

**Протокол №5**  
**Заседания Технического комитета 003**  
**«Хлебобулочные и макаронные изделия»**

от 17.05.2022г.

г. Москва в  
формате видеоконференции

**Присутствовали:**

1	Председатель ТК 003	М.Н. Костюченко
2	Ответственный секретарь ТК 003	Е.А. Степаненко
3	Заместитель председателя ТК003	Ю.М. Кацнельсон
4	Заместитель председателя ТК003	О.В. Пашинова
5	ФГАНУ НИИХП	О.Е. Тюрина Н.Р. Шалудина
6	Российский Зерновой союз	Р.Х. Хайретдинов
7	АО «ВНИИС»	И.Г. Иванилова
8	ОАО «КБК «ЧЕРЕМУШКИ»	Н.А. Федотова
9	Санкт-Петербургский филиал ФГАНУ НИИХП	О.И. Парахина
10	АО «Пекарь»	Р.А. Айдиев
11	АО «Владимирский Хлебокомбинат»	И. Бурова
12	ФГБОУ ДПО «СПИУПТ»	О.И. Пономарева
13	АО «ФРОСТМО»	А.Н. Плахотник
14	ОАО "Кондитерско-булочный комбинат "Простор"	Е.Т. Кротовская
15	АО «ПТК «Калошино»	Ю.А. Гончаренко
16	ООО «РОТКЕР»	М.В. Наговицына
17	АО "УК "ЭФКО"	С.В. Колесникова
18	ВГАУ имени императора Петра 1	С.А. Шеламова
19	Продовольственная компания «ЛИМАК»	Г.Ф. Горшкова
20	ООО Кондитерская фабрика «ЧЕРЕМУШКИ»	А.В. Мосов
21	АО «Хлеб»	Р.А. Айдиев
22	Нижегородская государственная сельскохозяйственная академия	Е.В. Зубова
23	Национальный Союз Хлебопечения	Р.А. Айдиев
24	РГАУ МСХА имени К.А. Тимирязева	Т.И. Аникиенко
25	АО «МАКФА»	Н.Ю. Килунова
26	ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В.Плеханова»	Е.В. Жиркова
27	ФГБУ НИИПХ Росрезерва	И.А. Тарасова

В заседании приняли участие 25 организаций-членов ТК 003 (из 48).  
Кворум соблюден.

**Повестка дня:**

1. Обсуждение предложений рабочей группы по актуализации ГОСТ «Изделия хлебобулочные. Термины и определения» вариантов наименований стандарта и отдельных терминов для голосования членов ТК.

2. Представление первой редакции ГОСТ 2077 «Хлеб из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Технические условия». Обсуждение предложений членов ТК по актуализации данного стандарта.

3. Обсуждение предложения внесения изменений в ГОСТ 31805-2018 «Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия» и ГОСТ31807-2018 «Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия» в части изменения определений к терминам «хлебобулочное изделие недлительного хранения...» и «хлебобулочное изделие длительного хранения...»

**По первому вопросу повестки дня**

**М.Н. Костюченко** проинформировала, что рабочая группа провела три заседания по обсуждению стандарта (термины и определения), 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** Предлагаемые к обсуждению варианты наименования стандарта «Изделия хлебобулочные. Термины и определения» и «Хлебопекарное производство Термины и определения». Предлагаемые к обсуждению варианты ключевых терминов: хлеб. Предлагаемые к обсуждению варианты по основному сырью: мука, компонент брожения, соль пищевая, вода.

В обсуждении терминов участвовали: **Горшкова Г.Ф., Костюченко М.Н., Тарасова И.А., Мосов А.В., Пономарева О.И., Айдиев Р.А., Зубова Е.В., Шалудина Н.Р.**

По результатам обсуждения на заседаниях рабочей группы был сформирован бюллетень голосования и предложено членам ТК 003 проголосовать в течение недели (до 26 мая 2022 года). Голосование с помощью бюллетеня решено провести во избежание технических сбоев при онлайн голосовании.

**Итоги голосования:**

**ВСЕГО членов ТК 003 - 48.**

**ПРИНЯЛО УЧАСТИЕ В ГОЛОСОВАНИИ: 44 (92 %).**

Кворум соблюден.

Секретариатом ТК 003 были подведены итоги голосования по вопросам бюллетеня:

**1.1** Поддерживаете ли Вы наименование стандарта «Изделия хлебобулочные. Термины и определения»?

**ИЛИ**

**1.2.** Поддерживаете ли Вы наименование стандарта «Хлебопекарное производство. Термины и определения»?

**Всего проголосовало – 44**

**«ЗА 1.1» - 16**

**«ЗА 1.2» - 25**

**«ПРОТИВ всех вариантов» - 2**

**«ВОЗДЕРЖАЛСЯ» - 1**

**РЕШЕНИЕ:** Рекомендовать применить наименование стандарта «Хлебопекарное производство. Термины и определения».

**2.1.** Поддерживаете ли вариант термина «хлеб»:

**хлеб:** Хлебобулочное изделие без начинки с влажностью мякиша более 19 %, массой более 500 г.

Примечание 1: Допускается изготовление хлеба массой 500 г и менее по согласованию с заказчиком (покупателем).

Примечание 2: Допускается изготовление хлеба, относящегося к специализированной продукции, в том числе диетического лечебного питания и диетического профилактического питания массой более 100 г?

**ИЛИ**

**2.2.** Поддерживаете ли вариант термина «хлеб»:

**хлеб:** Хлебобулочное изделие без начинки с влажностью мякиша более 19 %, без содержания сахара и/или жира или с содержанием по рецептуре сахара и/или жира не более 8 % к массе муки.

Примечание: Допускается содержание сахара и/или жира более 8% в хлебе ржано-пшеничном «Бородинском», хлебе горчичном, в хлебе «Донецком», в хлебе пшеничном сладком, в хлебе «Ромашка», в хлебе сдобном, вырабатываемых по государственным стандартам.

**Всего проголосовало – 44.** Один голос не учтен, т.к. в бюллетень считается испорченным (голосовавшим были внесены изменения).

**«ЗА 2.1» - 20**

**«ЗА 2.2» - 17**

**«ПРОТИВ всех вариантов» - 2**

**«ВОЗДЕРЖАЛСЯ» - 4**

**РЕШЕНИЕ:** Рекомендовать применить в качестве базового следующее определение термина хлеб:

**«хлеб:** Хлебобулочное изделие без начинки с влажностью мякиша более 19 %, массой более 500 г.

Примечание 1: Допускается изготовление хлеба массой 500 г и менее по согласованию с заказчиком (покупателем).

Примечание 2: Допускается изготовление хлеба, относящегося к специализированной продукции, в том числе диетического лечебного питания и диетического профилактического питания массой более 100 г.»

**3.1.** Поддерживаете ли включение ингредиента в термин «основное сырье для хлебобулочного изделия»:

- мука хлебопекарная и зерновые продукты

Примечание – К зерновым продуктам относятся - зерно, продукты его переработки и их смеси (кроме пшеничной и ржаной муки) .

**ИЛИ**

**3.2.** Поддерживаете ли включение ингредиента в термин «основное сырье для хлебобулочного изделия»:

- мука хлебопекарная и/или зерновые продукты

Примечание – К зерновым продуктам относятся - зерно, продукты его переработки и их смеси (кроме пшеничной и ржаной муки).

**Всего проголосовало – 44.** Один голос не учтен, т.к. в бюллетень считается испорченным (голосовавшим были внесены изменения).

**«ЗА 3.1» - 13**

**«ЗА 3.2» - 27**

**«ПРОТИВ всех вариантов» - 1**

**«ВОЗДЕРЖАЛСЯ» - 2**

**РЕШЕНИЕ:** Рекомендовать включение муки хлебопекарной и/или зерновых продуктов в термин «основное сырье для хлебобулочного изделия» с примечанием: «К зерновым продуктам относятся - зерно, продукты его переработки и их смеси (кроме пшеничной и ржаной муки)».

**4.1.** Поддерживаете ли включение ингредиента в термин «основное сырье для хлебобулочного изделия»:

- дрожжи хлебопекарные и/или закваски и т.д.

Примечание 1 – Дрожжи хлебопекарные могут быть заменены на биологические разрыхлители.

Примечание 2 – При выработке бездрожжевых хлебобулочных изделий, сдобных хлебобулочных изделий, слоеных хлебобулочных изделий допускается исключение хлебопекарных дрожжей или замена их на химические разрыхлители».

**ИЛИ**

**4.2.** Поддерживаете ли включение ингредиента в термин «основное сырье для хлебобулочного изделия»:

- компонент брожения (компонент, вызывающий брожение)

Примечание – При выработке бездрожжевых хлебобулочных изделий, сдобных хлебобулочных изделий, слоеных хлебобулочных изделий, изделий плоской формы (лепешек) допускается исключение компонента брожения или замена его на химические разрыхлители

(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**

**4.3.** Поддерживаете ли вариант:

- не упоминать ни дрожжи хлебопекарные и/или закваски, ни компонент брожения (компонент, вызывающий брожение) в основном сырье для хлебобулочного изделия.

**Всего проголосовало – 44** . Один голос не учтен, т.к. в бюллетень считается испорченным (голосовавшим были внесены изменения).

«ЗА 4.1» - 8

«ЗА 4.2» - 19

«ЗА 4.3» - 8

«ПРОТИВ всех вариантов» - 5

«ВОЗДЕРЖАЛСЯ» - 3

**РЕШЕНИЕ:** Рекомендовать включение компонента брожения (компонент, вызывающий брожение) в термин «основное сырье для хлебобулочного изделия» с примечанием: «При выработке бездрожжевых хлебобулочных изделий, сдобных хлебобулочных изделий, слоеных хлебобулочных изделий, изделий плоской формы (лепешек) допускается исключение компонента брожения или замена его на химические разрыхлители»

(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).

**5.1** Поддерживаете ли включение ингредиента в термин «основное сырье для хлебобулочного изделия»:

- соль пищевая

Примечание – При выработке специализированных хлебобулочных изделий исключение соли пищевой.

**ИЛИ**

**5.2** Поддерживаете ли включение ингредиента в термин «основное сырье для хлебобулочного изделия»:

- не упоминать соль в основном сырье.

**Всего проголосовало – 44**

**«ЗА 5.1» - 27**

**«ЗА 5.2» - 14**

**«ПРОТИВ всех вариантов» - 0**

**«ВОЗДЕРЖАЛСЯ» - 3**

**РЕШЕНИЕ:** Рекомендовать включение соли пищевой в термин «основное сырье для хлебобулочного изделия» с примечанием: «При выработке специализированных хлебобулочных изделий исключение соли пищевой».

**6.1** Поддерживаете ли включение ингредиента в термин «основное сырье для хлебобулочного изделия»:

- вода.

**ИЛИ**

**6.2** Поддерживаете ли включение ингредиента в термин «основное сырье для хлебобулочного изделия»:

- вода и/или заменяющие ее жидкие пищевые продукты.

**Всего проголосовало – 44**

**«ЗА 6.1» - 13**

**«ЗА 6.2» - 30**

**«ПРОТИВ всех вариантов» - 0**

**«ВОЗДЕРЖАЛСЯ» - 1**

**РЕШЕНИЕ:** Рекомендовать включение воды и/или заменяющие ее жидкие пищевые продукты в термин «основное сырье для хлебобулочного изделия».

**По второму вопросу повестки дня** с докладом выступила **Шалудина Н.Р.** по ГОСТ 2077 «Хлеб из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Технические условия». Обсуждение названия, терминов. В ГОСТ Р 51740 на разработку технических условий в пункте 4.3.1 при формировании наименования должно быть кратким, но позволяющим потребителям безошибочно идентифицировать пищевой продукт по принадлежности к определенной группе однородной продукции, характеризующейся общностью назначения, состава (сырья), состояния, способа изготовления, при этом может быть дополнено придуманным названием. К примеру, хлеб «Бородинский», «Минский». При изменении названия повлечет изменения

на этикетке подумать переходный период с правом досрочного применения.

**Шалудина Н.Р.** просила прислать свои предложения:

- при каком количестве ржаной муки хлеб считать ржаным;
- сроки годности устанавливает изготовитель по ТР ТС.

В обсуждении участвовали: **Колесникова С.В., Костюченко М.Н., Зубова Е.В.**

**По третьему вопросу повестки дня** выступила **Шалудина Н.Р.** с предложением внесения изменений в ГОСТ 31805-2018 «Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия» и ГОСТ 31807-2018 «Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия» в части изменения определений к терминам «хлебобулочное изделие недлительного хранения...» и «хлебобулочное изделие длительного хранения...».

В план стандартизации внесены разработки изменений к ГОСТ 31805-2018 и ГОСТ 31807-2018 и они выйдут раньше, чем будет принят ГОСТ на термины и определения и хотелось бы ускорить.

В ГОСТ 31805-2018 и ГОСТ 31807-2018 по термину недлительного хранения со сроком годности менее пяти суток.

Технический регламент ТР ТС 021 скоропортящаяся пищевая продукция - пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 5 дней.

Технический регламент ТР ТС 029 запрещает использование консервантов при производстве хлеба (кроме упакованного для длительного хранения).

Было предложено поставить срок для недлительного хранения не более суток 7, но поступили замечания от ООО «Каравай», что продукция недлительного хранения без внесения консервантов не выдержит.

Какой срок считать для недлительного хранения?

В обсуждении участвовали: **Горшкова Г.Ф., Айдиев Р.А., Пономарева О.И., Зубова Е.В., Костюченко М.Н., Мосов А.В.**

**Айдиев Р.А.** в инициативном порядке предложил направить запрос в Роспотребнадзор и ЕЭК о тождественности понятий «скоропортящаяся продукция» и «продукция недлительного хранения». Решение о внесении изменений в действующий стандарт в этой части принять после получения ответа.

Предложение Айдиева Р.А. было поддержано членами ТК 003.

Председатель ТК 003



М.Н. Костюченко

Ответственный секретарь ТК 003



Е.А. Степаненко