

ЗАО «СТАВРОПОЛЬСКИЙ БРОЙЛЕР»

«03» февраля 2015г. №
 Вх. № 89 от 04.02.2015г.

Евразийская Экономическая Комиссия
 Директору Департамента
 технического регулирования и аккредитации
 Бойцову В.Б.

ИНФОРМАЦИОННОЕ ПИСЬМО

**О предложениях по Проекту Технического регламента
 Таможенного союза «О безопасности мяса птицы и продукции её
 переработки»**

Настоящим письмом направляем предложения по Проекту
 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса
 птицы и продукции её переработки».

№ п/п	Раздел, пункт, страница	Текст по проекту технического регламента Таможенного союза «О безопасности птицы и продукции её переработки»	Замечания	Предложения
1	Раздел II. Основные понятия стр. 5	«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	В ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы» температура в толще замороженной продукции не более минус 8°C (расхождение между действующим ГОСТом и проектом ТР).	Привести температурные режимы в проекте ТР ТС к температурным режимам ГОСТ. Температуру продукта, измерять в толще продукта, так как температура на поверхности



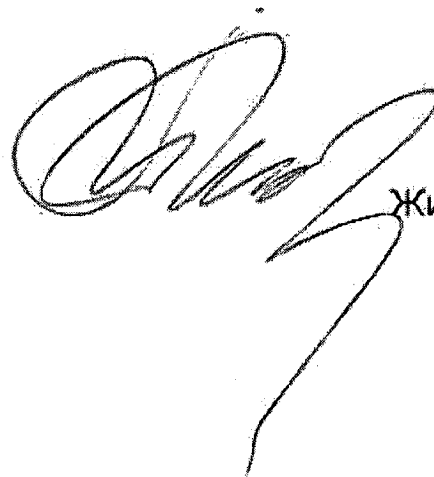
		выше минус 12°C для полуфабрикатов, для остальной продукции – не выше минус 8°C».		продукта и в толще будет разная.
2	Раздел II. Основные понятия стр. 5	«Замороженное мясо (субпродукты, жир, кожа, кость, мясо механической обвалки) птицы – продукция, сохраняющая в течение всего периода времени после холодильной обработки до момента использования температуру в любой точке измерения (продукта) не выше минус 12°C».	В ГОСТ 31657-2012 «Субпродукты птицы» температура в толще замороженной продукции не более минус 8°C (расхождение между действующим ГОСТом и проектом ТР).	Привести температурные режимы в проекте ТР ТС к температурным режимам ГОСТ. Температуру продукта, измерять в толще продукта, так как температура на поверхности продукта и в толще продукта будет разная.
3	Раздел II. Основные понятия стр.9	«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°C до плюс 4°C».	В ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур» охлажденное мясо птицы с температурой в толще мышц от минус 2°C до 4°C (расхождение между действующим ГОСТом и проектом ТР).	Привести температурные режимы в проекте ТР ТС к температурным режимам ГОСТ. Температуру продукта, измерять в толще продукта, так как температура на поверхности продукта и в толще продукта будет разная.
4	Раздел II. Основные понятия	-	В данном проекте ТР ТС отсутствует понятие - охлажденные полуфабрикаты из мяса птицы.	Внести в данный проект ТР ТС понятие Охлажденные полуфабрикаты
5	Раздел II. Основные понятия	-	В данном проекте ТР ТС отсутствует понятие - переработка (обработка). В ТР ТС 021/2011 «О безопасности продукции», на который дается ссылка в данном проекте ТР ТС существует понятие	Внести в данный проект ТР ТС понятие переработка (обработка).

			переработка (обработка) – это тепловая обработка (кроме замораживания и охлаждения), копчение, консервирование, созревание, сквашивание, посол, сушка, маринование, концентрирование, экстракция, экструзия или сочетание этих процессов. В соответствии с данным определением полуфабрикаты натуральные без применения ингредиентов считаются не переработанной продукцией, и не проходят обязательное декларирование. Однако, в проекте настоящего ТР полуфабрикат - это переработанная продукция, которая должна проходить обязательное декларирование. Таким образом, имеются противоречия между ТР.	
6	Раздел IV Пункт 9 стр. 15	«При обращении на таможенной территории Таможенного союза продукты убоя птицы сопровождаются ветеринарными сертификатами...».	Ветеринарный сертификат будет выдаваться на всю выпускаемую продукцию или только на вывозимую за пределы России в страны, входящие в ТС.	Определить точно, на какую продукцию выписывается ветеринарный сертификат, на какую ветеринарное свидетельство.
7	Раздел VI Пункт 25 стр. 17	«Не допускается хранение упаковочных материалов в производственных помещениях».	Непонятно, о каких объемах хранения идет речь: вообще нельзя хранить, или возможно хранить материалы, необходимые для одной рабочей смены.	Установить максимальный объем хранения упаковочных материалов на одну рабочую смену.
8	Раздел VII Пункт 29.	«Не допускается: б) направлять на убой птицу с загрязненным,	При напольном содержании птицы и ее доставке в	Исключить данный пункт.

	Стр. 18	влажным оперением».	неблагоприятных погодных условиях невозможно исключить попадание влаги на оперение и, соответственно, загрязнение.	
9	Пункт 37 стр. 19	«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».	Данная процедура не выполняема. Работникам оставить конвейер и мыть фартуки, ножи и сапоги каждые полчаса в производственном процессе не реально.	Изменить данный пункт, определить периодичность два раза в смену.
10	Пункт 45. Стр.20	«Перед процессом разделки и обвалки тушки птицы и их части подвергают 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.
11	Пункт 53 стр. 22	«Массовая доля влаги, выделившаяся при размораживании мяса птицы, не должна превышать 4%».	Не определено, какой продукт подразумевается под термином Мясо птицы (только тушки по ГОСТ или все мясо птицы). При охлаждении тушек птицы в ледяной воде невозможно уложится в 4%.	Определить точно на какую продукцию распространяется данный пункт и сделать градацию процента выделившейся влаги в зависимости от способа охлаждения.
12	Пункт 54 стр.22	«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	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	б) Разрешить использование охлажденной продукции для выработки ММО со сроками хранения 72 часа. в) Исключить данный пункт. г) Исключить данный пункт.

		долей мякотных тканей менее 30%».	качественную продукцию из сырья с массовой долей мякотных тканей менее 30%.	
13	Раздел VII Пункт 68. Стр. 24	«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».	Большинство имеющихся на рынке смесей для инъектирования содержат фосфаты.	Исключить данный пункт.
14	Раздел XI Пункт.104 Стр. 29	«В маркировке состава продукции переработки продуктов убоя птицы указывается вода при любом способе ее добавления (в виде льда, рассола, раствора и пр.)».	В ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» отражено, что вода может не указываться в составе пищевой продукции в случаях, если она входит в состав жидкого компонента (рассола, маринада).	Привести в соответствие данный проект ТР к требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
15	Пункт 110 стр. 31	«б) на транспортную упаковку наносится оттиск 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.

Генеральный директор
ЗАО «Ставропольский бройлер»



Жибуль А.Н.