

**О внесении изменений в Решение Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 883**

Решение Коллегии Евразийской экономической комиссии от 10 мая 2016 года № 40

**Примечание РЦПИ!**

**Решение вступило в силу 11.06.2016 - сайт Евразийского экономического союза.**

В соответствии с пунктом 4 Протокола о техническом регулировании в рамках Евразийского экономического союза (приложение № 9 к Договору о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 года) и пунктом 5 приложения № 2 к Регламенту работы Евразийской экономической комиссии, утвержденному Решением Высшего Евразийского экономического совета от 23 декабря 2014 г. № 98, Коллегия Евразийской экономической комиссии **решила:**

1. Внести в Решение Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 883 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» изменения согласно приложению.

2. Настоящее Решение вступает в силу по истечении 30 календарных дней с даты его официального опубликования.

*Председатель Коллегии*

*Евразийской экономической комиссии Т. Саркисян*

**П Р И Л О Ж Е Н И Е**

к Решению Коллегии

Евразийской экономической комиссии

от 10 мая 2016 г. № 40

**ИЗМЕНЕНИЯ,**

**вносимые в Решение Комиссии Таможенного союза**

**от 9 декабря 2011 г. № 883**

1. В пункте 2.2 слова «(подтверждения) соответствия продукции» заменить словами «соответствия объектов технического регулирования».

2. Перечень стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011), утвержденный указанным Решением, изложить в следующей редакции:

**« У Т В Е Р Ж Д Е Н**

**Р е ш е н и е м К о м и с с и и**

Таможенного союза  
от 9 декабря 2011 г. № 883  
(в редакции Решения Коллегии  
Евразийской экономической комиссии  
от 10 мая 2016 г. № 40)

**П Е Р Е Ч Е Н Ь**  
**стандартов, в результате применения которых на добровольной**  
**основе обеспечивается соблюдение требований технического**  
**регламента Таможенного союза «Технический регламент на**  
**масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011)**

№ п/п	Элементы технического регламента Таможенного союза	Обозначение стандарта	Наименование стандарта	Примечание
1	2	3	4	5
1	статьи 2, 3 и 5	ГОСТ 6823-2000	Глицерин натуральный сырой. Общие технические условия	
2		ГОСТ 6824-96	Глицерин дистиллированный. Общие технические условия	
3		ГОСТ 19708-74	Переработка растительных масел, жиров и жирных кислот – гидрогенизационное производство. Термины и определения	
4		ГОСТ 21314-75	Масла растительные. Производство. Термины и определения	
5		ГОСТ 28414-89	Жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Общие технические условия	
6		ГОСТ 30266-95	Мыло хозяйственное твердое. Общие технические условия	
7		ГОСТ 31755-2012	Соусы на основе растительных масел. Общие технические условия	
8		ГОСТ 31761-2012	Майонезы и соусы майонезные. Общие технические условия	
9		ГОСТ 32188-2013	Маргарины. Общие технические условия	
10		ГОСТ Р 52100-2003	Спреды и смеси топленые. Общие технические условия	
11		СТБ 2016-2009	Продукция масложировая пищевая. Маргарины и спреды. Общие технические условия	
12		СТБ 2285-2012	Соусы на основе растительных масел. Общие технические условия	
13		ГОСТ 6823-2000	Глицерин натуральный сырой. Общие технические условия	
14		ГОСТ 6824-96	Глицерин дистиллированный. Общие технические условия	



1	ГОСТ Р 50456-92 (ИСО 662-80)	Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания влаги и летучих веществ	
2	СТБ ISO 661-2008	Жиры и масла животные и растительные. Подготовка исследуемой пробы	
3	СТБ ИСО 5509-2007	Жиры и масла животные и растительные. Методики получения метиловых эфиров жирных кислот	
4	СТБ ISO 5555-2009	Жиры и масла животные и растительные. Отбор проб	
5	СТБ ISO 23275-1-2009	Жиры и масла животные и растительные. Эквиваленты какао-масла в какао-масле и шоколаде. Часть 1. Определение наличия эквивалентов какао-масла	
6	СТБ ISO 23275-2-2009	Жиры и масла животные и растительные. Эквиваленты какао-масла в какао-масле и шоколаде. Часть 2. Количественное определение эквивалентов какао-масла	
7	СТ РК ИСО 661-2009	Жиры и масла животные и растительные. Подготовка исследуемой пробы	
8	СТ РК ИСО 662-2008	Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания влаги и летучих веществ	
9	СТ РК ИСО 15303-2012	Жиры и масла животные и растительные. Определение и идентификация летучих органических загрязняющих примесей методом газовой хроматографии	
10	ГОСТ 976-81	Маргарин, жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Правила приемки и методы испытаний	
11	ГОСТ 5479-64	Масла растительные и натуральные жирные кислоты. Метод определения неомыляемых веществ	
12	ГОСТ 5481-2014	Масла растительные. Методы определения нежировых примесей и отстоя	
13	ГОСТ 11812-66	Масла растительные. Методы определения влаги и летучих веществ	
14	ГОСТ 18848-73	Масла растительные. Показатели качества. Термины и определения	
15	ГОСТ 28928-91	Заменители масла какао. Метод определения состава триглицеридов	
16	ГОСТ 28930-91	Заменители масла какао. Метод определения совместимости с маслом какао	
17	ГОСТ 30418-96	Масла растительные. Метод определения жирнокислотного состава	
18	ГОСТ 30623-98	Масла растительные и маргариновая продукция. Метод обнаружения фальсификации	
		Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии	

статья 2

19	ГОСТ 31663-2012	массовой доли метиловых эфиров жирных кислот	
20	ГОСТ 31664-2012	Масла растительные и жиры животные. Метод определения состава жирных кислот в положении 2 в молекулах триглицеридов	
21	ГОСТ 31665-2012	Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот	
22	ГОСТ 31753-2012	Масла растительные. Методы определения фосфорсодержащих веществ	
23	ГОСТ 31757-2012	Масла растительные, жиры животные и продукты их переработки. Определение содержания твердого жира методом импульсного ядерно-магнитного резонанса	
24	ГОСТ 31762-2012	Майонезы и соусы майонезные. Правила приемки и методы испытаний	
25	ГОСТ 32189-2013	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля	
26	ГОСТ 32190-2013	Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб	
27	разделы 6 и 7 ГОСТ Р 52100-2003	Спреды и смеси топленые. Общие технические условия	
28	СТБ 1889-2008 (ГОСТ Р 52179-2003)	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности, спреды. Правила приемки и методы контроля	
29	СТБ 1939-2009 (ГОСТ Р 52062-2009)	Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб	
30	разделы 6 и 7 СТБ 2016-2009	Продукция масложировая пищевая. Маргарины и спреды. Общие технические условия	
31	СТБ ISO 661-2008	Жиры и масла животные и растительные. Подготовка исследуемой пробы	
32	СТБ ИСО 5509-2007	Жиры и масла животные и растительные. Методики получения метиловых эфиров жирных кислот	
33	СТБ ISO 5555-2009	Жиры и масла животные и растительные. Отбор проб	
34	СТ РК ИСО 661-2009	Жиры и масла животные и растительные. Подготовка исследуемой пробы	
35	СТ РК ИСО 685-2007	Анализ мыла. Определение общего содержания щелочей и общего содержания жировых веществ	
36	СТ РК ИСО 2096-2008	Глицерин технический. Методы отбора проб	
37	СТ РК ИСО 8292-1-2012	Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания твердого жира методом импульсного ядерного магнитного резонанса. Часть 1. Прямой метод	

38	статья 5	СТ РК ISO 8292-2-2012	Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания твердого жира методом импульсного ядерного магнитного резонанса. Часть 2. Косвенный метод	
39		ГОСТ 790-89	Мыло хозяйственное твердое и мыло туалетное. Правила приемки и методы выполнения измерения	
40		ГОСТ 976-81	Маргарин, жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Правила приемки и методы испытаний	
41		ГОСТ 5487-50	Масла растительные. Качественная реакция на хлопковое масло	
42		ГОСТ 5488-50	Масла растительные. Качественная реакция на кунжутное масло	
43		ГОСТ 7482-96	Глицерин. Правила приемки и методы испытаний	
44		ГОСТ 28928-91	Заменители масла какао. Метод определения состава триглицеридов	
45		ГОСТ 28930-91	Заменители масла какао. Метод определения совместимости с маслом какао	
46		ГОСТ 30418-96	Масла растительные. Метод определения жирнокислотного состава	
47		ГОСТ 30623-98	Масла растительные и маргариновая продукция. Метод обнаружения фальсификации	
48		ГОСТ 31663-2012	Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров жирных кислот	
49		ГОСТ 31664-2012	Масла растительные и жиры животные. Метод определения состава жирных кислот в положении 2 в молекулах триглицеридов	
50		ГОСТ 31665-2012	Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот	
51		ГОСТ 31762-2012	Майонезы и соусы майонезные. Правила приемки и методы испытаний	
52		ГОСТ 32189-2013	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля	
53		ГОСТ 32190-2013	Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб	
54		разделы 6 и 7 ГОСТ Р 52100-2003	Спреды и смеси топленые. Общие технические условия	
55	СТБ 1889-2008 (ГОСТ Р 52179-2003)	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности, спреды. Правила приемки и методы контроля		
56	СТБ 1939-2009 (ГОСТ Р 52062-2003)	Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб		

57		разделы 6 и 7 СТБ 2016-2009	Продукция масложировая пищевая. Маргарины и спреды. Общие технические условия	
58		ГОСТ ИСО 21569-2009	Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот	
59		ГОСТ ИСО 21572-2009	Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы, основанные на протеине	
60		ГОСТ 30984-2002 (ИСО 6463:1982)	Жиры и масла животные и растительные. Определение бутилоксианизола (БОА) и бутилокситолуола (БОТ) методом газожидкостной хроматографии	
61		СТБ ISO 661-2008	Жиры и масла животные и растительные. Подготовка исследуемой пробы	
62		СТБ ИСО 5509-2007	Жиры и масла животные и растительные. Методики получения метиловых эфиров жирных кислот	
63		СТБ ISO 5555-2009	Жиры и масла животные и растительные. Отбор проб	
64		СТБ ИСО 15304-2007	Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания трансизомеров жирных кислот в растительных жирах и маслах методом газовой хроматографии	
65		СТ РК ИСО 661-2009	Жиры и масла животные и растительные. Подготовка исследуемой пробы	
66		СТ РК ИСО 24276-2010	Продукты пищевые. Методы выявления генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Общие требования и определения	
67		ГОСТ 976-81	Маргарин, жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Правила приемки и методы испытаний	
68		ГОСТ 18848-73	Масла растительные. Показатели качества. Термины и определения	
69		ГОСТ 30417-96	Масла растительные. Методы определения массовых долей витаминов А и Е	
70		ГОСТ 30418-96	Масла растительные. Метод определения жирнокислотного состава	
71		ГОСТ 31663-2012	Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров жирных кислот	
72		ГОСТ 31664-2012	Масла растительные и жиры животные. Метод определения состава жирных кислот в положении 2 в молекулах триглицеридов	

73	статья 8	ГОСТ 31665-2012	Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот	
74		ГОСТ 31754-2012	Масла растительные, жиры животные и продукты их переработки. Методы определения массовой доли трансизомеров жирных кислот	
75		ГОСТ 32189-2013	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля	
76		ГОСТ 32190-2013	Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб	
77		разделы 6 и 7 ГОСТ Р 52100-2003	Спреды и смеси топленые. Общие технические условия	
78		ГОСТ Р 52173-2003	Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения	
79		ГОСТ Р 52174-2003	Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа	
80		ГОСТ Р 53214-2008	Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Общие требования и определения	
81		ГОСТ Р 54657-2011	Эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа. Определение массовой доли твердых триглицеридов	
82		СТБ 1889-2008 (ГОСТ Р 52179-2003)	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности, спреды. Правила приемки и методы контроля	
83		СТБ 1939-2009 (ГОСТ Р 52062-2003)	Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб	
84		разделы 6 и 7 СТБ 2016-2009	Продукция масложировая пищевая. Маргарины и спреды. Общие технические условия	
85		СТБ ГОСТ Р 52173-2005	Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения	
86		СТБ ГОСТ Р 52174-2005	Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа	
87	СТ РК 1345-2005	Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа		

88		СТ РК 1346-2005	Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения	
89	статья 9	СТ РК ИСО 685-2007	Анализ мыла. Определение общего содержания щелочей и общего содержания жировых веществ	
90		СТ РК ИСО 2096-2008	Глицерин технический. Методы отбора проб	
91		ГОСТ 790-89	Мыло хозяйственное твердое и мыло туалетное. Правила приемки и методы выполнения измерения	
92		ГОСТ 7482-96	Глицерин. Правила приемки и методы испытаний	
93		ГОСТ ISO 3960-2013	Жиры и масла животные и растительные. Определение перекисного числа. Йодометрическое (визуальное) определение по конечной точке	
94	приложение 1	ГОСТ Р 50457-92 (ИСО 660-83)	Жиры и масла животные и растительные. Определение кислотного числа и кислотности	
95		СТБ ISO 661-2008	Жиры и масла животные и растительные. Подготовка исследуемой пробы	
96		СТБ ISO 5555-2009	Жиры и масла животные и растительные. Отбор проб	
97		СТБ ИСО 15304-2007	Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания трансизомеров жирных кислот в растительных жирах и маслах методом газовой хроматографии	
98		СТ РК ИСО 660-2011	Жиры и масла животные и растительные. Определение кислотного числа и кислотности	
99		СТ РК ИСО 661-2009	Жиры и масла животные и растительные. Подготовка исследуемой пробы	
100		пункты 4.17 и 4.18 ГОСТ 7482-96	Глицерин. Правила приемки и методы испытаний	
101		ГОСТ 26593-85	Масла растительные. Метод измерения перекисного числа	
102		ГОСТ 30089-93	Масла растительные. Метод определения эруковой кислоты	
103		пункт 6.21 ГОСТ 30306-95	Масло из плодовых косточек и орехов миндаля. Технические условия	
104		ГОСТ 31754-2012	Масла растительные, жиры животные и продукты их переработки. Методы определения массовой доли трансизомеров жирных кислот	
105		ГОСТ 31762-2012	Майонезы и соусы майонезные. Правила приемки и методы испытаний	
106		ГОСТ 31933-2012	Масла растительные. Методы определения кислотного числа	

107		ГОСТ 32123-2013	Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания бенз(а)пирена. Метод с применением высокоразрешающей жидкостной хроматографии с обратной фазой	
108		ГОСТ 32190-2013	Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб	
109		ГОСТ Р 51487-99	Масла растительные и жиры животные. Метод определения перекисного числа	
110		ГОСТ Р 51650-2000	Продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена	
111		ГОСТ Р 54657-2011	Эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа. Определение массовой доли твердых триглицеридов	
112		СТБ 1036-97	Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности	
113		СТБ 1939-2009 (ГОСТ Р 52062-2003)	Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб	
114		СТБ ГОСТ Р 51487-2001	Масла растительные и жиры животные. Метод определения перекисного числа	
115	приложение 2	ГОСТ ISO 7218-2011	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям	применяется до 01.01.2018
116		ГОСТ ISO 7218-2015	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям	
117		ГОСТ 21527-1-2013	ISO Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод подсчета дрожжевых и плесневых грибов. Часть 1. Методика подсчета колоний в продуктах, активность воды в которых больше 0,95	
118		СТБ ISO 7218-2010	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования к выполнению микробиологических исследований	применяется до 01.01.2018
119		ГОСТ 30726-2001	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида <i>Escherichia coli</i>	
120		ГОСТ 31746-2012	Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и <i>Staphylococcus aureus</i>	
121		ГОСТ 31747-2012	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)	

122	приложение 3	СТБ ИСО 5509-2007	Жиры и масла животные и растительные. Методики получения метиловых эфиров жирных кислот	
123		СТ РК ИСО660-2011	Жиры и масла животные и растительные. Определение кислотного числа и кислотности	
124		ГОСТ 30418-96	Масла растительные. Метод определения жирнокислотного состава	
125		ГОСТ 30623-98	Масла растительные и маргариновая продукция. Метод обнаружения фальсификации	
126		ГОСТ 31663-2012	Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров жирных кислот	
127		ГОСТ 31664-2012	Масла растительные и жиры животные. Метод определения состава жирных кислот в положении 2 в молекулах триглицеридов	
128		ГОСТ 31665-2012	Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот	
129		приложение 4	СТБ ИСО 5509-2007	Жиры и масла животные и растительные. Методики получения метиловых эфиров жирных кислот
130	ГОСТ 5487-50		Масла растительные. Качественная реакция на хлопковое масло	
131	ГОСТ 5488-50		Масла растительные. Качественная реакция на кунжутное масло	
132	ГОСТ 30418-96		Масла растительные. Метод определения жирнокислотного состава	
133	ГОСТ 30623-98		Масла растительные и маргариновая продукция. Метод обнаружения фальсификации	
134	ГОСТ 31663-2012		Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров жирных кислот	
135	ГОСТ 31664-2012		Масла растительные и жиры животные. Метод определения состава жирных кислот в положении 2 в молекулах триглицеридов	
136	ГОСТ 31665-2012		Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот	
137	приложение 5	СТ РК ИСО 685-2007	Анализ мыла. Определение общего содержания щелочей и общего содержания жировых веществ	
138		СТ РК ИСО 2096-2008	Глицерин технический. Методы отбора проб	
139		ГОСТ 790-89	Мыло хозяйственное твердое и мыло туалетное. Правила приемки и методы выполнения измерения	
140		ГОСТ 7482-96	Глицерин. Правила приемки и методы испытаний	

».

© 2012. РГП на ПХВ «Институт законодательства и правовой информации Республики Казахстан»  
Министерства юстиции Республики Казахстан