



29.04.2020 г.

Департамент технического
регулирования и аккредитации
Евразийской экономической комиссии

**Отзыв от ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты» по проекту изменений № 2
в технический регламент Таможенного союза
«Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011)**

ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты» в целом поддерживает проект изменения № 2 в технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011), разработанный Министерством сельского хозяйства Российской Федерации.

Представленные изменения отдельных положений по производству, хранению, транспортированию и переработке пищевой масложировой продукции являются своевременными и актуальными в настоящее время.

1. Внесение изменений в подпункты 18 и 21 пункта 3 статьи 2 технического регламента.

Включение заменителя молочного жира (ЗМЖ) в определение терминов «спред» и «смеси топленые» позволит использовать его в составе указанных продуктов, так как ЗМЖ наиболее востребован в настоящее время, а также имеет четкие требования и идентификационные показатели, установленные в ТР ТС 024/2011.

2. Уточнение терминов, указанных в подпунктах 26 и 27 пункта 3 статьи 2 технического регламента.

Данное предложение считаем закономерным и целесообразным. Указанное изменение позволит устранить в первую очередь зависимость производства от конъюнктуры рынка экзотических тропических масел, произвести импортозамещение эквивалента масла какао, поступающего в РФ из других стран, продукцией, произведённой на территории РФ, а также снизить цену на эквиваленты масла-какао (ЭМК) за счет использования более доступного в странах ЕС, России и СНГ высокоолеинового подсолнечного масла.

В наши дни отечественными предприятиями эквиваленты масла какао производятся в ограниченном количестве, но предполагаем, что в ближайшее время объем производства увеличится в связи с возрастающей потребностью в них кондитерской промышленности. По экспертным оценкам, с учетом ограниченных мировых ресурсов экзотических масел тропического происхождения (иллипе, сэл, ши, кокум и манго) и для развития российского производства шоколадных изделий представляется целесообразным предусмотреть возможность использования других масел, а именно модифицированных, произведенных на основе отечественного сырья.

Специалистами компании ведется разработка специализированных жиров, обладающих свойствами эквивалентов масла какао, с использованием в составе рецептуры модифицированных растительных масел. Согласно экспертного мнения Всероссийского научно-исследовательского института кондитерской промышленности (ВНИИКП), исследованные образцы по безопасности, органолептическим, физико-химическим показателям отвечают требованиям ТР ТС 024/2011 и ГОСТ Р 54054-2010 «Эквиваленты масла какао и улучшители масла какао SOS-типа», обладают полной совместимостью с маслом какао, эвтектических смесей с ним не образуют.

Такие масложировые продукты проходят испытания потребительских свойств на производственных площадках кондитерских предприятий и уже получили положительные заключения по технологичности их применения при производстве кондитерских изделий.

Для правомерного производства и реализации на рынке подобных масложировых продуктов необходимым условием является внесение изменений в ТР ТС 024/2011, что и предполагает обсуждаемый проект изменений.

3. В части дополнения абзацем подпункта 2 пункта 9 статьи 8.

Поддерживаем дополнения требований к маркировке пищевой масложировой продукции в части указания компонентов, массовая доля которых составляет 2 % и менее в составе.

4. Установление требований к обязательной переработке растительных масел после транспортирования наливом водными видами транспорта т.е. дополнения абзацем пункт 5 статьи 10.

Предлагаемое дополнение правомерно и позволит четко и однозначно установить факт проведения переработки растительных масел после их транспортирования наливом водными видами транспорта, что в свою очередь обеспечит безопасность всех видов пищевой масложировой продукции.

Поддерживаем снижение показателя «перекисное число» до значения «менее 0,2 мэкв активного кислорода/кг на выходе из дезодоратора», так как данное требование обеспечит контроль за процессом очистки (дезодорации) растительных масел перед использованием для пищевых целей.

Также данное предложение отвечает требованиям Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) по необходимости установления критерия переработки для контроля выполнения требования по обязательной очистке тропических масел после их перевозки наливом.

5. Внесение изменений в пункт 3 статьи 15 и дополнение ее пунктом 7, в части использования транспортных средств, выделенных для перевозки масложировой продукции наливом и приведение ссылок на перечни разрешенных и запрещенных предшествующих грузов, в целом поддерживаем. Данное изменение гармонизировано с требованиями международного законодательства.

6. Нормирование показателя «транс-изомеры жирных кислот» для заменителей масла какао нетемперируемых нелауринового типа (НЗМК), заменителей масла какао нетемперируемых лауринового типа (ЛЗМК).

Поддерживаем инициативу введения нормирования трансизомеров жирных кислот. При этом предлагаем допустимый уровень для нетемперируемых заменителей масла какао изложить в следующей редакции: «не более 2,0 процента от содержания жира в продукте (с 01.01.2026)». Также просим рассмотреть возможность введения нового объекта технического регулирования: «заменители масла какао нетемперируемые смешанного типа».

В настоящее время на территории РФ производится 16 тыс. тонн заменителей масла какао нетемперируемых нелауринового типа (НЗМК), из них 3,5 тыс. тонн отправляется на экспорт в страны СНГ. Импорт НЗМК в РФ составляет 12 тыс. тонн. Таким образом, в РФ производится только 65 % объема потребления НЗМК. Основными потребителями заменителей масла какао (ЗМК) являются кондитерские предприятия. Данный ингредиент используется в ограниченном ассортименте сахаристых и мучных кондитерских изделий среднего и низкого ценового сегмента в составе глазури.

Предприятия кондитерской отрасли потребляют в среднем 71 тыс. тонн заменителей масла какао нетемперируемых лауринового типа (ЛЗМК), 24 тыс. тонн НЗМК и 26 тыс. тонн эквивалентов масла какао (ЭМК).

В течение нескольких лет специалистами масложировой отрасли ведутся разработки технологии производства и рецептур НЗМК с содержанием ТЖК до 2 % с использованием отечественного сырья. Но, по экспертной оценке Всероссийского научно-исследовательского института кондитерской промышленности (ВНИИКП), пока не удалось разработать НЗМК с содержанием ТЖК 2 %, обладающий потребительскими свойствами, сопоставимыми с НЗМК с высоким содержанием ТЖК. Разработанные образцы НЗМК не обеспечивают возможность выработки высококачественной глазированной кондитерской продукции, обладающей стабильными качественными характеристиками на протяжении всего срока хранения.

Для введения в производство НЗМК с содержанием трансизомеров жирных кислот не более 2 % масложировой отрасли необходимо дополнительно разработать рецептуры и технологии, а также адаптировать их в технологии производства кондитерских изделий с испытанием потребительских свойств на протяжении всего срока годности.

В свою очередь, доля рынка НЗМК может быть перераспределена между другими альтернативными продуктами: ЭМК и ЛЗМК. При этом ЛЗМК имеют ограничения по применению: они не могут использоваться для производства кондитерских изделий с повышенной массовой долей влаги (суфле, зефир, помадка, ирис и т.д.) по причине гидролиза лауриновой кислоты и, как следствие, формируется ярко выраженный посторонний неприятный привкус в готовом изделии. В случае замещения на ЭМК потребуется дополнительное переоснащение линий, которое повлечет повышение себестоимости производимой продукции. При этом необходимо учитывать, что производство ЭМК в мире



ограничено ввиду содержания редких экзотических масел в составе рецептуры, ряд из которых добывается из плодов соответствующих дикорастущих растений (например, масло ши, масло сал) и характеризуется нестабильностью качества.

В ходе работ по снижению содержания ТЖК в НЗМК был создан новый вид продукции – жир специального назначения, обладающий физико-химическими показателями и областью применения ЗМК, но с содержанием лауриновой кислоты от 1 % до 40 %. В настоящий момент, данный вид продукта проходит исследование в отраслевом НИИ и тестирование на кондитерских предприятиях. С ВНИИКП проводится работа по исследованию потребительских свойств и показателей качества этого вида продукции («ЗМК смешанного типа») при использовании в производстве глазури для конфет. По ходу испытаний специалистами компании ЭФКО ведется доработка рецептов и технологии производства данного продукта, вырабатываются экспериментальные партии для тестирования на предприятиях кондитерской промышленности.

Требуется законодательное урегулирование производства данного продукта, в связи с чем предлагаем дополнить пункт 3 статьи 2 «Определения масложировой продукции» следующей редакцией:

«36) заменители масла какао нетемперируемые смешанного типа - продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, не нуждающиеся в темперировании, изготавливаемые на основе модифицированных растительных масел, содержащие не менее 1 процента и не более 40 процентов массовой доли лауриновой кислоты, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов».

В соответствии с вышеприведенными фактами, считаем необходимым установление переходного периода в течение **6 лет** для выполнения следующих работ:

1. Для разработки рецептов и технологий производства эквивалентов масла какао и заменителей масла какао.
2. Для адаптации разработанных масложировых продуктов к рецептурам и технологическим схемам кондитерских изделий на предприятиях.
3. Для модернизации масложировых заводов и кондитерских фабрик.
4. Для отработки ассортимента кондитерской продукции, подтверждения сроков годности продукции, корректировки нормативно-технической документации.

7. Исключение нормирования показателя «Перекисное число» для соусов на основе растительных масел, майонезов, соусов майонезных и кремов на растительных маслах из Приложения 1 «Требования к допустимым уровням показателей безопасности пищевой масложировой продукции»

Данное изменение полностью поддерживаем, так как оно разработано с целью гармонизации с международным законодательством и обеспечивает равные конкурентные возможности для отечественных производителей. Стандарты Комиссии Кодекс Алиментариус предусматривают нормирование этого показателя только для растительных



масел, при этом норматив является дополнительным и приведен в Приложении, предназначенном для добровольного применения.

Также **полностью поддерживаем** разработанные Министерством сельского хозяйства Российской Федерации (МСХ РФ), **предложения по уточнению отдельных положений ТР ТС 024/2011 и установлению допустимого уровня содержания глицидиловых эфиров жирных кислот, представленные в письме СЛ-21-26/5990 от 22.04.2020 г. и опубликованные на правовом портале Евразийской экономической комиссии.**

Дополнение проекта изменения в части внесения в приложение 1 технического регламента показателя «глицидиловые эфиры жирных кислот, в пересчете на глицидол» необходимо для реализации Решения Коллегии ЕЭК № 132 от 06.08.2019¹ по введению нормирования по содержанию глицидиловых эфиров жирных кислот в растительных маслах, а также для гармонизации с объектами применения норматива по содержанию глицидиловых эфиров в ЕС² - **растительными маслами и жирами, предназначенными для непосредственного употребления в пищу или используемыми в качестве ингредиента.**

МСХ РФ предложен переходный период по введению в действие норматива, предусматривающий дифференцированный подход для различных видов растительных масел и масложировой продукции т.е.:

-дополнить приложение 1 для группы продуктов «Масла растительные - все виды, фракции масел растительных»:

Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечания
Глицидиловые эфиры жирных кислот, в пересчете на глицидол	1,0 мг/кг (с 01.01.2023)	Для рафинированных дезодорированных пальмового, кокосового, пальмоядрового масел и их фракций, предназначенных для непосредственного употребления в пищу или используемых в качестве масложирового ингредиента пищевой продукции
	1,0 мг/кг (с 01.01.2025)	Для рафинированных дезодорированных масел растительных и их смесей, смесей растительных масел нерафинированных и рафинированных дезодорированных (кроме рафинированных дезодорированных пальмового, кокосового, пальмоядрового масел и их фракций), предназначенных для непосредственного употребления в пищу или используемых в качестве масложирового ингредиента пищевой продукции

¹ Решение Коллегии ЕЭК № 132 от 06.08.2019 «О внесении изменений в перечень товаров, для которых установлены единые санитарные требования (согласно кодам ТН ВЭД ЕАЭС), раздела 1 главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)»

² Регламент ЕС 2018/290 от 26 февраля 2018 года по установлению максимально допустимых уровней глицидиловых эфиров жирных кислот в регламенте ЕС 1881/2006

- дополнить приложение 1, пункт 1 группы продуктов «Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб»

Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечания
Глицидиловые эфиры жирных кислот, в пересчете на глицидол	1,0 мг/кг от содержания жира в продукте (с 01.01.2025)	Для масла (жира) гидрогенизированного рафинированного дезодорированного, масла (жира) переэтерифицированного рафинированного дезодорированного, используемых в качестве масложирового ингредиента пищевой продукции
		Для жиров специального назначения, в том числе жиров кулинарных, кондитерских, хлебопекарных; заменителей молочного жира; эквивалентов масла какао, улучшителей масла какао SOS-типа, заменителей масла какао POP-типа, заменителей масла какао нетемперируемых нелауринового типа, заменителей масла какао нетемперируемых лауринового типа

На сегодняшний день в России утверждены и действуют несколько методов определения глицидиловых эфиров, глицидола, монохлорпропандиола³

Введение переходного периода обусловлено необходимостью обязательного прохождения процедуры аккредитации лабораторий масложировых предприятий и контролирующих государственных органов. В настоящее время остро стоит вопрос по отсутствию арбитражного метода по определению сложных эфиров жирных кислот монохлорпропандиолов (МХПД) и глицидола.

Для снижения содержания глицидиловых эфиров жирных кислот в дезодорированном рафинированном масле необходимо проводить повторный (дополнительный) этап

³ МУК 4.1.3547-19 «Определение содержания 3-монохлорпропандиола, 2-монохлорпропандиола и глицидола в пищевых растительных маслах и животных жирах».

С 1 февраля 2020 г. приняты в качестве национальных стандартов РФ:

- ГОСТ Р ИСО 18363-1-2019 «Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания сложных эфиров жирных кислот монохлорпропандиолов (МХПД) и глицидола с применением ГХ/МС. Часть 1. Метод с использованием быстрой щелочной переэтерификации и измерения содержания 3-МХПД и дифференциальное измерение содержания глицидола»;

- ГОСТ Р ИСО 18363-2-2019 «Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания сложных эфиров жирных кислот монохлорпропандиолов (МХПД) и глицидола с применением ГХ/МС. Часть 2. Метод с использованием медленной щелочной переэтерификации и измерения содержания 2-МХПД, 3-МХПД и глицидола»;

- ГОСТ Р ИСО 18363-3-2019 «Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания сложных эфиров жирных кислот монохлорпропандиолов (МХПД) и глицидола с применением ГХ/МС. Часть 3. Метод с использованием кислотной переэтерификации и измерения содержания 2-МХПД, 3-МХПД и глицидола».



отбеливания с применением специальных отбельных земель и дезодорацию при более низких температурных режимах. Для внедрения данных технологий на производственных площадках масложировых предприятий страны потребуются дополнительные финансовые и временные затраты, чем и обусловлена необходимость переходного периода.

Контроль содержания глицидиловых эфиров жирных кислот (в пересчете на глицидол) может производиться только после разработки и внедрения соответствующих методик контроля, оснащения и аккредитации лабораторий, корректировки схем производства масложировой продукции.

Представленные уточнения отдельных положений ТР ТС 024/2011, в части изменения и дополнения терминов с соответствующими определениями: масложировое сырье, масложировой ингредиент и др., а также введения дополнительных требований к маркировке отдельных видов масложировой продукции необходимы для однозначной их идентификации и контроля при обращении на рынке.

Изменение норм по показателям безопасности «кислотное число», «перекисное число» для всех видов масел и их фракций, указанное в предложении МСХ, приведено в соответствии с международными требованиями стандарта Комиссии Кодекса Алиментариус CXS 210-1999 «Стандарт на поименованные растительные масла», т.е. являются актуальными в настоящее время.

Просим учесть предлагаемые комментарии и дополнения ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты» к проекту изменений № 2 в технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукция» (ТР ТС 024/2011) в ходе общественного обсуждения ЕЭК.

Генеральный директор

ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

А.Н. Щукин