Разбираемся с Изменениями в ТР ТС 033/2013

Решением Совета ЕЭК от 23.09.2022 г. № 143 принято новое Изменение в ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». В целом Изменение не затрагивает основополагающих требований к молочной продукции, скорее, наводит порядок, исключает допущенные ранее редакционные неточности или двоякое толкование требований. Изменения вступают в силу через год после официального опубликования документа. Разобраться с новыми требованиями и подготовиться к их введению помогла ***Светлана Всеволодовна Абросимова****, канд. техн. наук, руководитель группы РСПМО по разработке нормативных документов, эксперт по стандартизации.*

Что изменилось в понятии «Функционально необходимые компоненты»?

В редакцию понятия «Функционально необходимые компоненты» включены «ферменты для гидролиза лактозы», необходимые для производства низколактозной и безлактозной молочной продукции. Внесено уточнение, что должны использоваться не просто ферментные препараты, а молокосвертывающие ферментные препараты. Это дополнение будет еще одним обоснованием для запрета на использование трансглютаминазы при производстве молочной продукции.

Изначально в проекте Изменения российская сторона предлагала отнести к функциональным компонентам соли-стабилизаторы для высокотемпературно-обработанного молока (сгущенного молока), хлористый кальций для сыров и творога и эмульгирующие соли для плавленых сыров. Однако это предложение не было поддержано специалистами других стран — членов ЕАЭС.

Какие допущения приняты при формировании наименования молочного продукта?

В пункт 72 внесено важное изменение в следующей редакции: «При отсутствии среди установленных настоящим техническим регламентом понятий наименования молочного продукта и молочного составного продукта устанавливаются изготовителем с учетом особенностей продукта (органолептических, сырьевых, физико-химических, технологических). При формировании наименований молочного продукта и молочного составного продукта, которые по органолептическим и физико-химическим показателям соответствуют требованиям, установленным настоящим техническим регламентом к нескольким продуктам, допускается комбинирование нескольких понятий в наименовании».

В настоящее время возникает вопрос о правомерности использования таких наименований, как «творожный сыр», «кисломолочный напиток Закваска», «кисломолочный сыр» и т. д. Введение новых требований дает большую свободу производителям в подборе наименований для молочной продукции.

Какие показатели идентификации молочных продуктов конкретизированы?

Принятые Изменения уточняют некоторые показатели идентификации для следующих видов молочной продукции:

- в сливках высокожирных массовая доля жира должна составлять 60–82,5 %, белка — 0,5 %, СОМО — 1,5 % (в действующей редакции указаны нереальные показатели по массовой доле белка и СОМО);
- в сыворотке молочной сухой массовая доля белка должна быть не менее 8 % (в подсырной — не менее 10 %);
- в сыре сухом массовая доля жира в сухом веществе составляет 1–60 %;
- для молокосодержащего мороженого введены показатели идентификации;
- в понятии «мороженое с заменителем молочного жира» увеличена массовая доля жира до 15 %. Однако производителям следует обратить внимание на то, что в таблице 6 Приложения 1 показатель массовой доли жира для мороженого с ЗМЖ остался в редакции «не более 12 процентов»;
- скорректированы показатели продуктов детского питания. В Приложении 2 внесены редакционные правки в позиции по сухим молочным смесям моментального приготовления, которые обеспечивают четкое разделение норм для пресных и кисломолочных смесей, введение норм для сухих напитков. В Приложении 12 в разделах 1–3 исключены нормы для линолевой кислоты в % от суммы жирных кислот, нормирование линолевой кислоты в миллиграммах (мг) остается. В этом же Приложении в наименование раздела 9 «Сухие (на 100 мл восстановленного продукта) и жидкие молочные, молочные

составные и молокосодержащие напитки (для детей старше 6 месяцев)» включены каши молочные, готовые к употреблению. При этом показатель «углеводы» оставлен таким же, как и для напитков («г, не более 12, в том числе сахароза, г, не более 6»). Скорее всего, по составу не все каши молочные, готовые к употреблению, смогут соответствовать этим требованиям, поскольку они являются источником углеводов. И почему бы эти требования не внести в раздел 10 с установлением соответствующих норм?

В разделах 5 и 6 Приложения 12 и в пунктах 1, 3, 5 и 7 Приложения 14 исключен показатель «зола».

В пункте 2 Приложения 14 увеличены нормы по возможности обогащения адаптированных молочных смесей витамином D (кальциферол) до 17,5 мкг/л.

Изначально специалисты РСПМО были против внесения изменений по нормам для детских продуктов питания без должного обоснования. Однако эти изменения были поддержаны специалистами других организаций.

В Приложении 1 отдельно выделены кисломолочные продукты, производимые с добавлением воды. Какие требования к ним предъявляются?

Для таких продуктов регламентированы показатели идентификации, отличные от кисломолочных продуктов по белку и СОМО.

В части микробиологических показателей не определены нормы по содержанию дрожжей, даже если они входят в состав закваски, которая используется для производства таких продуктов. Это, конечно, правильно, так как после разведения водой вряд ли можно будет в готовом продукте достичь содержания дрожжей $1 \cdot 10^4$ КОЕ/см^3 (г).

Для кисломолочных продуктов, производимых с добавлением воды, указано такое же нормируемое содержание молочнокислых и пробиотических микроорганизмов (в случае обогащения продукта), как и для кисломолочных продуктов, в которые вода не добавлена. Это достаточно высокие требования для такой продукции. На мой взгляд, производителям будет трудно добиться, чтобы в конце срока годности кисломолочные продукты, производимые с добавлением воды, соответствовали им.

Что изменилось в контроле СОМО в молочных продуктах?

С принятием Изменения в ТР ТС 033/2013 ситуация с нормированием СОМО в молочной продукции окончательно прояснится. В примечании 2 к Приложению 1 указывается, что массовая доля СОМО не является обязательно нормируемым и контролируемым показателем (за исключением молока питьевого, сливок питьевых и йогурта) и устанавливается по усмотрению изготовителя.

Изменения включают важное дополнение для йогуртов, производимых с немолочными компонентами. Для молочных составных йогуртов, в которых извлечение пищевых компонентов (кусочков фруктов, злаков и др.) невозможно, массовая доля СОМО также не является обязательным нормируемым и контролируемым показателем. Хотелось бы, чтобы на практике не возникало спорных ситуаций со стороны проверяющих организаций по поводу возможности или невозможности извлечения немолочных компонентов из молочной основы.

Какие требования теперь будут предъявляться к восстановленному молоку?

В Изменении введена новая редакция понятия «восстановленное молоко», четко определяющая, какое молочное сырье можно использовать при его производстве: «восстановленное молоко — молочный продукт, в том числе обогащенный, расфасованный в потребительскую упаковку, или сырье для производства продуктов переработки молока, кроме питьевого молока, произведенные из концентрированного, или сгущенного, или сухого молока и воды с добавлением или без добавления в целях нормализации молока, обезжиренного молока и (или) сливок».

В действующей редакции технического регламента «О безопасности молока и молочной продукции» в определении понятия перечень сырья для восстановленного молока указан неоднозначно — «из концентрированных, или сгущенных, или сухих молочных продуктов и воды». Основываясь на таком определении, многие производители под концентрированными (сгущенными) и сухими молочными продуктами подразумевают и сгущенную (концентрированную), и сухую сыворотку и (или) продукты на ее основе и используют эти компоненты при производстве восстановленного молока. Однако в готовом продукте, произведенном с добавлением, например, сухой молочной сыворотки, будет нарушено соотношение компонентов, характерное для молока.

В новой редакции понятия «восстановленное молоко» указано, что при производстве восстановленного молока допускается нормализация молоком, обезжиренным молоком и (или) сливками. Прогрессивное нововведение, но ни в одном документе не сказано, а сколько может быть внесено для нормализации молока или сливок. Видимо, надо уповать на здравый смысл технологов и специалистов проверяющих организаций.

Ранее Решением ЕЭК от 10.07.2020 г. №62 «О внесении изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013)» (действует с 13.02.2021 г.) были внесены дополнения в части показателей идентификации восстановленного молока. В Приложения 3, 8 и 13 ТР ТС 033/2013 по тексту после слов «питьевое молоко» добавлено «восстановленное молоко», и все показатели, относящиеся к питьевому молоку, распространены на восстановленное молоко с теми же нормами. Следует обратить внимание на то, что в принятом Изменении к ТР ТС 033/2013 снова уточнены редакционно показатели идентификации (органолептические) как к питьевому, так и восстановленному молоку.

Какие нарушения наиболее часто допускаются в части наименования и указания в маркировке состава восстановленного молока?

Производители восстановленного молока указывают на передней стороне упаковки в названии продукта одно слово «Молоко». В качестве аргумента приводят требования пункта 80 ТР ТС 033/2013 о том, что для «молочного продукта» допускается при нанесении маркировки частичное указание его наименования на удобной для прочтения стороне этой упаковки в случае, если полное наименование продукта нанесено на этой же упаковке.

Действительно, восстановленное молоко по используемому сырью может быть отнесено к классификационному понятию «молочный продукт». Особенностью формирования наименования для восстановленного молока является то, что непосредственно в наименовании необходимо указать основное сырье, используемое при изготовлении продукта, шрифтом одинакового размера (пункт 69 ТР ТС 033/2013), например: «восстановленное молоко из сухого молока», «восстановленное молоко из концентрированного молока», «восстановленное молоко из сухого и сгущенного молока». На передней стороне упаковки можно указать часть этого наименования.

Учитывая требования пункта 3 части 4.3 «Общие требования к формированию наименования пищевой продукции» ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», слово «восстановленное» необходимо указывать на передней стороне упаковки. В противном случае потребитель будет введен в заблуждение. Не все могут прочитать полное наименование продукта, напечатанное мелким шрифтом.

Если при производстве молочной продукции (кроме молока питьевого) для нормализации или в качестве одного из сырьевых компонентов используется сухое молоко, можно ли, объединив все молочное сырье, в составе указать «нормализованное молоко»?

Основываясь на понятийном аппарате ТР ТС 033/2013, считаю, что использовать классификационное понятие «нормализованное молоко» в таком случае некорректно, поскольку потребитель будет введен в заблуждение в части состава продукта. При использовании сухого или сухого обезжиренного молока (для нормализации или в качестве сырья) в составе продукта должно быть указано либо конкретное название сырьевого компонента (сухое молоко или сухое обезжиренное молоко), либо написано «восстановленное молоко или восстановленное обезжиренное молоко».

В зависимости от выбранных параметров производства изменяются составные компоненты сухого или сухого обезжиренного молока, в первую очередь структура белков, и соответственно технологические свойства. С учетом количества внесенного в молочную смесь сухого или сухого обезжиренного молока, возможно, потребуется уточнение (корректировка) технологических параметров изготовления продукта из такого сырья. Также возможны некоторые отличия органолептических показателей готового продукта — в зависимости от объема вносимых сухого или сухого обезжиренного молока.

Обратите внимание на то обстоятельство, что при проверках органы контроля (надзора) и торговые организации в соответствии с пунктом 69 (второй абзац) Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013 часто требуют, чтобы в составе продукта также было указано, из какого сырья произведено восстановленное молоко.

Если в ходе проверки состава будет выявлено наличие сухого молока и при этом будет отсутствовать информация о его использовании в качестве одного из сырьевых компонентов, то такая молочная продукция может быть снята с реализации, а на предприятие наложен штраф за введение потребителя в заблуждение.

В настоящее время разработан и находится в стадии согласования проект ГОСТа «Молоко. Иммуноферментный метод обнаружения сухого молока». Область распространения — молоко сырое, молоко питьевое. Но поскольку сам метод был внесен еще в 2017 г. в Федеральный информационный фонд по обеспечению единства измерений, многие лаборатории пользуются им для контроля молочной продукции.

Если продукт полностью производится из восстановленного молока, нужно ли это указывать в названии продукта?

Нет, такого требования в действующих технических регламентах не установлено. Независимо от того, из нормализованного или восстановленного молока производится, например, творог, название его не изменяется. Вся информация о различии в используемом сырье указывается только в составе продукта.

На какие еще изменения стоит обратить особое внимание?

В Приложении 3 уточнены требования по показателям идентификации для питьевого молока (по цвету) и восстановленного молока (по вкусу и запаху, цвету). При этом обратите внимание на различное регламентирование требований по цвету для этих продуктов. Считаю, что редакция должна была быть одинаковой.

В Приложение 8 внесены важные изменения по пунктам 2, 3, 11 (подпункт «б») и 19. Из пункта 2 исключено питьевое молоко, которое по определению не может быть во флягах или цистернах. Включено молоко, подвергнутое термической обработке, которое является сырьем для производства молочной продукции, находится в обороте и может транспортироваться во флягах и цистернах. Для него установлены показатели качества и безопасности такие же, как и для молока сырого.

В действующей сейчас редакции пункта 2 Приложения 8 ТР ТС 033/2013 указано также «восстановленное молоко». В принятых Изменениях указано просто «молоко». Возникает вопрос, а можно ли к требованиям этого пункта отнести «восстановленное молоко», «рекомбинированное молоко»?

В пункт 3 дополнительно включены микробиологические показатели для молочной сыворотки и пахты во флягах и цистернах, которые могут находиться в обороте как сырье для производства других продуктов питания.

В подпункте «б» пункта 11 Приложения 8 ТР ТС 033/2013 сейчас будет четко регламентировано, что контроль содержания молочнокислых микроорганизмов в твороге со сроком годности более 72 ч обязателен! В действующей редакции этого пункта есть норма $1 \cdot 10^6$, но не указано, какие микроорганизмы должны контролироваться. Поэтому изготовители считали, что для этого продукта нет нормирования содержания молочнокислых микроорганизмов.

В пункт 19 Приложения 8 ТР ТС 033/2013 добавлена сыворотка концентрированная (сгущенная) в транспортной упаковке, для которой также устанавливаются микробиологические показатели. Это должно значительно облегчить нахождение такого продукта в обороте.

Помимо рассмотренных изменений, которые либо являются особо важными для производителей молочной продукции, либо требуют пояснений, Решение Совета ЕЭК от 23.09.2022 г. № 143 содержит ряд других изменений, которые не нуждаются в обсуждении.