

ЕВДАКОВО

ООО «Евдаково»
396510 Воронежская обл. п.Каменка ул.Мира 30
ОГРН 1163668102729
ИНН 3664222670
КПП 366401001
Банковские реквизиты:
Р/с 40702810800220003726
в Воронежском филиале
АБ «РОССИЯ»
К/с 30101810300000000677
БИК 042007677
№ 664
от 30.04.2020 г.

ДЕПАРТАМЕНТ ТЕХНИЧЕСКОГО
РЕГУЛИРОВАНИЯ И АККРЕДИТАЦИИ
ЕВРАЗИЙСКОЙ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ
КОМИССИИ

Отзыв по проекту № 2 в технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011).

ООО «Евдаково» поддерживает разработанный Министерством сельского хозяйства РФ проект изменений № 2 в ТР ТС 024/2011.

Считаем своевременным уточнение отдельных положений по производству, хранению, транспортированию и переработке пищевой масложировой продукции, а также приведение положений регламента в соответствие с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

Инициатива введения нормирования трансизомеров жирных кислот (ТЖК) для заменителей масла какао нетемператуемых является своевременной. При этом предлагаем 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 нетемператуемые смешанного типа»*.

В настоящее время на территории РФ производится 16 тыс. тонн заменителей масла какао нетемператуемых 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 нетемператуемых 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 потребуются 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 рецептур 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:

«3б) 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 рецептур 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.

Полностью поддерживаем 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 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 таким образом необходимо.

-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

- 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) перезтерифицированного 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 нетемператуемых нелауринового типа, заменителей масла какао нетемператуемых лауринового типа

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

Представленные уточнения отдельных положений ТР ТС 024/2011, в части изменения и дополнения терминологических статей, а также введения дополнительных требований к маркировке отдельных видов масложировой продукции необходимы для однозначной их идентификации и контроля при обращении на рынке.

Изменение значений по показателям безопасности «кислотное число», «перекисное число» для всех видов масел и их фракций, в соответствии с международными требованиями стандарта Комиссии Кодекса Алиментарийс СХС 210-1999 «Стандарт на поименованные растительные масла» актуальны на сегодняшний день.

Таким образом необходимо в приложении 1:

а) для показателя «Кислотное число» группы продуктов «Масла растительные – все виды, фракции масел растительных» строки изложить в следующей редакции:

Кислотное число	6,0 мг гидроокиси калия/г (мг КОН/г)	Для нерафинированных масел и их фракций, смесей нерафинированных масел и их фракций, используемых в качестве масложирового сырья (кроме нерафинированных пальмового и пальмоядрового масел и их фракций)
	4,0 мг гидроокиси калия/г (мг КОН/г)	Для нерафинированных масел и их фракций, смесей нерафинированных масел, смесей рафинированных и нерафинированных масел (кроме нерафинированных масел и их фракций, смесей нерафинированных масел и их фракций, используемых в качестве масложирового сырья, нерафинированных пальмового и пальмоядрового масел и их фракций)
	0,6 мг гидроокиси калия/г (мг КОН/г)	Для рафинированных масел и их фракций, смесей рафинированных масел

б) для показателя «Перекисное число» группы продуктов «Масла растительные – все виды, фракции масел растительных» строки изложить в следующей редакции:

Перекисное число	10,0 мэкв активного кислорода/кг	Кроме нерафинированных масел и их фракций, смесей нерафинированных масел и их фракций, используемых в качестве масложирового сырья
	15,0 мэкв активного кислорода/кг	Для нерафинированных масел и их фракций, смесей нерафинированных масел и их фракций, используемых в качестве масложирового сырья

Просим учесть отзыв к проекту изменений № 2 в технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукция» (ТР ТС 024/2011) в соответствии с установленным порядком.

С уважением,
Генеральный директор
ООО «Евдаково»



А.И. Соломоненко