



ООО «ОБЪЕДИНЕННЫЕ КОНДИТЕРЫ»



ЗАКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«СОРМОВСКАЯ КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА»

603950, Российская Федерация, г. Нижний Новгород, тел. (831) 225-39-04, факс (831) 225-11-15, телетайп 151230 САДКО,
ГСП ПЖДП, ул. Базарная, д. 10.

№ 01-18/558 от « 18 » 12 2005 г.

Департамент технического
регулирования и аккредитации
Евразийской Экономической комиссии
119121, Москва, Смоленский бульвар, д.
3/5, стр. 1
dept_techregulation@eecommission.org

В рамках проходящей в настоящее время процедуры публичного обсуждения проекта текста **Изменений № 3 в Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)**, ЗАО «Сормовская кондитерская фабрика», выражает свое почтение и просит учесть следующие замечания и предложения к обозначенному проекту:

1. **Пункт 1, абзац 2** предлагается изложить в следующей 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** предлагается изложить в следующей 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** предлагается изложить в следующей редакции: *масло какао – какао-продукт, извлекаемый из какао тертого, или какао-крупки, или ядер какао-бобов, представляющий собой смесь триглицеридов жирных кислот и сопутствующих 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** предлагается изложить в следующей 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*

ВХ. № 17995

18 12 2005 г.

4+12

процентов, а для какао порошка обезжиренного – с массовой долей масла какао менее 10 процентов.

5. Пункт 1, абзац 8 предлагается изложить в следующей 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 какао от 10 процентов до 20 процентов, а для какао-жмыха обезжиренного – с массовой долей масла какао менее 10 процентов.

6. Пункт 1, абзацы 9-11, 13-15 предлагается изложить в следующей 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 экстремолочный – 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 и молочного жира 25,0 процентов и более;

шоколад белый – шоколад, содержащий молочные продукты, не содержащий какао тертого 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;

7. Пункт 1, абзац 12 предлагается исключить.

8. Пункт 1, абзац 16 предлагается исключить.

9. Пункт 1, абзац 17 предлагается изложить в следующей редакции: шоколад в порошке – смесь какао порошка и сахаров, содержащая не менее 32 % какао порошка.

10. Пункт 1, абзац 18 предлагается изложить в следующей редакции: шоколад с начинкой – шоколад, содержащий не менее 25 процентов отделяемой от начинки части шоколада.

11. Пункт 1, абзац 19 предлагается исключить.

12. Пункт 1, абзацы 20-24 предлагается исключить глазурь и ее подвиды из текста проекта Изменений № 3 по всему тексту Проекта.

13. Пункт 2, «статья 9а пункт 2» абзац 1 предлагается изложить в следующей 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 предлагается исключить.

15. Пункт 2, «статья 9а пункт 4» абзац 2 предлагается изложить в следующей редакции: для производства молочного, экстрамолочного и белого шоколада также не допускается использовать ароматизаторы, имитирующие вкус и аромат молока, сливок, молочного жира.

16. Пункт 2, «статья 9а пункт 6» предлагается изложить в следующей 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» предлагается дополнить пунктом следующего содержания: 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» предлагается дополнить пунктом следующего содержания: 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) в пересчете на сухие вещества.

19. Пункт 3, «статья 1.4» предлагается изложить в следующей редакции: по показателю «Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов» в строке « 5×10^3 » в графе «Примечания» слова «Шоколад диабетический» заменить на «Шоколад диабетического питания».

20. Пункт 3, абзац 3 предлагается изложить в следующей редакции: по показателю «Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов» в строке « 1×10^4 » в графе «Примечания» слова «Шоколад обыкновенный и десертный без добавлений» заменить на «Шоколад без добавлений: горький, темный, обыкновенный».

21. Пункт 3, абзац 4 предлагается изложить в следующей редакции: по показателю «Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов» в строке « 5×10^4 » 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 предлагается исключить.

23. Пункт 3, абзац 8 предлагается изложить в следующей 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, обыкновенный; Шоколад диабетического питания».

24. Пункт 3, абзац 9 предлагается изложить в следующей 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 предлагается изложить в следующей редакции: по показателю «Дрожжи» в строке «50» в графе «Примечания» слово «диабетический» заменить словами «диабетического питания»;

26. Пункт 4, 11.1 предлагается исключить.

27. Пункт 4, 11.2 предлагается изложить термин в статье 4.

28. Пункт 4, 11.3 предлагается изложить термин в статье 4.

29. Пункт 4, 11.4 предлагается исключить.

30. Пункт 4, 11.5 предлагается 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 предлагается Перенести абзац в статью 9а.

С учетом изложенного, убедительно просим учесть наши замечания и предложения при доработке текста Изменений №3 в Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

С уважением,

Заместитель Генерального директора -

Исполнительный директор

УК ООО «Объединенные кондитеры»



В.Е. Беляков

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

№ разделов, п.п.	Текущая редакция	Комментарии	Редакция Проекта с поправками
1	2	3	6
1. Пункт 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 оболочки какао-бобов (какаовеллы) и зародыша (ростка) какао-бобов 2,0 процента и менее;	Стандарт Codex Alimentarius 141-1983 и Директива 2000/36/ЕС 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.	Изложить в редакции: какао-продукт – 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 сопутствующих веществ, с жирнокислотным составом, соответствующим изложенному в пункте 11.7 Приложения №11 настоящего технического регламента, с	Растительное масло является предметом регулирования ТР ТС 024/2011, поэтому термин «растительное масло» следует исключить из определения термина «масло какао-крупки, или ядер какао-бобов, представляющий собой смесь триглицеридов жирных кислот и сопутствующих веществ, с содержанием свободных жирных кислот в пересчете на олеиновую кислоту 1,75 процента и менее, неомы-	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 сопутствующих веществ, с содержанием свободных жирных кислот в пересчете на олеиновую кислоту 1,75 процента и менее, неомы-

	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, извлеченного из семян какао-бобов, 0,35 процента и менее; метод определения содержания свободных жирных кислот в масле какао, извлеченном из семян какао-бобов, 0,35 процента и менее;	кальными 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 природные факторы.	Предлагается исключить ссылку на пункт 11.7.
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 Codex 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, полученный 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 - 20,0 процентов и более;	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, полученный из какао тертого путем частичного удаления жира (масла какао) 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 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 обезжиренного сухого остатка какао 25,0 процентов и более, в том числе обезжиренного сухого остатка какао 2,5 процента и более, сухого молочного остатка какао 2,5 процента 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 обезжиренного сухого остатка какао 20,0 процентов и более, в том числе обезжиренного сухого остатка какао 2,5 процента и более, сухого молочного остатка какао 2,5 процента 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;	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 готового продукта 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 обезжиренного сухого остатка какао 2,5	

вещества – $25\% \cdot 100\% / 99\% = 25,3\%$; Сухой обезжиренный остаток какао в пересчете на сухие вещества – $2,5\% \cdot 100\% / 99\% = 2,53\%$; Сухой молочный остаток в пересчете на сухие вещества – $12\% \cdot 100\% / 99\% = 12,1\%$; В связи с этим могут наблюдаться 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.	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;
Пункт 1, 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.
Пункт 1, 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	Десертный шоколад – избыточное требование к группе «Шоколад». В отличии от основных видов, термин «десертный шоколад» характеризует возможность технологии шоколада. 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

	сухого остатка какао 30,0 процентов и более и сухого молочного остатка 18,0 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;	и содержит термин «десертный шоколад» и его идентификационных признаков.	
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 соответствие с директивой 2000/36/EC.	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 от общей массы от начинки наружной части шоколада (оболочки), которая изготовлена из шоколадной массы;	Термин не гармонизирован с директивой 2000/36/EC 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 от общей массы 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 про-	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

	ного жира; шоколадная глазурь десертная - шоколадная глазурь с содержанием в пересчете на сухие вещества: обезжиренного 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 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 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), татка 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, при подсчете количества эквивалентов масла какао и улучшителей масла какао необходимо исключить ВСЕ пищевые ингредиенты, входящие в состав шоколада.	Принять в редакции:
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.	1) С учетом замечаний № 11, 12 исключить «шоколадная глазурь» и «шоколадная масса»; 2) В немолочных видах шоколада могут имитировать вкус и аромат молока, сливки, молочного жира.	Для производства молочного, экстрамолочного и белого шоколада также не допускается использовать ароматизаторы.

	рующие вкус и аромат молока, сливок, молочного жира.	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 необоснованным и излишним.
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, молочной 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 учены 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»		Дополнить статью пунктом: В шоколаде с тонкоизмельченными долями орехов в виде тертых орехов и арахиса не определяют массовую долю масла какао и массовую долю общего жира (масла какао и молочного жира) к массе шоколада.

			жира) в пересчете на сухие вещества.
19. Пункт 3, «статья 1.4»		Внести изменения в пункт 1.н4 Приложения 2.	Принять в редакции: - по показателю «Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов» в строке «5х103» 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; Глазурь»;	1) Редакция проекта читается неоднозначно и может ввести в заблуждение. 2) Исключить «Глазурь» 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	Исключить, т.к. данные термины они не являются предметом регулирования изменений	Исключить

	«Примечания» после слов «конфеты типа «Ассорти» дополнить словами «, плитки кондитерские и сладкие, глазури»	ний № 3	
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 добавлений; Шоколад диабетического питания»;	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, обыкновенный; 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 «Ассорти»; 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.	Излишняя детализация. Данная возможность уже предусмотрена терминологией	Исключить
27. Пункт 4, 11.2	Молочный шоколад с массовой долей молочного жира в пересчете на сухие	Изложить термин в статье 4. Приложение I I исключить.	Изложить термин в статье 4.

	вещества 5,5 процентов и более может иметь наименование «сливочный шоколад» или «молочно-сливочный шоколад».		
28. Пункт 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».	Изложить термин в статье 4. Приложение II исключить.	Изложить термин в статье 4.
29. Пункт 11.4	Идентификационные признаки шоколадной массы (горькой (черной), темной, обыкновенной, сладкой, молочной, экстрамолочной, белой, десертной) идентичны установленным в настоящем регламенте для соответствующего вида шоколада.	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
30. Пункт 11.5	К шоколаду с начинкой не относится пищевая продукция, внутренняя часть которой состоит из хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, мороженого.	Перенести абзац в статью 9а, т.к. абзац относится к требованиям, предъявляемым к шоколаду. Приложение II исключить. Текст пункта не точно передает сущность сдобным изделиям, а также мороженому. аналогичного требования, изложенного в му. 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 про-	Перенести абзац в статью 9а в редакцию: Термин «шоколад с начинкой» не применяется к мучным изделиям, а также мороженому.

			дукции, они не должны регулироваться в качестве шоколада с начинкой.	
31. Пункт 11.6	При обращении какао-порошка на рынке государств-членов Таможенного союза за 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 прослеживаемость какао-порошка.	Перенести абзац в статью 9а, т.к. абзац относится к требованиям, предъявляемым к какао-продуктам. Приложение 11-исключить.	Перенести абзац в статью 9а	
32. Пункт 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	