ЕВРАЗИЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ
КОЛЛЕГИЯ

Р Е Ш Е Н И Е

«__» _____ 202_ г. **№ __** г. Москва

О перечне международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011), и перечне международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011) и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования

В соответствии с пунктом 4 Протокола о техническом регулировании в рамках Евразийского экономического союза (приложение № 9 к Договору о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 года) и пунктом 5 приложения № 2 к Регламенту работы Евразийской экономической комиссии, утвержденному Решением Высшего Евразийского экономического совета от 23 декабря 2014 г. № 98, Коллегия Евразийской экономической комиссии **р е ш и л а:**

1. Утвердить прилагаемые:

перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента

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

перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011) и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования.

2. Решение Коллегии Евразийской экономический комиссии от 29 марта 2022 г. № 53 «О перечне международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011), и перечне международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011) и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования» признать утратившим силу.

3. Настоящее Решение вступает в силу с __ 202_ г

Председатель Коллегии Евразийской экономической комиссии — Б. А. Сагинтаев

Утвержден
Решением Коллегии
Евразийской экономической комиссии
от _____2024 г. № ____

ПЕРЕЧЕНЬ МЕЖДУНАРОДНЫХ И РЕГИОНАЛЬНЫХ (МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫХ) СТАНДАРТОВ, А В СЛУЧАЕ ИХ ОТСУТСТВИЯ – НАЦИОНАЛЬНЫХ (ГОСУДАРСТВЕННЫХ) СТАНДАРТОВ, В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРИМЕНЕНИЯ КОТОРЫХ НА ДОБРОВОЛЬНОЙ ОСНОВЕ ОБЕСПЕЧИВАЕТСЯ СОБЛЮДЕНИЕ ТРЕБОВАНИЙ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА «ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ НА МАСЛОЖИРОВУЮ ПРОДУКЦИЮ» (ТР ТС 024/2011)

N п/п	Структурный элемент или объект технического регулирования ТР ТС	Обозначение и наименование стандарта	Примечание	Комментарий разработчика
1	2	3	4	5
1.	статьи 2 и 5	ГОСТ 6823–2017 «Глицерин натуральный сырой. Общие технические условия»		
2.		ГОСТ 6824–96 «Глицерин дистиллированный. Общие технические условия»		
3.		ГОСТ 19708–2019 «Модификация растительных масел, животных жиров и жирных кислот. Термины и определения»		
4.		ГОСТ 21314–2020 «Масла растительные. Производство. Термины и определения»		

1	2	3	4	5
5.		ГОСТ 30266–2017 «Мыло хозяйственное твердое. Общие технические условия»		
6.		ГОСТ 31648–2022 «Заменитель молочного жира. Технические условия»		**Предлагается включить**. ГОСТ 31648–2022 разработан во исполнение пункта 4 Программы по разработке (внесению изменений, пересмотру) межгосударственных стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011), и межгосударственных стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011) и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования, утвержденной Решением Коллегии ЕЭК от 29.06.2021 г. № 75 (далее – программа стандартизации).
7.		ГОСТ 31755–2012 «Соусы на основе растительных масел. Общие технические		

1	2	3	4	5
		условия»		
8.		ГОСТ 31761–2012 «Майонезы и соусы майонезные. Общие технические условия»		
9.		ГОСТ 32188–2013 «Маргарины. Общие технические условия»		
10.		ГОСТ 33648–2022 «Жиры специального назначения. Общие технические условия»		**Предлагается включить.** ГОСТ 33648–2015 пересмотрен во исполнение пункта 7 Программы стандартизации.
11.		ГОСТ 34178–2017 «Спреды и смеси топленые. Общие технические условия»		
12.		СТБ 2285–2012 «Соусы на основе растительных масел. Общие технические условия»	Применяется до присоединения Республики Беларусь к ГОСТ 31755–2012	
13.		КМС 1325:2017 «Масла растительные нерафинированные. Технические условия»		
14.		ГОСТ Р 54054–2010 «Эквиваленты масла какао и улучшители масла какао SOS–типа. Технические условия»		
15.		ГОСТ Р 54658–2011 «Заменители масла какао POP–типа. Технические условия»		
16.		ГОСТ Р 70954–2023 «Заменители масла какао нетемперируемые смешанного типа.		ГОСТ Р 70954–2023 включен Решением Коллегии Евразийской экономической

1	2	3	4	5
		Технические условия»		комиссии от 18 июня 2024 г. № 64 (вступает в силу с 22.12.2024).
17.	статья 3	ГОСТ 18848–2019 «Масла растительные. Органолептические и физико–химические показатели. Термины и определения»		
18.		ГОСТ 19708–2019 «Модификация растительных масел, животных жиров и жирных кислот. Термины и определения»		
19.		ГОСТ 21314–2020 «Масла растительные. Производство. Термины и определения»		
20.				
21.	статья 8	ГОСТ 6824–96 «Глицерин дистиллированный. Общие технические условия»		
22.		ГОСТ 19708–2019 «Модификация растительных масел, животных жиров и жирных кислот. Термины и определения»		
23.		ГОСТ 21314–2020 «Масла растительные. Производство. Термины и определения»		
24.		ГОСТ 31648–2022 «Заменитель молочного жира. Технические условия»		
25.		ГОСТ 34178–2017 «Спреды и смеси топленые. Общие технические условия»		

1	2	3	4	5
26.		ГОСТ 31755–2012 «Соусы на основе растительных масел. Общие технические условия»		
27.		ГОСТ 31761–2012 «Майонезы и соусы майонезные. Общие технические условия»		
28.		ГОСТ 32188–2013 «Маргарины. Общие технические условия»		
29.		ГОСТ 33648–2022 «Жиры специального назначения. Общие технические условия»		
30.		СТБ 2285–2012 «Соусы на основе растительных масел. Общие технические условия»	Применяется до присоединения Республики Беларусь к ГОСТ 31755–2012	**Дополнить примечанием**, так как Республика Беларусь не присоединилась к ГОСТ 31755–2012.
31.		ГОСТ Р 54054–2010 «Эквиваленты масла какао и улучшители масла какао SOS–типа. Технические условия»		
32.		ГОСТ Р 54658–2011 «Заменители масла какао POP–типа. Технические условия»		
33.		ГОСТ Р 70954–2023 Заменители масла какао нетемперируемые смешанного типа. Технические условия		ГОСТ Р 70954–2023 включен Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 18 июня 2024 г. № 64 (вступает в силу с 22.12.2024).
34.	статья 9	ГОСТ 6823–2017 «Глицерин натуральный сырой. Общие технические условия»		**Статью 9 «Требования к маркировке непищевой масложировой продукции»**

1	2	3	4	5
35.		ГОСТ 30266–2017 «Мыло хозяйственное твердое. Общие технические условия»		**предлагается выделить отдельно**, так как под ее обеспечение необходимо включить только два межгосударственных стандарта, устанавливающих требования к объектам технического регулирования – глицерин натуральный сырой и мыло хозяйственное твердое, относящиеся к непищевой масложировой продукции.

Утвержден
Решением Коллегии
Евразийской экономической комиссии
от _____2024 г. № ____

ПЕРЕЧЕНЬ МЕЖДУНАРОДНЫХ И РЕГИОНАЛЬНЫХ (МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫХ) СТАНДАРТОВ, А В СЛУЧАЕ ИХ ОТСУТСТВИЯ – НАЦИОНАЛЬНЫХ (ГОСУДАРСТВЕННЫХ) СТАНДАРТОВ, СОДЕРЖАЩИХ ПРАВИЛА И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЙ (ИСПЫТАНИЙ) И ИЗМЕРЕНИЙ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРАВИЛА ОТБОРА ОБРАЗЦОВ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ И ИСПОЛНЕНИЯ ТРЕБОВАНИЙ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА «ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ НА МАСЛОЖИРОВУЮ ПРОДУКЦИЮ» (ТР ТС 024/2011) И ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОЦЕНКИ СООТВЕТСТВИЯ ОБЪЕКТОВ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ

N п/п	Структурный элемент или объект технического регулирования ТР ТС	Обозначение и наименование стандарта	Примечание	Комментарий
1	2	3	4	5
1.	статьи 2 и 5	ГОСТ ISO 661–2016 «Жиры и масла животные и растительные. Приготовление пробы для испытания»		
2.		ГОСТ ISO 662–2019 «Жиры и масла животные и растительные. Определение массовой доли влаги и летучих веществ»		
3.		ГОСТ ISO 685–2021 «Анализ мыла. Определение общего содержания щелочи и жирных кислот»		

1	2	3	4	5
4.		ГОСТ ISO 935–2017 «Масла и жиры животные и растительные. Определение титра»		
5.		ГОСТ ISO 3657–2016 «Жиры и масла животные и растительные. Определение числа омыления»		
6.		ГОСТ ISO 3961–2020 «Жиры и масла животные и растительные. Определение йодного числа»		
7.		ГОСТ ISO 5555–2016 «Жиры и масла животные и растительные. Отбор проб»		
8.		ГОСТ ISO 6321–2024 «Жиры и масла животные и растительные. Определение температуры плавления в открытых капиллярах. Температура скольжения»		
9.		ГОСТ ISO 9936–2024 «Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания токоферолов и токотриенолов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»		
10.		ГОСТ ISO 12966-3–2020 «Жиры и масла животные и растительные. Газовая хроматография метиловых эфиров жирных кислот. Часть 3. Получение метиловых эфиров жирных кислот с использованием гидроксида триметилсульфония (ГТМС)»	применяется после присоединения Российской Федерации к данному стандарту	
11.		ГОСТ ISO/TS 17383–2020 «Жиры и масла.	применяется после	

1	2	3	4	5
		Определение содержания триацилглицеролов методом капиллярной газовой хроматографии»	присоединения Российской Федерации к данному стандарту	
12.		ГОСТ 790–2023 «Мыло хозяйственное твердое и мыло туалетное твердое. Правила приемки и методы испытаний»		
13.		ГОСТ 5478–2014 «Масла растительные и натуральные жирные кислоты. Метод определения числа омыления»		
14.		ГОСТ 5479–2023 «Масла растительные и натуральные жирные кислоты. Метод определения неомыляемых веществ»		ГОСТ 5479–64 пересмотрен во исполнение пункта 18 Программы стандартизации.
15.		ГОСТ 5480–2023 «Масла растительные и натуральные жирные кислоты. Методы определения мыла»		
16.		ГОСТ 5481–2022 «Масла растительные. Методы определения нежировых примесей и отстоя»		ГОСТ 5481–2014 пересмотрен во исполнение пункта 10 Программы стандартизации
17.		ГОСТ 7482–2023 «Глицерин. Правила приемки и методы испытаний»		
18.		ГОСТ 11812–2022 «Масла растительные. Методы определения влаги и летучих веществ»		ГОСТ 11812–66 пересмотрен во исполнение пункта 11 Программы стандартизации.
19.		ГОСТ 18848–2019 «Масла растительные.		

1	2	3	4	5
		Органолептические и физико–химические показатели. Термины и определения»		
20.		ГОСТ 28928–91 «Заменители масла какао. Метод определения состава триглицеридов»		
21.		ГОСТ 28929–91 «Заменители масла какао. Метод определения массовой доли твердых триглицеридов»		
22.		ГОСТ 28930–91 «Заменители масла какао. Метод определения совместимости с маслом какао»		
23.		ГОСТ 30418–96 «Масла растительные. Метод определения жирнокислотного состава»		
24.		ГОСТ 30623–2018 «Масла растительные и продукты со смешанным составом жировой фазы. Метод обнаружения фальсификации»		
25.		ГОСТ 31663–2012 «Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров жирных кислот»		
26.		ГОСТ 31664–2012 «Масла растительные и жиры животные. Метод определения состава жирных кислот в положении 2 в молекулах триглицеридов»		
27.		ГОСТ 31665–2012 «Масла растительные и жиры		

1	2	3	4	5
		животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот»		
28.		ГОСТ 31753–2012 «Масла растительные. Методы определения фосфорсодержащих веществ»		
29.		ГОСТ 31757–2012 «Масла растительные, жиры животные и продукты их переработки. Определение содержания твердого жира методом импульсного ядерно–магнитного резонанса»		
30.		ГОСТ ISO 8292-1–2024 «Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания твердого жира методом импульсного ядерного магнитного резонанса. Часть 1. Прямой метод»		
31.		ГОСТ 31762–2012 «Майонезы и соусы майонезные. Правила приемки и методы испытаний»		
32.		ГОСТ 32188–2013 «Маргарины. Общие технические условия»		
33.		ГОСТ 32189–2013 «Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля»		

1	2	3	4	5
34.		ГОСТ 32190–2013 «Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб»		
35.		ГОСТ 33441–2015 «Масла растительные. Определение показателей качества и безопасности методом спектроскопии в ближней инфракрасной области»		
36.		ГОСТ 34178–2017 «Спреды и смеси топленые. Общие технические условия»		
37.		СТБ ИСО 5509–2007 «Жиры и масла животные и растительные. Методики получения метиловых эфиров жирных кислот»		
38.		СТБ 1939–2009 (ГОСТ Р 52062–2009) «Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб»	применяется до присоединения Республики Беларусь к ГОСТ 32190–2013	
39.		СТ РК ИСО 2096–2008 «Глицерин технический. Методы отбора проб»		
40.		СТ РК ISO 8292-2–2012 «Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания твердого жира методом импульсного ядерного магнитного резонанса. Часть 2. Косвенный метод»		
41.		ГОСТ Р 54657–2011 «Эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS–типа, заменители		

1	2	3	4	5
		масла какао POP–типа. Определение массовой доли твердых триглицеридов»		
42.	статья 5	ГОСТ 5472–50 «Масла растительные. Определение запаха, цвета и прозрачности»		
43.		ГОСТ 5477–2015 «Масла растительные. Методы определения цветности»		
44.		ГОСТ 5487–2018 «Масла растительные. Качественная реакция на хлопковое масло»		
45.		ГОСТ 5488–2018 «Масла растительные. Качественная реакция на кунжутное масло»		
46.		ГОСТ 30624–98 «Масла растительные. Метод обнаружения фальсификации концентратом витамина D»		
47.	статья 8	ГОСТ ISO 661–2016 «Жиры и масла животные и растительные. Приготовление пробы для испытания»		
48.		ГОСТ ISO 662–2019 «Жиры и масла животные и растительные. Определение массовой доли влаги и летучих веществ»		
49.		ГОСТ ISO 5555–2016 «Жиры и масла животные и растительные. Отбор проб»		
50.		ГОСТ ISO 6463–2018 «Жиры и масла животные и растительные. Определение		

1	2	3	4	5
		бутилгидроксианизола (БОА) и бутилгидрокситолуола (БОТ). Метод газожидкостной хроматографии»		
51.		ГОСТ ISO 6883-2024–«Жиры и масла животные и растительные. Определение условной плотности (масса литра в воздухе)»		
52.		ГОСТ ISO 12966-3–2020 «Жиры и масла животные и растительные. Газовая хроматография метиловых эфиров жирных кислот. Часть 3. Получение метиловых эфиров жирных кислот с использованием гидроксида триметилсульфония (ГТМС)»	применяется после присоединения Российской Федерации к данному стандарту	
53.		ГОСТ ISO/TS 17383–2020 «Жиры и масла. Определение содержания триацилглицеролов методом капиллярной газовой хроматографии»	применяется после присоединения Российской Федерации к данному стандарту	
54.		ГОСТ ИСО 21569–2009 «Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот»	применяется после присоединения Российской Федерации к данному стандарту	
55.		ГОСТ ИСО 21570–2009 «Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Количественные методы,	применяется после присоединения Российской Федерации к данному	

1	2	3	4	5
		основанные на нуклеиновой кислоте»	стандарту	
56.		ГОСТ ISO 21571–2018 «Продукция пищевая. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот»	применяется после присоединения Российской Федерации к данному стандарту	
57.		ГОСТ ISO 21572–2021 «Продукты пищевые. Анализ с применением молекулярных биомаркеров. Иммунохимические методы обнаружения и количественного определения белков	применяется после присоединения Российской Федерации к данному стандарту	
58.		ГОСТ ISO 24276–2017 «Продукты пищевые. Методы выявления генетически модифицированных организмов и их производных. Общие требования и определения»	применяется после присоединения Российской Федерации к данному стандарту	
59.		ГОСТ 5479–2023 «Масла растительные и натуральные жирные кислоты. Метод определения неомыляемых веществ»		
60.		ГОСТ 5481–2022 «Масла растительные. Методы определения нежировых примесей и отстоя»		
61.		ГОСТ 7482–2023 «Глицерин. Правила приемки и методы испытаний»		
62.		ГОСТ 11812–2022 «Масла растительные.		

1	2	3	4	5
		Методы определения влаги и летучих веществ»		
63.		ГОСТ 18848–2019 «Масла растительные. Органолептические и физико–химические показатели. Термины и определения»		
64.		ГОСТ 30417–2018 «Масла растительные. Методы определения массовых долей витаминов А и Е»		
65.		ГОСТ 30418–96 «Масла растительные. Метод определения жирнокислотного состава»		
66.		ГОСТ 31663–2012 «Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров жирных кислот»		
67.		ГОСТ 31664–2012 «Масла растительные и жиры животные. Метод определения состава жирных кислот в положении 2 в молекулах триглицеридов»		
68.		ГОСТ 31665–2012 «Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот»		
69.		ГОСТ 31753–2012 «Масла растительные. Методы определения фосфорсодержащих веществ»		
70.		ГОСТ 31754–2012 «Масла растительные, жиры		

1	2	3	4	5
		животные и продукты их переработки. Методы определения массовой доли трансизомеров жирных кислот»		
71.		ГОСТ 31762–2012 «Майонезы и соусы майонезные. Правила приемки и методы испытаний»		
72.		ГОСТ 32190–2013 «Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб»		
73.		ГОСТ 32188–2013 «Маргарины. Общие технические условия»		
74.		ГОСТ 32189–2013 «Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля»		
75.		ГОСТ 33441–2015 «Масла растительные. Определение показателей качества и безопасности методом спектроскопии в ближней инфракрасной области»		
76.		ГОСТ 34150–2017 «Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генно–модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения с применением биологического микрочипа»		

1	2	3	4	5
77.		ГОСТ 34178–2017 «Спреды и смеси топленые. Общие технические условия»		.
78.		СТБ ИСО 5509–2007 «Жиры и масла животные и растительные. Методики получения метиловых эфиров жирных кислот»		
79.		СТБ ИСО 15304–2007 «Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания трансизомеров жирных кислот в растительных жирах и маслах методом газовой хроматографии»		
80.		СТБ 1939–2009 (ГОСТ Р 52062–2003) «Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб»	применяется до присоединения Республики Беларусь к ГОСТ 32190–2013	
81.		СТБ ГОСТ Р 52173–2005 «Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения»		
82.		СТ РК 1345–2005 «Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа»		
83.		СТ РК 1346–2005 «Биологическая безопасность.		

1	2	3	4	5
		Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения»		
84.		ГОСТ Р 52173–2003 «Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения»		
85.		ГОСТ Р 53214–2008 «Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Общие требования и определения»		
86.		ГОСТ Р 58958–2020 «Продукция пищевая, сырье, корма и кормовые добавки, посевной материал. Выявление ГМО методом скрининга с исследованием наборов генетических элементов в зависимости от видов сельскохозяйственных растений»		
87.	статья 9	ГОСТ ISO 685–2021 «Анализ мыла. Определение общего содержания щелочи и жирных кислот»		
88.		ГОСТ 790–2023 «Мыло хозяйственное твердое и мыло туалетное твердое. Правила приемки и методы испытаний»		

1	2	3	4	5
89.		ГОСТ 7482–2023 «Глицерин. Правила приемки и методы испытаний»		
90.		СТ РК ИСО 2096–2008 «Глицерин технический. Методы отбора проб»		
91.	приложение 1	ГОСТ ISO 661–2016 «Жиры и масла животные и растительные. Приготовление пробы для испытания»		
92.		ГОСТ ISO 3960–2020 «Жиры и масла животные и растительные. Определение перекисного числа. Йодометрическое (визуальное) определение по конечной точке»		
93.		ГОСТ ISO 5555–2016 «Жиры и масла животные и растительные. Отбор проб»		
94.		ГОСТ ISO 12966-3–2020 «Жиры и масла животные и растительные. Газовая хроматография метиловых эфиров жирных кислот. Часть 3. Получение метиловых эфиров жирных кислот с использованием гидроксида триметилсульфония (ГТМС)»	применяется после присоединения Российской Федерации к данному стандарту	
95.		ГОСТ EN 14083–2013 «Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при		

1	2	3	4	5
		повышенном давлении»		
96.		ГОСТ ISO 15302–2019 «Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания бенз[а]пирена. Метод обращенно–фазовой высокоэффективной жидкостной хроматографии»		
97.		ГОСТ ISO/TS 17383–2020 «Жиры и масла. Определение содержания триацилглицеролов методом капиллярной газовой хроматографии»	применяется после присоединения Российской Федерации к данному стандарту	
98.		ГОСТ ISO 18363–1–2020 «Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания сложных эфиров жирных кислот монохлорпропандиолов (МХПД) и глицидола с применением ГХ/МС. Часть 1. Метод с использованием быстрой щелочной переэтерификации и измерения содержания 3–МХПД и дифференциальное измерение содержания глицидола»		ГОСТ ISO 18363–1–2020 включен Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 18 июня 2024 г. № 64 от (вступает в силу с 22.12.2024).
99.		ГОСТ ISO 18363–2–2020 «Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания сложных эфиров жирных кислот монохлопропандиолов (МХПД) и глицидола с применением ГХ/МС. Часть 2. Метод с использованием медленной щелочной переэтерификации и измерения содержания 2–		ГОСТ ISO 18363–2–2020 включен Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 18 июня 2024 г.№ 64 (вступает в силу с 22.12.2024).

1	2	3	4	5
		МХПД, 3–МХПД и глицидола»		
100.		ГОСТ ISO 18363–3–2020 «Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания сложных эфиров жирных кислот монохлорпропандиолов (МХПД) и глицидола с применением ГХ/МС. Часть 3. Метод с использованием кислотной переэтерификации и измерение содержания 2–МХПД, 3–МХПД и глицидола»		ГОСТ ISO 18363–3–2020 включен Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 18 июня 2024 г.№ 64 (вступает в силу с 22.12.2024).
101.		ГОСТ ISO 27107–2016 «Жиры и масла животные и растительные. Определение перекисного числа потенциометрическим методом по конечной точке титрования»		
102.		пункты 6.19 и 6.20 ГОСТ 7482–2023 «Глицерин. Правила приемки и методы испытаний»		ГОСТ 7482-96 пересмотрен во исполнение пункта 19 Программы стандартизации.
103.		ГОСТ 18848–2019 «Масла растительные. Органолептические и физико–химические показатели. Термины и определения»		
104.		ГОСТ 26928–86 «Продукты пищевые. Метод определения железа»		
105.		ГОСТ 26929–94 «Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов»		
106.		ГОСТ 26930–86 «Сырье и продукты пищевые.		

1	2	3	4	5
		Метод определения мышьяка»		
107.		ГОСТ 26932–86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца»		
108.		ГОСТ 26593–85 «Масла растительные. Метод измерения перекисного числа»		
109.		ГОСТ 30089–2018 «Масла растительные. Метод определения эруковой кислоты»		
110.		ГОСТ 30178–96 «Сырье и продукты пищевые. Атомно–абсорбционный метод определения токсичных элементов»		
111.		пункт 6.21 ГОСТ 30306–95 «Масло из плодовых косточек и орехов миндаля. Технические условия»		
112.		ГОСТ 30418–96 «Масла растительные. Метод определения жирнокислотного состава»		
113.		ГОСТ 30538–97 «Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом»		
114.		ГОСТ 31266–2004 «Сырье и продукты пищевые. Атомно–абсорбционный метод определения мышьяка»		
115.		ГОСТ 31628–2012 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно–		

1	2	3	4	5
		вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка»		
116.		ГОСТ 31663–2012 «Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров жирных кислот»		
117.		ГОСТ 31664–2012 «Масла растительные и жиры животные. Метод определения состава жирных кислот в положении 2 в молекулах триглицеридов»		
118.		ГОСТ 31665–2012 «Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот»		
119.		ГОСТ 31694–2012 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс–спектрометрическим детектором»		
120.		ГОСТ 31707–2012 (EN 14627:2005) «Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением»		

1	2	3	4	5
121.		ГОСТ 31745–2012 «Продукты пищевые. Определение содержания полициклических ароматических углеводородов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»		
122.		ГОСТ 31754–2012 «Масла растительные, жиры животные и продукты их переработки. Методы определения массовой доли трансизомеров жирных кислот»		
123.		ГОСТ 31762–2012 «Майонезы и соусы майонезные. Правила приемки и методы испытаний»		
124.		ГОСТ 31933–2012 «Масла растительные. Методы определения кислотного числа»		
125.		ГОСТ 32188–2013 «Маргарины. Общие технические условия»		
126.		ГОСТ 32189–2013 «Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля»		
127.		ГОСТ 32190–2013 «Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб»		
128.		ГОСТ 32798–2014 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения		

1	2	3	4	5
		остаточного содержания аминогликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс–спектрометрическим детектором»		
129.		ГОСТ 33441–2015 «Масла растительные. Определение показателей качества и безопасности методом спектроскопии в ближней инфракрасной области»		
130.		ГОСТ 33824–2016 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно–вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)»		
131.		ГОСТ 34178–2017 «Спреды и смеси топленые. Общие технические условия»		
132.		ГОСТ 34533–2019 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс–спектрометрическим детектором»		
133.		ГОСТ 34900–2022 «Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания 2–монохлорпропандиола и эфиров жирных кислот 2–монохлорпропандиола, 3–		ГОСТ ISO 34900–2022 включен Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 18 июня 2024 г. № 64 (вступает в силу с 22.12.2024).

1	2	3	4	5
		монохлорпропандиола и эфиров жирных кислот 3–монохлорпропандиола и глицидиловых эфиров жирных кислот с применением ферментативного гидролиза»		Разработан в соответствии с пунктом 14 Программы стандартизации.
134.		СТБ ИСО 5509–2007 «Жиры и масла животные и растительные. Методики получения метиловых эфиров жирных кислот»		
135.		СТБ EN 14082–2014 «Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди, железа и хрома с помощью атомно–абсорбционной спектрометрии (ААС) после сухого озоления»		
136.		СТБ ИСО 15304–2007 «Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания трансизомеров жирных кислот в растительных жирах и маслах методом газовой хроматографии»		
137.		СТБ 1036–97 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности»		
138.		СТБ 1939–2009 (ГОСТ Р 52062–2003) «Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб»	применяется до присоединения Республики Беларусь к ГОСТ 32190–2013	
139.		СТБ ГОСТ Р 51650–2001 «Продукты пищевые.		

1	2	3	4	5
		Методы определения массовой доли бенз(а)пирена»		
140.		СТ РК ИСО 660–2011 «Жиры и масла животные и растительные. Определение кислотного числа и кислотности»		
141.		ГОСТ Р 50457–92 (ИСО 660–83) «Жиры и масла животные и растительные. Определение кислотного числа и кислотности»		
142.		ГОСТ Р 51650–2000 «Продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена»		
143.		МВИ.МН 4790–2013 «Определение содержания остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола) в сырье животного происхождения и пищевых продуктах методом ВЭЖХ–МС/МС» (свидетельство об аттестации N 809/2013 от 29.11.2013)	применяется до разработки соответствующего межгосударственного стандарта и внесения его в настоящий перечень	
144.		МВИ МН 4894–2018 «Методика выполнения измерений массовой доли стрептомицина в продукции животного происхождения методом ИФА с использованием набора реагентов MaxSignal® Streptomycin ELISA Test Kit и ИФА антибиотик–стрептомицин» (свидетельство об аттестации N 1145/2018 от 28.11.2018)	применяется до разработки соответствующего межгосударственного стандарта и внесения его в настоящий перечень	

1	2	3	4	5
145.		МВИ.МН 5200–2015 «Определение содержания остаточных количеств пенициллинов в сырье животного происхождения и пищевых продуктах методом ВЭЖХ–МС/МС» (свидетельство об аттестации N 883/2015 от 25.04.2015)	применяется до разработки соответствующего межгосударственного стандарта и внесения его в настоящий перечень	
146.		МУК 4.1.3535-18 «Определение остаточных количеств антибиотиков и антимикробных препаратов в продуктах животного происхождения»	применяется до разработки соответствующего межгосударственного стандарта и внесения его в настоящий перечень	
147.		МУК 4.1.3547–19 «Определение содержания 3–монохлорпропандиола, 2–монохлорпропандиола и глицидола в пищевых растительных маслах и животных жирах» (свидетельство о метрологической аттестации № РОСС RU.0001.310430/0062.28.05.19 от 28.05.2019)	применяется до включения соответствующего межгосударственного стандарта в перечень стандартов	МУК 4.1.3547–19 включен Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 18 июня 2024 г. № 64 (вступает в силу с 22.12.2024).
148.	приложение 2	ГОСТ ISO 7218–2015 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям»		

1	2	3	4	5
149.		ГОСТ ISO/TS 17728–2017 «Микробиология пищевой цепи. Методы отбора проб пищевой продукции и кормов для микробиологического анализа»		
150.		ГОСТ ISO 21527–1–2013 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод подсчета дрожжевых и плесневых грибов. Часть 1. Методика подсчета колоний в продуктах, активность воды в которых больше 0,95»		
151.		ГОСТ 10444.12–2013 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов»		
152.		ГОСТ 10444.15–94 «Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно–анаэробных микроорганизмов»		
153.		ГОСТ 26669–85 «Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов»		
154.		ГОСТ 30726–2001 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia coli»		
155.		ГОСТ 31746–2012 «Продукты пищевые. Метод		

1	2	3	4	5
		выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus»		
156.		ГОСТ 31747–2012 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)»		
157.	приложение 3	ГОСТ ISO 661–2016 «Жиры и масла животные и растительные. Приготовление пробы для испытания»		
158.		ГОСТ ISO 3960–2020 «Жиры и масла животные и растительные. Определение перекисного числа. Йодометрическое (визуальное) определение по конечной точке»		
159.		ГОСТ ISO 5555–2016 «Жиры и масла животные и растительные. Отбор проб»		
160.		ГОСТ ISO 12966-3–2020 «Жиры и масла животные и растительные. Газовая хроматография метиловых эфиров жирных кислот. Часть 3. Получение метиловых эфиров жирных кислот с использованием гидроксида триметилсульфония (ГТМС)»	применяется после присоединения Российской Федерации к данному стандарту	
161.		ГОСТ ISO/TS 17383–2020 «Жиры и масла. Определение содержания триацилглицеролов методом капиллярной газовой хроматографии»	применяется после присоединения Российской	

1	2	3	4	5
			Федерации к данному стандарту	
162.		ГОСТ ISO 27107–2016 «Жиры и масла животные и растительные. Определение перекисного числа потенциометрическим методом по конечной точке титрования»		
163.		ГОСТ 18848–2019 «Масла растительные. Органолептические и физико–химические показатели. Термины и определения»		
164.		ГОСТ 26593–85 «Масла растительные. Метод измерения перекисного числа»		
165.		ГОСТ 30418–96 «Масла растительные. Метод определения жирнокислотного состава»		
166.		ГОСТ 30623–2018 «Масла растительные и продукты со смешанным составом жировой фазы. Метод обнаружения фальсификации»		
167.		ГОСТ 31663–2012 «Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров жирных кислот»		
168.		ГОСТ 31664–2012 «Масла растительные и жиры животные. Метод определения состава жирных кислот в положении 2 в молекулах триглицеридов»		

1	2	3	4	5
169.		ГОСТ 31665–2012 «Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот»		
170.		ГОСТ 31933–2012 «Масла растительные. Методы определения кислотного числа»		
171.		ГОСТ 32190–2013 «Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб»		
172.		ГОСТ 33441–2015 «Масла растительные. Определение показателей качества и безопасности методом спектроскопии в ближней инфракрасной области»		
173.		СТБ ИСО 5509–2007 «Жиры и масла животные и растительные. Методики получения метиловых эфиров жирных кислот»		
174.		СТБ 1939–2009 (ГОСТ Р 52062–2009) «Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб»	применяется до присоединения Республики Беларусь к ГОСТ 32190–2013	
175.		СТ РК ИСО 660–2011 «Жиры и масла животные и растительные. Определение кислотного числа и кислотности»		
176.	приложение 4	ГОСТ ISO 12966-3–2020 «Жиры и масла животные и растительные. Газовая хроматография метиловых эфиров жирных	применяется после присоединения Российской	

1	2	3	4	5
		кислот. Часть 3. Получение метиловых эфиров жирных кислот с использованием гидроксида триметилсульфония (ГТМС)»	Федерации к данному стандарту	
177.		ГОСТ ISO/TS 17383–2020 «Жиры и масла. Определение содержания триацилглицеролов методом капиллярной газовой хроматографии»	применяется после присоединения Российской Федерации к данному стандарту	
178.		ГОСТ 5487–2018 «Масла растительные. Качественная реакция на хлопковое масло»		
179.		ГОСТ 5488–2018 «Масла растительные. Качественная реакция на кунжутное масло»		
180.		ГОСТ 30418–96 «Масла растительные. Метод определения жирнокислотного состава»		
181.		ГОСТ 30623–2018 «Масла растительные и продукты со смешанным составом жировой фазы. Метод обнаружения фальсификации»		
182.		ГОСТ 31663–2012 «Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров жирных кислот»		
183.		ГОСТ 31664–2012 «Масла растительные и жиры животные. Метод определения состава жирных кислот в положении 2 в молекулах		

1	2	3	4	5
		триглицеридов»		
184.		ГОСТ 31665–2012 «Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот»		
185.		СТБ ИСО 5509–2007 «Жиры и масла животные и растительные. Методики получения метиловых эфиров жирных кислот»		
186.	приложение 5	ГОСТ ISO 685–2021 «Анализ мыла. Определение общего содержания щелочи и жирных кислот»		
187.		ГОСТ 790–2023 ««Мыло хозяйственное твердое и мыло туалетное твердое. Правила приемки и методы испытаний»		
188.		ГОСТ 7482–2023 «Глицерин. Правила приемки и методы испытаний»		
189.		СТ РК ИСО 2096–2008 «Глицерин технический. Методы отбора проб»		
190.	приложения 7 и 8	ГОСТ ISO 663–2020 «Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания нерастворимых примесей»	применяется после присоединения Российской Федерации к данному стандарту	
191.		ГОСТ ISO 15303–2017 «Жиры и масла животные и растительные. Обнаружение и идентификация		

1	2	3	4	5
		летучих органических загрязняющих примесей методом газовой хроматографии/масс–спектрометрии»		

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
к проектам актуализированных Перечней стандартов к техническому регламенту Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011)

а) правовое основание для принятия проектов перечней стандартов

Актуализированная редакция проекта Перечня международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011) (далее – технический регламент) и Перечня международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента (далее – Перечни стандартов) и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования подготовлены Министерством сельского хозяйства Российской Федерации в соответствии с пунктом 25 Порядка разработки и принятия перечней международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента Евразийского экономического союза, и перечней международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Евразийского экономического союза и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования, утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. № 161 (далее – Порядок).

б) цели разработки проектов перечней стандартов:

Перечни стандартов к проекту технического регламента разработаны для достижения и решения следующих целей и задач:

- установление технически обоснованных добровольных для применения и исполнения требований к пищевой масложировой продукции, процессам производства, хранения, перевозки и реализации;

- повышение уровня безопасности жизни или здоровья граждан,

-экологической безопасности;

- содействие соблюдению требований технических регламентов;

- обеспечение научно-технического прогресса;
- повышение конкурентоспособности продукции,
- техническая и информационная совместимость.

в) описание проблем, на решение которых направлена разработка проектов перечней стандартов, а также иных способов решения описанных проблем

Подготовка проектов актуализированных Перечней стандартов направлена на:

создание условий применения актуальных межгосударственных стандартов с целью обеспечения соблюдения требований ТР ТС 024/2011 для изготовителей масложировой продукции;

осуществление оценки соответствия объектов технического регулирования ТР ТС024/2011 по единым правилам и методам исследований (испытаний) и измерений.

г) краткая характеристика стандартов и методик исследований (испытаний) и измерений, включенных в проекты перечней стандартов

В проект Перечня международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия - национальных (государственных) стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований ТР ТС 024/2011 включено 17 стандартов:

12 – межгосударственных стандартов;

3 – национальных стандартов Российской Федерации;

1 – национальный стандарт Республики Беларусь;

1– национальный стандарт Кыргызской Республики.

Указанные стандарты устанавливают требования к физико-химическим и органолептическим показателям отдельных видов пищевой и непищевой масложировой продукции, а также требования к изготовлению указанной продукции, упаковке, хранению и транспортированию.

Указанные стандарты обеспечивают выполнение требований ТР ТС 024/2011 и могут применяться для целей идентификации и контроля физико-химических и органолептических показателей пищевой и непищевой масложировой продукции.

В проект Перечня стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований ТР ТС 024/2011 и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования включено 111 стандартов, в том

числе 88 межгосударственных стандартов, 6 национальных стандартов Российской Федерации, 5 методик (до разработки соответствующих межгосударственных стандартов), 7 национальных стандартов Республики Беларусь, 5 национальных стандартов Республики Казахстан.

Указанные стандарты обеспечивают выполнение требований ТР ТС 024/2011 и могут применяться для целей идентификации и контроля физико-химических и органолептических показателей пищевой и непищевой масложировой продукции;

д) информация о соответствии стандартов, включенных в проекты перечней стандартов, международным и региональным стандартам

В проекты Перечней стандартов включено 30 межгосударственных стандартов идентичных международным стандартам ISO.

е) обоснование включения в проекты перечней стандартов национальных (государственных) стандартов государств-членов и методик исследований (испытаний) и измерений

Национальные (государственные) стандарты государств-членов Евразийского экономического союза – Кыргызской Республики, Республики Беларусь, Республики Казахстан, Российской Федерации включены в проекты Перечней стандартов в соответствии со статьей 52 Договора о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 года и Порядком.

ж) информация о требованиях и объектах технического регулирования технического регламента, для которых отсутствуют стандарты, обеспечивающие соблюдение требований технического регламента и содержащие правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов

В целях определения недостающих межгосударственных стандартов, реализующих требования технического регламента необходимо совместно с отраслевыми союзами (ассоциациями), заинтересованными федеральными органами исполнительной власти проработать предложения в План мероприятий, необходимых для реализации требований технического регламента, в рамках ежегодной процедуры актуализации Перечней стандартов.

з) предложения по разработке межгосударственных стандартов, в том числе заменяющих национальные (государственных) стандарты государств-членов и методики исследований (испытаний) и измерений, включенные в проекты перечней стандартов

Разработка межгосударственного стандарта ГОСТ «Заменители масла какао нетемперируемые смешанного типа. Технические условия» взамен ГОСТ Р 70954—2023 «Заменители масла какао нетемперируемые смешанного типа. Технические условия».

и) предложения по внесению изменений в проекты перечней стандартов, подготовленные на основании результатов мониторинга уполномоченными органами по стандартизации государств-членов разработки соответствующих межгосударственных стандартов

Предложения отсутствуют.

к) круг лиц, на защиту интересов которых направлена разработка проектов перечней стандартов

Производители пищевой масложировой продукции, органы по сертификации, испытательные лаборатории, органы государственного контроля и надзора, потребители пищевой масложировой продукции и иные заинтересованные лица.

л) содержание устанавливаемых ограничений для субъектов предпринимательской и иной деятельности, иных заинтересованных лиц, интересы которых будут затронуты

Ограничения не устанавливаются.

м) механизм разрешения проблемы, на решение которой направлено принятие перечней стандартов, и достижения цели разработки проектов перечней стандартов (описание взаимосвязи между предлагаемым регулированием и решаемой проблемой)

Применение межгосударственных стандартов при выполнении требованийтехнического регламента и оценки соответствия объектов технического регулирования требованиям проекта технического регламента.

н) финансово-экономическое обоснование проектов перечней стандартов, содержащее описание экономического эффекта от реализации перечней стандартов, оценку влияния реализации перечней стандартов на расходы бюджета Союза

Реализация проектов Перечней стандартов не повлечет дополнительных расходов бюджета Евразийского экономического союза.

о) **иная информация, относящаяся к основным сведениям о проектах перечней стандартов**

Иная информация отсутствует.

Информация об общественном обсуждении

Название
Проект решения Коллегии Комиссии

Полное название
О перечне международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011), и перечне международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011) и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования

Общественный департамент
Департамент технического регулирования и аккредитации

Сфера компетенции
Техническое регулирование

Этап разработки
Идет обсуждение

Дата начала обсуждения
01.04.2025

Срок обсуждения, дней
45

Дата окончания обсуждения
16.05.2025

Дата опубликования
31.03.2025

Решение

Рус

1 Решение
Скачать

Приложения

Рус

2 Перечни стандартов
Скачать
Рус

3 ПЗ
Скачать