



НАЦИОНАЛЬНАЯ МЯСНАЯ АССОЦИАЦИЯ

РОССИЯ 115172 МОСКВА УЛ. ГОНЧАРНАЯ 27/6 • Тел./ФАКС +7 495 912 0155 • +7 495 912 0384 • +7 495 912 6945
E-MAIL: NATMEAT@YANDEX.RU • WWW.NATMEAT.RU

Исх. № 9-15
от 04.02.15

Евразийская Экономическая Комиссия

Члену Коллегии - Министру по вопросам
технического регулирования

В.Н. Корешкову

Копии:
Минсельхоз России
Минэкономразвития России
Минпромторг России
Россельхознадзор
Роспотребнадзор

Уважаемый Валерий Николаевич!

Национальная Мясная Ассоциация рассмотрела проект технического регламента Таможенного союза (ТС) «О безопасности мяса птицы и продукции ее переработки» и направляет замечания и предложения к нему.

Приложение: на 43 лл.

Руководитель Исполнительного Комитета
Национальной мясной ассоциации

С уважением,

С.Е. Юшин

ВХ. №.	1561
"16"	02 20 15г.

1 + 22

**Замечания и предложения Национальной Мясной Ассоциации
по результатам публичного обсуждения проекта
технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса птицы и продукции ее переработки»
(Опубликован на сайте ЕЭК 8 декабря 2014 г.)**

Необходимо отметить наличие в проекте регламента большое количество орфографических и синтаксических ошибок, стилистических некорректных формулировок (см. примечание к термину «колбасное изделие варено-копченое из мяса птицы», написание слова «пюреобразные» в термине «консервы из мяса птицы [мясо-растительные и растительно-мясные с использованием мяса птицы] для детского питания», написание термина «продукт сыро-солёный из мяса [субпродуктов] птицы» и многие другие) и неточностей (часто отсутствует согласование частей предложения между собой, например, п. 51), не отделенных друг от друга слов (например, см. п. 36, п. 52 и п. 136), а также наличие необоснованно поставленных знаков препинания (см. п. 8).

№ пп	Глава, статья, пункт	Текст проекта технического регламента	Предлагаемый текст	Замечания, предложения
1.	Наименование проекта	«О безопасности мяса птицы и продукции ее переработки»	Изложить наименование проекта в следующей редакции: «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»	Наименование проекта технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса птицы и продукции ее переработки» требует уточнения. Наименование должно отражать основное содержание документа и его предмет. Данный проект предусматривает требования, прежде всего, к мясу птицы и продукции его переработки, а не требования к продукции переработки самой птицы (отсутствуют требования к продукции и процессам переработки птицы (перу, мясокостной муке и т.д.). Считаю целесообразным уточнить наименование проекта в следующей редакции: «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки». Ранее предложенное белорусской Стороной изменение в наименовании проекта регламента считаем избыточным. Наименование регламента «О безопасности продуктов убоя птицы и продукции их переработки» делает прямую отсылку к объектам регламента, однако искажает восприятие у потребителей. Исключение из наименования проекта регламента понятия

			«мясо» делает восприятие наименования регламента неоднозначным. Из наименования проекта регламента становится не ясно, что основным предметом его требований является мясо.
2.	По проекту в целом	-	Считаем целесообразным предварить текст регламента разделом «Содержание» (или: «Оглавление») Предлагаемое дополнение соответствует логике построения документов такого уровня
3.	Пункт 1	Настоящий технический регламент разработан в целях ...предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей (приобретателей) ...относительно их назначения и безопасности, обеспечения достоверной информации о продукции...»	исключить уточняющие положения Привести в соответствие с Договором ЕАЭС 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.
4.	Пункт 1 Абзац 2,3	Настоящий технический регламент устанавливает обязательные для применения и исполнения на таможенной территории Таможенного союза требования безопасности к продуктам убоя птицы и продукции их переработки и связанные с ними требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации (уничтожения), а также требования к маркировке и упаковке продуктов убоя птицы и продукции их переработки для обеспечения свободного перемещения продукции, выпускаемой в обращение на таможенной территории Таможенного	Изложить в следующей редакции: Настоящий технический регламент устанавливает обязательные требования безопасности к продуктам убоя и переработки птицы, процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации (уничтожения), маркировке и упаковке. Требования устанавливаются для обеспечения свободного перемещения продуктов убоя и переработки птицы в Таможенном союзе и обязательны для применения и исполнения на его территории. В случае если в отношении продуктов

		союза. В случае если в отношении продуктов убой птицы и продукции их переработки приняты иные технические регламенты Таможенного союза, устанавливающие требования безопасности к продуктам убой птицы и продукции их переработки связанные с ними требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации (уничтожения), а также требования к маркировке и упаковке, то объекты настоящего технического регламента должны соответствовать требованиям всех технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется	убоя птицы и продукции их переработки, процессов их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации (уничтожения), маркировки и упаковки приняты иные технические регламенты Таможенного союза, то объекты настоящего технического регламента должны соответствовать требованиям всех технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.		Для упрощения восприятия и понимания положения целесообразно изложить в иной редакции.
5.	Пункт 1	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) продуктов убой птицы и продукции их переработки, обеспечения безопасности и назначения их использования, обеспечения достоверной информации о продукции. Действие регламента распространяется на продукты убой птицы и продукцию их переработки, выпускаемые в обращение на таможенной территории Таможенного союза, а также процессы их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации (уничтожения)	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) продуктов убой птицы и продукции их переработки, обеспечения назначения и безопасности, обеспечения достоверной информации о продукции. Действие регламента распространяется на продукты убой птицы и продукцию их переработки, выпускаемые в обращение на таможенной территории Таможенного союза, а также процессы их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации (уничтожения)		
6.	Пункт 2	2. Объектами технического регулирования настоящего технического	Изложить в следующей редакции 2. ... Объектами технического	Объекты технического регламента не разделены на продукты уоя и продукты	

регламента являются:	а) продукты убой птицы и продукция их переработки: мясо птицы всех видов (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, цесарок, цесарят, перепелок, перепелят, уток, утят, гусей, гусят, страусов, страусят); субпродукты птицы; жиры птицы (жир сырец, жир топленый); мясо птицы механической обвалки; кость птицы пищевая; кожа птицы; сырье коллагеносодержащее птицы и продукты его переработки; полуфабрикаты из мяса [субпродуктов] птицы; кулинарные изделия из мяса [субпродуктов] птицы; колбасные изделия из мяса [субпродуктов] птицы; продукты из мяса [субпродуктов] птицы; консервы из мяса [субпродуктов] птицы; консервы мясорастительные с использованием мяса [субпродуктов] птицы; консервы растительно-мясные; продукты из мяса птицы сухие; белок птичий пищевой и продукты на его основе; бульоны из продуктов убой птицы; продукты убой птицы для детского питания; продукция из мяса птицы для	регулирования настоящего технического регламента являются: а) продукты убой птицы мясо птицы всех видов (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, цесарок, цесарят, перепелок, перепелят, уток, утят, гусей, гусят, страусов, страусят); субпродукты птицы; жир сырец птицы; мясо птицы механической обвалки; кость птицы пищевая; кожа птицы; сырье коллагеносодержащее птицы б) продукция переработки птицы: полуфабрикаты из мяса [субпродуктов] птицы; кулинарные изделия из мяса [субпродуктов] птицы; колбасные изделия из мяса [субпродуктов] птицы; продукты из мяса [субпродуктов] птицы; консервы из мяса [субпродуктов] птицы; консервы мясорастительные с использованием мяса [субпродуктов] птицы; консервы растительно-мясные; продукты из мяса птицы сухие; белок птичий пищевой и продукты на его основе; жир птицы топленый; продукты переработки коллагеносодержащего сырья; продукты сухие из мяса [субпродуктов] птицы;	переработки, что отрицательно сказывается на формировании основных понятий и не позволяет четко установить формы оценки (подтверждения) их соответствия требованиям технического регламента.
-----------------------------	---	---	---

		детского питания.	продукты сыровяленые, сырокопченые, вяленые из мяса (субпродуктов) птицы; бульоны из продуктов убоя и продукции переработки птицы для детского питания	
7.	Пункт 2	Объектами технического регулирования настоящего технического регламента являются: а) продукты убоя птицы и продукция их переработки: мясо птицы всех видов (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, цесарок, перепелок, перепелят, уток, утят, гусей, гусят, страусов, страусят); 2. Объектами технического регулирования настоящего технического регламента являются: а) продукты убоя птицы и продукция их переработки: консервы мясорастительные с использованием мяса [субпродуктов] птицы; консервы растительно-мясные; а) продукты убоя птицы и продукция их переработки	Исключить после слов «мяса птицы» слова «всех видов» исключить перечисление видов птиц в скобках Объектами технического регулирования настоящего технического регламента являются: а) продукты убоя птицы и продукция их переработки: мясо птицы;	Целесообразно исключить закрытый перечень видов птиц, так как не все птицы могут быть упомянуты и, тем самым, мясо таких видов птиц не войдет в объекты регламента.
8.	Пункт 2		Исключить из объектов	Перечисление в объектах всех видов консервов нецелесообразно, так как упомянутые виды относятся к группе консервов из мяса, являющихся объектами регламента. В ином случае, необходимо дополнительно включить в объекты все подвиды консервов из мяса птицы, в том числе гомогенизированные, ветчинные, паштетные, фаршковые и др.
9.	Пункт 2 подпункт а)		Дополнить «продукция из мяса птицы и (или) потрохов для детского питания»	Объект регулирования должен быть дополнен также «и (или) продуктов убоя» так как продукция из продуктов убоя птицы для детского питания также регулируется Проектом (Приложение 6)
10.	Пункт 3 подпункт 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	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»

	основе продуктов убой птицы		
11. Пункт 3 подпункт 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 убой птицы »	Предлагаем уточнить: «...на продукты убой и мясную продукцию , а также пищевую продукцию, в рецептуре которой продукты убой и мясная продукция по массе в совокупности превышают продукты убой птицы и продукцию их переработки »	1) В соответствии с ТР ТС 021/2011 к продуктивным животным относятся и птица. Недопустимо использовать в данном случае термин «продуктивные» 2) ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции" содержит две группы объектов (включая определения и требования к ним): продукты убой и мясная продукция, каждый из которых может входить в рецептуру продукции из мяса птицы. Мясо – это один из видов продуктов убой, понятие «продукт переработки мяса» в ТР ТС 034/2013 не определено. В рецептуре пищевой продукции могут присутствовать не только продукты убой птицы, но и продукция переработки продуктов убой. Каждая группа, согласно проекту, отдельный вид продукции
12. Пункт 3 подпункт в)	Действие настоящего технического регламента не распространяется на следующую продукцию, а также связанные с ней требования к процессам: в) 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 убой птицы ;	Заменить на подпункт в следующей редакции: «пищевую продукцию, в рецептуре которой мясо животных и продукты его переработки по массе в совокупности превышают продукты убой птицы »	Понятие «продуктивные животные» закреплено в ТР ТС 021/2011 и включает птиц. продуктивные животные – животные, за исключением рыб, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, целенаправленно используемые для получения от них пищевой продукции;
13. Пункт 3 подпункт г)	Действие настоящего технического регламента не распространяется на следующую продукцию, а также связанные с ней требования к процессам: г) пищевые добавки и биологически активные добавки к пище, лекарственные	Заменить подпункт на подпункт в следующей редакции: г) пищевые добавки и биологически активные добавки к пище, лекарственные средства, корма, продукция, не	Необходимо дополнить объектами, входящими в группу продукции переработки продуктов убой птицы

		средства, корма, продукция, не предназначенная для пищевых целей, которые изготовлены с использованием или на основе продуктов убой птицы;	предназначенная для пищевых целей, которые изготовлены с использованием или на основе продуктов убой птицы и продукции их переработки;	
14.	Пункт 3 Подпункт 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 убой птицы;	Предлагаем уточнить: «...которые изготовлены с использованием или на основе продуктов убой птицы и продукции их переработки Кроме того, предлагаем исключить хлебобулочные изделия, которые изготовлены с использованием или на основе продуктов убой птицы и продукции их переработки	В рецептуре пищевой продукции могут присутствовать не только продукты убой птицы, но и продукция переработки продуктов убой. Каждая группа, согласно проекту, отдельный вид продукции, который может входить в рецептуру (состав) продукции. Хлебобулочные изделия (пицца, пироги и пр.) с начинкам, содержащими продукты убой птицы или продукцию их переработки, являются объектом ТР ТС021/2011, ТР ТС 022/2011 и все требования к продукции (включая маркировку) и процессам содержатся в данных технических регламентах.
15.	Пункт 3 подпункт д)	Действие настоящего технического регламента не распространяется на следующую продукцию, а также связанные с ней требования к процессам: д) пищевую продукцию (общественного питания), изготовленную с использованием или на основе продуктов убой птицы и продукции их переработки, предназначенную для реализации при оказании услуг, а также процессы реализации указанной пищевой продукции	Заменить подпункт на подпункт в следующей редакции: пищевую продукцию предприятий питания (общественного питания), изготовленную с использованием или на основе продуктов убой птицы и продукции их переработки, предназначенную для реализации при оказании услуг, а также процессы реализации указанной пищевой продукции.	Необходимо дополнить объектами, входящими в группу продукции переработки продуктов убой птицы
16.	Пункт 3 подпункт ж)	-	Дополнить подпунктом ж) следующего содержания: з) пищевая продукция, в которой в соответствии с рецептурой содержание продуктов убой птицы и продукции их переработки составляет менее 5 процентов;	Необходимо уточнить предельную границу распространения действия регламента Аналогично п.4 ТР ТС 034/2013, в которой исключена «пищевая продукция, в которой в соответствии с рецептурой содержание мясных ингредиентов составляет менее 5 процентов», однако в проекте понятие «мясной ингредиент» отсутствует.
17.	Раздел II	-	-	В целом по разделу необходимо уточнить

			классификацию продуктов убой птицы и продуктов переработки продуктов убой 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 убой птицы. Понятие «продукт из мяса (субпродуктов) птицы» - не связано ни с продуктами убой, ни с продуктами переработки продуктов убой, 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), «мясной ингредиент», «ветеринарный конфискат» (п.36), «водяное потужение», «обвалка», «разделка», «вид продуктов убой» (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. Словосочетание «белок птичий пищевой» вводит потребителя в заблуждение, поскольку предполагает его потребление в процессе питания людей, а на самом деле является результатом глубокой переработки продуктов убоя и предназначен для технических целей (в качестве кормовых добавок и т.п.) Уточнить формулировку		
18.	Раздел II. Основные понятия	«белок птичий пищевой» – продукт, полученный в результате биотехнологических процессов переработки тушек птицы, субпродуктов, кости после обвалки тушек птицы и мяса птицы механической обвалки;	Требует уточнения или исключения		
19.	Раздел II. Основные понятия	«гомогенизированные консервы из мяса птицы для детского питания» – консервы для детского питания, предназначенные для питания детей от 6 месяцев, содержащие не менее 80 % частиц размером до 0,3 мм и не более 20 % частиц размером до 0,4 мм;	Уточнить формулировку в следующей редакции «гомогенизированные консервы из мяса птицы для детского питания» – консервы для детского питания, предназначенные для питания детей от 6 месяцев, содержащие не менее 80 % частиц (кости или мяса птицы) размером до 0,3 мм и не более 20 % частиц размером до 0,4 мм;		
20.	Раздел II. Основные понятия	«Замороженная переработка 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 выше минус 12°С для полуфабрикатов, для остальной продукции – не выше минус 8°С».	Уточнить формулировку в следующей редакции «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 выше минус 12°С».	В Стандарте ЕЭК ООН на мясо кур и мясо индейки замороженным считается мясо птицы с внутренней температурой не выше минус 12°С. Привести температурные режимы с мировым опытом, где заморозка продуктов переработки продуктов убоя птицы, в том числе полуфабрикатов, при температуре минус 12С обеспечивает безопасность обращения продукции в течение всего срока годности.	
21.	Раздел II. Основные понятия	«Замороженное мясо (субпродукты, жир, кожа, кость, мясо механической	Уточнить формулировку в следующей редакции	Уточнить формулировку. Согласно Директиве ЕС 853/2004 по	

	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°С».	«Замороженное мясо (субпродукты, жир, кожа, кости, мясо механической обвалки) птицы – продукция, подвергнутая холодильной обработке до температуры для мяса птицы механической обвалки не выше минус 18°С в любой точке измерения и не выше минус 12°С в любой точке измерения для остальной продукции».	вопросу производства мяса птицы мехобвалки, если ММО немедленно после изготовления не направляется на производство продуктов, оно должно быть упаковано и охлаждено до температуры не выше чем 2 град. С, или заморожено до температуры не выше – 18 град. С. Эти температурные требования должны соблюдаться в течении срока хранения и транспортирования
22.	Раздел II. Основные понятия «зельц» - колбасное изделие неоднородной структуры, изготовленное преимущественно из термически обработанных и частично сырых (?) кусочков мясных и немясных ингредиентов;	-	Необходимо пояснение, какое содержание разработчик вкладывает в словосочетание «частично сырые»; из текста не ясно, подвергаются ли в конечном счете «частично сырые» компоненты тепловой обработке или сохраняют прежнее состояние (сырое) в готовом продукте?
23.	Раздел II. Основные понятия «кожа птицы» – сырье, полученное в результате отделения кожного покрова от потрошеной тушки птицы или ее частей;	После слова «кожа» добавить слово «тушки» «кожа тушки птицы» – сырье, полученное в результате отделения кожного покрова от потрошеной тушки птицы или ее частей;	Ошибочно исключено слово «тушка». Кожа отделяется не от птицы, а от продукта убой птицы в виде тушки.
24.	Раздел II. Основные понятия «колбасное изделие вареное из мяса [пищевых субпродуктов] птицы» – колбасное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] ПОТРОХА птицы, подвергнутое при изготовлении осадке, подсушке, обжарке и последующей варке;	Здесь и далее по тексту исключить из словосочетания «пищевые субпродукты» слово «пищевые»	отсутствует понятие «пищевые субпродукты» и продукты убой птицы, в группу которых входят субпродукты, являются пищевой продукцией.
25.	Раздел II. Основные понятия «консервы из мяса птицы [мясо-растительные и растительно-мясные с использованием мяса птицы] для детского питания» – продукция в герметично укупоренной потребительской упаковке, подвергнутая стерилизации, в томogenизированном, пореобразном, крупноизмельченном состоянии или кусочками, изготовленная	Изложить в следующей редакции: «консервы из мяса птицы (потрохов) для детского питания» – пищевая продукция из мяса птицы (потрохов) в герметично укупоренной потребительской упаковке, подвергнутая стерилизации, в томogenизированном, пореобразном, крупноизмельченном состоянии или кусочками, изготовленная из сырья,	Рассматриваемое понятие включает 3 группы консервов для детского питания. Целесообразно разделить на два отдельных понятия – из мяса птицы (потрохов), где доля мясных ингредиентов не менее 40%, – с использованием мяса птицы (потрохов), где доля мясных ингредиентов для мясо-растительных составляет от 18 до 40% и для

		из сырья, предназначенного для детского питания (мясо птицы, потроха – сердце, печень) в соответствии с требованиями к составу, пищевой ценности и безопасности, с использованием или без мясных ингредиентов, с массовой долей мясных ингредиентов соответственно не менее 40%, [от 18 до 40% и от 5 до 18%].	предназначенного для детского питания (мясо птицы, потроха – сердце, печень) в соответствии с установленными требованиями к составу, пищевой ценности и безопасности, с использованием или без использования не мясных ингредиентов, с массовой долей мясных ингредиентов соответственно не менее 40%	растительно-мясных – от 5 до 18%. «Потроха» необходимо включить в понятие, так как в рецептуре допускаются их использование
26.	Раздел II. Основные понятия	-	Включить дополнительное понятие в следующей редакции консервы с использованием мяса птицы (потрохов) для детского питания мясо-растительные и растительно-мясные - пищевая продукция с использованием мяса птицы (потрохов) в герметично укупоренной потребительской упаковке, подвергнутая стерилизации, в гомогенизированном, пюреобразном, крупноизмельченном состоянии или кусочками, изготовленная из сырья, предназначенного для детского питания (мясо птицы, потроха – сердце, печень) в соответствии с установленными требованиями к составу, пищевой ценности и безопасности, с использованием или без использования не мясных ингредиентов, с массовой долей мясных ингредиентов соответственно от 18 до 40% для мясо-растительных и от 5 до 18% для растительно-мясных.	См. выше
27.	Раздел II. Основные понятия	«концентрированный бульон» – продукт животного происхождения, изготовленный обезвоживанием бульона путем выпаривания или ультрафильтрацией, в котором массовая доля мясного белка составляет не менее	Исключить	Определение необоснованно ограничивает минимальный уровень концентрации

		10 %		
28.	Раздел II. Основные понятия	« костный остаток » – измельченная пищевая кость птицы с наличием микотных тканей, полученная при механической обвалке методом сепарирования тушек птицы и/или их частей и предназначенная для дальнейшей переработки;	Требует уточнения	В терминах отсутствует понятие «пищевая кость птицы». Дальнейшая переработка совсем не обязательна
29.	Раздел II. Основные понятия	« кость птицы » – продукт убоя птицы в виде сырой кости, полученный в результате обвалки потрошенной тушки и/или ее частей и представляющий собой цельную или измельченную кость с наличием остаточной прирези, предназначенный для пищевых целей;	« кость птицы » – продукт убоя птицы, полученный в результате обвалки потрошенной тушки и/или ее частей и представляющий собой цельную или измельченную кость с наличием остаточной прирези;	Уточнение формулировки Не понятно, что такое «пищевые цели» - для дальнейшей переработки?
30.	Раздел II. Основные понятия	« крупноизмельченные консервы из мяса птицы для детского питания » – консервы для детского питания из мяса птицы, потрохов (печень, сердце), предназначенные для питания детей от 9 месяцев, содержание не менее 80 % частиц размером до 3 мм и не более 20 % частиц размером до 5 мм;	« консервы из крупноизмельченного мяса птицы для детского питания » – консервы для детского питания из мяса птицы, потрохов (печень, сердце), предназначенные для питания детей от 9 месяцев, содержание не менее 80 % частиц (кости или мяса птицы) размером до 3 мм и не более 20 % частиц размером от 3 до 5 мм;	Уточнение формулировки
31.	Раздел II. Основные понятия	« кулинарное изделие из мяса [субпродуктов] птицы » – продукция из мяса (субпродуктов) птицы, с гарниром или без них, подвергнутая при изготовлении тепловой обработке до частичной или полной кулинарной готовности с последующим охлаждением или замораживанием;	Изложить в следующей редакции « кулинарное изделие из мяса [субпродуктов] птицы » – продукция из мяса (субпродуктов) птицы, с гарниром или без них, подвергнутая при изготовлении тепловой обработке до полной кулинарной готовности с последующим охлаждением или замораживанием;	Уточнение формулировки В ТР ТС 034/2013 кулинарное изделие – это готовая к употреблению продукция
32.	Раздел II. Основные понятия	« молодняк птицы (бройлер) » – молодняк птицы кур, выращенный на мясо в определенные сроки, конец кила грудной кости – неокостеневший, маткий;	Исключить	Не используется по тексту регламента
33.	Раздел II. Основные	« взрослая птица » – птица с окостеневшим, твердым килем грудной	Исключить	Не используется по тексту регламента

	е понятия	кости;			
34.	Раздел II. Основные понятия	«охлажденное мясо птицы механической обвалки» – мясо птицы механической обвалки, сохраняющее в течение всего периода времени непосредственно после получения и последующей холодильной обработки до момента использования температуру в любой точке измерения продукта от минус 2°С до 0°С;	Изложить в следующей редакции «охлажденное мясо птицы механической обвалки» – мясо птицы механической обвалки, подвергнутое холодильной обработке до температуры от минус 2°С до 4°С в любой точке измерения;	Достичь температуры МПМО непосредственно в момент и сразу после получения от минус 2 до 0 технологически невозможно. Если мясо не подвергается заморозке немедленно, его следует хранить при температуре максимум 40С (температура замеряется в мясе) и использовать для дальнейшей переработки в течение 48 часов. если МПМО немедленно после изготовления не направляется на производство продуктов, оно должно быть упаковано и охлаждено до температуры не выше чем 2 град. С, или заморожено до температуры не выше – 18 град. С. Эти температурные требования должны соблюдаться в течении срока хранения и транспортирования. Уточнение формулировки	
35.	Раздел II. Основные понятия	«охлажденный костный остаток, кость» – костный остаток, кость, сохраняющиеся в течение всего периода времени непосредственно после получения и последующей холодильной обработки до момента использования температуру в любой точке измерения продукта от минус 2°С до 0°С;	Изложить в следующей редакции «охлажденный костный остаток, кость» – костный остаток, кость, подвергнутые холодильной обработке до температуры от минус 2°С до 0°С в любой точке измерения;	Достичь температуры костного остатка непосредственно в момент и сразу после получения при температуре от минус 2 до 0 технологически невозможно. Уточнение формулировки	
36.	Раздел II. Основные понятия	«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°С до плюс 4°С».	Изложить в следующей редакции «Охлажденное мясо (субпродукты) птицы – мясо (субпродукты) птицы сохраняющее в течение всего периода времени непосредственно после убоя и последующего охлаждения температуру в любой точке измерения (продукта) от минус 2°С до плюс 4°С».	В Стандарте ЕЭК ООН на мясо кур и мясо индейки, а также в ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур» охлажденным считается мясо птицы с внутренней температурой от минус 2°С до 4°С. Привести температурные режимы в соответствии с международными требованиями.	
37.	Раздел II. Основные понятия	«охлажденное мясо птицы механической обвалки» – мясо птицы механической обвалки, сохраняющее в течение всего периода времени	Изложить в следующей редакции «охлажденное мясо птицы механической обвалки, подвергнутое холодильной	Уточнение формулировки	

		непосредственно после получения и последующей холодильной обработки до момента использования температуру в любой точке измерения продукта от минус 2 °С до 0 °С;	обработке до температуры от минус 2°С до 0°С в любой точке измерения;	
38.	Раздел II. Основные понятия	«партия мяса [субпродуктов] птицы» – любое количество мяса [субпродуктов] птицы одного вида (для тушек птицы – одного способа обработки), одного 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; В течение одной смены (из одного стада)	Исключить.	Термин не используется по тексту. В ТР ТС 021/2011 установлен общепромышленный термин «партия пищевой продукции».
39.	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-	Исключить	Термин не используется по тексту. В ТР ТС 021/2011 установлен общепромышленный термин «партия пищевой продукции».

		приемке, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции;			
40.	Раздел II. Основные понятия	«пастеризованные консервы из мяса птицы» – консервы, подвергнутые в процессе изготовления нагреванию при температуре менее 100°C и соответствующие установленным настоящим техническим регламентом требованиям для пастеризованных консервов, условия хранения которых обеспечивают микробиологическую стабильность;	Изложить в следующей редакции «пастеризованные консервы из мяса птицы» – консервы из мяса птицы, подвергнутые в процессе изготовления нагреванию при температуре менее 100°C и соответствующие установленным настоящим техническим регламентом требованиям промышленной стерильности для пастеризованных консервов, условия хранения которых обеспечивают микробиологическую стабильность;	Уточнение формулировки	
41.	Раздел II. Основные понятия	«паштет» – кулинарное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющих пластичную консистенцию и подвергнутое при изготовлении тепловой обработке до кулинарной готовности;	-	В ТР ТС 034/2013 на мясную продукцию паштет характеризуется как колбасное изделие . Следует проанализировать это смысловое расхождение (аналогичное расхождение по термину «студень»)	
42.	Раздел II. Основные понятия	«полукопченые колбасные изделия из мяса птицы для детского питания» – полукопченые колбасные изделия, предназначенные для питания детей от 6 лет;	Изложить в следующей редакции «полукопченые колбасные изделия из мяса птицы для детского питания» – полукопченые колбасные изделия из мяса птицы, предназначенные для питания детей от 6 лет;	Уточнение формулировки	
43.	Раздел II. Основные понятия	«полуфабрикат из мяса [субпродуктов] птицы» – продукция из мяса и/или субпродуктов птицы, изготовленная в виде кусков мяса и/или субпродуктов птицы на кости или бескостных, или фарша из мяса и/или субпродуктов птицы, или их сочетания, с добавлением мясных ингредиентов, требующая перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности;	Изложить в следующей редакции «полуфабрикат из мяса [субпродуктов] птицы» – продукция из мяса и/или субпродуктов птицы, изготовленная в виде кусков мяса и/или субпродуктов птицы на кости или бескостных, или фарша из мяса и/или субпродуктов птицы, или их сочетания, с добавлением мясных ингредиентов, требующая перед употреблением тепловой обработки до полной готовности, согласно	Понятие «кулинарная готовность» не определено в регламенте	

			инструкциям по приготовлению, указанным производителем на упаковке.	
44.	Раздел II. Основные понятия	«продукт из мяса [субпродуктов] птицы» – продукция, изготовленная из потрошенной тушки и/или мясокостных частей тушки, и/или бескостного и измельченного мяса, и/или субпродуктов, с включением немясных ингредиентов, подвергнутая посолу и термической обработке или без нее до готовности к употреблению;	Заменить на текст следующего содержания: «продукт из мяса [субпродуктов] птицы» – продукция из мяса птицы, изготовленная из потрошенной тушки и/или частей тушки с костью или без нее, и/или бескостного и измельченного мяса, и/или субпродуктов, с включением немясных ингредиентов, подвергнутая посолу и тепловой обработке до готовности к употреблению или без нее;	Уточнение понятия
45.	Раздел II. Основные понятия	«продукция из мяса птицы для детского питания» – продукция из мяса птицы, потрохов, 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;	Изложить в редакции: «продукция из мяса птицы для детского питания» - продукция из мяса птицы и (или) потрохов, предназначенная для детского питания (для детей раннего возраста до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше), отвечающая физиологическим потребностям детского организма;	1) из мяса птицы и (или) потрохов 2) определение детей раннего возраста (от 6 месяцев) не соответствует определению ТР ТС 021/2011 (нет нижней границы 6 месяцев) 3) Исключить нижнюю границу 6 месяцев по всему тексту
46.	Раздел II. Основные понятия	«продукция переработки мяса птицы» (продукция из мяса птицы) – пищевые продукты, полученные путем переработки (обработки) 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;	«продукция переработки мяса птицы» (продукция из мяса птицы) – пищевая продукция, полученная путем переработки (обработки) 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;	Везде по тексту использовать вместо понятий «продукция переработки продуктов убоя птицы» и «их переработки» понятие «продукция из мяса птицы» Заменить «продукты» на «продукция»
47.	Раздел II. Основные понятия	«студень» – кулинарное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющих консистенцию от упругой до	-	В ТР ТС 034/2013 на мясную продукцию студень характеризуется как колбасное изделие. Следует проанализировать это

		мягкой и изготовленное с добавлением бульона более 100 % с включением мясных ингредиентов;		смысловое расхождение
48.	Раздел II. Основные понятия	«субпродукты птицы» – продукты убоя птицы, полученные в результате производственной технологической обработки внутренних органов (потрохов), гребней, шей, голов и ног птицы;	Изложить в редакции: «субпродукты птицы» – продукты убоя птицы, полученные в результате технологической обработки потрохов, гребней, шей, голов и ног птицы;	«Производственной» и «технологической» в данном контексте – синонимы, повтор терминов излишен. «Внутренних органов» излишне, т.к. термин «потроха» имеют четкое определение в регламенте
49.	Раздел II. Основные понятия	«формованные консервы из мяса птицы для детского питания» – консервы, которые предназначены для питания детей от года, содержащие сформованный фарш из мяса птицы и/или потрохов с размером частиц от 0,5 до 3 см;	-	Консервы все формованные, потому что они приобретают форму упаковки. В чем особенность формованных консервов для детей? Возможно, разработчик имел в виду кусковые консервы, где установлены размеры частиц мяса птицы
50.	Раздел II. Основные понятия	-	Внести в данный проект ТР ТС понятие Охлажденные полуфабрикаты из мяса птицы.	В данном проекте ТР ТС отсутствует понятие - охлажденные полуфабрикаты из мяса птицы.
51.	Раздел II. Основные понятия	-	«мясной ингредиент из птицы - составная часть рецептуры пищевого продукта, который является продуктом убоя птицы или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя птицы, и который не содержит кость в процессе изготовления колбасных изделий из мяса птицы (за исключением колбасных изделий из мяса птицы из термически обработанных ингредиентов, технологические особенности производства которых допускают варку мяса птицы на кости с последующим отделением кости и использование бульона), либо содержит костные включения (при использовании мяса птицы механической обвалки (дообвалки)), либо содержит кость (при изготовлении продукции из анатомически	В данном проекте ТР ТС отсутствует понятие – мясной ингредиент из птицы, используемый по тексту регламента.

			целого куска мяса птицы на кости»	
52.	Раздел II. Основные понятия	-	Дополнить понятиями: Колбасное изделие из мяса [субпродуктов] птицы – пищевой продукт из мяса (субпродуктов) птицы, готовый к употреблению, установленной формы и/или размера, в оболочке или без нее, изготовленный из колбасного фарша из мяса (субпродуктов) птицы	Отсутствие этих понятий затрудняет проведение идентификации продукции
53.	Пункт 5	Для целей отнесения продуктов убоя птицы и продукции их переработки к объектам технического регулирования, в отношении которых применяется настоящий технический регламент, идентификация продуктов убоя птицы и продукции их переработки осуществляется заявителем, органами государственного контроля (надзора), органами, осуществляющими таможенный контроль, органами по оценке (подтверждению) соответствия, а также другими заинтересованными лицами без проведения исследований (испытаний) путем сравнения наименований продуктов убоя птицы и продукции их переработки, указанных в составе маркировки или в товаросопроводительной документации, с предусмотренными пунктом 4 настоящего технического регламента наименованиями продуктов убоя птицы и продукции их переработки.	Идентификация продуктов убоя птицы и продукции их переработки осуществляется заявителем, органами государственного контроля (надзора), органами таможенного контроля, органами по оценке (подтверждению) соответствия, а также другими заинтересованными лицами без проведения исследований (испытаний) путем сравнения наименований продуктов, указанных в на маркировке или в товаросопроводительной документации, с наименованиями продуктов, указанных в пункте 4 настоящего технического регламента.	Стилистическая правка
54.	Пункт 6	... идентификация продуктов убоя птицы осуществляется путем сравнения внешнего вида и органолептических показателей с признаками, определенными стандартами, в результате применения которых на	... идентификация продуктов убоя птицы осуществляется путем сравнения их внешнего вида и органолептических показателей с признаками, определенными стандартами, включенными в перечень стандартов, в результате применения	Включенная в проект формулировка некорректна: идентификационные характеристики продукции определяются соответствующими стандартами, но не перечнями этих документов

		добровольной основе обеспечивается соблюдение требований настоящего регламента, установленных перечнем стандартов, применяемых для целей оценки...	которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований настоящего технического регламента,	
55.	Пункт 7	7. В случае если продукты убой птицы и продукцию их переработки невозможно идентифицировать по наименованию на основании информации, указанной в составе маркировки и в товаросопроводительной документации, визуальным и органолептическим методами, идентификацию проводят аналитическим методом. Аналитический метод устанавливает соответствие физико-химических показателей продуктов убой птицы и продукции из мяса птицы следующим признакам: - определенным для них настоящим техническим регламентом, - или указанным в стандартах, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований настоящего технического регламента, установленных перечнем стандартов, применяемых для целей оценки (подтверждения) соответствия настоящему техническому регламенту, - или указанным в технической документации, в соответствии с которой изготовлены продукты убой птицы и продукция из мяса птицы.	7. В случае если продукты убой птицы и продукцию их переработки невозможно идентифицировать по наименованию на основании информации, указанной на маркировке и в товаросопроводительной документации, визуальным и органолептическим методами, идентификацию проводят аналитическим методом. Аналитический метод устанавливает соответствие физико-химических показателей продуктов убой птицы и продукции из мяса птицы следующим признакам: - определенным для них настоящим техническим регламентом, - или указанным в стандартах, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований настоящего технического регламента, установленных перечнем стандартов, применяемых для целей оценки (подтверждения) соответствия настоящему техническому регламенту, - или указанным в технической документации, в соответствии с которой изготовлены продукты убой птицы и продукция из мяса птицы.	Уточнение формулировки. Аналитический метод допускает возможность проведения соответствия показателей продукции признакам, установленным в различных документах.
56.	Раздел IV		Дополнить пунктом: Не допускается обращение на рынке государств-членов Таможенного союза продуктов убой птицы и продукции их переработки, не соответствующих	По аналогии с ТР ТС 034/2013

		требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, в том числе продуктов убой птицы и продукции их переработки с истекшим сроком годности.	
57.	Пункт 12	Для убой и переработки используют специально выращиваемые на мясо основные виды молодняка сельскохозяйственной птицы (цыплят-бройлеров, индюшат, гусей, утят, цесарят, перепелят, страусят), слабый ремонтный молодняк всех видов птицы (яичных и мясных цыплят и других видов), взрослою птицу всех видов после завершения продуктивного периода (кур-несушек, петухов, цесарок, уток, гусей, перепелов, страусов, индеек). Исключить или изложить в следующей редакции Для убой и переработки используют специально выращиваемые на мясо основные виды сельскохозяйственной птицы	Целесообразно исключить, так как данный пункт не несет в себе какого-либо требования
58.	Пункт 15	15. Микробиологические и гигиенические нормативы безопасности продуктов убой птицы и продукции их переработки (в том числе продуктов убой птицы и продукции их переработки для детского питания) должны соответствовать требованиям согласно приложению № 1 – 5 настоящего технического регламента, а также Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). Изложить в следующей редакции 15. Микробиологические и гигиенические нормативы безопасности продуктов убой птицы и продукции их переработки (в том числе для детского питания) должны соответствовать требованиям приложений № 1 – 5 настоящего технического регламента, а также Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).	Уточнение
59.	Пункт 16	Не допускается присутствие бенз(а)пирена в продукции для детского питания. Не допускается присутствие бенз(а)пирена в продукции для детского питания. Продукция из мяса птицы, которая в процессе изготовления подвергается копчению, не должна содержать более 0,001 мг/кг бенз(а)пирена.	-
60.	Пункт 17	Физико-химические показатели продукции для детского питания должны Физико-химические показатели продукции для детского питания должны	Стилистическая правка

		соответствовать требованиям согласно приложению № 6.	соответствовать требованиям приложения № 6.	Стилистическая правка
61.	Пункт 18 абзац 2	Максимальные допустимые уровни остатков ветеринарных препаратов, кормовых добавок, стимуляторов роста птицы, лекарственных средств (в том числе антибиотиков), содержание которых в продуктах убоя птицы и переработки их контролируется в соответствии с информацией об их использовании, предоставляемой изготовителем (поставщиком) при ввозе их на таможенную территорию Таможенного союза или при поставке продуктов убоя птицы на переработку в установленном законодательством государства-члена порядке, должны соответствовать требованиям приложения №7, а также ветеринарно-санитарным требованиям, установленным нормативными правовыми актами Таможенного союза и/или законодательством в установленной сфере деятельности государств-членов.	Максимальные допустимые уровни остатков ветеринарных препаратов, кормовых добавок, стимуляторов роста птицы, лекарственных средств (в том числе антибиотиков), содержание которых в продуктах убоя птицы и переработки их контролируется в соответствии с информацией об их использовании, предоставляемой изготовителем (поставщиком) при ввозе их на таможенную территорию Таможенного союза или при поставке продуктов убоя птицы на переработку в установленном законодательством государства-члена порядке, должны соответствовать требованиям приложения №7, а также ветеринарно-санитарным требованиям, установленным нормативными правовыми актами Таможенного союза и/или законодательством в установленной сфере деятельности государств-членов.	
62.	Раздел VI	Общие требования к процессам производства продуктов убоя птицы и переработки их переработки	Изложить в следующей редакции Общие требования к процессам производства продуктов убоя птицы и переработки из мяса птицы	Уточнение в соответствии с понятием
63.	Пункт 20	Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей продуктов убоя птицы и переработки, обязаны осуществлять процессы их производства (?) таким образом, чтобы данная продукция соответствовала требованиям настоящего технического	Изменить трактовку обязанностей лиц, выполняющих функции иностранных производителей с учетом реальных требований к разделению их функций	Лица, выполняющие функции иностранных изготовителей, и продавцы не могут осуществлять процессы производства!

		регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.		
64.	Пункт 21	Производительные объекты, на которых осуществляются процессы убой птицы, переработка (обработка) продуктов убой птицы и производство продукции переработки продуктов убой птицы, подлежат государственной регистрации в соответствии с положениями технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».	Производительные объекты, на которых осуществляются процессы убой птицы, переработка (обработка) продуктов убой птицы и производство продукции из мяса птицы, подлежат государственной регистрации в соответствии с положениями технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).	Стилистическая правка
65.	Пункт 25	«Не допускается хранение упаковочных материалов в производственных помещениях».	Изложить в редакции: Не допускается хранение упаковочных материалов в производственных помещениях в количестве, превышающем потребности производства продукции, выпускаемой одной сменой	Непонятно, о каких объемах хранения идет речь: вообще нельзя хранить, или возможно хранить материалы, необходимые для одной рабочей смены. Установить максимальный объём хранения упаковочных материалов на одну рабочую смену.
66.	Пункт 26	Процесс производства продуктов убой включает предубойную выдержку птицы и подготовку к убою, убой птицы, разделку тушек птицы, обработку субпродуктов, сбор ветеринарных конфискатов.	Изложить в следующей редакции: Процесс производства продуктов убой включает предубойную выдержку птицы и подготовку к убою, оглушение, убой птицы, обескровливание, шпарку, снятие оперения, потрошение, охлаждение, разделку тушек птицы, обработку субпродуктов, сбор ветеринарных конфискатов.	Процесс производства продуктов убой птицы включает в себя также оглушение перед убоем, и обескровливание, шпарку, снятие оперения, потрошение, охлаждение после убой.
67.	Пункт 26 абзац 2	Предубойная выдержка птицы заключается в содержании птицы перед убоем без корма при свободном доступе к воде в течение установленного времени с целью освождения желудочно-кишечного тракта от содержимого.	Изложить в следующей редакции: Предубойная выдержка птицы заключается в содержании птицы перед убоем без корма при свободном доступе к воде в течение не менее 6 часов с целью освождения желудочно-кишечного тракта от содержимого	Минимальное время предубойной выдержки 6-8 часов. На основании ГОСТ Р 52837 2007. Птица сельскохозяйственная для убой.
68.	Пункт 28 абзац 2	Птица, поступившая на производственный объект для убой и получения от нее продуктов убой, и продукции их переработки для пищевых	Изложить в следующей редакции: Птица, поступившая на производственный объект, подвергается предубойному ветеринарному осмотру в	Стилистическая правка

		целей, подвергается предубойному ветеринарному осмотру в соответствии с ветеринарно-санитарными требованиями, установленными нормативными актами Таможенного союза и/или законодательством в установленной сфере деятельности государств-членов.	соответствии с ветеринарно-санитарными требованиями, установленными нормативными правовыми актами Таможенного союза и/или законодательством в установленной сфере деятельности государств-членов.	
69.	Пункт 29 подпункт б)	«Не допускается: б) направлять на убой птицу с загрязненным, влажным оперением».	Исключить данный пункт	При напольном содержании птицы и ее доставке в неблагоприятных погодных условиях невозможно исключить попадание влаги на оперение и, соответственно, загрязнение.
70.	Пункт 29 подпункт д)	«Не допускается: д) вывоз принятой на убой птицы с территории организации;	Изложить в следующей редакции: «Не допускается: д) вывоз принятой на убой птицы с территории боевого производственного объекта»	Уточнение
71.	Пункт 29 подпункт е)	утилизация (уничтожение) биологических отходов (трупы птиц, боевые отходы, ветеринарные конфискаты) и других отходов, полученных при переработке пищевого и непищевого сырья животного происхождения, должна осуществляться согласно ветеринарно-санитарным требованиям, установленным нормативно-правовыми актами Таможенного союза и/или законодательства в установленной сфере деятельности государств-членов;	-	Пункт 29 однозначно регламентирует действия, которые не допускаются. Поэтому подпункт «е» следует выделить как самостоятельный пункт или оформить в виде примечания
72.	Пункт 33 подпункт д)	Процесс уоя должен обеспечивать соблюдение режимов технологических процессов уоя и применение технологических приемов, включающих загрязнение поверхности тушек: д) при технологической операции	Исключить подпункт д)	В случае повреждения ЖКТ необходимо данную тушку промыть проточной водой, продезинфицировать специальным раствором (над уксусной кислотой 0,3%) с последующей переработкой без ограничения. Рассматриваемое требование не актуально, т.к.

		потрошения не допускается повреждение желудочно-кишечного тракта и попадание его содержимого на тушки птицы и оборудование.		на многих производствах используется финальный туалет (тушка под большим напором воды промывается внутри и снаружи)
73.	Пункт 35 подпункт ж)	Процесс убой должен обеспечивать соблюдение режимов технологических процессов убой и применение технологических приемов, исключающих загрязнение поверхности тушек: ж) до проведения ветеринарно-санитарной экспертизы не допускается удаление внутренних органов от тушки птицы.	до проведения ветеринарно-санитарной экспертизы не допускается отделение внутренних органов от тушки птицы	Уточнение формулировки
74.	Пункт 37	«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».	Изложить в следующей редакции «Ножи, ножницы, вилки и другие инструменты, моют и обеззараживают по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут. Кольчужные перчатки, фартуки и обувь моют и обеззараживают по мере загрязнения, но не реже 2-х раз в смену».	Не обоснованно, так как только инструменты должны обрабатываться не реже 1 раза в 30 минут, остальное (обувь, фартуки) обрабатывают по мере загрязнения, но не реже 2-х раз в смену
75.	Пункт 38 абзац 2	Для снижения риска перекрестного обсеменения тушек птицы при потружном 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.	Исключить	Абзац 2 в отношении антимикробных средств исключить как избыточный, так как он не вносит нового требования, а лишь делает отсылку к требованиям, установленным в других документах
76.	Пункт 38 абзац 3	Не допускается при технологической операции водяного потружного охлаждения тушек птицы использование	Не допускается при технологической операции водяного потружного охлаждения тушек птицы использование растворов,	Стилистическая правка

		растворов, содержащих хлор выше требований, установленных для питьевой воды	содержащих хлор в концентрации выше требований, установленных для питьевой воды	
77.	Пункт 39 Дополнит ь аргумент ацией	«При производстве мяса птицы для детского питания используются все виды охлаждения кроме водяного погружного».	Исключить	отсутствие оснований для такого ограничения. Все действующие ограничения установлены в ТР ТС 021/2011 статьи 8,9, где отсутствует ограничение по способу охлаждения тушек для детского питания
78.	Пункт 40	В процессе производства продуктов убоя - тушек птицы и их частей не допускается введение в него воды и других ингредиентов.	Исключить	Пункт нуждается в исключении. Предлагаемая формулировка запрещает производство полуфабрикатов с добавлением рассолов из тушек птицы и их частей в процессе производства. Инъецирование полуфабрикатов из мяса птицы рассолами применяется для повышения потребительских свойств (мягкость, сочность) мяса птицы. Мировая практика говорит о том, что информация о введении в такие полуфабрикаты рассолов должна быть доведена до сведения потребителя. Понятие «продукт убоя» дублирует понятие, утвержденное ТР ТС 034/2013 и применяемое для животных. Согласно понятию «продукт убоя птицы», к нему относятся потрошенные тушки птицы и их части, являющиеся мясом птицы. «Мясо птицы» - это продукт убоя птицы в виде тушек, их частей, представляющий собой совокупность мышечной, жировой, соединительной тканей, и костной ткани или без неё. Следовательно, понятие мясо птицы включение каких-либо ингредиентов (мясных, немясных, воды, соли, специй) при производстве тушек птицы и их частей не допускается. Вопрос об информировании потребителя о производстве полуфабрикатов (наличие ингредиентов) из мяса птицы с добавлением рассолов, в том числе полуфабрикатов из

			тушек птицы, урегулирован пунктом 104 регламента. В маркировке продукции из мяса птицы обязательно указывается вода при любом способе добавления (в виде льда, рассола, раствора и пр.).	
79.	Пункт 43	Не идентифицированные мясо птицы и продукты его переработки, находящиеся в организации, подлежат утилизации или уничтожению.	Изложить в следующей редакции Не идентифицированные мясо птицы и продукция из мяса птицы, находящиеся на производственном объекте, подлежат утилизации или уничтожению	Уточнение формулировки
80.	Пункт 44	Температурно-влажностные режимы в производственных помещениях и параметры технологических процессов, обеспечивающих безопасность продукции, устанавливаются производителем с учетом сырья, применяемой технологии и показателей безопасности вырабатываемой продукции регламентированных в технических документах, утвержденных в соответствии с законодательством государств-членов	Изложить в редакции: 44. Температурно-влажностные режимы в производственных помещениях и параметры технологических процессов, обеспечивающих безопасность продукции, устанавливаются производителем с учетом сырья, применяемой технологии и показателей безопасности вырабатываемой продукции	Проект не должен иметь ссылку на технические документы изготовителя.
81.	Пункт 45	«Перед процессом разделки и обвалки тушки птицы и их части подвергаются доработке (удаляют остатки пера, гематомы, наминны, кровоизлияния)».	На современных автоматических линиях процесс сортировки и пересадки на ленту разделки ведется автоматически.	Определить доработку продукции после разделки. После процесса разделки и обвалки тушки птицы и их части подвергаются доработке (удаляют остатки пера, гематомы, наминны, кровоизлияния). В процессе убоя при движущемся конвейере со скоростью 12 000 голов в час не имеется возможным удалить гематомы, наминны, кровоизлияния. Эти вещи дорабатываются после процесса разделки, каждая часть перед упаковкой досматривается, и при необходимости подвергаются доработке.
82.	Пункт 46	Вне выполнения технологических операций разделки, обвалки ножи должны храниться в стерилизаторе или	Изложить в следующей редакции Вне выполнения технологических операций разделки, обвалки ножи, ножницы	В процессе разделки и обвалки используются не только ножи, но и ножницы, и другие инструменты

		специально отведенном месте.	и другие инструменты, используемые для разделки и обвалки, должны храниться в стерилизаторе или специально отведенном месте.	
83.	Пункт 48	При выявлении заболеваний птицы после убой на тушки птицы накладывается ветеринарный штамп, ее свидетельствующий о способе ее обезвреживания или утилизации	Изложить в редакции При выявлении заболеваний птицы после убой на тушки птицы или на контейнер для такой тушки птицы наносится ветеринарный штамп, установленной нормативно-правовыми актами государственных форм, свидетельствующий о способе ее обезвреживания или утилизации.	1) Единых форм ветеринарных штампов, необходимых для определения способов утилизации, не существует. В РФ сохраняет действие Инструкция по правилам клеймения, утвержденная Минсельхозпродом России от 28 апреля 1994 г. (зарегистрирована Минюстом от 23 мая 1994 г. № 575) 2) ТЕОРЕТИЧЕСКИ возможно нанести ветеринарный штамп на тушку, но на промышленных линиях такая тушка птицы отбраковывается в отдельные контейнеры особого цвета С СООТВ. МАРКИРОВКОЙ Исключить из текста ввиду отсутствия оснований
84.	Пункт 51	«Процесс производства продуктов убой для детского питания производится в начале или в отдельную смену при условии предварительной мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря и санитарную обработку помещений».	Исключить	
85.	Пункт 52 подпункт а)	Запрещается использование для пищевых целей мяса птицы, субпродуктов, жира птицы и продуктов их переработки: а) не прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу и не допущенных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы для пищевых целей, не идентифицированных, без ветеринарных сопроводительных документов (кроме производства пищевой продукции в рамках одного предприятия);	Запрещается использование для пищевых продуктов убой птицы: а) не прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу и не допущенных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы для пищевых целей, не идентифицированных, без ветеринарных сопроводительных документов за исключением случаев, когда получение продуктов убой птицы и их переработка осуществляется на территории одного производственного объекта;	Уточнение В предлагаемой редакции продукты переработки будут повторно подвергаться ветеринарно-санитарной экспертизе, однако продукты убой уже прошли эту процедуру Оформление ВСД на продукты убой птицы не требуется, если убой и переработка осуществляются в рамках одного производственного объекта.
86.	Пункт 52 подпункт б)	Запрещается использование для пищевых целей мяса птицы, субпродуктов, жира	Исключить подпункт	Исключить подпункт так как, Цвет эпидермиса и жировой ткани тушки птицы может быть от

	птицы и продуктов их переработки: б) с измененным цветом кожи, мышечной и жировой тканей;		светлого телесного до темного желтого и зависит от применяемого корма. Понятие «измененный цвет» субъективно, так как пикала цветности отсутствует.
87.	Пункт 52 подпункт ж) Запрещается использование для пищевых целей мяса птицы, субпродуктов, жира птицы и продуктов их переработки: птицу, которой применили антибиотики, антигельминтики и другие препараты с лечебной и (или) профилактической целью, до истечения срока, указанного в наставлениях по их применению	Изложить подпункт в следующей редакции: птицу, при выращивании которой применили противогельминтные средства и другие препараты с лечебной и/или профилактической целью, до истечения срока, указанного в наставлениях по применению	Стилистическая правка
88.	Пункт 53 «Массовая доля влаги, выделявшаяся при размораживании мяса птицы, не должна превышать 4%».	Исключить	Исключить. Требование создает необоснованные барьеры для производителей мяса птицы Таможенного союза. Требование технологически невыполнимо для водяного способа охлаждения, который в основном используется в странах ТС. Требование о массовой доле влаги, выделяющейся при размораживании мяса птицы, не соответствует целям технического регулирования, установленным в пункте 1 регламента. Данное требование никак не влияет на безопасность продуктов убой птицы, не предупреждает действий, приводящих в заблуждение потребителей (приобретателей). Выделение влаги при размораживании является естественным, связано с технологической особенностью охлаждения мяса птицы (не применяется для охлаждения иных видов животных) и зависит от способа охлаждения (воздушный, воздушно-капельный, водяной (погружной)). Рассматриваемое требование не соответствует ГОСТ Р 52702-2006, где такое требование установлено только для мяса кур, а не всех видов птиц. Согласно этому ГОСТу

			определение этого показателя проводят в случае визуального обнаружения льда в упаковке и/или внутри продукта. Такое требование применимо только в отношении мяса кур, произведенного в соответствии с ГОСТ Р, и не применимо в отношении мяса птицы, произведенного в соответствии с иной технической документацией. Такое требование противоречит Межгосударственному стандарту ГОСТ 31930-2012, устанавливающему Методы определения технологически добавленной влаги для мяса птицы. Согласно этому ГОСТу максимальные уровни технологически неизбежного поглощения влаги в процессе выработки цыплят-бройлеров при разных способах охлаждения имеют следующие значения: воздушное охлаждение - 2%; воздушно-распылительное охлаждение - 4,5%; водяное охлаждение - 7%. В РЕГЛАМЕНТЕ КОМИССИИ (ЕС) № 543/2008 установлен нормальный уровень влаги, выделившейся при оттаивании замороженной птицы при следующих способах охлаждения: - воздушное: 1,5 % - Воздушно-распылительное: 3,3 % - погружное: 5,1 % .
89.	Пункт 54	54. Для выработки мяса птицы механической обвалки не допускается применять: а) тушки и части тушек птицы в охлажденном состоянии сроком хранения более двух суток; б) кости, шеи в охлажденном состоянии сроком хранения более одних суток;	Привести в соответствие с мировым опытом и международными нормами, устанавливающими такие требования Комиссия по Пищевому кодексу выпустила следующий документ «Рекомендуемые международные правила производства, хранения и состава механически отделенного от костей мяса, в том числе мяса домашней птицы, предназначенного для дальнейшей

	в) тушки птицы и их части в замороженном состоянии сроком хранения более одного месяца; г) кости птицы с массовой долей микотных тканей менее 30%.		переработки (САС/РСР 32-983)». В разделе «Обработка костей до механического отделения – рекомендации» предусмотрены вариации в технологии, поскольку возможны различные сочетания времени и температуры, т.к. не существует единого требования в отношении времени / температуры. Могут использоваться промежуточные комбинации: а) поддерживается температура 100С и механическая сепарация в течение 5 часов после обвалки; б) температура 40С и механическая сепарация в течение 72 часов после обвалки, в) охлаждение до -20С в течение 120 часов после обвалки и д) незамедлительное помещение в морозильную камеру и замораживание в течение 48 часов после обвалки. Механически сепарированное мясо следует хранить так, чтобы не допустить роста патогенных микроорганизмов и замедлить порчу, вызываемую окислением. Если мясо не подвергается заморозке немедленно, его следует хранить при температуре максимум 40С (температура замораживается в масле) и использовать для дальнейшей переработки в течение 48 часов. При использовании сырья с бойни, находящейся на месте переработки, кости для механической обвалки должны храниться не более 7 суток и должны обваливаться не позднее чем через 1 сутки после отделения мяса. Если кости для обвалки привезены с других боен, их возраст не должен превышать более 5 суток. Кости хранятся и транспортируются в охлажденном виде при температуре не выше 20С. 1 Требования к производству мяса
--	--	--	---

		механической обвалки (ММО) по технологии, при которой не нарушается структура костей сырья из которого производится ММО, а содержание кальция в ММО не выше чем в перемолотом мясе2: а) Тушки птицы должны быть не старше 3-х дней; б) Механическая обвалка должна быть проведена немедленно после обвалки тушек; в) если ММО немедленно после изготовления не направляется на производство продуктов, оно должно быть упаковано и охлаждено до температуры не выше чем 2 град. С, или заморожено до температуры не выше – 18 град. С. Эти температурные требования должны соблюдаться в течении срока хранения и транспортирования. Далее сформулированы требования, применяемые при производстве и реализации ММО, произведенного по технологии, отличной от изложенной в пункте. а) тушки птицы должны быть не старше 3 – дней; б) если механическая обвалка не производится немедленно после обвалки тушек, кости с остатками мяса должны храниться и транспортироваться при температуре не выше 2 град. С, либо заморожены до температуры не выше – 18 град. С; в) кости с остатками мяса от замороженных тушек не должны быть повторно заморожены; г) если ММО не используется в течении часа после производства, оно должно быть охлаждено до температуры не выше 2 град. С.
--	--	--

90.	Пункт 54	«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 долей мякотных тканей менее 30%».	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 качественную продукцию из сырья с массовой долей мякотных тканей менее 30%.	б) Разрешить использование охлажденной продукции для выработки ММО со сроками хранения 72 часа. в) Исключить данный пункт. г) Исключить данный пункт.
91.	Пункт 55	Температура мяса птицы после механической обвалки должна быть не выше плюс 6°С.	Исключить	Невозможно после обвалки получить продукцию с температурой выше плюс 6°С.
92.	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.	уточнение
93.	Пункт 57	При механической обвалке мяса птицы на всех этапах его производства должна быть исключена возможность дополнительного бактериального обсеменения поступающего на переработку сырья и изготовленной продукции	Исключить	Неопределенность и избыточность требования. Если имелся ввиду запрет на встречные потоки, то это один из основных принципов любого пищевого производства, не нуждающийся в подобной редакции. Минимально необходимые требования для производства ММО птицы установлены в пунктах 54-60
94.	Пункт 58	Мясо птицы механической обвалки в течение одного часа с момента выработки должно быть использовано для производства пищевой продукции. Если мясо птицы механической обвалки не предназначается к использованию в течение одного часа, сразу после выработки оно должно быть	Изложить в следующей редакции: «Если мясо птицы механической обвалки в течение одного часа с момента изготовления не используется для производства пищевой продукции, оно должно быть направлено в холодильные камеры для охлаждения до температуры в центре продукта от минус 2 до 0°С или	Привести в соответствие с международными требованиями см. выше

		направлено в холодильные камеры для охлаждения до температуры в центре продукта от минус 2 до 0°C или замораживания.	замораживания до температуры не выше минус 18 С».	
95.	Пункт 60	Технологическая тара с мясом птицы механической обвалки должна быть снабжена ярлыком с указанием даты и часа выработки и обеспечивающим прослеживаемость Было после 57	Технологическая упаковка с мясом птицы механической обвалки должна быть снабжена ярлыком с указанием даты и часа выработки, обеспечивающим прослеживаемость	Ошибка нумерации. Перенести пункт после пункта 59. Заменить «ТАРА» на «упаковка»
96.	Раздел VIII.	Требования к продукции переработки продуктов убоя птицы и процессам ее производства	Изложить в следующей редакции Требования к продукции из мяса птицы и процессам ее производства	Привести в соответствие с понятием «продукция из мяса птицы»
97.	Раздел VIII	-	-	В целом по разделу предлагаем предусмотреть особенности производства продукции переработки продуктов убоя птицы на предприятиях общественного питания, принимаемая 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.
98.	Пункт 60	Пункт 60	Исправить здесь на номер 61 и далее привести нумерацию в соответствие	Ошибка нумерации.
99.	Пункт 66	66. Измельчение мяса и субпродуктов, приготовление колбасного фарша и наполнение оболочек (форм) осуществляются при температуре воздуха не выше плюс 12°C.	66. Измельчение мяса и субпродуктов, приготовление колбасного фарша и наполнение оболочек (форм) осуществляются при температуре воздуха не выше плюс 10°C.	Изменить температуру на «не выше плюс 10С»
100.	Пункт 68	«Не допускается применять фосфаты (фосфатно-содержащие смеси и	Исключить данный пункт.	Большинство имеющихся на рынке смесей для инъектирования содержат фосфаты.

		комплексные пищевые) смеси для продуктов убой птицы и продукции из неё, выпускаемых в реализацию в не переработанном виде».		Все МДП указаны в приложениях
101.	Пункт 71 подпункт б)	«приготовление рассолов и расфасовка (полготовка) не мясных ингредиентов проводиться в объеме, необходимых для обеспечения 1 смены работы производственного объекта».	Исключить	Сухие специи, панировки и т.п. можно готовить в любое время и в любых пропорциях, так как это не продукция животного происхождения и к ней нет высоких требований безопасности (температура, время использования)
102.	Пункт 73 подпункт а)	При производстве консервов необходимо соблюдать следующие требования: а) потребительская тара для консервов проверяется на герметичность не менее 3 раз в смену, а также после каждой регулировки, ремонта или замены частей оборудования;	Заменить слово «тара» на слово «упаковка»	Привести понятие в соответствие с ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
103.	Пункт 73 подпункт в)	продолжительность технологического процесса производства консервов от процесса жиловки или измельчения продуктов убой птицы до стерилизации или пастеризации не должна превышать 2 часов для стерилизованных и 1 часа для пастеризованных консервов без учета времени процесса посола	Изложить в редакции: в) продолжительность технологического процесса производства консервов от процесса жиловки или измельчения продуктов убой птицы до стерилизации или пастеризации устанавливается изготовителем стерилизованных и пастеризованных консервов и должна обеспечивать безопасность консервов;	Проект вводит необоснованное технологическое ограничение продолжительности ведения процесса подготовки сырья до стерилизации консервов (2 часа), в то время как продолжительность времени должна определяться только микробиологическим состоянием сырья и показателями безопасности готовой продукции. При этом указанная продолжительность может быть и более 2 часов как показывает мировая практика ведущих изготовителей консервов без влияния на безопасность готовой продукции. Продолжительность данного процесса должен определять сам изготовитель.
104.	Пункт 73 подпункт ж)	ж) документы, которые содержат параметры стерилизации или пастеризации, записываемые на носители информации, являются документами строгой отчетности и должны храниться изготовителем в	Исключить слова «являются документами строгой отчетности и» Изложить в следующей редакции ж) сведения , которые содержат параметры стерилизации или пастеризации, должны храниться изготовителем в течение времени,	Формы документов строгой отчетности не предусмотрены технически регулированием Таможенного союза. Кроме того, данные параметры могут быть записаны электронным способом. Исключить слова «являются документами

		течение времени, превышающем срок годности продукции не менее чем на 3 месяца	превышающем срок годности продукции не менее чем на 3 месяца;	строгой отчетности и» в силу их неопределенности.
105.	Пункт 73 подпункт 3)	продолжительность выдержки консервов на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности должна составлять не менее 11 суток	продолжительность выдержки консервов на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности должна составлять не менее 15 суток	Может быть «не менее 15 суток» - как предусматривала Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов..., прошедшая многолетнюю апробацию на практике?
106.	Пункты 74-83	продукции из мяса птицы	По всему тексту п.п.74-83 изложить в редакции: «продукции из мяса птицы и (или) потрохов »	1) Пропущен объект – продукция из потрохов, предусмотренная Приложением 6 Проекта 2) целесообразно вынести перечисленные пункты, касающиеся требований к продукции детского питания, в самостоятельный раздел
107.	Пункт 79	При производстве продукции из мяса птицы для питания детей от 6 месяцев до 3 лет, для питания детей дошкольного (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (от 6 лет и старше) не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, перечень которого установлен техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	Исключить	Собственная интерпретации требований, уже предусмотренных ТР ТС 021/2011
108.	Раздел IX	Требования к процессам хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя птицы и продукции их переработки	Изложить в следующей редакции Требования к процессам хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы	Привести в соответствие с понятием «продукция из мяса птицы»
109.	Пункт 88	В холодильных камерах продукция размещается в штабелях на стеллажах или поддонах, высота которых должна быть не менее 8-10 см от пола. От стен и приборов охлаждения продукция располагается на расстоянии не менее 30 см. Между штабелями должны быть проходы, обеспечивающие		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 Пункт нуждается в редактировании, т.к. содержит необоснованно жесткие параметры.

		беспрепятственный доступ к продукции		Привести в соответствие с ГОСТ 9788
110. Пункт 89	Холодильные камеры для хранения	Холодильные камеры для хранения	Изложить в следующей редакции Холодильные камеры для холодильной обработки и хранения продуктов убой птицы и продукции из мяса птицы оборудуются термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры в камере с регистрацией с определенным интервалом времени, как на бумажных, так и/или на электронных носителях	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 убой и мясной продукции оборудуются термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры в камере, а также средствами для записи температуры.
111. Раздел X.	Требования к упаковке	Изложить в следующей редакции	Требования к упаковке	Привести в соответствие с понятием «продукция из мяса птицы»
112. Пункт 99	Материалы, контактирующие с	Изложить в редакции:	Контактирующая с продуктами убой птицы и продукцией их переработки упаковка должна обеспечивать безопасность и неизменность идентификационных признаков	Конструкция позволяет интерпретировать содержание статьи как обеспечение безопасности и идентификационных признаков не объектов Проекта, а материалов.
113. Раздел XI.	Требования к маркировке	Изложить в следующей редакции	Требования к маркировке	Привести в соответствие с понятием «продукция из мяса птицы»
114. Раздел XI	-	-	-	предусмотреть переходные положения для применения требований в части придуманных названий (п.101 б),в) аналогично ТР ТС 034/2013.

115.	Пункт 102	В составе маркировки продукции переработки продуктов убой птицы не допускается использовать слова «произведено из охлажденного сырья» или аналогичные по смыслу слова в случае использования при изготовлении продукции продуктов убой птицы иного термического состояния, кроме охлажденного.	Изложить в следующей редакции В составе маркировки продукции из мяса птицы не допускается использовать слова «произведено из охлажденного сырья» или аналогичные по смыслу слова в случае использования при изготовлении продукции из мяса птицы иного термического состояния, кроме охлажденного	Привести в соответствие с понятием «продукция из мяса птицы»
116.	Пункт 105.	В маркировке состава продукции переработки продуктов убой птицы указывается название комплексных пищевых добавок, а также маринадов и рассолов в них входящих с указанием входящих в них компонентов.	Изложить в следующей редакции В маркировке состава продукции из мяса птицы указываются компоненты комплексных пищевых добавок, а также маринадов и рассолов с указанием входящих в них компонентов.	Привести в соответствие с понятием «продукция из мяса птицы» и исключить необходимость указания комплексной пищевой добавки Названия комплексных пищевых добавок (например, «Аромат говядины») не несут для потребителя никакой информации. ТР ТС 029/2012 (ст.9) такого требования не содержит.
117.	Пункт 106	В маркировке колбасных изделий и продуктов из мяса птицы в составе таких изделий и продуктов указывается наличие стартовых культур микроорганизмов, если при производстве колбасных изделий и продуктов из мяса птицы использовались стартовые культуры микроорганизмов.	Изложить в следующей редакции Если при производстве колбасных изделий и продуктов из мяса птицы использовались стартовые культуры микроорганизмов, то их наличие указывается в маркировке	Стилистическая правка
118.	Пункт 107	В маркировке продуктов убой птицы и продукции их переработки, ферментными препаратами, в составе таких продуктов и продукции должна содержаться информация об использовании этих препаратов.	Изложить в следующей редакции Если продукты убой птицы и продукция из мяса птицы обработаны ферментными препаратами, в их маркировке (составе) указывается информация об использовании этих препаратов.	Стилистическая правка
119.	Пункт 109	В случае если изготовитель продуктов убой птицы и продукции их переработки, поступающих для реализации на предприятия розничной и оптовой торговли, предполагает их дальнейшее упаковывание в процессе	Изложить в следующей редакции В случае если изготовитель продуктов убой птицы и продукции из мяса птицы, отправляемых для реализации на предприятия розничной и оптовой торговли, предполагает их дальнейшее упаковывание	Стилистическая правка

	реализации в потребительскую упаковку с изменением их количества и (или) вида их упаковки, то в маркировке таких продуктов убой птицы и продукции их переработки должна содержаться информация о сроках годности до вскрытия упаковки и после вскрытия упаковки (нарушения ее целостности), но в пределах общего срока годности при соблюдении условий хранения. В случае отсутствия такой информации в маркировке продуктов убой птицы и продуктов их переработки, не допускается изменение их количества и (или) вида упаковки продуктов убой птицы и продуктов их переработки, поступающих для реализации на предприятии розничной и оптовой торговли. В маркировке продуктов убой птицы и продукции их переработки, упакованных в процессе реализации с изменением количества и (или) вида упаковки, дополнительно должна указываться информация о юридическом лице или индивидуальном предпринимателе, осуществляющих упаковывание, дате их упаковывания, сроке годности и условий хранения, за исключением случаев, когда продукты убой птицы и продукции их переработки упаковываются в присутствии потребителя на предприятиях розничной и оптовой торговли.	в потребительскую упаковку с изменением их количества и (или) вида их упаковки, то в маркировке таких продуктов должна содержаться информация о сроках годности до вскрытия и после вскрытия упаковки (нарушения ее целостности), но в пределах общего срока годности при соблюдении условий хранения. В случае отсутствия такой информации, не допускается изменение количества и (или) вида упаковки продуктов убой птицы и продукции из мяса птицы, поступающих для реализации на предприятии розничной и оптовой торговли. В маркировке продуктов убой птицы и продукции из мяса птицы, упакованных в процессе реализации с изменением количества и (или) вида упаковки, дополнительно должна указываться информация о юридическом лице или индивидуальном предпринимателе, осуществляющих упаковывание, дате их упаковывания, сроке годности и условиях хранения. Исключением являются случаи, когда продукты убой птицы и продукция из мяса птицы упаковываются в присутствии потребителя на предприятиях розничной и оптовой торговли.	
120. Пункты 110-111	Оттиск ветеринарного клейма, либо его изображение на этикетке, в соответствии с требованиями, установленными нормативно-правовыми	Предлагаем уточнить формулировку «...нормативно-правовыми актами государств-членов» с исключением «в области ветеринарии». В ТР ТС 034/2013	В странах-членах Евразийского экономического союза имеются различные правила ветеринарного клеймения мяса птицы. Например, Инструкция по ветеринарному

	актами государств-членов в области ветеринарии	(п.53) уточнение «в области ветеринарии» не установлено	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»
121. Пункт 110 подпункт б)	110. Маркировка мяса птицы должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 100-109 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям: б) на транспортную упаковку наносится оттиск ветеринарного клейма либо его изображение на этикетке в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов в области ветеринарии	110. Маркировка продуктов убоя птицы, за исключением субпродуктов птицы, должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 100-109 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям: б) на транспортную и (или) потребительскую упаковку наносится оттиск ветеринарного штампа (клейма) либо его изображение на этикетке в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов в области ветеринарии	1. К продуктам убоя, подлежащим клеймению, относится не только мясо. 2. В обращение поступают продукты убоя птицы как в транспортной, так и в потребительской упаковке. Отсутствие ветеринарного клейма на потребительской упаковке продуктов убоя может привести к изъятию такой продукции из обращения в связи с отсутствием знака, подтверждающего прохождение ветеринарно-санитарной экспертизы.
122. Пункт 110 подпункт б)	«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.
123. Пункты 110, 112, 115, 117	Указан закрытый перечень (способ обработки целых тушек; группа	Предлагаем дополнить «Например», чтобы не ограничивать	С учетом практики применения ТР ТС 034/2013 (для консервов для детского питания)

		полуфабрикатов; вид полуфабрикатов; группа консервов; предназначение для питания детей)	возможности изготовителей	необходимо указывать открытый перечень примеров
124.	Пункты 111, 112, 115	В маркировке указывается информация с учетом вида и возраста птицы	исключить необходимость указания возраста птицы	Требование избыточно, т.к. по рецептуре в продукции может содержаться сырье, полученное от птицы разного возраста.
125.	Пункт 111 подпункт 6)	Маркировка субпродуктов должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 100-109 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям: а) на транспортную упаковку наносится оттиск ветеринарного клейма либо его изображение на этикетке в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов в области ветеринарии; б) в маркировке указывается информация с учетом вида и возраста птицы, а также информация о термическом состоянии («охлажденные», «замороженные»).	Изложить подпункт в следующей редакции а) на транспортную и (или) потребительскую упаковку наносится оттиск ветеринарного штампа (клейма) либо его изображение на этикетке в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов в области ветеринарии; б) в маркировке указывается информация о виде и возрасте птицы, а также информация о термическом состоянии («охлажденные», «замороженные»).	В обращение поступают субпродукты птицы как в транспортной, так и в потребительской упаковке. Отсутствие ветеринарного клейма на потребительской упаковке продуктов убоя может привести к изъятию такой продукции из обращения в связи с отсутствием знака, подтверждающего прохождение ветеринарно-санитарной экспертизы. Упростить формулировку подпункта б)
126.	Пункт 112 подпункт а)	Маркировка полуфабрикатов должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 100-109 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям: а) в маркировке указывается информация с учетом вида и возраста птицы, группе полуфабрикатов («натуральный», «рубленый»), виде полуфабрикатов («бескостные», «мясокостные», «фаршированные», «в оболочке», «формованные»), а также информация о термическом состоянии («охлажденные», «замороженные»).	Изложить подпункт в следующей редакции а) в маркировке указывается информация о виде и возрасте птицы, группе полуфабрикатов («натуральный», «рубленый»), виде полуфабрикатов («бескостные», «мясокостные», «фаршированные», «в оболочке», «формованные»), а также информация о термическом состоянии («охлажденные», «замороженные»)	Стилистическая правка
127.	Пункт	114. Маркировка колбасных	В маркировке колбасных изделий	Предлагаем уточнить формулировку,

114	изделий, продуктов из мяса птицы должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 100-109 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям: а) в маркировке колбасных изделий указывается информация НАЗВАНИЕ о колбасных изделиях (например, «колбаса», сосиски), виде птицы (например, «куриные», «из мяса птицы»), способе технологической обработки (например, «вареные»), сорте – при наличии (например, «экстра»), а также информация о термическом состоянии («охлажденные», «замороженные»).	указывается о виде птицы (например, «куриные», «из-индейки»)	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
128. Пункт 115	Маркировка консервов из мяса и субпродуктов птицы должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 100-109 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям: а) в маркировке указывается информация о группе консервов («из мяса [субпродуктов] птицы», «мясо-растительные», «растительно-мясные») [с учетом] вида и возраста птицы (например, «из мяса кур», «из мяса цыплят») и способе технологической обработки («стерилизованные», «пастеризованные»); б) в маркировке указывается информация о виде консервов (например, «в собственном соку»); а) в маркировке указывается информация о группе консервов («из мяса [субпродуктов] птицы», «мясо-растительные», «растительно-мясные»),	в) при невозможности нанесения маркировки на потребительскую упаковку способом, обеспечивающим сохранность и читаемость информации до конца срока годности (литография, флексография или иной способ офсетной печати), информация о дате изготовления консервов, сроке годности ассортимента номере (при наличии) наносится на крышку, или этикетку потребительской упаковки. Изложить в редакции: б) в маркировке по усмотрению изготовителя может указываться информация о виде консервов (например, "в собственном соку"); Или исключить данное требование из Проекта.	1) В подпункте в) пропущена обязательная маркировка срока годности. 2) Обязательное требование об указании вида консервов в отсутствии регламентированных в технических регламентах видов консервов будет вызывать субъективность применения этого требования на рынке. Предлагается дополнить требование («по усмотрению изготовителя»)

		виде консервов (например, «в собственном соку»), виде и возрасте птицы (например, «из мяса кур», «из мяса цыплят»), способе технологической обработки («стерилизованные»), «пастеризованные»), в) при невозможности нанесения маркировки на потребительскую упаковку способом, обеспечивающим сохранность и читаемость информации до конца срока годности (литография, флексография или иной способ офсетной печати), информации о дате изготовления консервов, ассортиментном номере (при наличии) наносится на крышку, донышко или этикетку потребительской упаковки.			
129.	Пункт 117 подпункт 6)	б) в маркировке продукции для детского питания указывается информация о сроках годности и условиях хранения после нарушения целостности потребительской упаковки;	Изложить в редакции б) в маркировке продукции для детского питания указывается информация о продолжительности и условиях хранения после вскрытия потребительской упаковки;	1) Нарушение целостности упаковки происходит в процессе реализации (в торговле), а потребитель вскрывает упаковку 2) Вместо информации о сроках годности вследствие краткосрочности употребления продукции детского питания целесообразно указывать рекомендуемую продолжительность хранения после вскрытия упаковки.	
130.	Пункт 119	Методы исследований (испытаний) и измерений устанавливаются в стандартах согласно перечню стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований настоящего технического регламента, а также осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции	Методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований настоящего технического регламента, а также осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции, содержатся в стандартах, указанных в перечне, являющемся Приложением...	Улучшение формулировки Отсутствует порядок ведения перечней стандартов, имея в виду периодичность обновления перечней	
131.	Раздел XII.	XII. Оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя птицы и	Заменить номер раздел на следующий порядковый номер «XIII»	Ошибка нумерации Привести в соответствие с понятием	

	продукции их переработки	ХIII. Оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы	«продукция из мяса птицы» и исключить необходимость указания комплексной пищевой добавки
132.	Пункт 127 абзац 3	Срок действия декларации о соответствии продукции переработки продуктов убоя птицы соответствует сроку годности этой продукции переработки продуктов убоя птицы.	Упростить формулировку Привести в соответствие с понятием «продукция из мяса птицы» и исключить необходимость указания комплексной пищевой добавки
133.	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
134.	Приложение №1	-	По всей таблице нет требований к L. топорутотенес в 25 г не допускаются по всему тексту, в том числе в ТР ТС 021 для мяса в целом, мясо птицы не выделено
135.	Приложение 1 Раздел 5	Готовые быстрозамороженные блюда из мяса птицы (жаренные отварные) Бактерии рода Enterococcus 1X1 ³	Необходимо внести 1X10 ⁴ (Единые санитарные требования)
136.	Приложение №1 пункт 9	Готовые кулинарные изделия...пироги	Так как продукция не может являться объектом данного проекта.
137.	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
138.	Приложение	«подмороженная»	По всему тексту исключить термин «подмороженная» (в приложениях)
139.	Приложение 6 Таблицы 1, 2, 4	Крахмал Рисовая и пшеничная мука	Из текста Проекта не очевидно, можно ли использовать крахмал и рисовую (пшеничную муку) одновременно в максимальных количествах, предусмотренных для каждого загустителя, или они могут быть использованы только по отдельности.