



**АССОЦИАЦИЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ
И ПОТРЕБИТЕЛЕЙ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

Адрес: 107078, г. Москва, ул. Садовая-Спасская,
д. 20, стр. 1, офис 203а

Телефон: +7(495) 608-99-66
e-mail: apmp@nkoapmp.org

От «14» января 2016 г. № 001/2858

Члену Коллегии (Министру)
по вопросам технического
регулирования
В.Н. Корешкову

О замечаниях и предложениях к проекту
изменений № 3 в ТР ТС 021/2011

Уважаемый Валерий Николаевич!

Предприятия-члены АПМП рассмотрели проект изменений № 3 в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) (далее – ТР ТС 021/2011) в части установления дополнительных требований к шоколаду, шоколадной глазури, шоколадной массе и какао-продуктам.

Направляем Вам перечень замечаний и предложений предприятий-членов АПМП к проекту изменений № 3 в ТР ТС 021/2011 и просим их учесть.

Приложение: на 3 л.

С уважением,

Исполнительный директор АПМП

Е.А. Нестерова



**Сводка отзывов и предложений, предприятий-членов АППП, к проекту Изменений № 3
в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).**

Структурный элемент проекта	Замечание и (или) предложение	Обоснование
В целом по тексту стандарта	Разработать отдельный регламента с выделением объектов регулирования.	Непонятно чем обусловлено введение отдельной группа продуктов для внесения в регламент ТР ТС 021/2011? О безопасности продукции в Изменении речь не идет, устанавливаются определенные идентификационные признаки, которые вполне описываются документами уровня ГОСТов или разрабатываемого кондитерского регламента.
Пункт 2	Исключить предложение: «Для производства шоколадной глазури для мороженого и подобной замороженной пищевой продукции разрешается использовать кокосовое масло».	Предложенная редакция противоречит ГОСТ 31721-2012 «Шоколад. Общие технические условия» и определению шоколадной глазури, изложенном в рассматриваемом проекте. Невозможно будет идентифицировать продукцию при обращении на рынке. Данное введение ставит в не равные условия производителей шоколадной глазури для кондитерских изделий и мороженого.
Пункт 4	Необходимо актуализировать жирно-кислотного состав какао-масла	Литературные источники дают статистику, что ЖКС сильно зависит от места произрастания, конкретной

Структурный элемент проекта	Замечание и (или) предложение	Обоснование																
		погоды в конкретном году и т.д. и имеют значительный разброс. ¹																
Перечень стандартов	Изложить в новой редакции: 1. Перечень стандартов, в результате применения, которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) <table><tr><th>№ п/п</th><th>Обозначение стандарта</th><th>Наименование стандарта</th><th>Примечание</th></tr><tr><td>1</td><td>ГОСТ 31721-2012</td><td>Шоколад. Общие технические условия.</td><td></td></tr><tr><td>2</td><td>ГОСТ 108-2014</td><td>Какао-порошок. Технические условия</td><td></td></tr><tr><td>3</td><td>СТБ 1202-2014</td><td>Глазурь шоколадная и шоколадная масса. Общие технические условия.</td><td>Взамен СТБ 1202-2000</td></tr></table>	№ п/п	Обозначение стандарта	Наименование стандарта	Примечание	1	ГОСТ 31721-2012	Шоколад. Общие технические условия.		2	ГОСТ 108-2014	Какао-порошок. Технические условия		3	СТБ 1202-2014	Глазурь шоколадная и шоколадная масса. Общие технические условия.	Взамен СТБ 1202-2000	Дополнить перечень стандартов, в результате применения, которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) национальными стандартами Российской Федерации.
№ п/п	Обозначение стандарта	Наименование стандарта	Примечание															
1	ГОСТ 31721-2012	Шоколад. Общие технические условия.																
2	ГОСТ 108-2014	Какао-порошок. Технические условия																
3	СТБ 1202-2014	Глазурь шоколадная и шоколадная масса. Общие технические условия.	Взамен СТБ 1202-2000															

¹ Сравнительная таблица по жирно-кислотному составу масла какао.

Наименование жирных кислот	Жирно-кислотный состав, % к сумме жирных кислот	
	По ГОСТ 30623-98 «Масла растительные и маргариновая продукция. Метод обнаружения фальсификации»	По данным Physical and Chemical Characteristics of Oils, Fats and Waxes. - Champaign, Illinois: AOCS PRESS, 1999 (The American Oil Chemists' Society)
C _{14:0} (миристиновая)	до 0,7	0,1
C _{16:0} (пальмитиновая)	24,0-25,2	25,0-27,0
C _{16:1} (пальмитоолеиновая)	-	0,1-0,3
C _{18:0} (стеариновая)	34,0-35,5	31,0-37,0
C _{18:1} (олеиновая)	37,0-41,0	31,0-35,0
C _{18:2} (линолевая)	1,0-4,0	2,8-4,0
C _{18:3} (линоленовая)	до 0,2	0,1
C _{20:0} (арахиновая)	-	0,2-1,0

Структурный элемент проекта	Замечание и (или) предложение				Обоснование
	4	СТБ 1203-2012	Какао тертое. Технические условия	Взамен СТБ 1203-2000	
	5	СТБ 1204-2012	Какао-масло. Технические условия	Взамен СТБ 1204-2000	
	6	СТБ 1205-2012	Какао-жмых и какао-порошок. Общие технические условия	Взамен СТБ 1205-2000	
	7	СТБ 2211-2011	Шоколад. Общие технические условия		
	8	СТБ П 2399-2015	Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения		
	9	ГОСТ Р 53897-2010	Глазурь. Общие технические условия		
	10	ГОСТ Р 53041—2008	Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения		