

Отзыв на проект изменений №2 в Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР/ТС 024/2011)

Специалисты АО «Баян Сулу» поддерживают предложения по внесению изменений в Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР/ТС 024/2011) и считают необходимым в обязательном порядке включить следующие вопросы:

1. В части изменений в определение эквивалентов масла какао и улучшителей масла какао.

Предлагаемое снятие ограничения по составу сырья, допускаемого для производства ЭМК, и возможность использования отечественных модифицированных масел позволят производить ЭМК на территории Таможенного союза в необходимом количестве и устранить импортозависимость от экзотических масел. Предполагаем, что данное предложение позволит нам, как производителям кондитерской продукции, иметь более широкий спектр высококачественных ингредиентов без ущерба для потребительских свойств готовой продукции, так как рынок не будет ограничен источниками сырья.

Считаем предлагаемую инициативу по внесению изменений в определения ЭМК и УМК в части расширения списка используемого сырья и включения модифицированных растительных масел своевременной и способствующей росту национальной экономики.

2. В части внесения изменений в Приложение 1п. б) касательно установления нормирования трансизомеров жирных кислот не более 2% для заменителей какао масла с установлением переходного периода до 2030 года.

По данному вопросу считаем необходимым:

1) Установить переходный период для введения нормирования по содержанию трансизомеров жирных кислот «не более 2% от содержания жира» в нетемператуемых заменителях какао масла нелауринового типа до 2030 года включительно. В течение действия переходного периода до 2030 года включительно необходимо сохранить выпуск нетемператуемых заменителей масла какао нелауринового типа без ограничения содержания трансизомеров жирных кислот.

Для нетемператуемых заменителей масла какао лауринового типа установить нормирование по содержанию трансизомеров жирных кислот 2% с момента вступления в действие проекта изменений к ТР ТС 024/2011

Переходный период для предприятия необходим для проведения работ по подбору альтернативного вида ЗМК или ЭМК и введения его в состав сырьевой базы. Данный период необходим с целью:

-провести тестирование образцов ЗМК, представленных на рынке масложировой продукции (произвести выработки кондитерских изделий, проанализировать продукцию в течение срока годности)

- адаптировать рецептуры и технологические схемы производства всего ассортимента кондитерских изделий с использованием подобранного ЗМК

- внести корректировки в нормативно-техническую документацию.

В случае незамедлительного введения нормирования ТЖК в НЗМК предприятие может столкнуться с нехваткой сырья для производства ряда продуктов и будет вынуждено сокращать выпускаемый ассортимент и снижать объемы производства.

2) Расширить перечень заменителей масла какао в рамках ТР ТС 024/2011 и дополнить пункт 3 статьи 2 Технического регламента третьим видом ЗМК под условным наименованием «нетемпературуемый заменитель масла какао смешанного типа» с учетом диапазона по содержанию лауриновой кислоты от 1 до 40%. Введение 3-го вида ЗМК расширит возможности кондитерских предприятий при подборе сырья в условиях нормирования содержания ТЖК не более 2% в масложировых продуктах.

Специалистами предприятия проведены исследования образцов НЗМК с содержанием ТЖК до 2%. Результаты исследований показали, что существующие на рынке НЗМК с содержанием ТЖК до 2% по своим физико-химическим свойствам не соответствуют требованиям, предъявляемым производителями кондитерских изделий к заменителям масла какао, поэтому его использование повлечет ухудшение качества как полуфабрикатов, так и готового продукта, например:

- не обеспечивается стабильность качества готовой продукции в процессе хранения, на поверхности образуется белесый налет

- появляется салитое послевкусие в изделии

- более низкая скорость кристаллизации НЗМК по сравнению с используемыми сегодня, что приводит к снижению производительности на счет увеличения продолжительности процесса охлаждения.

В составе используемых в настоящий момент нетемпературуемых заменителей масла какао нелауринового типа содержание ТЖК составляет более 2%. Данные НЗМК обладают всеми необходимыми физико-химическими, технологическими и потребительскими свойствами, необходимыми для производства кондитерских глазурей. Введение в действие ограничения по содержанию ТЖК в НЗМК приведет к возможному вынужденному сокращению и изменению ассортимента выпускаемой продукции. Использование ЗМК лауринового типа в качестве альтернативного варианта не позволяет в полной мере решить ситуацию, т.к. применение ЛЗМК имеет ряд ограничений: высокая твердость и степень усадки ограничивает его использование в составе кондитерских глазурей для мучных кондитерских изделий (в частности для вафель), высокое содержание лауриновой кислоты (более 40%) ограничивает применение в кондитерских изделиях с повышенным содержанием влаги. У НЗМК по данным направлениям ограничений нет.

В настоящий момент на рынке уже есть предложение специализированных жиров, обладающих свойствами нетемпературуемых заменителей масла какао, но содержащих лауриновую кислоту в количестве от 1 до 40%. Тестирование такого масложирового

- адаптировать рецептуры и технологические схемы производства всего ассортимента кондитерских изделий с использованием подобранного ЗМК

- внести корректировки в нормативно-техническую документацию.

В случае незамедлительного введения нормирования ТЖК в НЗМК предприятие может столкнуться с нехваткой сырья для производства ряда продуктов и будет вынуждено сокращать выпускаемый ассортимент и снижать объемы производства.

2) Расширить перечень заменителей масла какао в рамках ТР ТС 024/2011 и дополнить пункт 3 статьи 2 Технического регламента третьим видом ЗМК под условным наименованием «нетемператуемый заменитель масла какао смешанного типа» с учетом диапазона по содержанию лауриновой кислоты от 1 до 40%. Введение 3-го вида ЗМК расширит возможности кондитерских предприятий при подборе сырья в условиях нормирования содержания ТЖК не более 2% в масложировых продуктах.

Специалистами предприятия проведены исследования образцов НЗМК с содержанием ТЖК до 2%. Результаты исследований показали, что существующие на рынке НЗМК с содержанием ТЖК до 2% по своим физико-химическим свойствам не соответствуют требованиям, предъявляемым производителями кондитерских изделий к заменителям масла какао, поэтому его использование повлечет ухудшение качества как полуфабрикатов, так и готового продукта, например:

- не обеспечивается стабильность качества готовой продукции в процессе хранения, на поверхности образуется белесый налет

- появляется салитое послевкусие в изделии

- более низкая скорость кристаллизации НЗМК по сравнению с используемыми сегодня, что приводит к снижению производительности на счет увеличения продолжительности процесса охлаждения.

В составе используемых в настоящий момент нетемператуемых заменителей масла какао нелауринового типа содержание ТЖК составляет более 2%. Данные НЗМК обладают всеми необходимыми физико-химическими, технологическими и потребительскими свойствами, необходимыми для производства кондитерских глазурей. Введение в действие ограничения по содержанию ТЖК в НЗМК приведет к возможному вынужденному сокращению и изменению ассортимента выпускаемой продукции. Использование ЗМК лауринового типа в качестве альтернативного варианта не позволяет в полной мере решить ситуацию, т.к. применение ЛЗМК имеет ряд ограничений: высокая твердость и степень усадки ограничивает его использование в составе кондитерских глазурей для мучных кондитерских изделий (в частности для вафель), высокое содержание лауриновой кислоты (более 40%) ограничивает применение в кондитерских изделиях с повышенным содержанием влаги. У НЗМК по данным направлениям ограничений нет.

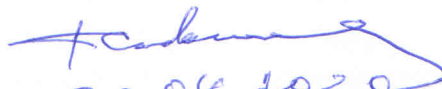
В настоящий момент на рынке уже есть предложение специализированных жиров, обладающих свойствами нетемператуемых заменителей масла какао, но содержащих лауриновую кислоту в количестве от 1 до 40%. Тестирование такого масложирового

сырья также производится в условиях нашего предприятия. В настоящий момент кондитерская продукция на основе таких специализированных жиров заложена на хранение. Однако, вышеобозначенные специализированные жиры, обладающие свойствами заменителей масла какао, не являются заменителями масла какао согласно действующих терминов на нетемператуемые ЗМК в рамках Технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011).

Просим учесть мнение специалистов АО «Баян Сулу» относительно проекта изменений №2 в Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 0247/2011) в ходе общественного обсуждения ЕЭК.

Председатель Правления –

Президент АО «Баян Сулу»


30.04.2020

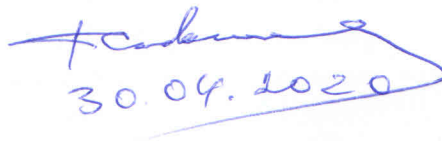
Садыхов Т.М.

сырья также производится в условиях нашего предприятия. В настоящий момент кондитерская продукция на основе таких специализированных жиров заложена на хранение. Однако, вышеобозначенные специализированные жиры, обладающие свойствами заменителей масла какао, не являются заменителями масла какао согласно действующих терминов на нетемператуемые ЗМК в рамках Технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011).

Просим учесть мнение специалистов АО «Баян Сулу» относительно проекта изменений №2 в Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 0247/2011) в ходе общественного обсуждения ЕЭК.

Председатель Правления –

Президент АО «Баян Сулу»

Handwritten signature in blue ink, followed by the date "30.04.2020" written in blue ink.

Садыков Т.М.