

12.12.2025

ПродЭксперт



Самое важное и интересное для специалистов пищевой промышленности

Обнуление пошлин на экзотическое сырье: ЕЭК поддержала переработчиков

Источник изображения [freepik.com](https://www.freepik.com)

На заседании 5 декабря 2025 года Коллегия Евразийской экономической комиссии (ЕЭК) приняла важное решение для предприятий, занятых глубокой переработкой специализированного сырья. На три года, до 31 декабря 2028 года включительно, для ключевых видов экзотических орехов, семян и косточек устанавливаются нулевые ввозные таможенные пошлины.

Под льготную ставку в 0% от таможенной стоимости подпадают позиции с конкретными **кодами ТН ВЭД ЕАЭС**:

- 1207 99 960 1 — орехи ши, орехи шореи, саловые орехи, семена гарцинии индийской.
- 1212 99 950 1 — косточки плодов мангиферы индийской (манго) и их ядра.

Эта мера носит целенаправленный характер и призвана стимулировать развитие высокотехнологичных производств внутри Евразийского экономического союза. Как пояснил директор департамента таможенно-тарифного и нетарифного регулирования ЕЭК Ваагн Казарян, решение направлено на поддержку предприятий-переработчиков, которые производят из этого сырья специализированные жиры, стеарины, эквиваленты и заменители масла какао. Эти компоненты критически важны для *кондитерской, масложировой и косметической промышленности*, где предъявляются высокие требования к качеству и спецификациям ингредиентов.

Таким образом, временное обнуление пошлин снизит себестоимость импорта уникального сырья для перерабатывающих компаний, способствуя повышению конкурентоспособности их конечной продукции. Ожидается, что это решение укрепит производственные цепочки и будет способствовать импортозамещению в сегменте специализированных жиров.

Источник: eec.eaeunion.org

Ссылки ведут на документы в системе «Техэксперт».

Если ссылки не активны или при переходе возникает ошибка, вероятно, вы не являетесь пользователем «Техэксперт» или у вас не настроена утилита «кАссист».

Дополнительную информацию можно узнать у [представителя «Техэксперт»](#) в вашем регионе.

А знаете ли вы?

ЕЭК дала отсрочку установив переходный период по трансизомерам для заменителей какао-масла

На минувшем заседании Коллегии Евразийской экономической комиссии 26 ноября были утверждены важные корректировки, предоставляющие производителям дополнительное время для адаптации к ужесточенным нормативам. Речь идет о поправках к Техническому регламенту Таможенного союза на масложировую продукцию ([ТР ТС 024/2011](#)), в частности, о показателе содержания трансизомеров жирных кислот.

Новые положения дополняют ранее принятое решение Коллегии ЕЭК от 27 февраля 2024 года № 14 «О порядке введения в действие изменений в технический регламент Таможенного союза „Технический регламент на масложировую продукцию“ ([ТР ТС 024/2011](#))», регулирующее введение изменений в техрегламент. Эти изменения были инициированы [Решением Совета ЕЭК от 12 декабря 2023 года № 149](#) «О внесении изменений в технический регламент Таможенного союза „Технический регламент на масложировую продукцию“ ([ТР ТС 024/2011](#))». Ключевое нововведение касается установления переходного периода для заменителей масла какао нетемперируемых нелауринового типа.

Согласно принятому решению, для этой категории продукции предусмотрены следующие условия:

- Документы об оценке соответствия, выданные или принятые после даты вступления в силу поправок в [ТР ТС 024/2011](#), остаются действительными до 31 декабря 2026 года.
- При условии дополнения доказательственных материалов протоколами исследований на соответствие новым требованиям по трансизомерам, срок действия таких документов может быть продлен до их первоначальной даты истечения.
- До 31 декабря 2026 года допускаются производство и выпуск в обращение на территории ЕАЭС соответствующих заменителей какао-масла без учета новых норм по трансизомерам, которые официально вступят в силу 1 января 2026 года.

Обязательным условием является наличие действующих документов об оценке соответствия. Реализация уже произведенной продукции разрешена в течение всего установленного производителем срока годности.

Принятие этих переходных положений направлено на обеспечение плавной адаптации отрасли к более строгим требованиям техрегламента, позволяя компаниям поэтапно модернизировать производственные процессы и привести продукцию в соответствие с новыми стандартами качества и безопасности.

В системе «Техэксперт: Пищевая промышленность» существует специализированный раздел «**Образцы и формы документов**», который служит удобным инструментом для оптимизации рабочего документооборота. Этот раздел содержит обширную базу типовых, готовых к применению шаблонов, охватывающих различные направления пищевой отрасли, включая *масложировое производство*.

Использование таких форм позволяет существенно упростить и ускорить процесс подготовки документации. Не нужно тратить время на разработку структуры и содержания документов с нуля — достаточно воспользоваться профессионально составленным шаблоном. Это не только экономит ресурсы, но и минимизирует риски ошибок, исключает возможность пропустить обязательные реквизиты или данные. Наличие единого, проверенного массива образцов помогает поддерживать высокий уровень корректности и единообразия документации на предприятии.

The screenshot shows the website interface for 'Пищевая промышленность'. The top navigation bar includes links for 'Справочники', 'Онлайн-издание «ТехЭксперт»', 'Календарь мероприятий и вебинаров', 'Новости пищевой отрасли', and 'Полезная информация'. A search bar is present with the placeholder text 'введите фразу для поиска'. A dropdown menu is open, showing options like 'ХАССП', 'Кодекс Алиментариус', 'Видеосеминары', 'Сравнение ГОСТов', 'Проекты документов по стандартизации', 'Обзор изменений', 'Гид по применению стандартов', 'Указатель стандартов', 'Образцы и формы документов', and 'Реестры сертификатов, лабораторий'. The 'Образцы и формы документов' option is highlighted. Below the menu, a section titled 'Образцы и формы в области пищевой промышленности' displays a list of document templates. The first entry is 'Акт на проведение дезинфекции (дезинвазии)' with a link to the document. A red arrow points from this entry to a sample document form on the right. The sample form is titled 'ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ОПЕРАТОРА МАСЛОЦЕХА' and includes fields for 'Дата согласования', 'Дата утверждения', 'или "СОГЛАСОВАНО"', 'Реквизиты документа, выражающего мнение профессионального или иного уполномоченного работниками органа', and a signature line for '(наименование профессии, должности или вида работ) (производство растительных масел)' with a placeholder '(обозначение)'.

Ссылки ведут на документы в системе «Техэксперт».

Если ссылки не активны или при переходе возникает ошибка, вероятно, вы не являетесь пользователем «Техэксперт» или у вас не настроена утилита «кАссист».

Дополнительную информацию можно узнать у представителя «Техэксперт» в вашем регионе.

Вопрос-ответ

Вопрос:

Что такое эквиваленты масла какао и улучшители масла какао SOS-типа? Какой состав в этих ингредиентах должен быть? Если в составе шоколада будет пальмовое масло (жир) — это можно считать эквивалентом масла какао? Если в составе шоколада входит масло сливочное — это допустимо?

Ответ:

Понятия «эквиваленты масла какао» и «улучшители масла какао SOS-типа» раскрыты в Техническом регламенте Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011). Само по себе пальмовое масло эквивалентом масла какао не является, однако эквивалент (как продукт)



Лисицкая Ольга
Сергеевна

может быть изготовлен из такого масла. Для производства шоколада не допускается использовать животные жиры, за исключением молочного жира, при этом сливочное масло взамен молочного жира использовано быть не может.

Обоснование:

В соответствии с установленными Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), принятым Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880, требованиями к шоколаду, шоколадным изделиям и какао-продуктам, для производства шоколада и шоколадной массы допускается использовать эквиваленты масла какао или улучшители масла какао SOS-типа, суммарная массовая доля которых в шоколаде не должна превышать 5% (подпункт «б» пункта 1 Приложения 11 к ТР ТС 021/2011).

«Эквиваленты масла какао» и «улучшители масла какао SOS-типа» — это два самостоятельных понятия, два обособленных вида пищевой масложировой продукции (подпункты «к», «л» пункта 1 статьи 1 Технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011), принятого Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 883).

В терминологии ТР ТС 024/2011 (подпункты 26, 27 пункта 3 статьи 2):

— эквиваленты масла какао — продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, обладающие совместимостью с маслом какао в любых соотношениях, нуждающиеся в темперировании, имеющие сходные с маслом какао физико-химические свойства и состав жирных кислот, содержащие не более 1 процента массовой доли лауриновой кислоты, не менее 50 процентов массовой доли 2-олеодинасыщенных триглицеридов, изготавливаемые из немодифицированных масел растительных (эллипе, борнео, пальмового, сал, ши, кокум, из ядер манго) и их фракций с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;

— улучшители масла какао SOS-типа (SOS указывает на наличие в продукте 2-олеодистеарина) — продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, обладающие высокой совместимостью с маслом какао в любых соотношениях, нуждающиеся в темперировании, основным компонентом которых является 2-олеодистеарин (до 70 процентов), содержащие не более 1 процента массовой доли лауриновой кислоты, изготавливаемые из немодифицированных масел растительных (эллипе, борнео, пальмового, сал, ши, кокум, из ядер манго) и их фракций с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов.

Как видим, само по себе пальмовое масло эквивалентом масла какао не является, однако эквивалент (как продукт) может быть изготовлен из такого масла.

Что касается масла сливочного как компонента шоколада, то такое масло к масложировой продукции (в понимании ТР ТС 024/2011) не относится, поэтому ни как «эквивалент масла какао», ни как «улучшитель масла какао SOS-типа» квалифицировано в принципе быть не может.

Сливочное масло — масло из коровьего молока, в котором массовая доля жира составляет не менее 50 процентов; а масло из коровьего молока, в свою очередь, — молочный продукт или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе, преобладающей составной частью которой является молочный жир, который произведен из коровьего молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока путем отделения от них жировой фазы и равномерного распределения в ней молочной плазмы (пункт 5 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 67).

В свою очередь, по смыслу подпункта «в» пункта 1 Приложения 11 к ТР ТС 021/2011, для производства шоколада и шоколадной массы допускается использовать только молочный жир. Причем, как следует из подпункта «м» пункта 2 Приложения 11 к ТР ТС 021/2011, сухой молочный остаток в шоколаде и шоколадной массе обеспечивается составными частями молока, за исключением воды.

«Молочный жир» — молочный продукт, в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 99,8 процента, который имеет нейтральные вкус и запах и производится из молока и (или) молочных продуктов путем удаления молочной плазмы; «составные части молока» — сухие вещества (молочный жир, молочный белок, молочный сахар (лактоза), ферменты, витамины, минеральные вещества), вода (пункт 5 ТР ТС 033/2013).

Поэтому, получается, что, несмотря на то, что сливочное масло — это масло из коровьего молока, а последнее производится на основе молочного жира, ТР ТС 021/2011 для производства шоколада и шоколадной массы допускает использовать только сам молочный жир; сливочное масло взамен молочного жира использовано быть не может.

*Служба поддержки пользователей систем "Кодекс"/"Техэксперт"
Эксперт Лисицкая Ольга Сергеевна*

© АО «Кодекс», 2025

Исключительные авторские и смежные права принадлежат АО «Кодекс».

Политика конфиденциальности персональных данных