



АССОЦИАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ
КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
“АСКОНД”

некоммерческая организация

Россия, 125047, г. Москва, 1-ый Тверской-Ямской пер., д. 18
тел.: (495) 250-1939; 250-8186; т/факс: (495) 251-7764; e-mail: ascond@ascond.ru;
www.ascond.ru КПО 46345595 ОГРН 1027739147402 ИНН/КПП 7710234310/771001001

исх. № 120-АС/64 от “15” декабря 2015г.

на вх. № _____ от “___” _____ 2015г.

«О предложениях кондитерской отрасли РФ в рамках процедуры публичного обсуждения текста Изменений № 3 в Технический регламент ТС «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)»

Директору департамента
технического регулирования и
аккредитации
Евразийской Экономической
Комиссии

В.Б. Бойцову

Уважаемый Василий Борисович!

В рамках проходящей в настоящее время в ЕЭК процедуры публичного обсуждения проекта текста Изменений № 3 в Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД» направляет сводную консолидированную позицию кондитерской отрасли Российской Федерации по данному документу, оформленную в виде Таблицы предложений (с комментариями) к проекту Изменений № 3 в Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)» (Таблица на 12 л. прилагается).

Просим Вас учесть замечания и предложения «АСКОНД» в ходе дальнейшей работы над проектом текста Изменений № 3 в Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

Приложение: Таблица предложений (с комментариями) к проекту Изменений № 3 в Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)» на 12 л..

С уважением,

Исполнительный директор

В.Е.Лашманкин

Исп. Иванов А.А.
+7-499-250-19-39;



Евразийская экономическая
комиссия
№ 18017 от 21.12.2015
1+12л

ТАБЛИЦА ПРЕДЛОЖЕНИЙ (С КОММЕНТАРИЯМИ)
К ПРОЕКТУ ИЗМЕНЕНИЙ № 3 В ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА «О БЕЗОПАСНОСТИ
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ» (ТР ТС 021/2011)
ОТ АССОЦИАЦИИ ПРЕДПРИЯТИЙ КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ «АСКОНД»

№ № разделов, п.п. Пунктов	Текущая редакция	Комментарии	Редакция Проекта с поправками
1 2	3	5	6
1. абзац 2	шоколад – пищевая продукция, произведенная из какао тертого и (или) масла какао, сахаров и (или) подсластителей, содержащая или не содержащая молочные продукты, какао-порошок, с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов	Основными компонентами шоколада являются какао тертое и (или) масло какао. Все остальные компоненты могут быть добавлены в состав шоколада, но не должны содержаться в шоколаде в обязательном порядке.	Изложить в редакции: шоколад – пищевая продукция, произведенная из какао тертого и (или) масла какао, с добавлением или без добавления сахаров и (или) подсластителей, и (или) молочных продуктов, и (или) какао-порошка, и (или) других пищевых ингредиентов
2. Пункт 1, абзац 5	какао-крупка – какао-продукт, получаемый путем дробления ядер обжаренных какао-бобов с массовой долей масла какао 47,0 процентов и более и суммарной массовой долей оболочек какао-бобов (какаоветлы) и зародыша (ростка) какао-бобов 2,0 процента и менее;	Стандарт Codex Alimentarius 141-1983 и Директива 2000/36/EC не регулируют содержание оболочки какао-бобов и зародыша какао-бобов в какао-крупке. Содержание оболочки и зародыша нормируется только для какао тертого в стандарте Codex Alimentarius 141-1983. Предлагается привести термин в соответствии с международными документами.	Изложить в редакции: какао-крупка – какао-продукт, получаемый путем дробления ядер обжаренных какао-бобов с массовой долей масла какао 47,0 процентов и более;
3. Пункт 1, абзац 6	масло какао – какао-продукт, растительное масло, извлекаемое из какао тертого, или какао-крупки, или ядер какао-бобов, представляющее собой смесь триглицеридов жирных кислот и со-	Растительное масло является предметом регулирования ТР ТС 024/2011, поэтому термин «растительное масло» следует исключать из определения термина «масло какао».	Принять в редакции: масло какао – какао-продукт, извлекаемый из какао тертого, или какао-крупки, или ядер какао-бобов, представляющий собой смесь триглицеридов жирных кислот и со-

	ствующих веществ, с жирнокислотным составом, соответствующим изложенному в пункте 11.7 Приложения №11 настоящего технического регламента, с содержанием свободных жирных кислот в пересчете на олеиновую кислоту 1,75 процента и менее, неомыляемых веществ, определяемых с использованием петролейного эфира, 0,7 процента и менее, а для масла какао, извлекаемого методом прессования – 0,35 процента и менее;	Требования пункта 11.7 к жирнокислотному составу масла какао отсутствуют в международном законодательстве (Codex STAN 86-1981, rev. 1-2001), т.к. не являются уникальными показателями для масла какао, и не всегда соответствуют истинному жирнокислотному составу какао бобов. Например, эквивалент масла какао, производимый из других растительных масел, должен иметь такой же жирнокислотный состав, как у масла какао. Кроме того, следует учитывать, что состав масла какао зависит от многих природных факторов. Предлагается исключить ссылку на пункт 11.7.	ющих веществ, с содержанием свободных жирных кислот в пересчете на олеиновую кислоту 1,75 процента и менее, неомыляемых веществ, определяемых с использованием петролейного эфира, 0,7 процента и менее, а для масла какао, извлекаемого методом прессования – 0,35 процента и менее;
4. Пункт 1, абзац 7	какао-порошок – какао-продукт, получаемый в результате измельчения какао-жмыха, с массовой долей влаги 9,0 процентов и менее, массовой долей жира (масла какао) в пересчете на сухие вещества от 10,0 до 20,0 процентов, для обезжиренного какао-порошка – менее 10,0 процентов, а для какао-порошка повышенной жирности – 20,0 процентов и более;	Предложенная градация какао-порошка по жирности не соответствует ни международному, ни национальному законодательству государств-членов ЕАЭС. Предлагается привести классификацию в соответствии со стандартом Codex Alimentarius Codeх STAN 105-81 (январь 2001 г).	Принять в редакции: какао-порошок – какао-продукт, получаемый в результате измельчения какао-жмыха, с массовой долей влаги 9,0 процентов и менее, массовой долей жира (масла какао) в пересчете на сухие вещества от 20,0 процентов и более, для какао-порошка с пониженной жирностью (со сниженным содержанием жира) – с массовой долей масла какао от 10 процентов до 20 процентов, а для какао порошка обезжиренного – с массовой долей масла какао менее 10 процентов.
5. Пункт 1, абзац 8	какао-жмых – какао-продукт, получаемый из какао тертого путем частичного удаления жира (масла какао) прессованием, с содержанием жира (масла какао) в пересчете на сухие вещества от 10,0 до 20,0 процентов, для обезжиренного какао-жмыха – менее 10,0 процентов, а для какао-жмыха повышенной жирности	Метод получения какао-жмыха путем прессования следует исключить, т.к. обезжиренный какао-жмых может быть получен другими способами. Терминологию какао-жмыха следует привести в соответствии с терминологией какао-порошка.	Принять в редакции: какао-жмых – какао-продукт, получаемый из какао тертого путем частичного удаления жира (масла какао), с массовой долей жира (масла какао) в пересчете на сухие вещества от 20,0 процентов и более, для какао-жмыха с пониженной жирностью (со сниженным содержанием жира) – с массовой долей масла

	20,0 процентов и более;		какао от 10 процентов до 20 процентов, а для какао-жмыха обезжиренного – с массовой долей масла какао менее 10 процентов.	
6.	Пункт 1, абзац 9-11, 13-15	шоколад горький (шоколад черный) – шоколад с содержанием общего сухого остатка какао в пересчете на сухие вещества 55,0 процентов и более, в том числе масла какао 33,0 процента и более; шоколад темный – шоколад с содержанием общего сухого остатка какао в пересчете на сухие вещества 40,0 процентов и более, в том числе масла какао 20,0 процентов и более; шоколад обыкновенный (шоколад) – шоколад с содержанием общего сухого остатка какао в пересчете на сухие вещества 35,0 процентов и более, в том числе масла какао 18,0 процентов и более и обезжиренного сухого остатка какао 14,0 процентов и более; шоколад молочный – шоколад, содержащий молочные продукты, с содержанием в пересчете на сухие вещества: общего сухого остатка какао 25,0 процентов и более, в том числе обезжиренного сухого остатка какао 2,5 процента и более, сухого молочного остатка 12,0 процентов и более, в том числе молочного жира 2,5 процента и более, и суммарным содержанием масла какао и молочного жира 25,0 процентов и более; шоколад экстрамолочный – шоколад, содержащий молочные продукты, с содержанием в пересчете на сухие вещества:	1) Общий сухой остаток какао – это сухие вещества какао-продуктов без учета влаги; сухой обезжиренный остаток какао – это сухие вещества какао-продуктов без учета влаги и жира; сухой молочный остаток – составные части молока, за исключением воды. Предложенная в Проекте формулировка читается так, что общий сухой остаток какао/сухой обезжиренный остаток какао/сухой молочный остаток необходимо определять в пересчете на сухие вещества готового продукта (шоколада). Однако, в настоящее время не существует метода определения влажности шоколада для вычисления сухих веществ шоколада. В перечне стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений (ГОСТ 31681, ГОСТ 31682, ГОСТ 31722, ГОСТ 31723) все показатели шоколада оцениваются для <u>готового продукта</u> без пересчета на сухие вещества. Таким образом, данный показатель может быть рассчитан только по рецептуре, и не может быть определен инструментальными методами. Например, по рецептуре: Общий сухой остаток какао в шоколаде – 25% Сухой обезжиренный остаток какао – 2,5% Сухой молочный остаток – 12% Сухие вещества готового продукта (шоколада) – 99% (метода определения влажности шоколада для расчета сухих веществ не существует); Общий сухой остаток какао в пересчете на сухие вещества – $25\% \cdot 100 / 99\% = 25,3\%$. Сухой обезжиренный остаток какао в пересчете на	Принять в редакции: шоколад горький (шоколад черный) – шоколад с содержанием общего сухого остатка какао 55,0 процентов и более, в том числе масла какао 33,0 процента и более; шоколад темный – шоколад с содержанием общего сухого остатка какао 40,0 процентов и более, в том числе масла какао 20,0 процентов и более; шоколад обыкновенный (шоколад) – шоколад с содержанием общего сухого остатка какао 35,0 процентов и более, в том числе масла какао 18,0 процентов и более и обезжиренного сухого остатка какао 14,0 процентов и более; шоколад молочный – шоколад, содержащий молочные продукты, с содержанием: общего сухого остатка какао 25,0 процентов и более, в том числе обезжиренного сухого остатка какао 2,5 процента и более, сухого молочного остатка 12,0 процентов и более, в том числе молочного жира 2,5 процента и более, и суммарным содержанием масла какао и молочного жира 25,0 процентов и более; шоколад экстрамолочный – шоколад, содержащий молочные продукты, с содержанием: общего сухого остатка какао 20,0 процентов и более, в том числе обезжиренного сухого остатка какао 2,5 процента и более, сухого молочного остатка 20,0 процентов и более, в том числе молочного жира 5,0 процентов и более, и суммарным содержанием масла какао

	ства: общего сухого остатка какао 20,0 процентов и более, в том числе обезжиренного сухого остатка какао 2,5 процента и более, сухого молочного остатка 20,0 процентов и более, в том числе молочного жира 5,0 процентов и более, и суммарным содержанием масла какао и молочного жира 25,0 процентов и более; шоколад белый – шоколад, содержащий молочные продукты, не содержащий какао тертое или какао-порошок, с содержанием в пересчете на сухие вещества: масла какао 20,0 процентов и более, общим содержанием сухого молочного остатка 14,0 процентов и более, в том числе молочного жира 2,5 процента и более;	сухие вещества – $2,5\% * 100 / 99\% = 2,53\%$. Сухой молочный остаток в пересчете на сухие вещества – $12\% * 100 / 99\% = 12,1\%$. В связи с этим могут использоваться расхождения между показателями, полученными расчетным методом, и показателями, полученными при проведении измерений; 2) Принятые методы измерений не содержат формулы пересчета показателей шоколада на сухие вещества готового продукта; 3) Показатели шоколада в пересчете на сухие вещества готового продукта не представляют ценности для потребителя и не влияют на качество и безопасность готового продукта.	и молочного жира 25,0 процентов и более; шоколад белый – шоколад, содержащий молочные продукты, не содержащий какао тертое или какао-порошок, с содержанием: масла какао 20,0 процентов и более, общим содержанием сухого молочного остатка 14,0 процентов и более, в том числе молочного жира 2,5 процента и более;
Пункт 1, абзац 12	шоколад сладкий – шоколад с содержанием общего сухого остатка какао в пересчете на сухие вещества 30,0 процентов и более, в том числе масла какао 18,0 процентов и более и обезжиренного сухого остатка какао 12,0 процентов и более;	Сладкий шоколад – избыточное требование к группе «Шоколад». Под данный термин могут попасть и другие виды шоколада, поэтому введение данного термина создаст путаницу в терминологии.	Исключить
Пункт 1, абзац 16	шоколад десертный – шоколад различных видов с содержанием, исключая десертный белый и десертный экстрамолочный шоколад, в пересчете на сухие вещества: общего сухого остатка какао 43,0 процента и более, в том числе масла какао 26,0 процентов и более, а десертный молочный шоколад – с содержанием в пересчете на сухие вещества: общего сухого остатка какао 30,0 процентов и более и сухого молочного остатка 18,0	Десертный шоколад – избыточное требование к группе «Шоколад». В отличии от остальных видов, термин «десертный шоколад» характеризует возможности технологии. Возможность использования добавлений в шоколад описаны в основном групповом термине (см. выше). Ссылка на директиву 2000/36/ЕС (статья 3, пункт 5) не корректна, т.к. данная статья не содержит термина «десертный шоколад» и его идентификационных признаков.	Исключить

	процентов и более, в том числе молочного жира 4,5 процента и более, со степенью измельчения 97,0 процентов и более, а для шоколада с крупными добавлениями 96,0 процентов и более;		
9. Пункт 1, абзац 17	шоколад в порошке – шоколад в виде тонкоизмельченного порошка, состоящий из какао тертого и сахаров и (или) подсластителей, содержащий или не содержащий какао-порошок, масло какао, с добавлением или без добавления молочных продуктов, других пищевых ингредиентов, с содержанием в пересчете на сухие вещества: общего сухого остатка какао 29,0 процентов и более и масла какао 15,0 процентов и более;	Предлагается привести термин в соответствии с директивой 2000/36/ЕС.	Принять в редакции: шоколад в порошке – смесь какао порошка и сахаров, содержащая не менее 32 % какао порошка;
10. Пункт 1, абзац 18	шоколад с начинкой – шоколад, содержащий 20,0 процентов и более начинки и 25,0 процентов и более отделимой от начинки наружной части шоколада (оболочки), которая изготовлена из шоколадной массы;	Термин не гармонизирован с директивой 2000/36/ЕС и стандартом Codex Alimentarius (Codex STAN 87-1981). Предлагается привести термин в соответствие с международными документами.	шоколад с начинкой – шоколад, содержащий не менее 25 процентов отделимой от начинки части шоколада;
11. Пункт 1, абзац 19	шоколадная масса – пищевая продукция, полученная из какао тертого и (или) масла какао, сахаров и (или) подсластителей, содержащая или не содержащая молочные продукты, какао-порошок, с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов, предназначенная для изготовления шоколада, шоколадных конфет, другой пищевой продукции;	Термин «шоколадная масса» согласно определению не содержит идентификационных признаков отличных от идентификационных признаков термина «шоколад». Назначение данной продукции не может служить обоснованием для введения нового термина. Предлагается исключить данный термин.	Исключить
12. Пункт 1, абзац 20	шоколадная глазурь – шоколадная масса, предназначенная для покрытия	1) В терминологии Проекта термин шоколадной глазури по идентификационным	Исключить глазурь и ее подвиды из изменений № 3 по всему тексту Проекта

24	(глазирования) и (или) декорирования кондитерских изделий и другой пищевой продукции; шоколадная глазурь обыкновенная (шоколадная глазурь) - шоколадная глазурь с содержанием в пересчете на сухие вещества: общего сухого остатка какао 35,0 процентов и более, в том числе масла какао 31,0 процент и более и обезжиренного сухого остатка какао 2,5 процента и более; шоколадная глазурь молочная - шоколадная глазурь, содержащая молочные продукты, с содержанием в пересчете на сухие вещества: общего сухого остатка какао 25,0 процентов и более, в том числе обезжиренного сухого остатка какао 2,5 процента и более, сухого молочного остатка 14,0 процентов и более, в том числе молочного жира 3,5 процента и более, суммарным содержанием масла какао и молочного жира 31,0 процент и более; шоколадная глазурь белая - шоколадная глазурь, содержащая молочные продукты, не содержащая какао тертое или какао-порошок, с содержанием в пересчете на сухие вещества: масла какао 25,0 процентов и более и сухого молочного остатка 14,0 процентов и более, в том числе 2,5 процента и более молочного жира; шоколадная глазурь десертная - шоколадная глазурь с содержанием в пересчете на сухие вещества: обезжиренного	признакам полностью соответствуют терминam шоколада. При этом введение новых терминов для одной и той же категории продукции не допустимо, т.к. должен быть соблюден принцип единства терминологии; 2) В редакции Проекта «шоколадная глазурь» позиционируется как единственный продукт, которым допускается покрывать изделия, что ограничивает использование различных видов шоколадов для покрытия кондитерских изделий; 3) Термины «шоколадная глазурь обыкновенная, молочная» и т.д. по совокупности идентификационных признаков являются одним из регулируемых видов шоколада.	
----	--	---	--

	сухого остатка какао 16,0 процентов и более, масла какао 31,0 процент и более и со степенью измельчения 96,0 процентов и более.»		
13. Пункт 2, «статья 9а пункт 2» абзац 1	Для производства шоколада, шоколадной глазури и шоколадной массы допускается использовать, не уменьшая установленных в настоящем техническом регламенте минимальные значения содержания масла какао или общего сухого остатка какао, эквиваленты масла какао и (или) улучшители масла какао SOS-типа, суммарная массовая доля которых в указанной пищевой продукции не должна превышать 5,0 процентов без учета всех добавленных пищевых ингредиентов.	1) С учетом замечаний № 11, 12 исключить «шоколадная глазурь» и «шоколадная масса»; 2) ТР ТС 021/2011: «компонент пищевой продукции (пищевой ингредиент) (далее - компонент) - продукт или вещество (включая пищевые добавки, ароматизаторы), которые в соответствии с рецептурой используются при производстве (изготовлении) пищевой продукции и являются ее составной частью». Согласно данному определению, при подсчете количества эквивалентов масла какао и улучшителей масла какао необходимо исключить ВСЕ пищевые ингредиенты, входящие в состав шоколада.	Принять в редакции: Для производства шоколада допускается использовать, не уменьшая установленные в настоящем техническом регламенте минимальные значения содержания масла какао или общего сухого остатка какао, эквиваленты масла какао и (или) улучшители масла какао SOS-типа, суммарная массовая доля которых в указанной пищевой продукции не должна превышать 5,0 процентов без учета всех отделяемых пищевых ингредиентов.
14. Пункт 2, «статья 9а пункт 2» абзац 2	Для производства шоколадной глазури для мороженого и подобной замороженной пищевой продукции разрешается использовать кокосовое масло.	Исключить с учетом замечания № 12.	Исключить
15. Пункт 2, «статья 9а пункт 4» абзац 2	Помимо этого для производства шоколада, шоколадной глазури и шоколадной массы, которые содержат в своем составе молочные продукты, не допускается использовать ароматизаторы, имитирующие вкус и аромат молока, сливок, молочного жира.	1) С учетом замечаний № 11, 12 исключить «шоколадная глазурь» и «шоколадная масса»; 2) В немолочных видах шоколада могут быть использованы молочные продукты, которые не являются ингредиентами, определяющими идентификационные признаки этого шоколада. В данных видах шоколада запрет на использование ароматизаторов, имитирующих вкус и аромат молока, сливок, молочного жира, является обоснован-	Для производства молочного, экстрамолочного и белого шоколада также не допускается использовать ароматизаторы, имитирующие вкус и аромат молока, сливок, молочного жира.

		ванных и излпшним.	
16. Пункт 2, «статья 9а пункт 6»	Добавление пищевых ингредиентов в шоколад, шоколадную массу, шоколадную глазурь (не считая сахара и (или) подсластители во всех видах указанной пищевой продукции, а также сухое молоко, сухие сливки и молочный жир в молочном, экстрамолочном, белом шоколаде и шоколадной массе, молочный и белой шоколадной глазури) допускается в количестве 40,0 процентов и менее от массы указанной пищевой продукции.».	1) С учетом замечаний № 11, 12 исключить «шоколадная глазурь» и «шоколадная масса»; 2) В определении Проекта не учтены какао продукты, которые также входят в обязательные ингредиенты шоколада и являются пищевым ингредиентом.	Принять в редакции: Добавление пищевых ингредиентов в шоколад за исключением пищевых ингредиентов, определяющих идентификационные признаки шоколада, предусмотренные статьей 4 настоящего регламента, а также сахаров и (или) подсластителей, допускается в количестве 40,0 процентов и менее от массы шоколада.
17. Пункт 2, «статья 9а»		Для достоверного определения физико-химических показателей шоколада необходимо проводить измерения без учета начинки и отделяемых добавлений.	Дополнить статью пунктом: Физико-химические показатели шоколада с начинками и шоколада с отделяемыми добавлениями определяют без учета начинки и отделяемых добавлений. К отделяемым добавлениям относят целые или дробленые орехи, арахис, цукаты, изюм, воздушные крупы и другие отделяемые пищевые ингредиенты.
18. Пункт 2, «статья 9а»		При определении массовой доли масла какао и общего жира в шоколаде с тонкоизмельченными добавлениями будет учтена массовая доля растительного жира (арахиса/орехов), что приведет к недостоверным результатам измерений.	Дополнить статью пунктом: В шоколаде с тонкоизмельченными добавлениями в виде тертых орехов и (или) арахиса не определяют массовую долю масла какао и массовую долю общего жира (масла какао и молочного жира).
19. Приложение 2, «пункт 1.4»		Внести изменения в пункт 1.4 Приложения 2.	Принять в редакции: - по показателю «Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов» в строке «5x10 ³ » в графе «Примечания» слова «Шоколад диабетический» заменить на «Шоколад диабетического питания.»;

20. Пункт 3, абзац 3	- по показателю «Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов» в строке «1х104» в графе «Примечания» слова «Шоколад обыкновенный и десертный без добавлений» заменить на «Шоколад горький, темный, обыкновенный, сладкий без добавлений; Шоколад диабетического питания.»;	1) Редакция проекта читается неоднозначно и может ввести в заблуждение; 2) Шоколад сладкий и десертный предлагается исключить; 3) Шоколад диабетический стоит в строке «5х103».	Принять в редакции: - по показателю «Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов» в строке «1х104» в графе «Примечания» слова «Шоколад обыкновенный и десертный без добавлений» заменить на «Шоколад без добавлений: горький, темный, обыкновенный.»;
21. Пункт 3, абзац 4	- по показателю «Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов» в строке «5х104» в графе «Примечания» слова «Шоколад с добавлениями, с начинками и конфеты типа «Ассорти», плитки кондитерские» заменить словами «Шоколад горький, темный, обыкновенный, сладкий с добавлениями; Шоколад молочный, экстрамолочный, белый без добавлений и с добавлениями; Шоколад с начинками; Конфеты типа «Ассорти»; Плитки кондитерские и сладкие; Глазури»;	1) Редакция проекта читается неоднозначно и может ввести в заблуждение. 2) Исключить «глазури» и «сладкие плитки», т.к. они не являются предметом регулирования изменений № 3	Принять в редакции: по показателю «Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов» в строке «5х104» в графе «Примечания» слова «Шоколад с добавлениями, с начинками и конфеты типа «Ассорти», плитки кондитерские» заменить словами «Шоколад с добавлениями: горький, темный, обыкновенный; Шоколад без добавлений и с добавлениями: молочный, экстрамолочный, белый; Шоколад с начинками; Конфеты типа «Ассорти»; Плитки кондитерские.»
22. Пункт 3, абзац 6	- по показателю «Бактерии группы кишечных палочек» в строке «0,1» в графе «Примечания» после слов «конфеты типа «Ассорти» дополнить словами «, плитки кондитерские и сладкие, глазури»	Исключить, т.к. данные термины они не являются предметом регулирования изменений № 3	Исключить
23. Пункт 3, абзац 8	- по показателю «Плесени» в строке «50» в графе «Примечания» после слова «Шоколад: обыкновенный и десертный без добавлений; диабетический» заменить словами «Шоколад горький, темный, обыкновенный, сладкий без добав-	1) Редакция проекта читается неоднозначно и может ввести в заблуждение. 2) Шоколад сладкий и десертный предлагается исключить.	Принять в редакции: - по показателю «Плесени» в строке «50» в графе «Примечания» после слова «Шоколад: обыкновенный и десертный без добавлений; диабетический» заменить словами «Шоколад без добавлений: горький, темный, обыкновен-

	лений; Шоколад диабетического питания»;		венный; Шоколад диабетического питания;»;
24. Пункт 3, абзац 9	- по показателю «Плесени» в строке «100» в графе «Примечания» слова «Шоколад и конфеты шоколадные» заменить словами «Шоколад горький, темный, обыкновенный, сладкий с добавлениями; Шоколад молочный, экстрамолочный, белый без добавлений и с добавлениями; Конфеты типа «Ас-сорт»; Плитки кондитерские и сладкие; Глазури»;	1) Редакция проекта читается неоднозначно и может ввести в заблуждение; 2) «Плитки кондитерские и сладкие; Глазури» исключить, т.к. данные термины не являются предметом регулирования изменений № 3 3) Шоколад сладкий предлагаем исключить.	Принять в редакции: - по показателю «Плесени» в строке «100» в графе «Примечания» слова «Шоколад и конфеты шоколадные» заменить словами «Шоколад с добавлениями: горький, темный, обыкновенный; Шоколад без добавлений и с добавлениями: молочный, экстрамолочный, белый; Конфеты шоколадные;»
25. Пункт 3, абзац 10	- по показателю «Дрожжи» в строке «50» в графе «Примечания» после слов «Плитки кондитерские» дополнить словами «и сладкие, глазури», слово «диабетический» заменить словами «диабетического питания»;	«Плитки сладкие; Глазури» исключить, т.к. данные термины не являются предметом регулирования изменений № 3	Принять в редакции: - по показателю «Дрожжи» в строке «50» в графе «Примечания» слово «диабетический» заменить словами «диабетического питания»;
26. Пункт 4, 11.1	Горький (черный) шоколад допускается изготавливать без введения масла какао, без сахаров и (или) подсластителей.	Илипняя детализация. Данная возможность уже предусмотрена терминологией	Исключить
27. Пункт 4, 11.2	Молочный шоколад с массовой долей молочного жира в пересчете на сухие вещества 5,5 процентов и более может иметь наименование «сливочный шоколад» или «молочно-сливочный шоколад».	Исложить термин в статье 4. Приложение 11 исключить.	Исложить термин в статье 4.
28. Пункт 4, 11.3	Белый шоколад с массовой долей молочного жира в пересчете на сухие вещества 5,5 процентов и более может иметь наименование «белый сливочный шоколад».	Исложить термин в статье 4. Приложение 11 исключить.	Исложить термин в статье 4.
29. Пункт 4, 11.4	Идентификационные признаки шоколадной массы (горькой (черной), тем-	Термин «шоколадная масса» согласно определению не содержит идентификационных	Исключить

	ной, обыкновенной, сладкой, молочной, экстрамолочной, белой, десертной) идентичны установленным в настоящем регламенте для соответствующего вида шоколада.	признаков отличных от идентификационных признаков термина «шоколад». Назначение данной продукции не может служить обоснованием для введения нового термина. Предлагается исключить данный термин.	
30. Пункт 4, 11.5	К шоколаду с начинкой не относится пищевая продукция, внутренняя часть которой состоит из хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, мороженого.	Перенести абзац в статье 9а, т.к. абзац относится к требованиям, предъявляемым к шоколаду. Приложение 11 исключить. Текст пункта не точно передает сущность аналогичного требования, изложенного в п.2.2.2 стандарта Codex Alimentarius 87-1981, в котором не ограничивается использование другой пищевой продукции в качестве начинки (Filled Chocolate does not include Flour Confectionery, Pastry, Biscuit or Ice Cream products). Соответствующее требование стандарта имеет в виду, что мучные кондитерские, мучные сдобные изделия и мороженое имеет собственную регуляцию, и, если данные продукты соответствуют требованиям, предъявляемым к этой продукции, они не должны регулироваться в качестве шоколада с начинкой.	Перенести абзац в статью 9а в редакции: Термин «шоколад с начинкой» не применяется к мучным кондитерским и сдобным изделиям, а также мороженому.
31. Пункт 4, 11.6	При обращении какао-порошка на рынке государств-членов Таможенного союза допускается в его наименованиях не указывать вид в зависимости от содержания масла какао (какао-порошок обезжиренный или повышенной жирности), который в таких случаях должен быть указан изготовителем и (или) уполномоченным изготовителем лицом, и (или) импортером в товаросопроводительной документации, обеспечивающей	Перенести абзац в статье 9а, т.к. абзац относится к требованиям, предъявляемым к какао-продуктам. Приложение 11 исключить.	Перенести абзац в статью 9а

	шей прослеживаемость какао-порошка.		
32. Пункт 4, 11.7	Признаки идентификации масла какао. Таблица 1 – Жирнокислотный состав масла какао	Требования пункта 11.7 к жирнокислотному составу масла какао отсутствуют в международном законодательстве (Codex STAN 86-1981, rev. 1-2001), т.к. не являются уникальными показателями для масла какао, и не всегда соответствуют истинному жирнокислотному составу какао бобов. Например, эквивалент масла какао, производимый из других растительных масел, должен иметь такой же жирнокислотный состав, как у масла какао. Кроме того, следует учитывать, что состав масла какао зависит от многих природных факторов. Предлагаем исключить пункт 11.7.	Исключить