



Қазақстан Республикасы,
010000, Астана қаласы,
Орынбор көшесі, 11

тел.: 8 (7172) 79-34-22
факс: 8 (7172) 44-64-29
E-mail: kazinst@kazinst.kz,
kazinst.kz@gmail.com

Республика Казахстан,
010000, город Астана,
улица Орынбор, 11

тел.: 8 (7172) 79-34-22
факс: 8 (7172) 44-64-29
E-mail: kazinst@kazinst.kz,
kazinst.kz@gmail.com

The Republic of Kazakhstan,
010000, Astana city
Orynbor street, 11

tel.: 8 (7172) 79-34-22
fax: 8 (7172) 44-64-29
E-mail: kazinst@kazinst.kz,
kazinst.kz@gmail.com

«ҚАЗАҚСТАН СТАНДАРТТАУ ЖӘНЕ СЕРТИФИКАТТАУ ИНСТИТУТЫ» РМҚ
РГП «КАЗАХСТАНСКИЙ ИНСТИТУТ СТАНДАРТИЗАЦИИ И СЕРТИФИКАЦИИ»
THE RSE «KAZAKHSTAN INSTITUTE OF STANDARDIZATION AND CERTIFICATION»

21-01-10-2/77-9-6.

«14» 01 2016 ж.

Евразийской экономической комиссии

О публичном обсуждении
проекта изменений к ТР ТС

РГП «Казахстанский институт стандартизации и сертификации» (далее - Институт), рассмотрев находящийся на публичном обсуждении проект изменений № 3 в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (далее – проект изменений), а также комплекты документов к нему, направляет замечания и предложения, поступившие от организаций в рамках публичного обсуждения согласно приложению.

Приложение: в на 8 л. в экз.

Генеральный директор

А. Шаккалиев

Исп. Г. Курманалиева
тел: 8 (7172) 446427

001939



Евразийская экономическая
комиссия
№ 329 от 14.01.2016
1+8л

**Замечания и предложения к изменениям № 3 в технический регламент Таможенного союза
«О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС021/2011)**

№	Наименование организации, регион	Действующая редакция (структурный элемент ТР ТС/ проекта ТР ТС)	Предлагаемая редакция (замечания и (или) предложения)	Обоснование	Примечание
1.					
1.	ТОО «Сладкий дом» 150000, РК, СКО г. Петропавловск, ул. Театральная, 42 тел: 8-(7152)-36-80-24	1. Статью 4 дополнить следующими понятиями.	Добавить определение: « Пористый шоколад - кондитерское изделие, получаемое на основе какао-продуктов, с добавлением или без добавления сахара, молока и (или) продуктов его переработки, имеющее ячеистую структуру».	Предлагается для определения в целях определения идентификационных признаков и для приведения понятия.	
			Добавить определение: « Шоколадное изделие - кондитерское изделие, которое содержит от 25% до 40% отделяемой составной части шоколада от общей массы изделия или не менее 9% общего сухого остатка какао-продуктов, в том числе не менее 4,5% масла какао».	Предлагается для определения в целях определения идентификационных признаков и для приведения понятия.	
			Добавить определение: « Диабетический шоколад - предназначен для больных сахарным диабетом. Вместо сахара используются подсластители, такие как сорбит, ксилит, маннит или изомальт».	По тексту ТР ТС «О безопасности пищевой продукции» присутствует понятие «шоколад диабетический», а также в целях определения идентификационных признаков.	
2.	Павлодарский филиал РГП	п. 1 Изменения № 3	Дополнить термином и определением «какао – бобы» в	В действующем ТР ТС определены требования безопасности к «какао-	

	«КазИнСт»		следующей редакции: «Какао-бобы — миндалевидные семена, содержащиеся в плоде (стручке) шоколадного дерева и применяемые в качестве сырья для изготовления шоколада» Дополнить пунктом в следующей редакции: «7. Сырье для производства шоколада, шоколадной глазури, шоколадной массы и какао-продуктов не должно содержать генетически модифицированных источников».	бобам» (приложение 3 к ТР ТС Гигиенические требования безопасности к пищевой продукции, в таблице 5 «сахар и кондитерские изделия»)	
		Статья 9 а. «Требования, предъявляемые к шоколаду, шоколадной глазури, шоколадной массе и какао-продуктам»	Дополнить пунктом в следующей редакции: «7. Сырье для производства шоколада, шоколадной глазури, шоколадной массы и какао-продуктов не должно содержать генетически модифицированных источников».	Для соответствия продукции требованиям ТР ТС	
3.	Департамент по защите прав потребителей Западно-Казахстанской области	п.1. 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.	В п.1 понятие «какао-порошок» дополнить и изложить в следующей редакции: - какао-порошок: кондитерское изделие из тонкоизмельченного, части обезжиренного тертого какао, содержащее от 12% до 20% масла какао и не более 7,5% влаги. - какао-порошок с повышенным содержанием жира: кондитерское изделие из тонкоизмельченного тертого какао, содержащее более 20% масла какао и не более 7,5% влаги. - какао-порошок производственный: кондитерский полуфабрикат, получаемый путем измельчения какао-жмыха, содержащий от 9% до 12% масла какао и не более 7,5% влаги, со степенью	Требования ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия», раздел 4 п.4.1, пп.4.1.3 – по физико-химическим показателям продукт должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2 «массовая доля влаги не более 7,5 процентов».	В настоящее время межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации взамен ГОСТ 108-76 принят ГОСТ 108-2014. В РК ГОСТ 108-2014 не введен в действие.

			измельчения не более 2%. - какао-порошок алкализованный: кондитерский полуфабрикат, изготовленный путем измельчения тертого какао или какао-крупки, обработанных углекислой щелочью, массовая доля масла какао в котором составляет от 9% до 12 % влаги – не более 5,5%.		
4.	АО «Рахат», 050002, г. Алматы, ул. Зенкова, 2а	п.1 проекта 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 содержанием свободных жирных кислот в пересчете на 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;»	Исключить фразу «с жирнокислотным составом, соответствующим изложенному в пункте 11.7 Приложения №11 настоящего технического регламента» и изложить в следующей редакции: «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 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;»	Жирнокислотный состав не может быть идентификационным признаком масла какао, т.к. показатели не являются уникальными только для масла какао. Данные по жирнокислотному составу являются справочными, при этом многие цифры сильно разнятся в разных справочниках. В представленном Проекте использованы сведения по жирнокислотному составу масла какао, указанному в ГОСТ 30623-1998. Справочно: По словам Заведующей лабораторией технологии жиров Московского филиала Всероссийского научно-исследовательского института жиров Российской академии сельского хозяйства, к.т.н. <u>Татьяны Евгеньевны Косцовой</u> данные по жирнокислотному составу масла какао, приведенные в ГОСТ 30623 «Масла растительные и маргариновая продукция. Метод обнаружения фальсификации», которые в свою очередь взяты из «Руководства по методам исследования, по теххимическому	

	масла какао, извлекаемого методом прессования - 0,35 процента и менее;			
	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 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; шоколадная глазурь десертная - шоколадная глазурь с содержанием в пересчете на сухие вещества: обезжиренного сухого остатка какао процентов	исключить	исключить	Ограничение предприятия в производстве шоколада по рецептуре. Количественные показатели в предлагаемой редакции взяты из Директивы 2000/36/ЕС и относятся не к десертному шоколаду (в документе вообще нет такого вида шоколада), а к шоколаду вообще. В Codex Stan 87 идет упоминание десертного шоколада в одном ряду с шоколадом: «(в некоторых странах (регионах) его также называют горький шоколад, полусладкий шоколад, черный шоколад, десертный шоколад)» с соответствующими показателями. Степень измельчения шоколада не является идентификационным признаком десертного шоколада и скорее относится к технологическому показателю производства шоколада. Главное в производстве десертного шоколада соблюдение особой технологии конширования для обеспечения вкусовых, ароматических качеств, а не ограничение по количественным показателям.
	шоколадная глазурь десертная - шоколадная глазурь с содержанием в пересчете на сухие вещества: обезжиренного сухого остатка какао процентов	исключить		Главное в производстве десертного шоколада и соответственно шоколадной глазури десертной - это соблюдение особой технологии конширования для обеспечения вкусовых, ароматических качеств, а не ограничение по количественным показателям.

		и более, масла какао процент и более и со степенью измельчения 96,0 процентов и более.».	п.2 проекта «Статья 9а, п.2»	Дополнить п.2 Примечанием: «Примечание: На этикетках шоколада, содержащего в своем составе эквиваленты и (или) улучшители масла какао, должна быть четкая, хорошо видная надпись «Содержит не более 5% эквивалентов масла какао». Для шоколада с крупными добавлениями, шоколада с начинкой и шоколадных конфет, изготовленных с применением шоколадной массы (или шоколадной глазури), содержащих эквиваленты и (или) улучшители масла какао, на этикетках должна содержаться надпись «Содержит не более 5 % эквивалентов масла какао в шоколадной массе (или шоколадной глазури)».	Гармонизация требований с Codex Stan 87, Директивой 2000/36/ЕС. Одновременно целесообразно инициировать внесение изменений в ТР ТС 022/2011 по конкретным требованиям маркирования шоколада, шоколадных изделий (требование к месторасположению обязательных надписей на упаковке, размеру и толщине шрифта и т.п.).	
		п.4 проекта, п.11.4 Приложения 11 Идентификационные признаки шоколадной массы (горькой (черной), темной, обжаренной, сладкой, молочной, экстрамолочной, белой, десертной) идентичны установленным в настоящем регламенте	Исключить слово «десертной» и изложить в следующей редакции: «11.4 Идентификационные признаки шоколадной массы (горькой (черной), темной, обжаренной, сладкой, молочной, экстрамолочной, белой) идентичны установленным в настоящем регламенте для	В соответствии с предлагаемыми изменениями		

	для соответствующего вида шоколада.	соответствующего вида шоколада»	В соответствии с предлагаемыми изменениями	
	п.4 проекта, п.11.7 Приложения 11 Признаки идентификации масла какао	Предлагаем редакцию: «1.7 Состав масла какао (справочный).»		
5.	РГП на ПВХ «Научно-практический центр санитарно-эпидемиологической экспертизы и мониторинга» КЗПП МНЭ РК по г. Алматы	п.1 изменений № 3 к ТР ТС «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»	Термин «Шоколад» привести согласно редакции, приведенной в «Codex Stan 87-1981, REV.1-2003»: «Шоколад – называют горький шоколад, полусладкий шоколад, черный шоколад, десертный шоколад должен содержать не менее 35% сухих веществ какао – продуктов, в том числе не менее 18% какао масла и не менее 14% сухих обезжиренных веществ какао-продуктов.»	Приведение термина в соответствие с международными требованиями
6.	ТК № 9 по стандартизации «Хлебопекарной и макаронной промышленности»	Раздел 1. Статью 4 дополнить следующими понятиями: (Стр. 3, абзац третий) 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;	Имеются расхождения в понятиях к определению шоколада с начинкой в дополнении к статье 4 Изменения № 3 в ТР ТС и ГОСТ 31721-2015 по физико-химическим показателям.	ГОСТ 31721-2015 входит в перечень стандартов, на основе которых разработан проект ИЗМЕНЕНИЙ № 3 в ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

**Предложения к перечням стандартов проекта изменений № 3 в технический регламент Таможенного союза
«О безопасности пищевой продукции» к**

№ п/п	Элемент ТР ТС (статья, пункт, приложе- ние)	Обозначение стандарта (раздел/подраз- дел, пункт/подпунк- т, приложе- ние)	Наименование стандарта	Обоснование по включению/ исключению предлагаемого стандарта	Наименование предприятия, регион
1	2	3	4	6	7
1	Глава 1 статья 6 пункт 4 Приложение 3 раздел 4 таблица 5	СТ РК ИСО 2292- 2006	Какао-бобы. Отбор проб	С целью реализации требований Главы 1 статьи 6 пункт 4 для идентификации продукции аналитическим путем, а также проведения испытаний какао-бобов по показателю «токсичные элементы», предлагаем включить в Перечень стандартов на методы испытаний и отбор проб СТ РК ИСО 2292 – 2006 Какао-бобы. Отбор проб	Павлодарский филиал РГП «КазИнст»
2	Статья 8	СТ РК 1345 -2005	Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа;	С целью идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа, предлагаем включить СТ РК 1345 -2005 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа» в Перечень стандартов, взаимосвязанных с ТР ТС и Изменением № 3 к ТР ТС	Павлодарский филиал РГП «КазИнст»
3	Статья 8	СТ РК 1346 -2005	Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников(гми) растительного происхождения	С целью идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения методом, основанным на полимеразной цепной реакции(ПЦР) с соответствующими праймерами, предлагаем включить в Перечень стандартов, взаимосвязанных с ТР ТС и Изменением №3 к ТР ТС СТ РК 1346 -2005 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников(гми) растительного происхождения	Павлодарский филиал РГП «КазИнСт»
4	1) Статья 4 проекта изменений №3	ГОСТ 31933-2012	Масла растительные. Методы определения кислотного числа	Предлагаем внести в Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований ТР ТС «О	АО «Евразиян Фудс», Карагандинская область.

	2) Статья 9а проекта изменений №3 3) Приложение №11 проекта изменений №3			безопасности пищевой продукции и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции ГОСТ 31933-2012 «Масла растительные. Методы определения кислотного числа» взамен ГОСТ 5476-80 «Масла растительные. Методы определения кислотного числа», учитывая, что предлагаемый стандарт устанавливает еще один метод определения кислотного числа (с применением горячего этилового спирта и индикатора), который отсутствует в ГОСТ 5476-80.	
--	--	--	--	--	--