



Л. С. ТИХОМИРОВА, главный технолог пивобезалкогольного и молочного производства
Научно-производственного центра «АГРОПИЩЕПРОМ»

НОВАЯ РЕДАКЦИЯ ТР ТС 033/2013 «О БЕЗОПАСНОСТИ МОЛОКА И МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ»: ЧТО ИЗМЕНИЛОСЬ ДЛЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ И ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

В ноябре 2017 года Совет Евразийской экономической комиссии (ЕЭК) принял поправки в ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»¹.

Новая редакция ТР ТС 033/2013 вступила в силу 15 июля 2018 г.

Основные изменения затронули продукцию, при производстве которой используется заменитель молочного жира и которая является объектом регулирования ТР ТС 033/2013.

Производители, которые только собираются начать выпускать молочную и молокосодержащую продукцию, должны выпускать ее уже в соответствии с новой редакцией ТР ТС 033/2013.

Производителям, которые уже производят продукцию с заменителем молочного жира, необходимо до 11 января 2019 г. соблюсти все изменения и перейти на выпуск продукции в соответствии с новыми требованиями.

Проанализируем изменения ТР ТС 033/2013 и прокомментируем, как эти изменения отразятся на производителях и потребителях молочной и молокосодержащей продукции.

¹ Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 10.11.2017 № 102 «О внесении изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013)» (далее — Решение № 102).



НА КОГО РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ И НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ ТР ТС 033/2013?

Распространяется

Технический регламент распространяется на молоко и молочную продукцию, выпускаемые в оборот (производство, продажа) на территории Таможенного союза и используемые в пищевых целях, включая:

а) сырое молоко — сырье, обезжиренное молоко (сырое и термически обработанное) — сырье, сливки (сырые и термически обработанные) — сырье;

б) молочную продукцию, в том числе:

молочные продукты;

молочные составные продукты;

молокосодержащие продукты;

молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира²;

побочные продукты переработки молока;

продукцию детского питания на молочной основе для детей раннего возраста (от 0 до 3 лет), дошкольного возраста (от 3 до 6 лет), школьного возраста (от 6 лет и старше), адаптированные или частично адаптированные начальные или последующие молочные смеси (в том числе сухие), сухие кисломолочные смеси, молочные напитки (в том числе сухие) для питания детей раннего возраста, молочные каши, готовые к употреблению, и молочные каши сухие (восстанавливаемые до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста;

в) процессы производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации молока и молочной продукции;

г) функциональные компоненты, необходимые для производства продуктов переработки молока.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

*Объектом регулирования ТР ТС 033/2013 являются молочные и молокосодержащие продукты, в которых заменителя молочного жира (ЗМЖ) в жировой фазе готового продукта может быть **не более 50 %**, а продукция, в которой ЗМЖ свыше 50 %, регулируется ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и иногда ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», но при этом внешне эта продукция бывает практически не отлична от молочной. Помните об этом, совершая покупки в продуктовых магазинах.*

Не распространяется:

а) на продукты, изготовленные на основе молока и молочной продукции, предназначенные для использования в специализированном питании (за исключением молока и молочной продукции для детского питания);

б) кулинарные и кондитерские изделия, пищевые и биологически активные добавки, лекарственные средства, корма для животных, непищевые товары, изготовленные с использованием или на основе молока и молочной продукции;

² Новый объект регулирования регламента.



Например, сырники, вареники с творогом, соусы, кремы, коктейли и напитки на молоке или сливках, приготовленные и реализуемые в предприятиях общественного питания, не являются объектами регулирования ТР ТС 033/2013.

в) молоко и молочная продукция, полученные гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах, а также процессы производства, хранения, перевозки и утилизации молока и молочной продукции, предназначенные только для личного потребления и не предназначенные для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза.

К СВЕДЕНИЮ

Не являются объектами регулирования ТР ТС 033/2013 кулинарные и кондитерские изделия, пищевые и биологически активные добавки, лекарственные средства, корма для животных, непищевые товары, изготовленные с использованием или на основе молока и молочной продукции.

ОСНОВНЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ РАЗДЕЛА II «ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ» ТР ТС 033/2013

Регламент четко разделил понятия «**молокосодержащая продукция**» и «**молокосодержащая продукция с заменителем молочного жира**».

Определения из регламента очень громоздки и трудны для восприятия, поэтому представим их в виде схем.



Рис. 1. Допустимые составляющие молокосодержащего продукта



Рис. 2. Допустимые составляющие молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира



Словарь

Составные части молока — сухие вещества (молочный жир, молочный белок, молочный сахар (лактоза), ферменты, витамины, минеральные вещества), вода.

Молочный продукт — пищевой продукт, который произведен из молока и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока (за исключением побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов) без использования немолочного жира и немолочного белка и в составе которого могут содержаться функционально необходимые для переработки молока компоненты.

Побочный продукт переработки молока — сопутствующий продукт, полученный в процессе производства продуктов переработки молока (сыворотка, пахта).

Если упрощенно, то **молокосодержащая продукция** должна будет состоять только из молока и (или) продуктов его переработки и немолочных компонентов (за исключением жиров немолочного происхождения, вводимых в состав как самостоятельный ингредиент, и (или) немолочных белков, используемых для замены молочного белка), которые будут вводиться не в целях замены молочных компонентов. При этом сухих веществ молока в данном продукте должно быть не менее 20 %.

Наверное, это хорошо для всех: производители могут значительно расширить линейку продукции, а потребитель получит вкусные и качественные продукты.

Хотя и здесь есть подводные камни. В **молокосодержащем продукте** нельзя использовать жиры немолочного происхождения. Но ведь есть много натуральных растительных масел (например, оливковое, масло из кедровых орехов и др.), которые могли бы не только улучшить вкусовые качества продукта, но и значительно дополнить полезные свойства молочных продуктов.



Кто-то может сказать, что если разрешить использовать растительные масла как самостоятельный компонент, вносимый не в целях замены молочных жиров, то обязательно будут добавлять различные растительные масла сомнительного качества и уж точно не обладающие полезными свойствами. А вот тут как раз можно было бы дополнить регламент приложением с перечнем допустимых растительных масел и предельных количеств их внесения в продукт. Возможно, в следующем изменении к регламенту это будет учтено.

Как видим, изменения в основном коснулись молокосодержащей продукции, при производстве которой для замены молочного жира использовался заменитель молочного жира.

Теперь в регламенте определение «молокосодержащий» (-ее, -ая и т. д.) должно быть дополнено словосочетанием «с заменителем молочного жира». Например, было «молокосодержащие продукты», а стало «молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира» — и так по всему тексту регламента.

Не путайте растительные масла и заменитель молочного жира!

Заменители молочного жира — продукты с массовой долей жира не менее 99,5 %, изготавливаемые из натуральных и (или) модифицированных растительных масел путем регулируемого структурирования в процессе охлаждения в сочетании с механической обработкой, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других ингредиентов. В отличие от пальмоядрового и кокосового масел, применяемых в пищевой промышленности, в заменителе молочного жира содержание трансизомеров намного меньше.

ИЗМЕНЕНИЯ В ОТНОШЕНИИ ТВОРОЖНОГО И СЫРНОГО ПРОДУКТОВ: ПЛЮСЫ И МИНУСЫ

Раньше творожный продукт мог быть как с заменителем молочного жира, так и без него. После вступления в силу изменений «**творожный продукт**» — это только молокосодержащий продукт без заменителя молочного жира, а продукт с ЗМЖ теперь называется **молокосодержащим продуктом с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога**.

Думаем, не стоит объяснять, какому продукту отдать предпочтение. Тем не менее обращайте внимание на состав, так как отсутствие ЗМЖ не гарантирует качественные преимущества по сравнению с подобным продуктом с заменителем молочного жира: в составе этого продукта могут быть различные функциональные добавки, которые могут не только не приносить пользы, но и значительно снижать пищевую ценность продукта (например, влагоудерживающие компоненты со стабилизаторами и эмульгаторами и небезобидные консерванты).

А вот термин «**сырный продукт**» вообще исчез из регламента. **Полагаем**, его можно было бы оставить в виде молокосодержащего продукта, подобно творожному, чтобы исключить употребление данного термина в названиях продуктов, произведенных с использованием жиров немолочного происхождения, в том числе и ЗМЖ в количестве, превышающем 50 % от жировой фазы продукта, и поэтому не являющихся объектом регулирования ТР ТС 033/2013.



Так что прежде чем выбрать между сырным продуктом и молокосодержащим продуктом с заменителем молочного жира, произведенным по технологии сыра, внимательно изучите состав продукта.

Непонятно теперь, как соответствовать регламенту производителям продукции по ГОСТ Р 53502-2009 «Продукты сырные плавленые. Общие технические условия» и ГОСТ Р 53512-2009 «Продукты сырные. Общие технические условия». Судьба этих стандартов пока неизвестна.

ОБЗОР ИЗМЕНЕНИЙ

Даже специалистам сложно разобраться с вновь образованными терминами, а уж про потребителей можно вообще не говорить. Для удобства и производителей, и потребителей все изменения по терминологии мы свели в таблицу (новое выделено курсивом).

Сравнительная таблица изменений по разделу II

Было	Стало
Вторичное молочное сырье — побочный продукт переработки молока, молочный продукт, молочный составной продукт, молокосодержащий продукт с частично утраченными идентификационными признаками или потребительскими свойствами (в том числе продукты, отозванные в пределах их сроков годности, соответствующие предъявляемым к продовольственному сырью требованиям безопасности), предназначенные для использования после переработки	Вторичное молочное сырье — побочный продукт переработки молока, молочный продукт, молочный составной продукт, <i>молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира</i> с частично утраченными идентификационными признаками или потребительскими свойствами (в том числе продукты, отозванные в пределах их сроков годности, соответствующие предъявляемым к продовольственному сырью требованиям безопасности), предназначенные для использования после переработки
Молокосодержащий продукт — пищевой продукт, произведенный из молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, по технологии, предусматривающей возможность замещения молочного жира в количестве не более 50 % от жировой фазы исключительно заменителем молочного жира и допускающей использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 %	Молокосодержащий продукт — <i>продукт переработки молока, произведенный на основе молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов (за исключением жиров немолочного происхождения, вводимых в состав как самостоятельный ингредиент и (или) немолочных белков, используемых для замены молочного белка), которые добавляются не в целях замены составных частей молока, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 %.</i> <i>Не допускается использование побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира</i>
В прежней редакции не было	Молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира — <i>продукт переработки молока, произведенный из молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, по технологии производства молочного продукта или молочного составного продукта с замещением молочного жира в количестве не более 50 % от жировой фазы исключительно заменителем молочного жира и допускающей использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 %</i>
В прежней редакции не было	Молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сквашенный — <i>молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный в соответствии с технологией производства кисломолочного продукта и имеющий сходные с ним органолептические и физико-химические свойства, с последующей термической обработкой или без нее. Для продукта, не подвергнутого термической обработке после сквашивания — с сохранением состава и количества микрофлоры закваски, определяющих вид соответствующего кисломолочного продукта</i>



В прежней редакции не было	Молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сырок — <i>молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творожного сырка, который формован, покрыт глазурью из пищевых продуктов или не покрыт глазурью, массой не более 150 г</i>
В прежней редакции не было	Молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога — <i>молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный в соответствии с технологией производства творога или из творога с добавлением заменителя молочного жира, с добавлением или без добавления молочных продуктов, с добавлением или без добавления немолочных вкусовых компонентов и пищевых добавок, с последующей термической обработкой или без нее</i>
Молочная продукция — продукты переработки молока, включающие в себя молочный продукт, молочный составной продукт, молокосодержащий продукт, побочный продукт переработки молока, продукция детского питания на молочной основе, адаптированные или частично адаптированные начальные или последующие молочные смеси (в том числе сухие), сухие кисломолочные смеси, молочные напитки (в том числе сухие) для питания детей раннего возраста, молочные каши, готовые к употреблению, и молочные каши сухие (восстанавливаемые до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста	Молочная продукция — продукты переработки молока, включающие в себя молочный продукт, молочный составной продукт, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира , побочный продукт переработки молока, продукция детского питания на молочной основе, адаптированные или частично адаптированные начальные или последующие молочные смеси (в том числе сухие), сухие кисломолочные смеси, молочные напитки (в том числе сухие) для питания детей раннего возраста, молочные каши, готовые к употреблению, и молочные каши сухие (восстанавливаемые до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста
Молочные консервы, молочные составные консервы, молокосодержащие консервы — сухие или концентрированные (сгущенные), упакованные в тару молочные, молочные составные, молокосодержащие продукты	Молочные консервы , молочные составные консервы, молокосодержащие консервы, молокосодержащие консервы с заменителем молочного жира — сухие или концентрированные (сгущенные), упакованные молочные, молочные составные, молокосодержащие продукты, молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира
Мороженое с заменителем молочного жира — мороженое (молокосодержащий продукт) с массовой долей жира не более 12 %	Мороженое с заменителем молочного жира — мороженое (<i>молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира</i>) с массовой долей жира не более 12 %
В прежней редакции не было	Молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии плавленого сыра — <i>молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный в соответствии с технологией производства плавленого сыра</i>
Сквашенный продукт — молочный продукт или молочный составной продукт, термически обработанный после сквашивания, или молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства кисломолочного продукта, с сохранением вида и состава микрофлоры закваски, определяющий вид соответствующего кисломолочного продукта и имеющий сходные с ним органолептические и физико-химические свойства	Сквашенный продукт — молочный продукт или молочный составной продукт, термически обработанный после сквашивания, или молокосодержащий продукт и молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира , произведенные в соответствии с технологией производства кисломолочного продукта и имеющие сходные с ним органолептические и физико-химические свойства, с последующей термической обработкой или без нее. <i>Для молокосодержащего продукта и молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, не подвергнутых термической обработке после сквашивания — с сохранением состава и количества микрофлоры закваски, определяющих вид соответствующего кисломолочного продукта</i>
Сливочно-растительная топленая смесь — молокосодержащий продукт, в котором массовая доля общего жира составляет не менее 99 % и который произведен из сливочно-растительного спреда путем выпалливания жировой фазы или с использованием других технологических приемов	Сливочно-растительная топленая смесь — молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира , в котором массовая доля общего жира составляет не менее 99 % и который произведен из сливочно-растительного спреда путем выпалливания жировой фазы или с использованием других технологических приемов
Сливочно-растительный спред — молокосодержащий продукт на эмульсионной жировой основе, в котором массовая доля общего жира составляет от 39 до 95 % и массовая доля молочного жира в жировой фазе — от 50 до 95 %	Сливочно-растительный спред — молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира на эмульсионной жировой основе, в котором массовая доля общего жира составляет от 39 до 95 % и массовая доля молочного жира в жировой фазе — от 50 до 95 %



<p>В прежней редакции не было</p>	<p>Смесь для мороженого с заменителем молочного жира жидкая — жидкий молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, содержащий все компоненты, необходимые для производства мороженого с заменителем молочного жира</p>
<p>В прежней редакции не было</p>	<p>Смесь для мороженого с заменителем молочного жира сухая — сухой молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный путем высушивания жидкой смеси для мороженого с заменителем молочного жира или смешивания необходимых сухих компонентов и предназначенный для производства мороженого с заменителем молочного жира после восстановления водой, молоком, сливками и (или) соком</p>
<p>Сыр, плавленый сыр, сырный продукт, плавленый сырный продукт копченые — сыр, плавленый сыр, сырный продукт, плавленый сырный продукт, подвергнутые копчению и имеющие характерные для копченых пищевых продуктов специфические органолептические свойства. Не допускается использование ароматизаторов копчения</p>	<p>Сыр, плавленый сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии плавленого сыра, копченые — сыр, плавленый сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии плавленого сыра, подвергнутые копчению и имеющие характерные для копченых пищевых продуктов специфические органолептические свойства. Не допускается использование ароматизаторов копильных</p>
<p>Сыр, сырный продукт мягкие, полутвердые, твердые, сверхтвердые — сыр, сырный продукт, которые имеют соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложениями к настоящему техническому регламенту</p>	<p>Сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, мягкие, полутвердые, твердые, сверхтвердые — сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, которые имеют соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложениями к настоящему техническому регламенту</p>
<p>Сыр, сырный продукт рассольные — сыр, сырный продукт, созревающие и (или) хранящиеся в растворе солей</p>	<p>Сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольные — сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, созревающие и (или) хранящиеся в растворе солей</p>
<p>Сыр, сырный продукт с плесенью — сыр, сырный продукт, произведенные с использованием плесневых грибов, находящихся внутри и (или) на поверхности готовых сыра, сырного продукта</p>	<p>Сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, с плесенью — сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, произведенные с использованием плесневых грибов, находящихся внутри и (или) на поверхности готового сыра</p>
<p>Сыр, сырный продукт слизневые — сыр, сырный продукт, произведенные с использованием слизневых микроорганизмов, развивающихся на поверхности готового сыра, сырного продукта</p>	<p>Сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, слизневые — сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, произведенные с использованием слизневых микроорганизмов, развивающихся на поверхности готового сыра</p>
<p>Сырный продукт — молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства сыра</p>	<p>Молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра — молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный в соответствии с технологией производства сыра</p>
<p>Творожный продукт — молочный продукт, или молочный составной продукт, или молокосодержащий продукт, произведенный из творога и (или) продуктов переработки молока в соответствии с технологией производства творога с добавлением или без добавления молочных продуктов, с добавлением или без добавления немолочных компонентов, в том числе немолочных жиров и (или) немолочных белков (для молокосодержащего продукта), с последующей термической обработкой или без нее</p>	<p>Творожный продукт — молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт произведенные из творога с добавлением или без добавления молочных продуктов, с добавлением или без добавления немолочных компонентов, без добавления немолочных жиров и (или) немолочных белков, используемых для замены молочного белка и молочного жира, с последующей термической обработкой или без нее</p>



МАРКИРОВКА МОЛОКОСОДЕРЖАЩИХ ПРОДУКТОВ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА: ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Из-за изменений в терминологии существенно изменились и требования к маркировке молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира.

1. Теперь производитель обязан указывать полное наименование продукта с заменителем молочного жира.

Наименование должно начинаться со слов «молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира».

Надо указывать, в соответствии с технологией какого продукта (по наименованию понятия из раздела II) произведен данный продукт, например: «Молокосодержащий продукт, произведенный по технологии сметаны».

2. Обязательно наносить на упаковку информацию о наличии растительных масел в молокосодержащем продукте с заменителем молочного жира.

Информация должна быть хорошо читаема и наноситься на информационное поле, специально выделенное на упаковке или этикетке, шрифтом, контрастным цветом этого информационного поля. Информационное поле заполняется следующей информацией: «Содержит растительные масла». Информационное поле должно быть контрастным по цвету с этикеткой или упаковкой, на которую наносится маркировка продукта, в том числе его наименование.

3. Определен минимальный размер шрифта на упаковке.

Размер шрифта наименования молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира должен составлять не менее 2,5 мм.

Размер шрифта информационного поля на потребительской упаковке молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира должен составлять не менее 3 мм, в случае если размер упаковки позволяет заполнить информационное поле информацией указанных размеров шрифта. В случае, если размер упаковки не позволяет заполнить информационное поле информацией указанных размеров шрифта, то указанная информация наносится шрифтом максимально крупного размера.

Надеемся, это позволит увидеть необходимую информацию без дополнительных оптических приспособлений и приборов.

4. Указывать проценты массовой доли жира.

Теперь в маркировке молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира массовая доля жира должна приводиться с указанием процентного содержания немолочного жира, например: «Массовая доля жира 15 %, в том числе растительного жира 6 %».

5. Запрещено использовать в наименовании молокосодержащей продукции, в том числе с заменителем молочного жира, понятий из раздела II регламента, установленных для молока, молочных продуктов и их различных сочетаний:

«...в том числе в наименованиях, в товарных знаках (торговых марках) (при наличии) либо придуманном названии при маркировке таких продуктов, на их этикетках, в любых целях, которые могут ввести потребителя в заблуждение, а также слов, которые



Наименование продукта должно быть написано шрифтом не менее 2,5 мм

Обязательно указывать процентное содержание растительного жира в продукте

Обязательно должна быть информация о наличии в продукте растительных жиров (наносится на контрастное поле шрифтом не менее 3 мм)

Пример этикетной надписи в соответствии с изменениями в ТР ТС 033/2013

образованы от понятий молочных продуктов (например, «сыроподобный», «сырный», «сыродельный», «сычужный», «сметанка», «творожок», «сливочки», «маслище», «творожок» и т. п.).»

6. Недопустимо использовать понятия «масло», в том числе в товарных знаках или торговых марках, в придуманном названии:

«при маркировке таких продуктов, на их этикетках, в любых целях, которые могут ввести потребителя в заблуждение, а также слов, которые образованы от понятий молочных продуктов (например, «сыроподобный», «сырный», «сыродельный», «сычужный», «сметанка», «творожок», «сливочки», «маслище», «творожок» и т. п.).»



Пример недопустимой маркировки продукции

ИЗМЕНЕНИЯ В ПРИЛОЖЕНИЯХ

Приложение № 1. Таблица 4

Раздел «Сыр, сырный продукт» теперь будет называться «Сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра». Соответственно, по всей таблице понятие «сырный продукт» заменится на «молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра».



Пример допустимой маркировки



Изменяются показатели массовой доли влаги и влаги в обезжиренном веществе для твердых сыров и, соответственно, для молокопродуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии сыра, твердых.

Так, раньше у твердых сыров и продуктов массовая доля влаги должна была быть в пределах 40–42 %, а массовая доля жира в обезжиренном веществе — от 49 до 56 % (включительно). При таких параметрах можно было выпускать сыры только с массовой долей жира в сухом веществе от 35 до 45 %.

С изменением данных параметров (для массовой доли влаги — на 33–42 % и для массовой доли влаги в обезжиренном веществе на 47–57 % (включительно)) твердые сыры можно будет выпускать уже с массовой долей жира в сухом веществе от 20 до 60 %.

Приложение № 3. Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока

По всей таблице понятие «сырный продукт» изменится на «молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра», без изменения содержания характеристик.

К позициям «молочные составные продукты», «молокосодержащие продукты» добавится продукт «молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира» (без изменения содержания предыдущей характеристики).

Приложение № 6 Показатели идентификации сырого молока коровьего и сырого молока других видов сельскохозяйственных животных

Изменились показатели для сырого молока козьего и кобыльего.

Теперь **жирность козьего молока** должна быть не менее 2,5 % (раньше — не менее 2,8 %), а кислотность — 13–24 °Т вместо 14–20 °Т.

Для **кобыльего молока** изменился только показатель жирности — не менее 1,0 % (ранее жирность должна была быть не менее 1,8 %).

ПЕРЕХОДНЫЙ ПЕРИОД ДЛЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ

С изменениями разобрались, теперь расскажем о том, как производители должны будут организовать свою работу после вступления в силу данных изменений.

Производители, которые только собираются начать выпуск молочной и молокопродукции, должны будут выпускать продукцию уже в соответствии с новой редакцией ТР ТС 033/2013.

Для производителей, уже производящих молочные и молокопродукты, будет действовать переходный период³.

Так как данные изменения повлекут за собой большие перемены в маркировке, то многие боятся, что переделка этикеток и упаковочных материалов приведет к большим материальным затратам.

Решением № 40 определены условия и сроки перехода предприятий к выпуску продукции уже по измененному регламенту. Полагаем, это поможет производителям избежать финансовых потерь или свести их к минимуму.

³ Установлен Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии «О порядке введения в действие изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013)» от 20.03.2018 № 40 (далее — Решение № 40).



180 дней есть у предприятий на то, чтобы изменить упаковку и оформить новые декларации на продукцию с измененными названиями и маркировкой

Важно помнить, что:

1. Документы об оценке соответствия продукции, в отношении которой внесены изменения в ТР ТС 033/2013, выданные или принятые до даты вступления в силу Решения № 102, действительны до окончания срока их действия, **но не позднее 180 календарных дней** с даты вступления в силу Решения № 102.

2. Производство и выпуск в обращение на таможенной территории Евразийского экономического союза продукции допускаются в течение 180 календарных дней с даты вступления в силу Решения № 102 при наличии документов об оценке соответствия.

3.оборот продукции, выпущенной в обращение в период действия документов об оценке соответствия, допускается в течение срока годности этой продукции, установленного ее изготовителем.

Всем, кто производит продукцию с заменителем молочного жира, являющуюся объектом регулирования ТР ТС 033/2013, необходимо до 11 января 2019 г. перейти на выпуск продукции в соответствии с изменениями к регламенту.

ВМЕСТО РЕЗЮМЕ

Подводя итоги, **выразим** свое отношение к изменениям.

Данные по показателям сыров и молока давно надо было исправить, а вот что касается продуктов с заменителем молочного жира, считаем, что можно и без этих нововведений обойтись: достаточно было бы ввести в правовое поле само применение заменителей молочного жира, гидрогенизированных и растительных жиров.

В нормативном документе стоило бы четко расписать, в каких продуктах, в каком количестве допустимо применять заменители и как такие продукты маркировать. Тогда не надо было бы громоздких изменений для небольшого сегмента продуктов. На прилавках магазинов уже давно и в больших количествах продается продукция с содержанием растительных жиров в жировой фазе более 50 %.



Памятка для потребителя

Будьте внимательны, покупая продукт! Изучайте внешний вид, запах, маркировку и помните:

1. Натуральное стоит дорого.

Из тонны самого лучшего молока (с массовой долей жира 4,5 %) можно получить всего 45 кг молочного жира в чистом виде. В пересчете на сливочное масло это примерно 50–60 кг в зависимости от сорта масла и 955 кг обезжиренного молока (обрата). Из этого количества обрата можно получить примерно 20 кг обезжиренного творога или не более 10 кг обезжиренного сыра, а все остальное — сыворотка. И это еще без технологических и производственных потерь. Прибавьте к этому затраты на производство плюс торговые наценки, и вы поймете, в каком ценовом сегменте будет находиться натуральный продукт.

2. Выбирайте продукты с коротким составом.

Всегда обращайте внимание на состав продукта: чем длиннее список, тем меньше в составе натуральных компонентов.

3. Не верьте рекламе.

Никогда не идите на поводу СМИ и интернета. Прежде чем поставить «лайк» или поделиться той или иной информацией, проверьте ее, проанализируйте и только потом принимайте решение, стоит ли доверять представленной информации и делиться ею.

4. Полагайтесь свои ощущения.

Если вам кажется, что вкус, запах или внешний вид знакомого вам продукта не совсем те, к которым вы привыкли, и не вызывают у вас доверия, лучше откажитесь от него.



ЖУРНАЛ

Санэпидконтроль Охрана труда

ПРИГЛАШАЕТ К СОТРУДНИЧЕСТВУ АВТОРОВ
специалистов в области санитарного
нормирования и охраны труда

Уважаемые читатели и коллеги! Присылайте в нашу редакцию статьи, посвященные вашей деятельности. Материалы принимаются в электронном виде. К материалам приложите, пожалуйста, информацию об авторе: место работы, должность, ученое звание, полный почтовый адрес и номер телефона.

Редакция оставляет за собой право сокращать и редактировать принятые к публикации материалы.

E-mail: info@profiz.ru, тел.: (495) 258-08-15