

СВОДКА

комментариев и предложений, поступивших в ходе публичного обсуждения проекта решения Евразийской экономической комиссии

Наименование проекта решения Коллегии Евразийской экономической комиссии:

«О внесении изменений в раздел 1 главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)».

№ п/п	Структурный элемент проекта решения	Информация о лице, направившем комментарии (предложения), а также о способе их направления	Содержание комментариев (предложений)	Комментарий Департамента, ответственного за разработку проекта решения						
1.	Проект решения Коллегии в целом	Департамент развития интеграции Евразийской экономической комиссии (служебная записка от 01.08.2018 № 06-12718/Э)	Во избежание дублирования с действующей редакцией Единых требований считаем целесообразным Изменения, прилагаемые к проекту решения, изложить в следующей редакции: «В табличной части Перечня товаров, для которых настоящим разделом установлены единые санитарные требования (согласно кодам ТН ВЭД ТС): 1. Пункт 9.1. подраздела 9 дополнить следующим показателем: <table><tr><th>Показатели</th><th>Допустимые уровни, мг/кг, не более</th><th>Примечания</th></tr><tr><td>3-монохлорпропандиолы</td><td>0,02</td><td>для гидролизатов растительных белков, соевого соуса</td></tr></table>	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания	3-монохлорпропандиолы	0,02	для гидролизатов растительных белков, соевого соуса	учтено
Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания								
3-монохлорпропандиолы	0,02	для гидролизатов растительных белков, соевого соуса								

2. Раздел 2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте) пункта 12.1.1 подраздела 12.1 дополнить строкой следующего содержания:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
глицидиловые эфиры	0,075 до 30.06.2019	для сухих продуктов, содержащих немолочные жиры
	0,05 с 01.07.2019	
	0,01 до 30.06.2019	для жидких продуктов, содержащих немолочные жиры
	0,006 с 01.07.2018	

3. В столбце «Показатели» раздела 2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте) пункта 12.1.2 подраздела 12.1 показатели «Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламин, диоксины» дополнить показателем «глицидиловые эфиры».

4. Раздел 2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте) пункта 14.1 «Низколактозные и безлактозные продукты» подраздела 14 дополнить строкой следующего содержания:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
глицидиловые эфиры	0,01 до 30.06.2019	для продуктов, содержащих немолочные жиры
	0,006 с 01.07.2019	

5. Раздел 2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте) пункта 14.2 «Продукты на основе изолята соевого белка» подраздела 14 дополнить строкой следующего содержания:

Показатели	Допустимые	Примечания
------------	------------	------------

глицидиловые эфиры	уровни, мг/кг, не более	для продуктов, содержащих немолочные жиры
	0,01 до 30.06.2019 0,006 с 01.07.2019	

6. Раздел 2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте) пункта 14.5 «Продукты на основе полных гидролизатов белка» подраздела 14 дополнить строкой следующего содержания:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
глицидиловые эфиры	0,01 до 30.06.2019 0,006 с 01.07.2019	для продуктов, содержащих немолочные жиры

7. Раздел 2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте) пункта 14.6 «Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием для детей 1-го года жизни» подраздела 14 дополнить строкой следующего содержания:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
глицидиловые эфиры	0,01 до 30.06.2019 0,006 с 01.07.2019	для продуктов, содержащих немолочные жиры

8. Раздел 2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте) подраздела 16 дополнить строкой следующего содержания:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
глицидиловые эфиры	0,01 до 30.06.2019 0,006 с 01.07.2019	для продуктов, содержащих немолочные жиры

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
глицидиловые эфиры	0,01 до 30.06.2019	для продуктов, содержащих

			0,006 с 01.07.2019	немолочные жиры		
2.	Проект решения Коллегии в целом	Некоммерческая организация «Союз производителей пищевой продукции стран ЕвразЭС» (исх. № 06-09 от 06.09.2018)	Рассматриваемый проект Изменений не в полной мере гармонизирован с международным законодательством, так как не учитывается в полной мере вредное влияние глицидиловых эфиров жирных кислот в ряде продуктов на здоровье человека. В информационно-аналитической справке дана ссылка на Постановление комиссии (ЕС) 2018/290 от 26 февраля 2018 года о внесении поправки в регламент (ЕС) №1881/2006 в отношении максимальных уровней глицидиловых эфиров жирных кислот в растительных маслах, молочных детских смесях, молочных смесях второго уровня и специализированных лечебных продуктов питания, предназначенных для грудных и маленьких детей. Однако в самом проекте отсутствует регламентация в отношении максимальных уровней глицидиловых эфиров жирных кислот в растительных маслах. Растительные масла не только напрямую используются в пищу, но и применяются при производстве различных пищевых продуктов, которые потребляют все слои населения, включая детей и подростков. Просим дополнить проект Изменений, прилагая к проекту решения и привести его в соответствие с международными требованиями, в части касающейся безопасности растительных масел. Данные изменения не несут дополнительной нагрузки на бизнес.			учтено
3.	Проект решения Коллегии в целом	Евразийский Агропромышленный Союз (исх. № 3 от 05.09.2018)	В проекте не учтены нормы международного законодательства, где регламентируется максимальный уровень 3- и 2-монохлорпропандиола и их сложных эфиров жирных кислот, а так же глицидиловых эфиров жирных кислот в целом ряде продуктов, для которых установлены нормативы в международных документах. В настоящий момент доказана генотоксичность, канцерогенность и нейротоксичность глицидола, а также его способность оказывать негативное воздействие на репродуктивные органы человека. Проект Изменений носит избирательный характер, так как в него были внесены не все продукты, включенные в Европейскую директиву по безопасности пищевой продукции, в частности, масла растительные. Просим привести проект Изменений в соответствие с принятыми			учтено

			международными требованиями по безопасности продуктов питания.	
4. Проект решения Коллегии в целом	Региональная общественная организация по защите прав потребителей «Правда потребителю» (вх. ЕЭК № 14508 от 07.09.2018)		Проект не регламентирует максимально допустимые уровни глицидиловых эфиров жирных кислот в растительных маслах. При этом, по результатам последних токсикологических исследований независимого агентства EFSA, установлено, глицидол является канцерогеном, который вызывает рак, глицидиловый эфир генотоксичен и влияет на структуры клетки ДНК, а также обладает мужским противозачаточным эффектом. Главная опасность состоит в том, что все эти вещества содержатся в растительных маслах и особенно много их в пальмовом масле, которое широко применяется в производстве масложировых, кондитерских и хлебобулочных изделий. Учитывая опасность глицидола и его высокую концентрацию в растительных маслах просим привести текст документа в соответствие с Постановлением Комиссии (ЕС) 2018/290 и дополнить Перечень товаров, для которых настоящим разделом установлены единые санитарные требования, всеми видами растительных масел, масляным сырьем и жировыми продуктами с показателями безопасности – глицидиловыми эфирами (в пересчете на глицидол).	учтено
5. Проект решения Коллегии в целом	Союз производителей пищевой продукции Таможенного союза (Исх. № 09/06-23 от 06.09.2018)		Поддерживаем позицию ЕЭК о необходимости контроля уровня содержания глицидола и 3-монохлорпропандиола (3-MCPD) в свободном виде и в виде эфиров жирных кислот в продуктах питания. Многочисленные исследования подтвердили, что глицидиловые эфиры являются генотоксичными канцерогенами, влияют на образование различных видов раковых опухолей, а также вызывают мутацию структуры ДНК клетки. Данный канцероген способствует возникновению почечной недостаточности и раковых заболеваний органов. 3-монохлорпропан-1,2-диол (3- MCPD) способствует возникновению почечной недостаточности и раковых заболеваний органов. Считаем, что нужно расширить перечень продуктов питания, в которых необходим контроль вредных для организма соединений, содержащихся в маслах и жирах, а также продуктах на их основе.	учтено

Предлагаем гармонизировать проект изменений в Единые санитарные требования с европейским Регламентом № 1881/2006 и внести следующее добавление в проект изменений:

1. Добавить в Перечень товаров, для которых настоящим разделом установлены единые санитарные требования следующий раздел:

7. Масличное сырье и жировые продукты – группа 12, группа 15

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
7.1 Масло растительное (все виды)	Глицидиловые эфиры в пересчете на глицидол	1,0	

Также в целях гармонизации с Регламентом № 1881/2006

необходимо во все таблицы, включенные в проект внести изменение в наименование показателя:

- заменить «Глицидиловые эфиры» на «Глицидиловые эфиры в пересчете на глицидол».

Считаем, что принятие указанного решения не повлечет дополнительных расходов для производителей и поставщиков продуктов питания.

6.	Проект решения Коллегии в целом	Центральный научный исследовательский институт современных жировых технологий (Исх. № ЛЗ-010 от 06.09.2018)	В результате проведенной сравнительной оценки установлено наличие технической ошибки: регламентированию подлежат глицидиловые эфиры в пересчете на глицидол (Постановление комиссии (ЕС) 2018/290). В соответствии с международным стандартом ISO 18363-1 «Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания эфиров жирных кислот хлорпропандиола (МХПД) и глицидола с применением газовой хроматографии/масс-спектрометрии. Часть 1. Метод с применением быстрой целочной переэтерификации и измерением содержания 3-МХПД, и измерением содержания глицидола дифференциальным методом» глицидиловые эфиры, содержащиеся в растительных маслах, определяются в пересчете на глицидол, выделяемый путем их алкоголиза в присутствии щелочного катализатора. В проекте отсутствует регламентация в отношении максимальных уровней глицидиловых эфиров жирных кислот в растительных маслах. При этом содержание глицидола из эфиров в маслах согласно научному заключению Группы Европейского агентства по безопасности продуктов питания по примесям в пищевой цепи (CONTAM) «Риски для здоровья человека, связанные с наличием 3-и 2- монохлорпропандиола (МХПД), и их сложных эфиров жирных кислот, и глицидиловых эфиров жирных кислот в продуктах питания является значительным и в среднем составляет до 1,8 мг/кг, достигая в некоторых случаях 3,95 мг/кг. Растительные масла не только напрямую используются в пищу, но и применяются при производстве широкого спектра пищевой продукции. Установлено, что в маргаринах и жирах специального назначения содержание глицидола из эфиров составляет 380-580 мг/кг. Маргарины и жиры специального назначения, в свою очередь широко используются при производстве мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, потребляемых детьми всех возрастов и подростками. К настоящему времени доказана генотоксичность глицидола, а также его нейротоксичность, канцерогенность и способность оказывать негативное воздействие на репродуктивные органы. В связи с опасностью глицидола для организма человека, и в особенности ребенка, крупнейшей международной организацией FEDIOL, объединяющей производителей растительных масел, добровольно были приняты обязательства по
----	---------------------------------------	---	--

снижению глицидола из эфиров до 1 мг/кг к сентябрю 2017 года. Достигнутая цель была отражена в Постановлении комиссии (ЕС) 2018/290 путем введения регламентации по содержанию глицидола из эфиров в растительных маслах для непосредственного потребления в пищу и производства пищевой продукции на уровне 1 мг/кг, а для растительных масел, используемых при производстве пищевой продукции, предназначенной для детей раннего и дошкольного возрастов – до 0,5 мг/кг.

В связи с вышеизложенным просим привести текст документа в соответствие с оригиналом (Постановлением комиссии (ЕС) 2018/290) и изложить проект Изменений в следующей редакции:

1. Дополнить Перечень товаров, для которых настоящим разделом установлены единые санитарные требования (согласно кодам ТН ВЭД ТС), следующими показателями безопасности (в пересчете на глицидол); 3-монохлорпропандиолы:

7. Масличное сырье и жировые продукты – группа 12, группа 15

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
7.1 Масло растительное (все виды)	Глицидиловые эфиры в пересчете на глицидол	1,0	Для рафинированных дезодорированных масел

9. Другие продукты

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
9.1 изоляты, концентраты, гидролизаты и	3-монохлорпропандиолы	0,02	Для гидролизатов растительных

Учтено частично (примечание к пункту 7.1 подраздела 7 – не учтено, в связи с тем, что в Постановлении комиссии (ЕС) 2018/290 от 26 февраля 2018г «О внесении изменений в регламент (ЕС) № 1881/2006» предлагаемое примечание не установлено.

																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					</
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

14.5. Продукты на основе полных гидролизатов белка

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Глицидиловые эфиры в пересчете на глицидол	0,01 до 30.06.2019 0,006 с 01.07.2019	Для продуктов, содержащих немолочные жиры

14.6. Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием для детей 1-го года жизни

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Глицидиловые эфиры в пересчете на глицидол	0,01 до 30.06.2019 0,006 с 01.07.2019	Для продуктов, содержащих немолочные жиры

16. Продукты для недоношенных детей

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Глицидиловые эфиры в пересчете на глицидол	0,01 до 30.06.2019 0,006 с 01.07.2019	Для продуктов, содержащих немолочные жиры

			18. Основные сырье и компоненты, используемые при изготовлении продуктов детского питания <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="248 1144 360 1417">Наименование продукции</th><th data-bbox="248 891 360 1144">Показатели</th><th data-bbox="248 618 360 891">Допустимые уровни, мг/кг, не более</th><th data-bbox="248 394 360 618">Примечания</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="360 1144 509 1417">18.7. Масло растительное</td><td data-bbox="360 891 509 1144">Глицидиловые эфиры в пересчете на глицидол</td><td data-bbox="360 618 509 891">0,5</td><td data-bbox="360 394 509 618"></td></tr> </tbody> </table>	Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания	18.7. Масло растительное	Глицидиловые эфиры в пересчете на глицидол	0,5	
Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания								
18.7. Масло растительное	Глицидиловые эфиры в пересчете на глицидол	0,5									
7.	Проект решения Коллегии в целом	ООО «Регион Поставщик» (Исх. № 17 от 06.09.2018)	Поддерживаем данные Изменения, введение которых защитит потребителя от опасных для жизни и здоровья граждан веществ в пищевой продукции. Проект требует доработки, поскольку не содержит требований к растительным маслам, масличному сырью и жировой продукции. Глицидиловые эфиры формируются при рафинации растительных масел и жиров при высоких температурах (выше 200С⁰), в частности на стадии дезодорации. Они были найдены в рафинированных растительных маслах и жирах, и продуктах в которых они используются. При этом наибольшее содержание обнаружено в пальмовом масле, которое широко используется в производстве пищевой продукции, в том числе для питания детей. Различные исследования (прежде всего EFSA) установили, что 3-MCPD токсичен для мочеполовой системы, ведет к патологиям почек, эпителиальной гиперплазии, вызывает почечную недостаточность, приводит к образованию рака органов мочеполовой системы. Есть данные о влиянии 3-MCPD на образование анемии, его нейротоксичность, а также токсичность для плода у беременных. Глицидиловые эфиры являются генотоксичными канцерогенами, влияют на структуру ДНК клетки. Главная опасность состоит в том, что генетические изменения могут передаваться потомкам, которые никогда не принимали данных веществ. Также установлено, что глицидиловые эфиры являются нейротоксичными, обладают мужским								

		противозачаточным эффектом, могут приводить к образованию широкого круга злокачественных опухолей. Учитывая изложенное, а также требования Регламента Комиссии ЕС 1881/2006, предлагаем дополнить растительными маслами перечень товаров, для которых настоящим разделом установлены единые санитарные требования, со следующими показателями безопасности – «глицидиловые эфиры в пересчете на глицидол»: 7. Масличное сырье и жировые продукты – группа 12, группа 15 <table border="1"> <tr> <th>Наименование продукции</th><th>Показатели</th><th>Допустимые уровни, мг/кг, не более</th><th>Примечания</th></tr> <tr> <td>7.1 Масло растительное (все виды)</td><td>Глицидиловые эфиры в пересчете на глицидол</td><td>1,0</td><td>Для рафинированных дезодорированных масел</td></tr> </table> 18. Основные сырье и компоненты, используемые при изготовлении продуктов детского питания <table border="1"> <tr> <th>Наименование продукции</th><th>Показатели</th><th>Допустимые уровни, мг/кг, не более</th><th>Примечания</th></tr> <tr> <td>18.7. Масло растительное</td><td>Глицидиловые эфиры в пересчете на глицидол</td><td>0,5</td><td></td></tr> </table>	Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания	7.1 Масло растительное (все виды)	Глицидиловые эфиры в пересчете на глицидол	1,0	Для рафинированных дезодорированных масел	Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания	18.7. Масло растительное	Глицидиловые эфиры в пересчете на глицидол	0,5		Учено частично (примечание к пункту 7.1 подраздела 7 – не учтено, в связи с тем, что в Постановлении комиссии (ЕС) 2018/290 от 26 февраля 2018г «О внесении изменений в регламент (ЕС) № 1881/2006» предлагаемое примечание не установлено.
Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания																
7.1 Масло растительное (все виды)	Глицидиловые эфиры в пересчете на глицидол	1,0	Для рафинированных дезодорированных масел																
Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания																
18.7. Масло растительное	Глицидиловые эфиры в пересчете на глицидол	0,5																	
8. Проект решения Коллегии в целом	Корпорация «Союз» (Исх. ВБ-75/09 от 10.09.2018)	Привести редакцию перевода в соответствии с оригиналом, заменив в таблицах «глицидиловые эфиры» на «глицидиловые эфиры в пересчете на глицидол». Дополнить проект изменений пунктами: 7. Масличное сырье и жировые продукты – группа 12, группа 15 <table border="1"> <tr> <th>Наименование продукции</th><th>Показатели</th><th>Допустимые уровни, мг/кг, не более</th><th>Примечания</th></tr> </table>	Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания	Учено частично (примечание к пункту 7.2 подраздела 7 – не учтено, в связи с тем, что в Постановлении комиссии (ЕС)												
Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания																

						2018/290 от 26 февраля 2018г «О внесении изменений в регламент (ЕС) № 1881/2006» предлагаемое примечание не установлено.

			изменений в ЕСТ ЕЭК, по ограничению глицидолов, гармонизирует стандарты и будет способствовать экономическому развитию, сохранению здоровья нации, профилактике рака. Просим добавить в проект изменений недостающих норматив для растительных масел, с ограничением содержания глицидолов на уровне аналогичном установленным Постановлением Комиссии (ЕС) 2018/290 от 26 февраля 2018 года.	
11.	Проект решения Коллегии в целом	Центрально-Азиатская ассоциации блокчейна и цифровой индустрии (Исх. № 12 от 06.09.2018)	Необходимо обратить внимание на отсутствие показателя допустимого содержания глицидиловых эфиров для растительных рафинированных дезодорированных масел в проекте предлагаемого документа. Указанный показатель необходимо внести с целью достижения гармонизации рассматриваемых нормативно-технических актов. В целом поддерживаем проект документа и позитивно отмечаем то обстоятельство, что принятие таких изменений в ЕСТ не содержит избыточных требований и не приведет к увеличению нагрузки на бизнес.	учтено
12.	Проект решения Коллегии в целом	Казахстанская ассоциация технического нормирования стандартизации (Исх № 2/17 от 05.09.2018)	В связи с опасностью глицидола для организма человека в целом, и в особенности для детей различных возрастов, считаем принятие Изменений актуальным и своевременным. Вместе с тем, в ходе рассмотрения обнаружено, что Изменения не полностью гармонизированы с международным прототипом - Постановлением Комиссии (ЕС) 2018/290 от 26 февраля 2018 года о внесении поправки в регламент (ЕС) No 1881/2006. В проекте Изменений отсутствуют растительные масла, присутствующие в соответствующем Постановлении ЕС. В этой связи просим привести текст изменений в соответствие с аутентичным текстом Постановления Комиссии (ЕС) 2018/290. В Республике Казахстан в 2016 году был стандартизирован метод «Определения содержания эфиров жирных кислот хлорпропандиола (MCPD) и глицидола с применением хроматографии/масс-спектрометрии». Был принят национальный стандарт Республики Казахстан СТ РК ISO 18363-1-2016. Просим внести указанный стандарт в список рекомендуемых методик, используемых при осуществлении контроля за соблюдением Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции	учтено

Данное предложение не относится к проекту решения.

			(товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).	
13.	Проект решения Коллегии в целом	ОДО «Солитон» (Исх. № 432 от 07.09.2018)	Считаем необходимым включить в проект Изменений регламентацию в отношении максимальных уровней глицидиловых эфиров жирных кислот в растительных маслах и масложировой продукции, как это отражено в редакции, принятой Регламентом Комиссии ЕС 1881/2006. Гармонизация требований в данной области имеет очень важное значение, поскольку ее отсутствие создаст предпосылки насыщения рынка ЕАЭС некачественной и опасной для здоровья людей продукцией. Предлагаем дополнить п 7. Масличное сырье и жировые продукты – группа 12, группа 15 и п. 18. Основные сырье и компоненты, используемые при изготовлении продуктов детского питания. Перечень товаров, для которых настоящим разделом установлены единые санитарные требования такими показателями безопасности как «глицидиловые эфиры в пересчете на глицидол».	учтено
14.	Проект решения Коллегии в целом	Балтийский пищевой союз (Исх. № 14/I-6 от 06.09.2018)	Предлагаемые Изменения очень актуальны, не несут дополнительной нагрузки на бизнес и поддерживаются всеми членами Балтийского пищевого союза. Изменения не в полном объеме гармонизированы с международным законодательством. Сравнительный анализ проекта изменений с Постановлением комиссии (ЕС) 2018/290 от 26 февраля 2018 года о внесении поправки в регламент (ЕС) № 1881/2006 показал, что в проекте отсутствует регламентация в отношении максимальных уровней глицидиловых эфиров жирных кислот в растительных маслах, которые напрямую используются как в пищу, так и в производстве широкого спектра пищевой продукции. Известно, что содержание глицидола из эфиров в маслах является значительным и составляет до 1,8 мг/кг, а в ряде случаев до 3,95 мг/кг. Известно также, что в маргаринах и жирах специального назначения содержание глицидола из эфиров составляет 380-580 мг/кг. В связи с тем, что генотоксичность, нейротоксичность и канцерогенность глицидола доказана в ходе научных исследований, считаем необходимым дополнить проект растительными маслами, масличным сырьем и	учтено

			жировыми продуктами и применить к ним те нормы, которые отражены в Постановлении комиссии (ЕС) 2018/290 от 26 февраля 2018 года. Считаем, что такой подход позволит достичь полной гармонизации с международным законодательством и значительно повысить уровень защищенности граждан ЕАЭС от опасных для жизни и здоровья продуктов питания.	
15.	Проект решения Коллегии в целом	ООО «Фабрика шоколадных масс» (Исх. № 117 от 20.09.2018)	Считаю необходимым контроль уровня содержания глицидола и 3-монохлорпропандиола (3-MCPD) в свободном виде и в виде эфиров жирных кислот в продуктах питания, поскольку научные исследования подтвердили, что глицидиловые эфиры и 3-монохлорпропан-1,2-диол (3-MCPD) являются генотоксичными канцерогенами, влияют на образование различных видов раковых опухолей и способствует возникновению почечной недостаточности и раковых заболеваний органов. Предлагаю осуществить гармонизацию проекта изменений в Единые санитарные требования с европейским Регламентом № 1881/2006 и добавить в Перечень товаров, для которых настоящим разделом установлены единые санитарные требования масла растительное (все виды) и установить для него допустимый уровень глицидиловых эфиров в пересчете на глицидол не более 1,0 мг/кг.	учтено
16.	Проект решения Коллегии в целом	armp@plkoarmp.org от 21.09.2018	Считаю нормирование показателей безопасности - глицидиловые эфиры, 3-хлорпропандиол (3-MCPD) в изолятах, концентратах, гидролизатах и текстурах растительных белков; пищевом шроте и муке с различным содержанием жира из семян бобовых, масличных и нетрадиционных культур, а также в продуктах для детей раннего возраста преждевременным. В настоящее время отсутствуют методики определения данных показателей. Нормирование рассматриваемых показателей необходимо устанавливать только после разработки и утверждения соответствующих методик измерения.	Не учтено. Методики измерения: - стандарт ISO 18363-1 «Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания эфиров жирных кислот хлорпропандиола (МХПД) и глицидола применением газовой

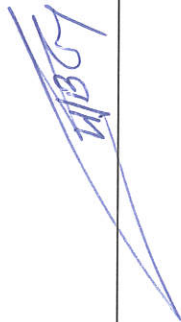
				хроматографии/масс-спектрометрии. Часть 1. Метод с применением быстрой щелочной перезтерификации и измерением содержания 3-МХПД, и измерением содержания глицидола дифференциальным методом»; - в Республике Казахстан в 2016 году был стандартизирован метод «Определения содержания эфиров жирных кислот хлорпропандиола (MCPD) и глицидола с применением хроматографии/масс-спектрометрии». Был принят национальный стандарт Республики Казахстан СТ РК ISO 18363-1-2016.
--	--	--	--	--

17.	Проект решения Коллегии в целом	АО «УК «ЭФКО» i.ruhlenco@efko.ru	По вопросу внесения изменений в раздел 1 главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), касающихся нормирования показателей безопасности - глицидиловые эфиры, 3-хлорпропандиол (3-MCPD), считаем, что нормирование рассматриваемых показателей необходимо устанавливать только после разработки и утверждения соответствующих методик измерения, которых в настоящее время нет. Таким образом, нормирование данных показателей в Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требованиях к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), считаем преждевременным.	Не учтено. Методики измерения: - стандарт ISO 18363-1 «Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания эфиров жирных кислот хлорпропандиола (МХПД) и глицидола применением газовой хроматографии/масс-спектрометрии. Часть 1. Метод с применением быстрой щелочной перэтерификации и измерением содержания 3-МХПД, измерением содержания глицидола дифференциальным методом» - в Республике Казахстан в 2016 году был стандартизирован метод «Определения
-----	---------------------------------------	---	---	---

				содержания эфиров жирных кислот хлорпропандиола (MCPD) и глицидола с применением хроматографии/масс-спектрометрии». Был принят национальный стандарт Республики Казахстан СТ РК ISO 18363-1-2016.
18.	Проект решения Коллегии в целом	РГП «Казахстанский институт стандартизации и сертификации» Комитета технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (Исх. № 18-05/01-11/2145 от 28.09.2018 г.)	По итогам проведенного анализа с действующими аналогичными требованиями в международной практике установлено, что в проекте Изменений в Единые санитарные требования не учтено нормирование глицидиловых эфиров в пересчете на глицидол в растительных маслах. Вышеуказанный норматив содержится в Постановлении комиссии (ЕС) 2018/290 от 26 февраля 2018 года. Кроме того, необходимо отметить, что токсикологические исследования Всемирной организации здравоохранения и ведущих научных организаций установили, что глицидиловые эфиры, являясь генотоксичными канцерогенами и содержась во всех продуктах, содержащих растительные масла и жиры и доказано, что они являются причиной наиболее распространенных и агрессивных форм рака. Также, известно, что глицидиловые эфиры вызывают мезотелиомы, фиброаденомы молочной железы, глиомы головного мозга, аденомы и карциномы фолликулярных клеток щитовидной железы, карциномы желудка и кишечника и множество других заболеваний и особенно подвержены развитию этих форм рака дети и младенцы. Вместе с тем, в настоящее время в Республике Казахстан уделяется большое внимание контролю рассматриваемых физико-химических параметров, в связи с чем был разработан и введен в действие Приказом Комитета технического регулирования и метрологии Министерства по	Учено

		инвестициям и развитию Республики Казахстан № 296-од от 23 ноября 2016 года СТ РК ISO 18363-1-2016 «Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания эфиров жирных кислот хлорпропандиола (MCPD) и глицидола с применением газовой хроматографии/масс-спектрометрии. Часть 1. Метод с применением быстрой целочной перезтерификации и измерение содержания 3- MCPD и дифференциальное измерение содержание глицидола». В этой связи, Институт просит рассмотреть вышеуказанные изменения в ЕСТ, с учетом изменений внесенных в Положение ЕС 1881/2006 в полном объеме, включая требования к растительным маслам, а также внести указанный национальный стандарт в список методов измерений, рекомендованных при испытании продукции с целью оценки соответствия ЕСТ.	Данное предложение не относится к проекту решения. (Предложение будет рассмотрено дополнительно)
--	--	--	---

Директор Департамента санитарных,
фитосанитарных и ветеринарных мер



И.В. Гаевский

01 ноября 2018 г.