

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**  
**к окончательной редакции проекта национального стандарта ГОСТ Р**  
**«Хлеб «Арктический». Технические условия»**

**1 Основание для разработки национального стандарта**

Проект национального стандарта «Хлеб «Арктический». Технические условия» разработан Федеральным государственным автономным научным учреждением «Научно–исследовательский институт хлебопекарной промышленности» (ФГАНУ НИИХП) и АНО Научно-информационный центр «Полярная инициатива» (АНО НИЦ «Полярная инициатива») в соответствии с Программой разработки национальных стандартов на 2023 г. в рамках работ ТК 003 «Хлебобулочные и макаронные изделия» (шифр работы 1.7.003-1.031.23).

**2 Краткая характеристика объекта стандартизации**

Проект национального стандарта «Хлеб «Арктический». Технические условия» разрабатывается впервые.

Проект стандарта включает следующие структурные элементы:

- 1 Область применения
- 2 Нормативные ссылки
- 3 Термины и определения
- 4 Классификация
- 5 Технические требования
- 6 Правила приемки
- 7 Методы контроля
- 8 Транспортирование и хранение

Приложение А (обязательное) Информация о составе и способе производства хлеба «Арктический»

Приложение Б (справочное) Расчетная пищевая ценность хлеба «Арктический»

Приложение В (обязательное) Варианты и нормы замены сырья

Библиография

Проект стандарта распространяется на хлеб «Арктический». Хлеб «Арктический» вырабатывают из муки ржаной хлебопекарной обдирной или смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной первого сорта, клюквы сушеной, цетрарии исландской (мха исландского) и другого сырья согласно рецептуре, предназначенный для непосредственного употребления в пищу, в т.ч. в районах Крайнего Севера и приравненные к ним местности, а также в условиях чрезвычайных и экстремальных ситуаций.

Проект стандарта соответствует требованиям технических регламентов Таможенного союза (ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 005/2011).

### **3 Обоснование целесообразности разработки стандарта**

Цель разработки стандарта – разработка нового вида хлеба предназначенного для районов Крайнего Севера, с учетом региональных и климатических особенностей: преобладание низких температур, использование местных видов сырья, а также труднодоступность и малонаселенность территории.

### **4 Сведения о взаимосвязи проекта стандарта с техническими регламентами, межгосударственными и национальными стандартами**

Проект стандарта разработан в рамках требований Технических регламентов Таможенного союза:

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 029/2011 Технический регламент Таможенного Союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

### **5 Сведения о взаимосвязи проекта стандарта с другими межгосударственными и национальными стандартами**

Проект стандарта взаимосвязан с требованиями других межгосударственных и национальных стандартов, сведения о которых приведены в разделе 2 «Нормативные ссылки» проекта стандарта, путем ссылок на них.

### **6 Предложения по изменению, пересмотру или отмене межгосударственных и национальных стандартов, противоречащих предложенному проекту стандарта**

Введение в действие разрабатываемого стандарта не потребует внесения изменений или пересмотра основных стандартов.

### **7 Перечень исходных документов и другие источники информации, используемые при разработке стандарта**

При подготовке проекта национального стандарта учтены требования:

ГОСТ Р 1.2-2020 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила разработки, утверждения, обновления, внесения поправок, приостановки действия и отмены».

ГОСТ Р 1.5-2012 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные. Правила построения, изложения, оформления и обозначения».

## **8 Сведения о разработке стандарта**

Уведомление о разработке проекта национального стандарта ГОСТ Р «Хлеб «Арктический» размещено в информационной сети общего пользования на официальном сайте национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет декабре 2023 г. для публичного обсуждения в Российской Федерации.

Сведения о регистрации уведомления о разработке проекта стандарта  
Регистрационный номер: 1.7.003-1.031.23-01-01  
Дата регистрации: 27.12.2023 г.

Сведения о регистрации уведомления о завершении публичного обсуждения  
Регистрационный номер: 1.7.003-1.031.23-05-01  
Дата регистрации: 27.09.2024 г.

## **9 Характеристика учета полученных замечаний и предложений**

Первая редакция проекта ГОСТ Р «Хлеб «Арктический». Технические условия» была направлена разработчиком в ТК 003 для организации процедуры публичного обсуждения. Получены отзывы от 5 рецензентов.

По итогам публичного обсуждения была составлена сводка отзывов, в которую вошло 22 пунктов. Из них:

- принято - 16;
- принято частично - 4;
- принято к сведению - 2.

На основании полученных замечаний первая редакция проекта ГОСТ Р была откорректирована в следующих разделах:

- Область применения;
- Нормативные ссылки;
- Технические требования;
- Методы контроля;
- Приложение Б (справочное) Расчетная пищевая ценность хлеба «Арктический»;
- Приложение В (обязательное) Варианты и нормы замены сырья;
- Библиография.

## **10 Сведения о разработчике**

Разработчики проекта:

1. Федеральное государственное автономное научное учреждение  
«Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности»  
(ФГАНУ НИИХП)

Адрес: 107553, Россия, Москва, ул. Большая Черкизовская, д. 26а.

сайт: [www.gosnihp.ru](http://www.gosnihp.ru)

e-mail: [tk3hleb@mail.ru](mailto:tk3hleb@mail.ru)

тел.: 8 (495) 025-41-44 (доб. 117)

2. Автономная некоммерческая организация научно-информационный  
центр «Полярная инициатива» (АНО НИЦ «Полярная инициатива»)

Адрес: 125080, г. Москва, шоссе Волоколамское, дом 1, строение 3, пом.  
IX 55 (7 комп)

e-mail: [info@russianpolar.ru](mailto:info@russianpolar.ru)

Директор СПбФ ФГАНУ  
НИИХП

О.И. Парахина

Исполнитель:  
Руководитель направления  
стандартизации и технического  
регулирования ФГАНУ НИИХП

О.В. Суворова