



ЮГПТИЦЕПРОМ

353100, Краснодарский край,
ст. Выселки ул. Степная, 5
тел.: (861-57) 78-401; 78-180



353100, Краснодарский край,
ст. Выселки, ул. Степная, 1
тел.: (861-57) 78-333
www.zao-agrokomplex.ru

Исх № 48/ДР-Д

от 05.02.15г

Евразийская экономическая
комиссия
Директору Департамента
Технического регулирования и
аккредитации Бойцов В.Б.

О проекте ТР ТС «О безопасности мяса птицы и продукции ее переработки»

Рассмотрев проект технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса птицы и продукции ее переработки», размещенный для публичного обсуждения ЗАО «Югптицепром» направляет свои замечания и предложения по нему.

Приложение: Предложения и замечания к проекту Технического регламента, на 5 листах

Генеральный директор
ЗАО «Югптицепром»



Пусько А.Н



Предложения и замечания проект технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса птицы и продукции ее переработки», представленному на публичное обсуждение от ЗАО «Юптицепром», Краснодарский край, ст. Выселки, ул. Степная 5.

Структурный элемент	Редакция в текущей версии проекта ТР	Предлагаемая ЗАО «Юптицепром» редакция	Обоснование
Раздел II основные понятия	«Замороженная продукция переработки продуктов убой птицы (замороженная продукция из мяса птицы)- продукция переработки продуктов убой птицы (продукция из мяса птицы), подвергнутая холодильной обработке до температуры в любой точке измерения не выше минус 12 ⁰ С для полуфабрикатов, для остальной продукции- не выше минус 8 ⁰ С.»	«Замороженная продукция переработки продуктов убой птицы (замороженная продукция из мяса птицы)- продукция переработки продуктов убой птицы (продукция из мяса птицы), подвергнутая холодильной обработке до температуры в толще продукта не выше минус 8 ⁰ С	Согласно ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы. Общие технические условия» п.4.4. температура в толще продукта не выше минус 8 ⁰ С
Раздел II основные понятия	« Костный остаток - измельченная пищевая кость с наличием микотных тканей, полученная при механической обвалке методом сепарирования тушек птицы и/или их частей и предназначенная для дальнейшей переработки» « Охлажденный костный остаток - костный остаток, кость, сохраняющие в течение всего периода времени непосредственно после получения и последующей холодильной обработки до момента использования температуру в любой точке измерения продукта от минус 2 ⁰ С до 0 ⁰ С.	Изложить в следующей редакции: « Костный остаток - измельченная пищевая кость с наличием микотных тканей, полученная при механической обвалке методом сепарирования тушек птицы и/или их частей и предназначенная для дальнейшей переработки. Для охлажденного с температурой в толще продукции от минус 2 ⁰ С до 0 ⁰ С, для замороженного с температурой в толще продукта не выше минус12 С.	
Раздел II основные понятия	« Партия мяса (субпродуктов) птицы - любое количество мяса (субпродуктов) птицы одного вида (для тушек птицы- одного способа обработки), одного	Исключить	Согласно ТР ТС установлен общепотраслевой термин

	наименования, 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»		«партия пищевой продукции»
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	Исключить	Согласно ТР ТС установлен общепромышленный термин «партия пищевой продукции»
Пункт 9	«При обращении на таможенной территории Таможенного союза продукты убоя птицы сопровождаются ветеринарным сертификатом, выдаваемым уполномоченными органами государства-члена, и товаросопроводительной документацией».	«При обращении на таможенной территории Таможенного союза продукты убоя птицы и продукция переработки продуктов убоя птицы сопровождаются ветеринарным сертификатом, выдаваемым уполномоченными органами государства-члена, и товаросопроводительной	

		документацией».	
Пункт 38	«Техническая операция охлаждения, независимо от способа, должна обеспечивать температуру в любой точке измерения тушки птицы не выше 4 °С. Для снижения риска перекрестного обсеменения тушек птицы при погружном охлаждении допускается использовать антимикробные технологические вспомогательные средства в соответствии с требованиями технического 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 целей.	«Техническая операция охлаждения, независимо от способа, должна обеспечивать температуру в толще продукции не выше 7°С. Для снижения риска перекрестного обсеменения тушек птицы при водном охлаждении (путем погружения) и/или воздушно-капельном охлаждении допускается использовать антимикробные технологические вспомогательные средства в соответствии с требованиями технического 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 целей	Технологические режимы на разных производствах отличаются друг от друга. Процесс охлаждения может быть построен в несколько этапов.
	не допускается при технологической операции водного погружного охлаждения тушек птицы использования растворов, содержащих хлор выше требований, установленных для питьевой воды».	Не допускается при технологической операции водного охлаждения (путем погружения) и/или воздушно-капельного охлаждения тушек птицы использования растворов, содержащих хлор в концентрации выше требований, установленных для питьевой	

		воды»	
Пункт 40	«В процессе производства продуктов убой- тушек птицы и их частей не допускается введение в него воды и других ингредиентов»	Исключить	Данный пункт запрещает производство полуфабрикатов с добавлением рассолов из тушек птицы и их частей
Пункт 45	«Перед процессом разделки и обвалки тушки птицы и их части подвергаются доработке (удаляют остатки пера, гематомы, наминны, кровоизлияния)».	«Перед процессом переработки и упаковки тушки и их части подвергаются доработке(удаляют остатки пера, гематомы, наминны, кровоизлияния)».	
Пункт 48	« При выявлении заболеваний птицы после убои на тушки птицы накладываются ветеринарный штамп, свидетельствующий о способе ее обезвреживания или утилизации».	« При выявлении заболеваний птицы после убои на тушки птицы или на контейнер для такой тушки птицы наносится ветеринарный штамп, установленный нормативно-правовыми актами государств-членов формы, свидетельствующий о способе ее обезвреживания или утилизации».	
Пункт 53	«Массовая доля влаги, выделяющаяся при размораживании мяса-птицы, не должна превышать 4%»	Пересмотреть пункт.	Не установлен показатель массовой доли технологически неизбежного поглощения влаги в процессе выработки цыплят-бройлеров при разных способах охлаждения

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	
Пункт 68	«Не допускается применять фосфаты (фосфатно-содержащие смеси и комплексные пищевые) смеси для продуктов убоя птицы и продукции из нее, выпускаемых в реализацию в не переработанном виде».	Исключить	Большинство смесей для инъектирования содержат в своем составе фосфаты.
Пункт 110	б) «на транспортную упаковку наносится отпечаток ветеринарного клейма либо его изображение на этикетке в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов в области ветеринарии».	В настоящее время ветеринарная служба не располагает данным клеймом	Определить вид и форму данного клейма и представлять производителем животноводческой пищевой продукции.
Пункт 111, 112	В маркировке указывается информация с учетом вида и возраста птицы	Исключить требование указания возраста птицы	
Пункт 111	а) «на транспортную упаковку наносится отпечаток ветеринарного клейма либо его изображение на этикетке в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов в области ветеринарии ».	В настоящее время ветеринарная служба не располагает данным клеймом	Определить вид и форму данного клейма и представлять производителем животноводческой пищевой продукции.