

Протокол №16
Заседания Технического комитета 003
«Хлебобулочные и макаронные изделия»

от 22.12.2022г.

г. Москва в
формате видеоконференции

Присутствовали:

1	Председатель ТК 003	М.Н. Костюченко
2	Ответственный секретарь ТК 003	Е.А. Степаненко
3	Минсельхоз РФ Департамент пищевой и перерабатывающей промышленности	Е.П. Белоус А.В. Данилевская
4	ФГАНУ НИИХН	О.Е. Тюрина Н.Р. Шалудина
5	ФГАОУ ДПО «Академия стандартизации, метрологии и сертификации (учебная)» (АСМС)	А.А. Степанов
6	Российская система качества (Роскачество)	М.Ж. Будажапова
7	Федеральное государственное унитарное предприятие «Российский научно-технический центр информации по стандартизации, метрологии и оценке соответствия» (ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»)	Л.Л. Штендель
8	Российский Зерновой союз Заместитель Директора Департамента по техническому регулированию	Р.Х. Хайретдинов
9	ФГБНУ «ВНИИЗ»	О.И. Бундина
10	ОАО «КБК «ЧЕРЕМУШКИ»	Н.А. Федотова
11	Санкт-Петербургский филиал ФГАНУ НИИХН	О.А. Савкина О.И. Парахина Л.И. Кузнецова
12	Российский союз пекарей	Е.П. Елякина по доверенности
13	НОЧУ ДПО «МПА»	А.С. Романов
14	ОАО КАРАВАИ	М.В. Воробьева
15	СППИ	Т.В. Савенкова
16	ФГБОУ ДПО «СПИУПТ»	О.А. Подплетенная Е.П. Елякина
17	Красноярский государственный аграрный университет	М.А. Янова
18	ОАО "Кондитерско-булочный комбинат "Простор"	Е.Т. Кротовская
19	АО «ПТК «Калошино»	Ю.А. Гончаренко
20	ООО «РОТКЕР»	М.В. Наговицына
21	АО "УК "ЭФКО"	А. Гусарова С.В. Колесникова Н.В. Передрей Н.Ю. Рухленко
22	АО «МАКФА»	Н.Ю. Килунова
23	Продовольственная компания «ЛИМАК»	Г.Ф. Горшкова
24	ООО Кондитерская фабрика «ЧЕРЕМУШКИ»	А.В. Мосов

25	ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В.Плеханова»	Е.В. Жиркова
26	Общество с ограниченной ответственностью "Хлебная Мануфактура" (ООО "Хлебная Мануфактура")	О. Раенко
27	ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского	И.А. Никитин
28	ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»	А.А. Кочеткова
29	ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет -МСХА имени К.А.Тимирязева»	Т.И. Аникиенко
30	ООО «ГК «Дарница»	И.О. Еникеева
31	АО «Пекарь»	Айдиев Р.А. по доверенности
32	АО «Фростмо»	А.Н. Плахотник
33	Нижегородская государственная сельскохозяйственная академия	Е.В. Зубова
34	АО «Хлеб»	Айдиев Р.А. по доверенности
35	ФГБОУ ВО КубГТУ	Ю.Ф. Росляков
36	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Московский государственный университет пищевых производств (ФГБОУ ВО "МГУПП")	О.Е. Бакуменко
37	ФГБУ НИИПХ Росрезерва	И.А. Тарасова

В заседании приняли участие организаций-членов ТК 003 35 (из 50 члена ТК 003). Кворум соблюден.

Повестка дня:

1. Обсуждение предложений рабочей группы по актуализации ГОСТ «Изделия хлебобулочные. Термины и определения» вариантов терминов для голосования членов ТК.
2. Итоги работы ТК 003 за 2022 год.
3. Разное.

По первому вопросу повестки дня

Вводной части **М.Н. Костюченко** проинформировала, что рабочая группа провела заседание по обсуждению стандарта (термины и определения), были бурные обсуждения, часть терминов была согласована и т.к. не пришли к общему консенсусу варианты наименований будут представлены на обсуждение членам ТК 003.

С докладом выступила **Н.Р. Шалудина**. На обсуждение были представлены следующие варианты терминов и определений:

- «хлебобулочные полуфабрикаты»;
- «упакованное хлебобулочное изделие» и в чем его различие от «неупакованного хлебобулочного изделия»;
- целесообразность включения примеров хлебобулочных изделий, относящихся к той или иной группе изделий, в приложение к ГОСТу;
- «бездрожжевое хлебобулочное изделие»;
- «заварка (для хлебопекарного производства)».

В обсуждении терминов участвовали: **М. Ж. Будажапова, А.А. Кочеткова, Е.В. Жиркова, А. С. Романов, Т.Ф. Горшкова, О.А. Подплетенная, Р.А. Айдиев, А.В. Мосов, Н.Ю. Килунова, Т.В. Савенкова, Р.Х. Хайретдинов, Е.Т. Кротовская, И.О. Еникеева, Л.И. Кузнецова, И.А. Никитин, О. Раенко**.

По результатам обсуждения на заседаниях рабочей группы был сформирован бюллетень голосования и предложено членам ТК 003 проголосовать в течение 12 рабочих дней (до 16 января 2023 года). Голосование с помощью бюллетеня решено провести во избежание технических сбоев при онлайн голосовании.

Итоги голосования:

ВСЕГО членов ТК 003 - 50.

ПРИНЯЛО УЧАСТИЕ В ГОЛОСОВАНИИ: 40 (80 %).

Кворум соблюден.

Секретариатом ТК 003 были подведены итоги голосования по вопросам бюллетеня:

1.1 Поддерживаете ли Вы вариант термина «хлебобулочный полуфабрикат»?

хлебобулочный полуфабрикат: Хлебобулочное изделие, не доведенное до готовности (выпеченное и замороженное) или полуфабрикат хлебопекарного производства (тесто, тестовая заготовка различной степени готовности), предназначенные для реализации и подлежащие дальнейшей обработке для превращения их в изделие готовое для употребления в пищу

ИЛИ

1.2. Поддерживаете ли Вы вариант термина «хлебобулочный полуфабрикат»?

хлебобулочный полуфабрикат: Полуфабрикат хлебопекарного производства, охлажденный или замороженный (тесто, тестовая заготовка различной степени готовности) или хлебобулочное изделие, выпеченное и замороженное, предназначенные для реализации и подлежащие дальнейшей обработке для превращения их в изделие готовое для употребления в пищу

Всего проголосовало – 40

«ЗА 1.1» - 20

«ЗА 1.2» - 16

«ПРОТИВ всех вариантов» - 3

«ВОЗДЕРЖАЛСЯ» - 1

РЕШЕНИЕ: Рекомендовать применить в качестве базового следующее определение термина «хлебобулочный полуфабрикат»:

хлебобулочный полуфабрикат: Хлебобулочное изделие, не доведенное до готовности (выпеченное и замороженное) или полуфабрикат хлебопекарного производства (тесто, тестовая заготовка различной степени готовности), предназначенные для реализации и подлежащие дальнейшей обработке для превращения их в изделие готовое для употребления в пищу

2.1. Поддерживаете ли вариант термина «упакованное хлебобулочное изделие»:

упакованное хлебобулочное изделие: хлебобулочное изделие, помещенное в потребительскую упаковку

или

2.2. Поддерживаете ли вариант термина «упакованное хлебобулочное изделие»:

упакованное хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие, помещенное в потребительскую упаковку с закрытым входным отверстием, обеспечивающую сохранение потребительских свойств изделия в течение срока годности.

Всего проголосовало – 40

«ЗА 2.1» - 7

«ЗА 2.2» - 32

«ПРОТИВ всех вариантов» - 1

«ВОЗДЕРЖАЛСЯ» - 0

РЕШЕНИЕ: Рекомендовать применить в качестве базового следующее определение термина «упакованное хлебобулочное изделие»:

упакованное хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие, помещенное в потребительскую упаковку с закрытым входным отверстием, обеспечивающую сохранение потребительских свойств изделия в течение срока годности.

3.1. Поддерживаете ли включение в стандарт только терминов, характеризующих группу изделий. С определением.

Например:

ржано-пшеничное хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие с содержанием ржаной муки в смеси 50 % и более.

Примерный перечень групп изделий: сдобное хлебобулочное изделие, слоеное хлебобулочное изделие, пшенично-ржаное хлебобулочное изделие, цельнозерновое хлебобулочное изделие, хлебобулочное изделие пониженной влажности, жареное хлебобулочное изделие, заварное хлебобулочное изделие, пирог, пирожок, лепешка.

Перечисленные в качестве примеров группы изделий не являются окончательными вариантами – список будет корректироваться если данный вариант наберет наибольшее количество голосов.

или

3.2. Поддерживаете ли включение в стандарт терминов отдельных видов хлебобулочных изделий, без определения в виде перечня в примечании (или в скобках) к определениям терминов на группы изделий.

Например:

сдобное хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие с содержанием по рецептуре сахара и/или жиров 14 % и более к массе муки.

П р и м е ч а н и е - К сдобным хлебобулочным изделиям относятся: кулич, ватрушка, крендель, конвертик, розан, плюшка, рогалик, рулет, бриошь.

Примерный перечень групп изделий:

1 Булочное изделие: (батон, булка, булочка, багет, хала, плетенка, сайка, хлебец, каравай, калач, булочка для гамбургера, брецель);

2 Слоеное хлебобулочное изделие: (слойка, круассан, штрудель, язычок)

3 жареное хлебобулочное изделие: (гренки; пирожок, пончик в т ч с начинкой, беляш);

4 лепешка: (лаваш тонкий, лаваш толстый, матнакаш, чурек, фокачча, чапати, чиабатта);

5 пирог: (кулебяка; пицца).

Всего проголосовало – 40

«ЗА 3.1» - 7

«ЗА 3.2» - 32

«ПРОТИВ всех вариантов» - 0

«ВОЗДЕРЖАЛСЯ» - 1

РЕШЕНИЕ: Рекомендовать включить в стандарт термины отдельных видов хлебобулочных изделий, без определения в виде перечня в примечании (или в скобках) к определениям терминов на группы изделий.

4.1. Поддерживаете ли вариант термина «бездрожжевое хлебобулочное изделие»

бездрожжевое хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие, вырабатываемое без использования компонента брожения

(с приведением термина компонент **брожения (компонент, вызывающий брожение):**Хлебопекарные дрожжи и/или иные разрыхлители биологической природы и /или полуфабрикат хлебопекарного производства, изготовленный с использованием чистых культур микроорганизмов для хлебопекарного производства).

или

4.2. Поддерживаете ли вариант термина «бездрожжевое хлебобулочное изделие»

бездрожжевое хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие, вырабатываемое без использования хлебопекарных дрожжей, с использованием или без использования физических или химических методов

разрыхления, либо заквасок на основе молочнокислых и иных микроорганизмов.

или
4.3. Поддерживаете ли вариант термина «бездрожжевое хлебобулочное изделие»

бездрожжевое хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие, вырабатываемое без добавления хлебопекарных дрожжей.

Всего проголосовало – 40

«ЗА 4.1» - 20

«ЗА 4.2» - 15

«ЗА 4.3» - 4

«ПРОТИВ всех вариантов» - 0

«ВОЗДЕРЖАЛСЯ» - 1

РЕШЕНИЕ: Рекомендовать применить в качестве базового следующее определение термина бездрожжевое хлебобулочное изделие

бездрожжевое хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие, вырабатываемое без использования компонента брожения

5.1 Поддерживаете ли вариант термина «заварка (для хлебопекарного производства)»

заварка (для хлебопекарного производства): Полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный из муки и/или другого основного сырья и воды и/или заменяющих ее жидкостей, или из муки и/или другого основного сырья, воды и/или заменяющих ее жидкостей и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия и доведенный до стадии клейстеризации крахмала.

или

5.2 Поддерживаете ли вариант термина «заварка (для хлебопекарного производства)»

заварка (для хлебопекарного производства): Полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный из муки и/или другого основного сырья, из муки и/или другого основного сырья и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия и доведенный до стадии клейстеризации крахмала.

или

5.3 Поддерживаете ли вариант термина «заварка (для хлебопекарного производства)»

заварка (для хлебопекарного производства): Полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный из муки и/или продуктов переработки зерна и воды и/или заменяющих ее жидкостей, или из муки и/или продуктов переработки зерна, воды и/или заменяющих ее жидкостей и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия и доведенный до стадии клейстеризации крахмала.

Всего проголосовало – 40

«ЗА 5.1» - 10

«ЗА 5.2» - 2

«ЗА 5.3» - 22

«ПРОТИВ всех вариантов» - 1

«ВОЗДЕРЖАЛСЯ» - 1

РЕШЕНИЕ: Рекомендовать применить в качестве базового следующее определение термина «заварка (для хлебопекарного производства)»

заварка (для хлебопекарного производства): Полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный из муки и/или продуктов переработки зерна и воды и/или заменяющих ее жидкостей, или из муки и/или продуктов переработки зерна, воды и/или заменяющих ее жидкостей и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия и доведенный до стадии клейстеризации крахмала.

По второму вопросу повестки дня с докладом на тему «Итоги работы ТК 003 за 2022 год» выступила председатель ТК 003 М.Н. Костюченко. В докладе озвучили следующие результаты:

- количество членов ТК 003 составило 50 организаций;
- на заседаниях в текущем году ТК 003 было рассмотрено 13 стандартов (10 стандартов перешедших из 2021 г. и 3 новых стандарта):
 - 8 стандартов - пересмотр ГОСТ;
 - 3 стандарта - изменения к ГОСТ;
 - 2 стандарта - разработка ГОСТ Р;

Шесть стандартов (пересмотр), два изменения к стандартам и один разработанный ГОСТ Р, из вышеупомянутых, вступят в силу с 1.07.2023 года. Работы по остальным стандартам продолжаются;

- был представлен утвержденный план национальной стандартизации на 2023 г. В него вошли четыре стандарта: два пересмотра межгосударственных стандартов и разработка двух новых национальных стандарта;

- отчитались о работе в рамках взаимодействия со смежными отраслевыми комитетами;

- представили утвержденную перспективную программу на 2023-2025 гг.

РЕШЕНИЕ: Признать работу Технического комитета 003 удовлетворительной и эффективной.

По третьему вопросу повестки дня желающих выступить не оказалось. Вопрос снят с Повестки дня.

Председатель ТК 003

М.Н. Костюченко

Ответственный секретарь ТК 003

Е.А. Степаненко