осуществляется в форме ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с требованиями настоящего технического регламента и технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011). Ветеринарно-санитарной экспертизе не подлежат: сырое молоко, сырое обезжиренное молоко и сырые сливки при их перевозке (перемещении) в пределах одного производственного объекта и между производственными площадками одного хозяйствующего субъекта;	определяются «производственные площадки одного хозяйствующего субъекта».
14	Статья IV П.12 абз. 2	Срок действия ветеринарного сопроводительного документа устанавливается в зависимости от результатов проведения ветеринарно-профилактических мероприятий в отношении продуктивных сельскохозяйственных животных по месту производства сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, но не более 1 месяца с даты выдачи такого документа.	Внести дополнение в части продолжительности хранения ветеринарного сопроводительного документа после окончания его срока действия.
15	Статья V П.14	Для производства продуктов переработки молока не допускается использование сырого молока, полученного в течение первых 7 дней после дня отела животных, в течение 5 дней до дня их запуска (перед отелом), от больных животных и находящихся на карантине животных.	Внести дополнение и разъяснение в части способов контроля перечисленных требований молокоперерабатывающими предприятиями, а также, указать документы, оформляемые молочными фермами, которые отражают выполнение данных требований.
16	Статья VI П.29	Процессы утилизации сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, а также подвергшихся предварительной термической обработке, в том числе пастеризации, должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).	Внести дополнение и разъяснение в части установления формы документа, подтверждающего факт утилизации продукции.
17	Приложение №1		Внести признаки идентификации

Комментарии АО «Гульский молочный комбинат» о Проекте изменений № 2 к Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013)

				«Концентрат молочного белка»																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									</
--	--	--	--	------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

Комментарии АО «Тульский молочный комбинат» о Проекте изменений № 2 к Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013)

					- не менее 0,8%, таким образом, значение массовой доли белка, обозначенное в ТР ТС 033/2013 невыполнимо. То же самое и для значения СОМО (для сливок высокожирных с м.д.ж. 80% значение СОМО – не менее 2%) .
23		Прилож ение №3		Внести органолептические показатели идентификации «Концентрат молочного белка»	
24		Прилож ение №3		Внести органолептические показатели идентификации «Молочный белок»	
25		Прилож ение №3		Внести органолептические показатели идентификации «Сыворотка деминерализованная»	
26		Прилож ение №3		Внести органолептические показатели идентификации «Сыворотка деминерализованная сухая»	
27		Прилож		Внести органолептические	

Комментарии АО «Тульский молочный комбинат» о Проекте изменений № 2 к Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013)

		ение №3	показатели идентификации «Сыр творожный».
28		Приложение №8	Внести допустимые уровни содержания микроорганизмов «Концентрат молочного белка»
29		Приложение №8	Внести допустимые уровни содержания микроорганизмов «Молочный белок»
30		Приложение №8	Внести допустимые уровни содержания микроорганизмов «Сыворотка деминерализованная»
31		Приложение №8	Внести допустимые уровни содержания микроорганизмов «Сыворотка деминерализованная сухая»
32		Приложение №8	Внести допустимые уровни содержания микроорганизмов «Сыр творожный».