

**Пояснительная записка
к первой редакции проекта межгосударственного стандарта
ГОСТ 32899 «Масло сливочное с пищевкусовыми компонентами.
Технические условия»**

1 Основание для разработки стандарта

Программа работ по межгосударственной стандартизации на 2026 г.
Шифр темы 1.7.470-2.183.26.

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».

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

Вносимые проектом стандарта изменения касаются следующих разделов и положений.

Раздел 2 «Нормативные ссылки». Проведена актуализация ссылочных документов, раздел дополнен ссылками на новые межгосударственные стандарты, заменены ссылки на пересмотренные стандарты, принятые за период действия ГОСТ 32899–2014.

Раздел 3 «Термины и определения» дополнен определением термина «масло сливочное с пищевкусовыми компонентами рекомбинированное».

В разделе 4 «Классификация» масло сливочное с пищевкусовыми компонентами классифицировано в зависимости от особенностей технологии изготовления на сладкосливочное и сладкосливочное рекомбинированное.

Подраздел 5.1 «Основные показатели и характеристики». Дополнительно включены в ассортимент масло Закусочное и Деликатесное массовой долей жира 75,0 % и 68,0 %, Закусочное с соусами, Десертное с ванилином, Десертное с корицей, Десертное с кофе и с цикорием массовой долей жира 68,0 %.

Включены требования по показателям безопасности о соответствии нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт и конкретизированы: по микробиологическим показателям, содержанию токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, остаточного количества ветеринарных лекарственных средств, диоксинов, меламина, радионуклидов, пестицидов, генно-модифицированных организмов (ГМО) и пищевых добавок.

Подраздел 5.2 «Требования к сырью». Уточнены требования к сырью, используемому для производства масла с пищевкусовыми компонентами, а также в части ветеринарных требований и нормативных ссылочных документов. Скорректировали перечень пищевкусовых компонентов и пищевых добавок.

Уточнены требования к маркировке и упаковке масла в соответствии с дей-

ствующими нормативными правовыми актами и изменениями, принятыми к ним за последние годы. Приведена информация, наносимая на каждую упаковочную единицу масла и примеры наименований масла.

Раздел 6 «Правила приемки». Требования к правилам приемки приведены в соответствие с общими положениями Технических регламентов ЕАЭС, уточнен порядок приемки масла.

Раздел 7 «Методы контроля». Проведена актуализация стандартов на методы контроля. Раздел дополнен методами контроля вновь включенных показателей безопасности. Уточнен порядок выявления фальсификации масла.

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

3 Технико-экономическое, социальное или иное обоснование разработки стандарта

Целью пересмотра ГОСТ 32899–2014 является повышение качества, безопасности и конкурентоспособности сливочного масла с пищевкусовыми компонентами, изготавливаемых на территории Евразийского Экономического Союза, и возможность при высоком уровне качества и безопасности масла представления его на международном рынке.

Экономическая значимость разработки заключается в создании базы, регламентирующей на уровне всей маслодельной отрасли, требования к показателям качества и безопасности сливочного масла с пищевкусовыми компонентами, с возможностью исключения фальсификации их жировой фазы жирами немолочного происхождения.

Принятие стандарта позволит обеспечить соблюдение требований технических регламентов Евразийского экономического союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов», что позволит повысить уровень качества и безопасности сливочного масла с пищевкусовыми компонентами.

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 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями);
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (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 используемое сырье, методы контроля, положениями по

маркированию и упаковыванию продукции.

5 Сведения о соответствии проекта стандарта международному, региональному стандарту

Проект межгосударственного стандарта разрабатывается взамен стандарта ГОСТ 32899–2014 «Масло сливочное с вкусовыми компонентами. Технические условия».

Разрабатываемый проект стандарта не противоречит положениям международных и региональных стандартов.

6 Перечень исходных документов

При разработке проекта стандарта использованы следующие источники информации:

- ГОСТ 32899–2014 «Масло сливочное с вкусовыми компонентами. Технические условия»;

- результаты научно-исследовательских работ ВНИИМС в области маслоделия и обобщенный опыт работы молочных предприятий Российской Федерации.

7 Сведения о разработке

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),

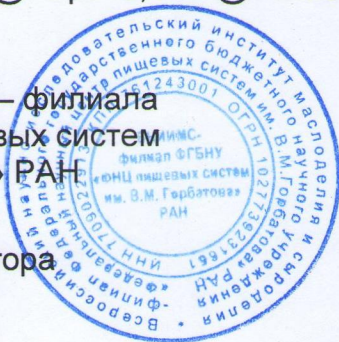
152613, Россия, Ярославская обл., г. Углич, Красноармейский бульвар, д. 19; тел. (48532) 50947,

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
стандартизации и метрологии



Г.Н. Рогов

Е.В. Топникова

О.С. Румянцева