



HOLKOF GmbH | Rienshof 2 | D - 49439 Steinfeld-Mühlen

Москва, 12 января 2015

Кому: Евразийская экономическая комиссия

☆ **Замечания к Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности мяса птицы и продукции ее переработки»**

Уважаемые дамы и господа!

Рассмотрев проект технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса птицы и продукции ее переработки», размещенный для публичного обсуждения, мы, фирма «ХОЛКОФ ГмбХ», направляем свои замечания и предложения по нему.

1. В соответствии с ГОСТ 32589-2013 «Продукты кулинарные из мяса птицы. Общие технические условия» заменить слова: «кулинарные изделия из мяса (субпродуктов) птицы» на «продукты кулинарные из мяса (субпродуктов) птицы» или «кулинарные изделия и кулинарные полуфабрикаты из мяса (субпродуктов) птицы».

2. Раздел II, пункт 4 дополнить пункт 4 терминами:

«продукты кулинарные из мяса [пищевых субпродуктов птицы] птицы» - совокупность кулинарных полуфабрикатов и кулинарных изделий из мяса [пищевых субпродуктов птицы] птицы;

«кулинарные полуфабрикаты из мяса [субпродуктов] птицы» - пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедших одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.

3. Привести в соответствие пункт 4 и пункт 12.

В пункте 4 приведены термины: «слабый молодняк зоотехнической выбраковки», «молодняк птицы (бройлер)», «взрослая птица».

В пункте 12 указано, что для убоя и переработки используют специально выращиваемые на мясо основные виды **молодняка сельскохозяйственной птицы** (цыплят-бройлеров, индюшат, гусят, утят, цесарят, перепелят, страусят), **слабый ремонтный молодняк** всех видов птицы (яичных и мясных цыплят и других видов), **взрослую птицу** всех видов после завершения продуктивного периода (кур-несушек, петухов, цесарок, уток, гусей, перепелов, страусов, индеек).

4. Раздел II, пункт 5 термины изложить в редакции:

«**потроха птицы**» – субпродукты птицы (внутренние органы птицы – обработанные печень, сердце и мышечный желудок);

«**продукт переработки коллагенсодержащего сырья птицы**» – продукция, полученная в результате технологической обработки коллагенсодержащего сырья с последующим сгущением и/или сушкой или без них;

«**сырье коллагенсодержащее птицы**» – продукт убоя птицы (ноги, кисти крыльев, хрящи, **костный остаток**), в состав которого входят ткани, являющиеся источником коллагена.

5. Раздел IV, пункт 11

С учетом того, что единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза маркируется продукция, прошедшая оценку (подтверждение) соответствия,

HOLKOF GmbH
Rienshof 2
D-49439 Steinfeld-Mühlen

ХОЛКОФ ГмбХ
127411 Россия, Москва
Дмитровское шоссе, 157,
сто. 15. офис 15208

Tel.: +49 (0) 5971 899 13-60
Fax: +49 (0) 5971 899 13-61
E-mail: info@holkof.com
www.holkof.com

Bankverbindung:
Volksbank Lohne-Mühlen EG
IBAN: DE89280625600050824100
BIC: GENODEF1LON

Geschäftsführer:
Isrun Klauke

BX. №.	163
"14"	01 2015 г.

Лс.

которая должна соответствовать не только требованиям настоящего технического регламента, но и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на ее распространяется, предлагаем пункт 11 изложить в редакции аналогичной пункту 10:

«11. Продукты убоя птицы и продукция их переработки, не соответствующие требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, и не прошедшие оценку (подтверждение) соответствия, не должны быть маркированы единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза и не допускаются к выпуску в обращение на рынке».

6. Пункт 54 изложить в редакции:

«Для выработки мяса птицы механической обвалки не допускается применять:

а) тушки птицы и их части в охлажденном состоянии сроком хранения более двух суток;».

7. Пункт 58 изложить в редакции:

«Мясо птицы механической обвалки в течение одного часа с момента выработки должно быть использовано для производства пищевой продукции.

Если мясо птицы механической обвалки не предназначается к использованию в течение одного часа, сразу после выработки оно должно быть направлено в холодильные камеры для охлаждения или замораживания».

В термине охлажденного мяса птицы механической обвалки температура уже указана. Если оставлять температуру, то надо указать и температуру замораживания.

8. Пункт 64 повторяет пункт 46.

9. Раздел XI, пункт 112, первый абзац. После слова «полуфабрикатов» дополнить словами: «(включая кулинарные полуфабрикаты)».

10. Раздел XI, пункт 113, первый абзац. После слов «Маркировка кулинарных изделий» дополнить словами: «, продуктов из мяса птицы».

11. Раздел XI, пункт 114, первый абзац. Исключить слова: «продуктов из мяса птицы».

12. Раздел XI дополнить пунктом по маркировке сухих продуктов и бульонов аналогично п. 123 ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».

13. Приложение 1 п.9. В соответствии с ГОСТ 32589-2013 заголовок пункта изложить в новой редакции: «9. Продукты кулинарные из мяса птицы».

14. По всему тексту регламента:

уточнить нумерацию пунктов (после 57) и с учетом этого уточнить ссылки в пунктах 100, 110-117, 132, 134;

привести в соответствие расстановку знаков препинания, в т.ч. знаков «;» и «.» в перечислениях;

оформить слова «и (или)» либо «и/или» одинаково по всему тексту проекта;

оформить ссылку на технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) одинаково по всему тексту проекта (с указанием обозначения (ТР ТС 021/2011) или без него;

исправить отсутствие пробелов между отдельными словами.

С уважением,
Светлана Забашта



Руководитель технологического департамента «ХОЛКОФ ГмбХ»