



ОБЪЕДИНЕННЫЕ КОНДИТЕРЫ

**ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
КОНДИТЕРСКАЯ ФИРМА «ТАКФ»**

392000, г.Тамбов, ул.Октябрьская д.22
Московский филиал ОАО «ГУТА-БАНК» г. Москва,
БИК 044583915
к/с 30101810600000000915
р/с 40702810800100000248
ИНН 6831004950 КПП 682950001
ОГРН 1026801156568, ОКТМО 68701000,
ОКПО 00360454, ОКВЭД 15.84.2

- 1946 -

Такф

·КОНДИТЕРСКАЯ ФИРМА·

тел. (4752) 72-97-25
факс (4752) 47-64-19
E-mail: takf@takf.ru
Адрес в Интернет:
www.takf.uniconf.ru

исх. № 15-19650т "18" декабря 2015г.

на вх. № _____ от "___" _____ 2015г.

Департамент технического
регулирования и аккредитации

Евразийской Экономической
комиссии

119121, Москва, Смоленский бульвар,
д. 3/5, стр. 1

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), предприятие, 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*



107081 154100

Евразийская экономическая
комиссия
№ 18392 от 29.12.2015
5л

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 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 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;

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 до-пускается 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).*

19. Приложение 2, пункт 1.4 предлагается изложить в следующей 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 предлагается изложить в следующей 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 предлагается изложить в следующей 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 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).

32. Пункт 4, 11.7 предлагается исключить.

С уважением,

Исполнительный директор



А.А.Саликов

Исполнитель
Директор по контролю качества

Н.В.Донских