



ОЮЛ «Ассоциация «Масложировой союз Казахстана»

БИН 160740015807

Республика Казахстан 010000 г. Нур-Султан, пр. Достык, 5/2 офис 94

Исх.025
от «30» марта 2020г.

Директору Департамента
технического регулирования
и аккредитации ЕАЭС
г-ну Нурашеву Т. Б.

Уважаемый Тимур Бекбулатович!

ОЮЛ «Ассоциация «Масложировой союз Казахстана» (далее – ОЮЛ) выражает Вам свое почтение и глубокую признательность за вклад в обеспечение безопасности пищевой продукции и сообщает следующее.

Касательно публичного обсуждения проекта изменений №2

В настоящее время проводится публичное обсуждение 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 на официальном сайте Евразийского экономического союза по адресу: https://docs.eaeunion.org/pd/ru-ru/0104386/pd_18122019.

Ранее мы сообщали, что позиция ОЮЛ и НПП «Атамекен» была **против** направления на публичное обсуждение проекта изменений №2 **в редакции Разработчика**. Однако проект изменений №2 в редакции Разработчика допущен к публичному обсуждению.

Хотелось бы отметить, что одним из наиболее значимых вопросов для ОЮЛ является перевозка **наливом** пищевой масложировой продукции.

В ОЮЛ проработан проект изменений №2 и внесены замечания и предложения **с учетом** требований Кодекса Алиментариус «Нормы и правила хранения и транспортирования наливом пищевых жиров и масел (CAC/RCP 36-1987. Принят в 1987 г. Редакции: 1999, 2001, 2005, 2013, 2015 гг.) (далее - CAC/RCP 36-1987), одним из основных требований которого является **постоянный подогрев** пищевых масел и жиров (**а не пищевой масложировой продукции**) в пути следования, перевозимых **наливом** в железнодорожной цистерне в том числе. С учетом данных обстоятельств **минимизируются и/или не допускаются** негативные последствия (ухудшение качества продукта, контаминация и гидролиз масел и жиров) в ходе **операций по перекачке, хранению и транспортировке наливом** всех видов нерафинированных и переработанных пищевых масел и жиров, а также полностью рафинированных и дезодорированных масел и жиров, **предназначенных для непосредственного употребления в пищу, допущенных к перевозке наливом** в цистернах из нержавеющей стали или из низкоуглеродистой стали с эпоксидным покрытием.

Однако в существующей практике обеспечить **постоянный подогрев** пищевых масел и жиров в пути следования, перевозимых **наливом** в железнодорожной цистерне **не представляется** возможным, что говорит об **отсутствии гармонизации** проекта изменений №2 и CAC/RCP 36-1987 в части транспортирования пищевых масел и жиров наливом в железнодорожных цистернах.

Прошу Вашего содействия в принятии нормы следующего характера «перевозке наливом железнодорожным транспортом подлежат исключительно масложировое сырье и непищевая масложировая продукция. Масложировое сырье после перевозки наливом автомобильным и железнодорожным транспортом подлежит рафинации и/или дезодорации», именно в такой формулировке будет выполнена основная цель принятия технических регламентов и изменений к ним – защита жизни и/или здоровья человека.

Касательно нормирования глицидиловых эфиров жирных кислот

Как известно Решением №132 от 06.08.19г. (далее – Решение) Коллегии Евразийской экономической комиссии (далее - ЕЭК) в раздел 1 главы II Единых санитарно - эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» (далее – ЕСТ) внесены следующие изменения:

в пункт 7.1:

В графе первой наименование продукции изложить в следующей редакции: «7.1. Масла растительные, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и в качестве **продовольственного (пищевого) сырья**;

дополнить следующей позицией:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Глицидиловые эфиры жирных кислот в перерасчете на глицидол	1,0	

Бизнес-сообщества РК, в том числе ОЮЛ в целом поддерживали нормирование уровня глицидиловых эфиров жирных кислот (далее – GE) в готовой масложировой продукции и аргументировано предлагали исключить данную норму для продовольственного (пищевого) сырья нерафинированного и рафинированного, предназначенных для промышленной переработки (очистки) в соответствии с европейским опытом, который не предусматривает данное нормирование в сырье. При этом неоднократно давалось разъяснение, что сырье не представляет угрозы потребителю, т.к. **не употребляется непосредственно в пищу**.

Справочно: представлены определения терминов ТР ТС 021/2011 и CODEX STAN 1-1985, используемых при нормировании.

Европейский Союз	Евразийский экономический союз	
Маркировка расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985)	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	
«Ингредиент» означает любое вещество, включая пищевую добавку, используемое при производстве или приготовлении пищи и присутствующее в конечном продукте , хотя, возможно, в модифицированной форме. “ Ingredient ” means any substance, including a food additive, used in the manufacture or preparation of a food and present in the final product although possibly in a modified form.	<u>компонент пищевой продукции (пищевой ингредиент) (далее - компонент)</u> - продукт или вещество (включая пищевые добавки, ароматизаторы), которые в соответствии с рецептурой используются при производстве (изготовлении) пищевой продукции и являются ее составной частью ;	<u>продовольственное (пищевое) сырье</u> - продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемые для производства (изготовления) пищевой продукции ;

А также, согласно п. 2 ст. 57 Договора о Союзе единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), в отношении которых разрабатываются ТР ТС Союза, **включаются в технические регламенты Союза** в соответствии Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 года № 48 «О Порядке разработки,

принятия, изменения и отмены технических регламентов Евразийского экономического союза». Таким образом, включение нормы GE в ЕСТ **противоречит** Договору о Союзе. О чем неоднократно письменно сообщалось в Комиссию ЕЭК и НПП Атамекен.

Также НПП Атамекен был направлен запрос в ЕЭК касательно нецелесообразности нормирования GE в продовольственном (пищевом) сырье нерафинированном и рафинированном, предназначенных для промышленной переработки (очистки). В нерафинированном сырье GE отсутствуют полностью, а рафинированное сырье подлежит рафинационной очистке после логистики. Однако от ЕЭКа был получен письменный ответ о том, что показатель GE будет распространяться на сырье (Приложение №1).

В свою очередь ОЮЛ обращалось к мировым лидерам по производству оборудования для маслоперерабатывающих заводов с просьбой о разъяснении возможности рафинационной очистки сырья. На что был получен ответ от компании Альфа-Лаваль (Приложение №2) свидетельствующий о том, что нормирования показателя GE в сырье **нецелесообразно**.

Таким образом, в нормах, которые недавно были приняты, в обход мнений производителей, на территории стран ЕАЭС и совершенно обоснованно опротестовываются всеми производителями ЕАЭС, установлены иные ограничения, а именно, они распространяются на «масла растительные, предназначенные для непосредственного употребления человеком в пищу и в качестве продовольственного (пищевого) сырья». То есть, на сырьё, которое подлежит дополнительной очистке перед использованием в качестве ингредиента в пищевых продуктах, она тоже распространяется. Таким образом, европейская формулировка либо случайно, либо намеренно искажена и в изменённом виде значительно ухудшает рыночное положение компаний-производителей стран ЕАЭС и улучшает ситуацию для конкурентов из Европы и Юго-Восточной Азии. Требования норм ЕАЭС позволяют им получать дополнительную добавленную стоимость. Так как, если ввозить растительные масла, имеющие содержание GE выше 1000 мкг/кг в виде сырья и очищать их до уровня ниже указанного порога, для отечественных компаний и для отечественного потребителя это будет выгоднее, чем проводить подобную очистку на заводах за пределами ЕАЭС в странах Европы или Юго-Восточной Азии.

Создалась абсурдная ситуация, когда принимаются нормы более жесткие, чем в Европе, при этом против своих производителей и в защиту импортеров.

Европейские заводы ввозят сырьё на свою территорию, которое имеет показатели по содержанию GE выше 1 мг/кг (разрешено законодательством стран ЕС), но благодаря современной технологии очистки, доводят его до пищевых параметров (не более 1 мг/кг). Затем они делают нужные потребителям смеси, фасуют и продают как пищевой продукт. Ряд торговых компаний покупают эти продукты, в том числе наливом и ввозят на территорию ЕАЭС. Многие производственные компании в странах ЕАЭС имеют возможность производить глубокий передел тропических масел и их фракций, и очищать сырье аналогично Европейским заводам. Поскольку техническое оснащение и качество производимого продукта находятся на одном уровне с ЕС. Разумеется, технологически идентично то, что компаниям-импортерам трудно конкурировать с отечественными производителями по экономическим причинам, из чего следует, что эти компании и являются единственными сторонниками и заинтересованными лицами искажения европейских норм, преследуя цель ухудшить условия для отечественных конкурентов.

Резюме такое, что при наличии соответствующей технологии у отечественных переработчиков, уровень GE в ввозимом сырье не влияет на качество конечного продукта, так как масла и жиры проходят качественную очистку до допустимых в пищу уровней.

На основании выше изложенного ОЮЛ вносит предложения в проект изменений №2 касательно установления нормы GE, частично поддержав при этом предложения АПМП ЕАЭС.

Касательно изменения норм по транс-изомерам жирных кислот в спредах и смесях

Считаем совершенно справедливым обращения предприятий-производителей масложировой и/или молочной продукции касающихся сложности соблюдения установленного норматива по транс-изомерам жирных кислот (далее – ТЖК) (не более 2,0% от содержания жира в продукте) в спредах и смесях растительно-жировых и растительно-сливочных, имеющих в своем составе молочный жир.

Так предприятия, входящий в состав ОЮЛ, в настоящее время выполняют установленную норму по ТЖК, однако сталкиваются с данной проблемой при расширении производимой линейки спредов, т.е. при добавлении большего количества сливочного масла в спред.

Однако изменять норматив в сторону увеличения (например, до 3% и до 5%) считаем **нецелесообразным**, т.к. решением данной проблемы может явиться **изменение аналитического метода** определения ТЖК в продукте смешанного состава.

В настоящее время для жировых продуктов, содержащих молочный жир и/или частично гидрогенизированные масла и жиры, вычисляют массовую долю ТЖК согласно п.п. 6.5.2.2 п. 6.5 ГОСТ 31754-2012 «Масла растительные, жиры животные и продукты их переработки. Методы определения массовой доли трансизомеров жирных кислот» как сумму относительных масс всех метиловых эфиров жирных кислот, содержащих двойные связи в трансконфигурации. Что означает **невозможность** разделения в продуктах смешанного состава количества ТЖК поступившего от растительной составляющей от количества ТЖК, поступившего от молочного жира аналитическим путем.

В настоящее время специалистами ОЮЛ прорабатывается аналитический метод, позволяющий решить вышеописанную проблему. Завершение работы планируется до конца августа 2020 года и итоги будут представлены в Ваш Департамент.

Также направляю поддержанные предложения АПМП ЕАЭС по уточнению отдельных положений регламента и по установлению допустимого уровня содержания глицидиловых эфиров жирных кислот.

На основании выше изложенного направляю результаты рассмотрения проекта изменения №2 и прошу учесть их в СВОДКЕ отзывов по итогам публичного обсуждения проекта изменений №2.

С уважением,
Президент ОЮЛ «Ассоциации
«Масложировой союз Казахстана»



К. Г. Невзоров

Исполнитель: Онищенко Г. В.
моб: +7 707 623 73 21 maslozhyr@aofk.kz

Сводка отзывов по результатам публичного рассмотрения проекта изменений №2
Технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011)
От ОЮЛ «Ассоциация «масложировой союз Казахстана»

№ п/п	Предлагаемая редакция изменением №2 к ТР ТС 024/2011	Предлагаемая редакция ОЮЛ «Ассоциация «Масложировой союз Казахстана»	Обоснование
1	отсутствует	<p>Предлагаем пункт 2 статьи 2 изложить в следующей редакции:</p> <p>«Пищевая масложировая продукция - масложировая продукция, предназначенная для непосредственного употребления в пищу или для применения в различных отраслях пищевой промышленности в качестве масложирового сырья или масложирового ингредиента пищевой продукции.</p> <p>1) Масложировое сырье – растительное масло и/или его фракции, и/или модифицированное масло (жир) и/или их смеси, предназначенные для промышленной переработки.</p> <p>2) Масложировой ингредиент – пищевая масложировая продукция, предназначенная для использования при производстве (изготовлении) пищевой продукции в соответствии с утвержденной рецептурой.»</p>	<p>Внесение данного изменения позволит установить идентификационные признаки в виде назначения пищевой масложировой продукции при обращении на территории государств-членов Таможенного союза, а также конкретизировать требования к связанным с ней процессам производства, хранения, перевозки, реализации, что обеспечит их контролепригодность.</p> <p>Данная мера предлагается в целях защиты жизни и здоровья граждан и предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей (потребителей).</p>
2	отсутствует	<p>Предлагаем в пункте 3 статьи 2 подпункт 12 изложить в следующей редакции:</p> <p>12) масло (жир) гидрогенизированное рафинированное дезодорированное – масло (жир), полученное в процессе гидрогенизации растительного масла с добавлением или без добавления животных жиров, жиров рыб и морских млекопитающих, прошедший процессы рафинации и дезодорации;</p>	Корректировка определения термина
3	отсутствует	<p>Предлагаем в пункте 3 статьи 2 подпункт 13 изложить в следующей редакции:</p> <p>13) масло (жир) перэтерифицированное рафинированное дезодорированное – масло (жир), полученное в процессе перэтерификации растительного масла с добавлением или без добавления животных жиров, жиров рыб и морских млекопитающих, прошедший процессы рафинации и дезодорации;»</p>	Корректировка определения термина

4	<p>В пункте 3 статьи 2: а) подпункт 18 изложить в следующей редакции: «18) спред – эмульсионный жировой продукт с массовой долей общего жира не менее 39 процентов, имеющий пластичную консистенцию, с температурой плавления жировой фазы не выше 36 градусов Цельсия, изготавливаемый из молочного жира, и (или) сливок, и (или) сливочного масла и немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел, и (или) заменителя молочного жира или только из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел, и/или заменителя молочного жира с добавлением или без добавления»</p>	Поддержанием предложенную редакцию	---
5	<p>б) подпункт 21 изложить в следующей редакции: «21) смеси топленые – продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, изготавливаемые путем смешивания нагретых до температуры полного расплавления молочного жира, и (или) сливок, и (или) сливочного масла и немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел, и (или) заменителя молочного жира или только из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел, и/или заменителя молочного жира, либо путем применения других технологических приемов с добавлением или без добавления пищевых»</p>	Поддержанием предложенную редакцию	---
6	<p>«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 (иллипе, борнео, тенгкванг, 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;»;</p>	<p>Против принятия данной редакции. Предлагаем не изменять существующую редакцию в ТР ТС 024/2011: 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 (эллипе, борнео, пальмового, сал, ши, кокум, из ядер манго) и их фракций с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;</p>	<p>Предлагаемая редакция не гармонизирована с действующими требованиями в ЕС. Согласно Директиве 2000/36/ЕС «О продуктах, содержащих какао и шоколадных изделиях, 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 получать такие жиры:</p> <ul style="list-style-type: none"> • — орех бассия, борнейское сало или тенгкванг (<i>Shorea spp.</i>), • — пальмовое масло (<i>Elaeis guineensis, Elaeis olifera</i>), • — сал (<i>Shorea robusta</i>), • — масляное дерево (<i>Butyrospermum parkii</i>), • — масло гарцинии индийской (<i>Garcinia indica</i>) • — косточка манго (<i>Mangifera indica</i>). <p>Указание на возможность применения модифицированных (гидрогенизированных, переэтерифицированных) масел и/или жиров отсутствует.</p>
7	<p>г) подпункт 27 изложить в следующей редакции: «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), содержащие не более 1 процента массовой доли лауриновой кислоты, изготавливаемые из немодифицированных масел растительных (иллипе, борнео, тенгкванг, пальмового, сал, ши, кокум, из ядер манго) и их фракций»</p>	<p>Против принятия данной редакции Предлагаем не изменять существующую редакцию в ТР ТС 024/2011: 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), содержащие не более 1 процента массовой</p>	<p>Изменение определения термина допустит использование модифицированных (гидрогенизированных, переэтерифицированных) растительных масел для изготовления эквивалентов масла какао и улучшителей масла какао повлечет поставку на рынок ЕАЭС продукции более низкого качества, в сравнении с продукцией, используемой в странах ЕС. Согласно ГОСТ 31721-2012 «Шоколад. Общие технические условия» при производстве шоколада разрешается использовать, не изменяя минимального количества масла</p>

	и/или модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;».	доли лауриновой кислоты, изготавливаемые из немодифицированных масел растительных (эллипе, борнео, пальмового, сал, ши, кокум, из ядер манго) и их фракций с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;	какао, до 5% к общему весу шоколадной массы (без крупных добавок), эквиваленты масла какао. Использование модифицированных (гидрогенизированных, переэтерифицированных) растительных масел приведет к удешевлению продукции, изготовленной с их применением, пострадает качество продукта.
8	Отсутствует	Статью 4 дополнить пунктом в следующей редакции: «7) промышленная переработка масложирового сырья – рафинация масложирового сырья по полному или частичному циклу, с или без проведения процессов модификации (гидрогенизации, переэтерификации, фракционирования), осуществляемая на конкретном предприятии с целью производства пищевой масложировой продукции, предназначенной для непосредственного употребления в пищу или использования в качестве масложирового ингредиента пищевой продукции, также для введения в корм животных, птиц и рыб или в производстве непищевой продукции;».	Данный термин в настоящее время отсутствует в ТР ТС 024/2011. Он нужен для регулирования процесса промышленной переработки, указания необходимости в первую очередь осуществлять рафинационную очистку поступающему сырью, в процессе которой удаляются в т.ч. и contaminants.
9	Отсутствует	Пункт 1 статьи 8 дополнить подпунктом в следующей редакции: «7) Для масла растительного, фракции масла растительного, масла (жира) гидрогенизированного рафинированного дезодорированного, масла (жира) переэтерифицированного рафинированного дезодорированного и/или их смесей, являющихся масложировым сырьем или масложировым ингредиентом , в товаросопроводительных документах указывается назначение их использования, например, масло подсолнечное нерафинированное (масложировое сырье), масло рапсовое рафинированное дезодорированное (масложировой ингредиент), масло переэтерифицированное рафинированное дезодорированное (масложировое сырье), олеин пальмовый (масложировой ингредиент);».	Включение данных требований в ТР ТС 024/2011 позволит контролирующим органам, грузоотправителям и грузополучателям идентифицировать пищевую масложировую продукцию путем сравнения ее наименования и назначения, а также контролировать и отслеживать их показатели безопасности (<i>например, перекисное число, глицидиловые эфиры жирных кислот, в пересчете на глицидол</i>).
10	Подпункт 2 пункта 9 статьи 8 дополнить абзацем следующего содержания: «В случае содержания в пищевой масложировой продукции компонентов, массовая доля которых составляет 2 и менее процента, допускается указывать их в любой последовательности после компонентов, массовая доля которых составляет более чем 2 процента.».	Против внесения данного предложения	Дублируется требования п. 3 части 4.4 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»: «в случае содержания в пищевой продукции компонентов, массовая доля которых составляет 2 и менее процента, допускается указывать их в любой последовательности после компонентов, массовая доля которых составляет более чем 2 процента, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.
11	Пункт 5 статьи 10 дополнить абзацем следующего содержания: «Немодифицированные и модифицированные растительные масла после их транспортирования наливом водными видами транспорта подлежат рафинации и/или дезодорации в технологическом процессе производства	Не согласны с предложенной редакцией. Предлагаем следующую редакцию: Пункт 5 статьи 10 дополнить абзацем следующего содержания: «Немодифицированные и модифицированные растительные масла и их смеси после транспортирования наливом водными видами транспорта подлежат рафинации	Считаем, что смеси немодифицированных и модифицированных растительных масел также подлежат транспортированию наливом водными видами транспорта и контролю показателей окислительной порчи.

	<p>пищевой масложировой продукции с обеспечением контроля показателей 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 превышать 0,2 мэкв активного кислорода/кг.».</p>	<p>и/или дезодорации в технологическом процессе производства пищевой масложировой продукции с обеспечением контроля показателей 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 превышать 0,2 мэкв активного кислорода/кг.»;</p>	
12	<p>а) пункт 3 изложить в следующей редакции: «3. Не допускается перевозка пищевой масложировой продукции: в крытых вагонах, контейнерах и автомобильном транспорте вместе с иной продукцией, если это может привести к загрязнению пищевой масложировой продукции; наливом водными видами транспорта в резервуарах транспортных средств, в которых непосредственно перед пищевой масложировой продукцией перевозились грузы, включенные в Приложение 6 к настоящему техническому регламенту.</p>	<p>Согласны с данной нормой</p> <p>Не согласны с предложенной редакцией. Предлагаем следующую редакцию: наливом водными видами транспорта без дальнейшей рафинации и/или дезодорации, а также в резервуарах транспортных средств, в которых непосредственно перед пищевой масложировой продукцией перевозились грузы, включенные в Приложение 6 к настоящему техническому регламенту.</p>	<p>Согласно ТР ТС 024/2011 к пищевой масложировой продукции относятся более 30 видов продукции: - модифицированные и немодифицированные растительные масла/жиры (т.е. сырье) для дальнейшей рафинации и/или дезодорации (далее – очистка); - жировые и эмульсионные жировые продукты с различной массовой долей жира, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов, применяемые в иных отраслях пищевой промышленности в качестве <i>рецептурного масложирового ингредиента</i> (заменитель молочного жира, жидкие маргарины, жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные, эквиваленты масла какао и т.п.). Рецептурный масложировой ингредиент не подразумевает дальнейшей очистки и используется в молочных, кондитерских, хлебобулочных и иных изделиях напрямую; - жировые и эмульсионные жировые продукты с различной массовой долей жира, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов, предназначенные для непосредственного употребления в пищу (майонез, соус майонезный, спреды и т.п.) (очистка не предусматривается). При транспортировании наливом водными видами транспорта пищевой масложировой продукции, предназначенной для применения в дальнейшем в качестве рецептурного ингредиента или для непосредственного употребления человеком в пищу произойдут процессы окислительной порчи, гидролиза, а также микробиологического загрязнения продукта. Показатели окислительной порчи и микробиологические показатели могут превысить допустимые уровни, также возможно расслоение продукта и значительное ухудшение органолептических показателей, что делает продукт непригодным для дальнейшего целевого применения. На основании вышеизложенного, необходимо указать ограничение в виде запрета перевозки пищевой масложировой</p>

	<p>Перевозка пищевой 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.</p> <p>Перевозка пищевой масложировой продукции наливом автомобильным транспортом осуществляется в специализированных автомобильных цистернах, выделенных только для перевозки данного вида продукции за исключением следующих позиций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - маргаринов; - спредов; - смесей топленых; - жиров специального назначения, в том числе жиры кулинарных, кондитерских, хлебопекарных; - соуса на основе растительных масел; - майонеза; - соуса майонезного; - крема на растительных маслах. <p>Перевозке наливом железнодорожным транспортом подлежат исключительно масложировое сырье и непищевая масложировая продукция.</p> <p>Перевозка масложирового сырья и непищевой масложировой продукции наливом железнодорожным транспортом осуществляется в железнодорожных вагонах-цистернах, контейнерах-цистернах, выделенных только для перевозки данных видов продукции соответственно.</p> <p>Масложировое сырье после перевозки наливом автомобильным и железнодорожным транспортом подлежит рафинации и/или дезодорации.</p>	<p>Против предложенной редакции. Предлагаем принять следующую редакцию:</p> <p>Перевозка непищевой масложировой продукции наливом автомобильным транспортом осуществляется в специализированных автомобильных цистернах, выделенных только для перевозки данного вида продукции.</p> <p>Перевозка пищевой масложировой продукции наливом автомобильным транспортом осуществляется в специализированных автомобильных цистернах, выделенных только для перевозки данного вида продукции за исключением следующих позиций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - маргаринов; - спредов; - смесей топленых; - жиров специального назначения, в том числе жиры кулинарных, кондитерских, хлебопекарных; - соуса на основе растительных масел; - майонеза; - соуса майонезного; - крема на растительных маслах. <p>Перевозке наливом железнодорожным транспортом подлежат исключительно масложировое сырье и непищевая масложировая продукция.</p> <p>Перевозка масложирового сырья и непищевой масложировой продукции наливом железнодорожным транспортом осуществляется в железнодорожных вагонах-цистернах, контейнерах-цистернах, выделенных только для перевозки данных видов продукции соответственно.</p> <p>Масложировое сырье после перевозки наливом автомобильным и железнодорожным транспортом подлежит рафинации и/или дезодорации.</p>	<p>продукции наливом водными видами транспорта без дальнейшей рафинации и/или дезодорации.</p> <p>Считаем необходимым разделить пункт по перевозке автомобильным и железнодорожным транспортом на два раздела в целях:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разграничения перевозки пищевой и непищевой масложировой продукции; - сокращения и конкретизации перечня пищевой масложировой продукции, допущенного к перевозке наливом в данных транспортных средствах на нижеперечисленных основаниях. <p>Как указывает Разработчик, требования к перевозке пищевой масложировой продукции наливом автомобильным и железнодорожным транспортом включены в изменение №2 к ТР ТС 024/2011 на основе Кодекса Алиментариус САС/RCP 36-1987 «Рекомендуемые международные технические нормы и правила по хранению и транспортировке наливных грузов пищевых жиров и масел» (версия документа не актуальна).</p> <p>В настоящее время актуален документ Кодекса Алиментариус «Нормы и правила хранения и транспортирования наливом пищевых жиров и масел (САС/RCP 36-1987. Принят в 1987 г. Редакции: 1999, 2001, 2005, 2013, 2015 гг.) (далее - САС/RCP 36-1987), основной целью которого является минимизация и/или недопущение негативных последствий (ухудшения качества продукта, контаминация и гидролиз масел и жиров) в ходе <i>операций по перекачке, хранению и транспортировке наливом</i> всех видов нерафинированных и переработанных пищевых масел и жиров, а также полностью рафинированных и дезодорированных масел и жиров, предназначенных для непосредственного употребления в пищу, допущенных к перевозке наливом в цистернах из нержавеющей стали или из низкоуглеродистой стали с эпоксидным покрытием.</p> <p>Для этих целей документом установлен ряд норм и правил, одними из которых являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - необходимость проведения каждой операции (в т.ч. и <i>транспортирование</i>) при самой низкой из возможных температур, т.к. процессы окисления протекают быстрее при повышенных температурах (п. 2.1.1); - оборудование системами обогрева всех резервуаров для твердых, полутвердых и высоковязких масел и жиров (п. 3.1.5); - у автоцистерн, железнодорожных и ИСО контейнеро-цистерн для перевозки твердых, полутвердых и высоковязких масел внутренние нагревательные змеевики должны быть изготовлены из нержавеющей стали и подключены к источнику горячей воды или пара низкого давления (п. 3.1.6); - необходимость поддержания температуры масла в резервуаре в интервале, указанном в Таблице 1 во избежание кристаллизации и затвердевания во время краткосрочного
--	---	---	---

хранения и **транспортировки**.

Температуры применяются как к неочищенным, так и очищенным маслам каждого вида. Указанные температурные режимы определяются необходимостью **минимизировать вред**, наносимый маслам или жирам. При данных температурах может наблюдаться кристаллизация, но не в такой степени, чтобы понадобилось длительное нагревание перед выгрузкой (п. 4.1.2).

При **несоблюдении** выше указанных мер, **риск** возникновения негативных последствий (ухудшения качества продукта, контаминация и гидролиз масел и жиров) **значительно высок**, что в целом **недопустимо**.

На основании выше изложенного, предлагаем рассмотреть возможные риски, возникающие:

- при производстве пищевой продукции (*молочной продукции, кондитерских изделий, хлебобулочных изделий и т.п.*), в состав которых входит масложировой ингредиент (заменитель молочного жира, жидкий маргарин и т.п.);

- при перевозке пищевой масложировой продукции, предназначенной для непосредственного употребления в пищу (далее – пищевая масложировая продукция),

при условии, что их транспортировка осуществлялась в железнодорожной цистерне, имеющей покрытие, разрешенное для контакта с пищевыми продуктами, паровую рубашку или резервуар, покрытый изоляционным материалом, под наслоением азота (далее – ж/д цистерна).

Масложировой ингредиент и пищевая масложировая продукция, прошедшие оценку (подтверждение) соответствия выпускаются в обращение на рынок.

При проведении оценки соответствия показатели окислительной порчи данных продуктов и микробиологические показатели близки к **минимуму**, т.к. они еще **не подвергались** процессам, способствующим их росту (например, разогреву и контакту с кислородом).

В целях осуществления перевозки наливом в ж/д цистерне выше перечисленных продуктов необходимо выполнить ряд *операций*, при которых необходимы как кратковременный разогрев, так и длительное нагревание, а также длительный контакт продукта с кислородом (загрузка в цистерну, выгрузка из цистерны, добавление в пищевой продукт), при взаимодействии с которым усиливаются процессы окисления, способствующие размножению санитарно-показательных микроорганизмов.

Все перечисленные процессы с разогревом способствуют росту показателей окислительной порчи, микробиологическому загрязнению, усилению жизнедеятельности микроорганизмов и их спор, а также ускорению порчи пищевых продуктов (*молочной продукции, кондитерских изделий, хлебобулочных изделий и т.п.*), в которых перекисное число **не**

нормируется в качестве показателя безопасности и, соответственно, **не контролируется**.

Что касается пищевой масложировой продукции, то ее органолептические показатели значительно ухудшаются, вкус продукции становится прогорклым, соответственно непригодным в пищу.

Высокие показатели окислительной порчи и микробиологические показатели можно **снизить** дальнейшим проведением рафинации и/или дезодорации, однако масложировой ингредиент и пищевая масложировая продукция **не подлежат** дальнейшей очистке, т.к. в ее результате продукт не сохранит свои свойства, а также нанесет вред промышленному оборудованию (например, дезодоратору).

Утверждения о том, что в процессе пастеризации погибнут все микроорганизмы, представляющие угрозу для безопасности потребителя обоснованы, однако, *споры остаются в жизнеспособном состоянии и при возникновении благоприятных условий начинают интенсивно развиваться.*

Перевозка масложировых ингредиентов и масложировой пищевой продукции наливом в ж/д цистернах **выгодна и удобна** для бизнеса (снижает затраты на фасовку, потребительскую упаковку, растаривание продукта и т.п.), также способствует защите окружающей среды, но при этом нарушает основную цель Технического регламента - **защита жизни и (или) здоровья человека**.

Существующая же практика перевозки наливом в железнодорожных цистернах из низкоуглеродистой или легированной стали, выделенных и допущенных к перевозке пищевых растительных масел, имеющих соответствующую маркировку «Растительное масло «П» и включенных в систему «ЭТРАН» исключительно модифицированных и немодифицированных растительных масел/жиров и их смесей для дальнейшей рафинации и/или дезодорации (т.е. сырья) указывает на полное **отсутствие необходимости** подогрева в пути следования, а климатические условия указывают на **отсутствие эффективности** от данной меры.

Справочно: пищевая масложировая и молочная продукция, в т.ч. и для непосредственного употребления в пищу, в настоящее время транспортируется в пищевых: коробах, пластиковых бутылках, ведрах и бочках различного объема и т.п., что исключает ее контаминацию (например, сливочное масло, заменитель молочного жира, майонез).

Перевозка наливом **пищевых** немодифицированных и модифицированных растительных масел для дальнейшей рафинации и/или дезодорации и **непищевых** растительных масел регламентирована **Правилами** перевозок жидких грузов наливом в вагонах-цистернах и вагонах бункерного типа для перевозки нефтебитума,

			утвержденными <u>Протоколом</u> пятидесятого заседания Совета по железнодорожному транспорту государств-участников Содружества (г. Минск, 21-22 мая 2009 года), на основании которых необходимо установить конкретные требования в ТР ТС 024/2011.			
13	Резервуары транспортных средств, используемых для перевозки пищевой масложировой продукции, предназначенной для непосредственного употребления в пищу, должны быть выполнены из нержавеющей стали или из других материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией.	Против предложенной редакции. Предлагаем принять следующую редакцию: Резервуары автомобильных транспортных средств, используемых для перевозки пищевой масложировой продукции, предназначенной для непосредственного употребления в пищу с учетом исключенных позиций , должны быть выполнены из нержавеющей стали или из других материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией.	Считаем возможным гармонизировать требования с САС/RCP 36-1987 исключительно для автомобильного транспорта, т.к. функционирующая система подогрева в пути следования позволяет транспортирование наливом на недалекие расстояния без порчи продукта. Обоснования по отсутствию гармонизации по железнодорожному транспорту изложены в п.12.			
14	б) дополнить пунктом 7 следующего содержания: «7. Перевозка пищевой масложировой продукции наливом водными видами транспорта допускается: 1) в танкерах, резервуары которых выполнены из нержавеющей стали или имеющих покрытие из эпоксидной смолы или ее технических эквивалентов, при условии, что предшествующим грузом являлся пищевой продукт или груз, включенный в Приложение 7 к настоящему техническому регламенту; 2) в танкерах, резервуары которых выполнены из других материалов, не упомянутых в подпункте 1, при условии, что тремя предшествующими грузами являлись пищевые продукты или грузы, включенные в Приложение 7 к настоящему техническому регламенту».	Против предложенной редакции. Предлагаем принять следующую редакцию: «7. Перевозке наливом водными видами транспорта подлежат исключительно модифицированные и немодифицированные растительные масла и их смеси: 1) в танкерах, резервуары которых выполнены из нержавеющей стали или имеющих покрытие из эпоксидной смолы или ее технических эквивалентов, при условии, что предшествующим грузом являлся пищевой продукт или груз, включенный в Приложение 7 к настоящему техническому регламенту; 2) в танкерах, резервуары которых выполнены из других материалов, не упомянутых в подпункте 1, при условии, что тремя предшествующими грузами являлись пищевые продукты или грузы, включенные в Приложение 7 к настоящему техническому регламенту».	Считаем необходимым конкретизировать перечень пищевой масложировой продукции, допущенной к транспортированию наливом водными видами транспорта в целях исключения нарушения норм безопасности для жизни и здоровья потребителя.			
15	В Приложении 1: «Требования к допустимым уровням показателей безопасности пищевой масложировой продукции» к техническому регламенту: а) дополнить строкой по показателю «Транс-изомеры жирных кислот» раздела 1 группы продуктов «Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб» в следующей редакции: <table border="1" data-bbox="129 1390 819 1476"> <tr> <td></td> <td>2,0 процента от содержания жира в продукте (с 01.01.2030)</td> <td>Для заменителей масла какао нетемператуемых нелауринового типа, заменителей масла какао нетемператуемых лауринового типа</td> </tr> </table>		2,0 процента от содержания жира в продукте (с 01.01.2030)	Для заменителей масла какао нетемператуемых нелауринового типа, заменителей масла какао нетемператуемых лауринового типа	Не согласны с установлением срока введения нормы с 01.01.2030 г.	На сегодняшний день приняты меры по снижению ТЖК в большей части пищевой масложировой продукции и эта мера уже дает свои положительные результаты. Около <i>семи лет</i> было дано производителям для выполнения данной меры. Снижение показателя ТЖК с 01.01.2030г. для заменителей масла какао нетемператуемых нелауринового типа, заменителей масла какао нетемператуемых лауринового типа <i>долгий</i> и <i>необоснованный</i> срок. <i>Справочно: из научных исследований известно о влиянии</i>
	2,0 процента от содержания жира в продукте (с 01.01.2030)	Для заменителей масла какао нетемператуемых нелауринового типа, заменителей масла какао нетемператуемых лауринового типа				

			транс-изомеров жирных кислот (далее – ТЖК) на развитие ряда заболеваний (сердечно-сосудистых, онкологических и хронических респираторных заболеваний, сахарного диабета 2 типа, болезни Альцгеймера, атеросклероза).					
	б) исключить позицию «Перекисное число» группы продуктов «Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб» раздела 3 «Соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах»;	Согласны с предложенной редакцией	Методика определение перекисного числа в данной группе товаров не позволяет с достаточной точностью определять данный показатель. Т.к. сама методика выделения жировой фазы из продукта (ГОСТ 31762 п. 4.16) способствует росту перекисного числа в жировой фазе и приводит к недостоверным результатам.					
	в) слова «мэкв/кг» заменить словами «мэкв активного кислорода/кг».	Согласны с предложенной редакцией						
16	отсутствует	<p>В Приложении 1 для группы продуктов «Масла растительные – все виды, фракции масел растительных» графу «Показатели» дополнить позицией «Глицидиловые эфиры жирных кислот, в пересчете на глицидол» и изложить строку в следующей редакции:</p> <table border="1"> <tr> <td rowspan="2">Глицидиловые эфиры жирных кислот, в пересчете на глицидол</td> <td>1,0 мг/кг (с 01.01.2023)</td> <td>Для рафинированных дезодорированных пальмового, кокосового, пальмоядрового масел и их фракций, предназначенных для непосредственного употребления в пищу или используемых в качестве масложирового ингредиента пищевой продукции</td> </tr> <tr> <td>1,0 мг/кг (с 01.01.2025)</td> <td>Для рафинированных дезодорированных масел растительных и их смесей, смесей растительных масел нерафинированных и рафинированных дезодорированных предназначенных для непосредственного употребления в пищу или используемых в качестве масложирового ингредиента пищевой продукции</td> </tr> </table>	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 предназначенных для непосредственного употребления в пищу или используемых в качестве масложирового ингредиента пищевой продукции	<p>Считаем необходимым установить требования к нормированию глицидиловых эфиров жирных кислот, в пересчете на глицидол для пищевой масложировой продукции, предназначенной для непосредственного употребления в пищу и используемой в качестве масложирового ингредиента пищевой продукции.</p> <p>Данная норма гармонизирована с <i>Постановлением Комиссии (ЕС) №1881/2006</i>, в котором определены максимальные уровни эфиров глицидиловых жирных кислот в следующих позициях: растительные масла и жиры, помещенные на рынок для конечного потребителя или для использования в качестве пищевого ингредиента.</p>
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 предназначенных для непосредственного употребления в пищу или используемых в качестве масложирового ингредиента пищевой продукции						
17	отсутствует	<p>В Приложении 1 для группы продуктов «Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб: 1. Масла (жиры) переэтерифицированные рафинированные дезодорированные; масла (жиры) гидрогенизированные рафинированные дезодорированные; маргарины; жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные; заменители молочного жира; эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, заменители масла какао нетемператуемые лауринового типа, заменители масла какао нетемператуемые лауринового типа» графу «Показатели» дополнить позицией «Глицидиловые эфиры жирных кислот, в пересчете на глицидол» и изложить строку в следующей редакции:</p>	<p>Считаем необходимым установить требования к нормированию глицидиловых эфиров жирных кислот, в пересчете на глицидол для пищевой масложировой продукции, предназначенной для непосредственного употребления в пищу и используемой в качестве масложирового ингредиента пищевой продукции.</p> <p>Данная норма гармонизирована с <i>Постановлением Комиссии (ЕС) №1881/2006</i>, в котором определены максимальные уровни эфиров глицидиловых жирных кислот в следующих позициях: растительные масла и жиры, помещенные на рынок для конечного потребителя или для использования в качестве пищевого ингредиента.</p>					

		<table border="1"> <tr> <td>Глицидило-вые эфиры жирных кислот, в пересчете на глицидол</td> <td>1,0 мг/кг (с 01.01.2025)</td> <td>Для масла (жира) гидрогенизированного рафинированного дезодорированного, масла (жира) перестерифицированного рафинированного дезодорированного, используемых в качестве масложирового ингредиента пищевой продукции</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>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</td> </tr> </table>	Глицидило-вые эфиры жирных кислот, в пересчете на глицидол	1,0 мг/кг (с 01.01.2025)	Для масла (жира) гидрогенизированного рафинированного дезодорированного, масла (жира) перестерифицированного 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	
Глицидило-вые эфиры жирных кислот, в пересчете на глицидол	1,0 мг/кг (с 01.01.2025)	Для масла (жира) гидрогенизированного рафинированного дезодорированного, масла (жира) перестерифицированного 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							
18	В Приложении 3 «Наименование, характеристика и показатели безопасности оливковых масел» к техническому регламенту слова «мэжв/кг» заменить словами «мэжв активного кислорода/кг»	Согласны с предложенной редакцией							
19	<p>Дополнить технический регламент Приложениями 6 и 7 следующего содержания:</p> <p>...</p> <p>Примечание:</p> <p>¹ Запрещено к перевозке в качестве одного из двух последних грузов в цистернах с покрытием из органических материалов и в качестве последнего груза в <i>резервуарах</i> из нержавеющей стали или резервуарах с покрытием из неорганических материалов.</p>	<p>Поддерживаем включение в технический регламент Приложения 6 и 7</p> <p>Против формулировки, указанной в Примечании к Приложению 6.</p> <p>Предлагаем Примечание изложить в следующей редакции:</p> <p>Примечание:</p> <p>¹ Запрещено к перевозке в качестве одного из двух последних грузов в резервуарах с покрытием из органических материалов и в качестве последнего груза в <i>резервуарах</i> из нержавеющей стали или резервуарах с покрытием из неорганических материалов.</p>	<p>Приложение 6 гармонизировано с САС/RCP 36-1987 и распространяется только на транспортирование наливом водными видами транспорта пищевой масложировой продукции. Водные виды транспорта в своем составе имеют резервуар, а не цистерну.</p>						

С уважением,
Президент ОЮЛ «Ассоциации «Масложировой союз Казахстана»



К. Г. Невзоров

Исполнитель: *Онищенко Г. В.*
 моб: +7 707 623 73 21 *maslozhyr@aofk.kz*



ЕВРАЗИЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

Смоленский б-р, д. 3/5, стр. 1, Москва, 119121, тел. 8 (495) 669 24 00, доб. 4133

«30» августа 2019г.

№ 17-413

Национальная палата предпринимателей
Республики Казахстан «Атамекен»

ул. Д. Кунаева, 8, блок «Б»,
АЗ «Изумрудный квартал», г. Нур-Султан,
Республика Казахстан, 010000

Департамент санитарных, фитосанитарных и ветеринарных мер Евразийской экономической комиссии в пределах полномочий, установленных Договором о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2019 года (далее – Договор), рассмотрел обращение Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 22.08.2019 № 9958/09 по Решению Коллегии Евразийской экономической комиссии от 6 августа 2019 г. № 132 «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)» (далее – Решение Коллегии № 132) и сообщает, что вопросы толкования (разъяснения) положений актов, входящих в право Союза, к компетенции Комиссии не отнесены.

Вместе с тем Департамент считает возможным дать свои комментарии по существу вопросов, поставленных в обращении.

Проект изменений в Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), инициативно разработан Кыргызской Республикой



и в установленном порядке направлен в Комиссию Министерством экономики Кыргызской Республики.

Принятие Решения Коллегии № 132 было поддержано всеми государствами - членами Союза.

Одновременно сообщаем, что допустимый уровень содержания глицидиловых эфиров жирных кислот в пересчете на глицидол (1,0 мг/кг, не более) распространяется в том числе на масла растительные (нерафинированные, гидратированные, рафинированные), предназначенные для использования в качестве продовольственного сырья. Указанный норматив будет применяться для объектов технической регуляции только после включения нормы, установленной Решением Коллегии № 132, в соответствующие технические регламенты.

Заместитель директора Департамента
санитарных, фитосанитарных
и ветеринарных мер



С.Т. Карымбаева

Date: 20.01.2020
page 1/1

Ref. EDV

Кому: Президенту ОЮЛ
К. Г. Невзорову

В Ассоциацию «Масложировой союз
Казахстана»



Alfa Laval Copenhagen A/S
Maskinvej 5
DK-2860 Søborg
Denmark

Tel: +45 39 53 60 00
Fax: +45 39 53 65 59
www.alfalaval.com

Информационное письмо

Данным письмом сообщаем Вам, что:

- компания ALFA LAVAL работает по направлению снижения ГЭ и имеет практический опыт по снижению содержания ГЭ и ЗМСПД на работающих предприятиях в мире;
- компанией ALFA LAVAL разработан и запатентован дезодоратор, в котором происходит отгонка, образовавшихся при высоких температурах ГЭ, на полке со структурированной набивкой при глубоком остаточном давлении ниже 2 мбара, подаче дополнительного острого пара около 0,5% и температурах не выше 220С;
- при наличии в RBD сырье ГЭ 15 мг/кг и более возможно их снижение путем проведения адсорбционной обработки (отбелики) природными отбелными глинами до полного отсутствия ГЭ в отбеленном продукте;
- в нерафинированных растительных маслах ГЭ отсутствуют.

С уважением,
Eugene Dolgirev

CIS Regional Business Manager,
Alfa Laval Copenhagen A/S



CVR No 10 13 42 85
VAT No 14 64 88 47