

**ТЕХНИЧЕСКИЙ КОМИТЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ 003**
“ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ И
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ”
107553, Москва, Б. Черкизовская ул.,
д. 26 а
т. (495) 025-41-44 доб.117
E-mail: tk3hleb@mail.ru

**ТК
003**

**TECHNICAL STANDART
COMMITTEE 003**
“BAKERY PRODUCTS AND PASTA
PRODUCTS”
107553, Moskow, B. Cherkizovskaya str.,
26 а т. (495) 025-41-44 доб.117
E-mail: tk3hleb@mail.ru

Протокол № 05 от 22.07.2024 г.

**Заседание Технического комитета 003
«Хлебобулочные и макаронные изделия»
(ТК 003)**

от 17.07.2024 г.

**г. Москва в
формате видеоконференции**

Присутствовали:

№ п/п	Наименование организации	Представитель
1	Председатель ТК 003 Директор ФГАНУ НИИХП	М.Н. Костюченко
2	Заместитель председателя ТК 003 Президент РОСПиК	Ю.М. Кацнельсон Е. Лебедева
3	Минсельхоз РФ Департамент пищевой и перерабатывающей промышленности	Е.П. Белоус О.П. Сержантова
4	АНО «Роскачество»	Д.Е. Назарова
5	АО «МАКФА»	Н.Ю. Килунова
6	АО «Пекарь»	Айдиев Р.А. (по доверенности)
7	АО «СИ Групп»	Т.А. Ионова
8	АО «Хлеб»	Айдиев Р.А. (по доверенности)
9	Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I	Н.М. Дерканосова
10	ГК «Эфко»	С.В. Колесникова
11	ЗАО «Кубаньхлебпром»	В.В. Тишковский
12	Красноярский государственный аграрный университет	М.А. Янова
13	Национальный Союз Хлебопечения	Р.А. Айдиев

№ п/п	Наименование организации	Представитель
14	НАПМИ	С.Л. Немировский Н.С. Конотоп
15	НОЧУ ДПО «МПА»	О.А. Ильина
16	ООО «Барилла Рус»	А.А. Амплеев
17	ОАО «КАРАВАЙ»	М.В. Воробьева
18	ОАО «Экстра М»	Н.М. Артемова
19	ООО «Калининградхлеб»	Е.А. Оськина
20	ООО «КФ «Черемушки»	А.В. Мосов
21	ООО «Мондэлис Русь»	А.Ю. Чугунова
22	ООО «Хлебная Мануфактура»	О.Л. Тихомирова
23	Продовольственная компания «ЛИМАК»	Т.Ф. Горшкова
24	Российский Зерновой Союз	Р.Х. Хайретдинов
25	Российский союз пекарей	Е.П. Елякина (по доверенности)
26	ФГАНУ НИИХП	О.Е. Тюрина О.И. Парахина О.В. Суворова И.К. Шургина
27	ФГБНУ «ВНИИЗ»	Л.В. Ванина О.И. Бундина
28	ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского	Н.Г. Иванова
	ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К.А.Тимирязева»	В.С. Яновская
29	ФГБОУ ДПО «СПИУПТ»	О.И. Пономарева О.А. Подплетенная Н.В. Полохова О.И.Герцева
30	ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»	В.В. Бессонов

В заседании приняли участие 29 организаций, членов ТК 003 из 50, включая представителя Национальной ассоциации производителей макаронных изделий (НАПМИ).

Повестка дня:

1. Обсуждение предложений в Программу национальной стандартизации на 2025 год
2. Разное

По первому вопросу повестки дня

М.Н. Костюченко проинформировала членов ТК, что на заседании будет сформирован перечень стандартов в ПНС-2025 для бюллетеня голосования, которое пройдет в формате заочного голосования по бюллетеню. **М.Н. Костюченко** предоставила слово представителям организаций, направивших предложения в Программу национальной стандартизации на 2025 год (ПНС-2025) в ТК 003:

- Национальная ассоциация производителей макаронных изделий (НАПМИ) предложила включить в ПНС-2025 Изменения к ГОСТ 31964-2012 «Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества».

С.Л. Немировский доложил о несоответствии стандарта в части терминологии техническому регламенту Евразийского экономического союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», о необходимости актуализации нормативных ссылок, внесения изменений в пункты: методы отбора проб, органолептические показатели и др. НАПМИ предложили провести работы по изменению к ГОСТ 31964-2012 «Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества» за счет собственных средств.

Итог: Принято решение включить стандарт в бюллетень для голосования за стандарты, разрабатываемые за счет средств разработчика.

- ФГАНУ НИИХП предложили включить в ПНС-2025 следующие стандарты:

1. Изделия хлебобулочные слоеные. Технические условия (пересмотр ГОСТ 9511-80 «Изделия хлебобулочные слоеные. Технические условия»);

2. Изделия хлебобулочные слоеные. Общие технические условия (разработка ГОСТ);

3. Изделия хлебобулочные булочные. Общие технические условия (разработка ГОСТ);

4. Изделия хлебобулочные сдобные. Общие технические условия (разработка ГОСТ);

5. Изделия хлебобулочные. Метод определения диоксида серы (разработка ГОСТ Р);

6. Изделия хлебобулочные. Методы определения сорбиновой и бензойных кислот (разработка ГОСТ Р).

М.Н. Костюченко предложила разработать стандарты вида «Общие технические условия» (ОТУ), опираясь на опыт работы в хлебопекарной отрасли в Республики Беларусь, где основными стандартами на каждый вид продукции являются стандарты вида ОТУ, с указанием более конкретных требований для каждой группы продукции.

В РФ есть три основных стандарта вида ОТУ на группы изделий: изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки, изделия из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки и полуфабрикаты хлебобулочные замороженные и охлажденные. Показатели качества и безопасности в них указаны общие. Разработка ГОСТов вида ОТУ позволила бы указать конкретные требования для каждой группы хлебобулочных изделий, тем самым предоставив производителю данные для разработки своей нормативной и технической документации необходимой для конкретного вида продукции, повысив качество документации и выпускаемой хлебопекарной продукции.

Вторым предложением было пересмотр ГОСТ 9511-80 «Изделия хлебобулочные слоеные. Технические условия», который нуждается в актуализации с учетом требований технических регламентов Евразийского экономического союза: «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), «Требования к безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012).

Третьим предложением было разработать ГОСТ на основе методики на определение диоксида серы в хлебобулочных изделиях (ГОСТ Р «Изделия хлебобулочные. Метод определения диоксида серы»), предложение не новое и уже направлялось в ТК 003 ранее, но и на текущий момент не потеряло свой

актуальности. Утвержденный ГОСТ 24901-2023 «Печенье. Общие технические условия», в котором нормируется показатель диоксида серы, послужило основанием для исследований муки хлебопекарной на показатель - диоксид серы (протоколы испытаний аккредитованных лабораторий), т.к. мука хлебопекарная является основным сырьем для изготовления хлебобулочных изделий. А также ФГАНУ НИИХП предложил разработать ГОСТ на основе методики определения консервантов в хлебобулочных изделиях (ГОСТ Р «Изделия хлебобулочные. Методы определения сорбиновой и бензойных кислот»). Нарботанный опыт института в области определения консервантов позволяет осуществить разработку национального стандарта.

В обсуждении участвовали: **О.А. Ильина, А.Ю. Чугунова.**

Итог: Принято решение включить все предложенные стандарты в бюллетень для голосования.

- ОАО «КБК «ЧЕРЕМУШКИ» предложили включить в ПНС-2025 следующие стандарты:

1. Изделия хлебобулочные сдобные. Общие технические условия (разработка ГОСТ);
2. Куличи. Общие технические условия (разработка ГОСТ);
3. Пироги и пирожки. Общие технические условия (разработка ГОСТ);
4. Изделия хлебобулочные пониженной влажности. Хлебцы хрустящие. Общие технические условия (разработка ГОСТ);
5. Изделия хлебобулочные плоской формы (лепешки). Общие технические условия (разработка ГОСТ);
6. Определение сахара в хлебобулочных изделиях ускоренным методом (фотометрия) с применением раствора хромовокислого калия (по аналогии с кондитерскими изделиями) (разработка ГОСТ);
7. Определение влаги с использованием ИК-влажомера (разработка ГОСТ);

8. Метод определения кислотного и перекисного числа жира в хлебобулочных изделиях/ выделенном жире из ХБИ (разработка ГОСТ);
9. Метод качественного определения ртути органических пестицидов визуальным-тестовым методом (разработка ГОСТ);
10. Определение диоксида серы в хлебобулочных изделиях (разработка ГОСТ);
11. Мука, хлеб и хлебобулочные изделия пшеничные витаминизированные. Метод определения витамина В2 (рибофлавина) (разработка ГОСТ);
12. Изделия хлебобулочные. Руководящие указания по установлению и подтверждению сроков годности (разработка ГОСТ);
13. Мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия. Определение хлорорганических пестицидов методом газовой хроматографии (разработка ГОСТ совместно с ТК 002);
14. Мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия. Определение токсичных элементов (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть) методом атомно-абсорбционной спектроскопии (разработка ГОСТ совместно с ТК 002);
15. Вода питьевая, природная, сточная. Определение дибутилфталата, диметилфталата, диэтилфталата, диоктилфталата, бутилбензилфталата, бис(2-этилгексил) фталата методом газовой хроматографии с электронозахватным детектором (ЭЗД) (разработка ГОСТ);
16. ГОСТ 20239 «Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси» (Актуализация);
17. ГОСТ Р 55582-2013 «Добавки пищевые. Кальция пропионат E282. Технические условия» (Изменения);
18. ГОСТ Р 54981-2012 «Добавки пищевые. Натрия пропионат E281. Технические условия» (Изменения).

А.В. Мосов представил позицию ОАО «КБК «ЧЕРЕМУШКИ» по обоснованию стандартов и предложил разработать в первую очередь

стандарты на основные группы хлебобулочных изделий, ГОСТы вида ОТУ, тем самым уточнить классификацию изделий.

Стандарты, предлагаемые ОАО «КБК «ЧЕРЕМУШКИ», на методы (определение сахара и определение влаги) позволяют быстрее определять данные показатели качества хлебобулочных изделий. С растущим числом выработки хлебобулочных изделий длительного хранения появляется необходимость в методиках определения активной влаги и активности воды, а для хлебобулочных изделий, с большим содержанием жира, есть необходимость разработки стандарта на методики определения кислотного и перекисного числа.

ОАО «КБК «ЧЕРЕМУШКИ» отметили, что наиболее важной разработкой должен стать стандарт на установление и подтверждение сроков годности хлебобулочных изделий.

Предложения по разработке стандартов, не относящихся к области деятельности ТК 003 необходимо рекомендовать направить ответственным за данные направления ТК и не включать в бюллетени голосования.

В обсуждении участвовали: **М.Н. Костюченко, А.Ю. Чугунова, С.В. Колесникова.**

Итог: Принято решение включить в бюллетень все стандарты, относящиеся к области деятельности ТК 003.

- СПИУПТ и РСРП предложили включить в ПНС-2025 следующие стандарты:

1. Продукция специализированная. Изделия хлебобулочные для школьного питания йодированные. Технические условия (разработка ГОСТ/ГОСТ Р);

2. Изделия хлебобулочные органические для детского питания. Общие технические условия (разработка ГОСТ/ГОСТ Р);

3. Изделия хлебобулочные длительного хранения. Общие технические условия (разработка ГОСТ/ГОСТ Р);

4. Изделия хлебобулочные повышенной калорийности. Общие технические условия (разработка ГОСТ/ГОСТ Р).

Позицию СПИУПТ и РСРП озвучила **О.И. Понамарева**: предложила стандарты, предназначенные для детского питания, руководствуясь Распоряжением Правительства РФ от 23.01.2021 г. № 122-р. «План основных мероприятий, проводимых в рамках Десятилетия детства, на период до 2027 года», п.18. При разработке и последующим вступлении в силу стандарта на изделия хлебобулочные для школьного питания йодированные будут скорректированы рационы питания школьников и дошкольников.

Вторым предложением было разработать стандарт на Изделия хлебобулочные органические для детского питания, органическая продукция набирает популярность и очень актуальна в современном мире, по данному направлению проводится множество работ Министерством сельского хозяйства.

Третьим предложением было озвучено о необходимости разработки стандартов на Изделия хлебобулочные длительного хранения и Изделия хлебобулочные повышенной калорийности предназначены для Арктической зоны и районов Крайнего Севера.

В обсуждении участвовали: **М.Н. Костюченко, С.В. Колесникова, В.В. Бессонов, О.А. Ильина, Д.Е. Назарова.**

Итог: Принято решение включить в бюллетень голосования стандарты: Изделия хлебобулочные длительного хранения и Изделия хлебобулочные повышенной калорийности и не включать стандарты: Продукцию специализированную. Изделия хлебобулочные для школьного питания йодированные. Технические условия, так как уже есть стандарты, где в рецептуре изделий уже включена йодированная соль (ГОСТ Р 58161-2018 «Изделия хлебобулочные для детского питания. Общие технические условия» и ГОСТ 34836-2022 «Специализированная продукция. Изделия хлебобулочные на основе пшеничной муки. Технические условия»). Предложение по разработке

стандарта на Изделия хлебобулочные органические для детского питания необходимо направить ТК 040 «Продукция органического производства».

По итогам обсуждения ПНС-2025 **Р.А. Айдиев** предложил разделить стандарты на три бюллетеня:

1. Стандарты на макаронные изделия, разрабатываемые за счет средств разработчика;
2. Стандарты на хлебобулочные изделия, разрабатываемые за счет средств федерального бюджета;
3. Стандарты на методы испытаний, за счет средств федерального бюджета.

Данное решение было поддержано членами ТК.

По второму вопросу повестки дня

М.Н. Костюченко проинформировала членов ТК 003:

- о возможности получения субсидий для юридических лиц на разработку стандартов от государства в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 17 декабря 2016 г. № 1394 «Об утверждении Правил предоставления субсидий из федерального бюджета на компенсацию части затрат, связанных с разработкой международных, региональных и национальных документов в области стандартизации, обеспечивающих применение и исполнение требований технических регламентов, международных соглашений и нормативных правовых актов Российской Федерации»;

- о необходимости проголосовать до 22 июля 2024 г. за окончательную редакцию ГОСТ «Хлеб белый из муки пшеничной хлебопекарной» в системе ФГИС БЕРЕСТА;

- о размещении в системе ФГИС БЕРЕСТА окончательной редакции ГОСТ «Хлебопекарное производство. Термины и определения» для голосования;

- о результатах рейтинга эффективности деятельности национального и межгосударственного технического комитетов по стандартизации за 2023 г. В 2023 году Технический комитет 003 «Хлебобулочные и макаронные изделия» занял 51 место набрав 46,11 баллов, в 2022 г. было - 54 место и 46,6 баллов.

М.Н. Костюченко поблагодарила всех членов ТК 003 за успешные результаты и большую плодотворную работу по стандартизации.

Председатель ТК 003



М.Н. Костюченко

Ответственный секретарь ТК 003



О.В. Суворова