

## **СОВМЕСТНОЕ ЗАЯВЛЕНИЕ**

*Всероссийского научно-исследовательского института кондитерской промышленности - филиала Федерального государственного бюджетного научного учреждения "Федеральный научный центр пищевых систем имени В.М. Горбатова" Российской Академии наук (РАН) и Ассоциации предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД».*

Уважаемые коллеги, партнеры,  
дорогие потребители кондитерской продукции!

В последние несколько дней в сети Интернет, в печатных и электронных средствах массовой информации появляется большое количество сюжетов, связанных с процессом горения шоколада. При этом, к сожалению, ряд сообщений содержит ложные выводы о том, что «если шоколад горит, то этот факт является неопровержимым доказательством низкого качества продукции».

На самом деле шоколад на территории Российской Федерации производится строго в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Более того, базовые требования, которые предъявляются шоколаду, произведенному на территории Российской Федерации, идентичны мировым требованиям к шоколаду, определённым в Стандарте Кодекс Алиментариус для шоколада и шоколадных продуктов.

Согласно Межгосударственному стандарту (ГОСТ 31721-2012) «Шоколад. Общие технические условия» *«шоколадом» называется кондитерское изделие, получаемое на основе какао-продуктов и сахара, в составе которого не менее 35% общего сухого остатка какао-продуктов, в том числе не менее 18% масла какао и не менее 14% сухого обезжиренного остатка какао-продуктов.*

Молочный шоколад – это кондитерское изделие, получаемое на основе какао-продуктов, сахара, молока и (или) продуктов его переработки, в составе которого не менее 25% общего сухого остатка какао-продуктов, не менее 2,5% сухого обезжиренного остатка какао-продуктов, не менее 12% сухих веществ молока и (или) продуктов его переработки, не менее 2,5% молочного жира и не менее 25% общего жира.

Горький шоколад – это кондитерское изделие, получаемое на основе какао-продуктов и сахара, в составе которого не менее 55% общего сухого остатка какао-продуктов и не менее 33% масла какао.

Темный шоколад – это кондитерское изделие, получаемое на основе какао-продуктов и сахара, в составе которого не менее 40% общего сухого остатка какао-продуктов, в том числе не менее 20% масла какао.



*При производстве продукта разрешается использовать, не изменяя минимального количества масла какао, до 5% к общему весу шоколадной массы растительные жиры - эквиваленты масла какао и (или) улучшители масла какао.*

Здесь также нужно помнить о том, что производитель **обязан** указывать на упаковке Полный состав продукта в соответствии с требованиями Технического регламента таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011). Добросовестные производители строго соблюдают требования технического регламента и указывают на упаковке полный состав продукта.

Таким образом для шоколада, в состав которого обязательно входят натуральные какао-продукты (какао-масло, какао тертое и какао порошок), горение является абсолютно нормальной и закономерной физической реакцией при воздействии высоких температур и открытого пламени. К появлению пламени на шоколаде приводит нагревание выше температуры плавления масла какао, в котором затем горят частички натуральных какао-продуктов (какао тертое и какао порошок). Также хотелось бы отметить, что реакция горения или не-горения не является индикатором качества продукции. Качество шоколадной продукции определяется производителями по целому ряду критериев на регулярной основе в лабораторных условиях.

Приятного аппетита и, пожалуйста, не верьте слухам!!

С уважением,

Директор ВНИИ кондитерской промышленности - филиала ФГБНУ "ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова" (РАН)

Исполнительный директор Ассоциации предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД»



Т.В.Савенкова



В.Е.Лашманкин