

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**  
**к проекту предварительного национального стандарта**  
**ПНСТ «Масло пальмовое и его фракции. Общие технические условия»**

**1. ОСНОВАНИЕ ДЛЯ РАЗРАБОТКИ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАЦИОНАЛЬНОГО СТАНДАРТА**

В качестве основы для разработки проекта предварительного национального стандарта ПНСТ «Масло пальмовое и его фракции. Общие технические условия» (далее - предстандарт) использована первая редакция проекта межгосударственного стандарта ГОСТ «Масло пальмовое и его фракции. Общие технические условия», прошедшая стадию публичного обсуждения и доработанная с учетом внесенных замечаний и предложений по результатам рассмотрения на заседаниях технического комитета по стандартизации ТК 238 «Масла растительные и продукты их переработки» (16.05.2017 г.) и рабочей группы ТК 238 (17.08.2017 г., 07.09.2017 г.).

Разработка проекта ГОСТ «Масло пальмовое и его фракции. Общие технические условия» предусмотрена Программой национальной стандартизации на 2017 год (шифр 1.7.238-2.009.17) и Программой работ по межгосударственной стандартизации на 2016-2018 годы (тема RU.1.1081-2016 (инициативная тема) заменена на RU.1.585-2017 (программная)), разработчик – Ассоциация производителей и потребителей масложировой продукции.

В связи с выявленным дублированием, разрабатываемого Российской Федерацией проекта ГОСТ «Масло пальмовое и его фракции. Общие технические условия» с предложенным к разработке Республикой Казахстан проектом ГОСТ «Фракции масла пальмового рафинированные дезодорированные для пищевой промышленности. Технические условия» на 54-ом заседании Научно-технической комиссии по стандартизации (НТКС) Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (МГС) в октябре 2017 года было принято решение приостановить разработку указанных проектов стандартов. На 55-ом заседании НТКС МГС в апреле 2018 года с целью исключения выявленного дублирования принято решение просить национальные органы по стандартизации Российской Федерации, Республики Беларусь и Республики Казахстан обратиться в соответствующие институты питания с предложением о совместной разработке ими новой версии межгосударственного стандарта ГОСТ «Масло пальмовое и его фракции. Общие технические условия».

Учитывая, что при обсуждении первой редакции проекта ГОСТ «Масло пальмовое и его фракции. Общие технические условия» не удалось достигнуть общего единогласия по отдельным положениям проекта стандарта, а также принимая во внимание необходимость завершить разработку и введение в действие национального стандарта, четко регламентирующего требования к пальмовому маслу и его фракциям в зависимости от назначения использования, предприятия–члены ТК 238 внесли предложение об разработке проекта ПНСТ на основе проекта ГОСТ «Масло пальмовое и его фракции. Общие технические условия» (письмо № 001/3333 от 27.04.2018 г.).

На очном заседании ТК 238 29 мая 2018 года признано целесообразным разработать проект предварительного национального стандарта ПНСТ «Масло пальмовое и его фракции. Общие технические условия» (пункт 2 раздела 2 протокольного решения заседания ТК 238 № 15 от 29.05.2018).

## **2. ОБОСНОВАНИЕ ЦЕЛЕСООБРАЗНОСТИ ПРИНЯТИЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАЦИОНАЛЬНОГО СТАНДАРТА**

Принятие предварительного национального стандарта ПНСТ «Масло пальмовое и его фракции. Общие технические условия» решает следующие задачи:

- устанавливает на национальном уровне четко регламентированные требования к показателям пальмового масла и его фракциям, ввозимым на территорию страны в качестве продовольственного (пищевого) масложирового сырья, подлежащего дальнейшей переработке;
- предварительная апробация установленных в предстандарте требований (правил) и накопление дополнительной информации об изменении показателей пальмового масла и его фракций, которые необходимы для разработки национальных стандартов Российской Федерации, межгосударственных стандартов;
- внедрение новых методов анализа продукции;
- гармонизация с международными, региональными стандартами и национальными стандартами развитых стран;
- применение в Российской Федерации положений международных документов, не являющихся международными стандартами, а также сводов правил иностранных государств, стандартов организаций и технических условий, которые содержат современные требования к пальмовому маслу и его фракциям и способствуют повышению конкурентоспособности отечественной масложировой продукции.

Основное назначение разрабатываемого ПНСТ – стандартизация требований к пальмовому маслу и его фракциям, с учетом опыта и современных освоенных технологий его производства и переработки на предприятиях масложировой отрасли для повышения качества и безопасности маслосодержащей продукции, выпускаемой предприятиями различных отраслей пищевой промышленности. Предстандарт позволит установить единые требования, направленные на улучшение качества продукции при производстве ее на территории Российской Федерации. Введение в действие предстандарта позволит обеспечить контроль (надзор) по ввозу на территорию Российской Федерации пальмового масла и его фракций, соответствующих предстандарту и исключить использование в качестве масложирового ингредиента (компонента) пищевой продукции пальмового масла и его фракций, требующих по своим органолептическим и физико-химическим показателям промышленной переработки.

## **3. КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБЪЕКТА И АСПЕКТА СТАНДАРТИЗАЦИИ**

Настоящий предстандарт распространяется на пальмовое масло и его фракции, применяемые для производства пищевой продукции в качестве продовольственного (пищевого) масложирового сырья и масложирового ингредиента (компонента) пищевой продукции и непищевых продуктов (мыла хозяйственного, мыла туалетного твердого на жировой основе). На указанные цели используется 99% объема, импортируемого в страну пальмового масла и его фракций (пищевые цели - 90% и для изготовления мыла хозяйственного, мыла туалетного твердого на жировой основе - около 10%). Незначительные объемы пальмового масла и его фракций используются при производстве отдельных видов непищевой продукции, для которых поставка осуществляется в соответствии с требованиями перерабатывающих предприятий.

В виду природно-климатических условий пальмовое масло на территории Российской Федерации не вырабатывается, а поставляется по импорту из стран

дальнего зарубежья наливом для дальнейшей переработки или в упакованном виде в качестве масложирового ингредиента (компонента) пищевой продукции.

В основном масло пальмовое и его фракции, поставляемые наливом для пищевых целей, используются в качестве продовольственного (пищевого) масложирового сырья и подвергаются промышленной переработке для дальнейшего использования перерабатывающими предприятиями в качестве масложирового ингредиента (компонента) пищевой продукции для производства широкого ассортимента пищевых продуктов, в первую очередь маргаринов, жиров специального назначения (кондитерских, кулинарных (в том числе фритюрных), хлебопекарных), заменителей молочного жира, эквивалентов масла какао.

Требование о проведении промышленной переработки растительных масел после их транспортирования водными видами транспорта предусматривается подготовленным проектом Изменения №2 в технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011).

Учитывая необходимость установления всесторонних требований к пальмовому маслу и его фракциям (классификационные группировки, технические требования, требования безопасности и охраны окружающей среды, требования к порядку приемки, методы контроля, транспортирования и хранения) предстандарт разработан вида общих технических условий.

Во избежание двойных толкований и в целях не введения пользователей предстандarta в заблуждение, пальмовое масло и его фракции дифференцированы и классифицированы по назначению использования:

- для промышленной переработки в качестве продовольственного (пищевого) масложирового сырья;
- для производства пищевой продукции в качестве масложирового ингредиента (компонента) пищевой продукции;
- для производства непищевых продуктов (мыла хозяйственного, мыла туалетного твердого на жировой основе).

В зависимости от условий и целей фракционирования пальмовое масло разделяют на:

- а) пальмовый олеин;
- б) пальмовый суперолеин;
- б) пальмовый стеарин

Для целей идентификации пальмового масла и его фракций в зависимости от их назначения в предстандarte установлены органолептические и физико-химические показатели, требования к маркировке. Учитывая, что импортируемое пальмовое масло и его фракции, поставляемые наливом, могут использоваться в качестве продовольственного (пищевого) масложирового сырья, к ним установлены конкретные характеристики с указанием требований к основным физико-химическим и органолептическим показателям.

Для обеспечения понимания пользователей предстандarta в разделе «Термины и определения» установлены термины и определения, соответствующие терминологии, принятой в национальных стандартах и технических регламентах Евразийского экономического союза, которые не допускают различных толкований, логически последовательны, необходимы и достаточны для использования их в соответствии с областью применения стандарта. Так определение термина «масложировой ингредиент (компонент) пищевой продукции» полностью гармонизировано с требованиями технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР

ТС 021/2011) и международного документа стандарта Кодекса Алиментариус Codex Stan 1-1985 «Общий стандарт кодекса на маркировку фасованных пищевых продуктов».

Проект ПНСТ учитывает требования технических регламентов, распространяющихся на пальмовое масло, и допускает использование пищевых добавок при производстве растительных масел. Требования и возможность применения пищевых добавок в растительных маслах предусмотрена техническим регламентом Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2011).

#### **4. СВЕДЕНИЯ О СООТВЕТСТВИИ ПРОЕКТА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАЦИОНАЛЬНОГО СТАНДАРТА ФЕДЕРАЛЬНЫМ ЗАКОНАМ, ТЕХНИЧЕСКИМ РЕГЛАМЕНТАМ И ИНЫМ НОРМАТИВНЫМ ПРАВОВЫМ АКТАМ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

При разработке проекте предварительного стандарта ПНСТ «Масло пальмовое и его фракции. Общие технические условия» использованы следующие источники информации:

- Федеральный закон от 29 июня 2015 г. №162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации»;
- технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011);
- технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
- технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2011);
- технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);
- технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011);
- ГОСТ 1.0-2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения»;
- ГОСТ 1.5-2001 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Общие требования к построению, изложению, оформлению, содержанию и обозначению»;
- ГОСТ Р 1.2-2016 «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»;
- ГОСТ Р 1.16-2011 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные предварительные. Правила разработки, утверждения, применения и отмены».

В соответствии со Стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года, утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 29 июня 2016 г. № 1364-р (раздел 3, часть 1) в проекте ПНСТ введена сортность пальмового масла и его фракций. Необходимо отметить, что

сортность растительных масел зависит от качественных показателей исходного масличного сырья, глубины переработки, дифференцированных значений показателей (перекисное число, кислотное число, цветность и т.д.) и установлена в действующих стандартах на конкретные виды растительных масел.

#### **5. СВЕДЕНИЯ О СООТВЕТСТВИИ ПРОЕКТА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАЦИОНАЛЬНОГО СТАНДАРТА МЕЖДУНАРОДНОМУ СТАНДАРТУ ИЛИ МЕЖДУНАРОДНОМУ ДОКУМЕНТУ, НЕ ЯВЛЯЮЩЕМУСЯ МЕЖДУНАРОДНЫМ СТАНДАРТОМ ИЛИ ИНОМУ ДОКУМЕНТУ, ПРИМЕНЯЕМОМУ В КАЧЕСТВЕ ОСНОВЫ ДЛЯ ПРЕДСТАДАРТА, СВЕДЕНИЯ О ФОРМЕ ПРИМЕНЕНИЯ ДАННОГО СТАНДАРТА (ДОКУМЕНТА), А В СЛУЧАЕ ОТКЛОНЕНИЯ ОТ ЭТОГО СТАНДАРТА (ДОКУМЕНТА) – ОБОСНОВАНИЕ ЭТОГО РЕШЕНИЯ**

При разработке проекте предварительного стандарта ПНСТ «Масло пальмовое и его фракции. Общие технические условия» учтены основные нормативные положения международного документа стандарта Кодекса Алиментариус CODEX STAN 210-1999 с изменениями 2001, 2003, 2009, 2017 года, поправками 2005, 2011, 2013, 2015 года «Стандарт кодекса для понаименованных растительных масел».

#### **6. СВЕДЕНИЯ О ВЗАИМОСВЯЗИ ПРОЕКТА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАЦИОНАЛЬНОГО СТАНДАРТА С РАНЕЕ УТВЕРЖДЕННЫМИ НАЦИОНАЛЬНЫМИ СТАНДАРТАМИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ, ДЕЙСТВУЮЩИМИ В ЭТОМ КАЧЕСТВЕ МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫМИ СТАНДАРТАМИ, А ТАКЖЕ СВОДАМИ ПРАВИЛ, В ТОМ ЧИСЛЕ ИНФОРМАЦИЮ ОБ ОТЛИЧИЯХ ИХ ПОЛОЖЕНИЙ, УСТАНОВЛИВАЕМЫХ В РАЗРАБАТЫВАЕМОМ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАЦИОНАЛЬНОГО СТАНДАРТА**

В настоящее время в Российской Федерации и ряде стран СНГ действует межгосударственный стандарт ГОСТ 31647-2012 «Масло пальмовое рафинированное дезодорированное для пищевой промышленности. Технические условия» (далее – ГОСТ 31647), который является стандартом вида технических условий и распространяется на конкретный вид продукции, а именно - масло пальмовое рафинированное дезодорированное, которое применяется в качестве сырья для пищевой промышленности. При этом ГОСТ 31647 не устанавливает конкретных характеристик к показателям пальмового масла, ввозимого на территорию Российской Федерации и являющегося сырьем для производства масла пальмового рафинированного дезодорированного, которое применяется в качестве сырья для пищевой промышленности. В стандарте установлены чрезмерные и необоснованные требования, предъявляемыми к системам хранения и транспортировки, в связи с этим, указанный стандарт не применяется большинством предприятий Российской Федерации. Кроме того, по заключению разработчика стандарта ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии» установленный уровень показателя «перекисное число» 0,9 мэкв/кг относится только к пальмовому маслу, используемому непосредственно для производства пищевых продуктов и масложировых ингредиентов для пищевой промышленности и неправомерно значение указанного показателя распространять на пальмовое масло и его фракции, которые используются в качестве продовольственного (пищевого) масложирового сырья и подлежат дальнейшей переработке.

ПНСТ «Масло пальмовое и его фракции. Общие технические условия», распространяется на группу однородной продукции – пальмовое масло и его фракции

(пальмовый олеин, пальмовый суперолеин, пальмовый стеарин), которые применяются в различных отраслях промышленности. Область распространения разрабатываемого предстандарта значительно шире, чем ГОСТ 31647.

Во избежание двойных толкований и с целью не введения в заблуждение пользователей предстандарта в ПНСТ на пальмовое масло и его фракции классифицированы по назначению использования - установлены требования к маслам, используемым как в качестве продовольственного (пищевого) масложирового сырья, так и масложирового ингредиента (компонента) пищевой продукции, а также в качестве сырья при производстве непищевых продуктов (мыло). При этом масла, используемые для пищевых целей и классифицируемые как продовольственное (пищевое) масложировое сырье, подлежат переработке, в то время как масла, используемые в качестве масложирового ингредиента (компонента) пищевой продукции - непосредственно для производства пищевых продуктов.

ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии» подтверждает целесообразность приведенной в проекте предстандарта классификации, позволяющий разделить масло, используемое в качестве продовольственного (пищевого) масложирового сырья и масло, используемого в качестве масложирового ингредиента (компонента) пищевой продукции.

Кроме того, пальмовое масло в зависимости от степени очистки (нерафинированное или рафинированное недезодорированное или рафинированное отбеленное недезодорированное, или рафинированные отбеленные дезодорированные пальмовое масло и его фракции для промышленной переработки в качестве продовольственного (пищевого) масложирового сырья по данному ПНСТ могут быть использованы в качестве сырья для производства масла пальмового рафинированного дезодорированного в соответствии с ГОСТ 31647.

Принятие ПНСТ не предусматривает отмену ГОСТ 31647 – пальмовое масло рафинированное дезодорированное соответствующее требованиям указанного стандарта может использоваться в качестве масложирового ингредиента (компонента) пищевой продукции при производстве пищевой продукции.

## **7. ИНФОРМАЦИЯ ОБ ИСПОЛЬЗОВАННЫХ РЕЗУЛЬТАТАХ НАУЧНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ ИЛИ ИСПЫТАНИЙ, ПОДТВЕРЖДАЮЩИХ ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ НОВЫХ ТЕХНИЧЕСКИХ И/ИЛИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ РЕШЕНИЙ, МАТЕРИАЛОВ И ИНЫХ РЕШЕНИЙ, НА КОТОРЫЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ**

В проекте предстандарта установлены значения показателей окислительной порчи для пальмового масла и его фракций, используемого в качестве продовольственного (пищевого) масложирового сырья и для пальмового масла и его фракций, предназначенного для производства пищевой продукции, в качестве масложирового ингредиента (компонента) пищевой продукции, выпускаемого в обращение на рынок, отвечающих требований потребителей. Содержание перекисных соединений (перекисное число), вторичных продуктов окисления - альдегидов и кетонов (анизидиновое число), свободных жирных кислот (кислотное число) существенно ниже предельных значений безопасности, предусмотренных техническим регламентом Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011), что обеспечивает сохранность продукции и ее соответствие требованиям безопасности на весь срок годности, который устанавливает изготовитель.

Значение органолептических и физико-химических показателей установлены в проекте предстандарта на основе анализа:

- применения современных технологий переработки растительных масел;
- национальных, межгосударственных, международных стандартов;
- мировой практики перевозки пищевых растительных масел;
- современных методов контроля;
- многолетнего практического опыта работы ведущих предприятий страны, направленного на удовлетворение требований потребителя и выпуску конкурентоспособной, качественной, импортозамещающей масложировой продукции.

Для рафинированного отбеленного дезодорированного пальмового масла и его фракций, ввозимых в Российскую Федерацию наливом и используемых для промышленной переработки в качестве продовольственного (пищевого) масложирового сырья установлено значение показателя «перекисное число» на уровне «не более 7,0 мэкв/кг».

При установлении указанного значения учитывалось, что:

- качество ввозимого масла как продовольственного (пищевого) масложирового сырья, зависит от многих факторов, в том числе от степени целостности плодов пальмы, времени их хранения и условий транспортирования, что оказывает влияние на последующую окислительную стабильность пальмового масла и его фракций при его переработке, транспортировании, хранении и использовании. Как следствие, пальмовое масло и его фракции, отгружаемые с одинаковыми значениями показателя «перекисное число» (не более 2,0 мэкв/кг), но имеющее различную окислительную стабильность при равных условиях транспортировки поступает в порты разгрузки с различными значениями перекисного числа – от 3,0 до 7,0 мэкв/кг;

- импортируемое в страну наливом пальмовое масло и его фракции поступают в порты Черного, Балтийского морей непосредственно из стран Юго-Восточной Азии (основных поставщиков кокосового масла на мировой рынок). Время в пути составляет 30-40 суток;

- при транспортировании пальмовое масло и его фракции выполняются «Квалификационные требования для судов, транспортирующих наливные грузы пищевых и технических масел и жиров» Федерации Ассоциаций по торговле маслами, семенами масличных культур и жирами (FOSFA), а также «Нормы и правила хранения и транспортирования наливом пищевых жиров и масел» Кодекса Алиментариус САС/РСР 36-1987;

- осуществляется контроль значений показателя «перекисное число» при разгрузке каждой партии пальмовое масло и его фракции, подтверждаемый независимыми сюрвейерскими организациями и протоколами испытаний при контроле соответствия требованиям технических регламентов.

Для пальмового масла и его фракций в качестве масложирового ингредиента (компонента) пищевой продукции установлено значение показателя «перекисное число» на дату изготовления – «не более 0,5 мэкв/кг», что отражается в документе, удостоверяющем качество масла.

При установлении значения учитывались:

- многолетний практический опыт работ масложировых предприятий;
- спецификации ведущих мировых производителей рафинированного дезодорированного пальмового масла и его фракций (не более 0,5 мэкв/кг на момент отгрузки потребителю);

- результаты мониторинга физико-химических показателей пальмового масла.

При использовании пальмового масла и его фракций в качестве масложирового ингредиента (компонента) пищевой продукции в зависимости от сорта установлены значения показателей окислительной порчи на дату окончания срока годности:

Сорт	Кислотное число, не более, мг КОН/кг	Перекисное число, не более, мэкв/кг	Анизидиновое число, ус. ед.
Высший сорт	0,2	0,8	3,0
Первый сорт	0,3	3,0	4,0

Основания для установления значений указанных показателей:

- окислительная стабильность ввозимого масла продовольственного (пищевого) масложирового сырья;
- скорость окисления пальмового масла и его фракций при различных температурных и временных режимах;
- пороговое значение перекисного числа, характеризующее начинающиеся изменения органолептических и физико-химических характеристик продукта из-за окислительного процесса;
- условия хранения (температурные и временные режимы) и транспортирования как на масложировых предприятиях, так и предприятиях потребителей;
- многолетние статистические данные ведущих производителей масложировой отрасли Российской Федерации;
- необходимость учета резерва сроков годности пальмового масла и его фракций при выработке многокомпонентных продуктов;
- использование технологий, предотвращающих окисление растительных масел;
- совершенствование логистики и условий транспортирования;
- анализ нормативных актов, правоустанавливающих документов по рекомендуемому значению показателей окислительной порчи растительных масел (стандарт Кодекса Алиментариус CODEX STAN 210-1999 «Стандарт кодекса для понаименованных растительных масел» (перекисное число «не более 10,0 мэкв/кг), «Руководство по применению пищевых жиров и масел» (Leitsätze für Speisefette und Speiseöle) Федерального министерства продовольствия и сельского хозяйства Германии (перекисное число для рафинированных масел «не более 5,0 мэкв/кг) и другие документы.

## **8. СВЕДЕНИЯ О СТАНДАРТЕ ОРГАНИЗАЦИИ ИЛИ ТЕХНИЧЕСКИХ УСЛОВИЯХ, НА ОСНОВКЕ КОТОРЫХ РАЗРАБОТАН ПРОЕКТ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАЦИОНАЛЬНОГО СТАНДАРТА**

В качестве основы при разработке проекта предстандарта были использованы технические условия и стандарты организаций ведущих отечественных масложировых предприятий.

## **9. ПЕРЕЧЕНЬ ИСТОЧНИКОВ ИНФОРМАЦИИ, ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ПРИ РАЗРАБОТКЕ ПРОЕКТА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО СТАНДАРТА**

При разработке проекта ПНСТ «Масло пальмовое и его фракции. Общие технические условия» использованы следующие источники информации:

- технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011);



- технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
- технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);
- технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011);
- технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2011);
- ГОСТ 1.0-2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения»;
- ГОСТ 1.5-2001 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Общие требования к построению, изложению, оформлению, содержанию и обозначению»;
- ГОСТ Р 1.2-2016 «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»;
- ГОСТ Р 1.16-2011 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные предварительные. Правила разработки, утверждения, применения и отмены».
- РТМ 27-72-15-82 «Руководящий материал. Машины и оборудование продовольственные. Порядок применения металлов, синтетических и других материалов, контактирующих с пищевыми продуктами и средами»;
- стандарт Кодекса Алиментариус CODEX STAN 210-1999 с изменениями 2001, 2003, 2009, 2017 года, поправками 2005, 2011, 2013, 2015 года «Стандарт кодекса для понаименованных растительных масел»;
- нормы и правила Кодекса Алиментариус CAC/RCP 36-1987 с изменениями 1999, 2001, 2005, 2013 и 2015 года «Нормы и правила хранения и транспортирования наливом пищевых жиров и масел»;
- ДСТУ 4306:2016 «Масло пальмовое. Технические условия поставки»;
- ДСТУ 4438:2005 «Олеин пальмовый. Общие технические условия»;
- ДСТУ 4439:2005 «Стеарин пальмовый. Общие технические условия»
- MS 814:2007 «Спецификация на пальмовое масло»;
- MS 815:2007 «Спецификация на пальмовый стеарин»;
- MS 816:2007 «Спецификация на пальмовый олеин»;
- MS 1762:2004 «Спецификация на пальмовый суперолеин»;
- «Руководство по применению пищевых жиров и масел» Федерального министерства продовольствия и сельского хозяйства Германии;
- «Квалификационных требований для судов, транспортирующих наливные грузы пищевых и технических масел и жиров» Федерации Ассоциаций по торговле маслами, семенами масличных культур и жирами (FOSFA).

## 10. СВЕДЕНИЯ О РАЗРАБОТЧИКЕ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАЦИОНАЛЬНОГО СТАНДАРТА

Некоммерческая организация «Ассоциация производителей и потребителей масложировой промышленности»

Почтовый адрес: 107078, г. Москва, ул. Садовая-Спаская, д.20, стр.1, офис 203а

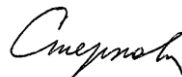
Телефон: +7 (495) 608-99-66

Адрес электронной почты: [armp@nkoarmp.org](mailto:armp@nkoarmp.org)

Сайт: [www.nkoarmp.org](http://www.nkoarmp.org)

Заместитель  
директора АПМП

исполнительного



М.М. Стерхова