

УДК 338.439

DOI: 10.34670/AR.2023.46.51.036

Разработка подходов к совершенствованию мер технического регулирования с целью повышения качества шоколада, обращаемого на потребительском рынке России

Петросян Анна Эдиковна

Младший научный сотрудник,
Научно-исследовательского институт
Российской таможенной академии;
преподаватель кафедры экономической теории
и экономики таможенного дела,
Российская таможенная академия,
140009, Российская Федерация, Люберцы, Комсомольский пр., 4;
e-mail: talismananna96@mail.ru

Аннотация

Целью статьи является разработка проекта отдельных разделов технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности какао-продуктов и шоколада» (далее – ТР ЕАЭС). В статье указываются основные разрабатываемые автором данной статьи структурные элементы проекта ТР ЕАЭС. Более подробно рассматривается терминологический аппарат (термины, физико-химические показатели идентификации какао-продуктов, органолептические и физико-химические показатели идентификации шоколада и шоколада с добавлением эквивалентов масла какао и (или) улучшителей масла какао, физико-химические показатели идентификации продукции с начинкой). В статье приводятся отличия Решения Совета ЕЭК № 173 и предлагаемых автором положений. В проекте ТР ЕАЭС в качестве отдельного вида пищевой продукции выделяется шоколад с добавлением эквивалентов масла какао и (или) улучшителей масла какао и устанавливаются идентификационные признаки кондитерской плитки. Определяются показатели качества, требующие контроля, а также повышенные требования к сырью для производства шоколада и готовой продукции с целью обеспечения присутствия на рынке продукции с более высоким уровнем потребительских свойств. Устанавливаются требования к маркировке продукции, а также отличительные особенности шоколада, шоколада с добавлением эквивалентов масла какао и (или) улучшителей масла какао и кондитерской плитки. Результаты данной работы могут быть применены при разработке, обсуждении и принятии технического регламента ЕАЭС.

Для цитирования в научных исследованиях

Петросян А.Э. Разработка подходов к совершенствованию мер технического регулирования с целью повышения качества шоколада, обращаемого на потребительском рынке России // Экономика: вчера, сегодня, завтра. 2023. Том 13. № 4А. С. 278-291. DOI: 10.34670/AR.2023.46.51.036

Ключевые слова

Какао-продукты, шоколад, кондитерская плитка, потребительские свойства, технический регламент Евразийского экономического союза, идентификация, качество продукции.

Введение

В настоящее время все больше внимания уделяется качеству пищевой продукции. Подтверждением этому является принятие государственными органами различных нормативных документов (например, Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года), а также проведение некоммерческими организациями, например, Российской системой качества (далее – Роскачество) исследований потребительских свойств обращаемой на рынке России продукции. Наряду с этим наблюдается изменение предпочтений потребителей в отношении пищевой продукции, что связано с расширением ассортимента продукции, ориентацией за здоровый образ жизни и др. факторами.

Повышение качества пищевой продукции способствует устойчивым темпам экономического роста, в т.ч. за счет повышения конкурентоспособности отечественных производителей. Качество продукции характеризуется совокупностью потребительских свойств, за счет которых она в той или иной степени способна удовлетворять общественные потребности. Реформа технического регулирования, проводимая в России, привела к принятию технических регламентов Таможенного союза (Евразийского экономического союза) (далее – ТР ТС (ТР ЕАЭС)), следовательно, определению в качестве основного и первоочередного потребительского свойства пищевой продукции ее безопасность. Для потребителей продукции не менее важное значение имеют органолептические и физико-химические свойства, требования к которым устанавливаются также в технических регламентах, а именно в терминологическом аппарате. По совокупности данных показателей возможно сформировать представление об определенном уровне качества продукции и ожидать его от нее.

Целью данной работы является разработка проекта отдельных разделов технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности какао-продуктов и шоколада». Выбор какао-продуктов и шоколада как видов продукции для анализа обусловлен отсутствием ТР ТС (ТР ЕАЭС) на данные виды продукции, а, следовательно, обязательного для применения и исполнения на таможенной территории Евразийского экономического союза (далее – ЕАЭС) документа. Необходимость разработки проекта технического регламента также связана со снижением качества присутствующей на российском рынке импортной и отечественной продукции, а именно активным использованием производителями отличных от масла какао растительных масел (жиров) и прочей масложировой продукции в продукции, не являющейся шоколадом, но имеющей такое видовое наименование в маркировке. Кроме этого, по результатам анализа ассортимента присутствующей на российском рынке продукции автором отмечена тенденция введения потребителей в заблуждение о свойствах продукции сведениями, указанными в маркировке.

В 2022 году Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 25.11.2022 № 173 «О внесении изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)» (далее – Решение Совета ЕЭК № 173) впервые на уровне ЕАЭС были установлены отдельные обязательные требования и идентификационные

признаки для какао-продуктов и шоколада. Данные изменения вступят в силу 25 июля 2023 года. Его положения были учтены при разработке проекта отдельных разделов ТР ЕАЭС «О безопасности какао-продуктов и шоколада» (далее – проект ТР ЕАЭС).

Также при разработке проекта ТР ЕАЭС были проанализированы и приняты во внимание отечественный, межгосударственный и зарубежный опыты (стандарты, результаты экспертиз продукции, проводимые Роскачеством и др. аспекты) по установлению требований к потребительским свойствам какао-продуктов и шоколада.

В рамках ограниченного объема статьи ниже представлены только основные положения, предлагаемые автором в рамках проекта ТР ЕАЭС. Более подробно требования, предъявляемые к какао-продуктам и шоколаду, представлены в диссертационной работе.

Основная часть

Основные разрабатываемые структурные элементы проекта ТР ЕАЭС включают предисловие, раздел I «Область применения», раздел II «Основные термины», раздел III «Идентификация какао-бобов, какао-продуктов, шоколада, шоколада с добавлением эквивалентов масла какао и (или) улучшителей масла какао, какао-порошка и какао-порошка с повышенным содержанием жира», раздел IV «Требования к упаковке какао-бобов, какао-продуктов, шоколада, шоколада с добавлением эквивалентов масла какао и (или) улучшителей масла какао, какао-порошка и какао-порошка с повышенным содержанием жира», раздел V «Требования к маркировке какао-бобов, какао-продуктов, шоколада, шоколада с добавлением эквивалентов масла какао и (или) улучшителей масла какао, какао-порошка и какао-порошка с повышенным содержанием жира» (требования только к упаковке и маркировке шоколада и шоколада с добавлением эквивалентов масла какао и (или) улучшителей масла какао), приложение 1 «Физико-химические показатели идентификации какао-продуктов» и приложение 2 «Органолептические и физико-химические показатели идентификации шоколада и шоколада с добавлением эквивалентов масла какао и (или) улучшителей масла какао».

В проекте ТР ЕАЭС установлен терминологический аппарат, включающий следующие термины и их определения: какао-бобы, какао-продукты, тертое какао, масло какао, какао-крупка, какао-жмых, какао-жмых с повышенным содержанием жира, обезжиренный какао-жмых, обезжиренный какао-порошок, шоколад, молочный шоколад, экстрамолочный шоколад, темный шоколад, горький шоколад, шоколад с крупными добавлениями, шоколад с тонкоизмельченными добавлениями, шоколад с начинкой, шоколад из нескольких шоколадных масс, шоколад в порошке, шоколад с добавлением эквивалентов масла какао и (или) улучшителей масла какао, какаовелла, какао-порошок и какао-порошок с повышенным содержанием жира.

В проекте ТР ЕАЭС в отличие от Решения Совета ЕЭК № 173, отечественных, межгосударственных и зарубежных стандартов в качестве отдельного вида пищевой продукции выделяется шоколад с добавлением эквивалентов масла какао и (или) улучшителей масла какао и устанавливаются идентификационные признаки кондитерской плитки, т.е. продукции, не являющейся шоколадом и шоколадом с добавлением эквивалентов масла какао и (или) улучшителей масла какао (табл. 1).

Из табл. 1 видно, что потребительские свойства шоколада с добавлением эквивалентов масла какао и (или) улучшителей масла какао значительно выше, чем потребительские свойства кондитерской плитки. Наиболее важным является установление классификации жиров –

заменителей масла какао, наличие (отсутствие) и вид которых в большей степени определяют качество продукции.

Таблица 1 - Идентификационные признаки шоколада с добавлением эквивалентов масла какао и (или) улучшителей масла какао и кондитерской плитки

Вид продукции	Идентификационные признаки
Шоколад с добавлением эквивалентов масла какао и (или) улучшителей масла какао	<p>1. Определение: кондитерское изделие, получаемое на основе какао-продуктов и сахара (прочих подслащивающих веществ), в составе которого 35% и более общего сухого остатка какао-продуктов, в том числе 18% и более масла какао, 14% и более сухого обезжиренного остатка какао-продуктов, содержащее эквиваленты масла какао и (или) улучшители масла какао SOS-типа суммарно равные 5% и менее от общего веса шоколадной массы (без крупных добавлений) или от общего веса отделяемой составной части шоколада (в случае наличия начинки) без уменьшения минимального значения содержания масла какао и общего сухого остатка какао-продуктов</p> <p>2. Примечание: не допускается использование отличных от эквивалентов масла какао и улучшителей масла какао SOS-типа растительных масел (жиров) и прочей масложировой продукции</p>
Кондитерская плитка	<p>1. Определение: сахаристое кондитерское изделие из однородной тонкоизмельченной кондитерской массы на основе сахара и жиров – заменителей масла какао, с добавлением или без добавления какао-продуктов, молока и (или) продуктов его переработки, тертого ореха, пищевых добавок, ароматизаторов, формуемое в виде плитки.</p> <p>2. Примечание: к жирам – заменителям масла какао относятся:</p> <p>1. Эквиваленты масла какао и (или) улучшители масла какао SOS-типа. В случае использования в качестве жиров – заменителей масла какао в изделии только эквивалентов масла какао и (или) улучшителей масла какао SOS-типа в количестве 5% и менее от общего веса шоколадной массы (без крупных добавлений) или от общего веса отделяемой составной части изделия (для изделия с начинкой) изделие не считается кондитерской плиткой и является шоколадом с добавлением эквивалентов масла какао и (или) улучшителей масла какао.</p> <p>2. Различные растительные масла.</p> <p>3. Смеси растительных масел в различных соотношениях.</p> <p>4. Прочая пищевая масложировая продукция в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011), утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 883.</p> <p>5. Любые комбинации жиров – заменителей масла какао, указанных в подпунктах 1-4.</p>

Составлено автором

В табл. 2 представлены физико-химические показатели идентификации какао-продуктов, которые установлены в терминологическом аппарате в проекте ТР ЕАЭС.

Указанные в табл. 2 физико-химические показатели позволят контролировать уровень качества какао-продуктов, и, соответственно, в большей степени предопределить свойства, которыми будет обладать шоколад и шоколад с добавлением эквивалентов масла какао и (или) улучшителей масла какао.

В табл. 3 представлены органолептические и физико-химические показатели идентификации шоколада, которые установлены в терминологическом аппарате в проекте ТР

ЕАЭС.

Таблица 2 - Физико-химические показатели идентификации какао-продуктов

Показатель	Тертое какао	Масло какао	Какао-крупка	Какао-жмых	Какао-жмых с повышенным содержанием жира	Обезжиренный какао-жмых	Обезжиренный какао-порошок
Массовая доля влаги, %	≤ 3	–	≤ 3	≤ 6	≤ 6	≤ 6	≤ 7
Степень измельчения, %	≥ 90	–	–	–	–	–	≤ 3
Массовая доля масла какао (жира), %	≥ 47	–	≥ 47	10-20	> 20	< 10	< 10
Массовая доля оболочки (какаоветлы) и зародышей (ростков) какао-бобов в пересчете на сухое обезжиренное вещество, %	≤ 5	–	–	≤ 5	≤ 5	≤ 5	≤ 5
Массовая доля оболочки (какаоветлы) и зародышей (ростков) какао-бобов, %	–	–	≤ 2	–	–	–	–
Использование растительных масел (жиров), отличных от масла какао, и прочей масложировой продукции	Не допускается						
Массовая доля свободных жирных кислот в пересчете на олеиновую кислоту, %	–	$\leq 1,75$	–	–	–	–	–
Массовая доля неомыляемых веществ, определяемых с использованием петролейного эфира, %		$\leq 0,7$ (прес. масло – $\leq 0,35$)					
Массовая доля золы (в пересчете на сухое вещество), %	–	–	–	–	–	–	≤ 6

Примечание: прочерк – показатель не нормируется (требования к показателю не предъявляются).

Составлено автором

Таблица 3 - Органолептические и физико-химические показатели идентификации шоколада

Показатель	Шоколад	Молочный шоколад	Экстра-молочный шоколад	Темный шоколад	Горький шоколад	Шоколад в порошке
Вкус и запах	Не допускаются кислый, салитый и прогорклый вкус, а также «запах масла»					
Массовая доля общего сухого остатка какао-продуктов, %	≥ 35	≥ 25	≥ 20	≥ 40	≥ 55	≥ 29
Массовая доля масла какао, %	≥ 18	*	*	≥ 20	≥ 33	≥ 15
Массовая доля сухого обезжиренного остатка какао-продуктов, %	≥ 14	$\geq 2,5$	$\geq 2,5$	*	*	*
Массовая доля	–	≥ 12	≥ 20	Не допуска-	Не допуска-	–

Показатель	Шоколад	Молочный шоколад	Экстра-молочный шоколад	Темный шоколад	Горький шоколад	Шоколад в порошке
сухого молочного остатка, %				ется использование молока и молочных продуктов в шоколадной массе (в отделяемой составной части шоколада)	ется использование молока и молочных продуктов в шоколадной массе (в отделяемой составной части шоколада)	
Массовая доля общего жира (масла какао и молочного жира), %	–	≥ 25	≥ 25	Не допускается использование молока и молочных продуктов в шоколадной массе (в отделяемой составной части шоколада)	Не допускается использование молока и молочных продуктов в шоколадной массе (в отделяемой составной части шоколада)	–
Массовая доля молочного жира, %	–	$\geq 2,5$	≥ 5	Не допускается использование молочного жира в шоколадной массе (в отделяемой составной части шоколада)	Не допускается использование молочного жира в шоколадной массе (в отделяемой составной части шоколада)	–
Массовая доля крупных добавлений, %	≤ 50	≤ 50	≤ 50	≤ 45	≤ 40	–
Массовая доля тонкоизмельченных добавлений, %	≤ 35	≤ 35	≤ 35	≤ 25	≤ 20	–
Массовая доля крупных и тонкоизмельченных добавлений (суммарная), %	≤ 42	≤ 42	≤ 42	≤ 35	≤ 30	–
Массовая доля общего сахара (в пересчете на	*	*	*	*	*	*

Показатель	Шоколад	Молочный шоколад	Экстра-молочный шоколад	Темный шоколад	Горький шоколад	Шоколад в порошке
сахарозу), %, не более						
Массовая доля теобромина, мг/100 г	–	–	–	*	*	–
Использование животных жиров в шоколадной массе (в отделяемой составной части шоколада)	Не допускается	Не допускается, за исключением молочного жира	Не допускается, за исключением молочного жира	Не допускается	Не допускается	Не допускается, за исключением молочного жира
Использование растительных масел (жиров), отличных от масла какао, и прочей масло-жировой продукции в шоколадной массе (в отделяемой составной части шоколада)	Не допускается	Не допускается	Не допускается	Не допускается	Не допускается	Не допускается
Использование какао-порошка, какао-порошка с повышенным содержанием жира и обезжиренного какао-порошка в шоколадной массе (в отделяемой составной части шоколада)	*	*	*	Не допускается	Не допускается	*
Использование какао-крупки в шоколадной массе (в отделяемой составной части шоколада)	Допускается	Допускается	Допускается	Допускается	Допускается	Допускается
Использование муки и крахмала любого происхождения	Не допускается	Не допускается	Не допускается	Не допускается	Не допускается	Не допускается

Показатель	Шоколад	Молочный шоколад	Экстра-молочный шоколад	Темный шоколад	Горький шоколад	Шоколад в порошке
ния в шоколадной массе (в отделяемой составной части шоколада)						
Добавление какао-вещей в состав (рецептуру) шоколада	Не допускается	Не допускается	Не допускается	Не допускается	Не допускается	Не допускается
Степень измельчения шоколадной массы (отделяемой составной части шоколада), %	≥ 97 (для шоколада без добавлений) ≥ 96 (для шоколада с добавлениями)			≥ 98		
Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10%, %	$\geq 0,1$					

Примечания: 1. Прочерк – показатель не нормируется (требования к показателю не предъявляются). 2. Органолептические и физико-химические показатели идентификации шоколада, указанные в таблице, также используются для идентификации шоколада из нескольких шоколадных масс.
Составлено автором

Органолептические и физико-химические показатели идентификации шоколада и шоколада с добавлением эквивалентов масла какао и (или) улучшителей масла какао не отличаются друг от друга, за исключением допустимости использования в шоколаде с добавлением эквивалентов масла какао и (или) улучшителей масла какао только эквивалентов масла какао и (или) улучшителей масла какао SOS-типа в количестве 5% и менее от общего веса шоколадной массы (без крупных добавлений) или от общего веса отделяемой составной части шоколада (в случае наличия начинки).

В табл. 3 обозначением «*» отмечены физико-химические показатели, установление требований к которым не являлось задачей автора при разработке проекта ТР ЕАЭС, однако, по мнению автора данной статьи, их необходимо учесть в дальнейшем при разработке, обсуждении и принятии технического регламента. Например:

1. Для шоколада и шоколада с добавлением эквивалентов масла какао и (или) улучшителей масла какао следует установить требования к массовой доле общего сахара (в пересчете на сахарозу). В качестве основы при разработке данных требований следует учесть требование ГОСТ 6534-53 «Шоколад» и [Бакулина и др., 1981, 256], однако для отдельных видов шоколада и шоколада с добавлением эквивалентов масла какао и (или) улучшителей масла какао (например, темного и горького) необходимо установить более жесткие требования к содержанию общего сахара.

2. Для темного шоколада (шоколада с добавлением эквивалентов масла какао и (или) улучшителей масла какао), горького шоколада (шоколада с добавлением эквивалентов масла какао и (или) улучшителей масла какао) целесообразным является установить требования к массовой доле теобромина (мг/100 г), основываясь на требованиях, предъявляемых Роскачеством.

В табл. 4 представлены физико-химические показатели идентификации шоколада с начинкой и шоколада с добавлением эквивалентов масла какао и (или) улучшителей масла какао с начинкой, которые установлены в терминологическом аппарате в проекте ТР ЕАЭС.

Таблица 4 - Физико-химические показатели идентификации шоколада с начинкой и шоколада с добавлением эквивалентов масла какао и (или) улучшителей масла какао с начинкой

Показатель	Допустимые уровни, %
Массовая доля отделяемой составной части шоколада от общей массы изделия	≥ 50
Массовая доля начинки от общей массы изделия	20-50

Составлено автором

Необходимость ограничения использования начинки обусловлена ее активным добавлением производителями в продукцию в количестве большем, чем шоколадной массы.

В отношении отдельных показателей автор данной статьи самостоятельно (требования не регламентируются в Решении Совета ЕЭК № 173, в отечественных, межгосударственных и зарубежных стандартах) разработал повышенные требования или дополнил Решение Совета ЕЭК № 173 с целью обеспечения присутствия на рынке продукции с более высоким уровнем потребительских свойств. Так, для какао-продуктов и шоколада уточнено, что недопустимо использование прочей масложировой продукции, а не масложировой продукции в целом. Для шоколада установлены повышенные требования за счет недопустимости использования животных жиров в шоколадной массе (в отделяемой составной части шоколада) для всех разновидностей шоколада, кроме молочного жира для молочного шоколада и экстрамолочного шоколада. Для какао-жмыха с повышенным содержанием жира и какао-порошка с повышенным содержанием жира уточнено, что массовая доля масла какао (жира) составляет более 20%, а для какао-порошка и какао-жмыха – 10-20%, т.е. продукция с массовой долей масла какао (жира) «<20% включительно» будет являться какао-порошком или какао-жмыхом.

Учитывая требования, предъявляемые отечественными, межгосударственными и зарубежными стандартами, также необходимо установить повышенные требования к какао-продуктам, шоколаду и шоколаду с добавлением эквивалентов масла какао и (или) улучшителей масла какао. Например, в отношении масла какао ужесточить требование к массовой доле неомыляемых веществ (0,5% и менее) в соответствии с ГОСТ Р 53041-2008 «Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения» (далее – ГОСТ Р 53041-2008); в отношении тертого какао ужесточить требование к массовой доле масла какао (50% и более в соответствии с ГОСТ Р 53041-2008 или 52% и более в соответствии со стандартом Китайской Народной Республики (далее – КНР)) № GB/T 20705-2006 «Cocoa mass and cocoa cake»; в отношении какао-крупки повысить требование к суммарной массовой доле оболочки (какаовеллы) и зародышей (ростков) какао-бобов (1,75% и менее как в стандарте Соединенных Штатов Америки. Для горького шоколада и шоколада с добавлением эквивалентов масла какао и (или) улучшителей масла какао необходимо установить массовую долю общего сухого остатка какао-продуктов 60% и более и массовую долю масла какао 34% и

более в соответствии со стандартом Роскачества для горького шоколада (СТО 4642999-149-2020. Шоколад горький. Потребительские испытания); для экстрамолочного шоколада и шоколада с добавлением эквивалентов масла какао и (или) улучшителей масла какао необходимо установить массовую долю общего сухого остатка какао-продуктов 25% и более в соответствии с требованиями стандартов для молочного шоколада. В отношении шоколада и его разновидностей, а также шоколада с добавлением эквивалентов масла какао и (или) улучшителей масла какао и его разновидностей повысить требование к степени измельчения какао-бобов (98% и более) как в стандарте КНР для тертого какао № GB/T 20705-2006 «Cocoa mass and cocoa cake».

В табл. 5 представлен вклад автора данной статьи в терминологический аппарат в проекте ТР ЕАЭС «О безопасности какао-продуктов и шоколада».

Таблица 5 - Вклад автора данной статьи в терминологический аппарат в проекте ТР ЕАЭС «О безопасности какао-продуктов и шоколада»

Вид продукции	Особенности терминологического аппарата
Какао-бобы	Установление классификаций какао-бобов по генетическим группам (сортам)
Какао-продукты, масло какао, тертое какао	Установление нестандартизированности и недопустимости применения соответствующих терминов-синонимов: «продукты переработки какао-бобов», «какао-масло», «какао-масса»
Шоколад, шоколад с добавлением эквивалентов масла какао и (или) улучшителей масла какао	Установление допустимости использования какао-крупки в шоколадной массе (в отделяемой составной части шоколада)
	Установление недопустимости добавления какаовеллы в состав (рецептуру) шоколада
	Установление недопустимости использования какао-порошка, какао-порошка с повышенным содержанием жира и обезжиренного какао-порошка в шоколадной массе (в отделяемой составной части шоколада) для производства темного шоколада и горького шоколада
Шоколад с добавлением эквивалентов масла какао и (или) улучшителей масла какао	Установление недопустимости использования отличных от эквивалентов масла какао и улучшителей масла какао SOS-типа растительных масел (жиров) и прочей масложировой продукции
Шоколад (шоколад с добавлением эквивалентов масла какао и (или) улучшителей масла какао) с добавлениями	Установление показателя «массовая доля крупных добавлений» для темного шоколада
	Установление показателя «массовая доля тонкоизмельченных добавлений» для темного шоколада
	Установление показателя «массовая доля крупных и тонкоизмельченных добавлений» для шоколада, молочного шоколада, экстрамолочного шоколада, темного шоколада и горького шоколада

Составлено автором

Таким образом, автором данной статьи в большей степени разработаны физико-химические показатели в отношении шоколада и шоколада с добавлением эквивалентов масла какао и (или) улучшителей масла какао, установление которых необходимо для определения и контроля видового наименования продукции и повышения качества продукции в целом.

Вклад автора данной статьи также заключается в разработке требований к указанию в маркировке потребительской упаковки шоколада и шоколада с добавлением эквивалентов масла какао и (или) улучшителей масла какао:

1. В наименовании продукции – сведений о массовой доле общего сухого остатка какао-продуктов, а также признаков, свидетельствующих об особых свойствах (характеристиках)

продукции. В качестве таких признаков может быть, например, «ручной работы», «ремесленный», произведенный по технологии «bean-to-bar» («от боба к плитке»).

2. В составе продукции – сведений о массовой доле каждого компонента в продукции, в т.ч. о количестве эквивалентов и (или) улучшителей масла какао SOS-типа, а также сведений о массовых долях составных частей продукции и количестве каждого вида добавлений для продукции с начинкой и (или) добавлениями. Кроме этого, разработано требование к наличию в составе шоколада с особыми свойствами (характеристиками) указания на данные свойства.

3. В маркировке продукции – сведений о стране происхождения, регионе произрастания и сорте какао-бобов для определенных разновидностей шоколада и шоколада с добавлением эквивалентов масла какао и (или) улучшителей масла какао.

Таким образом, в рамках проекта отдельных разделов технического регламента ЕАЭС «О безопасности какао-продуктов и шоколада» выделяется три вида продукции: шоколад, шоколад с добавлением эквивалентов масла какао и (или) улучшителей масла какао и кондитерская плитка. Отличительные особенности данных видов продукции представлены в табл. 6.

Таблица 6 - Отличительные особенности шоколада, шоколада с добавлением эквивалентов масла какао и (или) улучшителей масла какао и кондитерской плитки

№ п/п	Наименование продукции в соответствии с проектом разделов ТР ЕАЭС «О безопасности какао-продуктов и шоколада»	Вид продукции, уровень потребительских свойств продукции*	Состав продукции
1	Шоколад	Шоколад с высоким уровнем потребительских свойств	Масло какао, тертое какао, сахар. Могут быть добавлены молоко и (или) иные какао-продукты. Не допускаются иные растительные масла (жиры), кроме масла какао, и прочая масложировая продукция.
2	Шоколад с добавлением эквивалентов масла какао и (или) улучшителей масла какао	Шоколад со средним уровнем потребительских свойств	Масло какао, тертое какао, сахар. Могут быть добавлены молоко и (или) иные какао-продукты. Дополнительно к маслу какао могут быть добавлены только эквиваленты и (или) улучшители масла какао SOS-типа в количестве 5% и менее. Не допускается прочая масложировая продукция.
3	Кондитерская плитка	Кондитерская плитка со средним уровнем потребительских свойств («смесь какао-продуктов с маслом (жиром)»)	Масло какао, тертое какао, сахар. Могут быть добавлены молоко и (или) иные какао-продукты. Дополнительно к маслу какао могут быть использованы только эквиваленты и (или) улучшители масла какао SOS-типа более 5%. Не допускается прочая масложировая продукция.
		Кондитерская плитка с низким уровнем потребительских свойств («смесь сахара с маслом (жиром)»)	Сахар, отличные от масла какао масла (жиры), какао-порошок. Могут быть добавлены молоко и (или) какао-продукты. Допускается использование любых растительных масел (жиров) и прочей масложировой продукции в любом количестве.

Примечание: *обозначение уровня потребительских свойств продукции является условным
Составлено автором

Различный состав, в котором могут присутствовать (отсутствовать) отличные от масла какао масла (жиры) и прочая масложировая продукция, указывают на уровень потребительских свойств и, следовательно, видовое наименование продукции.

Заключение

Таким образом, проект отдельных разделов технического регламента ЕАЭС «О безопасности какао-продуктов и шоколада», предлагаемый автором данной статьи, представляет собой отдельный обязательный нормативно-технический документ на конкретные виды пищевой продукции.

Предлагаемый автором данной статьи терминологический аппарат, включающий основные понятия и их определения, устанавливает идентификационные признаки сырья для производства шоколада (какао-продуктов) и готовой продукции (шоколада и его разновидностей, а также шоколада с добавлением эквивалентов масла какао и (или) улучшителей масла какао и его разновидностей). Кроме этого, разработаны идентификационные признаки кондитерской плитки, а также требования к маркировке потребительской упаковки шоколада и шоколада с добавлением эквивалентов масла какао и (или) улучшителей масла какао.

Разработанный проект отдельных разделов технического регламента ЕАЭС «О безопасности какао-продуктов и шоколада» позволит создать условия для защиты жизни и здоровья граждан, предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителя о свойствах продукции, а также повышения качества продукции, реализуемой на потребительском рынке России. Это станет возможно за счет определения и контроля видового наименования продукции и ее состава, представленных, в т.ч. в маркировке товара.

Потребление продукции с более высоким уровнем потребительских свойств приведет к все более полному удовлетворению общественных потребностей, а также повышению качества и уровня жизни населения.

Библиография

1. Бакулина Л.А. и др. Справочник товароведов продовольственных товаров. М.: Экономика, 1981. Т. 2. 376 с.
2. Государственный стандарт Союза Советских Социалистических Республик ГОСТ 6534-53 «Шоколад». М.: Стандартгиз, 1956. 8 с.
3. Елагина А.С. Принципы устойчивого развития при регулировании продовольственных рынков: обобщение международного опыта // Таврический научный обозреватель. 2015. № 4-3. С. 154-155.
4. Елагина А.С. Стандарты управления инновационными процессами компании: поиск институциональной модели // Экономика: вчера, сегодня, завтра. 2019. Том 9. № 1А. С. 696-704.
5. Елагина А.С., Толстикова Е.А. Трансформация рыночных структур продовольственных рынков в развивающихся странах // Крымский научный вестник. 2016. № 4 (10). С. 118-130.
6. Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения: ГОСТ Р 53041-2008. URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200073044>
7. О внесении изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011): решение Совета Евразийской экономической комиссии решения от 25.11.2022 № 173.
8. Шоколад горький. Потребительские испытания: СТО 4642999-149-2020.
9. Cocoa mass and cocoa cake: GB/T 20705-2006. URL: <http://std.samr.gov.cn/gb/search/gbDetailed?id=71F772D7F7CBD3A7E05397BE0A0AB82A>.
10. PART 163 – CACAO PRODUCTS: Code of Federal regulations United States of America. URL: <https://www.ecfr.gov/current/title-21/chapter-I/subchapter-B/part-163#sp21.2.163.b>

Improving the technical regulation measures in order to increase the quality of chocolate in the consumer market of Russia

Anna E. Petrosyan

Junior Research Assistant,
Research Institute of Russian Customs Academy,
Lecturer at the Department of Economics Theory
and Economics of Customs Affairs,
Russian Customs Academy,
140009, 4, Komsomol'skii ave., Lyubertsy, Russian Federation;
e-mail: talismananna96@mail.ru

Abstract

The purpose of the paper is to develop a draft of separate paragraph of the Eurasian Economic Union directive "On the safety of cocoa products and chocolate" (hereinafter – the directive of EAEU). The research work contains the main structural elements of the directive of EAEU draft formulated by the author of this paper. The vocabulary is considered in more detail (terms, physical and chemical indicators of identification of cocoa products, sensory and physical and chemical indicators of identification of chocolate and chocolate with the cocoa butter equivalents and (or) cocoa butter improvers, physical and chemical indicators of identification of products with filling). The paper presents the differences between the Decision of the EAEU Council No. 173 and the provisions proposed by the author. In the draft of the directive of EAEU chocolate with the cocoa butter equivalents and (or) cocoa butter improvers is singled out as an individual type of food. Characteristics of a candy bar are established. Quality indicators and strict requirements for raw materials and finished products are determined in order to ensure the market with consumer higher properties products. The requirements for labeling products are specified as well as the distinctive features of chocolate, chocolate with the cocoa butter equivalents and (or) cocoa butter improvers and candy bar. The results of this research work can be applied in the development, discussion and adoption of the technical regulations of the EAEU.

For citation

Petrosyan A.E. (2023) Razrabotka podkhodov k sovershenstvovaniyu mer tekhnicheskogo regulirovaniya s tsel'yu povysheniya kachestva shokolada, obrashchaemogo na potrebitel'skom rynke Rossii [Improving the technical regulation measures in order to increase the quality of chocolate in the consumer market of Russia]. *Ekonomika: vchera, segodnya, zavtra* [Economics: Yesterday, Today and Tomorrow], 13 (4A), pp. 278-291. DOI: 10.34670/AR.2023.46.51.036

Keywords

Cocoa products, chocolate, candy bar, consumer properties, directive of the Eurasian Economic Union, identification, product quality.

References

1. (1956) *Gosudarstvennyi standart Soyuzo Sovetskikh Sotsialisticheskikh Respublik GOST 6534-53 «Shokolad» (1956)*

-
- [State standard of the Union of Soviet Socialist Republics "Chocolate" No. 6534-53]. Moscow: Standartgiz Publ.
2. (2006) *Cocoa mass and cocoa cake: GB/T 20705-2006*. Available at: <http://std.samr.gov.cn/gb/search/gbDetailed?id=71F772D7F7CBD3A7E05397BE0A0AB82A> [Accessed 15/04/2023]
 3. Bakulina L.A. et al. (1981) *Spravochnik tovaroveda prodovol'stvennykh tovarov* [Data of the merchandiser of food]. Moscow: Ekonomika Publ. Vol. 2.
 4. Elagina A.S. (2015) Printsipy ustoychivogo razvitiya pri regulirovaniy prodovol'stvennykh rynkov: obobshchenie mezhdunarodnogo opyta [Principles of sustainable development in the regulation of food markets: generalization of international experience]. *Tavrisheskii nauchnyi obozrevatel'* [Tavrishesky Scientific Reviewer], 4-3, pp. 154-155.
 5. Elagina A.S. (2019) Standarty upravleniya innovatsionnymi protsessami kompanii: poisk institutsional'noy modeli [Standards for managing innovative processes of the company: finding an institutional model]. *Ekonomika: vchera, segodnya, zavtra* [Economics: Yesterday, Today and Tomorrow], 9 (1A), pp. 696-704.
 6. Elagina A.S., Tolstikova E.A. (2016) Transformatsiya rynochnykh struktur prodovol'stvennykh rynkov v razvivayushchikhsya stranakh [Transforming the market structures of food markets in developing countries]. *Krymskii nauchnyi vestnik* [Crimean Scientific Bulletin], 4 (10), pp. 118-130.
 7. *Izdeliya konditerskie i polufabrikaty konditerskogo proizvodstva. Terminy i opredeleniya: GOST R 53041-2008* [Confectionery products and semi-finished products of confectionery production. Terms and definitions. State All-Union standard No 53041-2008]. URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200073044> [Accessed 12/04/2023]
 8. *O vnesenii izmenenii v tekhnicheskii reglament Tamozhennogo soyuza "O bezopasnosti pishchevoi produktsii" (TR TS 021/2011): reshenie Soveta Evrazijskoj ekonomicheskoy komissii resheniya ot 25.11.2022 № 173* [On Amendments to the Technical Regulations of the Customs Union "On food safety" (TR CU 021/2011): decision of the Council of the Eurasian Economic Commission Decision No. 173 of November 25, 2022]
 9. *PART 163 – CACAO PRODUCTS: Code of Federal regulations United States of America*. Available at: <https://www.ecfr.gov/current/title-21/chapter-I/subchapter-B/part-163#sp21.2.163.b> [Accessed 15/04/2023]
 10. *Shokolad gor'kii. Potrebitel'skie ispytaniya: STO 4642999-149-2020 (2020)* [Bitter chocolate. Consumer testing. Organization standard No 4642999-149-2020].
-