

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

к проекту Изменений № 3 в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)

1 Основание для разработки изменений в технический регламент

Изменения в технический регламент разработаны в соответствии с Планом разработки технических регламентов Таможенного союза и изменений в технические регламенты Таможенного союза, утвержденным решением Совета Евразийской экономической комиссии от 01 октября 2014 года № 79.

2 Цели принятия изменений в технический регламент

Изменения в технический регламент подготовлены с целью предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей, путем установления идентификационных признаков и критериев подлинности шоколада, шоколадной глазури, шоколадной массы и какао-продуктов.

3 Состав и общая характеристика объектов проекта изменений в технический регламент

Проект устанавливает дополнительные требования:

- к шоколаду: горькому (черному), темному, обыкновенному, сладкому, молочному, экстрамолочному, белому, десертному; шоколаду в порошке; шоколаду с начинкой;
- к шоколадной глазури: обыкновенной, молочной, белой, десертной;
- к шоколадной массе: горькой (черной), темной, обыкновенной, сладкой, молочной, экстрамолочной, белой, десертной;
- к какао-продуктам: какао тертому, маслу какао, какао-порошку, какао-жмыху, какао-крупке.

Проект устанавливает:

- идентификационные признаки и понятия шоколада, шоколадной глазури, шоколадной массы и какао-продуктов;
- требования к применению масложировой продукции и животных жиров при производстве шоколада, шоколадной глазури, шоколадной массы, какао-продуктов;
- требования к применению отдельных видов пищевых добавок (красители и ароматизаторы) при производстве шоколада, шоколадной глазури, шоколадной массы и какао-продуктов.

Проектом изменены требования для шоколада диабетического питания к значению показателя «Количество мезофильных аэробных и

факультативно анаэробных микроорганизмов» (далее - КМАФАнМ) в пункте 1.4 «Сахар и сахаристые изделия» таблицы 1 «Микробиологические показатели безопасности» Приложения 2 к ТР ТС 021/2011, где значение допустимого уровня этого показателя установлено «не более 5×10^3 КОЕ/г». Проектом предлагается для указанного вида шоколада установить значение допустимого уровня КМАФАнМ «не более 1×10^4 КОЕ/г», такое же, как для шоколада без добавлений (горького, темного, обыкновенного и сладкого), состоящего из какао тертого, масла какао и сахара. Предложение обосновано тем, что шоколад диабетического питания изготавливается по той же технологии и на том же оборудовании, что и обычный шоколад, предназначенный для всех категорий населения, отличием является замена сахара подсластителем. Такой шоколад содержит или может содержать компоненты с менее жесткими по отношению к готовому продукту требованиями к содержанию КМАФАнМ. Это какао тертое и масло какао, для которых микробиологические показатели не установлены (для какао тертого, как правило, применяется показатель КМАФАнМ «не более 1×10^4 КОЕ/г», установленный для какао-порошка для промпереработки), сухое молоко (КМАФАнМ не более 5×10^4 КОЕ/г для молока для непосредственного употребления и 1×10^5 КОЕ/г для молока для промышленной переработки), сухие сливки (КМАФАнМ не более 7×10^4 КОЕ/г), сухая молочная сыворотка (КМАФАнМ не более 1×10^5 КОЕ/г). Учитывая, что при изготовлении шоколада температурное воздействие составляет не более 70°C для шоколадных масс без добавлений и $50^\circ\text{C} - 55^\circ\text{C}$ для молочных шоколадных масс, обеспечение в готовом продукте КМАФАнМ на уровне не более 5×10^3 КОЕ/г требует, как правило, дополнительных действий.

4 Основные группы предпринимательской и иной деятельности, иные заинтересованные лица, интересы которых затронуты изменениями в технический регламент

Основными группами предпринимательской и иной деятельности являются производители и импортеры шоколада, шоколадных конфет и других кондитерских изделий, изготовленных с применением шоколадной массы и (или) шоколадной глазури, и (или) какао-продуктов; органы по сертификации; испытательные лаборатории и иные заинтересованные лица.

5 Перечень международных, региональных и национальных (государственных) стандартов, требований других документов (правил, директив и рекомендаций и иных документов, принятых международными организациями, а в случае их отсутствия –

региональных документов (регламентов, директив, решений, правил и иных документов), национальных технических регламентов, на основе которых разработан проект изменений в технический регламент

Проект изменений разработан на основе анализа положений технических регламентов Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011), «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), Директивы 2000/36/ЕС, касающейся продуктов из какао и шоколада, предназначенных для потребления в пищу, стандартов Комиссии Кодекс Алиментариус, межгосударственных и национальных стандартов Российской Федерации и Республики Беларусь.

6 Введение в действие изменений в технический регламент

Предполагаемый срок введения в действие изменений в технический регламент – по истечении шести месяцев со дня принятия Решения Совета Евразийской экономической комиссии об их утверждении.