



**РОССИЙСКИЙ СОЮЗ
ПРОМЫШЛЕННИКОВ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЕЙ**
**КОМИТЕТ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ, СТАНДАРТИЗАЦИИ
И ОЦЕНКЕ СООТВЕТСТВИЯ**

109240, г. Москва, Котельническая наб., д. 17, офис 300, тел.+7 (495) 663-04-04, добавочный 60-20
www.rgtr.ru, e-mail: rgtr@rspp.ru

Исх. № 36
от 03.02.2015 г.

Директору Департамента
технического регулирования и аккредитации
Евразийской экономической комиссии
В.Б. БОЙЦОВУ

Уважаемый Василий Борисович!

В рамках процедуры публичного обсуждения проекта технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса птицы и продукции ее переработки» в Комитете РСПП по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия 22 января 2015 г. проведено заседание по подготовке сводного отзыва на указанный проект технического регламента.

В соответствии с Положением о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза направляем предложения и замечания к проекту технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса птицы и продукции ее переработки».

Просим учесть в ходе дальнейшей работы.

Приложение: Предложения и замечания к проекту технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса птицы и продукции ее переработки», на 43 л.

С уважением,

Первый заместитель Председателя
Комитета РСПП по техническому регулированию,
стандартизации и оценке соответствия


А.Н. Лоцманов



105927 336109

Евразийская экономическая
комиссия
№ 1083 от 04.02.2015
1+43

**Предложения и замечания Комитета РСШП по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия
по результатам публичного обсуждения проекта
технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса птицы и продукции ее переработки»**
(опубликован на сайте ЕЭК 8 декабря 2014 г.)

№ пп	Глава, статья, пункт	Текст проекта технического регламента	Предлагаемый текст	Замечания, предложения
1.	Наименование проекта	«О безопасности мяса птицы и продукции ее переработки»	Изложить наименование проекта в следующей редакции: «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»	Наименование проекта технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса птицы и продукции ее переработки» требует уточнения. Наименование должно отражать основное содержание документа и его предмет. Данный проект предусматривает требования, прежде всего, к мясу птицы и продукции его переработки, а не требования к продукции переработки самой птицы (отсутствуют требования к продукции и процессам переработки птицы (перу, мясокостной муке и т.д.). Считаю целесообразным уточнить наименование проекта в следующей редакции: «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки». Ранее предложенное белорусской Стороной изменение в наименовании проекта регламента считаем избыточным. Наименование регламента «О безопасности продуктов убоя птицы и продукции их переработки» делает прямую отсылку к объектам регламента, однако искажает восприятие у потребителей. Исключение из наименования проекта регламента понятия «мясо» делает восприятие наименования регламента неоднозначным. Из наименования проекта регламента становится не ясно, что основным предметом его требований является мясо. Считаем целесообразным преобразовать текст регламента разделом «Содержание» (или: «Оглавление») Предлагаемое дополнение соответствует логике
2.	По проекту в целом	-	-	Считаем целесообразным преобразовать текст регламента разделом «Содержание» (или: «Оглавление»)

				исключить уточняющие положения	построения документов такого уровня
3.	Пункт 1	Настоящий технический регламент разработан в целях ...предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей (приобретателей) ...относительно их назначения и безопасности, обеспечения достоверной информации о продукции...»			Привести в соответствие с Договором ЕАЭС Статьей 52 Договора «О Евразийском экономическом союзе» технические регламенты принимаются в целях защиты жизни и (или) здоровья человека, имущества, окружающей среды, жизни и (или) здоровья животных и растений, предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей, а также в целях обеспечения энергетической эффективности и ресурсосбережения в рамках Союза. Принятие технических регламентов Союза в иных целях не допускается.
4.	Пункт 1 Абзац 2,3	Настоящий технический регламент устанавливает обязательные для применения и исполнения на таможенной территории Таможенного союза требования безопасности к продуктам убой птицы и продукции их переработки и связанные с ними требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации (уничтожения), а также требования к маркировке и упаковке продуктов убой птицы и продукции их переработки для обеспечения свободного перемещения продукции, выпускаемой в обращение на таможенной территории Таможенного союза. В случае если в отношении продуктов убой птицы и продукции их переработки их переработки, хранения, перевозки, реализации и утилизации (уничтожения), маркировки и упаковки приняты иные технические регламенты Таможенного союза, то объекты настоящего технического регламента должны соответствовать требованиям всех технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.	Изложить в следующей редакции: Настоящий технический регламент устанавливает обязательные требования к продуктам убой и переработки птицы, процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации (уничтожения), маркировке и упаковке. Требования устанавливаются для обеспечения свободного перемещения продуктов убой и переработки птицы в Таможенном союзе и обязательны для применения и исполнения на его территории. В случае если в отношении продуктов убой птицы и продукции их переработки, процессов их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации (уничтожения), маркировки и упаковки приняты иные технические регламенты Таможенного союза, то объекты настоящего технического регламента должны соответствовать требованиям всех технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.	Для упрощения восприятия и понимания положения целесообразно изложить в иной редакции. Предлагаемая редакция 3-его абзаца более корректна, так как требования других регламентов не концентрируются на рассматриваемой продукции, а распространяются на нее в части конкретных требований.	

		перевозки, реализации и утилизации (уничтожения), а также требования к маркировке и упаковке, то объекты настоящего технического регламента должны соответствовать требованиям всех технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется		
5.	Пункт 1	1. Настоящий технический регламент разработан в целях защиты жизни и здоровья человека, окружающей среды, жизни и здоровья животных, предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей (приобретателей) продуктов убоя птицы и продукции их переработки, относительно их назначения и обеспечения безопасности, обеспечения достоверной информации о продукции и распространяется на продукты убоя птицы и продукцию их переработки, выпускаемые в обращение на таможенной территории Таможенного союза, а также процессы их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации (уничтожения)	1. Настоящий технический регламент разработан в целях защиты жизни и здоровья человека, окружающей среды, жизни и здоровья животных, предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей (приобретателей) продуктов убоя птицы и продукции их переработки, относительно их назначения и безопасности, обеспечения достоверной информации о продукции. Действие регламента распространяется на продукты убоя птицы и продукцию их переработки, выпускаемые в обращение на таможенной территории Таможенного союза, а также процессы их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации (уничтожения)	Для упрощения восприятия и понимания положения целесообразно изложить в иной редакции.
6.	Пункт 2	2. Объектами технического регламента являются: а) продукты убоя птицы и продукция их переработки: мясо птицы всех видов (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, цесарок, цесарят, перепелок, перепелят, уток, утят, гусей, гусят, страусов, страусят);	Изложить в следующей редакции 2. Объектами технического регулирования настоящего технического регламента являются: а) продукты убоя птицы мясо птицы всех видов (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, цесарок, цесарят, перепелок, перепелят, уток, утят, гусей, гусят, страусов, страусят);	Объекты технического регламента не разделены на продукты убоя и продукты переработки, что отрицательно сказывается на формировании основных понятий и не позволяет четко установить формы оценки (подтверждения) их соответствия требованиям технического регламента.

	субпродукты птицы; жиры птицы (жир сырец, жир топлёный); мясо птицы механической обвалки; кость птицы пищевая; кожа птицы; сырьё коллагенсодержащее птицы и продукты его переработки; полуфабрикаты из мяса [субпродуктов] птицы; кулинарные изделия из мяса [субпродуктов] птицы; колбасные изделия из мяса [субпродуктов] птицы; продукты из мяса [субпродуктов] птицы; консервы из мяса [субпродуктов] птицы; консервы мясорастительные с использованием мяса [субпродуктов] птицы; консервы растительно-мясные; продукты из мяса птицы сухие; белок птичий пищевой и продукты на его основе; жир птицы топлёный; продукты переработки коллагенсодержащего сырья; продукты сухие из мяса (субпродуктов) птицы; продукты сыровяленые, сырокопченые, вяленые из мяса (субпродуктов) птицы; бульоны из продуктов убоя и продукции переработки птицы; продукты убоя и продукция переработки птицы для детского питания.	субпродукты птицы; жир сырец птицы, мясо птицы механической обвалки; кость птицы пищевая; кожа птицы; сырьё коллагенсодержащее птицы б) продукция переработки птицы: полуфабрикаты из мяса [субпродуктов] птицы; кулинарные изделия из мяса [субпродуктов] птицы; колбасные изделия из мяса [субпродуктов] птицы; продукты из мяса [субпродуктов] птицы; консервы из мяса [субпродуктов] птицы; консервы мясорастительные с использованием мяса [субпродуктов] птицы; консервы растительно-мясные; продукты из мяса птицы сухие; белок птичий пищевой и продукты на его основе; жир птицы топлёный; продукты переработки коллагенсодержащего сырья; продукты сухие из мяса (субпродуктов) птицы; продукты сыровяленые, сырокопченые, вяленые из мяса (субпродуктов) птицы; бульоны из продуктов убоя и продукции переработки птицы; продукты убоя и продукция переработки птицы для детского питания	Целесообразно исключить закрытый перечень видов птиц, так как не все птицы могут быть упомянуты и, тем самым, мясо таких видов птиц не
7. Пункт 2	Объектами технического регулирования настоящего технического регламента являются:	Исключить после слов «мяса птицы» слова «всех видов» исключить перечисление видов птиц в скобках	

	а) продукты убой птицы и продукция их переработки: мясо птицы всех видов (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, цесарок, цесарят, перепелок, перепелят, уток, утят, гусей, гусят, страусов, страусят);	Объектами регулирования настоящего регламента являются: а) продукты убой птицы и продукция их переработки: мясо птицы;	технического регламента	войдет в объекты регламента.
8. Пункт 2	2. Объектами технического регулирования настоящего регламента являются: а) продукты убой птицы и продукция их переработки: консервы мясорастительные с использованием мяса [субпродуктов] птицы; консервы растительно-мясные;	Исключить из объектов		Перечисление в объектах всех видов консервов нецелесообразно, так как упомянутые виды относятся к группе консервов из мяса, являющихся объектами регламента. В ином случае, необходимо дополнительно включить в объекты все подвиды консервов из мяса птицы, в том числе гомогенизированные, ветчинные, паштетные, фаршковые и др.
9. Пункт 2 подпункт а)	а) продукты убой птицы и продукция их переработки	Дополнить «продукция из мяса птицы и (или) потрохов для детского питания»		Объект регулирования должен быть дополнен также «и (или) продуктов убой» так как продукция из продуктов убой птицы для детского питания также регулируется Проектом (Приложение 6)
10. Пункт 3 подпункт б)	Действие настоящего регламента не распространяется ...на специализированную продукцию (за исключением продуктов убой птицы (за исключением продуктов убой птицы и переработки их переработки для детского питания)»	Предлагаем уточнить и обобщить: «...на специализированную пищевую продукцию (за исключением продуктов убой птицы и переработки их переработки для детского питания)»		Понятие и признак «специализированная продукция продуктов убой птицы, изготовленная с использованием или на основе продуктов убой птицы» не определено. В ТР ТС 021/2011 имеется понятие «специализированная пищевая продукция»
11. Пункт 3 подпункт в)	Действие настоящего регламента не распространяется ... на мясо продуктивных животных и продукты его переработки, а также пищевую продукцию, в рецептуре которой мясо продуктивных животных и продукты его	Предлагаем уточнить: «...на продукты убой и мясную продукцию, а также пищевую продукцию, в рецептуре которой продукты убой и мясная продукция по массе в совокупности превышают продукты убой птицы и продукцию их переработки»		1) В соответствии с ТР ТС 021/2011 к продуктивным животным относится и птица. Недопустимо использовать в данном случае термин «продуктивные» 2) ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции" содержит две группы объектов (включая определения и требования к ним): продукты убой и мясная

		переработки по массе в совокупности превышают продукты убоя птицы»			продукция, каждый из которых может входить в рецептуру продукции из мяса птицы. Мясо – это один из видов продуктов убоя, понятие «продукт переработки мяса» в ТР ТС 034/2013 не определено. В рецептуре пищевой продукции могут присутствовать не только продукты убоя птицы, но и продукция переработки продуктов убоя. Каждая группа, согласно проекту, отдельный вид продукции
12.	Пункт 3 подпункт в)	Действие настоящего регламента не распространяется на следующую продукцию, а также связанные с ней требования к процессам: в) мясо продуктивных животных и продукты его переработки, а также пищевую продукцию, в рецептуре которой мясо продуктивных животных и продукты его переработки по массе в совокупности превышают продукты убоя птицы;	Заменить на подпункт в следующей редакции: «пищевую продукцию, в рецептуре которой мясо животных и продукты его переработки по массе в совокупности превышают продукты убоя птицы»	Понятие «продуктивные животные» закреплено в ТР ТС 021/2011 и включает птиц. продуктивные животные – животные, за исключением рыб, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, целенаправленно используемые для получения от них пищевой продукции;	
13.	Пункт 3 подпункт г)	Действие настоящего регламента не распространяется на следующую продукцию, а также связанные с ней требования к процессам: г) пищевые добавки и биологически активные добавки к пище, лекарственные средства, не предназначенная для пищевых целей, которые изготовлены с использованием или на основе продуктов убоя птицы;	Заменить подпункт на подпункт в следующей редакции: г) пищевые добавки и биологически активные добавки к пище, лекарственные средства, корма, продукция, не предназначенная для пищевых целей, которые изготовлены с использованием или на основе продуктов убоя птицы и продукции их переработки ;	Необходимо дополнить объектами, входящими в группу продукции переработки продуктов убоя птицы	
14.	Пункт 3 Подпункт г)	Действие настоящего технического регламента не распространяется на... г) пищевые добавки и биологически активные добавки к пище, лекарственные средства, корма	Предлагаем уточнить: «...которые изготовлены с использованием или на основе продуктов убоя птицы и продукции их переработки Кроме того, предлагаем исключить	В рецептуре пищевой продукции могут присутствовать не только продукты убоя птицы, но и продукция переработки продуктов убоя. Каждая группа, согласно проекту, отдельный вид продукции, который может входить в рецептуру	

		для животных, продукция, не предназначенная для пищевых целей, которые изготовлены с использованием или на основе продуктов убой птицы;	хлебобучлочные изделия, которые изготовлены с использованием или на основе продуктов убой птицы и продукции их переработки	(состав) продукции. Хлебобучлочные изделия (пицца, пироги и пр.) с начинкам, содержащими продукты убой птицы или продукцию их переработки, являются объектом ТР ТС021/2011, ТР ТС 022/2011 и все требования к продукции (включая маркировку) и процессам содержатся в данных технических регламентах.
15.	Пункт 3 подпункт д)	Действие технического регламента не распространяется на следующую продукцию, а также связанные с ней требования к процессам: д) пищевую продукцию предприятий питания (общественного питания), изготовленную с использованием или на основе продуктов убой птицы и продукции их переработки, предназначенную для реализации при оказании услуг, а также процессы реализации указанной пищевой продукции.	Заменить подпункт на подпункт в следующей редакции: пищевую продукцию предприятий питания (общественного питания), изготовленную с использованием или на основе продуктов убой птицы и продукции их переработки, предназначенную для реализации при оказании услуг, а также процессы реализации указанной пищевой продукции.	Необходимо дополнить объектами, входящими в группу продукции переработки продуктов убой птицы
16.	Пункт 3 подпункт ж)	-	Дополнить подпунктом ж) следующего содержания: з) пищевая продукция, в которой в соответствии с рецептурой содержание продуктов убой птицы и продукции их переработки составляет менее 5 процентов;	Необходимо уточнить предельную границу распространения действия регламента Аналогично п.4 ТР ТС 034/2013, в котором исключена «пищевая продукция, в которой в соответствии с рецептурой содержание мясных ингредиентов составляет менее 5 процентов», однако в проекте понятие «мясной ингредиент» отсутствует.
17.	Раздел II	-	-	В целом по разделу необходимо уточнить классификацию продуктов убой птицы и продуктов переработки продуктов убой птицы, поскольку возникнут проблемы при идентификации, обращении и оценке соответствия продукции. Так, понятие «бульон» классифицирован как самостоятельный продукт животного происхождения, не связанный с данными группами, и вместе с тем прошедший переработку

				(биотехнологические процессы переработки). По признаку переработки он должен быть отнесен к продукции переработки продуктов убоя птицы. Понятие «продукт из мяса (субпродуктов) птицы» - не связано ни с продуктами убоя, ни с продуктами переработки продуктов убоя, и, вместе с тем, является переработанной (т.к. подвергнута посолу). Отсутствует родовое понятие и признаки продукции - «колбасное изделие из мяса (субпродуктов) птицы» (аналогично ТР ТС 034/2013) В проекте встречаются понятия, определения которых отсутствуют, например, «кулинарное копченое изделие», «продукт на основе птичьего белка» (прил.1 к проекту), «полукопсервы» (прил.1), «немясной ингредиент», «ветеринарный конфискат» (п.36), «водяное погружение», «обвалка», «разделка», «вид продуктов убоя» (п.90), «полукопсервы» (приложение №1) Понятие «полуфабрикат», в отличие от ТР ТС 034/2014 не содержит минимального количества мясных ингредиентов. Необходимо оценить необходимость внесения в проект понятия «подмороженная продукция», т.к. оно встречается в ТР ТС 021/2011. Часть понятий по тексту проекта требует замены, например, «тара» Отсутствует терминологическое определение понятия «мясо птицы сублимационной сушки» ГОСТ 32739-2014 (таб.1 ТР ТС 021/2011), понятие «части тушек» (как разновидность продуктов убоя) Термин «полуфабрикат» должно быть уточнено, поскольку отличить полуфабрикат от продукции мяса птицы (непереработанный продукт) не представляется возможным. Словосочетание «белок птичий пищевой» вводит потребителя в заблуждение, поскольку предполагает его потребление в процессе питания
18.	Раздел II. Основные понятия	«белок птичий пищевой» – продукт, полученный в результате биотехнологических процессов	Требуется уточнения или исключения	

	переработки тушек птицы, субпродуктов, кости после обвалки тушек птицы и мяса птицы механической обвалки;			людей, а на самом деле является результатом глубокой переработки продуктов убоя и предназначен для технических целей (в качестве кормовых добавок и т.п.)
19. Раздел II. Основные понятия	«гомогенизированные консервы из мяса птицы для детского питания» – консервы детского питания, предназначенные для питания детей от 6 месяцев, содержащие не менее 80 % частиц размером до 0,3 мм и не более 20 % частиц размером до 0,4 мм;	Уточнить формулировку в следующей редакции «гомогенизированные консервы из мяса птицы для детского питания» – консервы для детского питания, предназначенные для питания детей от 6 месяцев, содержащие не менее 80 % частиц (кости или мяса птицы) размером до 0,3 мм и не более 20 % частиц размером до 0,4 мм;	Уточнить формулировку	
20. Раздел II. Основные понятия	«Замороженная переработка продуктов убоя птицы (замороженная продукция из мяса птицы) – продукция переработки продуктов убоя птицы (продукция из мяса птицы), подвергнутая холодильной обработке до температуры в любой точке измерения не выше минус 12°C для полуфабрикатов, для остальной продукции – не выше минус 8°C».	Уточнить формулировку в следующей редакции «Замороженная продукция переработки продуктов убоя птицы (замороженная продукция из мяса птицы) – продукция переработки продуктов убоя птицы (продукция из мяса птицы), подвергнутая холодильной обработке до температуры в любой точке измерения не выше минус 12°C».	В Стандарте ЕЭК ООН на мясо кур и мясо индейки замороженным считается мясо птицы с внутренней температурой не выше минус 12°C. Привести температурные режимы с мировым опытом, где заморозка продуктов переработки продуктов убоя птицы, в том числе полуфабрикатов, при температуре минус 12С обеспечивает безопасность обращения продукции в течение всего срока годности.	
21. Раздел II. Основные понятия	«Замороженное мясо (субпродукты, жир, кожа, кость, мясо механической обвалки) птицы – продукция, сохраняющая в течение всего периода времени после холодильной обработки до момента использования температуру в любой точке измерения (продукта) не выше минус 12°C».	Уточнить формулировку в следующей редакции «Замороженное мясо (субпродукты, жир, кожа, кость, мясо механической обвалки) птицы – продукция, подвергнутая холодильной обработке до температуры для мяса птицы механической обвалки не выше минус 18°C в любой точке измерения и не выше минус 12°C в любой точке измерения для остальной продукции».	Уточнить формулировку. Согласно Директиве ЕС 853/2004 по вопросу производства мяса птицы мехобвалки, если ММО немедленно после изготовления не направляется на производство продуктов, оно должно быть упаковано и охлаждено до температуры не выше чем 2 град. С, или заморожено до температуры не выше – 18 град. С. Эти температурные требования должны соблюдаться в течении срока хранения и транспортирования	
22. Раздел II. Основные понятия	«зельц» - колбасное изделие неоднородной структуры, изготовленное преимущественно из термически обработанных и частично	-	Необходимо пояснение, какое содержание разработчик вкладывает в словосочетание «частично сырые»;	из текста не ясно, подвергаются ли в конечном

		сырых (?) кусочков мясных и немясных ингредиентов;			счете «частично сырые» компоненты тепловой обработке или сохраняют прежнее состояние (сырое) в готовом продукте?
23.	Раздел II. Основные понятия	«кожа птицы» – сырье, полученное в результате отделения кожного покрова от потрошеной тушки птицы или ее частей;	После слова «кожа» добавить слово «тушки» «кожа тушки птицы» – сырье, полученное в результате отделения кожного покрова от потрошеной тушки птицы или ее частей;		Ошибочно исключено слово «тушка». Кожа отделяется не от птицы, а от продукта убоя птицы в виде тушки.
24.	Раздел II. Основные понятия	«колбасное изделие вареное из мяса [пищевых субпродуктов] птицы» – колбасное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] ПОТРОХА птицы, подвергнутое при изготовлении осадке, подсушке, обжарке и последующей варке;		Здесь и далее по тексту исключить из словосочетания «пищевые субпродукты» слово «пищевые»	отсутствует понятие «пищевые субпродукты» и продукты убоя птицы, в группу которых входят субпродукты, являющиеся пищевой продукцией.
25.	Раздел II. Основные понятия	«консервы из мяса птицы [мясо-растительные и растительно-мясные с использованием мяса птицы] для детского питания» – продукция в герметично укупоренной потребительской упаковке, подвергнутая стерилизации, в гомогенизированном, пореобработанном, крупноизмельченном состоянии или кусочками, изготовленная из сырья, предназначенного для детского питания (мясо птицы, потроха – сердце, печень) в соответствии с требованиями к составу, пищевой ценности и безопасности, с использованием или без использования не мясных ингредиентов массовой долей мясных ингредиентов не менее 40% и от 5 до 18%].	Изложить в следующей редакции: «консервы из мяса птицы (потрохов) для детского питания» – пищевая продукция из мяса птицы (потрохов) в герметично укупоренной потребительской упаковке, подвергнутая стерилизации, в гомогенизированном, пореобработанном, крупноизмельченном состоянии или кусочками, изготовленная из сырья, предназначенного для детского питания (мясо птицы, потроха – сердце, печень) в соответствии с установленными требованиями к составу, пищевой ценности и безопасности, с использованием или без использования не мясных ингредиентов массовой долей мясных ингредиентов не менее 40%		Рассматриваемое понятие включает 3 группы консервов для детского питания. Целесообразно разделить на два отдельных понятия – из мяса птицы (потрохов), где доля мясных ингредиентов не менее 40%, - с использованием мяса птицы (потрохов), где доля мясных ингредиентов для мясо-растительных составляет от 18 до 40% и для растительно-мясных – от 5 до 18%. «Потроха» необходимо включить в понятие, так как в рецептуре допускается их использование
26.	Раздел II. Основные понятия	-	Включить дополнительное понятие в следующей редакции	См. выше	

понятия		консервы с использованием мяса птицы (потрохов) для детского питания мясо-растительные и растительно-мясные - пищевая продукция с использованием мяса птицы (потрохов) в герметично укупоренной потребительской упаковке, подвергнутая стерилизации, в гомогенизированном, пюреобразном, крупноизмельченном состоянии или кусочками, изготовленная из сырья, предназначенного для детского питания (мясо птицы, потроха – сердце, печень) в соответствии с установленными требованиями к составу, пищевой ценности и безопасности, с использованием или без использования не мясных ингредиентов, с массовой долей мясных ингредиентов соответственно от 18 до 40% для мясо-растительных и от 5 до 18% для растительно-мясных. Исключить	
27. Раздел II. Основные понятия	«концентрированный бульон» – продукт животного происхождения, изготовленный обезжириванием бульона путем выпаривания или ультрафильтрацией, в котором массовая доля мясного белка составляет не менее 10 %		Определение необоснованно ограничивает минимальный уровень концентрации
28. Раздел II. Основные понятия	«костный остаток» – измельченная пищевая кость птицы с наличием мякотных тканей, полученная при механической обвалке методом сепарирования тушек птицы и/или их частей и предназначенная для дальнейшей переработки;	Требует уточнения	В терминах отсутствует понятие «пищевая кость птицы». Дальнейшая переработка совсем не обязательна
29. Раздел II. Основные понятия	«кость птицы» – продукт убоя птицы в виде сырой кости, полученный в результате обвалки потрошенной тушки и/или ее частей и представляющий собой цельную или	«кость птицы» – продукт убоя птицы, полученный в результате обвалки потрошенной тушки и/или ее частей и представляющий собой цельную или измельченную кость с наличием остаточной	Уточнение формулировки Не понятно, что такое «пищевые цели» - для дальнейшей переработки?

		измельченную кость с наличием остаточной прирези, предназначенный для пищевых целей;	прирези;		
30.	Раздел II. Основные понятия	«крупноизмельченные консервы из мяса птицы для детского питания» – консервы детского питания из мяса птицы, потрохов (печень, сердце), предназначенные для питания детей от 9 месяцев, содержание не менее 80 % частиц (кости или мяса птицы) размером до 3 мм и не более 20 % частиц размером от 3 до 5 мм;	«консервы из крупноизмельченного мяса птицы для детского питания» – консервы для детского питания из мяса птицы, потрохов (печень, сердце), предназначенные для питания детей от 9 месяцев, содержание не менее 80 % частиц (кости или мяса птицы) размером до 3 мм и не более 20 % частиц размером от 3 до 5 мм;	Уточнение формулировки	
31.	Раздел II. Основные понятия	«кулинарное изделие из мяса [субпродуктов] птицы» – продукция из мяса (субпродуктов) птицы, с гарниром или без них, подвергнутая при изготовлении тепловой обработке до полной кулинарной готовности с последующим охлаждением или замораживанием;	Изложить в следующей редакции «кулинарное изделие из мяса [субпродуктов] птицы» – продукция из мяса (субпродуктов) птицы, с гарниром или без них, подвергнутая при изготовлении тепловой обработке до полной кулинарной готовности с последующим охлаждением или замораживанием;	Уточнение формулировки В ТР ТС 034/2013 кулинарное изделие – это готовая к употреблению продукция	
32.	Раздел II. Основные понятия	«молодняк птицы (бройлер)» – молодняк птицы кур, выращенный на мясо в определенные сроки, конец кля грудной кости – неокостеневший, мягкий;	Исключить	Не используется по тексту регламента	
33.	Раздел II. Основные понятия	«взрослая птица» – птица с окостеневшим, твердым килем грудной кости;	Исключить	Не используется по тексту регламента	
34.	Раздел II. Основные понятия	«охлажденное мясо птицы механической обвалки» – мясо птицы механической обвалки, сохраняющее в течение всего периода времени непосредственно после получения и последующей холодильной обработки до момента использования температуру в любой точке измерения продукта от минус 2°C до 0°C;	Изложить в следующей редакции «охлажденное мясо птицы механической обвалки» – мясо птицы механической обвалки, подвергнутое холодильной обработке до температуры от минус 2°C до 4°C в любой точке измерения;	Достичь температуры МПМО непосредственно в момент и сразу после получения от минус 2 до 0 технологически невозможно. Если мясо не подвергается заморозке немедленно, его следует хранить при температуре максимум 4°C (температура замеряется в мясе) и использовать для дальнейшей переработки в течение 48 часов. если МПМО немедленно после изготовления не направляется на производство продуктов, оно	

				должно быть упаковано и охлаждено до температуры не выше чем 2 град. С, или заморозено до температуры не выше – 18 град. С. Эти температурные требования должны соблюдаться в течении срока хранения и транспортирования. Уточнение формулировки	
35.	Раздел II. Основные понятия	«охлажденный костный остаток, кость» – костный остаток, кость, сохраняющиеся в течение всего периода времени непосредственно после получения и последующей холодильной обработки до момента использования температуру в любой точке измерения продукта от минус 2°С до 0°С;	Изложить в следующей редакции « охлажденный костный остаток, кость » – костный остаток, кость, подвергнутые холодильной обработке до температуры от минус 2°С до 0°С в любой точке измерения;	Достичь температуры костного остатка непосредственно в момент и сразу после получения при температуре от минус 2 до 0 технологически невозможно. Уточнение формулировки	
36.	Раздел II. Основные понятия	« Охлажденное мясо (субпродукты) птицы – мясо (субпродукты) птицы сохраняющее в течение всего периода времени непосредственно после убоя и последующей холодильной обработки до момента использования температуру в любой точке измерения (продукта) от 0°С до плюс 4°С».	Изложить в следующей редакции « Охлажденное мясо (субпродукты) птицы – мясо (субпродукты) птицы сохраняющее в течение всего периода времени непосредственно после убоя и последующего охлаждения температуру в любой точке измерения (продукта) от минус 2°С до плюс 4°С».	В Стандарте ЕЭК ООН на мясо кур и мясо индейки, а также в ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур» охлажденным считается мясо птицы с внутренней температурой от минус 2°С до 4°С. Привести температурные режимы в соответствии с международными требованиями.	
37.	Раздел II. Основные понятия	« охлажденное мясо птицы механической обвалки » – мясо птицы механической обвалки, сохраняющее в течение всего периода времени непосредственно после получения и последующей холодильной обработки до момента использования температуру в любой точке измерения продукта от минус 2 °С до 0 °С;	Изложить в следующей редакции « охлажденное мясо птицы механической обвалки » – мясо птицы механической обвалки, подвергнутое холодильной обработке до температуры от минус 2°С до 0°С в любой точке измерения;	Уточнение формулировки	
38.	Раздел II. Основные понятия	« партия мяса [субпродуктов] птицы » – любое количество мяса [субпродуктов] птицы одного вида (для тушек птицы – одного способа обработки), одного наименования,	Исключить.	Термин не используется по тексту. В ТР ТС 021/2011 установлен общепромышленный термин «партия пищевой продукции».	

		одного термического состояния, выработанное на одном производстве, произведенной (изготовленной) одним изготовителем по одному региональному (межгосударственному) стандарту или национальному стандарту, и (или) стандарту организации, и (или) иным документам изготовителя, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции; В течение одной смены (из одного стада)			
39.	Раздел II. Основные понятия	«партия продукции из мяса [субпродуктов] птицы» – любое количество однородной по составу и качеству продукции из мяса [субпродуктов] птицы для пищевых целей, одного вида и наименования, одного термического состояния, выработанное на одном производстве по одному региональному (межгосударственному) стандарту или национальному стандарту, и (или) стандарту организации, и (или) иным документам, одной даты выработки, предъявленное к одновременной сдаче-приемке, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции;	Исключить		Термин не используется по тексту. В ТР ТС 021/2011 установлен общепромышленный термин «партия пищевой продукции».
40.	Раздел II. Основные понятия	«пастеризованные консервы из мяса птицы» – консервы, подвергнутые в процессе изготовления нагреванию при температуре менее	Изложить в следующей редакции «пастеризованные консервы из мяса птицы» – консервы из мяса птицы, подвергнутые в процессе изготовления		Уточнение формулировки

		100°C и установленным техническим требованиям стерильности для пастеризованных консервов, условия хранения которых обеспечивают микробиологическую стабильность;	нагреванию при температуре менее 100°C и соответствующим установленным настоящим техническим регламентом требованиям промышленной стерильности для пастеризованных консервов, условия хранения которых обеспечивают микробиологическую стабильность;	
41.	Раздел II. Основные понятия	«паштет» – кулинарное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющих пластичную консистенцию и подвергнутое при изготовлении тепловой обработке до кулинарной готовности;	-	В ТР ТС 034/2013 на мясную продукцию паштет характеризуется как колбасное изделие . Следует проанализировать это смысловое расхождение (аналогичное расхождение по термину «студень»)
42.	Раздел II. Основные понятия	«полукопченые колбасные изделия из мяса птицы для детского питания» – полукопченые колбасные изделия, предназначенные для питания детей от 6 лет;	Изложить в следующей редакции « полукопченые колбасные изделия из мяса птицы для детского питания » – полукопченые колбасные изделия из мяса птицы, предназначенные для питания детей от 6 лет;	Уточнение формулировки
43.	Раздел II. Основные понятия	«полуфабрикат из мяса [субпродуктов] птицы» – продукция из мяса и/или субпродуктов птицы, изготовленная в виде кусков мяса и/или субпродуктов птицы на кости или фарша из мяса и/или субпродуктов птицы, или их сочетания, с добавлением или без добавления мясных ингредиентов, требующая перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности;	Изложить в следующей редакции « полуфабрикат из мяса [субпродуктов] птицы » – продукция из мяса и/или субпродуктов птицы, изготовленная в виде кусков мяса и/или субпродуктов птицы на кости или бескостных, или фарша из мяса и/или субпродуктов птицы, или их сочетания, с добавлением или без добавления мясных ингредиентов, требующая перед употреблением тепловой обработки до полной готовности, согласно инструкциям по приготовлению, указанным производителем на упаковке.	Понятие «кулинарная готовность» не определено в регламенте
44.	Раздел II. Основные понятия	«продукт из мяса [субпродуктов] птицы» – продукция, изготовленная из потрошенной тушки и/или мясокостных частей тушки, и/или бескостного и измельченного мяса, и/или субпродуктов, с	Заменить на текст следующего содержания: « продукт из мяса [субпродуктов] птицы » – продукция из мяса птицы, изготовленная из потрошенной тушки и/или частей тушки с костью или без нее, и/или бескостного и измельченного мяса, и/или	Уточнение понятия

		включением немясных ингредиентов, подвергнутая посолу и термической обработке или без нее до готовности к употреблению;	субпродуктов, с включением немясных ингредиентов, подвергнутая посолу и тепловой обработке до готовности к употреблению или без нее;	
45.	Раздел II. Основные понятия	«продукция из мяса птицы для детского питания» – продукция из мяса птицы, потрохов, предназначенная для детского питания (для детей раннего возраста от 6 месяцев до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше), отвечающая соответствующим потребностям физиологическим детскому организму;	Изложить в редакции: «продукция из мяса птицы для детского питания» - продукция из мяса птицы и (или) потрохов, предназначенная для детского питания (для детей раннего возраста до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше), отвечающая физиологическим потребностям детского организма;	1) из мяса птицы и (или) потрохов 2) определение детей раннего возраста (от 6 месяцев) не соответствует определению ТР ТС 021/2011 (нет нижней границы 6 месяцев) 3) Исключить нижнюю границу 6 месяцев по всему тексту
46.	Раздел II. Основные понятия	«продукция переработки продуктов убой птицы» (продукция из мяса птицы) – пищевые продукты, полученные путем переработки (обработке) продуктов убой сельскохозяйственной птицы, без использования или с использованием ингредиентов животного, и/или растительного, и/или аквакультуры, и/или минерального, и/или микробиологического, и/или искусственного происхождения;	«продукция переработки мяса птицы» (продукция из мяса птицы) – пищевая продукция, полученная путем переработки (обработке) продуктов убой сельскохозяйственной птицы, без использования или с использованием ингредиентов животного, и/или растительного, и/или аквакультуры, и/или минерального, и/или микробиологического, и/или искусственного происхождения;	Везде по тексту использовать вместо понятий «продукция переработки продуктов убой птицы» и «их переработки» понятие «продукция из мяса птицы» Заменить «продукты» на «продукция»
47.	Раздел II. Основные понятия	«студень» – кулинарное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющих консистенцию от упругой до мягкой и изготовленное с добавлением бульона более 100 % с включением немясных ингредиентов;	-	В ТР ТС 034/2013 на мясную продукцию студень характеризуется как колбасное изделие . Следует проанализировать это смысловое расхождение
48.	Раздел II. Основные понятия	«субпродукты птицы» – продукты убой птицы, полученные в результате производственной	Изложить в редакции: «субпродукты птицы» – продукты убой птицы, полученные в результате	«Производственной» и «технологической» в данном контексте – синонимы, повтор терминов излишен.

	технологической обработки внутренних органов (потрохов), гребней, шей, голов и ног птицы;	технологической обработки потрохов, гребней, шей, голов и ног птицы;	«Внутренних органов» излишне, т.к. термин «потроха» имеют четкое определение в регламенте
49. Раздел II. Основные понятия	«формованные консервы из мяса птицы для детского питания» – консервы, которые предназначены для питания детей от года, содержащие сформованный фарш из мяса птицы и/или потрохов с размером частиц от 0,5 до 3 см;	-	Консервы все формованные, потому что они приобретают форму упаковки. В чем особенность формованных консервов для детей? Возможно, разработчик имел ввиду кусковые консервы, где установлены размеры частиц мяса птицы
50. Раздел II. Основные понятия	-	Внести в данный проект ТР ТС понятие Охлажденные полуфабрикаты из мяса птицы.	В данном проекте ТР ТС отсутствует понятие - охлажденные полуфабрикаты из мяса птицы.
51. Раздел II. Основные понятия	-	«мясной ингредиент из птицы - составная часть рецептуры пищевого продукта, который является продуктом убоя птицы или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя птицы, и который не содержит кость в процессе изготовления колбасных изделий из птицы (за исключением колбасных изделий из мяса птицы из термически обработанных ингредиентов, технологические особенности производства которых допускают варку мяса птицы на кости с последующим отделением кости и использование бульона), либо содержит костные включения (при использовании мяса птицы механической обвалки (дообвалки)), либо содержит кость (при изготовлении продукции из анатомически целого куска мяса птицы на кости»	В данном проекте ТР ТС отсутствует понятие – мясной ингредиент из птицы, используемый по тексту регламента.
52. Раздел II. Основные понятия	-	Дополнить понятиями: Колбасное изделие из мяса [субпродуктов] птицы – пищевой продукт из мяса (субпродуктов) птицы, готовый к употреблению, установленной формы и/или размера, в оболочке или без нее,	Отсутствие этих понятий затрудняет проведение идентификации продукции

			изготовленный из колбасного фарша из мяса (субпродуктов) птицы	
53.	Пункт 5	Для целей отнесения продуктов убой птицы и продукции их переработки к объектам технического регулирования, в отношении которых применяется настоящий технический регламент, идентификация продуктов убой птицы и продукции их переработки осуществляется заявителем, органами государственного контроля (надзора), органами таможенного контроля, органами по оценке (подтверждению) соответствия, а также другими заинтересованными лицами без проведения исследований (испытаний) путем сравнения наименований продуктов, указанных в на маркировке или в товаросопроводительной документации, с наименованиями продуктов, указанных в пункте 4 настоящего технического регламента.	Идентификация продуктов убой птицы и продукции их переработки осуществляется заявителем, органами государственного контроля (надзора), органами таможенного контроля, органами по оценке (подтверждению) соответствия, а также другими заинтересованными лицами без проведения исследований (испытаний) путем сравнения наименований продуктов, указанных в на маркировке или в товаросопроводительной документации, с наименованиями продуктов, указанных в пункте 4 настоящего технического регламента.	Стилистическая правка
54.	Пункт 6	... идентификация продуктов убой птицы осуществляется путем сравнения внешнего вида и органолептических показателей с признаками, определенными стандартами, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований настоящего технического регламента, установленных перечнем стандартов, применяемых для целей оценки...	... идентификация продуктов убой птицы осуществляется путем сравнения их внешнего вида и органолептических показателей с признаками, определенными стандартами, включенными в перечень стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований настоящего технического регламента,	Включенная в проект формулировка некорректна: идентификационные характеристики продукции определяются соответствующими стандартами, но не перечнями этих документов

55.	Пункт 7	7. В случае если продукты убой птицы и продукцию их переработки невозможно идентифицировать по наименованию на информации, указанной в составе маркировки и в товаросопроводительной документации, визуальным и органолептическим методами, и идентификацию проводят аналитическим методом – путем проверки соответствия физико-химических показателей продуктов убой птицы и продукции их переработки установленным в определении продуктов убой птицы и продукции ее переработки в настоящем техническом регламенте, а также признакам, указанным в стандартах, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований настоящего технического регламента, установленных перечнем стандартов, применяемых для целей оценки (подтверждения) соответствия настоящему техническому регламенту, или указанным в технической документации, в соответствии с которой изготовлены продукты убой птицы и продукция из мяса птицы.	7. В случае если продукты убой птицы и продукцию их переработки невозможно идентифицировать по наименованию на информации, указанной на маркировке и в товаросопроводительной документации, визуальным и органолептическим методами, и идентификацию проводят аналитическим методом. Аналитический метод устанавливает соответствие физико-химических показателей продуктов убой птицы и продукции из мяса птицы следующим признакам: - определенным для них настоящим техническим регламентом, - или указанным в стандартах, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований настоящего технического регламента, установленных перечнем стандартов, применяемых для целей оценки (подтверждения) соответствия настоящему техническому регламенту, или указанным в технической документации, в соответствии с которой изготовлены продукты убой птицы и продукция из мяса птицы.	Уточнение формулировки. Аналитический метод допускает возможность проведения соответствия показателей продукции признакам, установленным в различных документах.
56.	Раздел IV	-	Дополнить пунктом: Не допускается обращение на рынке государств-членов Таможенного союза продуктов убой птицы и продукции их переработки, не соответствующих требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на	По аналогии с ТР ТС 034/2013

			них распространяется, в том числе продуктов убой птицы и продукции их переработки с истекшим сроком годности.		Целесообразно исключить, так как данный пункт не несет в себе какого-либо требования
57.	Пункт 12	Для уоя и переработки используют специально выращенные на мясе 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).	Исключить или изложить в следующей редакции Для уоя и переработки используют специально выращиваемые на мясе основные виды сельскохозяйственной птицы		
58.	Пункт 15	15. Микробиологические и гигиенические нормативы безопасности продуктов уоя птицы и продукции их переработки (в том числе продуктов уоя птицы и продукции их переработки для детского питания) должны соответствовать требованиям приложений № 1 – 5 настоящего технического регламента, а также технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).	Изложить в следующей редакции 15. Микробиологические и гигиенические нормативы безопасности продуктов уоя птицы и продукции их переработки (в том числе для детского питания) должны соответствовать требованиям приложений № 1 – 5 настоящего технического регламента, а также технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).	Уточнение	
59.	Пункт 16	Не допускается присутствие бенз(а)пирена в продукции для детского питания.	Не допускается присутствие бенз(а)пирена в продукции для детского питания. Продукция из мяса птицы, которая в процессе изготовления подвергается копчению, не должна содержать более 0,001 мг/кг бенз(а)пирена.	-	
60.	Пункт 17	Физико-химические показатели продукции для детского питания должны соответствовать требованиям	Физико-химические показатели продукции для детского питания должны соответствовать требованиям приложения	Стилистическая правка	

61.	Пункт 18 абзац 2	согласно приложению № 6. Максимальные допустимые уровни остатков ветеринарных препаратов, кормовых добавок, стимуляторов роста птицы, лекарственных средств (в том числе антибиотиков), содержание которых в продуктах убоя птицы и продукции их переработки контролируется в соответствии с информацией об их использовании, предоставляемой изготовителем (поставщиком) при ввозе их на таможенную территорию Таможенного союза или при поставке продуктов убоя птицы на переработку в установленном законодательством государства-члена порядке, должны соответствовать требованиям приложения №7, а также ветеринарно-санитарным требованиям, установленным нормативными правовыми актами Таможенного союза и/или законодательством в установленной сфере деятельности государств-членов.	№ 6. Максимальные допустимые уровни остатков ветеринарных препаратов, кормовых добавок, стимуляторов роста птицы, лекарственных средств (в том числе антибиотиков), содержание которых в продуктах убоя птицы и продукции их переработки контролируется в соответствии с информацией об их использовании, предоставляемой изготовителем (поставщиком) при ввозе их на таможенную территорию Таможенного союза или при поставке продуктов убоя птицы на переработку в установленном законодательством государства-члена порядке, должны соответствовать требованиям приложения №7, а также ветеринарно-санитарным требованиям, установленным нормативными правовыми актами Таможенного союза и/или законодательством в установленной сфере деятельности государств-членов.	Стилистическая правка
62.	Раздел VI	Общие требования к процессам производства продуктов убоя птицы и продукции их переработки	Изложить в следующей редакции Общие требования к процессам производства продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы Изменить трактовку обязанностей лиц, выполняющих функции иностранных производителей с учетом реальных требований к разделению их функций	Уточнение в соответствии с понятием
63.	Пункт 20	Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей продуктов убоя птицы и продукции их переработки, обязаны осуществлять процессы их производства (?) таким образом, чтобы данная продукция соответствовала требованиям	Лица, выполняющие функции иностранных изготовителей, и продавцы не могут осуществлять процессы производства!	

		настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.			
64.	Пункт 21	Производственные объекты, на которых осуществляются процессы убоя птицы, переработка (обработка) продуктов убоя птицы и производство продукции из мяса птицы, подлежат государственной регистрации в соответствии с положениями технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).	Производственные объекты, на которых осуществляются процессы убоя птицы, переработка (обработка) продуктов убоя птицы и производство продукции из мяса птицы, подлежат государственной регистрации в соответствии с положениями технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).	Стилистическая правка	
65.	Пункт 25	«Не допускается хранение упаковочных материалов в производственных помещениях».	Изложить в редакции: Не допускается хранение упаковочных материалов в производственных помещениях в количестве, превышающем потребности производства продукции, выпускаемой одной сменой	Непонятно, о каких объемах хранения идет речь: вообще нельзя хранить, или возможно хранить материалы, необходимые для одной рабочей смены. Установить максимальный объём хранения упаковочных материалов на одну рабочую смену.	
66.	Пункт 26	Процесс производства продуктов убоя включает предубойную выдержку птицы и подготовку к убою, убой птицы, разделку тушек птицы, сбор ветеринарных конфискатов.	Изложить в следующей редакции: Процесс производства продуктов убоя включает предубойную выдержку птицы и подготовку к убою, оглушение, убой птицы, обескровливание, шпарку, снятие оперения, потрошение, охлаждение, разделку тушек птицы, обработку субпродуктов, сбор ветеринарных конфискатов.	Процесс производства продуктов убоя птицы включает в себя также оглушение перед убоем, и обескровливание, шпарку, снятие оперения, потрошение, охлаждение после убоя.	
67.	Пункт 26 абзац 2	Предубойная выдержка птицы осуществляется в содержании птицы перед убоем без доступа к воде в течение установленного времени с целью осморождения желудочно-кишечного тракта от содержимого.	Изложить в следующей редакции: Предубойная выдержка птицы заключается в содержании птицы перед убоем без корма при свободном доступе к воде в течение установленного времени с целью осморождения желудочно-кишечного тракта от содержимого.	Минимальное время предубойной выдержки 6-8 часов. На основании ГОСТ Р 52837 2007. Птица сельскохозяйственная для убоя.	
68.	Пункт 28 абзац 2	Птица, поступившая на производственный объект для убоя и получения от нее продуктов убоя, и	Изложить в следующей редакции: Птица, поступившая на производственный объект, подвергается	Стилистическая правка	

		продукции их переработки для пищевых целей, подвергается предубойному ветеринарному осмотру в соответствии с ветеринарно-санитарными требованиями, установленными Таможенным союзом и/или законодательством в установленной сфере деятельности государств-членов.	предубойному ветеринарному осмотру в соответствии с ветеринарно-санитарными требованиями, установленными Таможенным союзом и/или законодательством в установленной сфере деятельности государств-членов.	
69.	Пункт 29 подпункт б)	«Не допускается: б) направлять на убой птицу с загрязненным, влажным оперением».	Исключить данный пункт	При наполном содержании птицы и ее доставке в неблагоприятных погодных условиях невозможно исключить попадание влаги на оперение и, соответственно, загрязнение.
70.	Пункт 29 подпункт д)	«Не допускается: д) вывоз принятой на убой птицы с территории организации;	Изложить в следующей редакции: «Не допускается: д) вывоз принятой на убой птицы с территории боевого производственного объекта»	Уточнение
71.	Пункт 29 подпункт е)	утилизация (уничтожение) биологических отходов (группы птиц, боевые отходы, ветеринарные конфискаты) и других отходов, полученных при переработке пищевого и непищевого сырья животного происхождения, должна осуществляться согласно ветеринарно-санитарным требованиям, установленным нормативно-правовыми актами Таможенного союза и/или законодательства в установленной сфере деятельности государств-членов;	-	Пункт 29 однозначно регламентирует действия, которые не допускаются . Поэтому подпункт «е» следует выделить как самостоятельный пункт или оформить в виде примечания
72.	Пункт 33 подпункт д)	Процесс уоя должен обеспечивать соблюдение режимов технологических процессов уоя и применение технологических приемов, исключающих загрязнение	Исключить подпункт д)	В случае повреждения ЖКТ необходимо данную тушку промыть проточной водой, продезинфицировать специальным раствором (над искусной кислотой 0,3%) с последующей переработкой без ограничения. Рассматриваемое

		поверхности тушек: д) при технологической операции потрошения не допускается повреждение желудочно-кишечного тракта и попадание его содержимого на тушки птицы и оборудование.		требование не актуально, т.к. на многих производствах используется финальный туалет (тушка под большим напором воды промывается внутри и снаружи)
73.	Пункт 35 подпункт ж)	Процесс убоя должен обеспечивать соблюдение режимов технологических процессов убоя и применение технологических приемов, исключающих загрязнение поверхности тушек: ж) до проведения ветеринарно-санитарной экспертизы не допускается удаление внутренних органов от тушки птицы.	до проведения ветеринарно-санитарной экспертизы не допускается отделение внутренних органов от тушки птицы	Уточнение формулировки
74.	Пункт 37	«Ножи, ножницы, вилки и другие инструменты, кольчужные перчатки, фартуки и обувь моют и обеззараживают по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут».	Изложить в следующей редакции «Ножи, ножницы, вилки и другие инструменты, моют и обеззараживают по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут. Кольчужные перчатки, фартуки и обувь моют и обеззараживают по мере загрязнения, но не реже 2-х раз в смену».	Не обоснованно, так как только инструменты должны обрабатываться не реже 1 раза в 30 минут, остальное (обувь, фартуки) обрабатывают по мере загрязнения, но не реже 2-х раз в смену
75.	Пункт 38 абзац 2	Для снижения риска перекрестного обсеменения тушек птицы при погружном охлаждении допускается использовать антимикробные технологические средства в соответствии с требованиями регламента Таможенного союза, устанавливающего требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам, а также другие антимикробные средства, не включенные в регламент, но имеющие разрешение на применение для этих	Исключить	Абзац 2 в отношении антимикробных средств исключить как избыточный, так как он не вносит нового требования, а лишь делает отсылку к требованиям, установленным в других документах

		целей.		Не допускается при технологической операции водяного погружного охлаждения тушек птицы использование растворов, содержащих хлор в концентрации выше требований, установленных для питьевой воды	Стилистическая правка
76.	Пункт 38 абзац 3	Не допускается при технологической операции водяного погружного охлаждения тушек птицы использование растворов, содержащих хлор выше требований, установленных для питьевой воды		Исключить	отсутствие оснований для такого ограничения. Все действующие ограничения установлены в ТР ТС 021/2011 статьи 8,9, где отсутствует ограничение по способу охлаждения тушек для детского питания
77.	Пункт 39 Дополнить аргумента цией	«При производстве мяса птицы для детского питания используются все виды охлаждения кроме водяного погружного».		Исключить	Пункт нуждается в исключении. Предлагаемая формулировка запрещает производство полуфабрикатов с добавлением рассолов из тушек птицы и их частей в процессе производства. Инъецирование полуфабрикатов из мяса птицы рассолами применяется для повышения потребительских свойств (мягкость, сочность) мяса птицы. Мировая практика говорит о том, что информация о введении в такие полуфабрикаты рассолов должна быть доведена до сведения потребителя.
78.	Пункт 40	В процессе производства продуктов убоя - тушек птицы и их частей не допускается введение в него воды и других ингредиентов.		Исключить	Понятие «продукт убоя» дублирует понятие, утвержденное ТР ТС 034/2013 и применяемое для животных. Согласно понятию «продукт убоя птицы», к нему относятся потрошенные тушки птицы и их части, являющиеся мясом птицы. «Мясо птицы» - это продукт убоя птицы в виде тушек, их частей, представляющий собой совокупность мышечной, жировой, соединительной тканей, и костной ткани или без неё. Следовательно, понятие мясо птицы включает в себя каких-либо ингредиентов (мясных, немясных, воды, соли, специй) при производстве тушек птицы и их частей не допускает. Вопрос об информировании потребителя о производстве полуфабрикатов (наличие ингредиентов) из мяса птицы с добавлением

				рассолов, в том числе полуфабрикатов из тушек птицы, урегулирован пунктом 104 регламента. В маркировке продукции из мяса птицы обязательно указывается вода при любом способе добавления (в виде льда, рассола, раствора и пр.). Уточнение формулировки	рассолов, в том числе полуфабрикатов из тушек птицы, урегулирован пунктом 104 регламента. В маркировке продукции из мяса птицы обязательно указывается вода при любом способе добавления (в виде льда, рассола, раствора и пр.). Уточнение формулировки
79.	Пункт 43	Не идентифицированные мясо птицы и продукты его переработки, находящиеся в организации, подлежат утилизации или уничтожению.	Изложить в следующей редакции Не идентифицированные мясо птицы и продукция из мяса птицы, находящиеся на производственном объекте, подлежат утилизации или уничтожению	Изложить в редакции: 44. Температурно-влажностные режимы в производственных помещениях и параметры технологических процессов, обеспечивающих безопасность продукции, устанавливаются производителем с учетом используемого сырья, применяемой технологии и показателей безопасности вырабатываемой продукции	Проект не должен иметь ссылку на технические документы изготовителя.
80.	Пункт 44	Температурно-влажностные режимы в производственных помещениях и параметры технологических процессов, обеспечивающих безопасность продукции, устанавливаются производителем с учетом используемого сырья, применяемой технологии и показателей безопасности вырабатываемой продукции регламентированных в технических документах, утвержденных в соответствии с законодательством государств-членов	Изложить в следующей редакции 44. Температурно-влажностные режимы в производственных помещениях и параметры технологических процессов, обеспечивающих безопасность продукции, устанавливаются производителем с учетом используемого сырья, применяемой технологии и показателей безопасности вырабатываемой продукции	Изложить в редакции: 44. Температурно-влажностные режимы в производственных помещениях и параметры технологических процессов, обеспечивающих безопасность продукции, устанавливаются производителем с учетом используемого сырья, применяемой технологии и показателей безопасности вырабатываемой продукции	Проект не должен иметь ссылку на технические документы изготовителя.
81.	Пункт 45	«Перед процессом разделки и обвалки тушки птицы и их части подвергаются доработке (удаляют остатки пера, гематомы, намины, кровоизлияния)».	На современных автоматических линиях процесс сортировки и пересадки на линию разделки ведется автоматически.	Определить доработку продукции после разделки. После процесса разделки и обвалки тушки птицы и их части подвергаются доработке (удаляют остатки пера, гематомы, намины, кровоизлияния). В процессе убоя при движущемся конвейере со скоростью 12 000 голов в час не имеется возможным удалить гематомы, намины, кровоизлияния. Эти вещи дорабатываются после процесса разделки, каждая часть перед упаковкой досматривается, и при необходимости подвергаются доработке.	Определить доработку продукции после разделки. После процесса разделки и обвалки тушки птицы и их части подвергаются доработке (удаляют остатки пера, гематомы, намины, кровоизлияния). В процессе убоя при движущемся конвейере со скоростью 12 000 голов в час не имеется возможным удалить гематомы, намины, кровоизлияния. Эти вещи дорабатываются после процесса разделки, каждая часть перед упаковкой досматривается, и при необходимости подвергаются доработке.
82.	Пункт 46	Вне выполнения технологических операций разделки, обвалки ножи должны храниться в стерилизаторе или специально	Изложить в следующей редакции Вне выполнения технологических операций разделки, обвалки ножи, ножницы и другие инструменты, используемые для	Изложить в следующей редакции Вне выполнения технологических операций разделки, обвалки ножи, ножницы и другие инструменты, используемые для	В процессе разделки и обвалки используются не только ножи, но и ножницы, и другие инструменты

		ответственном месте.	разделки и обвалки, должны храниться в стерилизаторе или специально отведенном месте.	
83.	Пункт 48	При выявлении заболеваний птицы после убоя на тушки птицы накладываются ветеринарный штамп, свидетельствующий о способе ее обезвреживания или утилизации	Изложить в редакции При выявлении заболеваний птицы после убоя на тушки птицы или на контейнер для такой тушки птицы наносится ветеринарный штамп, установленной нормативно-правовыми актами государственной формы, свидетельствующий о способе ее обезвреживания или утилизации.	1) Единых форм ветеринарных штампов, необходимых для определения способов утилизации, не существует. В РФ сохраняет действие Инструкция по правилам клеймения, утвержденная Минсельхозпродом России от 28 апреля 1994 г. (зарегистрирована Минюстом от 23 мая 1994 г. № 575) 2) ТЕОРЕТИЧЕСКИ возможно нанести ветеринарный штамп на тушку, но на индустриальных линиях такая тушка птицы отбраковывается в отдельные контейнеры особого цвета С СООТВ. МАРКИРОВКОЙ
84.	Пункт 51	«Процесс производства продуктов убоя для детского питания производится в начале или в отдельную смену при условии предварительной мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря и санитарную обработку помещений».	Исключить	Исключить из текста ввиду отсутствия оснований
85.	Пункт 52 подпункт а)	Запрещается использование для пищевых целей мяса птицы, субпродуктов, жира птицы и продуктов их переработки: а) не прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу и не допущенных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы для пищевых целей, не идентифицированных, без ветеринарных сопроводительных документов за исключением случаев, когда получение продуктов убоя птицы и их переработка осуществляется на территории одного производственного объекта;	Запрещается использование для пищевых продуктов убоя птицы: а) не прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу и не допущенных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы для пищевых целей, не идентифицированных, без ветеринарных сопроводительных документов за исключением случаев, когда получение продуктов убоя птицы и их переработка осуществляется на территории одного производственного объекта;	Уточнение В предлагаемой редакции продукты переработки будут повторно подвергаться ветеринарно-санитарной экспертизе, однако продукты убоя уже прошли эту процедуру Оформление ВСД на продукты убоя птицы не требуется, если убой и переработка осуществляются в рамках одного производственного объекта.
86.	Пункт 52 подпункт	Запрещается использование для пищевых целей мяса птицы,	Изложить в редакции б) с измененным цветом мышечной и	Исключить цвет кожи. Цвет эпидермиса тушки птицы может быть от светлого телесного до

	б)	субпродуктов, жира птицы и продуктов их переработки: б) с измененным цветом кожи, мышечной и жировой тканей;	жировой тканей;	темного желтого и зависит от применяемого корма.
87.	Пункт 52 подпункт ж)	Запрещается использование для пищевых целей мяса птицы, субпродуктов, жира птицы и продуктов их переработки: птицу, которой применяли антибиотики, антигельминтики и другие препараты с лечебной и/или профилактической целью, до истечения срока, указанного в наставлении по их применению	Изложить подпункт в следующей редакции птицу, при выращивании которой применяли антибиотики, противопгельминтные средства и другие препараты с лечебной и/или профилактической целью, до истечения срока, указанного в наставлении по применению	Стилистическая правка
88.	Пункт 53	«Массовая доля влаги, выделявшаяся при размораживании мяса птицы, не должна превышать 4%».	Исключить	Исключить. Требование создает необоснованные барьеры для производителей мяса птицы Таможенного союза. Требование технологически невыполнимо для водяного способа охлаждения, который в основном используется в странах ТС. Требование о массовой доле влаги, выделяющейся при размораживании мяса птицы, не соответствует целям технического регулирования, установленным в пункте 1 регламента. Данное требование никак не влияет на безопасность продуктов убоя птицы, не предупреждает действий, вводящих в заблуждение потребителей (приобретателей). Выделение влаги при размораживании является естественным, связано с технологической особенностью охлаждения мяса птицы (не применяется для охлаждения иных видов животных) и зависит от способа охлаждения (воздушный, воздушно-капельный, водяной (погружной)). Рассматриваемое требование не соответствует ГОСТ Р 52702-2006, где такое требование установлено только для мяса кур, а не всех видов птиц. Согласно этому ГОСТу определение этого показателя проводят в случае визуального обнаружения льда в упаковке и/или

			внутри продукта. Такое требование применимо только в отношении мяса кур, произведенного в соответствии с ГОСТ Р, и не применимо в отношении мяса птицы, произведенного в соответствии с иной технической документацией. Такое требование противоречит Межгосударственному стандарту ГОСТ 31930-2012, устанавливающему Методы определения технологически добавленной влаги для мяса птицы. Согласно этому ГОСТу максимальные уровни технологически неизбежного поглощения влаги в процессе выработки цыплят-бройлеров при разных способах охлаждения имеют следующие значения: воздушное охлаждение - 2%; воздушно-распылительное охлаждение - 4,5%; водяное охлаждение - 7%. В РЕГЛАМЕНТЕ КОМИССИИ (ЕС) № 543/2008 установлен нормальный уровень влаги, выделившейся при оттаивании замороженной птицы при следующих способах охлаждения: - воздушное: 1,5 % - Воздушно-распылительное: 3,3 % - погружное: 5,1 % .
89.	Пункт 54	54. Для выработки мяса птицы механической обвалки не допускается применять: а) тушки и части тушек птицы в охлажденном состоянии сроком хранения более двух суток; б) кости, шеи в охлажденном состоянии сроком хранения более одних суток; в) тушки птицы и их части в замороженном состоянии сроком хранения более одного месяца; г) кость птицы с массовой долей мякотных тканей менее 30%.	- Привести в соответствие с мировым опытом и международными нормами, устанавливающими такие требования Комиссия по Пищевому кодексу выпустила следующий документ «Рекомендуемые международные правила производства, хранения и состава механически отделенного от костей мяса, в том числе мяса домашней птицы, предназначенного для дальнейшей переработки (CAC/RCP 32-983)». В разделе «Обработка костей до механического отделения – рекомендации» предусмотрены вариации в технологии, поскольку возможны различные сочетания времени и температуры, т.к. не существует единого

			требования в отношении времени / температуры. Могут использоваться промежуточные комбинации: а) поддерживается температура 10оС и механическая сепарация в течение 5 часов после обвалки; б) температура 4оС и механическая сепарация в течение 72 часов после обвалки, с) охлаждение до -2оС в течение 120 часов после обвалки и д) незамедлительное помещение в морозильную камеру и замораживание в течение 48 часов после обвалки. Механически сепарированное мясо следует хранить так, чтобы не допустить роста патогенных микроорганизмов и замедлить порчу, вызываемую окислением. Если мясо не подвергается заморозке немедленно, его следует хранить при температуре максимум 4оС (температура замеряется в мясе) и использовать для дальнейшей переработки в течение 48 часов. При использовании сырья с бойни, находящейся на месте переработки, кости для механической обвалки должны храниться не более 7 суток и должны обваливаться не позднее чем через 1 сутки после отделения мяса. Если кости для обвалки привезены с других боен, их возраст не должен превышать более 5 суток. Кости хранятся и транспортируются в охлажденном виде при температуре не выше 2оС. 1 Требования к производству мяса механической обвалки (ММО) по технологии, при которой не нарушается структура костей сырья из которого производится ММО, а содержание кальция в ММО не выше чем в перемолотом мясе2: а) Тушки птицы должны быть не старше 3-х дней; б) Механическая обвалка должна быть
--	--	--	---

¹ Отчёт о Санитарных нормах по производству и использованию мяса механической обвалки – Отчёт Научного ветеринарного комитета – 16 сентября 1997г.

² Неофициальный перевод Директивы ЕС 853/2004 по вопросу производства мяса птицы мехобвалки

				проведена немедленно после обвалки тушек; в) если ММО немедленно после изготовления не направляется на производство продуктов, оно должно быть упаковано и охлаждено до температуры не выше чем 2 град. С, или заморожено до температуры не выше – 18 град. С. Эти температурные требования должны соблюдаться в течении срока хранения и транспортирования. Далее сформулированы требования, применяемые при производстве и реализации ММО, произведенного по технологии, отличной от изложенной в пункте. а) тушки птицы должны быть не старше 3 – дней; б) если механическая обвалка не производится немедленно после обвалки тушек, кости с остатками мяса должны храниться и транспортироваться при температуре не выше 2 град. С, либо заморожены до температуры не выше – 18 град. С; в) кости с остатками мяса от замороженных тушек не должны быть повторно заморожены; г) если ММО не используется в течении часа после производства, оно должно быть охлаждено до температуры не выше 2 град. С.
90.	Пункт 54	«Для выработки мяса птицы механической обвалки не допускается применять: б) кости и шеи в охлажденном состоянии сроком хранения не более 1х суток, в) тушки птицы и их части в замороженном состоянии сроком хранения более одного месяца; г) кость птицы с массовой долей	б) Невозможно в такой короткий срок реализовать и доставить данную продукцию потребителю-переработчику. в) В ГОСТ и ТУ сроки хранения данной продукции 6 и 8 месяцев. г) Современное оборудование позволяет производить качественную продукцию из сырья с массовой долей мякотных тканей	б) Разрешить использование охлажденной продукции для выработки ММО со сроками хранения 72 часа. в) Исключить данный пункт. г) Исключить данный пункт. тушки птицы и их части в замороженном состоянии сроком хранения более трех месяцев. В случаи неликвидной продукции в складе

		мякотных тканей менее 30%».	менее 30%.		заморозке, необходимо время для переработке с учетом производтельности оборудования. Невозможно после обвалки получить продукцию с температурой выше плюс 6С.
91.	Пункт 55	Температура мяса птицы после механической обвалки должна быть не выше плюс 6°С.	Исключить		уточнение
92.	Пункт 56	Замороженное мясо птицы механической обвалки, полученное с других производств, используется только для выработки продуктов, подвергнутых тепловой обработке.	Замороженное мясо птицы механической обвалки, полученное с других производств, используется только для выработки продуктов, подвергаемых тепловой обработке.		
93.	Пункт 57	При механической обвалке мяса птицы на всех этапах его производства должна быть исключена возможность дополнительного бактериального обсеменения поступающего на переработку сырья и изготовленной продукции	Исключить		Неопределенность и избыточность требования. Если имелся ввиду запрет на встречные потоки, то это один из основных принципов любого пищевого производства, не нуждающийся в подобной редакции. Минимально необходимые требования для производства ММО птицы установлены в пунктах 54-60
94.	Пункт 58	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 до температуры в центре продукта от минус 2 до 0°С или минус 18 С».	Изложить в следующей редакции: «Если мясо птицы механической обвалки в течение одного часа с момента изготовления не используется для производства пищевой продукции, оно должно быть направлено в холодильные камеры для охлаждения до температуры в центре продукта от минус 2 до 0°С или замораживания до температуры не выше минус 18 С».	Привести в соответствие с международными требованиями см. выше	
95.	Пункт 60	Технологическая тара с мясом птицы механической обвалки должна быть снабжена ярлыком с указанием даты и часа выработки и обеспечивающим прослеживаемость Было после 57	Технологическая упаковка с мясом птицы механической обвалки должна быть снабжена ярлыком с указанием даты и часа выработки, обеспечивающим прослеживаемость	Ошибка нумерации. Перенести пункт после пункта 59. Заменить «ГАРА» на «упаковка»	
96.	Раздел VIII.	Требования к продукции переработки продуктов убоя птицы и процессам ее производства	Изложить в следующей редакции Требования к продукции из мяса птицы и процессам ее производства	Привести в соответствие с понятием «продукция из мяса птицы»	

97.	Раздел VIII	-	-	В целом по разделу предлагаем предусмотреть особенности производства продукции переработки продуктов убоя птицы на предприятиях общественного питания, принимая во внимание также то, что на таких предприятиях может одновременно производиться как продукция переработки продуктов убоя птицы, так и мясная продукция в соответствии с ТР ТС 034/2013. Например, предусмотреть возможность производства продукции из субпродуктов, подготовку немясных ингредиентов (п.69) не только в отдельном помещении, а в специально выделенных участках.
98.	Пункт 60	Пункт 60	Исправить здесь на номер 61 и далее привести нумерацию в соответствие	Ошибка нумерации.
99.	Пункт 66	66. Измельчение мяса и субпродуктов, колбасного фарша и наполнение оболочек (форм) осуществляются при температуре воздуха не выше 12°C.	Изложить в следующей редакции 66. Измельчение мяса и субпродуктов, приготовление колбасного фарша и наполнение оболочек (форм) осуществляются при температуре воздуха не выше 10°C.	Изменить температуру на «не выше плюс 10С»
100.	Пункт 68	«Не допускается применять фосфаты (фосфатно-содержащие смеси и комплексные пищевые) смеси для продуктов убоя птицы и продукции из неё, выпускаемых в реализацию в не переработанном виде».	Исключить данный пункт.	Большинство имеющихся на рынке смесей для инъектирования содержат фосфаты. Все МДУ указаны в приложениях
101.	Пункт 71 подпункт б)	«приготовление рассолов и расфасовка (подготовка) не мясных ингредиентов проводится в объеме, необходимых для обеспечения 1 смены работы производственного объекта».	Исключить	Сухие специи, панировки и т.п. можно готовить в любое время и в любых пропорциях, так как это не продукция животного происхождения и к ней нет высоких требований безопасности (температура, время использования)
102.	Пункт 73 подпункт а)	При производстве консервов необходимо соблюдать следующие требования: а) потребительская тара для консервов проверяется на	Заменить слово «тара» на слово «упаковка»	Привести понятие в соответствие с ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»

		герметичность не менее 3 раз в смену, а также после каждой регулировки, ремонта или замены частей оборудования;			
103.	Пункт 73 подпункт в)	продолжительность технологического процесса консервов от процесса жиловки или измельчения продуктов убой птицы до стерилизации или пастеризации не должна превышать 2 часов для стерилизованных и 1 часа для пастеризованных консервов без учета времени процесса посола	Изложить в редакции: в) продолжительность технологического процесса производства консервов от процесса жиловки или измельчения продуктов убой птицы до стерилизации или пастеризации устанавливается изготовителем стерилизованных и пастеризованных консервов и должна обеспечивать безопасность консервов;	Проект вводит необоснованное технологическое ограничение продолжительности ведения процесса подготовки сырья до стерилизации консервов (2 часа), в то время как продолжительность времени должна определяться только микробиологическим состоянием сырья и показателями безопасности готовой продукции. При этом указанная продолжительность может быть и более 2 часов как показывает мировая практика ведущих изготовителей консервов без влияния на безопасность готовой продукции. Продолжительность данного процесса должен определять сам изготовитель.	
104.	Пункт 73 подпункт ж)	ж) документы, которые содержат параметры стерилизации или пастеризации, записываемые на носители информации, являются документами строгой отчетности и должны храниться изготовителем в течение времени, превышающем срок годности продукции не менее чем на 3 месяца	Исключить слова «являются документами строгой отчетности и» Изложить в следующей редакции ж) сведения, которые содержат параметры стерилизации или пастеризации, должны храниться изготовителем в течение времени, превышающем срок годности продукции не менее чем на 3 месяца;	Формы документов строгой отчетности не предусмотрены технически регулированием Таможенного союза. Кроме того, данные параметры могут быть записаны электронным способом. Исключить слова «являются документами строгой отчетности и» в силу их неопределенности.	
105.	Пункт 73 подпункт з)	продолжительность выдержки консервов на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности должна составлять не менее 11 суток	продолжительность выдержки консервов на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности должна составлять не менее 15 суток	Может быть «не менее 15 суток» - как предусматривала Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов..., прошедшая многолетнюю апробацию на практике?	
106.	Пункты 74-83	продукции из мяса птицы	По всему тексту п.п.74-83 изложить в редакции: «продукции из мяса птицы и (или) потрохов»	1) Пропущен объект – продукция из потрохов, предусмотренная Приложением 6 Проекта 2) целесообразно вынести перечисленные пункты, касающиеся требований к продукции детского питания, в самостоятельный раздел	
107.	Пункт 79	При производстве продукции из мяса птицы для питания детей от 6 месяцев	Исключить	Собственная интерпретации требований, уже предусмотренных ТР ТС 021/2011	

	до 3 лет, для питания детей дошкольного (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (от 6 лет и старше) не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, перечень которого установлен техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»		
108. Раздел IX	Требования к процессам хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя птицы и продукции их переработки	Изложить в следующей редакции Требования к процессам хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы	Привести в соответствие с понятием «продукция из мяса птицы»
109. Пункт 88	В холодильных камерах продукция размещается в штабелях на стеллажах или поддонах, высота которых должна быть не менее 8-10 см от пола. От стен и приборов охлаждения продукция располагается на расстоянии не менее 30 см. Между штабелями должны быть проходы, обеспечивающие беспрепятственный доступ к продукции		Предлагаем уточнить высоту с учетом требований ГОСТ к деревянным поддонам (высота -15 см) Например, ГОСТ 9078-84 «Поддоны плоские. Общие технические условия» - высота до 150 мм Пункт нуждается в редактировании, т.к содержит необоснованно жесткие параметры. Привести в соответствие с ГОСТ 9788
110. Пункт 89	Холодильные камеры для холодильной обработки и хранения продуктов убоя птицы и продукции их переработки оборудуются термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры в камере с регистрацией с определенным интервалом времени, как на бумажных, так и/или на электронных носителях	Изложить в следующей редакции Холодильные камеры для холодильной обработки и хранения продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы оборудуются термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры в камере, а также средствами для записи температуры.	исключить избыточные требования к оборудованию средств автоматического контроля с регистрацией В условиях хранения продукции на предприятиях розничной торговли и общественного питания, где срок такого хранения не большой, а подсобные помещения, как правило, небольшой площади, требование избыточно. В ТР ТС 034/2013 указано, что холодильные камеры для холодильной обработки и хранения продуктов убоя и мясной продукции оборудуются термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры в камере, а также средствами для записи температуры.
111. Раздел X.	Требования к упаковке	Изложить в следующей редакции	Привести в соответствие с понятием «продукция

		продуктов убой птицы и продукции их переработки	Требования к упаковке продуктов убой птицы и продукции из мяса птицы	из мяса птицы»
112.	Пункт 99	Материалы, контактирующие с продуктами убой птицы и продукцией их переработки, должны обеспечивать их безопасность и неизменность идентификационных признаков при обращении продуктов убой птицы и продукции их переработки на таможенной территории Таможенного союза в течение срока годности.	Изложить в редакции: Контактирующая с продуктами убой птицы и продукцией их переработки упаковка должна обеспечивать безопасность и неизменность идентификационных признаков продуктов убой птицы и продукции их переработки в течение срока годности	Конструкция позволяет интерпретировать содержание статьи как обеспечение безопасности и идентификационных признаков не объектов Прокта, а материалов.
113.	Раздел XI.	Требования к маркировке продуктов убой птицы и продукции их переработки	Изложить в следующей редакции Требования к маркировке продуктов убой птицы и продукции из мяса птицы	Привести в соответствие с понятием «продукция из мяса птицы»
114.	Раздел XI	-	-	предусмотреть переходные положения для применения требований в части придуманных названий (п.101 б),в) аналогично ТР ТС 034/2013.
115.	Пункт 102	В составе маркировки продукции переработки продуктов убой птицы не допускается использовать слова «произведено из охлажденного сырья» или аналогичные по смыслу слова в случае использования при изготовлении продуктов убой птицы иного термического состояния, кроме охлажденного.	Изложить в следующей редакции В составе маркировки продукции из мяса птицы не допускается использовать слова «произведено из охлажденного сырья» или аналогичные по смыслу слова в случае использования при изготовлении продукции из мяса птицы иного термического состояния, кроме охлажденного	Привести в соответствие с понятием «продукция из мяса птицы»
116.	Пункт 105.	В маркировке состава продукции переработки продуктов убой птицы указывается название комплексных пищевых добавок, а также маринадов и рассолов с указанием входящих в них компонентов.	Изложить в следующей редакции В маркировке состава продукции из мяса птицы указываются компоненты комплексных пищевых добавок, а также маринадов и рассолов с указанием входящих в них компонентов.	Привести в соответствие с понятием «продукция из мяса птицы» и исключить необходимость указания комплексной пищевой добавки Названия комплексных пищевых добавок (например, «Аромат говядины») не несут для потребителя никакой информации. ТР ТС 029/2012 (ст.9) такого требования не содержит.
117.	Пункт 106	В маркировке колбасных изделий и продуктов из мяса птицы в составе таких изделий и продуктов указывается наличие стартовых	Изложить в следующей редакции Если при производстве колбасных изделий и продуктов из мяса птицы использовались стартовые культуры микроорганизмов, то	Стилистическая правка

		культур микроорганизмов, если при производстве колбасных изделий и продуктов из мяса птицы использовались стартовые культуры микроорганизмов.	их наличие указывается в маркировке	
118.	Пункт 107	В маркировке продуктов убой птицы и продукции их переработки, обработанных ферментными препаратами, в составе таких продуктов и продукции должна содержаться информация об использовании этих препаратов.	Изложить в следующей редакции Если продукты убой птицы и продукция из мяса птицы обработаны ферментными препаратами, в их маркировке (составе) указывается информация об использовании этих препаратов.	Стилистическая правка
119.	Пункт 109	В случае если изготовитель продуктов убой птицы и продукции их переработки, поступающих для реализации на предприятия розничной и оптовой торговли, предполагает их дальнейшее упаковывание в процессе реализации в потребительскую упаковку с изменением их количества и (или) вида их упаковки, то в маркировке таких продуктов убой птицы и продукции их переработки должна содержаться информация о сроках годности до вскрытия упаковки и после вскрытия упаковки (нарушения ее целостности), но в пределах общего срока годности при соблюдении условий хранения. В случае отсутствия такой информации в маркировке продуктов убой птицы и продуктов их переработки, не допускается изменение их количества и (или) вида упаковки продуктов убой птицы и продукции их переработки, не допускается изменение их количества и (или) вида упаковки продуктов убой птицы и (или) вида их упаковки, то в маркировке таких продуктов убой птицы и продукции их переработки должна содержаться информация о сроках годности до вскрытия упаковки и после вскрытия упаковки (нарушения ее целостности), но в пределах общего срока годности при соблюдении условий хранения. В случае отсутствия такой информации, не допускается изменение количества и (или) вида упаковки продуктов убой птицы и продукции из мяса птицы, поступающих для реализации на предприятия розничной и оптовой торговли. В маркировке продуктов убой птицы и продукции из мяса птицы, упакованных в процессе реализации с изменением количества и (или) вида упаковки, дополнительно должна указываться информация о юридическом лице или индивидуальном предпринимателе,	Изложить в следующей редакции В случае если изготовитель продуктов убой птицы и продукции из мяса птицы, отправляемых для реализации на предприятия розничной и оптовой торговли, предполагает их дальнейшее упаковывание в потребительскую упаковку с изменением их количества и (или) вида их упаковки, то в маркировке таких продуктов должна содержаться информация о сроках годности до вскрытия и после вскрытия упаковки (нарушения ее целостности), но в пределах общего срока годности при соблюдении условий хранения. В случае отсутствия такой информации, не допускается изменение количества и (или) вида упаковки продуктов убой птицы и продукции из мяса птицы, поступающих для реализации на предприятия розничной и оптовой торговли. В маркировке продуктов убой птицы и продукции из мяса птицы, упакованных в процессе реализации с изменением количества и (или) вида упаковки, дополнительно должна указываться информация о юридическом лице или индивидуальном предпринимателе,	Стилистическая правка

	В маркировке продуктов убой птицы и продукции их переработки, упакованных в процессе реализации с изменением количества и (или) вида упаковки, дополнительно должна указываться информация о юридическом лице или индивидуальном предпринимателе, осуществляющих упаковывание, дате их упаковывания, сроке годности и условиях хранения, за исключением случаев, когда продукты убой птицы и продукция их переработки упаковываются в присутствии потребителя на предприятиях розничной и оптовой торговли.	осуществляющих упаковывание, дате их упаковывания, сроке годности и условиях хранения. Исключением являются случаи, когда продукты убой птицы и продукция из мяса птицы упаковываются в присутствии потребителя на предприятиях розничной и оптовой торговли.	
120. Пункты 110-111	Отгиск ветеринарного клейма, либо его изображение на этикетке, в соответствии с требованиями, установленными нормативно-правовыми актами государств-членов в области ветеринарии	Предлагаем уточнить формулировку «...нормативно-правовыми актами государств-членов» с исключением «в области ветеринарии». В ТР ТС 034/2013 (п.53) уточнение «в области ветеринарии» не установлено	В странах-членах Евразийского экономического союза имеются различные правила ветеринарного клеймения мяса птицы. Например, Инструкция по ветеринарному клеймению мяса (утв. Минсельхозпродом России 28.04.1994) не приведена в соответствие с ТР ТС 021. Кроме того, Договором «О Евразийском экономическом союзе» (ст.58) часть полномочий в сфере ветеринарных мер, включая разработку единых ветеринарно-санитарных требований, передана на межгосударственный уровень. В связи с чем, для унификации и исключения дублирования предлагаем предусмотреть формулировку «...в соответствии с требованиями, установленными законодательством Таможенного союза, а также нормативно-правовыми актами государств-членов»
121. Пункт 110 подпункт б)	110. Маркировка мяса птицы должна соответствовать требованиям, указанным в пункте 100-109 настоящего технического регламента, а также	110. Маркировка продуктов убой птицы, за исключением субпродуктов птицы, должна соответствовать требованиям, указанным в пункте 100-109 настоящего технического регламента, а также	1. К продуктам убой, подлежащим клеймению, относится не только мясо. 2. В обращение поступают продукты убой птицы как в транспортной, так и в потребительской упаковке. Отсутствие ветеринарного клейма на потребительской упаковке продуктов убой может

	требованиям: б) на транспортную упаковку наносится отгиск ветеринарного клейма либо его изображение на этикетке в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов в области ветеринарии	требованиям: б) на транспортную и (или) потребительскую упаковку наносится отгиск ветеринарного штампа (клейма) либо его изображение на этикетке в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов в области ветеринарии	привести к изъятию такой продукции из обращения в связи с отсутствием знака, подтверждающего прохождение ветеринарно-санитарной экспертизы.
122.	Пункт 110 подпункт б) «б) на транспортную упаковку наносится отгиск ветеринарного клейма либо его изображение на этикетке в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов, а области ветеринарии».	В настоящее время ветеринарная служба не располагает данным клеймом.	Определить вид и форму данного клейма и представить производителям животноводческой пищевой продукции.
123.	Пункты 110, 112, 115, 117 Указан закрытый перечень (способ обработки целых тушек; группа полуфабрикатов; вид полуфабрикатов; группа консервов; предназначение для питания детей)	Предлагаем дополнить «Например», чтобы не ограничивать возможности изготовителей	С учетом практики применения ТР ТС 034/2013 (для консервов для детского питания) необходимо указывать открытый перечень примеров
124.	Пункты 111, 112, 115 В маркировке указывается информация с учетом вида и возраста птицы	исключить необходимость указания возраста птицы	Требование избыточно, т.к. по рецептуре в продукции может содержаться сырье, полученное от птицы разного возраста.
125.	Пункт 111 подпункт б) Маркировка субпродуктов должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 100-109 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям: а) на транспортную упаковку наносится отгиск ветеринарного клейма либо его изображение на этикетке в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов в области ветеринарии;	Изложить подпункт в следующей редакции а) на транспортную и (или) потребительскую упаковку наносится отгиск ветеринарного штампа (клейма) либо его изображение на этикетке в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов в области ветеринарии; б) в маркировке указывается информация о виде и возрасте птицы, а также информация о термическом состоянии («охлажденные», «замороженные»).	В обращение поступают субпродукты птицы как в транспортной, так и в потребительской упаковке. Отсутствие ветеринарного клейма на потребительской упаковке продуктов убоя может привести к изъятию такой продукции из обращения в связи с отсутствием знака, подтверждающего прохождение ветеринарно-санитарной экспертизы. Упростить формулировку подпункта б)

	б) в маркировке указывается информация с учетом вида и возраста птицы, а также информация о термическом состоянии («охлажденные», «замороженные»).	Маркировка полуфабрикатов должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 100-109 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям: а) в маркировке указывается информация с учетом вида и возраста птицы, группе полуфабрикатов («натуральный», «рубленый»), виде полуфабрикатов («бескостные», «мясокостные», «фаршированные», «в оболочке», «формованные»), а также информация о термическом состоянии («охлажденные», «замороженные»)	Изложить подпункт в следующей редакции а) в маркировке указывается информация о виде и возрасте птицы, группе полуфабрикатов («натуральный», «рубленый»), виде полуфабрикатов («бескостные», «мясокостные», «фаршированные», «в оболочке», «формованные»), а также информация о термическом состоянии («охлажденные», «замороженные»)	Стилистическая правка
126. Пункт 112 подпункт а)	Маркировка полуфабрикатов должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 100-109 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям: а) в маркировке указывается информация с учетом вида и возраста птицы, группе полуфабрикатов («натуральный», «рубленый»), виде полуфабрикатов («бескостные», «мясокостные», «фаршированные», «в оболочке», «формованные»), а также информация о термическом состоянии («охлажденные», «замороженные»)	114. Маркировка колбасных изделий, продуктов из мяса птицы должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 100-109 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям: а) в маркировке колбасных изделий указывается информация НАЗВАНИЕ о колбасных изделиях (например, «колбаса», сосиски»), виде птицы (например, «куриные», «из мяса птицы»), способе технологической обработки (например, «вареные»), сорте – при наличии (например, «экстра»), а также информация о термическом состоянии («охлажденные», «замороженные»).	В маркировке колбасных изделий указывается ... о виде птицы (например, «куриные», «из индейки»)	Предлагаем уточнить формулировку, аналогично другим примерам при указании вида птицы. В предлагаемой редакции формулировка предполагает, что допускается указывать вид птицы в формате «из мяса птицы», что не несет никакой дополнительной информации для потребителя
127. Пункт 114	Маркировка колбасных изделий, продуктов из мяса птицы должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 100-109 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям: а) в маркировке колбасных изделий указывается информация НАЗВАНИЕ о колбасных изделиях (например, «колбаса», сосиски»), виде птицы (например, «куриные», «из мяса птицы»), способе технологической обработки (например, «вареные»), сорте – при наличии (например, «экстра»), а также информация о термическом состоянии («охлажденные», «замороженные»).	Маркировка консервов из мяса и субпродуктов птицы должна	В) при невозможности нанесения	1) В подпункте в) пропущена обязательная маркировка срока годности.
128. Пункт 115	Маркировка консервов из мяса и субпродуктов птицы должна			

	соответствовать требованиям, указанным в пунктах 100-109 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям: а) в маркировке указывается информация о группе консервов («из мяса [субпродуктов] птицы», «мясо-растительные», «растительно-мясные») [с учетом] вида и возраста птицы (например, «из мяса кур», «из мяса цыплят») и способе технологической обработки («стерилизованные», «пастеризованные»); б) в маркировке указывается информация о виде консервов (например, «в собственном соку»); а) в маркировке указывается информация о группе консервов («из мяса [субпродуктов] птицы», «мясо-растительные», «растительно-мясные»), виде консервов (например, «в собственном соку»), виде и возрасте птицы (например, «из мяса кур», «из мяса цыплят»), способе технологической обработки («стерилизованные», «пастеризованные»); в) при невозможности нанесения маркировки на потребительскую упаковку способом, обеспечивающим сохранность и читаемость информации до конца срока годности (литография, флексография или иной способ офсетной печати), информация о дате изготовления консервов, ассортиментном номере (при наличии) наносится на крышку, доньшко или этикетку	маркировки на потребительскую упаковку способом, обеспечивающим сохранность и читаемость информации до конца срока годности (литография, флексография или иной способ офсетной печати), информация о дате изготовления консервов, сроке годности ассортиментном номере (при наличии) наносится на крышку, или этикетку потребительской упаковки. Изложить в редакции: б) в маркировке по усмотрению изготовителя может указываться информация о виде консервов (например, "в собственном соку"); Или исключить данное требование из Проекта.	2) Обязательное требование об указании вида консервов в отсутствии регламентированных в технических регламентах видов консервов будет вызывать субъективность применения этого требования на рынке. Предлагается дополнить требование («по усмотрению изготовителя»)
--	---	---	---

129.	Пункт 117 подпункт б)	потребительской упаковки. б) в маркировке продукции для детского питания указывается информация о сроках годности и условиях хранения после нарушения целостности потребительской упаковки;	Изложить в редакции б) в маркировке продукции для детского питания указывается информация о продолжительности и условиях хранения после вскрытия потребительской упаковки;	1) Нарушение целостности упаковки происходит в процессе реализации (в торговле), а потребитель вскрывает упаковку 2) Вместо информации о сроках годности вследствие краткосрочности употребления продукции детского питания целесообразно указывать рекомендуемую продолжительность хранения после вскрытия упаковки. Улучшение формулировки Отсутствует порядок ведения перечней стандартов, имея в виду периодичность обновления перечней
130.	Пункт 119	Методы исследований (испытаний) и измерений в стандартах устанавливаются в стандартах, согласно перечню стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований настоящего технического регламента, а также осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции, содержащейся в стандартах, указанных в перечне, являющемся Приложением...	Методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований настоящего технического регламента, а также осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции, содержащейся в стандартах, указанных в перечне, являющемся Приложением...	
131.	Раздел XII.	XII. Оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя птицы и продукции их переработки	Заменить номер раздел на следующий порядковый номер «XIII» XIII. Оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы	Ошибка нумерации Привести в соответствие с понятием «продукция из мяса птицы» и исключить необходимость указания комплексной пищевой добавки
132.	Пункт 127 абзац 3	Срок действия декларации о соответствии продукции переработки продуктов убоя птицы соответствует сроку годности этой продукции переработки продуктов убоя птицы.	Срок действия декларации о соответствии продукции из мяса птицы соответствует ее сроку годности.	Упростить формулировку Привести в соответствие с понятием «продукция из мяса птицы» и исключить необходимость указания комплексной пищевой добавки
133.	Приложен ие №1	Вареные колбасные изделия...высшего и первого сорта, второго сорта и аналоги	-	Предлагаем исключить деление на сорта, т.к. проект не содержит такого требования, а в маркировке сорта указываются при наличии
134.	Приложен ие №1	-	-	По всей таблице нет требований к L. топоросытогенес в 25 г не допускаются по всему тексту, в том числе в ТР ТС 021 для мяса в целом, мясо птицы не выделено

135.	Приложен ие 1 Раздел 5	Готовые быстрозамороженные блюда из мяса птицы (жареные отварные) Бактерии рода <i>Enterococcus</i> 1X1 ³	-	Необходимо внести 1X10 ⁴ (Единые санитарные требования)
136.	Приложен ия №1 пункт 9	Готовые кулинарные изделия... пироги	Предлагаем исключить хлебобулочные изделия	Так как продукция не может являться объектом данного проекта.
137.	Приложен ие №5	-	-	Гигиенические требования безопасности мяса птицы механической обвалки включают не все требования, установленные ГОСТ (например, в части содержания фосфора). Предлагаем добавить, либо исключить приложение в целом
138.	Приложен ия	«подмороженная»	-	По всему тексту исключить термин «подмороженная» (в приложениях)
139.	Приложен ие 6 Таблицы 1, 2, 4	Крахмал Рисовая и пшеничная мука	Дополнить Таблицы 1, 2, 4 следующей ссылкой: «Примечание: при совместном использовании крахмала и рисовой (или пшеничной) муки допустимый уровень содержания крахмала не должен превышать 3 г в 100 г продукта, а общий допустимый уровень их содержания не должен превышать 5 г в 100 г продукта».	Из текста Проекта не очевидно, можно ли использовать крахмал и рисовую (пшеничную муку) одновременно в максимальных количествах, предусмотренных для каждого загустителя, или они могут быть использованы только по раздельности.

Кроме того, необходимо отметить наличие в проекте регламента орфографических и синтаксических ошибок, стилистически некорректных формулировок (см. примечание к термину «колбасное изделие варено-копченое из мяса птицы», написание слова «пюреобразные» в термине «консервы из мяса птицы [мясо-растительные и растительно-мясные с использованием мяса птицы] для детского питания», написание термина «продукт сыро-солёный из мяса [субпродуктов] птицы» и многие другие) и неточностей (часто отсутствует согласование частей предложения между собой, например, п. 51), не отделенных друг от друга слов (например, см. п. 36, п. 52 и п. 136), а также наличие необоснованно поставленных знаков препинания (см. п. 8).