

Пояснительная записка
к первой редакции проекта межгосударственного стандарта
ГОСТ 26809.2 «Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 2. Масло сливочное, пасты масляные, масло топленое, жир молочный, спреды, сыры, сыры плавленые, молкосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыров и плавленых сыров»

1 Основание для разработки стандарта

Программа работ по межгосударственной стандартизации на 2026 г.
Шифр 1.7.470-2.184.26.

2 Характеристика объекта стандартизации

Проект стандарта разработан в соответствии с требованиями ГОСТ 1.2–2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены» и ГОСТ 1.5–2001 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Общие требования к построению, изложению, оформлению, содержанию и обозначению».

Разработанный проект стандарта представляет собой документ, учитывающий требования законодательства Евразийского экономического союза, современные требования к правилам приемки, отбору проб и подготовке их к анализам, учитывает международные требования, регламентированные стандартами ИСО.

Структура, правила построения и изложения проекта стандарта соответствуют требованиям основополагающих нормативных документов.

Наименование стандарта определено с учетом внесенных изменений в ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

Стандарт включает семь разделов: «Область применения», «Нормативные ссылки», «Термины и определения», «Правила приемки», «Методы отбора проб» «Маркировка, транспортирование и хранение проб» и «Подготовка проб к анализам».

Вносимые проектом стандарта изменения касаются следующих разделов и положений.

Раздел 1. «Область применения». Расширен ассортимент объекта стандартизации, уточнена область применения стандарта в части продуктов маслоделия и сыроделия.

Раздел 2 «Нормативные ссылки». Раздел дополнен ссылками на новые межгосударственные стандарты, принятые за период действия ГОСТ 26809.2.

Раздел 3 «Термины и определения». Включены все стандартизованные термины и определения.

Раздел 4 «Правила приемки». Определены размеры выборки продуктов в транспортной и потребительской упаковках, предназначенных для контроля партии.

Раздел 5 «Методы отбора проб». В связи с расширением ассортимента продуктов маслоделия и сыроделия установлены требования к отбору проб для дополнительно включенных продуктов; уточнены общие положения отбора проб; требования к приспособлениям для отбора; порядку отбора проб для определения физико-химических показателей в зависимости от формы, массы, вида продукта, типа упаковки для продуктов маслоделия и сыроделия.

Выделен отдельно раздел 6 «Маркировка, транспортирование и хранение проб», объединенный для продуктов маслоделия и сыроделия, уточненный в соответствии с современными требованиями.

Разработанный проект стандарта представляет собой документ, учитывающий требования законодательства Европейского экономического союза, современные требования в соответствии с региональными и международными требованиями и нормами.

3 Технико-экономическое, социальное или иное обоснование разработки стандарта

Назначение проекта стандарта – унификация правил приемки и методов отбора проб всего ассортимента продуктов маслоделия и сыроделия, включая новые виды продуктов, технологии которых разработаны после принятия ГОСТ 26809.2; с учетом современных требований для установления единых уточненных требований к отбору проб для внутреннего и внешнего контроля продуктов.

Принятие стандарта позволит обеспечить соблюдение требований технического регламента Евразийского экономического союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

Экономическая значимость разработки заключается в создании базы, регламентирующей современный уровень осуществления правил приемки, отбора и подготовки проб к анализам физико-химических показателей продуктов маслоделия и сыроделия, следовательно, и в повышении качества и конкурентоспособности продуктов как на отечественном, так и на международном рынке.

Социальная значимость стандарта заключается в защите законных прав потребителя.

4 Сведения о взаимосвязи проекта стандарта с техническими регламентами Европейского экономического союза, другими межгосударственными стандартами, правилами и рекомендациями по межгосударственной стандартизации

Проект стандарта соответствует требованиям:

- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (с изменениями);
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (с изменениями);
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» (с изменениями).

Требования проекта стандарта взаимосвязаны с требованиями межгосударственных стандартов на правила приемки и методы отбора проб.

5 Сведения о соответствии проекта стандарта международному, региональному стандарту

Проект межгосударственного стандарта разрабатывается взамен

ГОСТ 26809.2–2014.

Разрабатываемый проект стандарта не противоречит положениям международных и региональных стандартов.

6 Перечень исходных документов

При разработке проекта межгосударственного стандарта использованы следующие источники информации:

- ГОСТ 26809.2–2014 «Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 2. Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты, плавленые сыры и плавленые сырные продукты»;
- ГОСТ 26809.1–2014 «Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты»;
- ГОСТ 17527–2014 «Упаковка. Термины и определения»;
- ГОСТ Р ИСО 707–2010 «Молоко и молочные продукты. Руководство по отбору проб»;
- ГОСТ Р 58340–2019 «Молоко и молочная продукция. Метод отбора проб с торговой полки и доставки проб в лабораторию»;
- ГОСТ Р 55063–2012 «Сыры и сыры плавленые. Правила приемки, отбор проб и методы контроля»;
- ГОСТ Р 55361–2012 «Жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока. Правила приемки, отбор проб и методы контроля».

7 Сведения о разработчике

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, mail@vniims.info, o.rumyantseva@fncps.ru.

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

Заместитель директора
по научной работе

Руководитель сектора
по стандартизации и метрологии



Г.Н. Рогов

Е.В. Топникова

О.С. Румянцева