

ДЗЯРЖАУНЫ КАМІТЭТ ПА СТАНДАРТЫЗАЦЫІ
РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ

Рэспубліканскае ўнітарнае прадпрыемства
**“БЕЛАРУСКИ ДЗЯРЖАУНЫ
ІНСТЫТУТ МЕТРАЛОГІІ”**
- БелДІМ -

Старавіленскі тракт 93, г. 220053, Мінск,
Тэлефон (017) 233 55 01 Факс (017) 288 09 38
Эл. пошта: info@belgim.by

Разліковы рахунак: 3012102776014, (RUR): 3012102776027
Рэгіянальная дырэкцыя №700 ОАО «БПС-Сбербанк»,
БИК 153001369, праспект Машэрава, 80,
УНП 100055197, АКПА 02568454



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

Республиканское унитарное предприятие
**“БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ИНСТИТУТ МЕТРОЛОГИИ”**
- БелГИМ -

Старовиленский тракт 93, 220053, Минск
Телефон +375 17 233 55 01 Факс +375 17 288 09 38
Эл. почта: info@belgim.by

Расчётный счёт: 3012102776014, (RUR): 3012102776027
Региональная Дирекция №700 ОАО «БПС-Сбербанк»,
БИК 153001369, проспект Машерова, 80,
УНП 100055197, ОКПО 02568454

03.02. 2015г. № 288/1186

На № _____ от _____

Аппарат комитета Российского союза
промышленников и предпринимателей
109240, Москва, Котельническая наб.,
дом 17, офис 300

Евразийская экономическая комиссия
119121, г. Москва, Смоленский бульвар,
д.3/5, стр. 1

Первому заместителю
Председателя Госстандарта
Гуревичу В.Л.

О проекте ТР ТС

По поручению Госстандарта (исх. №04-09/2529 от 18.12.2014) БелГИМ рассмотрел проект технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса птицы и продукции ее переработки» и направляет свои предложения и замечания:

1. Статья I «Область применения»:

пункт 2 перечисление а):

- абзац 2 дополнить словом «петухов»;
- абзац 6 изложить в редакции «кость птицы пищевая и продукты ее переработки»;

2. Статья II «Основные понятия»:

Дополнить понятиями и определениями «полуфабрикаты из мяса птицы натуральные», «полуфабрикаты из мяса птицы рубленые», так как в Приложении 1 установлены микробиологические нормативы безопасности мяса птицы и продуктов его переработки отдельно для каждого понятия.

3. Статья V «Требования безопасности к продуктам убоя птицы и продукции их переработки»:

В пункте 12 применяется понятие «слабый ремонтный молодняк всех видов птицы»; что противоречит Статье II, в которой дано понятие «слабый молодняк зоотехнической выбраковки».

4. Статья XI «Требования к маркировке продуктов убоя птицы и продукции их переработки»:

- пункт 100: заменить пункты 102-117 на пункты 101-117;
- пункт 105: фразу «а также маринадов и рассолов с указанием входящих в них компонентов» изложить в редакции «а также маринадов и рассолов без



105921 175100

Евразийская экономическая
комиссия
№ 977 от 03.02.2015
4

указания входящих в них компонентов», так как в ранее принятых ТР ТС, в том числе в ТР ТС 034/2013, не требуется указывать компоненты, входящие в состав маринадов и рассолов;

- пункт 111: перечисление б) фразу «в маркировке указывается информация» дополнить словами «о наименовании субпродуктов»;

- пункт 112: перечисление а) фразу «в маркировке указывается информация» дополнить словами «о наименовании полуфабрикатов»;

- пункт 113: перечисление а) фразу «в маркировке указывается информация» дополнить словами «о наименовании кулинарных изделий»;

Дополнить Статью XI требованиями к маркировке сухих продуктов из мяса (субпродуктов) птицы и бульонов.

5. Статья XII «Обеспечение соответствия продуктов убоя птицы и продукции их переработки»:

пункты 126, 127, 128: фразу «проведение испытаний образцов» дополнить словами «и (или) типовых образцов», что не противоречит «Положению о порядке применения типовых схем оценки (подтверждения) соответствия требованиям технических регламентов Таможенного союза», утвержденному Решением КТС от 7 апреля 2011 года № 621.

6. По Приложению 1 «Микробиологические нормативы безопасности мяса птицы и продуктов ее переработки, в том числе продуктов детского питания»:

6.1 По всем видам продукции удален такой микробиологический показатель как «отсутствие *Listeria monocytogenes* в 25 г продукта». Считаем неприемлемым исключение данного показателя из перечня контролируемых показателей безопасности.

6.2 В пункте 5 а) «жареные и отварные блюда из мяса птицы» неправильно приведен норматив на бактерии рода *Enterococcus*. Вместо $1 \cdot 10^3$ необходимо привести норму $1 \cdot 10^4$.

6.3 Пункт 9 в) привести в соответствие с ТР ТС 021/2011 по нормативу на КМАФАнМ.

6.4 Пункт 9 подпункты е) и к) нормируют одно и то же. Так как полуконсервы группы Д это и есть пастеризованные консервы из мяса птицы. А в приложении 2 группы по консервам А и Д никак не обозначены.

7. По Перечню стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса птицы и продукции ее переработки»

Предлагаем дополнить Перечень национальными стандартами Республики Беларусь:

- а) СТБ 523-2002 «Продукты из мяса птицы. Общие технические условия»;

- б) СТБ 1060-97 «Колбасы вареные, сосиски и сардельки из мяса птицы. Общие технические условия».

8. По Перечню стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса птицы и продук-

ции ее переработки» и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции:

8.1 Исключить пункт 110 (раздел «Национальные стандарты»), т.к. ГОСТ Р ИСО 7218-2011 указан ошибочно (такого стандарта нет, до 01.01.2013 действовал ГОСТ Р ИСО 7218-2008; в пункте 5 раздела «Международные стандарты» указан действующий стандарт ГОСТ ISO 7218-2011).

8.2 Приведенные в Перечне стандарты на методы контроля за содержанием антибиотиков не обеспечивают требований ТР ТС. Предлагаем внести в перечень следующие аттестованные методики:

а) МВИ.МН 4652-2013 «Определение содержания бацитрацина в продукции животного происхождения методом ИФА с использованием тест-систем производства EuroProxima B.V. Методика выполнения измерений».

б) МВИ.МН 4703-2013 «Методика выполнения измерений содержания антибиотиков группы тетрациклинов в продукции животного происхождения методом ИФА с использованием тест-систем производства EuroProxima B.V., Нидерланды»

в) МВИ.МН 4700-2013 «Методика выполнения измерений содержания хлорамфеникола (левомицетина) в продукции животного происхождения методом ИФА с использованием тест-систем производства EuroProxima B.V., Нидерланды»

г) МВИ.МН 3951-2014 «Методика выполнения измерений содержания антибиотиков группы тетрациклинов в продукции животного происхождения с использованием тест-системы Ridascreen Tetracyclin производства R-Biopharm AG, Германия»

д) МВИ.МН 2436-2013 «Методика выполнения измерений содержания хлорамфеникола (левомицетина) в продукции животного происхождения с использованием тест-систем RIDASCREEN® Chloramphenicol производства R-Biopharm AG, Германия»

е) МВИ.МН 4678-2014 «Методика выполнения измерений содержания хлорамфеникола (левомицетина) в продукции животного происхождения методом иммуноферментного анализа с использованием набора реагентов MaxSignal® производства BIOO Scientific Corporation (США)»

ж) МВИ.МН 3830-2014 «Методики выполнения измерений содержания антибиотиков группы тетрациклинов в продукции животного происхождения методом ИФА с использованием набора реагентов MaxSignal® производства BIOO Scientific Corporation (США)»

8.3 Для обеспечения требований ТР ТС относительно содержания ГМО необходимо внести следующие стандарты:

а) ГОСТ ИСО 21569-2009 «Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот»;

б) ГОСТ ИСО 21570-2009 «Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте»;

в) ГОСТ ИСО 21571-2009 «Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот».

8.4 Для контроля показателя «наличие или отсутствие S.aureus» необходимо внести в Перечень ГОСТ 10444.2-94 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus».

8.5 Не обеспечены методами следующие показатели:

а) бактерии рода Enterococcus. Необходимо внести в Перечень ГОСТ 28566-90 «Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества энтерококков»

б) молочнокислые бактерии. Необходимо внести в Перечень ГОСТ 10444.11-89 «Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов»

в) Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis. Необходимо внести в Перечень ГОСТ 30425-97 «Консервы. Метод определения промышленной стерильности»

8.6 Предлагаем удалить из перечня МЗ СССР МУ 2098-79, так как данный документ содержит описание методов определения ртути, которые в настоящее время не используются в испытательными лабораториями стран Таможенного союза.

8.7 Предлагаем добавить в Перечень стандартов:

а) ГОСТ 7702.0 – 74 «Мясо птицы. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества»

б) ГОСТ 7702.1 – 74 «Мясо птицы. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса»

в) СТБ ИСО 1442 – 2008 «Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги (арбитражный метод)»

г) ГОСТ 31027- 2002 «Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)»

д) СТБ ГОСТ Р 51482 «Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора»

е) ГОСТ 30615 «Сырье и продукты пищевые. Метод определения фосфора»

ж) СТБ П EN 1528-2012 (части 1-4) для определения содержания пестицидов и полихлорированных бифенилов.

И.о. директора



В.П. Лобко