

Исх. № 881– КК
14 января 2016 г.

**Члену Коллегии (Министру)
по техническому
регулированию
Евразийской экономической
Комиссии
В.Н. КОРЕШКОВУ**

Уважаемый Валерий Николаевич!

В настоящее время на стадии публичного обсуждения находится изменение №3 в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (далее – проект). Ассоциацией компаний розничной торговли подготовлены предложения к проекту изменения (прилагаются).

Предложения касаются уточнения понятия «шоколад» и иных терминов и положений проекта; включение понятий, связанных с понятием «шоколад» (например, «какао тертое»), а также принципы использования понятий «шоколадный» для пищевой продукции, не являющейся шоколадом (аналогично п.5.1.6 стандарта Кодекс Алиментариус 87-1981).

Диапазон групп продукции, в наименованиях которых в настоящее время указывается компонент «шоколад», включает практически все виды пищевой продукции, в том числе хлебобулочные, мучные, кондитерские изделия, молочные продукты (коктейли, сырные продукты, мороженое), алкогольную продукцию. Принимая во внимание положения пункта 4 раздела 4.3 технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», указание в наименовании такой пищевой продукции слова «шоколадный» возможно, только если шоколад или продукты переработки шоколада входят в состав пищевой продукции. На практике перечисленные выше пищевые продукты, как правило, не соответствуют данным критериям. Таким образом, уточнение порядка использования понятия «шоколадный» в наименовании пищевой продукции позволит внести определенность в этот вопрос и, в конечном итоге, сохранить продукцию на рынке Евразийского экономического союза под традиционными наименованиями.

АКОРТ просит Вас учесть замечания и предложения при подготовке и принятии проекта. Со своей стороны АКОРТ выражает готовность участвовать в такой работе и взаимодействовать с Евразийской экономической Комиссией на регулярной основе.

Приложение:

- предложения к проекту на 4 л

С уважением,
Председатель Комитета по качеству

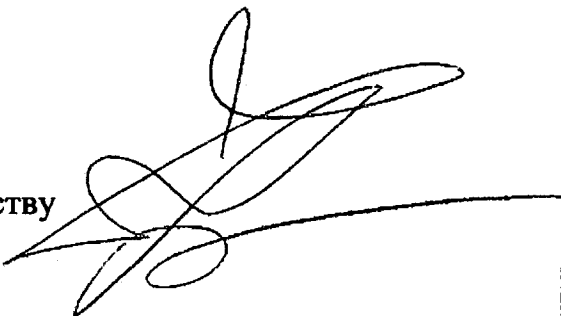

С.П. Чебарова



ТАБЛИЦА ПРЕДЛОЖЕНИЙ (С КОММЕНТАРИЯМИ) К ПРОЕКТУ ИЗМЕНЕНИЙ № 3 В ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА «О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ» (ТР ТС 021/2011) ОТ КОМИТЕТА ПО КАЧЕСТВУ АССОЦИАЦИИ КОМПАНИЙ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ

№№ п.п.	Номера разделов, Пунктов	Текущая редакция	Редакция Проекта с поправками	Комментарии
1	2	3	4	5
1.	Пункт 1, абзац 2	шоколад – пищевая продукция, производимая 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		Предлагаем уточнить, какие другие пищевые ингредиенты допускается добавлять в шоколад. Например, согласно разделу 2 Стандарта Кодекса Алиментариус 87-1981, в шоколад запрещено добавлять животный жир, за исключением молочного. Также стандартом ограничено содержание комбинированных добавок и пр.
2.	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;		Предлагаем исключить, так как данная продукция отсутствует в национальных реестрах стран-членов ЕАЭС деклараций о соответствии, оформленных по единой форме. Кроме того, под данный термин могут попасть и другие виды шоколада, поэтому введение данного термина создаст путаницу в терминологии.
3.	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;		Предлагаем исключить или вывести в отдельную группу, поскольку понятием «шоколад» не предполагается использование какао-порошка

4.	Пункт 1, абзац 18	Шоколад с начинкой – шоколад, содержащий 20,0 процентов и более начинки и 25,0 процентов и более отделяемой от начинки наружной части шоколада (оболочки), которая изготовлена из шоколадной массы;	Шоколад с начинкой - шоколад, содержащий 20,0 процентов и не более 60% начинки и не менее 25 процентов отделяемой от начинки части шоколада, покрытый оболочкой из одного или более видов шоколада, центральное наполнение которого очевидно отличается по составу от внешнего покрытия.	Предлагаем изложить в следующей редакции и установить верхний предел содержания начинки (в соответствии с ГОСТ 31721-2012 «Шоколад. Общие технические условия») не более 60%.
5.			Какао тертое - продукт измельчения механически разрушенных, обжаренных и освобожденных от оболочки какао-бобов, в котором маслосодержание какао составляет не менее 50%, массовая доля влаги - не более 3%.	Предлагаем дополнить понятием «какао тертое», так как оно является сырьем для производства шоколада (ГОСТ Р 53041-2008 «Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения»).
6.	Пункт 2, «статья 9а»		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.	Для достоверного определения физико-химических показателей шоколада необходимо проводить измерения без учета начинки и отделяемых добавлений.
7.	Пункт 2, «статья 9а»		Дополнить статью пунктом: В шоколаде с тонкоизмельченными добавлениями в виде тертых орехов и (или) арахиса не определяют маслосодержание какао и масловую долю общего жира (масла какао	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.

			и молочного жира) в пересчете на сухие вещества.	
8.	Пункт 2, «статья 9а»		Дополнить статью пунктом: Допускается использовать слово «шоколадный» в соответствующем падеже, роде и числе в наименовании пищевой продукции, которая не является шоколадом, но обладает шоколадным вкусом и (или) ароматом и содержит обезжиренные вещества какао-продуктов в различном количестве	В настоящее время возможность указания слова «шоколадный» в наименовании пищевой продукции, не являющейся шоколадом, ограничена требованиями технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (раздел 4.3). На практике продукты с наименованием «шоколадный», как правило, не содержат шоколад или продукты его переработки.
9.	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».		Изложить термин в статье 4.
10.	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».		Изложить термин в статье 4.
11.	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 статью 9а в редакции: Термин «шоколад с начинкой» не применяется к мучным кондитерским и сдобным изделиям, а также мороженому.	Текст пункта не точно передает сущность аналогичного требования, изложенного в п.2.2.2 стандарта Кодекс Алмиентариус 87-1981. Перенести абзац в статью 9а в редакции: Термин «шоколад с начинкой» не применяется к мучным кондитерским, хлебобулочным изделиям, а также мороженому.
12.	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 по-	Перенести абзац в статью 9а	Перенести абзац в статью 9а

		вышенной жирности), который в таких случаях должен быть указан изготовителем и (или) уполномоченным изготовителем лицом, и (или) импортером в товаросопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость какао-порошка.		
--	--	---	--	--