

08.04.2021

# ПродЭксперт



**Самое важное и интересное для специалистов пищевой промышленности**

---

## Росстандарт подтвердил эквивалентность ГОСТов

В письме от 29.03.2021 N 4386-ИК/03 Росстандарт подтвердил эквивалентность ГОСТ Р 59024-2020 «Вода. Общие требования к отбору проб» и ГОСТ 31861-2012 «Вода. Общие требования к отбору проб».

Эквивалентность стандартов означает, что испытательным лабораториям не нужно расширять область аккредитации под новый стандарт.

Национальный стандарт РФ — ГОСТ Р 59024-2020 «Вода. Общие требования к отбору проб» начнёт действовать с 1 августа 2021 года взамен межгосударственного стандарта ГОСТ 31861-2012 «Вода. Общие требования к отбору проб».

Уточнения в новом ГОСТ Р 59024-2020 :

- требования к специалистам, отбирающим пробы воды;
- требования к подготовке посуды для отбора проб.

**Еще не работаете с «Техэксперт» для пищевых предприятий? Попробуйте бесплатный доступ! [Форма регистрации](#) →**

А знаете ли вы?

# Для чего нужна информация об эквивалентности стандартов?

Информация об эквивалентности стандартов нужна для того, чтобы перейти от применения отмененных (замененных) стандартов к применению заменяющих без дополнительных требований, таких как:

- оснащения испытательным оборудованием и средствами измерений,
- повышения квалификации специалистов-экспертов,
- внесения изменений в процедуры и расширения области аккредитации.

В системах Техэксперт представлен сервис «Эквивалентные стандарты», именно он поможет вам сориентироваться.

Подборка сформирована в удобном табличном формате, где один столбец — это отмененный стандарт, другой столбец — соответствующий ему эквивалентный вновь принятый стандарт («отмененный-введенный»). Каждая пара стандартов сопровождается ссылкой на соответствующее письмо Росаккредитации о признании данных стандартов эквивалентными.

Справочный материал содержит дополнительные разъяснения о процедуре признания стандартов эквивалентными.

**Эквивалентные стандарты**

Кроме того, письмо Росаккредитации и методических документов\* содержит: Роспотребнадзора - ГН, СанПиН, МУК, МР

К нам регулярно поступают вопросы действующего национального стандарта

N	Номер и наименование ранее действующего документа	Номер и наименование принятого документа	Письмо ФСА
1	ГОСТ Р 52677-2006 Масла растительные. жиры животные и продукты их переработки. Методы определения массовой доли трансизомеров жирных кислот	ГОСТ 31754-2012 Масла растительные. жиры животные и продукты их переработки. Методы определения массовой доли трансизомеров жирных кислот	от 02.12.2015 N 47588/04-СМ
2	ГОСТ Р 52825-2007 Продукты пищевые. Метод определения наличия синтетических красителей в пряностях.	ГОСТ 31701-2012 Продукты пищевые. Метод определения наличия синтетических красителей в пряностях (с Поправками)	от 02.12.2015 N 47588/04-СМ
3	ГОСТ Р 52834-2007 Мед натуральный. Методы определения гидроксиметилфурфурала	ГОСТ 31768-2012 Мед натуральный. Методы определения гидроксиметилфурфурала (Переводящее)	от 02.12.2015 N 47588/04-СМ
4	ГОСТ Р 53159-2008 (ЕН 13805 2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении (ЕН 13805 2002)	ГОСТ 31671-2012 (ЕН 13805 2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении	от 02.12.2015 N 47588/04-СМ
5	ГОСТ Р 53595-2009 Майонезы и соусы майонезные. Правила приемки и методы испытаний	ГОСТ 31762-2012 Майонезы и соусы майонезные. Правила приемки и методы испытаний (с Поправками, с Изменением N 1)	от 02.12.2015 N 47588/04-СМ
6	ГОСТ Р 53136-2008 Мед. Рефрактометрический метод определения воды	ГОСТ 31774-2012 Мед. Рефрактометрический метод определения воды	от 02.12.2015 N 47588/04-СМ
7	ГОСТ Р 51455-99 Йогурты. Потенциометрический метод определения титруемой кислотности	ГОСТ 31976-2012 Йогурты и продукты йогуртные. Потенциометрический метод определения титруемой кислотности (с Поправкой)	от 02.12.2015 N 47588/04-СМ
8	ГОСТ Р 51471-99 Жир молочный. Метод обнаружения растительных жиров газожидкостной хроматографией стерина	ГОСТ 31979-2012 Молоко и молочные продукты. Метод обнаружения растительных жиров в жировой фазе газожидкостной хроматографией стерина (с Поправкой)	от 02.12.2015 N 47588/04-СМ
9	ГОСТ Р 52110-2003 Масла растительные. Методы определения кислотного числа	ГОСТ 31933-2012 Масла растительные. Методы определения кислотного числа и кислотности (с Изменением N 1)	от 02.12.2015 N 47588/04-СМ

## Новые документы для пищевой промышленности



[Список новых документов](#)

## Вопрос-ответ



Кудинова Ирина  
Евгеньевна

### Вопрос:

Требуется ли указывать (прописывать) в маркировке пищевой продукции количество белков или жиров, или углеводов, если их значение составляет 0 г?

### Ответ:

В соответствии с п.1 ч.4.1 ст.4 ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать показатели пищевой ценности пищевой продукции с учетом положений ч.4.9 ст.4 ТР ТС 022/2011.

В соответствии с п.1 ч.4.9 ст.4 ТР ТС 022/2011 пищевая ценность включает и такие показатели, как количество белков, жиров, углеводов.

В соответствии с п.2 ч.4.9 ст.4 ТР ТС 022/2011 пищевая ценность ароматизаторов, жевательной резинки, кофе, природной минеральной воды, бутилированной питьевой воды, пищевых добавок, пищевой продукции в сыром виде (грибов, продуктов убоя продуктивных животных и птицы, рыбы, овощей (включая картофель), фруктов (включая ягоды), поваренной соли, пряностей, специй, уксуса, чая может не указываться, если иное не установлено техническими регламентами ЕАЭС (ТР ТС или ТР ЕАЭС) на данные виды пищевой продукции. Пищевая ценность других видов пищевой продукции может не указываться в случаях, предусмотренных техническими регламентами ЕАЭС на отдельные виды пищевой продукции.

Можно заключить, что количество белков, жиров, углеводов в продукции можно не указывать, если продукция относится к перечисленной в п.2 ч.4.9 ст.4 ТР ТС 022/2011 или если технический регламент на отдельный вид продукции, к которому относится данная продукция, позволяет не указывать для данной продукции пищевую ценность.

© АО «Кодекс», 2021

*Исключительные авторские и смежные права принадлежат АО «Кодекс».*

*Положение по обработке и защите персональных данных*