

## **ЭКСПЕРТНАЯ КОМИССИЯ**

по проведению экспертизы проекта федерального закона № 469750-4  
«Технический регламент на кондитерскую продукцию»

---

«23» июня 2009 г.

г. Москва

### **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

**на проект федерального закона № 469750-4 «Технический регламент на кондитерскую продукцию»**

В состав экспертной комиссии, утвержденной приказом Минпромторга России от 8 июня 2009 г. № 503, вошли:

- |                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| Абдуллаева<br>Лариса Владимировна | - ответственный секретарь ТК 470 «Молоко и продукты переработки молока», эксперт Международной молочной федерации в области стандартизации (председатель экспертной комиссии) (по согласованию)  |
| Баранникова<br>Ольга Петровна     | - исполнительный директор Союза участников потребительского рынка (заместитель председателя экспертной комиссии) (по согласованию)   |
| Семенов<br>Андрей Вадимович       | - консультант отдела нормативно-правового обеспечения технического регулирования Департамента государственной политики в области технического регулирования и обеспечения единства измерений Минпромторга России (ответственный секретарь) |
| Аксенова<br>Лариса Михайловна     | - директор Научно-исследовательского института кондитерской промышленности (по согласованию)   |
| Дремучева<br>Галина Федоровна     | - заведующая отделом биохимических исследований Государственного научного учреждения «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности» (по согласованию)  |

- Киселева  
Татьяна Валентиновна
- главный специалист-эксперт Департамента пищевой, перерабатывающей промышленности и качества продукции Минсельхоза России (по согласованию)
- Ложникова  
Татьяна Семеновна
- главный специалист-эксперт Управления технического регулирования и стандартизации Ростехрегулирования (по согласованию)
- Самарина  
Наталья Борисовна
- менеджер по нормативному регулированию Некоммерческого партнерства «Межрегиональная Лига защиты потребительского рынка от поддельной и некачественной продукции» (по согласованию)
- Соловьев  
Геннадий Валентинович
- эксперт по техническому регулированию Некоммерческого партнерства «Содружество производителей фирменных торговых марок «Русбренд» (по согласованию)
- Туманова  
Алла Евгеньевна
- профессор кафедры «Технология кондитерского производства» Московского государственного университета пищевых производств, д.т.н. (по согласованию)
- Чикина  
Людмила Владимировна
- заместитель начальника отдела организации надзора за питанием населения Управления санитарного надзора Роспотребнадзора (по согласованию)
- Шатров  
Геннадий Николаевич
- руководитель лаборатории гигиенических исследований пищевых добавок Научно-исследовательского института питания Российской академии медицинских наук, к.б.н. (по согласованию)

## **1. Соблюдение процедуры разработки.**

На рассмотрение экспертной комиссии были представлены следующие документы:

- проект федерального закона «Технический регламент на кондитерскую продукцию» (далее – проект технического регламента);
- пояснительная записка к проекту технического регламента;
- финансово-экономическое обоснование к проекту технического регламента;
- обоснование необходимости принятия проекта технического регламента;
- уведомление о разработке проекта технического регламента;
- уведомление о завершении публичного обсуждения проекта технического регламента;
- перечень замечаний, полученных к проекту технического регламента.

В соответствии с требованиями Федерального закона «О техническом регулировании» проект технического регламента прошел публичное обсуждение. Уведомление о начале публичного обсуждения проекта технического регламента было опубликовано в мае 2005 г., а о завершении публичного обсуждения – в октябре 2005 года в журнале «Вестник технического регулирования».

## **2. Краткая характеристика технического регламента.**

Настоящий проект технического регламента разработан в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании».

В соответствии с пунктами 4, 5, 6 статьи 7 Федерального закона «О техническом регулировании» проект технического регламента содержит требования к характеристикам продукции и связанными с ними процессами хранения, перевозки, реализации и утилизации, требования к терминологии, упаковке, маркировке, этикеткам и правилам их нанесения,

В соответствии с пунктом 3 статьи 7 Федерального закона «О техническом регулировании» проект технического регламента содержит перечень и описание объектов технического регулирования, требования к этим объектам и правила их идентификации в целях применения технического регламента.

Объектами регулирования проекта технического регламента являются кондитерские изделия, представленные пятью группами: шоколад, какао (продукты переработки какао бобов и изделия), сахаристые изделия, мучные изделия и полуфабрикаты.

Числовые значения показателей безопасности для нескорпортующейся продукции представлены для укрупнённых групп продукции и отличаются от СанПиН 2.3.2.1078-01. Числовые значения показателей безопасности скоропортующейся продукции по микробиологическим показателям ужесточены.

Проект технического регламента в части шоколадных изделий гармонизирован с требованиями международных стандартов и объединяет все необходимые исчерпывающие требования к объектам регулирования, содержащиеся в нормативных правовых актах, национальных стандартах, санитарных правилах и нормах.

### **3. Результаты проведения экспертизы.**

В процессе работы экспертной комиссии экспертами был проведен анализ соответствия предлагаемого проекта технического регламента законодательным и иным нормативным правовым актам Российской Федерации в сфере технического регулирования, интересам национальной экономики, развитию материально-технической базы и уровню научно-технического развития, а также международным нормам и правилам.

Экспертная комиссия отмечает:

1. Проект технического регламента не в полной мере соответствует законодательным и иным нормативным правовым актам Российской Федерации в сфере технического регулирования.

2. Вопрос соответствия либо несоответствия проекта технического регламента интересам национальной экономики в настоящее время экспертная комиссия установить не может.

3. Проект технического регламента не в полной мере соответствует уровню развития материально-технической базы. Нормативно-инструментальная база, имеющаяся в Российской Федерации, не позволяет контролировать все устанавливаемые техническим регламентом требования.

4. Проект технического регламента не содержит избыточных норм, сдерживающих развитие отрасли или препятствующих научно-техническому прогрессу.

5. Проект технического регламента по отдельным положениям отличается от общепризнанных международных норм и правил, изложенных в соответствующих международных документах (в частности, международных стандартах Комиссии Кодекс Алиментариус)

6. По мнению членов экспертной комиссии, проект технического регламента нуждается в доработке с учетом следующих замечаний и предложений:

### **Статья 3**

С целью исключения неоднозначной трактовки объектов технического регулирования проекта технического регламента целесообразно исключить подробный перечень, заменив его общими классификационными понятиями: шоколад, какао, изделия кондитерские сахаристые, изделия кондитерские мучные, полуфабрикаты.

При установлении в качестве объекта «полуфабрикатов» следует указать, что данный проект технического регламента не распространяется на

полуфабрикаты, производимые в системе общественного питания (чтобы исключить требования контролеров оформлять декларацию на данные полуфабрикаты).

#### **Статья 4**

Понятие «шоколад» должно быть приведено в соответствие с требованиями стандарта Кодекса Алиментариус Codex Stan. 87, в котором не регламентировано использование каких-либо растительных жиров в составе шоколада кроме масла какао и молочного жира.

В понятиях 5 и 6 заменить «продукты переработки молока» на «продукты переработки молока за исключением молокосодержащих продуктов».

Целесообразно заменить понятие «студнееобразователи» на «структурообразователи».

Исключить из статьи 4 понятия, являющиеся объектами общих технических регламентов, такие как «срок годности», «партия», «потребительская упаковка» и т.д.

Кроме того, экспертная комиссия считает целесообразным включить понятия всех видов шоколада, кондитерской плитки и кондитерской глазури, а также исключить понятия в части промежуточных кондитерских компонентов (пранине, кондитерская масса и т.д.), не являющихся объектом обращения;

В пункте 10 части 2 необходимо уточнить температуру замораживания (обычно «-18<sup>0</sup> C»);

В пункте 11 части 2 учитывая, что проект изложен на русском языке, понятие «дефростированное» целесообразно изложить в виде – «размороженное (дефростированное)».

#### **Статья 6**

Часть 3 статьи 6 закончить словами «, наименованию и названию конкретного изделия».

В части 10 статьи 6 из списка документов исключить «санитарно-эпидемиологические заключения», так как далее уже обозначен «документ, подтверждающий показатели безопасности продукта», которым может являться протокол испытаний из аккредитованной лаборатории.

### **Глава 3**

Целесообразно регламентировать минимальные требования безопасности к основному сырью, используемому при производстве шоколада, сахаристых изделий, мучных изделий.

В частности, регламентировать требования к жирам, используемым в производстве, минимальные требования безопасности к сахару, муке – как основным ингредиентам.

Необходимо в законе установить запрет на непосредственное использование тропических масел при производстве кондитерских продуктов, регламентировав при этом минимальные требования к показателям качества жиров, допускаемых в производстве кондитерских изделий.

### **Статья 14**

В частях 2 и 4 установить положения, позволяющие однозначно толковать названия продуктов, не являющихся шоколадом.

В части 5 статьи 14– исключить слово «кольеретке»

### **Статья 16**

Целесообразно установить для изготовителя оба способа подтверждения соответствия: и декларирование и сертификация. Изготовитель сам вправе выбрать способ.

Дополнить пункт 1 части 6 перед словами «испытательную лабораторию» словами «аккредитованную в установленном порядке на определение показателей безопасности и идентификации соответствующих требованиям настоящего технического регламента»;

Часть 8 дополнить словами «и учредительные документы изготовителя»;

Часть 18 дополнить словом «уполномоченным»;

Часть 19 – изложить в следующей редакции:

«Срок действия декларации о соответствии – не более 5 лет..., так как при разовом изготовлении и разовых поставках декларацию целесообразно принимать на срок годности продукции.

Кроме того, по мнению членов экспертной комиссии, подтверждение соответствия тортов и пирожных в форме декларации о соответствии, не предусматривающей анализ производства, не гарантирует изготовление безопасной и качественной продукции.

## **Статья 20**

В части 2 – вместо слов «, установленного в них» закончить словами «годности продукции».

Приложение 1 – в показателе афлатоксин М1, в примечании, после слова «орехи» дополнить словами «какао-продукты и растительные масла».

## **Приложения**

Отредактировать, исключив такие наименования, как «РАСТИТЕЛЬНЫЕ СЛИВКИ», как противоречащие федеральному законодательству.

## Решение комиссии.

Представленный на экспертизу проект федерального закона № 469750-4 «Технический регламент на кондитерскую продукцию» не в полной мере соответствует требованиям Федерального закона «О техническом регулировании», интересам национальной экономики, развитию материально-технической базы и уровню научно-технического развития, а также международным нормам и правилам, и должен быть доработан.

Председатель экспертной комиссии



Л.В. Абдуллаева

Заместитель председателя экспертной комиссии



О.П. Баранникова


Ответственный секретарь



А.В. Семенов

Члены экспертной комиссии:

 / Самарин Н.В. /

 / Кошкучева Т.С. /

 / Дрезезова Ж.А. /

Особое мнение  / Устров Д.К. /

Особое мнение на экспертное заключение на проект федерального закона № 469750-4  
"Технический регламент на кондитерскую продукцию"

1. По тексту Заключения

1.1. По пункт 15, части 2 статьи 4, касающейся замечания по понятию «студнеобразователи».

В соответствии с проектом технического регламента "О безопасности пищевых добавок и ароматизаторов" установлена функциональная группа пищевых добавок "желирующий агент" - пищевая добавка, предназначенная для образования гелеобразной текстуры пищевого продукта. Поэтому предлагается термин «студнеобразователи» заменить на термин "желирующие агенты" в следующей редакции:

"желирующие агенты" – пищевые компоненты или пищевые добавки, образующие гелеобразную текстуру кондитерского изделия (или его части: покрытие, начинка и др.)".

1.2. По пункту 10, части 11, статьи 6, касающейся исключения из перечня документов, которые могут использоваться при идентификации кондитерской продукции, санитарно-эпидемиологического заключения.

Исключать указанный документ из текста технического регламента не следует, поскольку проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы, как одной из форм оценки соответствия, и выдача санитарно-эпидемиологического заключения на пищевые продукты, впервые производимые на промышленном предприятии, предусмотрено проектом технического регламента в сфере безопасности пищевых продуктов.

1.3. По главе 3, касающейся необходимости регламентирования в техническом регламенте минимальных требований безопасности к основному сырью, используемому при производстве шоколада, сахаристых изделий, мучных изделий: жирам, сахару и муке.

Считаю это требование излишним, поскольку требования безопасности к жирам, сахару и муке регламентировано в проекте технического регламента "О безопасности пищевых продуктов", а по жирам также и в техническом регламенте на масложировую продукцию.

1.4. По статье 16, касающейся целесообразности установления для изготовителя двух способов подтверждения соответствия: декларирование и сертификация, а изготовитель сам вправе выбирать необходимый ему способ.

Считаю это требование излишним, т.к. в техническом регламенте устанавливаются только обязательные требования. В данном случае обязательным требованием является подтверждение соответствия в форме декларирования соответствия. На добровольной основе изготовитель может проводить и сертификацию продукции.

2. Дополнительные замечания.

2.1. В статьи 15 и 16 следует включить проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы кондитерской продукции, впервые производимой на промышленном предприятии, т.к. такая форма оценки соответствия предусмотрена проектом технического регламента в сфере безопасности пищевых продуктов.

2.2. Приложения 1 и 2 следует исключить из технического регламента, дав ссылку на технический регламент в сфере безопасности пищевых продуктов, т.к. в этом горизонтальном межотраслевом техническом регламенте даны показатели безопасности для всех пищевых продуктов.

Член экспертной комиссии



/Г.Н. Шатров/