



**МИНИСТЕРСТВО
СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ВETERИНАРНОМУ И
ФИТОСАНИТАРНОМУ НАДЗОРУ
(Россельхознадзор)**

Орликов пер., 1/11, Москва, 107139
Для телеграмм: Москва 84 Россельхознадзор
факс: (495) 607-5111, тел.: (499) 975-4347
E-mail: info@svfk.mcx.ru
<http://www.fsvps.ru>

04.02.2015 № РС-НВ-2/1645

На № _____ от _____

┌

└

Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору рассмотрела проект технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки», опубликованный на сайте Евразийской экономической комиссии в рамках публичного обсуждения 8 декабря 2014 г., (далее – проект) и направляет к нему замечания.

Приложение: на 6 листах.

Заместитель Руководителя

Н.А. Власов

Калашникова
8 (495) 607 84-36

77377



105929 978109

**Замечания Россельхознадзора по внесению поправок в Проект
технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса
птицы и продукции его переработки»**

1. По тексту технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» (далее – проект) следует заменить слово и понятие «не переработанная пищевая продукция» на «пищевая продукция в сыром виде, не подвергнутая тепловой обработке», так как продукция (например, «мясо птицы механической обвалки» и «продукты убоя птицы») изготавливается из мясного сырья прошедшего промышленную, технологическую, первичную переработку в условиях боенского мясо-птице-перерабатывающего предприятия, но не подвергнутое термической обработке, и несущее риски в ветеринарно-санитарном отношении. Это также нужно исключить не только из рассмотренного ТР ТС, но из текстов технических регламентов Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 9 декабря 2011 г. № 880 и «О безопасности мяса и мясной продукции» от 9 октября 2013 г. № 68.

2. Пункт 1 раздела I «Область применения» изложить в следующей редакции:

«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) мяса и других продуктов убоя птицы и продукции их переработки относительно их назначения и безопасности, обеспечения достоверной информации о продукции и распространяется на мясо и другие продукты убоя птицы и продукцию их переработки, выпускаемые в обращение на таможенной территории ЕЭАС, а также процессы их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации (уничтожения)».

3. Отдельные понятия раздела II «Основные понятия» изложить в следующей редакции:

«жир-сырец птицы» - продукт животного происхождения, полученный в результате переработки птицы и/или разделки тушки птицы, представляющий собой жировую ткань»;

«замороженная продукция переработки мяса и других продуктов убоя птицы» (продукция из мяса птицы) - пищевое мясное сырье, подвергнутое холодильной обработке до температуры в любой точке измерения не выше минус 12°C;

«замороженное мясо [субпродукты, жир, кожа, кость, мясо механической обвалки] птицы» - пищевое мясное сырье животного

происхождения, сохраняющие в течение всего периода времени после холодильной обработки до момента использования температуру в любой точке измерения [продукта] не выше минус 12°C;

«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 промышленной переработки;

«мясо птицы механической обвалки» - пищевая мясная продукция животного происхождения в сыром виде, предназначенная для дальнейшей промышленной переработки и полученная в результате обвалки потрошеной тушки птицы или ее частей, или костей с прирезами мякотной ткани не менее 30% методом сепарирования и состоящее из измельченных мышечной, жировой и соединительной тканей с нормируемым количеством и размером костных включений;

«мясо птицы» - мясной продукт животного происхождения в виде сырых тушек, их частей, представляющий собой совокупность мышечной, жировой, соединительной тканей, и костной ткани или без неё;

«оглушение птицы» - производственная технологическая операция, воздействующая на организм птицы в процессе первичной переработки для временного ограничения ее способности к движению при работе сердца, а также не допускающая моментальной смерти и попадания мертвой птицы в дальнейшей технологический процесс;

«потроха птицы» - внутренние органы птицы, полученные в результате, первичной переработки птицы, к которым относятся субпродукты (сырые) - печень, сердце и мышечный желудок;

«потрошенная тушка птицы (тушка)» - мясной продукт птицы в сыром виде, полученный в результате первичной переработки убойной птицы при технологических процессах (операциях) оглушения, обескровливания, снятия оперения, удаления внутренних органов, головы, шеи и ног птицы, предназначенный для пищевых целей;

«продукт убоя птицы» - пищевая и непищевая мясная продукция животного происхождения, полученная в результате промышленного убоя (первичной переработки) сельскохозяйственной птицы и предназначенная для дальнейшей технологической переработки (обработки) и/или для реализации, включающая мясо птицы (потрошенные тушки и части тушек птицы) и побочные мясные продукты (жир-сырец, кожу, обработанные субпродукты, мясо птицы механической обвалки, кость птицы, а также мясные продукты для кормовых, технических и иных целей;

«продукция из мяса птицы для детского питания» - продукция из мяса птицы и субпродуктов животного происхождения, 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 физиологическим потребностям детского организма;

«продукция переработки продуктов убоя птицы» (продукция из мяса птицы) - пищевые продукты, полученные в результате первичной переработки и дальнейшей, технологической обработки мяса и других продуктов убоя 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;

«субпродукты птицы» – мясные продукты животного происхождения, полученные в сыром виде, полученные в результате первичной переработки птицы и производственной технологической обработки внутренних органов (в том числе потрохов), гребней, шей, голов и ног птицы.

4. Глава III «Правила идентификации продуктов убоя птицы и продукции их переработки» не соответствует статье 6 «Идентификация пищевой продукции (процессов) для целей их отнесения к объектам технического регулирования технического регламента» технического регламента «О безопасности пищевой продукции».

Предлагаем следующие пункты указанного раздела изложить в редакции, соответствующей ТР ТС 021/2011,:

«5. Для целей отнесения пищевой продукции к объектам технического регулирования, в отношении которых применяется настоящий технический регламент, заинтересованными лицами осуществляется идентификация пищевой продукции.

6. Идентификация пищевой продукции проводится по ее наименованию и (или) ее признакам, изложенным в определении такой продукции в настоящем техническом регламенте и (или) визуальным, и (или) органолептическим, и (или) аналитическими методами.

7. Идентификация пищевой продукции проводится следующими методами:

1) по наименованию - путем сравнения наименования и назначения пищевой продукции, указанных в маркировке на потребительской упаковке и (или) в товаросопроводительной документации, с наименованием, указанным в определении вида пищевой продукции в настоящем техническом регламенте и (или) в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

2) визуальным методом - путем сравнения внешнего вида пищевой продукции с признаками, изложенными в определении такой пищевой продукции в настоящем техническом регламенте и (или) в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

3) органолептическим методом - путем сравнения органолептических показателей пищевой продукции с признаками, изложенными в определении такой пищевой продукции в настоящем техническом регламенте. Органолептический метод применяется, если пищевую продукцию невозможно идентифицировать методом по наименованию и визуальным методом;

4) аналитическим методом - путем проверки соответствия физико-химических и (или) микробиологических показателей пищевой продукции признакам, изложенным в определении такой пищевой продукции в настоящем техническом регламенте. Аналитический метод применяется, если пищевую продукцию невозможно идентифицировать методом по наименованию, визуальным или органолептическим методами».

5. Пунктом 8 Главы IV «Правила обращения продуктов убоя птицы и продукции их переработки на рынке государств-членов Таможенного союза и Единого экономического пространства» установлено, что Продукты убоя птицы и продукция их переработки выпускаются в обращение на рынке государств - членов Таможенного союза и Единого экономического пространства (далее - государства-члены) при их соответствии настоящему техническому регламенту, а также иным техническим регламентам Таможенного союза, действие которых на них распространяется, а также иным ветеринарно-санитарным требованиям, установленным нормативными правовыми актами Таможенного союза и/или законодательством в установленной сфере деятельности государств.

Аналогичное утверждение содержится и в пункте 14 раздела V «Требования безопасности к продуктам убоя птицы и продукции их переработки» проекта.

Предлагаем исключить фразу «а также иным ветеринарно-санитарным требованиям, установленным нормативными правовыми актами Таможенного союза и/или законодательством в установленной сфере деятельности государств» из перечисленных выше пунктов проекта.

6. Из пункта 12 Главы V необходимо исключить понятие - «слабый ремонтный молодняк».

7. Не ясно, распространяется ли Глава VI «Общие требования» к процессам производства продуктов убоя птицы и продукции их переработки на процессы выращивания и содержания птицы, или этот процесс начинается с убоя. Поэтому необходимо в указанном разделе проекта четко указать, на какие предприятия распространяются указанные требования данного раздела.

8. Пункт 42 проекта необходимо изложить в следующей редакции «Разделка тушек на части, обвалка тушек птицы и их частей, производство мяса птицы механической обвалки, полуфабрикатов должна осуществляться в отдельном от убойного цеха помещении при температуре не выше плюс 12°C. Тушки птицы на разделку должны поступать только в охлажденном состоянии после стекания с них воды».

9. Пункт 45 проекта дополнить текстом в следующей редакции: «После потрошения наружные и внутренние поверхности тушек птицы должны обмываться питьевой водой. После мойки на поверхности тушек не должно быть видимых изменений и фекальных загрязнений».

10. Пункт 89 после слов «автоматического контроля температуры» дополнить словами «и влажности».

11. Пункт 90 дополнить словами: «Мясо птицы и другие продукты убоя птицы, и сырая мясная продукция, хранящиеся в холодильной камере, не должны находиться с другими мясными, рыбными и прочими продуктами».

12. Пункт 93 дополнить текстом в следующей редакции «Перевозка продукции должна осуществляться в рефрижераторах с температурой воздуха не выше минус 18°C для замороженных продуктов и плюс 2°C – для охлажденных продуктов».

13. Приложение 1 дополнить требованиями к исследованию мяса птицы и продуктов ее переработки на наличие бактерий *Listeria monocytogenes* в соответствии нормативами, установленными Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 «О применении санитарных мер в Таможенном союзе».

14. Пункт 3 Приложение 1 (полуфабрикаты из мяса птицы в тестовой оболочке) дополнить требованиями о необходимости проведения исследований на наличие БГКП в соответствии нормативами, установленными Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 «О применении санитарных мер в Таможенном союзе».

15. Приложение 3 дополнить предельно-допустимыми концентрациями (ПДК) токсических элементов для мяса птиц, так как в нем представлены ПДК токсических элементов только для субпродуктов в соответствии нормативами, установленными Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 «О применении санитарных мер в Таможенном союзе».

16. Приложение проекта дополнить показателями предельно допустимым концентраций радионуклидов в продукции в соответствии нормативами, установленными Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе».

17. В таблице 1 Приложения 7 «Максимально допустимые уровни остатков антимикробных средств» внести следующие дополнения:

- для нитрофуранов в колонке 5 вместо «0,1 мг/кг» записать «0,001 мг/кг» в соответствии показателями, установленными Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 «О применении санитарных мер в Таможенном союзе».

- в колонке 6 фразу «не допускаются в продукции животного происхождения на уровне определения методов» дополнить «Определяются как метаболиты нитрофуранов (3-амино-2-оксазолидинон (АОЗ) - метаболит фуразолидона, 3-амино-5-морфолинометил-2-оксазолидинон (АМОЗ) – фуралтадона, 1-аминогидантоин (АГД) – фурадолина и семикарбазид (СЕМ) – фурацилина)» в связи с тем, что в отличие от родительских соединений, они долгое время удерживаются в органах и тканях продуктивных животных, обладают канцерогенным и мутагенным действием;

- установить для метронидазола, диметридазола и ронидазола (строка 31, колонка 5) максимальный уровень остаточного содержания «< 0,001 мг/кг» в соответствии показателями, установленными Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 "О применении санитарных мер в Таможенном союзе".

18. Предлагаем, в соответствии с директивой Европейского союза №37/2010/ЕС установить во всех документах ЕЭАС в отношении контроля остаточных количеств лекарственных средств в продукции животноводства максимально допустимые уровни для следующих лекарственных противопаразитарных препаратов:

- флубендазол;
- фенбендазол;
- левамизол.

19. В связи с частым обнаружением при проведении государственного мониторинга качества и безопасности пищевых продуктов в мясе птицы остатков кокцидиостатика клопидола, считаем необходимым установить максимально допустимый уровень остаточного содержания в мясе птицы и продукции этого кокцидиостатика.