

**Пояснительная записка к проекту  
ГОСТ Р 52253–2004 «Масло и паста масляная из молока сельскохозяйственных животных. Общие технические условия».**  
(первая редакция)

**1 Основание для разработки стандарта**

Программа национальной стандартизации на 2024 г. Шифр темы 1.7.470-1.141.24.

**2 Характеристика объекта стандартизации**

ГОСТ Р 52253–2004 «Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия», регламентирующий требования к составу и качеству, а также классификацию основного ассортимента масла и пасты масляной в России, действует 20 лет. За прошедший период времени проведена только одна актуализация стандарта (изменение № 1 2009 г.).

В связи с требованиями актуализации стандартов каждые 5-10 лет, необходимо пересмотр ГОСТ Р 52253–2004 в связи с тем, что постоянно меняется и совершенствуется система стандартизации, введены Технические регламенты Евразийского экономического союза, изменилась нормативная база. За время действия стандарта и использования его промышленными предприятиями и другими пользователями, расширился ассортимент масла за счет использования молока различных видов сельскохозяйственных животных. Данное направление активно развивается последние 10 лет. В настоящее время требования к молоку различных сельскохозяйственных животных предусмотрено ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочных продуктов», а выпуск масла и пасты масляной из молока других сельскохозяйственных животных, кроме коровьего, не регламентировано и предприятия, которые выпускают подобную продукцию, работают на свое усмотрение. В настоящее время нет законодательных требований по производству продуктов маслоделия, в том числе сливочного и топленого масла из молока коз, овец и других сельскохозяйственных животных, поэтому необходимо введение в стандарт терминологии, обеспечивающей законодательное регламентирование ее для производства такой продукции.

В связи с тем, что действующее наименование ГОСТ Р 52253 ограничивает изготовление масла и пасты масляной только из коровьего молока, необходимо при пересмотре изменить наименование стандарта на «Масло и пасту масляную из молока сельскохозяйственных животных», учитывающее расширение возможностей данного производства.

Актуализация стандарта необходима в части ссылок на вновь введенные документы по стандартизации, а также уточнения отдельных нормируемых показателей качества и безопасности, приведения в соответствие данных по жирнокислотному составу и органолептическим показателям со стандартами на методы их контроля, уточнения режимов хранения и положений по маркировке.

В представленной редакции проекта ГОСТ Р 52253 включена новая расширенная классификация продуктов маслоделия с учетом возможностей современных предприятий по изготовлению масла и масляных паст из молока различных сельскохозяйственных животных, с использованием разных технологических процессов, сырья и ингредиентов.

В тексте проекта стандарта требования к характеристике вкуса и запаха, консистенции, а также цвета, упаковки и маркировки гармонизированы с ГОСТ 33632–2015 по определению органолептических показателей продуктов маслоделия. Для масла и масляных паст из молока других видов сельскохозяйственных животных

приведены дополнительные характеристики и порядок оценки органолептических показателей.

В виду активного развития упаковочной отрасли, в стандарте предусмотрены возможности использования новых прогрессивных упаковочных материалов, видов упаковки и фасования.

В разделе «Методы контроля» уточнена методика определения термоустойчивости масла в потребительских упаковках, имеющих высоту ниже 20 мм, и приведена в соответствие оценка термоустойчивости с корректировкой погрешности метода, так как термоустойчивость является одним из обязательных показателей при оценке консистенции продукта.

В проекте стандарта приведена новая уточненная редакция алгоритма определения фальсификации жировой фазы масла и масляной пасты.

Достаточно продолжительный период работы предприятий и контролирующих органов по выполнению определения жирнокислотного состава (ЖКС) масла в целях выявления фальсификации, позволил выявить несоответствия в ЖКС нефальсифицированного сливочного масла в зависимости от изменения рационов кормления, условий содержания животных и других факторов. Уточнение базы по определению ЖКС при исследованиях сливочного масла, полученного в разных регионах и в разные сезоны года из прослеживаемого молока – сырья, дает возможность устранить выявленные несоответствия диапазонов, установленных в справочном Приложении А и корректирования границ отдельных соотношений жирных кислот. Это исключит при оценке одного и того же продукта надзорным органам двойко трактовать полученные результаты. Уточненные показатели не позволят необоснованно увеличить долю фальсификата.

В последние годы при фальсификации сливочного масла используются не только растительные жиры, но и животные, такие как говяжий, бараний и свиной. Эти жиры по сравнению с молочным жиром имеют различия в ЖКС. Учитывая эти различия предлагается включить в стандарт дополнительное соотношение стеариновой кислоты ( $C_{18:0}$ ) к миристиновой ( $C_{14:0}$ ).

По результатам предлагаемых изменений в разделе «Установление фальсификации масла жирами немолочного происхождения» изложен полный алгоритм выявления фальсификации жировой фазы масла жирами немолочного происхождения, включая применение новых стандартизованных методов оценки жировой фазы продукта по показателям числа Рейхерта-Мейссля и триглицеридному составу.

В Приложении Б отражены все изменения, произошедшие в области способов упаковки и видов используемых материалов, дифференцированные по видам маслодельной продукции.

В Приложении В проекта стандарта, регламентирующего рекомендуемые сроки годности при различных температурных и влажностных условиях хранения масла и масляной пасты, включено ограничение срока хранения масла, упакованного монолитами, при температуре минус  $(16 \pm 2) ^\circ\text{C}$  и направляемого в последующем на фасование в потребительскую упаковку. Это ограничение срока хранения монолитов масла перед фасованием обосновано проведенными исследованиями по хранению фасованного масла из монолитов, имеющих различный срок хранения перед фасованием. Работа проведена на базе нескольких промышленных предприятий. Результаты исследований показали, что в масле, хранившемся перед фасованием в монолитах длительное время при минус  $(16 \pm 2) ^\circ\text{C}$ , после фасования процессы порчи вкуса и запаха и рост микробиологических показателей происходит значительно интенсивнее, чем в масле фасованном непосредственно в процессе производства. При этом сроки годности его, в зависимости от качества фасуемого масла могут сокращаться на  $\sim 35\%$ .

В разделе Библиография уточнен перечень используемых ссылочных нормативных правовых актов и иных документов, обеспечивающих выполнение требований ТР ТС 033/2013 при производстве масла и паст масляных из молока разных видов сельскохозяйственных животных.

### **3 Обоснование целесообразности пересмотра стандарта**

Целью пересмотра ГОСТ Р 52253–2004 является внесение новых терминов, актуализация законодательных положений и документов по стандартизации, уточнение методов контроля термоустойчивости масла, определения фальсификации немолочными жирами.

Принятие новой редакции стандарта обеспечит расширение ассортимента маслodelьной продукции и контроль ее производства. Введение новой редакции стандарта обеспечит соблюдение требований технических регламентов Европейского экономического союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов».

### **4 Ожидаемая эффективность от внедрения новой редакции стандарта**

Экономическая значимость разработки новой редакции ГОСТ Р 52253–2024 заключается в возможности расширения ассортимента масла и масляных паст, повышения их качества и безопасности за счет введения дополнительных критериев оценки, их законодательного урегулирования, а также применения усовершенствованной системы контроля при выпуске продукции с предприятия и при ее нахождении в обороте.

### **5 Сведения о взаимосвязи проекта стандарта с другими межгосударственными стандартами, правилами и рекомендациями по межгосударственной стандартизации**

Требования проекта национального стандарта взаимосвязаны с требованиями межгосударственных и национальных стандартов на используемое сырье, методы контроля, положениями по маркированию и упаковыванию продукции.

### **6 Сведения о соответствии проекта стандарта государственным, международным, региональным стандартам, правилам, нормам и рекомендациям по стандартизации**

Проект ГОСТ Р 52253 соответствует требованиям:

ГОСТ Р 1.2–2020 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила разработки, утверждения, обновления, внесения поправок и отмены;

ГОСТ Р 1.5–2012 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные. Правила построения, изложения, оформления и обозначения;

ГОСТ 1.5–2001 Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Общие требования к построению, изложению, оформлению, содержанию и обозначению.

### **7 Источники информации**

ГОСТ Р 52253–2004 «Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия».

Актуальные Перечни документов к ТР ТС 033/2013 и ТР ТС 021/2011 на методы контроля, в соответствии с которыми осуществляется подтверждение соответствия сырья и готовой продукции установленным требованиям.

## 8 Перечень исходных документов

При разработке проекта стандарта использованы следующие источники информации:

- ГОСТ Р 52253–2004 Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия;
- ГОСТ 32261–2013 Сливочное масло. Технические условия;
- ГОСТ 32262–2013 Масло топленое и жир молочный. Технические условия;
- ГОСТ 32899–2014 Масло сливочное с вкусовыми компонентами. Технические условия;
- ГОСТ 33633–2015 Масло сливочное для детского питания. Технические условия;
- ГОСТ Р 33632–2015 Молочный жир, масло и паста масляная из коровьего молока. Методы контроля органолептических показателей;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- Решение Коллегии Евразийской экономической комиссии от 13 февраля 2018 г. № 28 О максимально допустимых уровнях остатков ветеринарных лекарственных средств (фармакологически активных веществ), которые могут содержаться в переработанной пищевой продукции животного происхождения, в том числе в сырье, и методиках их определения.

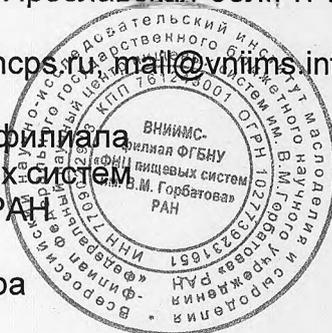
Актуальные Перечни документов к ТР ТС 033/2013 и ТР ТС 021/2011 на методы контроля, в соответствии с которыми осуществляется подтверждение соответствия сырья и готовой продукции установленным требованиям.

## 9 Сведения о разработчике проекта стандарта

Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия – филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (ВНИИМС – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН),  
152613, Россия, Ярославская обл., г. Углич, Красноармейский бульвар, д. 19;  
тел. (48532) 50947,

E-mail: [vniims@fncps.ru](mailto:vniims@fncps.ru), [mail@vniims.info](mailto:mail@vniims.info), [n.onosovskaya@fncps.ru](mailto:n.onosovskaya@fncps.ru).

Директор ВНИИМС – филиала  
ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем  
им. В.М. Горбатова» РАН



Заместитель директора  
по научной работе

Старший научный сотрудник, руководи-  
тель направления по технологии  
сливочного и топленого масла

Научный сотрудник, руководитель  
направления исследований  
по стандартизации и метрологии

Г.Н. Рогов

Е.В. Топникова

Н.В. Иванова

Н.Н. Оносовская