

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
дополнительного профессионального образования
«Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий»
(ФГБОУ ДПО СПИУПТ)

Канала Грибоедова набережная, д.7, Санкт-Петербург, 191186

Приемная: тел/факс (812) 314-18-45, E-mail: rector@hlebspb.ru

Учебный центр: тел.(812) 312-47-44, (812) 570-64-41, (812) 312-38-57

E-mail: info@hlebspb.ru, <http://www.hlebspb.ru>

ОКПО 27480815, ОГРН 1037843020786 ИНН/КПП 7803025414/784101001

05.08.2021г. № 423

По требованию

Справка по итогам совещания

По итогам совещания СПИУПТ и НИИХП, проведенного в формате ВКС 03.08.2021г., на котором обсуждались предложенные СПИУПТ замечания к первой редакции проекта ГОСТ «Продукция хлебопекарная. Термины и определения», можно отметить, что из предложенных СПИУПТ **57-ми** замечаний (отзыв в редакции от 21.07.2021г.) в результате совещания было **принято 32 пункта, из них 10 пунктов** приняты частично. СПИУПТ добавил еще одно замечание **о неправильно подобранных ключевых словах** в проекте ГОСТа, которое не было учтено в представленной редакции от 21.07.2021г. НИИХП согласился с этим замечанием. **В результате, из 58-ми замечаний СПИУПТ согласие с НИИХП достигнуто по 33-ти пунктам.**

Основные пункты, по которым сохранились разногласия или которые требуют дальнейшей проработки:

1. Термины «4 хлебное изделие» и «58 хлебный полуфабрикат»

Предложение СПИУПТ - исключить указанные термины, а также по всему тексту НД слово [хлебное] в квадратных скобках. СПИУПТ считает, что введение новых терминов повлечет за собой необходимость пересмотра (гармонизации) нормативной документации на уже выпускаемые хлебобулочные изделия, на методы отбора проб и контроля качества, дополнительным затратам предприятий на разработку новых нормативных документов на продукцию, оценку её соответствия и дальнейшим затратам на упаковку (утилизацию старой и заказ новой), а также будет вводить в заблуждение специалистов хлебопекарных предприятий (технологов и разработчиков) при идентификации продукции как выпускаемой, так и вновь разрабатываемой. Отсутствие кодов ОКПД2 на «хлебное изделие» в классификаторе ОК 034-2014 (КПЕС 2008) делает невозможным разработку на предприятиях ТУ и СТО на такую продукцию. В Налоговом Кодексе РФ (ст. 164 п.2) отсутствует информация по налогообложению данных изделий, а это повлечет за собой изменение льготной

ставки НДС с 10% до 20% на эту продукцию, что, в свою очередь, отразится на кошельках потребителей. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) не содержит информации по такому виду продукции, нет утверждённых методик отбора проб и проведения испытаний по физико-химическим показателям и показателям безопасности. Вопрос возникает сам собой, по каким показателям и в соответствии с какими документами проводить исследования таких продуктов с целью соблюдения требований законодательства?

СПИУПТ считает введение таких терминов преждевременным и предлагает разработчику проекта ГОСТ «Продукция хлебопекарная. Термины и определения» решить данный вопрос в следующем порядке:

- обосновать необходимость для хлебопекарной отрасли введения новых терминов - «хлебное изделие», «хлебный полуфабрикат»
- провести мониторинг производства продукции, выпускаемой хлебопекарными предприятиями, которую предлагается отнести к «хлебному изделию» или «хлебному полуфабрикату»
- разработать нормативный документ на «хлебные изделия» вида «Общие технические условия» и в этом документе привести термины на этот вид продукции.

НИИХП категорически не согласен с предложением СПИУПТ об исключении из проекта ГОСТа терминов «хлебное изделие» и «хлебный полуфабрикат», отстаивает свою позицию и считает, что стандарт направлен на систематизацию терминологии в отрасли. Продукция, которая не может быть отнесена к хлебобулочным изделиям по составу, по способу приготовления, должна быть отнесена к другой группе. В течение переходного периода возможно обращение в Минэкономразвития России – ФОИВ, ответственный за ведение ОКПД2 и ОКВЭД с просьбой внести соответствующие изменения. В настоящее время в ОКПД2 с 01.01.2017 г. внесено 52 изменения по обращениям заинтересованных лиц. Изменения вводятся приказом Росстандарта по предоставлению Минэкономразвития. Внесение таких изменений позволит легально производить продукты, не обеспеченные в настоящее время нормативными документами, в т.ч. разрабатывать ТУ. Согласно ст. 164 НК РФ льготная ставка налогообложения действует в отношении социально значимых видов продукции, термины и определения которых в проекте стандарта сохранены.

2. «1 хлебопекарная продукция»

СПИУПТ предлагает редакцию этого термина в следующем виде: **хлебопекарная продукция** – это пищевая продукция, включающая хлебобулочные изделия и хлебобулочные полуфабрикаты.

НИИХП настаивает на предложенной формулировке с обязательным включением в определение новых понятий - **хлебные изделия и хлебные полуфабрикаты** и считает, что **хлебопекарная продукция** – это продукция, включающая хлебобулочные изделия, хлебобулочные полуфабрикаты, **хлебные изделия и хлебные полуфабрикаты**.

3. «3 хлебобулочное изделие»

СПИУПТ считает, что данный термин и его понятие используются в хлебопекарной промышленности с 2015 г. и давать его в новой редакции на сегодняшний день нецелесообразно. **Хлебобулочное изделие:** изделие, вырабатываемое из основного сырья для хлебобулочного изделия, или из основного сырья для хлебобулочного изделия и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия.

НИИХП предлагает включать в понятие **основные стадии производства хлебобулочных изделий) и определять этот термин:** изделие, вырабатываемое из основного сырья для хлебобулочного изделия, или из основного сырья для хлебобулочного изделия и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия, **процесс изготовления которого включает все основные стадии производства хлебобулочных изделий, в том числе приготовления теста по традиционной технологии.**

По **Примечаниям** к термину «3 хлебобулочное изделие» также не сошлись во мнениях:

СПИУПТ предлагает **Примечания 1 и 2** исключить, но добавить к этому термину следующее **Примечание:** Допускается выработка хлебобулочных изделий без использования хлебопекарных дрожжей.

Таким образом предусмотреть выработку хлебобулочных изделий, при производстве которых не используются хлебопекарные дрожжи (замена хлебопекарных дрожжей допускается в соответствии с ГОСТ Р 55972-2014 «Изделия хлебобулочные. рецептура и технологическая инструкция. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»). Это также расширение ассортиментной линейки хлебобулочных изделий в связи с появлением современных технологий производства, новых видов сырья и востребованностью потребителем рынком новых видов хлебопекарной продукции.

НИИХП предлагает **оставить их редакцию, но дополнить перечень «слоеными хлебобулочными изделиями» и исключить «кулич»:**

Примечание 1 – К хлебобулочным изделиям относятся хлеб, булочные изделия, мелкоштучные булочные изделия, сдобные изделия, **слоеные хлебобулочные изделия**, национальные, изделия пониженной влажности,

специализированные, обогащенные и функциональные хлебобулочные изделия, пирог, пирожок, пончик, пицца, ~~кулич~~.

П р и м е ч а н и е 2 – К основным стадиям производства хлебобулочных изделий относятся: прием и хранение сырья; подготовка сырья к производству; приготовление теста; разделка теста и выпечка или иная тепловая обработка тестовой заготовки; охлаждение готовой продукции; хранение готовой продукции.

Не достигнуто согласие на сегодняшний день и требуется дальнейшее обсуждение терминов:

4. «7 хлеб» и «8 булочное изделие» - по пределам влажности и массе изделий, и самим определениям этих терминов во избежание смешения этих понятий.

5. «10 сдобное хлебобулочное изделие» в части добавления к термину [сдоба] в квадратных скобках.

6. «17 хлебобулочное изделие безмучное зерновое»:

СПИУПТ предлагает этот термин отнести к хлебобулочному изделию, а не к хлебному, как предлагает **НИИХП**.

НИИХП обосновывает свою позицию: согласно терминам «3 хлебобулочное изделие» и «89 основное сырьё (для хлебобулочного изделия)», предложенным в первой редакции проекта ГОСТ, «безмучное зерновое изделие» не является хлебобулочным.

7. «24 ремесленное хлебобулочное изделие»

СПИУПТ предлагает исключить этот термин и считает, что это лишнее понятие. Требования в соответствии с ТР ТС 021/2011 должны быть одинаковы к ремесленному и промышленному хлебобулочному изделию.

НИИХП пока не согласен с доводами **СПИУПТ** и отвечает, что определение термина все же не противоречит требованиям безопасности ТР ТС 021/2011.

8. Спорный вопрос по термину «хлебобулочный полуфабрикат»: определять ли его как «продукт, приготовленный из основного сырья для хлебобулочного изделия.....» или как в предложенной редакции: «хлебобулочный полуфабрикат: Полуфабрикат, приготовленный из основного сырья для хлебобулочного изделия.....». В результате, пришли к единому мнению, что «хлебобулочный полуфабрикат: Полуфабрикат, приготовленный из основного сырья для хлебобулочного изделия...».

9. «68 партия хлебопекарной продукции на предприятии-изготовителе»

СПИУПТ считает, его определение **партии хлебопекарной продукции на предприятии-изготовителе** должно быть приведено **в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011**: «хлебопекарная продукция одного наименования, произведенная одним изготовителем по одному нормативному документу, выработанная одной бригадой за одну смену».

НИИХП предлагает придерживаться их редакции: **«Хлебопекарная продукция одного наименования, выработанная одной бригадой за одну смену»** и замечает, что термин введен в дополнение к определению партии, приведенному в ТР ТС для уточнения понятия **партии** на предприятии-изготовителе при проведении контроля в процессе производства продукции.

10. Разногласия возникли по исключению терминов: **«72 производственный брак», «73 экспедиционный брак», «74 отходы хлебопекарного производства», «75 мучной смёт», «76 мучной выбой», «77 тестовые отходы»:**

СПИУПТ считает, что эти термины не относятся к объекту стандартизации (хлебопекарная продукция). В связи с отменой СанПиН 2.3.4.545-96 и СП 2.3.4.3258-15 ушло понятие «экспедиция», на многих предприятиях это уже склад готовой продукции. Данные термины приведены в **Правилах ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях** и приводить их в НД нецелесообразно.

НИИХП сообщает, что данные термины необходимы для разработки внутрипроизводственных инструкций. Отсутствие стандартизированных терминов приводит к неоднозначной трактовке брака и отходов при контроле надзорных органов и сетевых аудитов. Требуется корректировки, дополнений, введения других терминов, определяющих данные понятия. Брак и отходы на производстве существуют и необходимы термины.

11. Требуется дальнейшей проработки такие термины, как **«89 основное сырье (для хлебобулочного изделия)», «90 компонент брожения», «104 жидкие (хлебопекарные) дрожжи», «111 жидкая опара», «115 тесто для хлебобулочного изделия (бездрожжевое)», «127 традиционные технологии приготовления теста», «158 ускоренный способ (тестоприготовления)».**

12. НИИХП предложил измененную редакцию определения термина **«134 разводочный цикл приготовления полуфабриката (хлебопекарного производства)»:** «Выведение закваски или жидких хлебопекарных дрожжей путем последовательного размножения чистых культур микроорганизмов ~~или готовой закваски, или инактивированной закваски~~ и доведение массы указанных полуфабрикатов хлебопекарного производства до количества, необходимого для производственного цикла», исключив из

определения готовую или инактивированную закваску, так как размножение готовой закваски - это разводочный цикл, а размножение инактивированной закваски вообще невозможно, т.к. там нет живых культур.

13. Разногласия также сохранились по исключению из проекта ГОСТ раздела «Типы хлебопекарных предприятий» - пункты 233-243: «233 хлебозавод (хлебокомбинат)», «234 хлебозавод (хлебокомбинат) малой мощности», «235 хлебозавод (хлебокомбинат) средней мощности», «236 хлебозавод (хлебокомбинат) большой мощности», «237 пекарня, 238 пекарня полного цикла», «239 пекарня неполного цикла», «240 ремесленная пекарня», «241 пекарня малой мощности», «242 пекарня средней мощности», «243 пекарня большой мощности».

СПИУПТ предлагает исключить эти термины и считает, что **введение этих терминов в стандарт нецелесообразно и перегружает нормативный документ.** Согласно области применения, настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области хлебопекарного производства. В соответствии с Классификатором ОКВЭД 2, например, «пекарни неполного цикла» не относятся к «хлебопекарным предприятиям». Чаще всего, это предприятия розничной торговли, реже предприятия общественного питания, использующие в своем наименовании различные формы слова "пекарня". Согласно ОКВЭД 2, раздел 10 Производство пищевых продуктов: «в тех случаях, когда обработка минимальна и не приводит к действительному преобразованию, деятельность относят к оптовой и розничной торговле (раздел G). Приготовление продуктов питания для потребления на месте классифицировано в группировке 56 (продажа кулинарной продукции и напитков).

НИИХП сообщает, что **данные термины были внесены по предложению членов ТК 003** и, возможно, их надо оставить в стандарте.

Вывод:

Обсуждение отзыва СПИУПТ (в редакции от 21.07.2021 года) на первую редакцию проекта ГОСТ «Продукция хлебопекарная. Термины и определения» прошло в конструктивной и доброжелательной обстановке. Принципиальные разногласия между СПИУПТ и НИИХП - разработчиком проекта данного стандарта, отражены в данной справке. Работа над проектом ГОСТа продолжается. ТК 003 назначил окончательный срок подачи отзывов и замечаний на первую редакцию проекта стандарта до 28 сентября 2021 года.

**Ректор СПИУПТ
член Научно-технического совета
Минсельхоза РФ
вице-президент РСП**



Ольга И. Пономарева