

О ТЕХНИЧЕСКОМ РЕГЛАМЕНТЕ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА
ТР ТС 024/2011 «ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ НА
МАСЛОЖИРОВУЮ ПРОДУКЦИЮ»



ТЕХНИЧЕСКИЕ РЕГЛАМЕНТЫ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА

**** Вступил в силу с 01.07.2012 г.**

ТР ТС 009/2011
«О безопасности упаковки»**

ТР ТС 021/2011
«О безопасности пищевой
продукции»*

ТР ТС 022/2011
«Пищевая продукция в части ее
маркировки»*

ТР ТС 024/2011
«Технический регламент на
масложировую продукцию»*

*** Вступит в силу с 01.07.2013 г.**

ТР ТС 027/2012
«О безопасности
специализированной пищевой
продукции, диетического и лечебно-
профилактического питания»*

ТР ТС 015/2011
«О безопасности зерна»*

ТР ТС 029/2012 «Требования
безопасности пищевых добавок,
ароматизаторов и технологических
вспомогательных средств»*



ТЕХНИЧЕСКИЕ РЕГЛАМЕНТЫ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА. РЕШЕНИЯ О ПРИНЯТИИ.

- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- ТР ТС 15/2011 «О безопасности зерна»
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- ТР ТС 027/2012 «О безопасности специализированной пищевой продукции, диетического и лечебно-профилактического питания»
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

Решение КТС от 09.12.2011 г. №883

Решение КТС от 09.12.2011 г. №874

Решение КТС от 09.12.2011 г. №880

Решение КТС от 09.12.2011 г. №881

Решение Совета ЕЭК от 15.06.2012 г. № 34

Решение Совета ЕЭК от 20.07.2012 г. № 58

- ТР ТС 009/2011 «О безопасности упаковки»

Решение КТС от 16.08.2011 г. №769



Решение № 883 от 9.12.2011 г. «О принятии технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию».

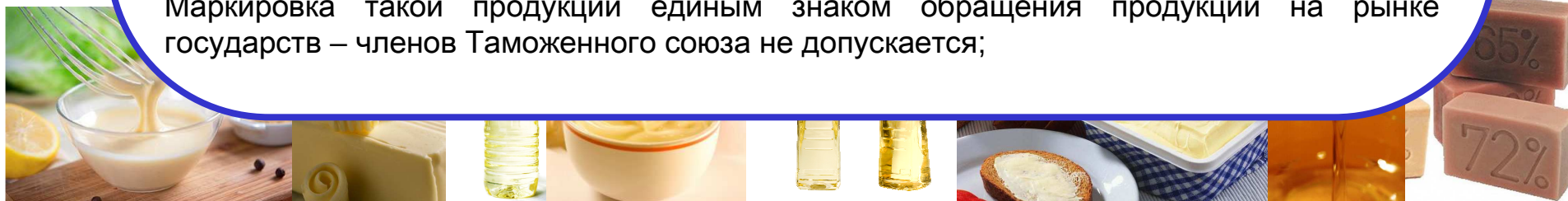
3.2. Документы об оценке (подтверждении) соответствия обязательным требованиям, установленным нормативными правовыми актами Таможенного союза или законодательством государства – члена Таможенного союза, выданные или принятые в отношении продукции, являющейся объектом технического регулирования Технического регламента (далее – продукция), до дня вступления в силу Технического регламента, действительны до окончания срока их действия, но не позднее 15 февраля 2015 года. Указанные документы, выданные или принятые до дня официального опубликования настоящего Решения, действительны до окончания срока их действия.

Со дня вступления в силу Технического регламента выдача или принятие документов об оценке (подтверждении) соответствия продукции обязательным требованиям, ранее установленным нормативными правовыми актами Таможенного союза или законодательством государства – члена Таможенного союза, не допускается;

3.3. До 15 февраля 2015 года допускается производство и выпуск в обращение продукции в соответствии с обязательными требованиями, ранее установленными нормативными правовыми актами Таможенного союза или законодательством государства - члена Таможенного союза, при наличии документов об оценке (подтверждении) соответствия продукции указанным обязательным требованиям, выданных или принятых до дня вступления в силу Технического регламента.

Указанная продукция маркируется национальным знаком соответствия (знаком обращения на рынке) в соответствии с законодательством государства – члена Таможенного союза.

Маркировка такой продукции единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза не допускается;



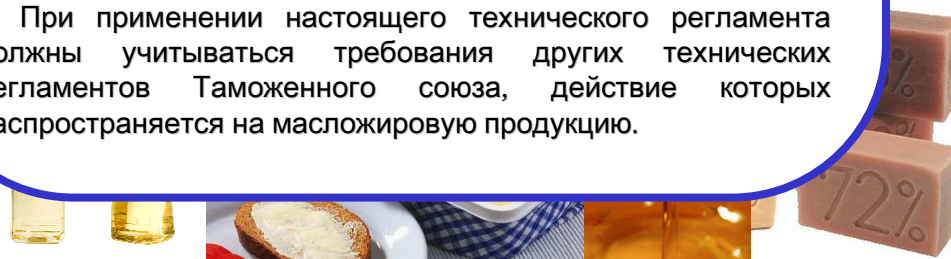
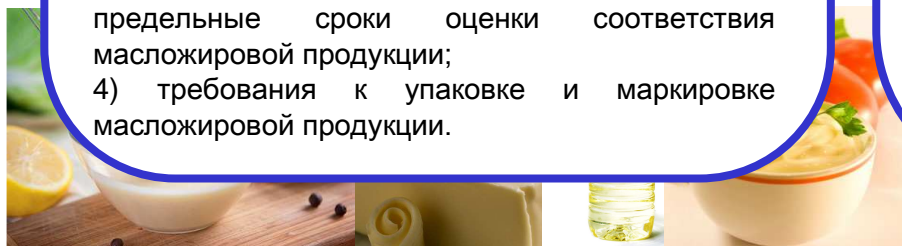
ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

*Федеральный закон № 90-ФЗ
от 24 июня 2008 года
«Технический регламент на
масложировую продукцию»*

1. Объектами технического регулирования настоящего Федерального закона являются:
 - 1) масложировая продукция, выпускаемая в обращение на территории Российской Федерации;
 - 2) процессы производства, хранения и перевозки масложировой продукции, связанные с требованиями к ней.
2. В целях защиты жизни или здоровья граждан и предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей, настоящий Федеральный закон устанавливает:
 - 1) требования безопасности к объектам технического регулирования;
 - 2) правила идентификации объектов технического регулирования для целей применения настоящего Федерального закона;
 - 3) правила и формы оценки соответствия объектов технического регулирования требованиям настоящего Федерального закона, предельные сроки оценки соответствия масложировой продукции;
 - 4) требования к упаковке и маркировке масложировой продукции.

*Технический регламент
Таможенного союза
ТР ТС 024/2011
«Технический регламент на
масложировую продукцию»*

1. Настоящий технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (далее – технический регламент) распространяется на масложировую продукцию, выпускаемую в обращение на территории государств-членов Таможенного союза, включая требования к её упаковке и маркировке, а также к связанным с ней процессам производства, хранения, перевозки, реализации.
Действие настоящего технического регламента **не распространяется**:
 - на масложировую продукцию, полученную в процессе непромышленного производства, за исключением масла растительного;
 - непищевую масложировую продукцию, за исключением глицерина натурального сырого и мыла хозяйственного.
2. Настоящий технический регламент устанавливает требования к масложировой продукции в целях защиты жизни и здоровья граждан и предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей (потребителей).
3. При применении настоящего технического регламента должны учитываться требования других технических регламентов Таможенного союза, действие которых распространяется на масложировую продукцию.



МАСЛОЖИРОВАЯ ПРОДУКЦИЯ, ЯВЛЯЮЩАЯСЯ ОБЪЕКТОМ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ

*Федеральный закон № 90-ФЗ
от 24 июня 2008 года
«Технический регламент на
масложировую продукцию»*

*Технический регламент
Таможенного союза
ТР ТС 024/2011
«Технический регламент на
масложировую продукцию»*

Статья 2.

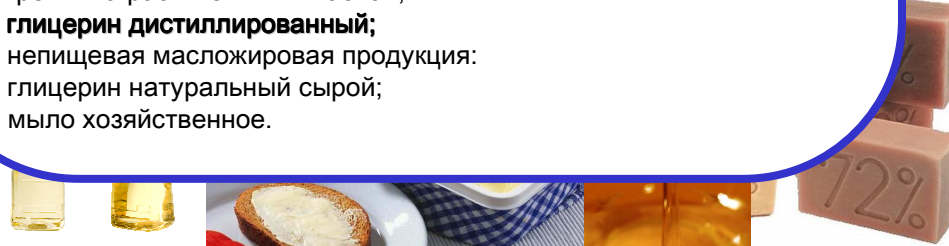
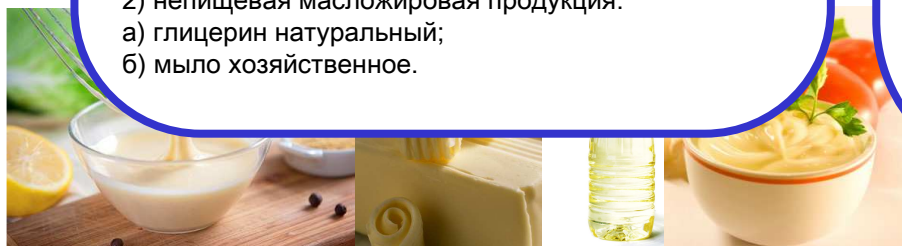
1) пищевая масложировая продукция:

- а) масла растительные;
 - б) маргарины;
 - в) спреды растительно-сливочные и растительно-жировые;
 - г) смеси топленые растительно-сливочные и растительно-жировые;
 - д) жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные и заменители молочного жира;
 - е) эквиваленты масла какао;
 - ж) улучшители масла какао SOS-типа;
 - з) заменители масла какао POP-типа;
 - и) заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа;
 - к) заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа;
 - л) соусы на основе растительных масел;
 - м) майонезы;
 - н) соусы майонезные;
 - о) кремы на растительных маслах;
- 2) непищевая масложировая продукция:
- а) глицерин натуральный;
 - б) мыло хозяйственное.

Статья 1.

1) пищевая масложировая продукция:

- а) масла растительные;
 - б) фракции масел растительных;**
 - в) масла (жиры) переэтерифицированные рафинированные дезодорированные;**
 - г) масла (жиры) гидрогенизированные рафинированные дезодорированные;**
 - д) маргарины;
 - е) спреды растительно-сливочные и растительно-жировые;
 - ж) смеси топленые растительно-сливочные и растительно-жировые;
 - з) жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные;**
 - и) заменители молочного жира;**
 - к) эквиваленты масла какао;
 - л) улучшители масла какао sos-типа;
 - м) заменители масла какао pop-типа;
 - н) заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа;
 - о) заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа;
 - п) соусы на основе растительных масел;
 - р) майонезы;
 - с) соусы майонезные;
 - т) кремы на растительных маслах;
 - у) глицерин дистиллированный;**
- 2) непищевая масложировая продукция:
- а) глицерин натуральный сырой;
 - б) мыло хозяйственное.



ОПРЕДЕЛЕНИЯ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ

*Федеральный закон № 90-ФЗ
от 24 июня 2008 года
«Технический регламент на
масложировую продукцию»*

*Технический регламент
Таможенного союза
ТР ТС 024/2011
«Технический регламент на
масложировую продукцию»*

Статья 3. Основные понятия, используемые в настоящем Федеральном законе, и идентификационные признаки объектов технического регулирования

3. Определения пищевой масложировой продукции:

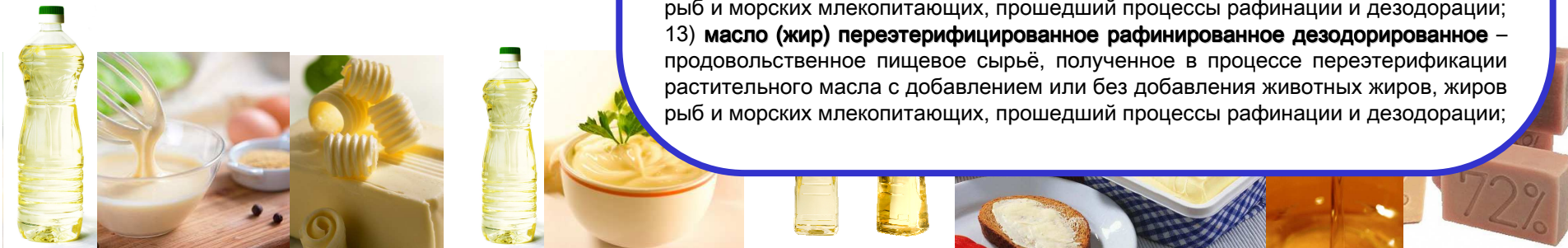
- 1) масло растительное - смесь триглицеридов жирных кислот и сопутствующих им веществ, **извлекаемая из семян подсолнечника, кукурузы, рапса, льна и других растений, плодов** пальм, оливы и других растений, иных маслосодержащих частей растительных масличных культур, содержащая не менее 99 процентов жира;
- 2) **масло растительное нерафинированное** - масло растительное, очищенное от мелкой и крупной взвеси;

Глава 2. Определения

Статья 2. Определения масложировой продукции

3. Определения пищевой масложировой продукции

- 1) масло растительное (**см. приложение 4**) - смесь глицеридов жирных кислот и сопутствующих им веществ, извлекаемая **из масличного сырья** и содержащая не менее 99 процентов жира;
- 2) **масличное сырьё** - семена, плоды масличных растений, маслосодержащие части растительных культур;
- 3) **фракция масла растительного** – смесь глицеридов жирных кислот, выделенная в процессе фракционирования из масла растительного или фракции масла растительного, имеющая температуру плавления отличную от температуры плавления исходного растительного масла или его фракции;
- 4) **масло растительное нерафинированное** - масло растительное, очищенное от мелкой и крупной взвеси, **не прошедшее очистку по полному или частичному циклу стадий рафинации**;
- 6) **масло растительное гидратированное** – масло растительное, очищенное от фосфоросодержащих веществ;
- 12) **масло (жир) гидрогенизированное рафинированное дезодорированное** – продовольственное пищевое сырьё, полученное в процессе гидрогенизации растительного масла с добавлением или без добавления животных жиров, жиров рыб и морских млекопитающих, прошедший процессы рафинации и дезодорации;
- 13) **масло (жир) перезтерифицированное рафинированное дезодорированное** – продовольственное пищевое сырьё, полученное в процессе перезтерификации растительного масла с добавлением или без добавления животных жиров, жиров рыб и морских млекопитающих, прошедший процессы рафинации и дезодорации;



ОПРЕДЕЛЕНИЯ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ

*Федеральный закон № 90-ФЗ
от 24 июня 2008 года
«Технический регламент на
масложировую продукцию»*

Статья 3. Основные понятия, используемые в настоящем Федеральном законе, и идентификационные признаки объектов технического регулирования

3. Определения пищевой масложировой продукции:

19) жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные и заменители молочного жира, - продукты с массовой долей жира не менее 98 процентов, изготавливаемые для различных отраслей промышленности из натуральных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления животных жиров и их смесей, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других ингредиентов;

*Технический регламент
Таможенного союза
ТР ТС 024/2011
«Технический регламент на
масложировую продукцию»*

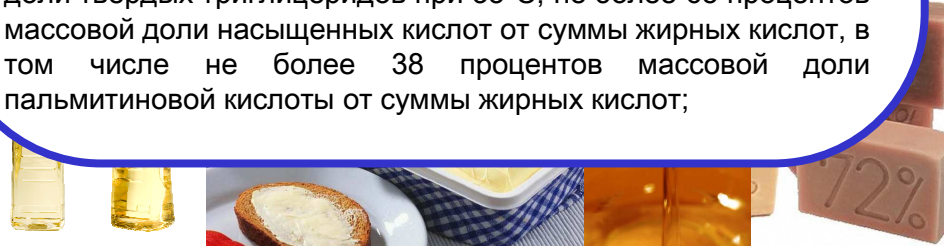
Глава 2. Определения

Статья 2. Определения масложировой продукции

3. Определения пищевой масложировой продукции

24) жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные - жировые продукты с массовой долей жира не менее 98 процентов, изготавливаемые для различных отраслей промышленности из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления животных жиров и их смесей, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;

25) заменитель молочного жира – продукт с массовой долей жира не менее 99,0 процентов, предназначенный для замещения молочного жира в пищевых продуктах, произведенный из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок, с температурой плавления не более 36°C, содержащий не более 5 процентов массовой доли твердых триглицеридов при 35°C, не более 65 процентов массовой доли насыщенных кислот от суммы жирных кислот, в том числе не более 38 процентов массовой доли пальмитиновой кислоты от суммы жирных кислот;



ОПРЕДЕЛЕНИЯ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ

*Федеральный закон № 90-ФЗ
от 24 июня 2008 года
«Технический регламент на
масложировую продукцию»*

Статья 3. Основные понятия, используемые в настоящем Федеральном законе, и идентификационные признаки объектов технического регулирования

3. Определения пищевой масложировой продукции:

26) майонез - тонкодисперсный однородный эмульсионный продукт с содержанием **жира, указанным в маркировке**, изготавливаемый из рафинированных дезодорированных растительных масел, воды, **яичных продуктов** с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других ингредиентов;

27) соус майонезный - тонкодисперсный однородный эмульсионный продукт с содержанием **жира, указанным в маркировке**, изготавливаемый из рафинированных дезодорированных растительных масел, воды с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других ингредиентов;

*Технический регламент
Таможенного союза
ТР ТС 024/2011
«Технический регламент на
масложировую продукцию»*

Глава 2. Определения

Статья 2. Определения масложировой продукции

3. Определения пищевой масложировой продукции

32) майонез - тонкодисперсный однородный эмульсионный продукт с содержанием **жира не менее 50 процентов**, изготавливаемый из рафинированных дезодорированных растительных масел, воды, **яичных продуктов в количестве не менее 1 процента в пересчете на яичный желток (сухой)**, с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;

33) соус майонезный – тонкодисперсный эмульсионный продукт с содержанием **жира не менее 15 процентов**, изготавливаемый из рафинированных дезодорированных растительных масел, воды, с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;



ОПРЕДЕЛЕНИЯ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ

*Федеральный закон № 90-ФЗ
от 24 июня 2008 года
«Технический регламент на
масложировую продукцию»*

Статья 3. Основные понятия, используемые в настоящем Федеральном законе, и идентификационные признаки объектов технического регулирования

3. Определения пищевой масложировой продукции:

.....
(В пункте 3 статьи 3 термин «глицерин дистиллированный» отсутствует)
.....

5. Определения непищевой масложировой продукции:

1) глицерин натуральный - трехатомный спирт, получаемый при гидролизе или омылении растительных масел и жиров без применения методов синтеза;

*Технический регламент
Таможенного союза
ТР ТС 024/2011
«Технический регламент на
масложировую продукцию»*

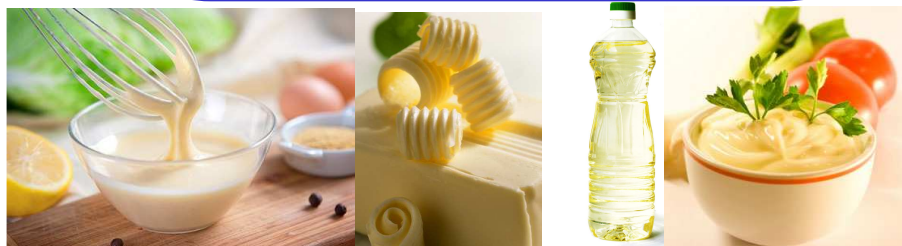
Глава 2. Определения

Статья 2. Определения масложировой продукции

3. Определения пищевой масложировой продукции
35) глицерин дистиллированный – трехатомный спирт, получаемый при гидролизе или омылении растительных масел и/или животных жиров и подвергнутый процессу дистилляции.

5. Определения непищевой масложировой продукции:

1) глицерин натуральный сырой - трехатомный спирт, получаемый при гидролизе или омылении растительных масел и (или) животных жиров без применения методов синтеза;



ОПРЕДЕЛЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ

*Федеральный закон № 90-ФЗ
от 24 июня 2008 года
«Технический регламент на
масложировую продукцию»*

Статья 3. Основные понятия, используемые в настоящем Федеральном законе, и идентификационные признаки объектов технического регулирования

6. Определения технологических процессов:

1) рафинация - процесс очистки растительных масел от сопутствующих им примесей;

.
. .
.

6) фракционирование - разделение растительных масел термомеханическим способом на **фракции с различной температурой плавления**.

*Технический регламент
Таможенного союза
ТР ТС 024/2011
«Технический регламент на
масложировую продукцию»*

Статья 3. Определения технологических процессов производства масложировой продукции

1) рафинация - процесс очистки растительных масел от сопутствующих им примесей **по полному или частичному циклу**.

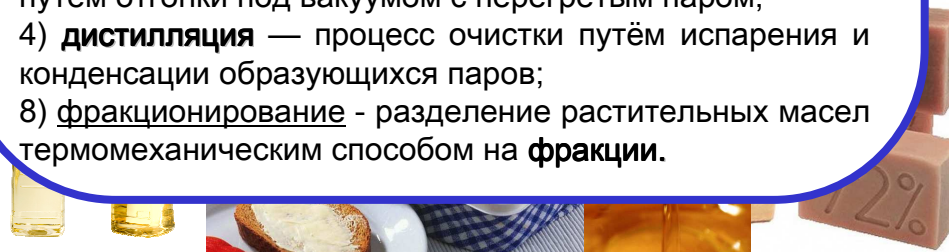
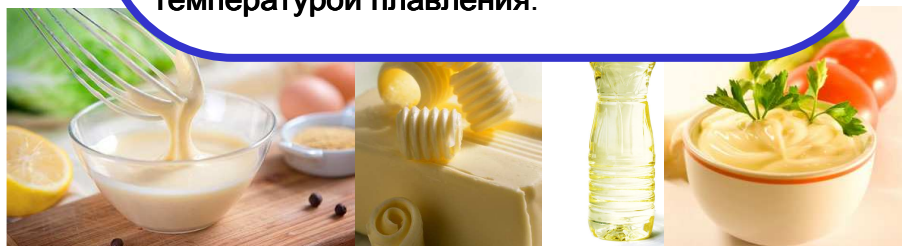
а) полный цикл рафинации – процесс очистки масел от нежировых примесей и сопутствующих веществ, в т.ч. от свободных жирных кислот, фосфорсодержащих, восковых, красящих веществ и веществ, обуславливающих вкус и запах.

б) рафинация по частичному циклу - включает в себя совокупность нескольких стадий рафинации полного цикла;

3) **дистилляционная нейтрализация** — высокотемпературный процесс удаления свободных жирных кислот, одорирующих и других летучих веществ путём отгонки под вакуумом с перегретым паром;

4) **дистилляция** — процесс очистки путём испарения и конденсации образующихся паров;

8) фракционирование - разделение растительных масел термомеханическим способом на **фракции**.



ОПРЕДЕЛЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ

*Федеральный закон № 90-ФЗ
от 24 июня 2008 года
«Технический регламент на
масложировую продукцию»*

Статья 3. Основные понятия, используемые в настоящем Федеральном законе, и идентификационные признаки объектов технического регулирования

7. Другие определения, используемые в настоящем Федеральном законе:

1) прослеживаемость - возможность заинтересованного лица документально установить предыдущего и последующего собственников масложировой продукции, кроме приобретателей;

2) загрязнение пищевой масложировой продукции - попадание в пищевую масложировую продукцию предметов, частиц, веществ и организмов, вследствие чего она приобретает опасные для человека свойства и перестает соответствовать требованиям настоящего Федерального закона;

5) обращение масложировой продукции - купля-продажа и иные способы передачи масложировой продукции, начиная с первой оферты изготовителя или импортера, а также ее хранение и перевозка.

*Технический регламент
Таможенного союза
ТР ТС 024/2011
«Технический регламент на
масложировую продукцию»*

Статья 4. Другие определения, используемые в настоящем техническом регламенте

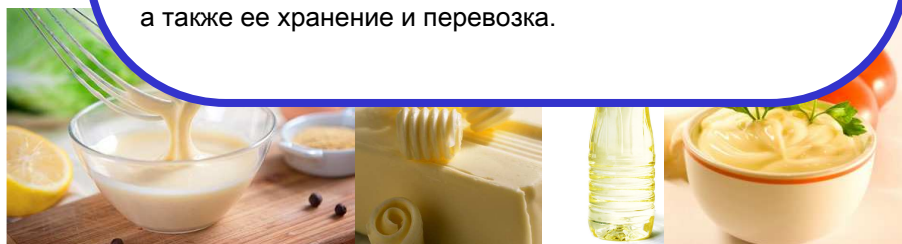
1) товаросопроводительные документы:

- документы, обеспечивающие возможность заинтересованного лица документально установить предыдущего и последующего собственников масложировой продукции, кроме потребителей;
- декларация о соответствии масложировой продукции и (или) ее копия;

2) идентификация продукции (процессов) – процедура отнесения пищевой продукции (процессов) к объектам технического регулирования технического регламента;

3) контаминация (загрязнение) масложировой продукции – попадание в масложировую продукцию предметов, частиц, веществ и организмов (контаминантов, загрязнителей) и их присутствие в количествах, несвойственных данной масложировой продукции или превышающих установленные уровни, вследствие чего она приобретает опасные для человека свойства;

6) обращение масложировой продукции – движение продукции от изготовителя к потребителю, охватывающее все процессы, которые проходят продукты после завершения их производства, начинающееся с момента передачи продукции изготовителем или импортёром иному лицу (перевозчику, продавцу, потребителю).



ИДЕНТИФИКАЦИЯ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ

*Федеральный закон № 90-ФЗ
от 24 июня 2008 года
«Технический регламент на
масложировую продукцию»*

*Технический регламент
Таможенного союза
ТР ТС 024/2011
«Технический регламент на
масложировую продукцию»*

Статья 4. Правила идентификации объектов технического регулирования

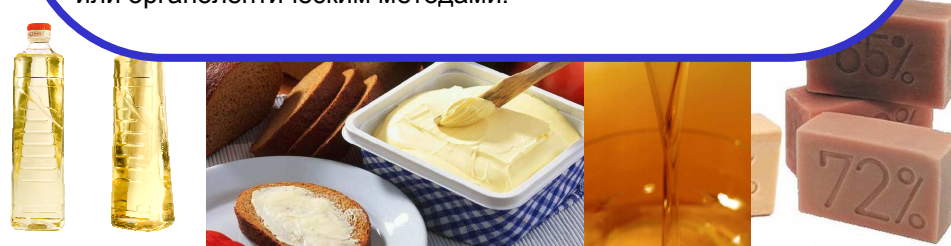
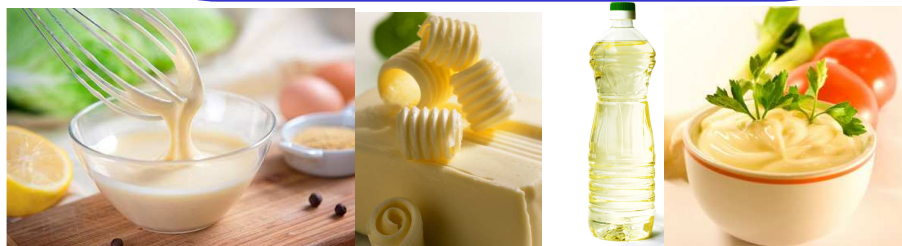
3. Идентификация продукции для установления ее принадлежности к сфере действия настоящего Федерального закона проводится путем:

- 1) **визуального сравнения** наименования масложировой продукции, указанного на упаковке, с наименованием, установленным статьей 2 настоящего Федерального закона, - для продукции в потребительской упаковке;
- 2) **визуального сравнения** наименования масложировой продукции, указанного в документе, подтверждающем переход права собственности на продукцию, с наименованием, установленным статьей 2 настоящего Федерального закона, - для продукции в иной (не потребительской) упаковке;
- 3) **визуального сравнения** наименования масложировой продукции, указанного в информации изготовителя или продавца, с наименованием, установленным статьей 2 настоящего Федерального закона, - для продукции, изготавливаемой в личных подсобных хозяйствах.

Статья 5. Идентификация масложировой продукции (процессов) для целей их отнесения к объектам технического регулирования технического регламента

3. Идентификация масложировой продукции проводится одним и (или) несколькими из следующих методов:

- 1) **по наименованию** - путем сравнения наименования и назначения масложировой продукции, указанных в маркировке на потребительской упаковке и/или в товаросопроводительном документе, с наименованием, указанным в определении вида масложировой продукции;
- 2) **визуальным методом** - путем сравнения внешнего вида масложировой продукции с признаками, изложенными в определении, установленными статьями 3 и Приложениями 3, 4 настоящего технического регламента;
- 3) **органолептическим методом**. - Органолептический метод применяется, если масложировую продукцию невозможно идентифицировать методом по наименованию и визуальным методом. При наличии у продукции признаков микробной порчи оценка их органолептических характеристик исключается;
- 4) **аналитическим методом** - Аналитический метод применяется, если масложировую продукцию невозможно идентифицировать методом по наименованию, визуальным или органолептическим методами.



ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

*Федеральный закон № 90-ФЗ
от 24 июня 2008 года
«Технический регламент на
масложировую продукцию»*

Статья 5. Требования, предъявляемые к пищевой масложировой продукции и непищевой масложировой продукции

3. Пищевая масложировая продукция должна отвечать требованиям безопасности, предусмотренным Приложениями 1 и 2 к настоящему Федеральному закону.

4. Непищевая масложировая продукция должна отвечать требованиям безопасности, предусмотренным Приложением 3 к настоящему Федеральному закону.

*Технический регламент
Таможенного союза
ТР ТС 024/2011
«Технический регламент на
масложировую продукцию»*

Статья 6. Требования к допустимым уровням показателей безопасности и по микробиологическим нормативам безопасности пищевой масложировой продукции и к допустимым уровням показателей безопасности непищевой масложировой продукции

1. Пищевая масложировая продукция должна соответствовать требованиям к допустимым уровням показателей безопасности и по микробиологическим нормативам безопасности, предусмотренным Приложениями 1, 2 и 3 настоящего технического регламента, а также **требованиям к допустимым уровням показателей безопасности и по микробиологическим нормативам безопасности других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на неё распространяется.**

2. Непищевая масложировая продукция должна отвечать требованиям к допустимым уровням показателей безопасности, предусмотренным Приложением 5 настоящего технического регламента.



ТРЕБОВАНИЯ К МАРКИРОВКЕ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ

*Федеральный закон № 90-ФЗ
от 24 июня 2008 года
«Технический регламент на
масложировую продукцию»*

*Технический регламент
Таможенного союза
ТР ТС 024/2011
«Технический регламент на
масложировую продукцию»*

Статья 7. Требования к маркировке пищевой масложировой продукции

3. На потребительской упаковке пищевой масложировой продукции должна содержаться следующая информация:

1) наименование пищевой масложировой продукции в соответствии с наименованием, установленным статьей 2 настоящего Федерального закона. Наименование масла растительного указывается в соответствии с наименованием масличного сырья, из которого оно изготовлено.

Статья 8. Требования к маркировке пищевой масложировой продукции

В маркировке допускается изменение порядка слов в наименовании продуктов, формируемых на основе понятий, указанных в статье 3 и Приложениях 3, 4. Например: «масло подсолнечное», «подсолнечное масло», «масло соевое рафинированное дезодорированное», «рафинированное дезодорированное соевое масло», «жир кулинарный», «кулинарный жир», «соус майонезный», «майонезный соус» и другие

1. Наименование пищевой масложировой продукции в соответствии с наименованием, установленным статьей 3 настоящего технического регламента:

1) для масла растительного наименование указывается в соответствии с **наименованием масличного сырья, из которого оно изготовлено, в соответствии с Приложением 4 (наименование масла оливкового указывается в соответствии с Приложением 3), и с указанием степени очистки, которой оно подвергнуто, например, «масло подсолнечное нерафинированное» или «масло соевое рафинированное» или «масло рапсовое рафинированное дезодорированное»** и т.д.;

.....

4) для **масла растительного - смеси** допускается в наименовании указывать наименование растительных масел в порядке уменьшения их массовых долей, без указания наименования объекта технического регулирования – «масло растительное - смесь», например «Масло подсолнечно-соевое», «Масло подсолнечное с добавлением оливкового и рапсового масла».

5) для **фракции масла растительного** в наименовании приводится наименование фракции с указанием масла, подвергнутого фракционированию, например, «олеин пальмовый», «пальмитин хлопковый» и другие, с указанием наименования объекта технического регулирования – «фракция масла растительного»;

6) для **жиров специального назначения** допускается указывать наименование в соответствии с назначением используемого жира, например, «жир кондитерский», «жир кулинарный «Фритюрный», «жир хлебопекарный» и так далее без указания наименования объекта технического регулирования – «жир специального назначения».



ТРЕБОВАНИЯ К МАРКИРОВКЕ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ

*Федеральный закон № 90-ФЗ
от 24 июня 2008 года
«Технический регламент на
масложировую продукцию»*

**Статья 7. Требования к маркировке пищевой
масложировой продукции**

*Технический регламент
Таможенного союза
ТР ТС 024/2011
«Технический регламент на
масложировую продукцию»*

**Статья 8. Требования к маркировке пищевой
масложировой продукции**

2. Указание состава пищевой масложировой продукции **не требуется для пищевых продуктов, состоящих из одного ингредиента**, в случае если наименование пищевого продукта совпадает с наименованием ингредиента.

7. Сведения о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована масложировая продукция.

8. Единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.



ТРЕБОВАНИЯ К МАРКИРОВКЕ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ

*Федеральный закон № 90-ФЗ
от 24 июня 2008 года
«Технический регламент на
масложировую продукцию»*

Статья 7. Требования к маркировке пищевой масложировой продукции

*Технический регламент
Таможенного союза
ТР ТС 024/2011
«Технический регламент на
масложировую продукцию»*

Статья 8. Требования к маркировке пищевой масложировой продукции

3) На потребительской упаковке масел растительных дополнительно должна содержаться следующая информация:

б) **для масел растительных – смесей** указывается перечень всех масел растительных в порядке уменьшения их массовых долей с указанием степени очистки, которой оно подвергнуто, для каждого вида масла, например, «масло рапсовое рафинированное дезодорированное, масло подсолнечное нерафинированное» или другие виды масел растительных. Если в состав масла растительного – смеси входят масла растительные, прошедшие одинаковые стадии рафинации, то допускается указание стадии рафинации после наименования, например, «Масло подсолнечное, масло соевое. Рафинированное дезодорированное»;



ТРЕБОВАНИЯ К МАРКИРОВКЕ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ

*Федеральный закон № 90-ФЗ
от 24 июня 2008 года
«Технический регламент на
масложировую продукцию»*

**Статья 7. Требования к маркировке
пищевой масложировой продукции**

*Технический регламент
Таможенного союза
ТР ТС 024/2011
«Технический регламент на
масложировую продукцию»*

**Статья 8. Требования к маркировке пищевой
масложировой продукции**

4) На потребительской упаковке маргаринов, спредов растительно-сливочных и растительно-жировых, смесей топленых растительно-сливочных и растительно-жировых, 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 нетемперируемых нелауринового типа, заменителей масла какао нетемперируемых лауринового типа, дополнительно должна содержаться следующая информация:

г) **максимальное содержание в жировой фазе продукта насыщенных жирных кислот и трансизомеров жирных кислот, в процентах от содержания жира в продукте.**



ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ

*Федеральный закон № 90-ФЗ
от 24 июня 2008 года
«Технический регламент на
масложировую продукцию»*

Статья 21. Формы оценки соответствия объектов технического регулирования требованиям настоящего Федерального закона

1. Оценка соответствия масложировой продукции требованиям настоящего Федерального закона (далее - оценка соответствия) осуществляется в формах:
- 1) подтверждения соответствия масложировой продукции требованиям настоящего Федерального закона;
 - 2) государственного контроля (надзора).

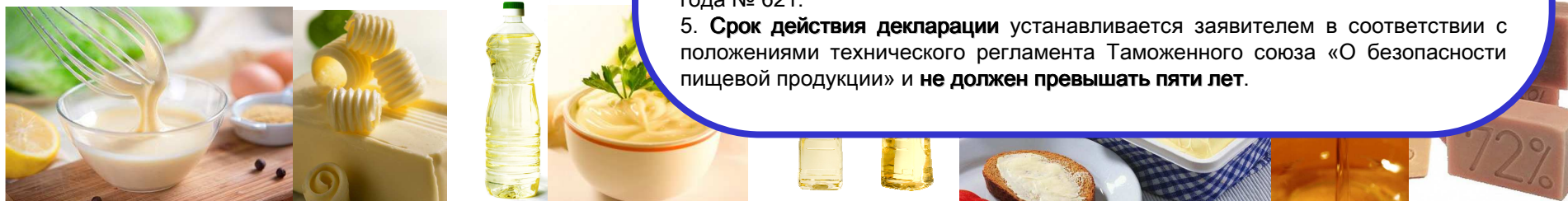
*Технический регламент
Таможенного союза
ТР ТС 024/2011
«Технический регламент на
масложировую продукцию»*

Статья 18. Формы оценки соответствия объектов технического регулирования требованиям настоящего технического регламента

1. Оценка соответствия масложировой продукции требованиям настоящего технического регламента (далее - оценка соответствия) осуществляется в формах:
- 1) подтверждения (декларирования) соответствия масложировой продукции;
 - 2) государственного контроля (надзора);
 - 3) государственной регистрации масложировой продукции нового вида.
4. Оценка соответствия масложировой продукции нового вида осуществляется в форме государственной регистрации, **установленной техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».**

Статья 20. Декларирование соответствия

3. Декларирование соответствия масложировой продукции **осуществляется по одной из схем декларирования 1Д, 2Д, 3Д, 4Д, 6Д,** установленных законодательством Таможенного союза, по выбору заявителя согласно Положению о порядке применения типовых схем оценки (подтверждения) соответствия требованиям технических регламентов Таможенного союза, утвержденному Решением Комиссии Таможенного союза от 07 апреля 2011 года № 621.
5. **Срок действия декларации** устанавливается заявителем в соответствии с положениями технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» и **не должен превышать пяти лет.**



ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Требования безопасности пищевой масложировой продукции

Технический регламент Таможенного союза
ТР ТС 021/2011
«О безопасности пищевой продукции»

Нормируемые показатели (пищевая масложировая продукция, кроме глицерина дистиллированного):

Токсичные элементы:

Свинец, Мышьяк, Кадмий,
Ртуть, Железо, Медь

Микотоксины: Афлатаксин В1

Пестициды:

Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-,
гамма-изомеры)

ДДТ и его метаболиты

Радионуклиды: Цезий-137, Стронций-90

Диоксины и фураны (сумма)

Диоксины, фураны и диоксиноподобные
полихлорбифенилы (сумма)*

Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы

Технический регламент Таможенного союза
ТР ТС 024/2011 «Технический регламент
на масложировую продукцию»

Бенз(а)пирен (с 01 января 2014 года)

Содержание эруковой кислоты:

3 % (Для рапсового масла)

5% (Для масел из семян других
крестоцветных)

Содержание синильной кислоты

(для масел из плодовых косточек)

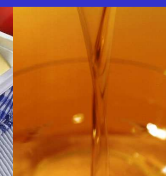
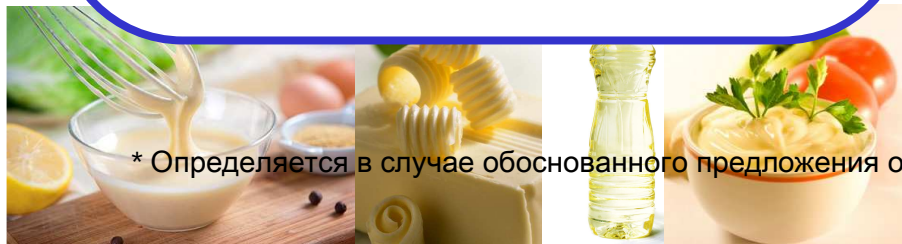
Кислотное число:

**6,0 мг КОН/г (Для масла рапсового
нерафинированного, используемого в качестве
продовольственного пищевого сырья)**

Транс-изомеры

КМАФАнМ, БГКП, стафилококки S. Aureus,
дрожжи, плесени

* Определяется в случае обоснованного предложения о возможном их наличии



ГАРМОНИЗАЦИЯ ТРЕБОВАНИЙ К ПИЩЕВОЙ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Диоксины и фураны (сумма)

Диоксины, фураны и диоксиноподобные полихлорбифенилы (сумма)

Бенз(а)пирен

Регламент Комиссии (ЕС) №1881/2006 от 19 декабря 2006 г.,
устанавливающий максимальные уровни некоторых загрязняющих
веществ в некоторых пищевых продуктах

CODEX STAN 193-1995 Общий стандарт кодекса Алиментариус для
контаминантов и токсинов в пищевых продуктах



ПРИЛОЖЕНИЕ 1. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ – ТРАНС-ИЗОМЕРЫ

*Технический регламент Таможенного союза
ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»*

2,0 процентов от содержания жира в продукте	Для эквивалентов масла какао, улучшителей масла какао SOS-типа, заменителей масла какао POP-типа
20,0 процентов от содержания жира в продукте (с 01.01.2015) 2,0 процентов от содержания жира в продукте (с 01.01.2018)	Для твердых маргаринов
8,0 процентов от содержания жира в продукте 2,0 процентов от содержания жира в продукте (с 01.01.2018)	Для заменителей молочного жира, мягких и жидких маргаринов
20,0 процентов от содержания жира в продукте (с 01.01.2015) 2,0 процентов от содержания жира в продукте (с 01.01.2018)	Для жиров специального назначения
8,0 процентов от содержания жира в продукте 2,0 процентов от содержания жира в продукте (с 01.01.2018)	Для спредов растительно-сливочных, спредов растительно-жировых, смесей топленых растительно-сливочных, смесей топленых растительно-жировых



ГАРМОНИЗАЦИЯ ТРЕБОВАНИЙ К ПИЩЕВОЙ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ. ТРАНС-ИЗОМЕРЫ

Маркировка транс-изомеры, насыщенные жирные кислоты

- Регламент Европейского парламента и Совета Европейского Союза 1169/2011 от 25 октября 2011 г. «О предоставлении потребителям информации о продуктах питания»
- САС/GL 2-1985 Кодекса Алиментариус «Методические указания о маркировке пищевых характеристик»

Страна	Допустимое содержание трансизомеров в общем количестве жиров, % от суммы жирных кислот	Маркировка жиросодержащих продуктов с указанием наличия трансизомеров
ВОЗ	1*	-
США	нет	да
Канада	2-5	да
Дания	2	нет
Швейцария	2	нет
Великобритания	нет	да
Франция	1	нет
Россия	3-7**	нет

*- %, от суммарного потребления энергии, рекомендации WHO/FAO, 2004

** - нормируется только в продуктах для питания детей раннего возраста, дошкольников и школьников



ПРИЛОЖЕНИЕ 3. НАИМЕНОВАНИЕ, ХАРАКТЕРИСТИКА И ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ ОЛИВКОВЫХ МАСЕЛ

Наименование оливкового масла	Характеристика и показатели безопасности
Масло оливковое нерафинированное высшего качества (Extra virgin olive oil)	масло первого прессования (отжима) с кислотным числом не более 1,6 миллиграмм гидроокиси калия на грамм или кислотностью, составляющей не более 0,8 грамма на 100 грамм в пересчете на олеиновую кислоту, перекисным числом не более 20 мэкв/кг.
Масло оливковое нерафинированное (Virgin olive oil)	масло первого прессования (отжима) с кислотным числом не более 4,0 миллиграмм гидроокиси калия на грамм или кислотностью, составляющей не более 2,0 грамма на 100 грамм в пересчете на олеиновую кислоту, перекисным числом не более 20 мэкв/кг.
Масло оливковое рафинированное (Refined olive oil)	оливковое масло, полученное из масел первого прессования (отжима), прошедшее процесс рафинации, но не подвергнутое процессам, которые ведут к изменениям исходной триглицеридной структуры с кислотным числом не более 0,6 миллиграмм гидроокиси калия на грамм или кислотностью, составляющей не более 0,3 грамма на 100 грамм в пересчете на олеиновую кислоту, перекисным числом не более 5 мэкв/кг
Масло оливковое рафинированное с добавлением масел оливковых нерафинированных (Olive oil)	масло, представляющее собой смесь рафинированного оливкового масла и оливковых масел первого прессования (отжима), с кислотным числом смеси не более 2,0 миллиграмм гидроокиси калия на грамм или кислотностью, составляющей не более 1,0 грамма на 100 грамм в пересчете на олеиновую кислоту, перекисным числом смеси не более 15 мэкв/кг
Масло оливковое из выжимок рафинированное (Refined olive-pomace oil)	масло, полученное из сырого оливкового масла из выжимок, прошедшее процесс рафинации, но не подвергнутое процессам, которые ведут к изменениям исходной триглицеридной структуры, с кислотным числом не более 0,6 миллиграмм гидроокиси калия на грамм или кислотностью, составляющей не более 0,3 грамма на 100 грамм в пересчете на олеиновую кислоту, перекисным числом не более 5 мэкв/кг
Масло оливковое из выжимок рафинированное с добавлением масла оливкового нерафинированного (Olive-pomace oil)	масло, представляющее собой смесь рафинированного оливкового масла из выжимок и оливковых масел первого прессования (отжима), с кислотным числом смеси не более 2,0 миллиграмм гидроокиси калия на грамм или кислотностью, составляющей не более 1,0 грамма на 100 грамм в пересчете на олеиновую кислоту, перекисным числом смеси не более 15 мэкв/кг



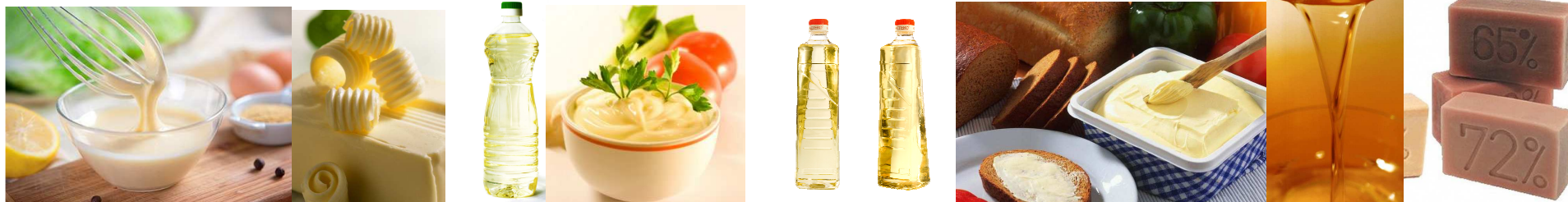
ПРИЛОЖЕНИЕ 4. НАИМЕНОВАНИЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВИДА МАСЛИЧНОГО СЫРЬЯ

Ботаническое название	Название сырья	Название масла
Aleurites fordii Hemsley Vernicia montana, Loureiro syn. Aleurites montana (Loureiro) Wilson	Тунг, орехи	Тунговое масло
Aleurites moluccana (Linnaeus), Willdenow syn. Aleurites triloba, Juglans regia Linnaeus	Орех грецкий (семена)	Масло грецкого ореха
Arachis hypogaea Linnaeus	Арахис	Арахисовое масло
Attalea speciosa Martius, syn. Orbignya speciosa (Martius) Barbosa Rodrigues	Орбиния, Бабассу (семена)	Масло бабассу
Brassica juncea (Linnaeus) Zerna et Cosson	Горчица коричневая (семена) Горчица индийская (семена)	Горчичное масло, коричневое Горчичное масло, индийское



ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ. НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ ТР ТС 024/2011

- Программа по разработке (внесению изменений, пересмотру, актуализации) межгосударственных и национальных стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований ТР ТС 024/2011 и содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента
- Подготовка рекомендаций по применению ТР ТС 024/2011
- Определение органов государственного контроля (надзора), ответственных за осуществление государственного контроля (надзора) за соблюдением требований ТР ТС 024/2011
- Приведение нормативных и правовых актов в соответствие с ТР ТС 024/2011 (СанПиН, СП, Методические рекомендации и т.д.)
- Устранение технических ошибок в ТР ТС 024/2011



Спасибо за внимание

АПМП

*АССОЦИАЦИЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ И ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ*

<http://nkoapmp.org>

E-mail: apmp@nkoapmp.org

