



Министерство
Сельского
Хозяйства США

Посольство
США в Москве

Большой
Дмитровский
перекресток, 8

121060 Москва

Россия

17 июня 2014 г.

Г-ну Бойцову В.Б.
Директору Департамента технического
регулирования и аккредитации
Евразийская экономическая комиссия
115114 г. Москва
ул. Летниковская, д. 2, стр. 1, стр. 2.

Уважаемый г-н Бойцов,

Министерство сельского хозяйства США (USDA) свидетельствует свое уважение Евразийской экономической комиссии.

В соответствии с уведомлением Российской Федерации во Всемирную торговую организацию № G/TBT/N/RUS/36 от 28 апреля 2014 г. направляем Вам комментарий США на проект изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). Неофициальный перевод комментариев на русский язык прилагается.

Мы приветствуем усилия Евразийской экономической комиссии и государств-членов Таможенного союза, направленные на создание условий для свободной и взаимовыгодной торговли продукцией сельского хозяйства.

Пользуясь случаем, хочу еще раз уверить Вас, г-н Бойцов, в моем глубоком к Вам уважении.

С уважением,

Холли Хиггинс
Полномочный министр,
советник посольства по вопросам сельского хозяйства

Приложение: Комментарии и неофициальный перевод на 4-х л.

USDA is an Equal Opportunity Employer



105346 065109

Евразийская экономическая
комиссия
№ 6258 от 18.06.2014
1+4

The United States appreciates the opportunity to comment on the Eurasian Economic Commission's Draft Amendments to the Technical Regulation of the Customs Union "On Safety Food Products" (TR TS 021/2011)".

GENERAL COMMENTS

The United States respectfully requests that this amendment be notified to the World Trade Organization under the terms of the Sanitary and Phytosanitary Agreement given its focus on food safety.

SPECIFIC COMMENTS

It is not clear to the United States as to what is being changed in the following. Could the Russian Federation please provide further clarification?

- Section 13 related to Annex No.1
- Section 17 related to item 1.1 of Table 1, Annex No.2
- Section 22 related to item 1.7 of Table 1, Annex No.2
- Section 23 item 1.8 of Table 1, Annex No.2

Regarding Section 24, which mentions Item 1.8 of Table 1, Annex No.2 regarding the revision to *"Dishes from meat and meat products – industrially manufactured, cooled, packaged in polymeric films: boiled meat, products from chopped meat (burgers, meat balls, etc.), goods from meat by-products; Dishes from poultry and rabbit – industrially manufactured, cooled, packaged in polymeric films: boiled, fried, stewed, and baked goods from chopped poultry (burgers, etc.)"*

The United States does not test for coliforms in meat and poultry products. These bacteria are used as an indicator organism for fecal contamination but it is hard to correlate a specific level of coliforms to food safety. Rather the U.S. Department of Agriculture's Food Safety and Inspection Service (FSIS) tests for the presence of likely pathogens in meat and poultry products (i.e. Salmonella, Listeria monocytogenes, and E. coli O157:H7). The competent authority in the Russian Federation should provide additional information on how the presence of coliforms (common bacteria associated with humans) indicates a food safety hazard.

Continuing in Section 24, regarding the revision to *"in the row "1.0" pertaining to the indicator "S.aureus" the column "Remarks" shall be supplemented with the words "; Salads with addition of meat, poultry, fish, smoked goods etc. without dressings, with dressings (mayonnaise, sauces etc.)"*;

The United States does not test for S. aureus in Ready to Eat meat and poultry products. Rather FSIS relies on good manufacturing practices and HACCP to control these hazards. Only a large number of these bacteria will produce a toxin that can cause illnesses in humans. The competent authority in the Russian Federation should provide additional information on how the presence of any level of S. aureus indicates a food safety hazard.

Also regarding section 24, pertaining to *"Hamburgers, cheeseburgers, sandwiches - ready to eat"* and acceptable levels of E. coli.

The United States does not test for generic E. coli in finished meat products. These bacteria are used as an indicator organism for fecal contamination but it is hard to correlate a specific level of coliforms to food safety. Rather FSIS tests for the presence of likely pathogens in meat products (i.e. Salmonella, Listeria monocytogenes, and E. coli O157:H7). The competent authority in the Russian Federation should provide additional information on how the presence of generic E. coli (common bacteria associated with humans) indicates a food safety hazard.

Section 24, pertaining to item 1.8 of Table 1, Annex No.2 *"boiled meat, products from chopped meat (burgers, meat balls, etc.), goods from meat by-products;"*

The United States does not test for S. aureus in RTE meat products. Rather FSIS relies on good manufacturing practices and HACCP to control these hazards. Only a large number of these bacteria will produce a toxin that can cause illnesses in humans. The competent authority should provide additional information on how the presence of any level of S. aureus indicates a food safety hazard.

Section 24 of the revision regarding item 1.8 of Table 1, Annex No.2 in the row with the acceptable level "1.0" pertaining to the indicator "Sulfite-reducing clostridia" in the column "Remarks" *"Dishes from meat and meat products – industrially manufactured, cooled, packaged in polymeric films: boiled meat, products from chopped meat (burgers, meat balls, etc.), goods from meat by-products*;"*

The United States does not test for clostridia in finished meat products. Rather FSIS relies on good manufacturing practices and HACCP to control these hazards. Only a subset of these common bacteria will produce a toxin that can cause illnesses in humans. The competent authority in the Russian Federation should provide additional information on how the presence of generic clostridia indicates a food safety hazard.

The United States appreciates the consideration given to these comments.

Неофициальный перевод:

Соединенные Штаты признательны за возможность предоставить комментарии относительно проекта изменений Евразийской экономической комиссии в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

КОММЕНТАРИИ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА

Соединенные Штаты обращаются с просьбой уведомить Всемирную торговую организацию о данных изменениях в рамках Соглашения по санитарным и фитосанитарным мерам, учитывая, что их предметом является безопасность пищевой продукции.

КОММЕНТАРИИ ЧАСТНОГО ХАРАКТЕРА

Соединенным Штатам неясна суть следующих изменений. Не могла бы Российская Федерация (РФ) предоставить дополнительные пояснения?

- пункт 13 касательно Приложения № 1
- пункт 17 касательно пункта 1.1 таблицы 1 Приложения № 2
- пункт 22 касательно пункта 1.7 таблицы 1 Приложения № 2
- пункт 23 касательно пункта 1.8 таблицы 1 Приложения № 2

По пункту 24, где пункт 1.8 таблицы 1 Приложения № 2 дополняется следующими словами: *«Блюда из мяса и мясных продуктов промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: мясо отварное, изделия из рубленого мяса (тефтели, котлеты и др.), изделия из субпродуктов; Блюда из птицы, кролика, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленой птицы (котлеты, и т.д.)»*

Соединенные Штаты не исследуют продукты из мяса и мяса птицы на колиформы. Эти бактерии используются как организм-индикатор фекального загрязнения, но при этом сложно установить взаимосвязь между каким-либо конкретным уровнем концентрации колиформ и безопасностью пищевой продукции. Вместо этого Служба инспекции и безопасности продуктов питания Министерства сельского хозяйства США (FSIS) проводит исследование на наличие возможных патогенов в продуктах из мяса и мяса птицы (т.е. сальмонелл, *Listeria monocytogenes*, и *E. coli* O157:H7). Компетентное ведомство РФ должно предоставить дополнительную информацию о том, каким образом наличие колиформ (обычных бактерий, связанных с жизнедеятельностью человека) свидетельствует о риске безопасности пищевой продукции.

Далее по пункту 24, где речь идет о дополнении *«в строке «1.0» по показателю «S.aureus» в графе «Примечания» словами «; Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и др. без заправки, с заправками (майонез, соусы и др.)»;*

Соединенные Штаты не исследуют готовые к употреблению продукты из мяса и мяса птицы на *S. aureus*. Вместо этого с целью контроля данных рисков Служба FSIS

полагается на применение норм надлежащей производственной практики и принципов ХАССП. Только очень большое количество данных бактерий может выработать токсин, способный привести к заболеванию людей. Компетентное ведомство РФ должно предоставить дополнительную информацию о том, каким образом наличие *S. aureus* в любом количестве свидетельствует о риске безопасности пищевой продукции.

Далее также по пункту 24, что касается *«Гамбургеров, чизбургеров, сэндвичей готовых»* и допустимых уровней *E. coli*.

Соединенные Штаты не исследуют готовую мясную продукцию на обычную *E. coli*. Эти бактерии используются как организм-индикатор фекального загрязнения, но при этом сложно установить взаимосвязь между каким-либо конкретным уровнем концентрации колиформ и безопасностью пищевой продукции. Вместо этого Служба FSIS проводит исследование на наличие возможных патогенов в мясной продукции (т.е. сальмонелл, *Listeria monocytogenes*, и *E. coli* O157:H7). Компетентное ведомство РФ должно предоставить дополнительную информацию о том, каким образом наличие обычной *E. coli* (обычных бактерий, связанных с жизнедеятельностью человека) свидетельствует о риске безопасности пищевой продукции.

Пункт 24, в котором пункт 1.8 таблицы 1 Приложения № 2 дополняется следующими словами: *«мясо отварное, изделия из рубленого мяса (тефтели, котлеты и др.), изделия из субпродуктов;»*

Соединенные Штаты не исследуют готовую к употреблению мясную продукцию на *S. aureus*. Вместо этого с целью контроля данных рисков Служба FSIS полагается на применение норм надлежащей производственной практики и принципов ХАССП. Только очень большое количество данных бактерий может выработать токсин, способный привести к заболеванию людей. Компетентное ведомство РФ должно предоставить дополнительную информацию о том, каким образом наличие *S. aureus* в любом количестве свидетельствует о риске безопасности пищевой продукции.

Пункт 24 изменений, касающийся дополнения в пункте 1.8 таблицы 1 Приложения № 2 по показателю *«Сульфитредуцирующие клостридии»* строки с допустимым уровнем «1,0» в графе *«Примечания»* словами: *«Блюда из мяса и мясных продуктов промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: мясо отварное, изделия из рубленого мяса (тефтели, котлеты и др.), изделия из субпродуктов*»;*

Соединенные Штаты не исследуют готовую мясную продукцию на клостридии. Вместо этого с целью контроля данных рисков Служба FSIS полагается на применение норм надлежащей производственной практики и принципов ХАССП. Лишь одна из разновидностей данных распространенных бактерий может вырабатывать токсин, способный привести к заболеванию людей. Компетентное ведомство РФ должно предоставить дополнительную информацию о том, каким образом наличие обычных клостридий свидетельствует о риске безопасности пищевой продукции.

Соединенные Штаты выражают признательность за рассмотрение данных комментариев.