

Исх. № 279 от 5.02.2015
На Вх. № от

Члену Коллегии Евразийской экономической
Комиссии - Министру по
вопросам технического
регулирования
В.Н. Корешкову

О проекте технического регламента
Таможенного союза «О безопасности мяса
птицы и продукции ее переработки»

Уважаемый Валерий Николаевич!

В связи с размещением проекта технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса птицы и продукции ее переработки» (далее - Проект) для публичного обсуждения, направляем Вам предложения и замечания.

1. Предлагаем уточнить формулировки проекта с учетом вступившего в силу Договора «О Евразийском экономическом Союзе» (далее – Договор ЕАЭС)
В частности, необходимо привести в соответствие цели Проекта со статьей 52 Договора ЕАЭС; из разделов IV, V, VII исключить ссылку на «иные ветеринарно-санитарные требования, установленные нормативно-правовыми актами Таможенного союза и/или законодательством в установленной сфере деятельности государств», поскольку это противоречит статье 53 Договора ЕАЭС
2. В раздел I необходимо внести уточнения, в том числе, в части исключения из области применения Проекта пищевой продукции, в рецептуре которой продукты убоя продуктивных животных и продукты его переработки по массе в совокупности превышают продукты убоя птицы и продукцию их переработки, а также хлебобулочной продукции, которая изготовлена с использованием или на основе продуктов убоя птицы и продукции их переработки. В настоящее время проблема отнесения хлебобулочной продукции актуальна при идентификации, оценке соответствия в соответствии с ТР ТС 034/2013.
3. Предлагаем уточнить положения раздела II Проекта в части классификации видов (групп) продукции, для исключения неоднозначного толкования при идентификации продукции (в том числе, признаков, позволяющих отличить одну группу продукции от другой), при ее последующей оценке соответствия и обращении на рынке. Например, понятие «продукт из мяса (субпродуктов) птицы» терминологически не связано ни с продуктами убоя, ни с продуктами переработки продуктов убоя, и, вместе с тем, является переработанной, так как подвергнута посолу. В Проект необходимо включить необходимые для однозначного толкования определения технологических процессов производства продуктов убоя птицы и продукции их переработки, аналогично ТР ТС 024/2011 для масложировой продукции, например, «водяное погружение», «обвалка», «разделка», часть из которых отсутствует и в добровольно применяемых взаимосвязанных с Проектом стандартах.
4. Проект требует уточнения в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

ул. Средняя Калитниковская, д. 28, стр. 4
г. Москва, 109029
телефон/факс: +7(495) 662-8888; 789-9595
www.x5.ru

Например, ТР ТС 021/2011 не предусмотрено при обращении продукции сопровождать ее каким-либо документом, за исключением товаросопроводительной. В то же время разделом IV проекта предполагается сопровождать обращение продуктов убоя на таможенной территории Таможенного союза дополнительно ветеринарным сертификатом.

ТР ТС 021/2011 не предусматривает отсылку при утилизации отходов к нормативно-правовым актам Таможенного союза и/или законодательству в установленной сфере деятельности государств-членов, как это предполагается п.29 раздела VII Проекта.

5. Поскольку Проект предлагается распространить на процессы производства, хранения, перевозки, утилизации продукции общественного питания, предназначенной для реализации при оказании услуг (за исключением самой продукции и процессов ее реализации), необходимо предусмотреть особенности процессов производства на предприятиях общественного питания. Например, предусмотреть возможность производства продукции из субпродуктов, подготовку немясных ингредиентов (п.69 Проекта) не только в отдельных помещениях, а и в специально выделенных участках.
6. Проектом предлагается установить норматив по массовой доле влаги, выделившейся при размораживании мяса птицы (п.53 Проекта) – не более 4%. В настоящее время данный показатель в тех же пределах нормируется в ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия» для мяса кур (данный стандарт принят Российской Федерацией, Республикой Казахстан), ГОСТ 31990-2012 «Мясо уток (тушки и их части). Общие технические условия» для мяса уток (данный стандарт принят Российской Федерацией, Республикой Беларусь), ГОСТ Р 54675-2011 «Мясо гусей (тушки и их части). Технические условия» для мяса гусей, ГОСТ Р 55337-2012 «Мясо цесарок (тушки и их части). Технические условия» для мяса цесарок, ГОСТ Р 54673-2011 «Мясо перепелов (тушки). Технические условия» для мяса перепелов. Имеется метод определения технологически добавленной влаги (ГОСТ 31930-2012 «Мясо птицы замороженное. Методы определения технологически добавленной влаги»), принятый, в том числе, Республикой Беларусь и Республикой Казахстан. Мы поддерживаем сохранение этого показателя в Проекте в целях защиты интересов потребителей, особенно по причине широкого использования водяного охлаждения в условиях российского птицеводства. В то же время проблема выделения влаги и необходимость нормирования массовой доли влаги в связи с обозначенным способом охлаждения актуальна и для охлажденного мяса птицы. По имеющимся данным выделение влаги для охлажденного мяса птицы нормируется в Европейском союзе (в частности в Австрии – до 2%) . Предлагаем данный показатель обозначить в Проекте.
7. Имеется необходимость в разработке методов контроля ряда требований, изложенных в Проекте . Так, это касается требований по использованию придуманных названий п.101 пп.б), в) (до настоящего времени методы в отношении аналогичных требований ранее принятого ТР ТС 034/2013 отсутствуют), количественного определения продуктов убоя птицы и мяса продуктивных животных в смешанной готовой продукции и пр.

ул. Средняя Калитниковская, д. 28, стр. 4
г. Москва, 109029
телефон/факс: +7(495) 662-8888; 789-9595
www.x5.ru

Приложение на «11» листах: сводка предложений к Проекту

С уважением,
Директор по качеству
X5 Retail Group

Исп. Мильруд В.Е.
Конт. тел. 8(495) 662-88-88 доб. 52-147
Тел. Моб. 8-903-245-59-45
Vsevolod.milrud@x5.ru



Чебарова С. П.

Замечания к проекту ТР ТС «О безопасности мяса птицы и продукции ее переработки»

Раздел проекта	текст	предложение	обоснование
Раздел I п.1	Настоящий технический регламент разработан в целях ...предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей (приобретателей) ...относительно их назначения и безопасности, обеспечения достоверной информации о продукции...»	Предлагаем исключить уточняющие положения	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.
Раздел I п.3 б)	Действие настоящего технического регламента не распространяется ...на специализированную продукцию продуктов убоя птицы (за исключением продуктов убоя птицы и продукции их переработки для детского питания), изготовленную с использованием или на основе продуктов убоя птицы	Предлагаем уточнить и обобщить: «...на специализированную пищевую продукцию (за исключением продуктов убоя птицы и продукции их переработки для детского питания)»	Понятие и признак «специализированная продукция продуктов убоя птицы, изготовленная с использованием или на основе продуктов убоя птицы» не определено. В ТР ТС 021/2011 имеется понятие «специализированная пищевая продукция»
Раздел I п.3 в)	Действие настоящего технического регламента не распространяется ... на 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	Предлагаем уточнить: «...на продукты убоя и мясную продукцию, а также пищевую продукцию, в рецептуре которой продукты убоя и мясная продукция по массе в совокупности превышают продукты убоя птицы и продукцию их переработки»	ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции" содержит две группы объектов (включая определения и требования к ним): продукты убоя и мясная 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

	убоя птицы»		продукции
Раздел I п.3 г)	Действие настоящего технического регламента не распространяется на... г) пищевые добавки и биологически активные добавки к пище, лекарственные средства, корма для животных, продукция, не предназначенная для пищевых целей, которые изготовлены с использованием или на основе продуктов убоя птицы;	Предлагаем уточнить : «...которые изготовлены с использованием или на основе продуктов убоя птицы и продукции их переработки Кроме того, предлагаем исключить хлебобулочные изделия, которые изготовлены с использованием или на основе продуктов убоя птицы и продукции их переработки	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 (состав) продукции. Хлебобулочные изделия (пицца, пироги и пр.) с начинкам, содержащими продукты убоя птицы или продукцию их переработки, являются объектом ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011 и все требования к продукции (включая маркировку) и процессам содержатся в данных технических регламентах.
Раздел I п.3 д)	Действие настоящего технического регламента не распространяется на... д) пищевую продукцию предприятий питания (общественного питания), изготовленную с использованием или на основе продуктов убоя птицы, предназначенную для реализации при оказании услуг, а также процессы реализации указанной продукции	Предлагаем уточнить: д) Пищевую продукцию предприятий питания (общественного питания), изготовленную с использованием или на основе продуктов убоя птицы и продукции их переработки, и связанные с ней процессы производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации	Пищевая продукция общественного питания может быть изготовлена с использованием не только продуктов убоя птицы, но и продукции их переработки. Каждая группа, согласно проекту - это отдельный вид продукции, который может входить в рецептуру (состав) продукции. Кроме того, по всему тексту проекта регламента необходимо исключить слова «общественное питание», «предприятия общественного питания» (например, в п.72)
Раздел I п.3	-	Предлагаем дополнить з) пищевая продукция, в которой в соответствии с рецептурой содержание продуктов убоя птицы и продукции их переработки	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.

	составляет менее 5 процентов;		
Раздел II	В целом по разделу необходимо уточнить классификацию продуктов убоя птицы и продуктов переработки продуктов убоя 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), «полуконсервы» (прил.1), «немясной ингредиент», «ветеринарный конфискат» (п.36), «водяное погружение», «обвалка», «разделка», «вид продуктов убоя» (п.90), «полуконсервы» (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.		
Раздел IV	Продукты убоя птицы и продукция их переработки выпускаются в обращение...при их соответствии ...иным техническим регламентам Таможенного союза, действие которых на них распространяется, ...иным ветеринарно-санитарным требованиям, установленным нормативно-правовыми актами Таможенного союза и/или законодательством в	Предлагаем исключить дополнительные условия обращения продукции, в том числе, установленные законодательством государств	Согласно статье 53 Договора «О Евразийском экономическом союзе» « Государства-члены обеспечивают обращение продукции, соответствующей требованиям технического регламента Союза (технических регламентов Союза), на своей территории без предъявления дополнительных по отношению к содержащимся в техническом регламенте Союза (технических регламентах Союза) требований к такой продукции и без проведения дополнительных процедур оценки соответствия». Кроме того, одним из «иных технических регламентов» является ТР ТС 021/2011, который устанавливает, в том числе, требования безопасности (включая санитарно-эпидемиологические,

	установленной сфере деятельности государств		гигиенические и ветеринарные) к объектам технического регулирования (статья 1 ТР ТС 021/2011). В связи с чем, дополнительные требования со ссылкой на ветеринарно-санитарные требования, являются избыточными. ТР ТС 034/2013 таких дополнительных требований не содержит.
Раздел IV п.9	При обращении на таможенной территории Таможенного союза продукты убоя птицы сопровождаются ветеринарным сертификатом...и товаросопроводительной документацией.	Предлагаем исключить условие обращения продуктов убоя в сопровождении ветеринарных сертификатов на таможенной территории Таможенного союза.	ТР ТС 021/2011 (ст.5) не установлена обязательность обращения в сопровождении каких либо документов, за исключением товаросопроводительной документации. Формы ветеринарных сертификатов не предусматривают возможности указания в них сведений о соответствии техническим регламентам.
Раздел V п.14, п.18	Продукты убоя птицы и продукция их переработки должны соответствовать...ветеринарно-санитарным требованиям, установленным нормативными правовыми актами Таможенного союза и/или законодательством в установленной сфере деятельности государств-членов Максимально допустимые уровни остатков ветеринарных препаратов, кормовых добавок, стимуляторов роста птицы, лекарственных средств (в том числе антибиотиков).. должны соответствовать требованиям согласно приложению 7, а также ветеринарно-	Предлагаем исключить дополнительные требования безопасности продукции, в том числе, установленные законодательством государств	Согласно статье 53 Договора «О Евразийском экономическом союзе» « Государства-члены обеспечивают обращение продукции, соответствующей требованиям технического регламента Союза (технических регламентов Союза), на своей территории без предъявления дополнительных по отношению к содержащимся в техническом регламенте Союза (технических регламентах Союза) требований к такой продукции и без проведения дополнительных процедур оценки соответствия». Кроме того, одним из «иных технических регламентов» является ТР ТС 021/2011, который устанавливает, в том числе, требования безопасности (включая санитарно-эпидемиологические, гигиенические и ветеринарные) к объектам технического регулирования (статья 1 ТР ТС 021/2011). В связи с чем, дополнительные требования со ссылкой на ветеринарно-санитарные требования, являются избыточными. ТР ТС 034/2013 таких дополнительных требований не содержит. Также приложение 7 не содержит МДУ остатков кормовых добавок, стимуляторов роста.

	санитарным требованиям, установленным нормативными правовыми актами Таможенного союза и/или законодательством в установленной сфере деятельности государств-членов		
Раздел V п.18	Гормональные препараты в продуктах убоя птицы не допускаются	Предлагаем уточнить, что нормы по содержанию гормональных препаратов установлены в приложении 7. Вместе с тем в приложении 7 содержание гормонов не установлено.	Согласно ТР ТС 034/2013 (п.18) гормональные препараты – один из видов стимуляторов роста. ТР ТС 021/2011 (прил.5) нормирует содержание гормональных препаратов в мясе птицы, введенных перед убоем позднее сроков, рекомендованных инструкциями по их применению. Кроме того, необходимо предусмотреть отсрочку в части контроля МДУ ветеринарных препаратов, лекарственных средств (аналогично ТР ТС 034/2013) и пр., до разработки методов и внесения их в перечень стандартов. Предлагаем уточнить в проекте нормирование гормонов, установленных новой редакцией стандарта Кодекс Алиментариус CAC/MRL 2-2014 для мяса птицы и продуктов убоя птицы (например, MELENGESTROL ACETATE)
Раздел VII п.29 е)	«утилизация (уничтожение) биологических отходов...и других отходов полученных при переработке..., должна осуществляться согласно ветеринарно-санитарным требованиям, установленным нормативно-правовыми актами	Предлагаем исключить требования к утилизации биологических отходов со ссылкой на ветеринарно-санитарные требования, установленные нормативно-правовыми актами Таможенного союза и/или законодательством в	ТР ТС 021/2011 (статья 18) не предусматривает отсылку при утилизации отходов к нормативно-правовым актам Таможенного союза и/или законодательству в установленной сфере деятельности государств-членов. ТР ТС 034/2013 (п.90) для требований к процессу утилизации предусмотрена отсылка к техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

	Таможенного союза и/или законодательства в установленной сфере деятельности государств-членов»	установленной сфере деятельности государств-членов	
Раздел VII п.38	Для снижения риска перекрестного обсеменения тушек птицы при погружном охлаждении допускается использовать... другие антимикробные средства, не включенные в регламент, но имеющие разрешение на применение для этих целей.	Предлагаем исключить возможность использования антимикробных средств, не включенных в ТР ТС 029/2011	Согласно ТР ТС 029/2011 технологические вспомогательные средства выпускаются в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза при их соответствии настоящему Техническому регламенту. Иных разрешений для них не предполагается.
Раздел VII п.42, п.44	Разделка тушек птицы на части, обвалка тушек птицы, производство ...полуфабрикатов должны осуществляться при температуре воздуха не выше плюс 12 С	Предлагаем исключить противоречие, поскольку разделка тушек, производство полуфабрикатов и пр. – это частный случай температурно-влажностных режимов в производственных помещениях, для которых температуру устанавливает изготовитель. С учетом ТР ТС 021/2011 необходимо исправить «производителем» на «изготовителем», а также исключить отсылку к техническим документам для показателей безопасности.	Технические документы в РФ – это технические условия, технологические инструкции, рецептуры и пр. (ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции», ст.1), которые не требуют утверждения кем-либо, за исключением разработчика. Все показатели безопасности содержатся в технических регламентах.
	Температурно-влажностные режимы в производственных помещениях и параметры технологических процессов...устанавливаются производителем с учетом...показателей безопасности вырабатываемой продукции регламентированных в технических документах, утвержденных в соответствии с законодательством...		
Раздел VII	По остальным пунктам раздела требуется доработка в части исключения показателей, не относящихся к показателям безопасности и неопределенных показателей (например, «измененный цвет кожи» для мяса птицы, субпродуктов, жира и продуктов их переработки;		

	дефекты после убоя и пр.), а также особенных требований к мясу птицы механической обвалки, включая требования к маркировке технологической тары.		
Раздел VII п.57	При механической обвалке мяса ...должна быть исключена возможность дополнительного бактериального обсеменения поступающего на переработку сырья и изготовленной продукции	Предлагаем исключить требование, как субъективное и непроверяемое	
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. Кроме того, исключить для таких предприятий температурный режим для производственных помещений (п.66), т.к. санитарными правилами для предприятий общественного питания в РФ данный показатель не нормируется. Регламент должен исключать полностью продукцию и процессы общественного питания (см.выше)		
Раздел IX п.88	продукция размещается на стеллажах или поддонах, высота которых должна быть не менее 8-10 см от пола.	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
Раздел IX п.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	Предлагаем 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.

	электронных носителях		
Раздел XI	Предлагаем предусмотреть переходные положения для применения требований в части придуманных названий (п.101 б),в) аналогично ТР ТС 034/2013.		
Раздел XI Раздел XI п.105	В маркировке состава продукции ...указывается название комплексных пищевых добавок..	Предлагаем исключить необходимость указания названий комплексных пищевых добавок	Названия комплексных пищевых добавок (например, « Аромат говядины») не несут для потребителя никакой информации. ТР ТС 029/2012 (ст.9) такого требования не содержит.
Раздел XI П.109	В маркировке продуктов убоя птицы и продуктов их переработки, упакованных в процессе реализации...дополнительно должна указываться информация о юридическом лице или индивидуальном предпринимателе, осуществляющих упаковывание...сроке годности и условий хранения...»	Предлагаем исключить необходимость указания информации о юридическом лице или индивидуальном предпринимателе, осуществляющих упаковывание и условиях хранения для предприятий розничной торговли. А также уточнить «...о сроке годности после вскрытия упаковки...» (необходимо проработать, так как нет понимания)	Требование противоречит разделу 4.12 ТР ТС 022/2011, для продукции, фасуемой предприятием розничной торговли в отсутствие потребителя, указание информации об упаковщике не требуется. Условия хранения уже требуется указывать в соответствии с разделом 4.12 ТР ТС 022/2011 для такой продукции. Предлагаем формулировку «В маркировке продуктов убоя птицы и продуктов их переработки, упакованных в процессе реализации...дополнительно должна указываться информация о юридическом лице или индивидуальном предпринимателе (за исключением реализации предприятиями розничной торговли), осуществляющих упаковывание...сроке годности после вскрытия упаковки и условий хранения...»
П.110 Раздел XI, п.110, 111	Оттиск 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»
Раздел XI П.111, п.112, п.115	В маркировке указывается информация с учетом вида и возраста птицы	Предлагаем исключить необходимость указания возраста птицы	Требование избыточно, т.к. по рецептуре в продукции может содержаться сырье, полученное от птицы разного возраста.
Раздел XI П.110, п.112, п.115, п.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
Раздел XI, п. 114	В маркировке колбасных изделий указывается ... о виде птицы (например, «куриные», «из мяса птицы»)	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	В маркировке колбасных изделий указывается ... о виде птицы (например, «куриные», «из индейки»)
Приложение №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		
Приложение №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	
Приложения №1 п.9	Готовые кулинарные изделия...пироги	Предлагаем исключить хлебобулочные изделия	Так как продукция не может являться объектом данного проекта.
Термины и	«замороженная продукция»,	Предлагаем оставить как есть «не выше минус 12С», дополнив словами «в любой точке изменения	

определения	«замороженное мясо-продукция, сохраняющая в течение всего периода времени после холодильной обработки до момента использования температуру в любой точке изменения (продукта) не выше минус 12С»	(продукта)»	
Раздел VI п 23	На всех стадиях процесса производства продуктов убоя птицы и продукции их переработки должна обеспечиваться их прослеживаемость.	Избыточное требование, так как в ТР ТС 021 нет требований к обеспечению прослеживаемости на стадиях процесса, и понятия «прослеживаемость» применительно к производству.	Под прослеживаемостью в ТР ТС 021/2011 понимается «возможность документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья»
Раздел VII п 40	В процессе производства продуктов убоя-тушек птицы и их частей не допускается введение в него воды и других ингредиентов.	В процессе производства продуктов убоя не допускается введение в него воды и других ингредиентов.	По проекту в связи с не до конца проработанной классификацией, к частям тушек птицы могут быть отнесены полуфабрикаты
Раздел VII п 53	Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса птицы, не должна превышать 4,0%	Норма не учитывает, что влага должна включать и мясной сок (ГОСТ 31930-2012). Кроме того, имеется технологически неизбежное поглощение влаги, в т.ч. для мяса цыплят-бройлеров (п.5.5.5 ГОСТ 31930-2012). Следовательно, данная норма не может применяться на практике.	Например, для мяса цыплят-бройлеров это составляет от 2% до 7% в зависимости от способа охлаждения. При этом способ охлаждения для данной продукции должен быть указан в маркировке.
	По всему тексту исключить термин «подмороженная» (в приложениях)		

ул. Средняя Калитниковская, д. 28, стр. 4
г. Москва, 109029
телефон/факс: +7(495) 662-8888; 789-9595
www.x5.ru

Приложение 1		По всей таблице нет требований к <i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются по всему тексту, в том числе в ТР ТС 021 для мяса в целом, мясо птицы не выделено	
Приложение 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)	
Предлагаем дополнить показателем «количество технологически добавленной влаги» для охлажденного мяса птицы, аналогично замороженному мясу птицы	При охлаждении продукции способом водяного охлаждения остается влага, которая влияет на сроки годности продукции, ее товарный вид при хранении, реализации, а также массу. По имеющимся данным показатель (~2% от массы потребительской упаковки) нормируется в Австрии.		