

Беларусь отстаивала качество шоколада!



С 25 июля 2023 г. в ЕАЭС изменились требования к шоколаду и шоколадной продукции.

Соответствующее изменение № 3 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» было принято решением Совета ЕЭК от 25 ноября 2022 г. № 173. Об этом 18 июля т.г. сообщила **первый заместитель председателя Госстандарта Елена Моргунова** на пресс-конференции в пресс-центре БелТА.

Изменение устанавливает отдельные требования и идентификационные признаки для шоколада, шоколадных изделий, шоколадной глазури, шоколадной массы и какао-продуктов. Его разработка была инициирована концерном «Белгоспищепром», поддержана Госстандартом, выполнена РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию». «Это была очень плотная скрупулезная многолетняя работа по четкой терминологии требований к шоколаду и шоколадной продукции, а также их признаков в рамках пяти государств – членов ЕАЭС, чтобы тем самым снять недобросовестную конкуренцию, правильно идентифицировать продукцию, которая представлена на рынке, и не вводить потребителей в заблуждение, – прокомментировала **Елена Моргунова**. – Принятые согласованные подходы позволят урегулировать вопросы, ранее возникавшие из-за различия требований в государствах – членах ЕАЭС как к шоколаду и шоколадной продукции, так и к методам контроля».

Для перехода к новым требованиям предусмотрен переходный период в течение 24 месяцев. При этом обращение пищевой продукции, выпущенной в реализацию в рамках переходного периода, допускается в течение срока годности, установленного ее изготовителем.

Елена Моргунова также акцентировала внимание, что работа в отношении данной продукции будет продолжена, но уже на площадке стандартизации. До 2025 года странам предстоит разработать межгосударственный стандарт (ГОСТ) на термины и определения в области кондитерских изделий и полуфабрикатов кондитерского производства, пересмотреть ГОСТ на шоколад и шоколадную, кондитерскую и жировую глазури и массы для формования, а также внести изменения в ГОСТ на какао-порошок. Разработка и применение современных ГОСТов будет способствовать гармонизации требований к шоколаду, шоколадной глазури, шоколадным изделиям, шоколадной массе и какао-продуктам, которые выпускаются в обращение на территории ЕАЭС как самостоятельные продукты, так и как сырье для выпуска шоколада и шоколадной продукции. Эти стандарты обеспечат реализацию изменения № 3 в полной мере.

Одновременно **первый заместитель председателя Госстандарта** отметила масштабность проводимых на евразийской площадке работ по совершенствованию требований к пищевой продукции. Сейчас



в разработке находится 14 изменений в 8 технических регламентов. «Поэтому нашей промышленности и бизнесу необходимо более серьезно подключаться к вопросам технического регулирования и не просто отслеживать их, а активно участвовать, продвигая свои национальные интересы, задавая как планку безопасности, так и планку качества продукции. Пример такого результативного участия и сотрудничества, включая также органы и госуправления, и науки, – установление отдельных требований к шоколаду и шоколадной продукции. Хочется, чтобы подобных примеров как по техническим регламентам, так и по стандартам было гораздо больше. Очень важно наращивать компетенции в этом направлении, что будет на пользу как собственному развитию организаций, так и развитию экономики страны», – резюмировала **Елена Моргунова**.

Говоря о предпосылках разработки отдельных требований к шоколаду и шоколадной продукции, **заместитель начальника управления по производству продуктов питания концерна «Белгоспищепром» Оксана Близнюк** отметила, что в Беларуси ежегодно продается более 210 тысяч тонн кондитерских изделий, в том числе 60 тысяч тонн шоколадных изделий. Качество белорусских кондитерских изделий известно далеко за пределами страны, а шоколад и шоколадные изделия всегда подразумевали высокий статус данной продукции. В технических же регламентах Таможенного союза отсутствовали требования к такой продукции и не обеспечивались добросовестная конкуренция на рынке, и одна из основных целей разработки данных документов – предупреждение действий, вводящих потребителей в заблуждение относительно назначения и свойств продукции. Были случаи, когда в шоколадных изделиях использовалась шоколадная глазурь или шоколадная масса, которая содержала до 100% эквивалентов или заменителей масла какао. После распада СССР в странах СНГ и ЕАЭС сформировались различные подходы, каждая из них разработала и применяла свои нормативные документы. Самое главное отличие заключалось в содержании какао-продуктов в шоколадных изделиях, которое различалось в разы. Поэтому и было предложено внести изменения в ТР ТС 021/2011 в части отдельных требований и идентификационных признаков для шоколада и шоколадной продукции.

Итак, какие же требования скоро станут обязательными для всех государств – членов ЕАЭС? Об этом рассказала **начальник отдела технологий кондитерской и масложировой продукции РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию» Валентина Бабодей**.

Так, к шоколаду отнесены горький (или черный), темный, обыкновенный, сладкий, молочный, экстрамолочный, белый шоколад, шоколад с начинкой и шоколад в порошке.

Что касается шоколадных изделий, то к ним относятся кондитерские изделия, которые содержат 25% и более отделяемой составной части шоколада от общей массы изделия.

Для каждого вида шоколада (за исключением белого шоколада) предусмотрено нормирование содержания общего сухого остатка какао, который обеспечивается сухими веществами какао тертого, масла какао, какао-порошка.

Вид шоколада	Содержание общего сухого остатка какао
Горький (или черный)	55% и более
Темный	40% и более
Обыкновенный шоколад	35% и более
Сладкий	30% и более
Молочный	25% и более
Экстрамолочный	20% и более

Белый шоколад не содержит какао тертого или какао-порошка и должен содержать 20% и более масла какао и 14% и более сухого молочного остатка, в том числе 2,5% и более молочного жира.

Шоколад в порошке имеет вид тонкоизмельченного порошка и должен содержать 29% и более общего сухого остатка какао, в том числе 15% и более масла какао.

Также установлены идентификационные признаки для шоколада с начинкой. Он должен содержать 25% и более отделяемой от начинки наружной части шоколада. При этом к шоколаду с начинкой не относятся хлебобулочные (в том числе сдобные хлебобулочные) изделия, мучные кондитерские изделия и мороженое, покрытые шоколадом.

Кроме того, в изменении установлены требования к компонентам, используемым при изготовлении. Так, введен запрет на использование при производстве шоколада, шоколадной массы и какао-продуктов ароматизаторов, которые имитируют вкус и (или) аромат шоколада или какао-продуктов, а также ароматизаторов, которые имитируют вкус и (или) аромат молока или сливок, молочного жира – при производстве изделий, которые содержат в своем составе молочные продукты. Для производства шоколада и шоколадной массы не допускается использовать животные жиры, за исключением молочного жира, но предусмотрена возможность использования в ограниченном количестве (суммарная массовая доля не более 5%) эквивалентов масла какао и (или) улучшителей масла какао SOS-типа.

Данные требования гармонизированы с международными документами Кодекс Алиментариус. «Что касается отечественных производителей, то с сентября 2012 г. они работают по СТБ 2211-2011 «Шоколад. Общие технические условия», который также гармонизирован с Кодекс Алиментариус и европейской директивой. Таким образом, для них существенных изменений не произошло, поскольку такая продукция изготавливается ими достаточно давно», – сказала **Валентина Бабодей**.

В рамках реализации изменения № 3 в ТР ТС 012/2011 Центр уже подал заявку в межгосударственный технический комитет по стандартизации МТК 149 на пересмотр ГОСТ 34383-2018 «Шоколадная, кондитерская и жировая глазури и массы для формования. Общие технические условия», над которым будут работать все страны ЕАЭС с целью установления единых требований.