

ПРИЛОЖЕНИЕ

к Решению Совета  
Евразийской экономической комиссии  
от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201 г. № \_\_\_\_\_

**ИЗМЕНЕНИЯ № 3  
в технический регламент Таможенного союза  
«О безопасности пищевой продукции»  
(ТР ТС 021/2011)**

**1.** Статью 4 дополнить следующими понятиями:

**«шоколад** – пищевая продукция, произведенная из какао тертого и (или) масла какао, сахаров и (или) подсластителей, содержащая или не содержащая молочные продукты, какао-порошок, с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов;

**какао-продукты** – пищевая продукция, получаемая в результате переработки какао-бобов: какао-крупка, какао тертое, масло какао, какао-порошок, какао-жмых;

**какао тертое** – какао-продукт, получаемый путем измельчения (растирания) обжаренных ядер какао-бобов или какао-крупки, с массовой долей масла какао 47,0 процентов и более и суммарной массовой долей оболочки какао-бобов (какаоеллы) и зародыша (ростка) какао-бобов в пересчете на обезжиренные сухие вещества 5,0 процентов и менее;

**какао-крупка** – какао-продукт, получаемый путем дробления ядер обжаренных какао-бобов с массовой долей масла какао 47,0 процентов и более и суммарной массовой долей оболочки какао-бобов (какаоеллы) и зародыша (ростка) какао-бобов 2,0 процента и менее;

**масло какао** – какао-продукт, растительное масло, извлекаемое из какао тертого, или какао-крупки, или ядер какао-бобов, представляющее собой смесь триглицеридов жирных кислот и сопутствующих веществ, с жирнокислотным составом, соответствующим изложенному в пункте 11.7 Приложения №11 настоящего технического регламента, с содержанием свободных жирных кислот в пересчете на олеиновую кислоту 1,75 процента и менее, неомыляемых веществ, определяемых с использованием петролейного эфира, 0,7 процента и менее, а для масла какао, извлекаемого методом прессования – 0,35 процента и менее;

**какао-порошок** – какао-продукт, получаемый в результате измельчения какао-жмыха, с массовой долей влаги 9,0 процентов и

менее, массовой долей жира (масла какао) в пересчете на сухие вещества от 10,0 до 20,0 процентов, для обезжиренного какао-порошка - менее 10,0 процентов, а для какао-порошка повышенной жирности - 20,0 процентов и более;

**какао-жмых** – какао-продукт, получаемый из какао тертого путем частичного удаления жира (масла какао) прессованием, с содержанием жира (масла какао) в пересчете на сухие вещества от 10,0 до 20,0 процентов, для обезжиренного какао-жмыха - менее 10,0 процентов, а для какао-жмыха повышенной жирности 20,0 процентов и более;

**шоколад горький (шоколад черный)** – шоколад с содержанием общего сухого остатка какао в пересчете на сухие вещества 55,0 процентов и более, в том числе масла какао 33,0 процента и более;

**шоколад темный** – шоколад с содержанием общего сухого остатка какао в пересчете на сухие вещества 40,0 процентов и более, в том числе масла какао 20,0 процентов и более;

**шоколад обыкновенный (шоколад)** – шоколад с содержанием общего сухого остатка какао в пересчете на сухие вещества 35,0 процентов и более, в том числе масла какао 18,0 процентов и более и обезжиренного сухого остатка какао 14,0 процентов и более;

**шоколад сладкий** – шоколад с содержанием общего сухого остатка какао в пересчете на сухие вещества 30,0 процентов и более, в том числе масла какао 18,0 процентов и более и обезжиренного сухого остатка какао 12,0 процентов и более;

**шоколад молочный** – шоколад, содержащий молочные продукты, с содержанием в пересчете на сухие вещества: общего сухого остатка какао 25,0 процентов и более, в том числе обезжиренного сухого остатка какао 2,5 процента и более, сухого молочного остатка 12,0 процентов и более, в том числе молочного жира 2,5 процента и более, и суммарным содержанием масла какао и молочного жира 25,0 процентов и более;

**шоколад экстрамолочный** – шоколад, содержащий молочные продукты, с содержанием в пересчете на сухие вещества: общего сухого остатка какао 20,0 процентов и более, в том числе обезжиренного сухого остатка какао 2,5 процента и более, сухого молочного остатка 20,0 процентов и более, в том числе молочного жира 5,0 процентов и более, и суммарным содержанием масла какао и молочного жира 25,0 процентов и более;

**шоколад белый** – шоколад, содержащий молочные продукты, не содержащий какао тертое или какао-порошок, с содержанием в пересчете на сухие вещества: масла какао 20,0 процентов и более, общим содержанием сухого молочного остатка 14,0 процентов и более, в том числе молочного жира 2,5 процента и более;

**шоколад десертный** – шоколад различных видов с содержанием, исключая десертный белый и десертный экстрамолочный шоколад, в пересчете на сухие вещества: общего сухого остатка какао 43,0 процента и более, в том числе масла какао 26,0 процентов и более, а десертный молочный шоколад - с содержанием в пересчете на сухие вещества: общего сухого остатка какао 30,0 процентов и более и сухого молочного остатка 18,0 процентов и более, в том числе молочного жира 4,5 процента и более, со степенью измельчения 97,0 процентов и более, а для шоколада с крупными добавлениями 96,0 процентов и более;

**шоколад в порошке** – шоколад в виде тонкоизмельченного порошка, состоящий из какао тертого и сахаров и (или) подсластителей, содержащий или не содержащий какао-порошок, масло какао, с добавлением или без добавления молочных продуктов, других пищевых ингредиентов, с содержанием в пересчете на сухие вещества: общего сухого остатка какао 29,0 процентов и более и масла какао 15,0 процентов и более;

**шоколад с начинкой** – шоколад, содержащий 20,0 процентов и более начинки и 25,0 процентов и более отделяемой от начинки наружной части шоколада (оболочки), которая изготовлена из шоколадной массы;

**шоколадная масса** – пищевая продукция, полученная из какао тертого и (или) масла какао, сахаров и (или) подсластителей, содержащая или не содержащая молочные продукты, какао-порошок, с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов, предназначенная для изготовления шоколада, шоколадных конфет, другой пищевой продукции;

**шоколадная глазурь** – шоколадная масса, предназначенная для покрытия (глазирования) и (или) декорирования кондитерских изделий и другой пищевой продукции;

**шоколадная глазурь обыкновенная (шоколадная глазурь)** - шоколадная глазурь с содержанием в пересчете на сухие вещества: общего сухого остатка какао 35,0 процентов и более, в том числе масла какао 31,0 процент и более и обезжиренного сухого остатка какао 2,5 процента и более;

**шоколадная глазурь молочная** - шоколадная глазурь, содержащая молочные продукты, с содержанием в пересчете на сухие вещества: общего сухого остатка какао 25,0 процентов и более, в том числе обезжиренного сухого остатка какао 2,5 процента и более, сухого молочного остатка 14,0 процентов и более, в том числе молочного жира 3,5 процента и более, суммарным содержанием масла какао и молочного жира 31,0 процент и более;

**шоколадная глазурь белая** - шоколадная глазурь, содержащая молочные продукты, не содержащая какао тертое или какао-порошок, с содержанием в пересчете на сухие вещества: масла какао 25,0 процентов и более и сухого молочного остатка 14,0 процентов и более, в том числе 2,5 процента и более молочного жира;

**шоколадная глазурь десертная** - шоколадная глазурь с содержанием в пересчете на сухие вещества: обезжиренного сухого остатка какао 16,0 процентов и более, масла какао 31,0 процент и более и со степенью измельчения 96,0 процентов и более.».

2. «Главу 2 дополнить статьей 9а, изложив ее в следующей редакции:

**«Статья 9а. Требования, предъявляемые к шоколаду, шоколадной глазури, шоколадной массе и какао-продуктам**

1. Для производства шоколада, шоколадной глазури, шоколадной массы, какао-продуктов не допускается использовать масложировую продукцию, за исключением случаев, указанных в пункте 2 настоящей статьи.

2. Для производства шоколада, шоколадной глазури и шоколадной массы допускается использовать, не уменьшая установленные в настоящем техническом регламенте минимальные значения содержания масла какао или общего сухого остатка какао, эквиваленты масла какао и (или) улучшители масла какао SOS-типа, суммарная массовая доля которых в указанной пищевой продукции не должна превышать 5,0 процентов без учета всех добавленных пищевых ингредиентов.

Для производства шоколадной глазури для мороженого и подобной замороженной пищевой продукции разрешается использовать кокосовое масло.

3. Для производства шоколада, шоколадной глазури и шоколадной массы не допускается использовать животные жиры, за исключением полученных из молока и (или) молочных продуктов.

4. Для производства шоколада, шоколадной глазури, шоколадной массы и какао-продуктов не допускается использовать ароматизаторы, которые имитируют вкус и аромат шоколада, какао-продуктов.

Помимо этого для производства шоколада, шоколадной глазури и шоколадной массы, которые содержат в своем составе молочные продукты, не допускается использовать ароматизаторы, имитирующие вкус и аромат молока, сливок, молочного жира.

5. Для производства шоколада, шоколадной глазури, шоколадной массы и какао-продуктов не допускается использовать пищевые красители, за исключением случаев, указанных в техническом

регламенте Таможенного Союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.

б. Добавление пищевых ингредиентов в шоколад, шоколадную массу, шоколадную глазурь (не считая сахара и (или) подсластители во всех видах указанной пищевой продукции, а также сухое молоко, сухие сливки и молочный жир в молочном, экстрамолочном, белом шоколаде и шоколадной массе, молочной и белой шоколадной глазури) допускается в количестве 40,0 процентов и менее от массы указанной пищевой продукции.».

3. В пункте 1.4 «Сахар и кондитерские изделия» таблицы 1 Приложения 2 «Микробиологические нормативы безопасности» к техническому регламенту внести следующие изменения:

- по показателю «Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов» в строке « $5 \times 10^3$ » в графе «Примечания» исключить слова «Шоколад диабетический»;

- по показателю «Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов» в строке « $1 \times 10^4$ » в графе «Примечания» слова «Шоколад обыкновенный и десертный без добавлений» заменить на «Шоколад горький, темный, обыкновенный, сладкий без добавлений; Шоколад диабетического питания»;

- по показателю «Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов» в строке « $5 \times 10^4$ » в графе «Примечания» слова «Шоколад с добавлениями, с начинками и конфеты типа «Ассорти», плитки кондитерские» заменить словами «Шоколад горький, темный, обыкновенный, сладкий с добавлениями; Шоколад молочный, экстрамолочный, белый без добавлений и с добавлениями; Шоколад с начинками; Конфеты типа «Ассорти»; Плитки кондитерские и сладкие; Глазури»;

- по показателю «Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов» в строке « $1 \times 10^5$ » в графе «Примечания» слово «товарный» заменить словами «для реализации в розничной торговле, в сети организаций общественного питания»;

- по показателю «Бактерии группы кишечных палочек» в строке «0,1» в графе «Примечания» после слов «конфеты типа «Ассорти» дополнить словами «, плитки кондитерские и сладкие, глазури»;

- по показателю «Бактерии группы кишечных палочек» в строке «0,01» в графе в графе «Примечания» после слов «какао-порошок» исключить слова «товарный, для промпереработки»;

- по показателю «Плесени» в строке «50» в графе «Примечания» после слова «Шоколад: обыкновенный и десертный без добавлений; диабетический» заменить словами «Шоколад горький, темный,

обыкновенный, сладкий без добавлений; Шоколад диабетического питания»;

- по показателю «Плесени» в строке «100» в графе «Примечания» слова «Шоколад и конфеты шоколадные» заменить словами «Шоколад горький, темный, обыкновенный, сладкий с добавлениями; Шоколад молочный, экстрамолочный, белый без добавлений и с добавлениями; Конфеты типа «Ассорти»; Плитки кондитерские и сладкие; Глазури»;

- по показателю «Дрожжи» в строке «50» в графе «Примечания» после слов «плитки кондитерские» дополнить словами «и сладкие, глазури», слово «диабетический» заменить словами «диабетического питания»;

- по показателю «Дрожжи» в строке «100» в графе «Примечания» после слов «какао-порошок» исключить слова «товарный, для промпереработки».

4. Дополнить технический регламент Приложением № 11, изложив его в следующей редакции:

«Приложение № 11  
к техническому регламенту  
Таможенного союза  
«О безопасности пищевой продукции»  
(ТР ТС 021/2011)

#### **Признаки идентификации шоколада, шоколадной глазури, шоколадной массы и какао-продуктов**

**11.1** Горький (черный) шоколад допускается изготавливать без введения масла какао, без сахаров и (или) подсластителей.

**11.2** Молочный шоколад с массовой долей молочного жира в пересчете на сухие вещества 5,5 процентов и более может иметь наименование «сливочный шоколад» или «молочно-сливочный шоколад».

**11.3** Белый шоколад с массовой долей молочного жира в пересчете на сухие вещества 5,5 процентов и более может иметь наименование «белый сливочный шоколад».

**11.4** Идентификационные признаки шоколадной массы (горькой (черной), темной, обыкновенной, сладкой, молочной, экстрамолочной, белой, десертной) идентичны установленным в настоящем регламенте для соответствующего вида шоколада.

**11.5** К шоколаду с начинкой не относится пищевая продукция, внутренняя часть которой состоит из хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, мороженого.

**11.6** При обращении какао-порошка на рынке государств-членов Таможенного союза допускается в его наименованиях не указывать вид в зависимости от содержания масла какао (какао-порошок обезжиренный или повышенной жирности), который в таких случаях должен быть указан изготовителем и (или) уполномоченным изготовителем лицом, и (или) импортером в товаросопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость какао-порошка.

**11.7** Признаки идентификации масла какао.

**Таблица 1 – Жирнокислотный состав масла какао**

Тривиальное наименование жирной кислоты	Условное обозначение жирной кислоты	Массовая доля жирной кислоты, %
Миристиновая	C <sub>14:0</sub>	до 0,7
Пальмитиновая	C <sub>16:0</sub>	24,0 – 25,2
Стеариновая	C <sub>18:0</sub>	34,0 – 35,5
Олеиновая	C <sub>18:1</sub>	37,0 – 41,0
Линолевая	C <sub>18:2</sub>	1,0 – 4,0
Линоленовая	C <sub>18:3</sub>	до 0,2