



010000, Нұр-Сұлтан қаласы, Мәңгілік Ел даңғылы, 8,
Министрліктер үйі, 5-кіреберіс
тел.: 8 (7172) 74 36 50, 8 (7172) 74 3727

010000, город Нур-Султан, проспект Мәңгілік Ел, 8,
Дом Министерств, 5 подъезд
тел.: 8 (7172) 74 36 50, 8 (7172) 74 3727

06.05.2020 № А-4-17/1564-11

Евразийская экономическая комиссия

г. Москва, Смоленский бульвар, д. 3/5, стр. 1

В дополнение к ранее направленному письму МЗ РК
от 24.04.2020г. №21-7-20/146.12-13/215

Министерство здравоохранения Республики Казахстан в рамках публичного обсуждения проекта изменений №2 в технический регламент Таможенного союза «Технический Регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011), направляет предложения согласно приложению.

Приложение : Таблица __18__ листах.

Вице-Министр

Л. Бюрабекова

Исп.: Есдаулетова Г. К.

Тел.: 74-26-97

Есдаулетова Г. К. (Главный эксперт)



313871 407107

001400

Евразийская экономическая
комиссия
№ 9192 от 23.06.2020
1+20



010000, Нұр-Сұлтан қаласы, Мәңгілік Ел даңғылы, 8,
Министрлер үйі, 5-кіреберіс
тел: 8(7172) 74 36 50, 8(7172) 74 37 27

010000, город Нур-Султан, проспект Мәңгілік Ел 8,
Дом Министерства, 5 подъезд
тел: 8(7172) 74 36 50, 8(7172) 74 37 27

24.02.2020 г. № 21-7-20/146, 12/112-13/215

Евразийская экономическая комиссия

г. Москва, Смоленский бульвар, д.3/5, стр.1

На письмо от 27 января 2020 года № ИВ-163/16

Министерство здравоохранения Республики Казахстан касательно проекта изменений № 2 в технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011) (далее - проект изменений № 2) и комплекта документов к нему сообщает, что замечания и предложения к проекту изменений № 2 будут представлены не позднее даты завершения публичного обсуждения.

Вице-министр

Бюрабекова Л. Бюрабекова

исп. Г.Есдаuletova
тел. 87172742697

III. ДОПОЛНЕНИЕ К ПРОЕКТУ ИЗМЕНЕНИЙ №2

№ л/л	Элемент ТР ТС (статья, пункт, приложение)	Действующая редакция ТР ТС 024/2011	Редакция проекта изменений №2 в ТР ТС 024/2011	Предлагаемая редакция НПН РК «Атамекен»	Обоснование
1	Подпункт 26 пункта 3 статья 2	26) эквиваленты масла какао - продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов. обладающие совместимостью с маслом какао в любых соотношениях. нуждающиеся в темперировании, имеющие сходные с маслом какао физико- химические свойства и состав жирных кислот. содержащие не более 1 процента массовой доли лауриновой кислоты, не менее 50 процентов массовой доли 2- олеодинасыщенных триглицеридов, изготовляемые из немоодифицированных масел растительных	26) эквиваленты масла какао - продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов. обладающие совместимостью с маслом какао в любых соотношениях. нуждающиеся в темперировании, имеющие сходные с маслом какао физико- химические свойства и состав жирных кислот, содержащие не более 1 процента массовой доли лауриновой кислоты, не менее 50 процентов массовой доли 2- олеодинасыщенных триглицеридов, изготовляемые из немоодифицированных масел растительных	26) эквиваленты масла какао - продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, обладающие совместимостью с маслом какао в любых соотношениях, нуждающиеся в темперировании, имеющие сходные с маслом какао физико- химические свойства и состав жирных кислот, содержащие не более 1 процента массовой доли лауриновой кислоты, не менее 50 процентов массовой доли 2- олеодинасыщенных триглицеридов, изготавливаемые из немодифицированных масел растительных (злапите, борнео, пальмового, сал, ши, кокум, из ядер манго) и их фракций с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов	Предлагаем сохранить действующую редакцию в ТР ТС 024/2011, поскольку предлагаемая редакция проекта изменений не гармонизирована с действующими требованиями в ЕС. Согласно Директиве 2000/36/ЕС «О продуктах, содержащих какао и шоколадных предназначенных для потребления людьми» установлены правила, которыми регулируется наличие конкретных жирных кислот, температура плавления и кристаллизации, способ получения, а также названия плодов и растений, из которых можно получить такие жиры: - орех бассаия, борнейское сало или тенгкванг (<i>Shorea</i> spp.); - пальмовое масло (<i>Elaeis guineensis</i> , <i>Elaeolifera</i>); - сал (<i>Shorea robusta</i>); - масляное дерево

	(эллипсе, пальмового, сал. ши, кокум, из ядер манго) и их фракций с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов	(эллипсе, пальмового, сал. ши, кокум, из ядер манго) и их фракций с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов	(эллипсе, пальмового, сал. ши, кокум, из ядер манго) и их фракций с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов	(Viburnum parvifolium): - маслогарцииндийской (Garcinia indica); - косточка манго (Mangifera indica). Указание на возможность применения модифицированных (гидрогенизированных) масел перезерифицированных масел и/или жиров отсутствует. Применение модифицированных (гидрогенизированных) перезерифицированных растительных масел приведет к ухудшению потребительских свойств продукции, изготовленной с их применением, пострадает качество продукта.
2	Подпункт 27 пункта 3 статьи 2	27) улучшители масла какао SOS-типа (SOS указывает на наличие в продукте 2-олеодистеарина) - продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, обладающие высокой совместимостью с маслом какао в любых соотношениях, нуждающиеся в темперировании, основным компонентом которых является 2-олеодистеарин (до 70 процентов), содержание не более 1 процента массовой доли лауриновой кислоты, изготавливаемые из немодифицированных масел растительных (эллипсе, борнео).	«27) улучшители масла какао SOS-типа (SOS указывает на наличие в продукте 2-олеодистеарина) - продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, обладающие высокой совместимостью с маслом какао в любых соотношениях, нуждающиеся в темперировании, основным компонентом которых является 2-олеодистеарин (до 70 процентов), содержание не более 1 процента массовой доли лауриновой кислоты, изготавливаемые из немодифицированных масел растительных (эллипсе, борнео).	Предлагаем сохранить существующую редакцию в ТР ТС 024/2011, поскольку изменение определения термина допустит использование модифицированных (гидрогенизированных, перезерифицированных) растительных масел для изготовления эквивалентов масла какао и улучшителей масла какао повлечет поставку на рынок ЕАЭС продукции более низкого качества. Согласно ГОСТ 31721-2012 «Шоколад. Общие технические условия» при производстве шоколада разрешается использовать, не изменяя минимального количества

	процентов), содержание не более 1 процента массовой лауриновой кислоты, изотгавливаемые немодифицированных масел растительных (эллине, борнео, пальмового, сал, ши, кокум, из ядер манго) и их фракций с добавлением или без добавления пищевых ингредиентов	не более 1 процента массовой лауриновой кислоты, изотгавливаемые немодифицированных масел растительных (пальмие, борнео, тентикаванг, пальмового, сал, ши, кокум, из ядер манго) и их фракций и/или модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов».	пальмового, сал, ши, кокум, из ядер манго) и их фракций с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов	масла какао, до 5% к общему весу шоколадной массы (без крупных добавок), эквиваленты масла какао. Использование модифицированных (гидрогенизированных, перэтерифицированных) растительных масел приведет к ухудшению потребительских свойств продукции, изготовленной с их применением, пострадает качество продукта.
3	Пункт 5 статьи 10	5. Немодифицированные и модифицированные растительные масла после их транспортирования паливом воющими видами транспорта подлежат и/или дезодорации в технологическом процессе производства пищевой продукции с контролем окислительной порчи, в том числе перекисного числа. При этом значение показателя «перекисное число» немодифицированных, модифицированных растительных масел и/или их смесей на выходе из дезодоратора не должно	5. Немодифицированные и модифицированные растительные масла и их смеси после транспортирования паливом воющими видами транспорта подлежат рафинации и/или дезодорации в технологическом процессе производства пищевой продукции с контролем окислительной порчи, в том числе перекисного числа. При этом значение показателя «перекисное число» немодифицированных, модифицированных растительных масел и/или их смесей на выходе из дезодоратора не должно	Данный пункт предлагаем дополнить смесями растительных масел. Считаем возможным наливом водными видами транспорта смесей немодифицированных и модифицированных растительных масел.

			число» немодифицированных, модифицированных растительных масел и/или их смесей на выходе из дезодоратора не должно превышать 0,2 мэкв активного кислорода/кг.	превышать 0,2 мэкв активного кислорода/кг.	
--	--	--	--	--	--

4	Пункт 3 статья 15	3. Не допускается перевозка пищевой продукции вместе с иной продукцией, если это может привести к загрязнению пищевой продукции.	3. Не допускается перевозка пищевой продукции: в крытых вагонах, контейнерах и автомобильном транспорте вместе с иной продукцией, если это может привести к загрязнению пищевой продукции; наливом водными видами транспорта и автомобильным транспортом без дальнейшей рафинировки и/или дезодорации.	3. Не допускается перевозка пищевой продукции: в крытых вагонах, контейнерах и автомобильном транспорте вместе с иной продукцией, если это может привести к загрязнению пищевой продукции; наливом водными видами транспорта и автомобильным транспортом без дальнейшей рафинировки и/или дезодорации, а также в резервуарах транспортных средств, в которых непосредственно перед пищевой продукцией перевозились грузы, включенные в Приложение 6 к настоящему техническому регламенту.	Против транспортировки пищевой масляжировой продукции, для предназначенной непосредственного употребления в пищу, наливом водными видами транспорта автомобильным транспортом без дальнейшей рафинировки и/или дезодорации.
5	Пункт 3	3. Перевозка пищевой	3. Перевозка пищевой	3. Перевозка пищевой	Данное дополнение следует

статья 15	масложировой продукции наливом автомобильным и железнодорожным транспортом осуществляется в специализированных автомобильных цистернах, железнодорожных вагонах-цистернах, контейнерах-цистернах. выделенных только для перевозки пищевой продукции либо иной масложировой продукции;	масложировой наливом автомобильным транспортом осуществляется в специализированных автомобильных цистернах, выделенных только для перевозки данного вида продукции. Перевозка пищевой масложировой продукции наливом автомобильным транспортом осуществляется в специализированных автомобильных цистернах; выделенных только для перевозки данного вида продукции; исключением являются следующие позиции: - маргаринов; - спредов; - смесей топленых; - жиров специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерских, хлебобулочных; - соуса на основе растительных масел; - майонеза; - соуса майонезного; - крема на растительных маслах. Перевозка железнодорожным транспортом допускается исключительно масложировое сырье и пищевая	изложить в соответствии с предлагаемой редакцией. Считаем необходимым разделить пункт по перевозке наливом автомобильным и железнодорожным транспортом на два раздела в целях: - разграничения перевозки наливом пищевой и непищевой масложировой продукции; - сокращения комплексизации пересчета пищевой масложировой продукции, допущенного к перевозке наливом и данных транспортных средствах на нижеперечисленных основаниях. Против транспортировки пищевой масложировой продукции, для предназначенной для непосредственного употребления в пищу, а также предназначенной для применения в качестве масложирового ингридиента, наливом ж/д транспортом. При транспортировке готовой продукции наливом ж/д транспортом имеются недопустимые риски. возникающие из-за отсутствия обогрева ж/д цистерн в холодное время, как это требуется Кодексом Алимсентариусом CAS/CRP 36-1987. По этой причине продукция подмерзает, для их слива из ж/д цистерн в емкости хранения необходим длительный разогрев, в
-----------	---	---	---

			масложировая продукция. Перевозка масложирового сырья и невыщелочной масложировой продукции шаливом железнодорожным транспортом осуществляется в вагонах-цистернах, контейнерах-цистернах, выделенных только для перевозки данных видов продукции соответствешно. Масложировое сырье после перевозки шаливом и автомобильным железнодорожным транспортом подлежит рафинажу и/или дезодорации.	процессе которого: - показатели окислительной порчи и микробиологические показатели могут превысить допустимые уровни; - усиливается жизнедеятельность микроорганизмов; - значительно ухудшаются органолептические показатели (появится прогорклый вкус). возможно расслоение продукта. что сделает продукт непригодным для целевого применения без дополнительной рафинации и/или дезодорации. Дальнейшее использование подобного масложирового продукта в молочной продукции, кондитерских, хлебобулочных изделиях и т.п., в которых перекисное число не нормируется в качестве показателя безопасности и. соответственно, не контролируется, будет небезопасным. <i>Справочно: некоторые бактерии остаются жизнеспособными при 190°С, а бактериальные споры погибают при 1250°С, поэтому процесс пастеризации не позволяет полностью обезопасить продукт</i>
			3. Резервуары транспортных средств, используемых для перевозки пищевой масложировой продукции, предназначенной для	3. Данное дополнение следует изложить в соответствии с предлагаемой редакцией. Считаем возможным возмoжным гармонизировать требования с
6	Пункт 3 статьи 15		3. Резервуары транспортных средств, используемых для перевозки пищевой масложировой продукции,	

предназначенной для непосредственного употребления в пищу, должны быть выполнены из нержавеющей стали или из нержавеющей стали и из других материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией.	непосредственного употребления в пищу, должны быть выполнены из нержавеющей стали или из других материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией.	САС/РСР 36-1987 исключительно для автомобильного транспорта, т.к. функционирующая система подогрева в пути следования позволяет транспортирование наливом на небольшие расстояния без порчи продукта. При транспортировке готовой продукции наливом ж/д транспортом имеются недопустимые риски, возникающие из-за отсутствия обогрева ж/д цистерн в холодное время, как это требуется Кодексом Алиментариусом САС/РСР 36-1987. По этой причине продукция подмерзает. для их слива из ж/д цистерны в емкости хранения необходим длительный разогрев, в процессе которого: - показатели окислительной порчи и микробиологические показатели могут превысить допустимые уровни; - усиливается жизнедеятельность микроорганизмов; - значительно ухудшатся органолептические показатели (появится прогорклый вкус); возможно расслоение продукта, что сделает продукт непригодным для целеного применения без дополнительной рафинации и/или дезодорации. Дальнейшее использование подобного масляжирового продукта
--	---	---

				в молочной продукции. кондитерских, хлебобулочных изделий и т.п., в которых перекисное число не нормируется в качестве показателя безопасности и. соответственно, не контролируется, будет небезопасным. <i>Справочно: некоторые бактерии остаются жизнеспособными при 190°C, а бактериальные споры погибают при 250°C, поэтому процесс пастеризации не позволяет полностью обезопасить продукт.</i>
7 Дополнение пунктом 7 статьи 15	7. Перевозка пищевой продукцией наливом водными видами транспорта допускается: 1) в танкерах, резервуары которых выполнены из нержавеющей стали или нержавеющей стали с покрытием из эпоксидной смолы или ее эквивалентов, при условии, что представляющим грузом является пищевой продукт или груз, включенный в Приложение 7 к настоящему регламенту; 2) в танкерах, резервуары которых выполнены из других материалов, не упомянутых в подпункте 1, при условии, что представляющими грузами являются пищевые продукты или	7. Перевозке наливом водными видами транспорта подлежат исключительно модифицированные немодифицированные растительные масла и их смеси: 1) в танкерах, резервуары которых выполнены из нержавеющей стали или нержавеющей стали с покрытием из эпоксидной смолы или ее эквивалентов, при условии, что представляющим грузом является пищевой продукт или груз, включенный в Приложение 7 к настоящему регламенту; 2) в танкерах, резервуары которых выполнены из других материалов, не упомянутых в подпункте 1, при условии, что представляющими грузами являются пищевые продукты или	Считаем необходимым конкретизировать виды пищевой, маслянистой к транспортированию наливом водными видами транспорта в целях исключения нарушения норм безопасности для жизни и здоровья потребителя.	Считаем необходимым конкретизировать виды пищевой, маслянистой к транспортированию наливом водными видами транспорта в целях исключения нарушения норм безопасности для жизни и здоровья потребителя.

		упомянутых в подпункте 1. при условии, что время предшествующими грузами являлись пищевые продукты или грузы, включенные в Приложение 7 к настоящему техническому регламенту».	грузы, включенные в Приложение 7 к настоящему техническому регламенту».	
8	Примечание к Приложению 6	-	Примечание: Запрещено к перевозке в качестве одного из двух последних грузов в резервуарах с покрытием из органических материалов и в качестве последнего груза в резервуарах из нержавеющей стали или резервуарах из неорганических материалов. Примечание: Запрещено к перевозке в качестве одного из двух последних грузов в резервуарах с покрытием из органических материалов и в качестве последнего груза в резервуарах из нержавеющей стали или резервуарах с покрытием из неорганических материалов.	Примечание предлагаем изложить в соответствии с предлагаемой редакцией. Приложение 6 гармонизировано с САС/RCP 36-1987 и распространяется только на транспортные средства, наливом транспортируемые жидкими видами пищевой продукции. Жидкие виды транспорта в своем составе имеют резервуар, а не цистерну.

Дополнительные предложения ННП РК «Атамекен» к проекту изменений №2
в Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»
(ТР ТС 024/2011)

№ п/п	Элемент ТР ТС (статья, пункт, приложение)	Действующая редакция ТР ТС 024/2011	Редакция проекта изменений №2 в ТР ТС 024/2011	Предлагаемая редакция ННП РК «Атамекен»	Обоснование
1	Пункт 2 статьи 2	2. Пищевая масложировая	-	2. Пищевая масложировая продукция - масложировая продукция	Термин «Пищевая масложировая продукция» следует изложить в

продукция масложировая продукция. предназначенная для употребления в пищу или применения в различных отраслях пищевой промышленности.	продукция, предназначенная для непосредственного употребления в пищу или для применения в различных отраслях пищевой промышленности в качестве масложирового сырья или масложирового ингредиента пищевой продукции. Масложировое сырье – растительное масло и/или его фракции, модифицированное масло (жир) и/или их смеси, предназначенные для промышленной переработки. Масложировой ингредиент – пищевая масложировая продукция, предназначенная для использования при производстве (изготовлении) пищевой продукции в соответствии с утвержденной рецептурой».	соответствии с предлагаемой редакцией. Также предлагаем дополнить данный пункт указанными терминами с соответствующими пояснениями. Данные термины предлагаются с целью установления норматива и обеспечения контроля и надзора по содержанию глицидиловых эфиров жирных кислот и показателей окислительной порчи в растительных маслах и жирах. В документах по стандартизации (ГОСТ, СТ РК, СТАО и др.) на изготовление растительных масел устанавливаются предельные значения по показателям окислительной порчи, отличным от установленных в ТР ТС 024/2011 и данные термины напрямую способствовали бы их контролю.	Предлагаемые термины позволят разделять масложировую продукцию на масложировое сырье, которое поступает на промышленную переработку на масложировые предприятия и не требует введения нормирования по содержанию глицидиловых эфиров жирных кислот, и на масложировую продукцию для непосредственного употребления в пищу или использования в качестве ингредиента в составе пищевых
--	---	---	---

				продуктов, требующую введения нормирования по содержанию глицидиловых эфиров. Внесение данного изменения позволит установить идентификационные признаки в виде называющих пищевой масложировой продукции при обращении на территории государств-членов ЕАЭС, а также конкретизировать требования к сырьевым с ней процессам производства, хранения, перевозки, реализации, что обеспечит возможность их контроля. Данная мера предлагается в целях защиты жизни и здоровья граждан и предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей (потребителей).
2	Подпункт 12 пункта 3 статьи 2	12) Масло (жир) гидрогенизированное рафинированное дезодорированное продовольственное пищевое сырье, полученное в процессе гидрогенизации растительного масла с добавлением или без животных жиров, жиров рыб и морских млекопитающих;	-	12) Масло (жир) гидрогенизированное нерафинированное - масложировое сырье, полученное в процессе гидрогенизации растительного масла с добавлением или без животных жиров, жиров рыб и морских млекопитающих; 13) Масло (жир) гидрогенизированное рафинированное дезодорированное - масло (жир), полученное в процессе гидрогенизации растительного масла с добавлением животных
				В предприятия масложировой отрасли масло (жир) гидрогенизированное нерафинированное является исключительно масложировым сырьем, т.к. после процесса гидрогенизации значительно повышается кислотное число. Без дальнейшего проведения процедуры рафинационной очистки, применение данного продукта в производстве пищевой продукции является непригодным и небезопасным для здоровья потребителя. В производственной практике

	дезодорации:		жиров, жиров рыб и морских млекопитающих, предназначенное для применения в качестве масложирового сырья или масложирового интредимента пищевой продукции	масло (жир) гидрогенизированное рафинированное дезодорированное может быть предназначено для применения в различных отраслях пищевой промышленности в качестве масложирового сырья или масложирового интредимента пищевой продукции. Назначение зависит от условий и сроков хранения продукта, а также от условий логистики, в т.ч. выбора транспорта (водный танкер, ж/д цистерна, контейнер, короба и т.п.). В разных условиях хранения и логистики возможна различная степень порчи продукта. Например, после транспортирования наличием водными видами транспорта и после транспортирования в ж/д цистернах необходима повторная рафинация и/или дезодорация, а после транспортирования в коробах или контейнерах показатели качества и безопасности практически не стабилизируются и повторная дезодорация не требуется. Назначение указывается в товаросопроводительных документах на продукт. Повторная дезодорация при пониженных температурах (до 240°C) позволяет сохранять полезные токоферолы (витамин E). В связи с этим, термин «Масло (жир) гидрогенизированное
--	--------------	--	---	--

3	Подпункт 13 пункта 3 статьи 2	13) Масло (жир) перетерифицированное дезодорированное - продовольственное пищевое сырье, полученное в процессе перетерификации растительного масла с добавлением или без добавления животных жиров, жиров рыб и морских млекопитающих, прошедший процессы рафинации и дезодорации;	-	13) масло перетерифицированное - шерафинированное масложировое сырье, полученное в процессе перетерификации растительного масла с добавлением или без добавления животных жиров, жиров рыб и морских млекопитающих, 14) масло (жир) перетерифицированное рафинированное дезодорированное - масло (жир), полученное в процессе перетерификации растительного масла с добавлением или без добавления животных жиров, жиров рыб и морских млекопитающих, 14) масло (жир) перетерифицированное рафинированное дезодорированное для применения в качестве масложирового сырья или масложирового ингредиента пищевой продукции;	рафинированное дезодорированное» следует изложить в соответствии с предлагаемой редакцией.
				В предприятиях масложировой отрасли масло (жир) перетерифицированное перафинированное исключительно масложировым сырьем, т.к. после процесса перетерификации проводится инактивация раствором лимонной кислоты и в масле/жире значительно повышается кислотное число. Без дальнейшего проведения процедуры рафинационной очистки, применение данного продукта в производстве пищевой продукции является непригодным и небезопасным для здоровья потребителя	
				В производственной практике масло (жир) перетерифицированное рафинированное дезодорированное может быть предназначено для применения в различных отраслях пищевой промышленности в качестве масложирового сырья для масложирового ингредиента пищевой продукции. Назначение зависит от условий и сроков хранения продукта, а также от условий логистики. В т.ч. выбора транспорта (водный танкер, ж/д цистерна, контейнер, коробка и т.п.). В разных условиях хранения и логистики возможна различная	

				степень порчи продукта. Например, после транспортирования наливом водными видами транспорта и после транспортирования в ж/д цистернах необходима повторная рафинация и/или дезодорация, а после транспортирования в коробах или контейнерах показатели качества и безопасности практически практически стабильны, и повторная дезодорация не требуется. Назначение указывается в товаросопроводительных документах на продукт. Повторная дезодорация при пониженных температурах (до 240оС) позволяет сохранять полезные токоферолы (витамин Е). В связи с этим, термин «Масло (жир) перетерифицированное рафинированное дезодорированное» следует изложить в соответствии с предлагаемой редакцией и добавить новый термин «Масло (жир) перетерифицированное нерафинированное».
4 Дополнение пунктом 7 статьи 4			промышленная переработка масложирового сырья – рафинация масложирового сырья по полному или частичному циклу, с проведением или без проведения процессов модификации (гидрогенизации, перетерификации,	Статью 4 следует дополнить термином «Промышленная переработка масложирового сырья» в соответствии с предлагаемой редакцией В настоящее время термин «промышленная переработка масложирового сырья» отсутствует в ТР ТС 024/2011 и по этой причине

			масло перетертифицированное рафинированное дезодорированное (масложировое сырье), олеин пальмовый (масложирной ингредиент).							
6	Приложение I «Требования к допустимым уровням показателей безопасности пищевой масложирной продукции» к техническому регламенту	-	<table><tr><td colspan="2">«Масла растительные – все виды, фракции масел растительных»:</td></tr><tr><td>Глицериды жирных кислот, в пересчете на глицерол</td><td>1,0 мг/кг (с 01.01.2023) Для рафинированных дезодорированных пальмового, кокосового, пальмоядрового масел и их фракций, предназначенных для употребления в пищу или используемых в качестве ингредиентов пищевой продукции</td></tr><tr><td></td><td>1,0 мг/кг (с 01.01.2025) Для рафинированных дезодорированных и их смесей, смесей растительных масел перафинированных и рафинированных дезодорированных предназначенных для употребления в пищу или используемых в качестве масложирного ингредиента пищевой продукции</td></tr></table>	«Масла растительные – все виды, фракции масел растительных»:		Глицериды жирных кислот, в пересчете на глицерол	1,0 мг/кг (с 01.01.2023) Для рафинированных дезодорированных пальмового, кокосового, пальмоядрового масел и их фракций, предназначенных для употребления в пищу или используемых в качестве ингредиентов пищевой продукции		1,0 мг/кг (с 01.01.2025) Для рафинированных дезодорированных и их смесей, смесей растительных масел перафинированных и рафинированных дезодорированных предназначенных для употребления в пищу или используемых в качестве масложирного ингредиента пищевой продукции	В Приложении I для группы продуктов графу «Показатели» предлагаем дополнить позицией «Глицериды жирных кислот, в пересчете на глицерол» в соответствии с предлагаемой редакцией. Считаем необходимым установить требования к нормированию глицеридов эфиров жирных кислот, в пересчете на глицерол исключительно для пищевой масложирной продукции, предназначенной для непосредственного употребления в пищу и используемой в качестве масложирного ингредиента пищевой продукции. Данная норма гармонизирована с <i>Постановлением Комиссии (ЕС) №1881/2006, в котором определены максимальные уровни эфиров глицеридовых жирных кислот в следующих позициях: растительные масла и жиры, помещенные на рынок для конечного потребителя или для использования в качестве пищевого ингредиента.</i>
«Масла растительные – все виды, фракции масел растительных»:										
Глицериды жирных кислот, в пересчете на глицерол	1,0 мг/кг (с 01.01.2023) Для рафинированных дезодорированных пальмового, кокосового, пальмоядрового масел и их фракций, предназначенных для употребления в пищу или используемых в качестве ингредиентов пищевой продукции									
	1,0 мг/кг (с 01.01.2025) Для рафинированных дезодорированных и их смесей, смесей растительных масел перафинированных и рафинированных дезодорированных предназначенных для употребления в пищу или используемых в качестве масложирного ингредиента пищевой продукции									

					Нет необходимости нормирования уровня содержания глицеридовых эфиров в сырье, поскольку масложировое сырье подлжжит дальнейшей рафинационной очистке, при которой происходит снижение глицеридовых эфиров до нормы, предлагаемой для готового масложирового продукта (не более 1 мг/кг), за счет адсорбционной обработки с применением отбелных глини при пониженной температуре.
7	Приложение 1 «Требования к допустимым уровням показателей безопасности пищевой масложировой продукции» к техническому регламенту	-	-	«Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб: 1. Масла (жиры) перестерифицированные рафинированные дезодорированные; масла (жиры) гидрогенизированные рафинированные дезодорированные; маргарины; жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные; заменители молочного жира; эквиваленты масла какао, улушители масла какао SOS-типа, заменители масла какао ROP-типа, заменители масла какао нетемпературемеллауринного типа, заменители масла какао нетемпературемеллауринного типа»;	В Приложении 1 для группы продуктов графу «Показатели» предлагаем дополнить позицией «Глицеридовые эфиры жирных кислот, в пересчете на глицерол» в соответствии с предлагаемой редакцией. Считаем необходимым установить требования к нормированию глицеридовых эфиров жирных кислот, в пересчете на глицерол для пищевой масложировой продукции, предназначенной для непосредственного употребления в пищу и используемой в качестве масложирового ингредиента пищевой продукции. Данная норма гармонизирована с Постановлением Комиссии (ЕС) №1881/2006, в котором определены максимальные уровни эфиров глицеридовых жирных кислот в следующих позициях: растительные

		Глицериды о-вые эфир жирных кислот, в пересчете на глицерол	1,0 мг/кг (с 01 01.2 025)	Для масла (жира) гидрогенизированного рафинированного десодорированного, масла (жира) перестерифицирован ого рафинированного десодорированного, используемых в качестве масложирового ингредиента пищевой продукции	Для жиров специального назначения, в том числе жиров кулинарных, кондитерских, хлебопекарных, заменителей молочного жир эвкалипента масла какао, у-лучшителей масла какао SOS-типа, заменителей масла какао FOF-типа, заменителей масла какао непермарируемых уринового типа, заменителей масла какао непермарируемых лаур инового типа	масла и жиры, помещенные на рынок для конечного потребителя или для использования в качестве пищевого ингредиента. Нет необходимости нормирования уровня содержания глицидиловых эфиров в сырье, поскольку масложировое сырье подлежит дальнейшей рафинационной очистке, при которой происходит снижение глицидиловых эфиров до нормы, предлагаемой для готового масложирового продукта (не более 1 мг/кг), за счет адсорбционной обработки с применением отбелочных глини при пониженной температуре.
--	--	--	---------------------------------------	---	---	--