



# ЕВРАЗИЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ СОВЕТ

---

## РЕШЕНИЕ

«25» ноября 2022 г.

№ 173

г. Бишкек

### **О внесении изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)**

В соответствии со статьей 52 Договора о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 года и пунктом 29 приложения № 1 к Регламенту работы Евразийской экономической комиссии, утвержденному Решением Высшего Евразийского экономического совета от 23 декабря 2014 г. № 98, Совет Евразийской экономической комиссии **решил**:

1. Внести в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880, изменения согласно приложению.

2. Просить Правительство Российской Федерации обеспечить разработку межгосударственного стандарта «Кондитерские изделия и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения».

3. Просить Правительство Республики Беларусь обеспечить:

а) пересмотр ГОСТ 34383–2018 «Шоколадная, кондитерская и жировая глазури и массы для формования. Общие технические условия»;

б) подготовку для принятия в установленном порядке изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в части установления требований к шоколадной глазури и ее идентификационных признаков после вступления в силу на территориях всех государств – членов Евразийского экономического союза межгосударственных стандартов, указанных в пункте 2 настоящего Решения и подпункте «а» настоящего пункта.

4. Настоящее Решение вступает в силу по истечении 210 дней с даты его официального опубликования.

**Члены Совета Евразийской экономической комиссии:**



## ПРИЛОЖЕНИЕ

к Решению Совета  
Евразийской экономической комиссии  
от 25 ноября 2022 г. № 173

### **ИЗМЕНЕНИЯ, вносимые в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)**

1. Главу 1 дополнить статьей 6<sup>1</sup> следующего содержания:

**«Статья 6<sup>1</sup>. Отдельные требования и идентификационные признаки, устанавливаемые для шоколада, шоколадных изделий, шоколадной глазури, шоколадной массы и какао-продуктов**

Шоколад, шоколадные изделия, шоколадная глазурь, шоколадная масса и какао-продукты должны соответствовать отдельным требованиям и иметь идентификационные признаки согласно приложению 11.».

2. В разделе 1.4 таблицы 1 приложения 2:

а) в позиции «Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более»:

в строке « $5 \times 10^3$ » слова «Шоколад диабетический;» исключить;

в строке « $1 \times 10^4$ » слова «Шоколад обыкновенный и десертный без добавлений» заменить словами «Шоколад без добавлений: горький, темный, обыкновенный, сладкий»;

в строке « $5 \times 10^4$ » слова «Шоколад с добавлениями, с начинками и конфеты типа «Ассорти», плитки кондитерские» заменить словами «Шоколад с добавлениями: горький, темный, обыкновенный, сладкий; Шоколад с добавлениями и без добавлений: молочный, экстрамолочный, белый; Шоколад с начинками; Конфеты типа

«Ассорти»; Плитки кондитерские; Глазури шоколадная, кондитерская и жировая, выпускаемые в обращение»;

в строке « $1 \times 10^5$ » слово «товарный» заменить словами «для реализации в розничной торговле, в сети организаций общественного питания»;

б) в позиции «Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускаются в массе продукта, г (см<sup>3</sup>)»:

в строке «0,1» после слов «конфеты типа «Ассорти» дополнить словами «, плитки кондитерские, глазури шоколадная, кондитерская и жировая, выпускаемые в обращение»;

в строке «0,01» слова «товарный, для промпереработки» исключить;

в) в позиции «Плесени, КОЕ/г, не более»:

в строке «50»:

слова «Шоколад: обыкновенный и десертный без добавлений» заменить словами «Шоколад без добавлений: горький, темный, обыкновенный, сладкий»;

слово «диабетический;» исключить;

в строке «100» слова «Шоколад и конфеты шоколадные» заменить словами «Шоколад с добавлениями: горький, темный, обыкновенный, сладкий; Шоколад без добавлений и с добавлениями: молочный, экстрамолочный, белый; Конфеты типа «Ассорти»; Плитки кондитерские; Глазури шоколадная, кондитерская и жировая, выпускаемые в обращение»;

г) в позиции «Дрожжи, КОЕ/г, не более»:

в строке «50»:

после слов «плитки кондитерские» дополнить словами «, глазури шоколадная, кондитерская и жировая, выпускаемые в обращение»;

слово «диабетический;» исключить;

в строке «100» слова «товарный, для промпереработки» исключить.

3. Дополнить приложением 11 следующего содержания:

«Приложение 11  
к техническому регламенту  
Таможенного союза  
«О безопасности пищевой продукции»  
(ТР ТС 021/2011)

**Отдельные требования и идентификационные признаки,  
устанавливаемые для шоколада, шоколадных изделий, шоколадной  
глазури, шоколадной массы и какао-продуктов**

1. К шоколаду, шоколадной массе и какао-продуктам предъявляются следующие требования:

а) для производства шоколада, шоколадной массы и какао-продуктов не допускается использовать растительные масла (жиры), отличные от масла какао, и масложировую продукцию, за исключением случаев, указанных в подпунктах «б» и «в» настоящего пункта;

б) для производства шоколада и шоколадной массы допускается использовать, не уменьшая указанные в пункте 2 настоящего документа минимальные значения содержания масла какао и общего сухого остатка какао, эквиваленты масла какао и (или) улучшители масла какао SOS-типа, суммарная массовая доля которых в указанной пищевой продукции без учета добавленных в соответствии с подпунктом «г» настоящего пункта пищевых ингредиентов не должна превышать 5 процентов;

в) для производства шоколада и шоколадной массы не допускается использовать животные жиры, за исключением молочного жира;

г) добавление в шоколад и шоколадную массу пищевых ингредиентов, за исключением сахаров, подсластителей и пищевых

ингредиентов, которые определяют идентификационные признаки указанной пищевой продукции, предусмотренные пунктом 2 настоящего документа, допускается в количестве 40 процентов и менее от массы указанной пищевой продукции;

д) для производства шоколада, шоколадной массы и какао-продуктов не допускается использовать ароматизаторы, которые имитируют вкус и (или) аромат шоколада или какао-продуктов.

Помимо этого, для производства молочного, экстрамолочного и белого шоколада, молочной, экстрамолочной и белой шоколадной массы, других видов шоколада и шоколадной массы, которые содержат в своем составе молочные продукты, не допускается использовать ароматизаторы, которые имитируют вкус и (или) аромат молока или сливок, молочного жира;

е) физико-химические показатели шоколада с начинками и шоколада с отделяемыми добавлениями (целыми или дроблеными орехами, арахисом, цукатами, изюмом, воздушными крупами и другими отделяемыми пищевыми ингредиентами) определяют без учета начинки и отделяемых добавлений.

2. Шоколад, шоколадные изделия, шоколадная масса и какао-продукты имеют следующие идентификационные признаки:

а) к шоколаду относят горький (или черный), темный, обыкновенный, сладкий, молочный, экстрамолочный, белый шоколад, шоколад с начинкой и шоколад в порошке, к шоколадным изделиям – кондитерские изделия, которые содержат 25 процентов и более отделяемой составной части шоколада от общей массы изделия, к какао-продуктам – какао тертое, масло какао, какао-порошок, какао-крупку и какао-жмых.

К отделяемой составной части шоколада в шоколадных изделиях относят шоколадную массу (горькую (или черную), темную, обыкновенную, сладкую, молочную, экстрамолочную, белую) или шоколад (горький (или черный), темный, обыкновенный, сладкий, молочный, экстрамолочный, белый);

б) идентификационные признаки и требования для шоколадной массы идентичны требованиям к соответствующему виду шоколада, установленным техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), принятым Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880;

в) горький (или черный) шоколад должен содержать 55 процентов и более общего сухого остатка какао, в том числе 33 процента и более масла какао. Если указанное количество масла какао обеспечено за счет какао тертого, то горький (или черный) шоколад может быть произведен без дополнительного добавления масла какао;

г) темный шоколад должен содержать 40 процентов и более общего сухого остатка какао, в том числе 20 процентов и более масла какао. Если указанное количество масла какао обеспечено за счет какао тертого, то темный шоколад может быть произведен без дополнительного добавления масла какао;

д) обыкновенный шоколад (или шоколад) должен содержать 35 процентов и более общего сухого остатка какао, в том числе 18 процентов и более масла какао и 14 процентов и более обезжиренного сухого остатка какао;

е) сладкий шоколад должен содержать 30 процентов и более общего сухого остатка какао, в том числе 18 процентов и более масла какао и 12 процентов и более обезжиренного сухого остатка какао;

ж) молочный шоколад должен содержать 25 процентов и более общего сухого остатка какао, в том числе 2,5 процента и более обезжиренного сухого остатка какао, 12 процентов и более сухого молочного остатка, в том числе 2,5 процента и более молочного жира, при суммарном содержании масла какао и молочного жира 25 процентов и более;

з) экстремолочный шоколад должен содержать 20 процентов и более общего сухого остатка какао, в том числе 2,5 процента и более обезжиренного сухого остатка какао, 20 процентов и более сухого молочного остатка, в том числе 5 процентов и более молочного жира, при суммарном содержании масла какао и молочного жира 25 процентов и более;

и) белый шоколад не содержит какао тертого или какао-порошка и должен содержать 20 процентов и более масла какао и 14 процентов и более сухого молочного остатка, в том числе 2,5 процента и более молочного жира;

к) шоколад в порошке имеет вид тонкоизмельченного порошка и должен содержать 29 процентов и более общего сухого остатка какао, в том числе 15 процентов и более масла какао;

л) шоколад с начинкой должен содержать 25 процентов и более отделяемой от начинки наружной части шоколада. К шоколаду с начинкой не относятся хлебобулочные (в том числе сдобные хлебобулочные) изделия, мучные кондитерские изделия и мороженое, покрытые шоколадом;

м) общий сухой остаток какао в шоколаде и шоколадной массе обеспечивается сухими веществами какао тертого, масла какао, какао-порошка, а обезжиренный сухой остаток какао – сухими обезжиренными веществами какао тертого, какао-порошка.



Сухой молочный остаток в шоколаде и шоколадной массе обеспечивается составными частями молока, за исключением воды;

н) какао тертое должно содержать 47 процентов и более масла какао, допускается не более 5 процентов (в пересчете на обезжиренные сухие вещества) суммарного содержания оболочки какао-бобов (какаофеллы) и зародыша (ростка) какао-бобов;

о) какао-крупка должна содержать 47 процентов и более масла какао, допускается не более 2 процентов суммарного содержания оболочки какао-бобов (какаофеллы) и зародышей (ростков) какао-бобов;

п) масло какао должно содержать 1,75 процента и менее свободных жирных кислот в пересчете на олеиновую кислоту и 0,7 процента и менее неомыляемых веществ, определяемых с использованием петролейного эфира, а масло какао, извлекаемое методом прессования, – 0,35 процента и менее неомыляемых веществ, определяемых с использованием петролейного эфира;

р) какао-порошок и какао-жмых должны содержать от 10 до 20 процентов жира (масла какао). Обезжиренные какао-порошок и какао-жмых должны содержать менее 10 процентов жира (масла какао). Какао-порошок и какао-жмых повышенной жирности должны содержать 20 процентов и более жира (масла какао).».

