

11.03.2026

ПродЭксперт



Самое важное и интересное для специалистов пищевой промышленности

Доступно о сложном: тренды, кейсы, прогнозы в пищепроме!

Регистрация на самое ожидаемое событие в сфере пищевой промышленности набирает обороты. Успейте и вы стать участником бесплатной ежегодной конференции от «Техэксперт»!

ПРИНЯТЬ УЧАСТИЕ

Традиционно, конференция объединяет несколько секций, каждой из которых посвящен отдельный день недели. Специалистов пищевой отрасли приглашаем посетить секцию «Нормативное регулирование: Адаптируемся к изменениям в пищевой отрасли 2026», которая состоится уже совсем скоро — 18 марта!

На секции ожидается выступление ведущих экспертов отрасли и, по-настоящему верных «друзей конференции», которые уже не впервые поддерживают мероприятие:

- **Чухланцев Артем Юрьевич**, заместитель директора ООО «Агропищепром», к.с-х.н., эксперт в области стандартизации и сертификации пищевой продукции;
- **Чумак Александр Сергеевич**, заместитель руководителя Роскачества;
- **Кузьмина Юлия Игоревна**, руководитель управления безакцизной пищевой продукции Центра развития перспективных технологий;
- **Кузлякина Юлия Алексеевна**, к.т.н., руководитель отдела технического регулирования ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М.Горбатова» РАН;
- **Добаркина Вера Анатольевна**, ведущий специалист по сертификации и стандартизации АНО «Международный менеджмент, качество, сертификация»;
- **Яковлева Ульяна Николаевна**, заведующая отделом гигиены питания ФБУЗ «ЦГиЭ в городе Санкт-Петербург и Ленинградской области»;
- **Дерепаско Олеся Николаевна**, бизнес-тренер по HACCP;

- Другие авторитетные докладчики.

Модерирует секцию **Елена Григорьева**, руководитель онлайн проекта для пищевиков «Мастерская ХАССП», бизнес-тренер, эксперт, консультант аудитор СМБПП

Каким темам посвящены выступления докладчиков смотрите в программе секции



Программа конференции

Если вы еще не приняли решение о посещении конференции, ознакомьтесь с отзывами участников прошлых лет:

- «Понравилось то, насколько подробно рассказали об изменениях в регламентах, и как спикеры взаимодействовали с аудиторией стараясь ответить на каждый заданный вопрос»

Александра, ООО «Аквадар»

- «Актуальность и качество предоставленных материалов. Особенно хочется отметить лекторов Кузлякину Ю.А., Шевченко А.А. и Чухланцева А.Ю.»

Елена, ФБУ «Бурятский ЦСМ»

- «Подробно разобрали изменения, нововведения в нормативные акты, ответили на многие вопросы»

Екатерина, ООО «ЭкспертАрт»

- «Очень хорошо организованное мероприятие. Компетентные спикеры, прекрасные педагоги. Живая подача материала. Спасибо огромное!»

Наталья, ЗАО «Тбилисский МСЗ»

- «Мероприятие дает возможность без отрыва от производства получить новые знания и повысить свою квалификацию»

Марина, ОАО «Хлебпром»

- «Отличное, подробное разъяснение материала, большой объем нужной информации, удобный формат ее подачи»

Юлия, ООО «Русские Ингредиенты»

- «Отличные спикеры, очень доступно обращают внимание как раз на те вопросы, которые часто оставались „за кадром“»

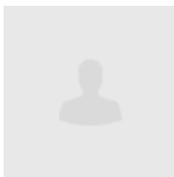
Светлана, ООО «Белгородский Бройлер»

- «Необходимо отметить широту охвата информации о разных производствах»

Елена, ФГБОУ ВО «Уральский Государственный Экономический Университет» (УРГЭУ)

Составьте свое мнение о мероприятии и получите возможность повысить ваши профессиональные компетенции!

Вопрос-ответ



Иванилова Ирина
Геннадьевна

Вопрос:

При использовании эквивалента какао масла в качестве сырья при приготовлении глазури правильно раскрывать полный состав по ТР ТС 022 4.4. 2) При наличии в пищевой продукции составного компонента (состоящего из двух и более компонентов) в составе пищевой продукции указывается с соблюдением требований пункта 1 части 4.4 настоящей статьи перечень всех компонентов, входящих в состав такого составного компонента, или указывается составной компонент с дополнением к нему в скобках компонентов в порядке убывания их массовой доли. В случае если массовая доля составного компонента составляет 2 и менее процента, допускается не указывать входящие в него компоненты, за исключением пищевых добавок, ароматизаторов и входящих в их состав пищевых добавок, биологически активных веществ и лекарственных растений, компонентов, полученных с применением ГМО и компонентов, указанных в пункте 14 части 4.4 настоящей статьи.

Или 4.4 4) Наименование компонента, представляющего собой пищевой продукт, указывается в составе пищевой продукции в соответствии с требованиями части 4.3 настоящей статьи. Наименования компонентов, предусмотренных приложением 1 к настоящему техническому регламенту Таможенного союза, могут указываться в составе пищевой продукции под наименованиями соответствующих видов пищевой продукции, за исключением случаев, если наименования таких компонентов использованы в наименовании пищевой продукции. И приложению 1 Наименования видов пищевой продукции Масла или жиры рафинированные Масло или жир с указанием происхождения: растительное или растительный либо животное или животный. Эквивалент какао масло можно считать составным компонентом по 4.4.2) или наименованием компонента по 4.4.4)? Как верно выносить на потребительскую упаковку?

Ответ:

В соответствии с пунктом 4.2.1 ГОСТ Р 54054-2010 «Эквиваленты масла какао и улучшители масла какао SOS-типа. Технические условия» эквиваленты масла какао и улучшители масла какао SOS-типа изготавливают из натуральных и фракционированных масел тропического происхождения и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок и других ингредиентов.

Рассмотрим оба случая — эквивалент масла какао с добавлением или без добавления пищевых добавок и других ингредиентов.

Эквивалент масла какао является многокомпонентным продуктом при добавлении пищевых добавок и других ингредиентов. Следовательно, в маркировке руководствуемся пунктом 2) части 4.4 технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011): При наличии в пищевой продукции составного компонента (состоящего из двух и более компонентов) в составе пищевой продукции указывается с соблюдением требований пункта 1 части 4.4 настоящей статьи перечень всех компонентов, входящих в состав такого составного компонента, или указывается составной компонент с дополнением к нему в скобках компонентов в порядке убывания их массовой доли.

Во втором случае при изготовлении эквивалента масла какао из натуральных и фракционированных масел тропического происхождения и (или) модифицированных растительных масел без добавления других ингредиентов продукт состоит из растительных масел, модифицированных растительных масел и фракционированных масел (которые по сути являются жирами). Т.е. в состав эквивалента входят

растительные масла (в том числе модифицированные) и жир (гидрогенизированный или модифицированный). В этом случае маркировка эквивалента также не может попадать под действие приложения 1 ТР ТС 022/2011: «Масла или жиры рафинированные», «Масло или жир с указанием происхождения: растительное», поскольку между словами стоит союз «или», а продукт содержит и масла, и жиры. Следовательно, в маркировке необходимо руководствоваться пунктом 2) части 4.4 ТР ТС 022/2011 и указывать состав эквивалента масла какао.

Обоснование:

ГОСТ Р 54054-2010 Эквиваленты масла какао и улучшители масла какао SOS-типа. Технические условия.

ГОСТ 19708-2019 Модификация растительных масел, животных жиров и жирных кислот. Термины и определения.

Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).

© АО «Кодекс», 2026

Исключительные авторские и смежные права принадлежат АО «Кодекс».

Политика конфиденциальности персональных данных