



**НАЦИОНАЛЬНЫЙ СОЮЗ
ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ МОЛОКА
(СОЮЗМОЛОКО)**

Лихов переулок, д.10, Москва, 127051.
тел. 8 (495) 650-35-40, 8 (495) 650-45-26.

info@souzmoloko.ru
ОКПО 9445130, ОГРН 1087799006734,
ИНН/КПП 7708236648/77080100

№ 155 от 4 мая 2017 г.

**Члену коллегии – министру
по вопросам технического
регулирования ЕЭК
Корешкову В.Н.**

Уважаемый Валерий Николаевич!

Национальный союз производителей молока Союзмолоко в рамках публичного обсуждения Проекта изменений № 2 к Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) сообщает, что в целом поддерживает опубликованный Проект изменений, и направляет комментарии экспертов ассоциации.

Приложение на 5 л.

С уважением,

Председатель Правления

А.Л.Даниленко



Комментарии «СОЮЗМОЛОКО»

к проекту изменений №2 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»

№№	№ пп Проекта изменений №2	Редакция Проекта изменений №2	Предлагаемая редакция	Комментарии
1	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 абзацем: В случае производственной необходимости в качестве функционально необходимых компонентов и технологических вспомогательных средств допускается использовать: соли-стабилизаторы для производства стерилизованных, ультрапастеризованных и ультравысокотемпературно-обработанных молока и молочных продуктов, стерилизованного концентрированного и (или) сгущенного молока; хлористый кальций для производства творога и сыра.»	Данная редакция необходима, чтобы легализовать функционально необходимые ингредиенты, без которых нельзя производить соответствующие продукты: хлорид кальция – для производства творога, соли-стабилизаторы для производства молока, которое подвергается длительной температурной или высокотемпературной обработке.

№№	№ пп Проекта изменений №2	Редакция Проекта изменений №2	Предлагаемая редакция	Комментарии
2	П 2	отсутствует	Дополнить пп) Абзац 10 изложить в следующей редакции: "Йогурт" - кисломолочный продукт с <u>повышенным содержанием белка</u> , произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки);	Текущие требования по содержанию СОМО в ГП для йогуртов утратили свою актуальность, т.к. в настоящее время достигение установленных идентификационных и органолептических показателей возможно технологическим способом с использованием современного оборудования, заквасок и параметров технологического процесса. Также следует учесть, что СОМО является расчетным показателем, а минимальный уровень белка для йогурта установлен Приложением 1
3	П 7 абз. 2	Размер шрифта наименования молкосодержащего продукта с заменителем молочного жира должен составлять не менее 10 кеглей. В наименовании молкосодержащего продукта с заменителем молочного жира слово «продукт» может быть заменено общетехническим термином, характеризующим консистенцию или структуру продукта (крем, паста, соус и т. д.).	Размер шрифта наименования молкосодержащего продукта с заменителем молочного жира должен составлять не менее 10 кеглей (указать высоту, длину и межстрочный интервал) В наименовании молкосодержащего продукта с заменителем молочного жира слово «продукт» может быть заменено общетехническим термином, характеризующим консистенцию или структуру продукта (крем, паста, соус и т. д.).	Размер шрифта необходимо перевести в мм, т.к. измерение в кеглях требует специальных измерительных приборов. Необходимо привести в соответствие с ТР ТС 022 с учетом всех изменений

№№	№ пп Проекта изменений №2	Редакция Проекта изменений №2	Предлагаемая редакция	Комментарии
4	П.7 4 абз. 4	Размер шрифта информационного поля на потребительской упаковке молокасодержащего продукта с заменителем молочного жира должен составлять не менее 13 кеглей, в случае если размер упаковки позволяет заполнить информационное поле информацией указанных размеров шрифта. В случае, если размер упаковки не позволяет заполнить информационное поле информацией указанных размеров шрифта, то указанная информация наносится шрифтом максимально крупного размера.	Размер шрифта информационного поля на потребительской упаковке молокасодержащего продукта с заменителем молочного жира должен составлять не менее 13 кеглей (указать высоту, длину и межстрочный интервал), в случае если размер упаковки позволяет заполнить информационное поле информацией указанных размеров шрифта. В случае, если размер упаковки не позволяет заполнить информационное поле информацией указанных размеров шрифта, то указанная информация наносится шрифтом максимально крупного размера.	Размер шрифта необходимо перевести в мм, т.к. измерение в кеглях требует специальных измерительных приборов. Необходимо привести в соответствие с ТР ТС 022 с учетом всех изменений
5	П 17	Дополнить фразой	Столбец 4 Таблицы 1 исключить	Приложением 6 установлен минимальный уровень СОМО для сырого молока. С учетом технологии переработки сырого молока, основные потери сухих веществ - жир и белок Лактоза не подлежит нормированию и нормализации в ходе технологического процесса. В тоже время, минимальный уровень белка установлен ТР для всех видов молока и молочных продуктов. С учетом того, что основная пищевая ценность молока связана с белком, а СОМО является расчетным показателем, следует исключить его нормирование для переработанной молочной продукции.

№№	№ пп Проекта изменений №2	Редакция Проекта изменений №2	Предлагаемая редакция	Комментарии
6	П 17, 6)	Показатель СОМО для йогурта – не менее 9,5 <*****>	Сноску <*****> к Таблице 1 Приложения 1 исключить	Текущие требования по содержанию СОМО в ГП для йогуртов утратили свою актуальность, т.к. в настоящее время достижение установленных идентификационных и органолептических показателей возможно технологическим способом с использованием современного оборудования, заквасок и параметров технологического процесса.
7	2.1. В приложении № 7 строку:	Кислотность, °Т для массовой доли жира от 10 до 20% 10–19 для массовой доли жира от 20 до 30% 13–17 для массовой доли жира от 30 до 40% 12–16 для массовой доли жира от 40 до 50% 11–15 для массовой доли жира от 50 до 58% 10–14	Кислотность, °Т - 10–19	Зависимость между диапазонами массовой доли жира и кислотности сливок может изменяться от региона к региону, а также в отдельные периоды года. Целесообразно установить один диапазон
8	П. 25	Приложение 12. Исключить показатель «зола», По тексту разделов 1,2,3,4 исключить показатель «Линолевая кислота, % от суммы жирных кислот»	Приложение 12. Исключить показатель «зола», По тексту разделов 1,2,3,4 исключить показатель «Линолевая кислота, % от суммы жирных кислот». В разделе 1 установить обязательность маркировки линолевой кислоты в мг	Устранение технической ошибки, приведение в соответствие с требованиями к маркировке Линолевой кислоты, установленным другими разделами Приложения 12.

№№	№ пп Проекта изменений №2	Редакция Проекта изменений №2	Предлагаемая редакция	Комментарии
9	отсутствует	отсутствует	Приложение 12. Раздел 10 исключить обязательность маркировки для влаги	Влага является идентификационным показателем и регулируется на этапе производства продукта. При этом содержание влаги не является информативным в части пищевой ценности продукта, и учитывается при разработке рекомендаций по его применению.
10	отсутствует	отсутствует	Пункт 2 раздела 1 Приложения 14 к техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) норму для показателя «Кальциферол (Д) мкг/л» указать в редакции «7,5-17,5».	Обеспеченность витамином Д населения, в том числе женщин и детей остается недостаточной во многих случаях. В связи с этим в нашей стране и за рубежом были изменены рекомендации по нормам потребности в витамине Д (в сторону увеличения в 4 – 5 раз) и внесены изменения в нормативные документы, регламентирующие требования к адаптированным молочным смесям, в части показателей витамина Д. Существующие нормы потребления в витамине Д для детей первого года жизни в РФ и в Республике Беларусь составляют 10 мкг/день и согласуются с рекомендуемыми нормами EFSANDaPanel 2013, Codex Alimentarius Commission of FAO/WHO (2,5 мкг/100 ккал или 17,5 мкг/л). Таким образом, изменение верхней границы диапазона для Кальциферола (Д) с 12,5 до 17,5 мкг/л в детских адаптированных молочных смесях обеспечивает лучшее соответствие допустимого диапазона содержание витамина Д суточной потребности организма ребенка с 0 до 6 месяцев.