

СВОДКА ОТЗЫВОВ ПО ПРОЕКТУ  
ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА  
«О БЕЗОПАСНОСТИ МЯСА ПТИЦЫ И ПРОДУКЦИИ ЕЕ ПЕРЕРАБОТКИ»

№ п/п	Структурный элемент проекта технического регламента	Наименование организации, от которой поступил отзыв (номер письма и дата при наличии)	Замечание и (или) предложение	Заключение разработчика технического регламента
1	2	3	4	5
1	Наименование проекта	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Изложить наименование проекта в следующей редакции: «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»</p> <p><i>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».</i></p> <p><i>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.</i></p>	<p>Отклонено</p> <p>В Проекте речь идет о мясе птицы и других продуктах убоя птицы и продукции из мяса птицы и других продуктов убоя.</p>
2	По проекту в целом	Министерство сельского хозяйства Соединенных Штатов Америки (USDA)	<p>Соединенные Штаты Америки благодарят за возможность рассмотрения названного проекта, однако выражают обеспокоенность по причине отсутствия положений об эквивалентности, которые позволят использовать альтернативные санитарные меры указанным мерам в проекте. Более того, многие требования в разделах VII - XVI имеют предписывающий характер и опять же не позволяют использовать альтернативные санитарные меры. Следовательно, будет ли Россия принимать альтернативные эквивалентные санитарные меры и технические требования, а также будет ли готова провести анализ системы контроля птицы США? Если нет, может ли Россия объяснить обоснование своего решения?</p>	<p>Отклонено</p> <p>Данный вопрос не относится к вопросам технического регламента, а урегулирование осуществляется в соответствии с СФС требованиями.</p>

1	2	3	4	5
			<p>Отметим, что заявленная цель этой меры включает в себя защиту здоровья и безопасности. Таким образом, просим, чтобы ВТО было уведомлено об этой мере еще и в соответствии с Соглашением о применении санитарных и фитосанитарных мерах.</p>	
3	По проекту в целом	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Считаем целесообразным предварить текст регламента разделом «Содержание» (или: «Оглавление»)</p> <p><i>Предлагаемое дополнение соответствует логике построения документов такого уровня.</i></p>	Принято
4	По проекту в целом	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Необходимо отметить наличие в проекте регламента орфографических и синтаксических ошибок, стилистически некорректных формулировок (см. примечание к термину «колбасное изделие варенокопченое из мяса птицы», написание слова «пореобразные» 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).</p>	Принято
5	По проекту в целом	X5 Retail Group (письмо №279 от 05.02.2015 г.)	<p>Поскольку Проект предлагается распространить на процессы производства, хранения, перевозки, утилизации продукции общественного питания, предназначенной для реализации при оказании услуг (за исключением самой продукции и процессов ее реализации), необходимо предусмотреть особенности процессов производства на предприятиях общественного питания. Например, предусмотреть возможность производства продукции из субпродуктов, подготовку немясных ингредиентов (п.69 Проекта) не только в отдельных помещениях, а и в специально выделенных участках.</p>	Отклонено. Требования п.3 относятся ко всем его подпунктам, в т.ч. и подпункту 3«д» (ТР не распространяется на продукцию и процессы общественного питания)
6	По проекту в целом	X5 Retail Group (письмо №279 от 05.02.2015 г.)	<p>Имеется необходимость в разработке методов контроля ряда требований, изложенных в Проекте. Так, это касается требований по использованию придуманных названий п.101 пп.б),в) (до настоящего времени методы в отношении аналогичных требований ранее принятого ТР ТС 034/2013 отсутствуют), количественного определения продуктов убоя птицы и мяса продуктивных животных в смешанной гото-</p>	Отклонено  Для продуктивных животных имеются стандарты на методы качественного и количественного определения мяса говядины, сви-

1	2	3	4	5
			вой продукции и пр.	нины, баранины, хотя точность этих методов (порядка 30%) мала. Существуют также методы качественного определения мяса птицы разного вида. Разработка методик количественного определения мяса птицы или животного определенного вида с высокой точностью является чрезвычайно сложной задачей, требующей участия разных организаций и соответствующего финансирования.
7	По проекту в целом	X5 Retail Group (письмо №279 от 05.02.2015 г.)	<p>Проект требует уточнения в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).</p> <p>Например, ТР ТС 021/2011 не предусмотрено при обращении продукции сопровождать ее каким-либо документом, за исключением товаросопроводительной. В то же время разделом IV проекта предполагается сопровождать обращение продуктов убоя на таможенной территории Таможенного союза дополнительно ветеринарным сертификатом.</p> <p>ТР ТС 021/2011 не предусматривает отсылку при утилизации отходов к нормативно-правовым актам Таможенного союза и/или законодательству в установленной сфере деятельности государств-членов, как это предполагается п.29 раздела VII Проекта.</p>	<p>Отклонено</p> <p>Мясо птицы и продукции его переработки при ввозе на таможенную территорию ЕЭС и при перемещении между Сторонами должно сопровождаться ветеринарным сертификатом в соответствии с ветеринарным законодательством ЕЭС (Решение КТС № 317).</p> <p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) является горизонтальным и допускает уточнения в вертикальных регламентах. В техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (034/2013) есть единичное требование о сопровождении продуктов убоя по территории Таможенного союза ветеринарным сопроводительным документом. Это требование обеспечивает не</p>

1	2	3	4	5
				только прослеживаемость продукции, но и гарантирует устанавливать благополучие продукции в ветеринарно-санитарном отношении. Сопровождение ветеринарно-сопроводительной документацией (далее – ВСД) продуктов убоя обеспечивает соблюдение эпизоотического благополучия (ВСД не выдается на продукцию, происходящую из неблагополучных регионов), предоставляет информацию о товаре, о его виде, агрегатном состоянии, месте происхождения, поведении лабораторных исследований и пр.
8	По проекту в целом	Фирма «ХОЛКОФ ГмбХ» (письмо от 12.01.2015 г.)  ОАО «Птицефабрика Михайловская» (письмо №10 от 14.01.2015 г.)	По всему тексту регламента: уточнить нумерацию пунктов (после 57) и с учетом этого уточнить ссылки в пунктах 100, 110-117,132,134; привести в соответствие расстановку знаков препинания, в т.ч: знаков «;» и «.» в перечислениях; оформить слова «и (или)» либо «и/или» одинаково по всему тексту проекта; исправить отсутствие пробелов между отдельными словами.	Принято.
9	По проекту в целом	Фирма «ХОЛКОФ ГмбХ» (письмо от 12.01.2015 г.)	По всему тексту регламента: оформить ссылку на технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) одинаково по всему тексту проекта (с указанием обозначения (ТР ТС 021/2011) или без него;	Принято.
10	По проекту в целом	Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (письмо №26-1-05/02-106 от 05.02.2015 г.)	В соответствии с Договором о Евразийском экономическом союзе (далее - Договор) по тексту проекта ТРС слова «технические регламенты Таможенного союза» заменить на «технические регламенты Союза». Кроме того, в первом абзаце в указании на документ в соответствии с которым разработан проект ТРС, привести ссылку на Договор.	Принято
11	По проекту в целом	Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор) Ми-	По тексту технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» (далее - проект) следует заменить слово и понятие «не переработанная пищевая про-	Принято

1	2	3	4	5
		<p>Министерства сельского хозяйства Российской Федерации (письмо №ФС-НВ-2/1645 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>продукция» на «пищевая продукция в сыром виде, не подвергнутая тепловой обработке», так как продукция (например, «мясо птицы механической обвалки» и «продукты убоя птицы») изготавливается из мясного сырья прошедшего промышленную, технологическую, первичную переработку в условиях боенского мясо-птице-перерабатывающего предприятия, но не подвергнутое термической обработке, и несущее риски в ветеринарно-санитарном отношении. Это также нужно исключить не только из рассмотренного ТР ТС, но из текстов технических регламентов Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 9 декабря 2011 г. № 880 и «О безопасности мяса и мясной продукции» от 9 октября 2013 г. № 68.</p>	
12	По проекту в целом	<p>Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) (письмо №01/1154-15-22 от 06.02.2015 г.)</p>	<p>По всему тексту слова «потроха птицы» предлагается заменить на «субпродукты птицы» (Основание - Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 "О применении санитарных мер в Таможенном союзе", в котором используется понятие «субпродукты птицы»).</p>	<p>Отклонено.</p> <p>Для продуктов детского питания после слова «потрохов» дополнить словами «- сердце, печень», для остальных продуктов слово «потроха(ов)» оставить, т.к. этот термин специфичен для птицеперерабатывающей промышленности и даны уточняющие термины на «субпродукты» и «потроха», одновременно сообщаем, что имеет место быть «колбасному потрошковому изделию». Кроме того, термин «потрошенная тушка» взаимосвязан со словами: «удаление внутренних органов (потрохов)».</p> <p>Проект регламента не противоречит ТР ТС 021, т.к. в указанном регламенте дан общий термин для пищевых продуктов всех отраслей промышленности.</p>
13	По проекту в целом	<p>X5 Retail Group (письмо №279 от 05.02.2015 г.)</p>	<p>Предлагаем уточнить формулировки проекта с учетом вступившего в силу Договора «О Евразийском экономическом Союзе» (далее - Договор ЕАЭС).</p> <p>В частности, необходимо привести в соответствие цели Проекта со статьей 52 Договора ЕАЭС; из разделов IV, V, VII исключить ссылку на «иные ветеринарно-санитарные требования, установленные норма-</p>	<p>Принято</p>

1	2	3	4	5
			тивно-правовыми актами Таможенного союза и/или законодательством в установленной сфере деятельности государств», поскольку это противоречит статье 53 Договора ЕАЭС.	
14	Вводная часть, второй - третий абзацы	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>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 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.</p> <p><i>Для упрощения восприятия и понимания положения целесообразно изложить в иной редакции.</i> <i>Предлагаемая редакция 3-его абзаца более корректна, так как требования других регламентов не концентрируются на рассматриваемой продукции, а распространяются на нее в части конкретных требований.</i></p>	Принято частично, при этом заменить слова: «к продуктам убоя и переработки птицы» на «к продуктам убоя птицы и продукции их переработки»
15	Раздел I, пункт 1	<p>Министерство сельского хозяйства Республики Казахстан (письмо №5-2-13/26247 от 02.02.2015 г.)</p> <p>Комитет ветеринарного контроля и надзора Министерства сельского хозяйства Республики Казахстан (письмо №16-02-14/37-Н от 13.01.2015 г.)</p> <p>Союз птицеводов Казахстана (письмо №1642 от 24.12.2014 г.)</p>	<p>Область применения необходимо первый пункт цели тех.регламента разделить подпунктам: А) в целях защиты жизни и здоровья человека, окружающей среды, жизни и здоровья животных; Б) предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей (приобретателей) продуктов убоя птицы и продукции их переработки инкубационных яиц и суточного молодняка птицы относительно их назначения и безопасности, В) обеспечения достоверной информации о продукции и распространяется на продукты убоя птицы и продукцию их переработки, инкубационные яйца и суточный молодняк птицы, выпускаемые в обращение на таможенной территории Таможенного союза, а также процессы их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.</p>	<p>1.Принято частично в уточненной редакции в соответствии с договором «О Евразийском экономическом союзе».</p> <p>2.Отклонено в части введения слов «инкубационные яйца и суточный молодняк птицы», которые не являются объектами технического регулирования настоящего технического регламента.</p>

1	2	3	4	5
16	Раздел I, пункт 1	Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (письмо №26-1-05/02-106 от 05.02.2015 г.)	<p>Первый пункт целей ТР ТС разделить по подпунктам:</p> <p>А) в целях защиты жизни и здоровья человека, окружающей среды, жизни и здоровья животных;</p> <p>Б) предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей (приобретателей) продуктов убоя птицы и продукции их переработки инкубационных яиц и суточного молодняка птицы относительно их назначения и безопасности,</p> <p>В) обеспечения достоверной информации о продукции и распространяется на продукты убоя птицы и продукцию их переработки, инкубационные яйца и суточный молодняк птицы, выпускаемые в обращение на таможенной территории Таможенного союза, а также процессы их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.</p> <p><i>Есть необходимость, так как производство и переработка мяса птицы неотделимы от этих элементов.</i></p>	<p>1. Принято частично в уточненной редакции в соответствии с договором «О Евразийском экономическом союзе».</p> <p>2. Отклонено в части введения слов «инкубационные яйца и суточный молодняк птицы», которые не являются объектами технического регулирования настоящего технического регламента.</p>
17	Раздел I, пункт 1	Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (письмо №26-1-05/02-106 от 05.02.2015 г.)	<p>Предлагаемая редакция:</p> <p>1. Настоящий технический регламент разработан в целях защиты жизни и здоровья человека, окружающей среды, жизни и здоровья животных, предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей продуктов убоя птицы и продукции их переработки, относительно их назначения и безопасности, обеспечения достоверной информации о продукции и распространяется на продукты убоя птицы и продукцию их переработки, выпускаемые в обращение на таможенной территории Таможенного союза, а также процессы их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации (уничтожения).</p> <p><i>Исключить слово «(приобретателей)», так как в нормативных документах Республики Казахстан это слово не используется.</i></p>	<p>Отклонено.</p> <p>Приобретатель и потребитель это разные юридические статусы</p>

1	2	3	4	5
18	Раздел I, пункт 1	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Исключить уточняющие положения.</p> <p><i>Замечания, предложения:</i> <i>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.</i></p>	Принято
19	Раздел I, пункт 1	X5 Retail Group (письмо №279 от 05.02.2015 г.)	<p>Предлагаем исключить уточняющие положения.</p> <p><i>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.</i></p>	Принято
20	Раздел I, пункт 1	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Предлагаемый текст:</p> <p>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 убоя птицы и продукции их переработки, относительно их назначения и безопасности, обеспечения достоверной информации о продукции. Действие регламента распространяется на продукты убоя птицы и продукцию их переработки, выпускаемые в обращение на таможенной территории Таможенного союза, а также процессы их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации (уничтожения).</p> <p><i>Для упрощения восприятия и понимания положения целесообразно изложить в иной редакции.</i></p>	Принято

1	2	3	4	5
21	Раздел I, пункт 1	Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор) Министерства сельского хозяйства Российской Федерации (письмо №ФС-НВ-2/1645 от 04.02.2015 г.)	<p>Пункт 1 раздела I «Область применения» изложить в следующей редакции:</p> <p>«1. Настоящий технический регламент разработан в целях защиты жизни и здоровья человека, окружающей среды, жизни и здоровья животных, предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей (приобретателей) мяса и других продуктов убоя птицы и продукции их переработки относительно их назначения и безопасности, обеспечения достоверной информации о продукции и распространяется на мясо и другие продукты убоя птицы и продукцию их переработки, выпускаемые в обращение на таможенной территории ЕЭАС, а также процессы их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации (уничтожения)».</p>	Отклонено, т.к. изменив терминологию в одном месте, обязаны внести это по всему тексту регламента. А это не получается, например, раздел 2 «Основные понятия». Термины «жир-сырец птицы», «мясо птицы», «субпродукты» и др. изложены через термин «продукт убоя птицы».
22	Раздел I, пункт 2 «а»	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Изложить в следующей редакции:</p> <p>2. Объектами технического регулирования настоящего технического регламента являются:</p> <p>а) продукты убоя 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 коллагенсодержащее птицы</p> <p>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 коллагенсодержащего сырья; продукты сухие из мяса (субпродуктов) птицы;</p>	<p>Отклонено</p> <p>Следует соблюдать единообразие с другими техническими регламентами Таможенного союза, утвержденными Евразийской экономической комиссией (ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»). (Россельхознадзор)</p>

1	2	3	4	5
			<p>продукты сыровяленые, сырокопченые, вяленые из мяса (субпродуктов) птицы; бульоны из продуктов убоя и продукции переработки птицы; продукты убоя и продукция переработки птицы для детского питания.</p> <p><i>Объекты технического регламента не разделены на продукты убоя и продукты переработки, что отрицательно сказывается на формировании основных понятий и не позволяет четко установить формы оценки (подтверждения) их соответствия требованиям технического регламента.</i></p>	
23	Раздел I, пункт 2 «а»	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>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;</p> <p><i>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.</i></p>	<p>Принято частично в редакции: «а) продукты убоя сельскохозяйственной птицы и продукция их переработки: мясо птицы;»</p>
24	Раздел I, пункт 2 «а»	<p>Республика Беларусь Республиканское унитарное предприятие «Белорусский государственный институт метрологии» - БелГИМ (письмо №28-8/1186 от 03.02.2015 г.)</p>	<p>Статья I «Область применения»: пункт 2 перечисление а): - абзац 2 дополнить словом «петухов»; - абзац 6 изложить в редакции «кость птицы пищевая и продукты ее переработки»;</p>	<p>1. Отклонено в части слова «петухов». Слово «кур» в данном контексте в соответствии с ГОСТ Р 52313-2005 «Птицеперерабатывающая промышленность. Продукты пищевые. Термины и определения» примечание 1 к термину 1 означает вид птицы, а не половую принадлежность. 2. Принято в части «кость птицы пищевая и продукты ее переработки».</p>
25	Раздел I, пункт 2 «а»	<p>Национальная палата предпринимателей Республики Казахстан (письмо №1153 от 05.02.2015 г.)</p>	<p>Добавить - кожа птицы, - набор для животных (некондиция)</p>	<p>1. Отклонено. Объект «кожа птицы» присутствует в тексте пункта 2 «а» настоящего регламента. 2. Отклонено. «Набор для животных» не является объектом настоящего регламента.</p>

1	2	3	4	5
				мента.
26	Раздел I, пункт 2 «а»	Фирма «ХОЛКОФ ГмбХ» (письмо от 12.01.2015 г.)  ОАО «Птицефабрика Михайловская» (письмо №10 от 14.01.2015 г.)	В соответствии с ГОСТ 32589-2013 «Продукты кулинарные из мяса птицы. Общие технические условия» заменить слова: «кулинарные изделия из мяса [субпродуктов] птицы» на «продукты кулинарные из мяса (субпродуктов) птицы» или «кулинарные изделия и кулинарные полуфабрикаты из мяса (субпродуктов) птицы».	Принято. В пункте заменены слова: «кулинарные изделия из мяса [субпродуктов] птицы» на «продукты кулинарные из мяса [субпродуктов] птицы», в т.ч. кулинарные изделия и кулинарные полуфабрикаты.
27	Раздел I, пункт 2 «а»	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)	<b>Консервы мясорастительные с использованием мяса [субпродуктов птицы]; консервы растительно-мясные</b> исключить из объектов  <i>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, фаршевые и др.</i>	Принято. Оставлен термин «консервы из мяса (субпродуктов) птицы»
28	Раздел I, пункт 2 «а»	Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (письмо №26-1-05/02-106 от 05.02.2015 г.)	Предлагаемая редакция: Объектами технического регулирования настоящего технического регламента являются: а) продукты убоя птицы и продукция их переработки: ... <b>консервы мясорастительные;</b> ...  <i>Вид мяса, из которого изготовлены консервы, уже будет указан на этикетке в названии консервы (например, мясо курицы в собственном соку, мясо курицы с фасолью), информация указанная дважды будет занимать определенную площадь этикетки, а также зрительно загромождать дизайн этикетки.</i>	Отклонено. Оставлен термин «консервы из мяса (субпродуктов) птицы» Уточнение вида сырья необходимо для разделения продукции с целью отнесения к данному регламенту, а не к регламенту на мясо и мясную продукцию. Кроме того, название продукта может быть фантазийным (например, «рагу походное») и не содержать указания на вид мяса.
29	Раздел I, пункт 2 «а»	Республика Беларусь ОАО «Агрокомбинат «Дзержинский» (письмо №07-388 от 04.02.2015 г.)	Целесообразно в перечень продуктов убоя птицы и продукции их переработки, являющихся объектами регулирования технического регламента включить, включить «продукты вяленые из мяса птицы», «продукты сырокопченые из мяса птицы».	Отклонено, т.к. в объекты технического регулирования включены группы продукции, а наименования продуктов даны в виде терминов в разделе 2. Продукты вяленые и сырокопченые относятся к объекту техни-

1	2	3	4	5
				<p>ческого регулирования: «продукты из мяса птицы сухие».</p> <p>Термин «Продукты вяленые из мяса птицы» будет внесен в раздел 2.</p> <p>Термин «Продукты сырокопченые из мяса птицы» приведен в разделе 2 проекта регламента.</p>
30	Раздел I, пункт 2 «а»	ФГБНУ «НИИ питания» (письмо №72-01/11-104 от 05.02.2015 г.)	<p>Пункт 2. «Объекты технического регулирования...» следует дополнить подпунктом «Яйца птицы и продукты их переработки, используемые в пищевых целях» соответственно в текст документа и Приложение внести требования к данной группе продукции и процессам ее производства</p>	<p>Отклонено.</p> <p>Яйца птицы и продукты их переработки, используемые в пищевых целях, не являются объектами технического регулирования настоящего технического регламента.</p> <p>Предполагается разработка отдельного ТР ТС на яйца и яичные продукты.</p>
31	Раздел I, пункт 2 «а»	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Дополнить «продукция из мяса птицы <b>и (или) потрохов</b> для детского питания».</p> <p><i>Объект регулирования должен быть дополнен также «и (или) продуктов убоя» так как продукция из продуктов убоя птицы для детского питания также регулируется Проектом (Приложение б).</i></p>	<p>Отклонено</p> <p>Технический регламент называется «О безопасности мяса птицы и продукции ее переработки» В то время как объектами регулирования являются как мясо птицы, субпродукты и продукция, изготовленная из них.</p>
32	Раздел I, пункт 3 «б»	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p> <p>X5 Retail Group (письмо №279 от 05.02.2015 г.)</p>	<p>Предлагаем уточнить и обобщить: «...на специализированную пищевую продукцию (за исключением продуктов убоя птицы и продукции их переработки для детского питания)».</p> <p><i>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».</i></p>	Принято

1	2	3	4	5
33	Раздел I, пункт 3 «в»	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Предлагаем уточнить: «...на <b>продукты убоя и мясную продукцию</b>, а также пищевую продукцию, в рецептуре которой <b>продукты убоя и мясная продукция</b> по массе в совокупности превышают продукты убоя птицы и <b>продукцию их переработки</b>».</p> <p><i>1) В соответствии с ТР ТС 021/2011 к продуктивным животным относится и птица. Недопустимо использовать в данном случае термин «продуктивные»</i></p> <p><i>2) ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции" содержит две группы объектов (включая определения и требования к ним): продукты убоя и мясная продукция, каждый из которых может входить в рецептуру продукции из мяса птицы. Мясо – это один из видов продуктов убоя, понятие «продукт переработки мяса» в ТР ТС 034/2013 не определено. В рецептуре пищевой продукции могут присутствовать не только продукты убоя птицы, но и продукция переработки продуктов убоя. Каждая группа, согласно проекту, отдельный вид продукции</i></p>	<p>Принято частично в уточненной редакции: «в) пищевую продукцию, в рецептуре которой продукты убоя и мясная продукция по массе в совокупности превышают продукты убоя птицы и продукцию их переработки;».</p>
34	Раздел I, пункт 3 «в»	<p>X5 Retail Group (письмо №279 от 05.02.2015 г.)</p>	<p>Предлагаем уточнить: «...на <b>продукты убоя и мясную продукцию</b>, а также пищевую продукцию, в рецептуре которой <b>продукты убоя и мясная продукция</b> по массе в совокупности превышают продукты убоя птицы и <b>продукцию их переработки</b>».</p> <p><i>ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции" содержит две группы объектов (включая определения и требования к ним): продукты убоя и мясная продукция, каждый из которых может входить в рецептуру продукции из мяса птицы. Мясо – это один из видов продуктов убоя, понятие «продукт переработки мяса» в ТР ТС 034/2013 не определено. В рецептуре пищевой продукции могут присутствовать не только продукты убоя птицы, но и продукция переработки продуктов убоя. Каждая группа, согласно проекту, отдельный вид продукции.</i></p>	<p>Принято</p>
35	Раздел I, пункт 3 «в»	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Заменим на подпункт в следующей редакции: «пищевую продукцию, в рецептуре которой мясо животных и продукты его переработки по массе в совокупности превышают продукты убоя птицы».</p> <p><i>Понятие «продуктивные животные» закреплено в ТР ТС 021/2011 и включает птиц.</i></p> <p><i><b>Продуктивные животные</b> – животные, за исключением рыб, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных живот-</i></p>	<p>Принято частично в уточненной редакции: «в) пищевую продукцию, в рецептуре которой продукты убоя и мясная продукция по массе в совокупности превышают продукты убоя птицы и продукцию их переработки;».</p>

1	2	3	4	5
			<i>ных, целенаправленно используемые для получения от них пищевой продукции.</i>	
36	Раздел I, пункт 3 «в»	X5 Retail Group (письмо №279 от 05.02.2015 г.)	В раздел I необходимо внести уточнения, в том числе, в части исключения из области применения Проекта пищевой продукции, в рецептуре которой продукты убоя продуктивных животных и продукты его переработки по массе в совокупности превышают продукты убоя птицы и продукцию их переработки, а также хлебобулочной продукции, которая изготовлена с использованием или на основе продуктов убоя птицы и продукции их переработки. В настоящее время проблема отнесения хлебобулочной продукции актуальна при идентификации, оценке соответствия в соответствии с ТР ТС 034/2013.	Отклонено. Пункт 3 «в» принят в уточненной редакции: «в) пищевую продукцию, в рецептуре которой продукты убоя и мясная продукция по массе в совокупности превышают продукты убоя птицы и продукцию их переработки;». Требование пункта обеспечивает разграничение продуктов на мясные и из мяса птицы. Информация в проекте регламента о хлебобулочных изделиях отсутствует. Хлебобулочные изделия согласно ГОСТ 32677-2014 являются объектами технического регулирования «Хлебобулочных изделий».
37	Раздел I, пункт 3 «г»	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)  X5 Retail Group (письмо №279 от 05.02.2015 г.)	Предлагаем уточнить: «... которые изготовлены с использованием или на основе продуктов убоя птицы <b>и продукции их переработки.</b> <b>Кроме того, предлагаем исключить хлебобулочные изделия, которые изготовлены с использованием или на основе продуктов убоя птицы и продукции их переработки.</b>  <i>В рецептуре пищевой продукции могут присутствовать не только продукты убоя птицы, но и продукция переработки продуктов убоя. Каждая группа, согласно проекту, отдельный вид продукции, который может входить в рецептуру (состав) продукции.</i> <i>Хлебобулочные изделия (пицца, пироги и пр.) с начинками, содержащими продукты убоя птицы или продукцию их переработки, являются объектом ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011 и все требования к продукции (включая маркировку) и процессам содержатся в данных технических регламентах.</i>	1. Принято частично в части слов «и продукции их переработки». 2. Принято к сведению в части хлебобулочной продукции, т.к. информация в проекте регламента о хлебобулочных изделиях отсутствует. Хлебобулочные изделия согласно ГОСТ 32677-2014 являются объектами технического регулирования «Хлебобулочных изделий».
38	Раздел I, пункт 3 «г»	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и	Заменить подпункт на подпункт в следующей редакции: г) пищевые добавки и биологически активные добавки к пище, лекарственные средства, корма, продукция, не предназначенная для пищевых целей, которые изготовлены с использованием или на основе	Принято

1	2	3	4	5
		<p>оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>продуктов убоя птицы <b>и продукции их переработки</b>;</p> <p><i>Необходимо дополнить объектами, входящими в группу продукции переработки продуктов убоя птицы.</i></p>	
39	Раздел I, пункт 3 «д»	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Заменить подпункт на подпункт в следующей редакции: пищевую продукцию предприятий питания (общественного питания), изготовленную с использованием или на основе продуктов убоя птицы <b>и продукции их переработки</b>, предназначенную для реализации при оказании услуг, а также процессы реализации указанной пищевой продукции.</p> <p><i>Необходимо дополнить объектами, входящими в группу продукции переработки продуктов убоя птицы.</i></p>	Принято
40	Раздел I, пункт 3 «д»	X5 Retail Group (письмо №279 от 05.02.2015 г.)	<p>Предлагаем уточнить: д) Пищевую продукцию предприятий питания (общественного питания), изготовленную с использованием или на основе продуктов убоя птицы <b>и продукции их переработки, и связанные с ней процессы производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.</b></p> <p><i>Пищевая продукция общественного питания может быть изготовлена с использованием не только продуктов убоя птицы, но и продукции их переработки. Каждая группа, согласно проекту - это отдельный вид продукции, который может входить в рецептуру (состав) продукции.</i></p> <p><i>Кроме того, по всему тексту проекта регламента необходимо исключить слова «общественное питание», «предприятия общественного питания» (например, в п.72).</i></p>	Принято частично. Внесены слова «и продукции их переработки».
41	Раздел I, пункт 3 «е»	<p>Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (письмо №26-1-05/02-106 от 05.02.2015 г.)</p>	<p>П.п. е, пункт 3, Статья I «е) инкубационные яйца и суточный молодняк птицы» предлагаем привести в соответствии с пунктом 4, Статьи II; пунктом 21, Статьи V, Приложение 8, 9, 10, 11.</p> <p><i>П.п. е, пункт 3, Статья I проекта ТР ТС «О безопасности мяса птицы и продукции ее переработки» противоречит требованиям пункта 4, Статьи II; пункта 21, Статьи V, Приложение 8, 9, 10, 11 настоящего проекта ТР ТС «О безопасности мяса птицы и продукции ее переработки».</i></p>	Отклонено. Инкубационные яйца и суточный молодняк птицы не являются объектом технического регулирования настоящего регламента.

1	2	3	4	5
42	Раздел I, пункт 3	ООО «Управляющая компания «Русское поле» (письмо №32 УК от 03.02.2015 г.)	<p>П. 4 е) исключить: «е) пищевую продукцию, в которой в соответствии с рецептурой содержание ингредиентов из мяса птицы составляет менее 5 %;».</p> <p>Аналогично с требованиями действующего ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»: п.4. Действие настоящего технического регламента не распространяется на следующую продукцию, а также связанные с ней требования к процессам: в) мясо птицы и продукты его переработки, а также пищевая продукция, в рецептуре которой мясо птицы и продукты его переработки по массе в совокупности превышают продукты убоя других продуктивных животных.</p>	Принято к сведению. Предлагаемый для исключения пункт отсутствует в тексте проекта технического регламента.
43	Раздел I, пункт 3	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Дополнить подпунктом ж) следующего содержания: з) пищевая продукция, в которой в соответствии с рецептурой содержание продуктов убоя птицы и продукции их переработки составляет менее 5 процентов;</p> <p><i>Необходимо уточнить предельную границу распространения действия регламента.</i></p> <p><i>Аналогично п.4 ТР ТС 034/2013, в котором исключена «пищевая продукция, в которой в соответствии с рецептурой содержание мясных ингредиентов составляет менее 5 процентов», однако в проекте понятие «мясной ингредиент» отсутствует.</i></p>	Принято
44	Раздел I, пункт 3	X5 Retail Group (письмо №279 от 05.02.2015 г.)	<p>Предлагаем дополнить: з) пищевая продукция, в которой в соответствии с рецептурой содержание продуктов убоя птицы и продукции их переработки составляет менее 5 процентов;</p> <p>Обоснование: Аналогично п.4 ТР ТС 034/2013, в котором исключена «пищевая продукция, в которой в соответствии с рецептурой содержание мясных ингредиентов составляет менее 5 процентов», однако в проекте понятие «мясной ингредиент» отсутствует.</p>	Принято
45	Раздел II, по разделу в целом	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>В целом по разделу необходимо уточнить классификацию продуктов убоя птицы и продуктов переработки продуктов убоя птицы, поскольку возникнут проблемы при идентификации, обращении и оценке соответствия продукции.</p> <p>Так, понятие «бульон» классифицирован как самостоятельный продукт животного происхождения, не связанный с данными группами, и вместе с тем прошедший переработку (биотехнологические процессы переработки). По признаку переработки он должен быть отнесен к продукции переработки продуктов убоя птицы.</p>	Принято

1	2	3	4	5
		X5 Retail Group (письмо №279 от 05.02.2015 г.)	<p>Понятие «продукт из мяса (субпродуктов) птицы» - не связано ни с продуктами убоя, ни с продуктами переработки продуктов убоя, и, вместе с тем, является переработанной (т.к. подвергнута посолу).</p> <p>Отсутствует родовое понятие и признаки продукции - «колбасное изделие из мяса (субпродуктов) птицы» (аналогично ТР ТС 034/2013).</p> <p>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 погружение», «обвалка», «разделка», «вид продуктов убоя» (п.90), «полуконсервы» (приложение №1).</p> <p>Понятие «полуфабрикат», в отличие от ТР ТС 034/2014 не содержит минимального количества мясных ингредиентов.</p> <p>Необходимо оценить необходимость внесения в проект понятия «подмороженная продукция», т.к. оно встречается в ТР ТС 021/2011.</p> <p>Часть понятий по тексту проекта требует замены, например, «тара».</p> <p>Отсутствует терминологическое определение понятия «мясо птицы сублимационной сушки» ГОСТ 32739-2014 (таб.1 ТР ТС 021/2011), понятие «части тушек» (как разновидность продуктов убоя).</p> <p>Термин «полуфабрикат» должно быть уточнено, поскольку отличить полуфабрикат от продукции мяса птицы (непереработанный продукт) не представляется возможным.</p>	
46	Раздел II, по разделу в целом	X5 Retail Group (письмо №279 от 05.02.2015 г.)	<p>Предлагаем уточнить положения раздела II Проекта в части классификации видов (групп) продукции, для исключения неоднозначного толкования при идентификации продукции (в том числе, признаков, позволяющих отличить одну группу продукции от другой), при ее последующей оценке соответствия и обращении на рынке. Например, понятие «продукт из мяса (субпродуктов) птицы» терминологически не связано ни с продуктами убоя, ни с продуктами переработки продуктов убоя, и, вместе с тем, является переработанной, так как подвергнута посолу. В Проект необходимо включить необходимые для однозначного толкования определения технологических процессов производства продуктов убоя птицы и продукции их переработки, аналогично ТР ТС 024/2011 для масложировой продукции, например, «водяное погружение», «обвалка», «разделка», часть из которых отсутствует и в добровольно применяемых взаимосвязанных с Проектом стандартах.</p>	Принято
47	Раздел II, пункт 4	ЗАО «Ставропольский бройлер» (письмо № 79 от 04.02.2015 г.)	<p>В данном проекте ТР ТС отсутствует понятие - переработка (обработка). В ТР ТС 021/2011 «О безопасности продукции», на который дается ссылка в данном проекте ТР ТС существует понятие переработ-</p>	Отклонено. Определение термина указано в ТР ТС 021/2011 в понятии «пере-

1	2	3	4	5
			<p>ка (обработка) - это тепловая обработка (кроме замораживания и охлаждения), копчение, консервирование, созревание, сквашивание, посол, сушка, маринование, концентрирование, экстракция, экструзия или сочетание этих процессов. В соответствии с данным определением полуфабрикаты натуральные без применения ингредиентов считаются не переработанной продукцией, и не проходят обязательное декларирование. Однако, в проекте настоящего ТР полуфабрикат - это переработанная продукция, которая должна проходить обязательное декларирование. Таким образом, имеются противоречия между ТР.</p> <p>Предложение: Внести в данный проект ТР ТС понятие <i>переработка (обработка)</i>.</p>	<p>работка (обработка»)</p>
48	Раздел II, пункт 4	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p><i>В данном проекте ТР ТС отсутствует понятие – мясной ингредиент из птицы, используемый по тексту регламента.</i></p> <p>Предлагаемый текст: «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 целого куска мяса птицы на кости».</p>	<p>Принято частично. Изложить в редакции ««мясной ингредиент - составная часть рецептуры пищевого продукта, который является продуктом убоя птицы или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя птицы»</p>
49	Раздел II, пункт 4	<p>ООО «Продукты питания Комбинат» (письмо №25-3/59 от 23.01.2015 г.)</p>	<p>Хотелось бы более точной конкретизации термина «тепловая обработка». Будет ли пониматься под «тепловой обработкой», например, операция «обжаривание», когда продукт не доводится до полной кулинарной готовности и только его поверхностные слои подвергаются термическому воздействию? (Пр. Паннированный полуфабрикат из мяса птицы, обжаренный в растительном масле для закрепления паннировочного слоя).</p>	<p>Отклонено Определение термина указано в ТР ТС 021/2011 в понятии «переработка (обработка)» «Тепловая обработка» после воздействия которой «не переработанная продукция» становится безопасной в ветеринарном отношении и может считаться «переработанной продукцией» должна проходить не менее 20 минут при температуре 72 градуса Цельсия внутри продукта.</p>

1	2	3	4	5
50	Раздел II, пункт 4 «белок птичий пищевой»	ФГБНУ «НИИ питания» (письмо №72-01/11-104 от 05.02.2015 г.)	Следует дать более развернутое определение понятия «Белок птичий пищевой», так как белок, полученный из тушек птицы и кости после обвалки тушек птицы, имеет различную пищевую ценность. В определении понятия «белок птичий» следует исключить слово «биотехнологических», поскольку под такими процессами в первую очередь понимают процессы с участием (применением) микроорганизмов.	Принято частично в следующей редакции: «белок птичий пищевой сухой» - продукция из мяса птицы сухая, полученная в результате ферментативного гидролиза тушек птицы, субпродуктов, кости после обвалки тушек птицы и мяса механической обвалки, и предназначен для использования в качестве ингредиента при производстве пищевых продуктов
51	Раздел II, пункт 4 «белок птичий пищевой»	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)	Требует уточнения или исключения.  <i>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 уоя и предназначен для технических целей (в качестве кормовых добавок и т.п.)</i>	Отклонено исключение. «Белок птичий» пищевой предназначен для использования в качестве ингредиента при производстве пищевых продуктов, а не в качестве кормовых добавок
52	Раздел II, пункт 4 «белок птичий пищевой»	Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) (письмо №01/1154-15-22 от 06.02.2015 г.)	Из понятия «белок птичий пищевой» исключить слово «биотехнологических», т.к. словосочетание «биотехнологические процессы» определяет процессы с участием (применением) микроорганизмов, в том числе получение продуктов питания искусственным путем.	Принято
53	Раздел II, пункт 4 «гомогенизированные консервы из мяса птицы для детского питания»	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)	Уточнить формулировку в следующей редакции <b>«гомогенизированные консервы из мяса птицы для детского питания»</b> – консервы для детского питания, предназначенные для питания детей от 6 месяцев, содержащие не менее 80 % частиц ( <b>кости или мяса птицы</b> ) размером до 0,3 мм и не более 20 % частиц размером до 0,4 мм;  <i>Уточнить формулировку</i>	Отклонено. Речь идет о степени измельчения консервной массы.

1	2	3	4	5
54	Раздел II, пункт 4 «жир-сырец птицы»	Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор) Министерства сельского хозяйства Российской Федерации (письмо №ФС-НВ-2/1645 от 04.02.2015 г.)	Отдельные понятия раздела II «Основные понятия» изложить в следующей редакции: «жир-сырец птицы» - продукт животного происхождения, полученный в результате переработки птицы и/или разделки тушки птицы, представляющий собой жировую ткань»;	Отклонено. Слова «животного происхождения» в данном контексте не несут определяющей смысловой нагрузки (т.к. птица не может иметь иного происхождения кроме «животного») и перегружает формулировку термина.
55	Раздел II, пункт 4 «жир-сырец птицы»	Республика Беларусь ОАО «Агрокомбинат «Дзержинский» (письмо №07-388 от 04.02.2015 г.)	Предлагаемая редакция: «жир-сырец птицы» - продукт убоя, полученный в результате <b>производственной технологической обработки и/или разделки тушек птицы</b> , представляющий собой жировую ткань.  Обоснование: В процессе получения жир-сырец птицы не подвергается переработке (обработке), согласно термину «переработка (обработка)», изложенному в ТР ТС 021/2011.	Принято, при этом дополнить словом «птицы» после слова «обработки».
56	Раздел II, пункт 4 «замороженная продукция переработки продуктов убоя птицы»	Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор) Министерства сельского хозяйства Российской Федерации (письмо №ФС-НВ-2/1645 от 04.02.2015 г.)	Отдельные понятия раздела II «Основные понятия» изложить в следующей редакции: «замороженная продукция переработки мяса и других продуктов убоя птицы» (продукция из мяса птицы) - пищевое мясное сырье, подвергнутое холодильной обработке до температуры в любой точке измерения не выше минус 12°С;	Отклонено. В предлагаемой редакции слова «пищевое мясное сырье» (см. ТР ТС 021) теряет смысл определения термина. Термин распространяется на полуфабрикаты и готовые продукты (колбасные, кулинарные изделия и т.д.), при этом температура минус 12 °С дана для сырых полуфабрикатов, а минус 8 °С для остальной готовой продукции. Редакция на «замороженная продукция переработки продуктов убоя птицы» уточнена, после слов «для остальной продукции» дополнена словами «(например, колбасные, кулинарные изделия и т.д.)»,

1	2	3	4	5
57	Раздел II, пункт 4 «замороженная продукция переработки продуктов убоя птицы»	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Уточнить формулировку в следующей редакции <b>«Замороженная продукция переработки продуктов убоя птицы</b> (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».</p> <p><i>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..</i></p>	Отклонено, т.к. температура минус 12 °С дана для сырых полу и гармонизирована со стандартами <i>ЕЭК ООН на мясо кур и мясо индейки</i> , а минус 8 °С дана для остальной готовой продукции.
58	Раздел II, пункт 4 «замороженная продукция переработки продуктов убоя птицы»	X5 Retail Group (письмо №279 от 05.02.2015 г.)	Предлагаем оставить как есть «не выше минус 12С», дополнив словами «в любой точке изменения (продукта)».	Принято
59	Раздел II, пункт 4 «замороженная продукция переработки продуктов убоя птицы»	ФГБНУ «НИИ питания» (письмо №72-01/11-104 от 05.02.2015 г.)	<p>Нельзя согласиться с допущением температуры хранения минус 8°С не выше в понятии «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 для полуфабрикатов, для остальной продукции – не выше минус 8°С».</p> <p>Во-первых, согласно Приложению 5 к ТР ТС 021/2011, к обращению не допускается мясо птицы, имеющей температуру в толще мышцы выше минус 12 градусов Цельсия для замороженной птицы (температура при хранении должна быть минус 18 градусов Цельсия), соответственно, данный термин входит в противоречие с ТР ТС 021/2011.</p> <p>Во-вторых, в липидах мяса птицы доля ненасыщенных жирных кислот в 3 раза выше, чем в мясе крупного рогатого скота (15% и 5% на 100 г жира, соответственно), при также более высоком её соотношении с насыщенными жирными кислотами (38% против 8% от суммы жирных кислот, соответственно). Данная особенность обуславливает более высокий риск окислительной порчи липидов мяса птицы, чем липидов мяса скота, в процессе хранения, и зависит от длительно-</p>	Отклонено. Температура хранения не выше минус 8°С не относится к мясу птицы, а распространяется на продукцию из мяса птицы (например, колбасы, кулинарные изделия и др).

1	2	3	4	5
			<p>сти и условий хранения. Так, при исследовании жира, выделенного из замороженных тушек цыплят-бройлеров и их частей, в Институте питания перекисное число липидов в 90% изученных образцов в среднем в 4 раза превышало величину, установленную для пищевых жиров (10 ммоль активного кислорода/кг). Тогда как во всех образцах охлажденных кур эта величина находилась в диапазоне 0,48-5,23 ммоль активного кислорода/кг.</p> <p>В третьих, в понятии «замороженная продукция переработки продуктов убоя птицы» под «остальной продукцией» кроме полуфабрикатов кусковых и фаршевых подразумеваются также замороженные жир-сырец, кожа, мясо птицы механической обвалки, кость птицы, хранение которых не может допускаться при температуре ниже, чем минус 12°C.</p>	
60	<p>Раздел II, пункт 4 «замороженная продукция переработки продуктов убоя птицы» (замороженная продукция из мяса птицы)</p>	<p>ЗАО «Ставропольский бройлер» (письмо № 79 от 04.02.2015 г.)</p>	<p><i>В ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы» температура в толще замороженной продукции не более минус 8°C (расхождение между действующим ГОСТом и проектом ТР).</i></p> <p>Предложение: Привести температурные режимы в проекте ТР ТС к температурным режимам ГОСТ. Температуру продукта, измерять в толще продукта, температура на поверхности продукта и в толще будет разная.</p>	<p>Отклонено. Технический регламент является основополагающим документом и стандарт будет приведен в соответствие с ТР.</p>
61	<p>Раздел II, пункт 4 «замороженная продукция переработки продуктов убоя птицы» (замороженная продукция из мяса птицы)</p>	<p>ООО «Управляющая компания «Русское поле» (письмо №32 УК от 03.02.2015 г.)</p>	<p>Оставить без изменения</p>	<p>Принято</p>
62	<p>Раздел II, пункт 4 «замороженная продукция переработки продуктов убоя</p>	<p>ЗАО «Югптицепром» (письмо №48/01-0 от 05.02.2015 г.)</p>	<p>Предлагаемая редакция: «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 толще продукта не выше минус 8°.</p>	<p>Отклонено. Технический регламент является основополагающим документом и стандарт будет приведен в соответствие с ТР.</p>

1	2	3	4	5
	птицы» (заморожены) (замороженная продукция из мяса птицы)		Обоснование: Согласно ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы. Общие технические условия» п.4.4 температура в толще продукта не выше минус 8°.	
63	Раздел II, пункт 4 «замороженная продукция переработки продуктов убоя птицы»	Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (письмо №26-1-05/02-106 от 05.02.2015 г.)  Национальная палата предпринимателей Республики Казахстан (письмо №1153 от 05.02.2015 г.)	Предлагаемая редакция: <b>«замороженная продукция переработки продуктов убоя птицы»</b> (замороженная продукция из мяса птицы, <b>включая тушку ее части</b> ) – продукция переработки продуктов убоя птицы (продукция из мяса птицы) подвергнутая холодильной обработке до температуры в любой точке измерения не выше <b>минус 8°С</b>  <i>1. В действующей редакции для полуфабрикатов -12 °С, для остальной продукции – не выше минус 8 °С.</i> <i>2. Просим дать разъяснение и дать в ТР перечень полуфабрикатов и перечень остальной продукции, поскольку в ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы. Общие технические условия» глава 4 Классификация дано следующее определение полуфабриката:</i> <i>«4.1 В зависимости от технологии изготовления полуфабрикаты из мяса (пищевых субпродуктов) птицы подразделяют</i> <i>- на натуральные</i> <i>- рубленые.</i> <i>Натуральные:</i> <i>Тушки, части тушек и пищевых субпродуктов птицы.</i> <i>Таким образом по ГОСТ и тушка и части и субпродукты - являются полуфабрикатом, тогда не понятно, что является остальной продукцией.</i>	Отклонено, т.к. теряется смысл определения при включении слов «включая тушку ее части» и исключив слова «полуфабрикатов и остальной продукции». Речь идет о продукции из мяса птицы, т.е. о сырых полуфабрикатах у которых температура не выше минус 12 °С и готовых продуктах (консервы, колбасы и др.) – температура не выше минус 8 °С. Термин будет уточнен в части разъяснения слов «остальной продукции», буден дан перечень групп продукции.
64	Раздел II, пункт 4 «замороженное мясо [субпродукты, жир, кожа, кость, мясо механической обвалки] птицы»	Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (письмо №26-1-05/02-106 от 05.02.2015 г.)  Национальная палата предпринимателей Республики Казахстан (письмо №1153 от 05.02.2015 г.)	Предлагаемая редакция: <b>«замороженное мясо (субпродукты, жир, кожа, кость, мясо механической обвалки) птицы»</b> - продукция, сохраняющая в течение всего периода времени после холодильной обработки до момента использования температуру в любой точке измерения [продукта] не выше минус 8°С;  <i>Перечень международных, региональных и национальных (государственных стандартов) на основании которых разработан проект Технического регламента, включает Межгосударственные стандарты ГОСТ 21784-76 «Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок) Технические условия». Не включен ГОСТ 25391-82 «Мясо цып-</i>	Отклонено. Технический регламент является основополагающим документом и ГОСТ будет приведен в соответствие с ТР.

1	2	3	4	5
			<p><i>лят-бройлеров. Технические условия»</i></p> <p><i>Пункт 1.6 Глава 1. В зависимости от температуры в толще грудных мышц тушки подразделяют на... замороженные (температура не выше минус 8°С).</i></p> <p><i>2.Имеется ссылка на ГОСТ Р 52313-2005 «Птицеперерабатывающая промышленность. Продукты пищевые Термины и определения»</i></p> <p><i>Пункт 10. Замороженное мясо птицы. Мясо птицы после замораживания до температуры в толще мышц не выше минус 8°С.</i></p> <p><i>3.Имеется ссылка на ГОСТ Р 52469 «Птицеперерабатывающая промышленность. Переработка птицы Термина и определения»</i></p> <p><i>Пункт 35. Замораживание мяса птицы: искусственный отвод тепла от мяса птицы с понижением его температуры в толще мышц не выше минус 8°С.</i></p> <p><i>При температуре –8 °С нет роста микроорганизмов, что подтверждено лабораторными исследованиями и многолетней практикой от времен СССР по советским ГОСТам.</i></p> <p><i>Поддержание температуры –12°С ведет к увеличению потребления электроэнергии, повышению себестоимости продукта и, в конечном счете, отразится на цене для потребителя.</i></p>	
65	Раздел II, пункт 4 «замороженное мясо [субпродукты, жир, кожа, кость, мясо механической обвалки] птицы»	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Уточнить формулировку в следующей редакции <b>«Замороженное мясо (субпродукты, жир, кожа, кость, 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».</b></p> <p><i>Уточнить формулировку.</i></p> <p><i>Согласно Директиве ЕС 853/2004 по вопросу производства мяса птицы мех. Обвалки, 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 течение срока хранения и транспортирования.</i></p>	<p>Отклонено. Температура минус 12 °С на основании проведенных исследований обеспечивает стабильность мяса птицы механической обвалки при хранении в течение предусмотренных сроков годности.</p> <p>Однако разработчик считает, что можно согласиться, но в соответствии с замечаниями РК температура должна быть не выше минус 8°С.</p>
66	Раздел II, пункт 4 «замороженное мясо [субпродукты, жир, кожа, кость,	Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор) Министерства сельского хозяйства Российской Федерации (письмо №ФС-НВ-2/1645 от	<p>Отдельные понятия раздела II «Основные понятия» изложить в следующей редакции:</p> <p>«замороженное мясо [субпродукты, жир, кожа, кость, мясо механической обвалки] птицы» - пищевое мясное сырье животного происхождения, сохраняющие в течение всего периода времени после холодильной обработки до момента использования температуру в любой</p>	<p>Принято частично. Исключены слова «животного происхождения». Они перегружают формулировку термина. Птица не может иметь иного происхождения кроме «животного».</p>

1	2	3	4	5
	мясо механической обвалки] птицы»	04.02.2015 г.)	точке измерения [продукта] не выше минус 12°C;	
67	Раздел II, пункт 4 «замороженное мясо [субпродукты, жир, кожа, кость, мясо механической обвалки] птицы»	ООО «Управляющая компания «Русское поле» (письмо №32 УК от 03.02.2015 г.)	<i>Предлагаемый вариант:</i> «замороженное мясо (тушки и их части), субпродукты, жир, кожа, кость, мясо механической обвалки) птицы» далее по тексту.  <i>Нет понятия тушки и их частей.</i>	Принято  Понятие «потрошенная тушка птицы» приведено в пункте 4 настоящего технического регламента. Пункт 4 дополнен понятием: «часть тушки птицы» - продукт, полученный в результате разделки потрошенной тушки птицы».
68	Раздел II, пункт 4 «замороженное мясо [субпродукты, жир, кожа, кость, мясо механической обвалки] птицы»	ЗАО «Ставропольский бройлер» (письмо № 79 от 04.02.2015 г.)	<i>В ГОСТ 31657-2012 «Субпродукты птицы» температура в толще замороженной продукции не более минус 8°C (расхождение между действующим ГОСТом и проектом ТР).</i>  Предложение: Привести температурные режимы в проекте ТР ТС к температурным режимам ГОСТ. Температуру продукта, измерять в толще продукта, так как температура на поверхности продукта и в толще продукта будет разная.	Отклонено. Технический регламент является основополагающим документом и стандарт будет приведен в соответствие с ТР.
69	Раздел II, пункт 4 «замороженное мясо [субпродукты, жир, кожа, кость, мясо механической обвалки] птицы»	ОАО «Агрофирма «Птицефабрика Сеймовская» (письмо №61 от 04.02.2015 г.)	Предлагаемая редакция: «Замороженное мясо (субпродукты, жир, кожа, кость, мясо мех.обвалки) птицы - продукция, сохраняющая в течение всего периода времени после холодильной обработки до момента использования температуру в любой точке измерения (продукта) не выше минус 8°C для субпродуктов, а для мяса мех.обвалки минус 12°C )».  Обоснование: Согласно ГОСТ 31657-2012 на субпродукты температура для замороженного продукта минус 8°C, согласно ГОСТ 31490-2012 температура для замороженного продукта минус 12°C.	Отклонено, т.к. субпродукты более подвержены порче, чем мясо, так как являются благоприятной средой для развития микроорганизмов
70	Раздел II, пункт 4 «зельц»	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)	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?	Принято частично, редакция уточнена. Исключены слова «частично сырых». Приведено в соответствие с ТР ТС 034.

1	2	3	4	5
		Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)		
71	Раздел II, пункт 4 «кожа птицы»	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)	После слова «кожа» добавить слово «тушки» «кожа <b>тушки</b> птицы» – сырье, полученное в результате отделения кожного покрова от потрошеной тушки птицы или ее частей;  <i>Ошибочно исключено слово «тушка». Кожа отделяется не от птицы, а от продукта убоя птицы в виде тушки.</i>	Принято.
72	Раздел II, пункт 4	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)	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.  <i>Отсутствие этих понятий затрудняет проведение идентификации продукции.</i>	Принято
73	Раздел II, пункт 4 «колбасное изделие вареное из мяса [пищевых субпродуктов] птицы»	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)	Здесь и далее по тексту исключить из словосочетания «пищевые субпродукты» слово «пищевые».  <i>Отсутствует понятие «пищевые субпродукты» и продукты убоя птицы, в группу которых входят субпродукты, являются пищевой продукцией.</i>	Отклонено  Субпродукты могут быть не пищевые, кормовые или являться техническим сырьем.
74	Раздел II, пункт 4 «колбасное изделие сырокопченое из мяса [субпродуктов] пти-	Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) (письмо №01/1154-15-22 от 06.02.2015 г.)	Из определения «колбасное изделие сырокопченое из мяса (субпродуктов) птицы» исключить слова «субпродуктов». Колбасное изделие сырокопченое не может включать субпродукты птицы, т.к. их использование, без предварительной тепловой обработки, связано с повышенным риском микробного обсеменения продукции, и, как следствие - риском пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.	Принято частично в редакции: « <b>колбасное изделие сырокопченое из мяса [субпродуктов] птицы</b> » - колбасное изделие из мяса [субпродуктов ( <b>за исключением печени</b> )] птицы, подвергнутая при изготовлении

1	2	3	4	5
	цы»			осадке и/или ферментации без использования или с использованием стартовых культур, холодному копчению и сушке
75	Раздел II, пункт 4 «колбасное изделие сырокопченое из мяса [субпродуктов] птицы»	ФГБНУ «НИИ питания» (письмо №72-01/11-104 от 05.02.2015 г.)	Понятия «Колбасное изделие сырокопчёное из мяса [субпродуктов] птицы» ... не могут включать изделия из субпродуктов птицы, так как использование субпродуктов для производства продукции, не подвергавшейся термообработке, связано с повышенным микробиологическим риском, в том числе в отношении трудно культивируемых патогенов (кампилобактерий), которые не контролируются в сырье и могут переживать процесс изготовления. По данным Института питания 2010-12 гг. частота обнаружения кампилобактерий в печени куриной охлажденной и замороженной достигает 100%.	Принято частично в редакции: «колбасное изделие сырокопченое из мяса [субпродуктов] птицы» - колбасное изделие из мяса [субпродуктов (за исключением печени)] птицы, подвергнутая при изготовлении осадке и/или ферментации без использования или с использованием стартовых культур, холодному копчению и сушке».
76	Раздел II, пункт 4 «консервы из мяса птицы [мясо-растительные и растительно-мясные с использованием мяса птицы] для детского питания»	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)	Изложить в следующей редакции: <b>«консервы из мяса птицы (потрохов) для детского питания» – пищевая продукция из мяса птицы (потрохов) в герметично укупоренной потребительской упаковке, подвергнутая стерилизации, в гомогенизированном, пореобразном, 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 не менее 40%.</b>  <i>Рассматриваемое понятие включает 3 группы консервов для детского питания. Целесообразно разделить на два отдельных понятия</i> – 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 растительно-мясных – от 5 до 18%. <i>«Потроха» необходимо включить в понятие, так как в рецептуре допускается их использование</i>	Отклонено. С точки зрения разработчика формулировка является достаточно четкой и отражает суть понятия.

1	2	3	4	5
77	Раздел II, пункт 4	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Включить дополнительное понятие в следующей редакции <b>консервы с использованием мяса птицы (потрохов) для детского питания мясо-растительные и растительно-мясные</b> - 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.</p>	Отклонено, нецелесообразно повторять определения термина «Консервы из мяса птицы».
78	Раздел II, пункт 4 <b>«концентрированный бульон»</b>	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Исключить.</p> <p><i>Определение необоснованно ограничивает минимальный уровень концентрации.</i></p>	Принято
79	Раздел II, пункт 4 <b>«костный остаток»</b>	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Требует уточнения.</p> <p><i>В терминах отсутствует понятие «пищевая кость птицы». Дальнейшая переработка совсем не обязательна.</i></p>	Понятие «Кость птицы пищевая» дано в проекте регламента в разделе 2.
80	Раздел II, пункт 4 <b>«костный остаток»</b>	<p>Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор) Министерства сельского хозяйства Российской Федерации (письмо №ФС-НВ-2/1645 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Отдельные понятия раздела II «Основные понятия» изложить в следующей редакции:</p> <p>«костный остаток» - измельченная пищевая кость птицы с наличием мякотных тканей, полученная при механической обвалке методом сепарирования тушек птицы и/или их частей и предназначенная для дальнейшей промышленной переработки;</p>	Принято.

1	2	3	4	5
81	Раздел II, пункт 4 « <b>костный остаток</b> »	Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) (письмо №01/1154-15-22 от 06.02.2015 г.)	Уточнить понятие «костный остаток» в части его дальнейшей переработки: для пищевых целей или на корм животных.	Принято. Редакция дополнена словами «для производства пищевых продуктов».
82	Раздел II, пункт 4 « <b>костный остаток</b> »	ФГБНУ «НИИ питания» (письмо №72-01/11-104 от 05.02.2015 г.)	В определении «Костный остаток» необходимо указать максимальный допустимый размер частиц костного остатка.	Отклонено. Костный остаток это сырье для дальнейшей переработки (используется для приготовления бульонов и др. продуктов), а не продукт который употребляется непосредственно в пищу.  Имеет значение величина костного остатка при дальнейшей переработки мяса мех.обвалки и в целях защиты прав потребителей.
83	Раздел II, пункт 4 « <b>костный остаток</b> »	ЗАО «Югптицепром» (письмо №48/01-0 от 05.02.2015 г.)	Изложить в следующей редакции: « <b>костный остаток</b> » - измельченная пищевая кость с наличием мякотных тканей, полученная при механической обвалке методом сепарирования тушек птицы и/или их частей и предназначенная для дальнейшей переработки. Для охлажденного с температурой в толще продукции от минус 2°С до 0°С, для замороженного с температурой в толще продукта не выше минус 12°С.	Принято частично. Замороженный костный остаток включен в понятие «Замороженное мясо», которое изложено в следующей редакции: «замороженное мясо [субпродукты, жир, кожа, кость ( <b>костный остаток</b> ), мясо механической обвалки,] птицы» и далее по тексту».
84	Раздел II, пункт 4 « <b>кость птицы</b> »	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)	Предлагаемый текст: « <b>кость птицы</b> » – продукт убоя птицы, полученный в результате обвалки потрошеной тушки и/или ее частей и представляющий собой цельную или измельченную кость с наличием остаточной прирези;  <i>Уточнение формулировки</i> <i>Не понятно, что такое «пищевые цели» - для дальнейшей переработки?</i>	Принято частично с уточнением. Термин изложен в следующей редакции: «Кость птицы пищевая». В определении термина заменены слова «для пищевых целей» на «для производства пищевых продуктов».

1	2	3	4	5
85	Раздел II, пункт 4 «кость птицы»	Национальная палата предпринимателей Республики Казахстан (письмо №1153 от 05.02.2015 г.)	Предложение: Кость птицы – продукт убоя птицы в виде сырой кости, полученный в результате обвалки потрошеной тушки и/или ее частей и представляющий собой цельную или измельченную кость с наличием остаточной прирези, предназначенной для пищевых целей, <b>а также в корм для животных.</b>	Принято частично с уточнением. Термин изложен в следующей редакции: «Кость птицы пищевая». В определении термина заменены слова «для пищевых целей» на «для производства пищевых продуктов».
86	Раздел II, пункт 4 «кость птицы»	Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) (письмо №01/1154-15-22 от 06.02.2015 г.)	В целях идентификации и оценки соответствия привести к единообразию понятие «кость птицы» и «кость пищевая», которые используются в тексте и в приложениях, и которые позиционируются как разные пищевые продукты.	Принято. Термин будет изложен по всему тексту «Кость птицы пищевая»
87	Раздел II, пункт 4 «крупноизмельченные консервы из мяса птицы для детского питания»	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)	Предлагаемый текст: <b>«консервы из крупноизмельченного мяса птицы для детского питания»</b> – консервы для детского питания из мяса птицы, потрохов (печень, сердце), предназначенные для питания детей от 9 месяцев, содержащие не менее 80 % частиц ( <b>кости или мяса птицы</b> ) размером до 3 мм и не более 20 % частиц размером от 3 до 5 мм;  <i>Уточнение формулировки.</i>	Отклонено Речь идет о степени измельчения консервной массы. <b><i>Содержание костных включений в данной группе продуктов вообще не допускается.</i></b>
88	Раздел II, пункт 4 «кулинарное изделие из мяса [субпродуктов] птицы»	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)	Изложить в следующей редакции <b>«кулинарное изделие из мяса [субпродуктов] птицы»</b> – продукция из мяса (субпродуктов) птицы, с гарниром или без них, подвергнутая при изготовлении тепловой обработке <b>до полной кулинарной готовности</b> с последующим охлаждением или замораживанием;  <i>Уточнение формулировки</i> <i>В ТР ТС 034/2013 кулинарное изделие – это готовая к употреблению продукция.</i>	Отклонено, т.к. в настоящее время разработана классификация кулинарных продуктов из мяса птицы, которая предусматривает наличие кулинарных полуфабрикатов и кулинарных изделий. Термин актуализирован с межгосударственным стандартом.

1	2	3	4	5
89	Раздел II, пункт 4 «кулинарное изделие вареное из мяса [субпродуктов] птицы»	ООО «Управляющая компания «Русское поле» (письмо №32 УК от 03.02.2015 г.)	Оставить без изменения.	Принято
90	Раздел II, пункт 4	ОАО «Птицефабрика Михайловская» (письмо №10 от 14.01.2015 г.)  Фирма «ХОЛКОФ ГмбХ» (письмо от 12.01.2015 г.)	Дополнить пункт 4 терминами: «продукты кулинарные из мяса [пищевых субпродуктов птицы] птицы» - совокупность кулинарных полуфабрикатов и кулинарных изделий из мяса [пищевых субпродуктов] птицы; «кулинарные полуфабрикаты из мяса [субпродуктов] птицы» - пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедших одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности. В соответствии с ГОСТ 32589-2013.	Принято
91	Раздел II, пункт 4 «слабый молодой зоотехнической выбраковки»; «молодняк птицы (бройлер)»; «взрослая птица»; «сельскохозяйственная птица»	Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) (письмо №01/1154-15-22 от 06.02.2015 г.)	В пункте 4 предлагается исключить понятия: «слабый молодой зоотехнической выбраковки», «молодняк птицы (бройлер)», «взрослая птица», «сельскохозяйственная птица» - не являются объектами данного Технического регламента (пункт 2 проекта).	Отклонено.  По тексту термины будут приведены в единообразии.
92	Раздел II, пункт 4 «слабый молодой зоотехнической выбраковки»; «молодняк птицы (бройлер)»; «взрослая птица»	Фирма «ХОЛКОФ ГмбХ» (письмо от 12.01.2015 г.)	Привести в соответствие пункт 4 и пункт 12. В пункте 4 приведены термины: «слабый молодой зоотехнической выбраковки», «молодняк птицы (бройлер)», «взрослая птица». В пункте 12 указано, что для уоя и переработки используют специально выращиваемые на мясо основные виды <b>молодняка сельскохозяйственной птицы</b> (цыплят-бройлеров, индюшат, гусят, утят, цесарят, перепелят, страусят), <b>слабый ремонтный молодняк</b> всех видов птицы (яичных и мясных цыплят и других видов), <b>взрослую птицу</b> всех видов после завершения продуктивного периода (кур-несушек, петухов, цесарок, уток, гусей, перепелов, страусов, индеек).	Принято

1	2	3	4	5
93	Раздел II, пункт 4 « <b>молодняк птицы (бройлер)</b> »	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)	Исключить.  <i>Не используется по тексту регламента.</i>	Отклонено.  Используется в п.12
94	Раздел II, пункт 4 « <b>взрослая птица</b> »	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)	Исключить.  <i>Не используется по тексту регламента.</i>	Отклонено  Используется в п.12
95	Раздел II, пункт 4 « <b>мясо птицы механической обвалки</b> »	Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор) Министерства сельского хозяйства Российской Федерации (письмо №ФС-НВ-2/1645 от 04.02.2015 г.)	Отдельные понятия раздела II «Основные понятия» изложить в следующей редакции: «мясо птицы механической обвалки» - пищевая мясная продукция животного происхождения в сыром виде, предназначенная для дальнейшей промышленной переработки и полученная в результате обвалки потрошеной тушки птицы или ее частей, или костей с прирезами мякотной ткани не менее 30% методом сепарирования и состоящее из измельченных мышечной, жировой и соединительной тканей с нормируемым количеством и размером костных включений;	Отклонено.  Термин сформулирован в соответствии с ТР ТС 021
96	Раздел II, пункт 4 « <b>мясо птицы механической обвалки</b> »	ОАО «Птицефабрика Боровская» (письмо №106/10 от 30.01.2015 г.)	II. Основные понятия. <b>Мясо птицы механической обвалки.</b> Исключить – «предназначенная для дальнейшей промышленной переработки».  Обоснование: В ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», основные понятия: «мясо механической обвалки» - нет определения, что этот продукт предназначен для дальнейшей промышленной переработки. Требования к безопасности в ТР ТС 034/2013 ниже, чем в проекте ТР ТС «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки». Костный остаток 0,8%, нет требований к кальцию, величине костных частиц, кислотному и перекисному числу.	Отклонено  Справочно: В связи со спецификой этого сырья ГОСТ 31490-2012 «Мясо птицы механической обвалки. Технические условия» не предусматривает его реализации, а устанавливает его использование только для промышленной переработки при производстве продуктов питания. Для рационального использования это-

1	2	3	4	5
				го сырья предусмотрены технологии производства полуфабрикатов и множество других продуктов – колбас, паштетов, консервов.
97	Раздел II, пункт 4 «мясо птицы»	Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор) Министерства сельского хозяйства Российской Федерации (письмо №ФС-НВ-2/1645 от 04.02.2015 г.)	Отдельные понятия раздела II «Основные понятия» изложить в следующей редакции: «мясо птицы» - мясной продукт животного происхождения в виде сырых тушек, их частей, представляющий собой совокупность мышечной, жировой, соединительной тканей, и костной ткани или без неё;	Отклонено  Термин сформулирован в соответствии с ТР ТС
98	Раздел II, пункт 4 «мясорастительные [растительно-мясные] консервы из мяса [субпродуктов] птицы»	ФГБНУ «НИИ питания» (письмо №72-01/11-104 от 05.02.2015 г.)	В представленной редакции ТР в составе растительно-мясных консервов из мяса птицы массовая доля мяса птицы и субпродуктов составляет от 5% до 30, то есть не мясных ингредиентов может быть 95 процентов. Это может вводить в заблуждение потребителей о возможности удовлетворении потребностей организма в незаменимых макро- и микронутриентах пищи с указанными продуктами, позиционируемыми как растительно-мясные.	Отклонено.  Требование к массовой доле мясного ингредиента в растительно-мясных консервах установлено ГОСТ Р 54348-2011 «Консервы из мяса и субпродуктов птицы. Общие технические условия».
99	Раздел II, пункт 4 «оглушение птицы»	Службы контроля сельского хозяйства и животноводства (SAG) Республики Чили	«Оглушение птицы» - целенаправленное воздействие на организм птицы для уоя, временного ограничения ее способности к передвижению при работе сердца перед забоем. Предложение: вставить в данное определение фразу: «смерть птицы разрешена в любой форме»	Отклонено При летальном состоянии птицы не обеспечивается ее полное обескровливание, на тушке увеличивается количество кровоизлияний, что ухудшает качественные и микробиологические показатели мяса птицы.
100	Раздел II, пункт 4 «оглушение птицы»	Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор) Министерства сельского хозяйства Российской Федерации (письмо №ФС-НВ-2/1645 от 04.02.2015 г.)	Отдельные понятия раздела II «Основные понятия» изложить в следующей редакции: «оглушение птицы» - производственная технологическая операция, воздействующая на организм птицы в процессе первичной переработки для временного ограничения ее способности к движению при работе сердца, а также не допускающая моментальной смерти и попадания мертвой птицы в дальнейшей технологический процесс;	Принято частично в редакции: «Оглушение птицы» - целенаправленное воздействие на организм птицы для уоя, временного ограничения ее способности к передвижению при сохранении работы сердца перед забоем.

1	2	3	4	5
101	Раздел II, пункт 4 «охлажденное мясо [субпродукты] птицы»	Всероссийский научно-исследовательский институт ветеринарной санитарии, гигиены и экологии Аккредитованная испытательная лаборатория пищевой продукции, продовольственного сырья и кормов Аттестат аккредитации №РОСС RU.0001.21АЮ77 от 17.11.2014 г. (письмо от 13.01.2015 г.)	Предлагаемая редакция: <b>«охлажденное мясо [субпродукты] птицы»</b> - 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] <b>от минус 1,0°С до плюс 4°С</b> .  Обоснование: Привести в соответствие с ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».	Принято
102	Раздел II, пункт 4 «охлажденное мясо [субпродукты] птицы»	ЗАО «Ставропольский бройлер» (письмо № 79 от 04.02.2015 г.)	В ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур» охлажденное мясо птицы с температурой в толще мышц от минус 2°С до 4°С (расхождение между действующим ГОСТом и проектом ТР).  Предложение: Привести температурные режимы в проекте ТР ТС к температурным режимам ГОСТ. Температуру продукта, измерять в толще продукта, так как температура на поверхности продукта и в толще продукта будет разная.	Принято частично. Пункт изложен в редакции: <b>«охлажденное мясо [субпродукты] птицы»</b> - 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] <b>от минус 1,0°С до плюс 4°С»</b> .
103	Раздел II, пункт 4 «охлажденное мясо [субпродукты] птицы»	ООО «Управляющая компания «Русское поле» (письмо №32 УК от 03.02.2015 г.)	Определить нижнюю температурную границу 31962-2013 от -2°С согласно ГОСТ.  Комментарии: Согласно ГОСТ 31962-2013 п.2 для охлажденного мяса птицы температурные режимы регламентируются от -2 до 4°С.	Принято частично. Пункт изложен в редакции: <b>«охлажденное мясо [субпродукты] птицы»</b> - 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] <b>от минус 1,0°С до плюс 4°С»</b> .
104	Раздел II, пункт 4 «охлажденное	ОАО «Птицефабрика Михайловская» (письмо №10 от 14.01.2015 г.)	Предлагаемая редакция: <b>«охлажденное мясо (субпродукты) птицы»</b> – мясо (субпродукты) птицы, сохраняющее в течении всего периода времени непосредствен-	Принято частично. Пункт изложен в редакции: <b>«охлажденное мясо [субпродук-</b>

1	2	3	4	5
	<b>мясо [субпродукты] птицы»</b>		<p>но после холодильной обработки, хранения, транспортировки, реализации момента использования температуру в любой точке измерения (продукта) <b>от минус 2°C до плюс 4°C.</b></p> <p>Обоснование: В данном определении диапазон температуры не соответствует диапазону, установленному ГОСТ 31962-2013 п.3.2. Охлажденное мясо с температурой <b>от минус 2°C до плюс 4°C.</b></p>	<b>ты] птицы»</b> - 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] <b>от минус 1,0°C до плюс 4°C».</b>
105	Раздел II, пункт 4 <b>«охлажденное мясо [субпродукты] птицы»</b>	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Изложить в следующей редакции <b>«Охлажденное мясо (субпродукты) птицы – мясо (субпродукты) птицы</b> сохраняющее в течение всего периода времени непосредственно после убоя и последующего охлаждения температуру в любой точке измерения (продукта) от минус 2°C до плюс 4°C».</p> <p><i>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°C до 4°C. Привести температурные режимы в соответствие с международными требованиями.</i></p>	<p>Принято частично с указанием диапазона температур «...от минус 1°C до плюс 4°C»</p> <p>Проведенные исследования по определению криоскопической точки показали, что для мяса птицы, полученного при переработке современных кроссов цыплят, цыплят-бройлеров, кур кристаллообразование начинается при температурах от минус 1 до минус 1,3°C.</p>
106	Раздел II, пункт 4 <b>«охлажденное мясо [субпродукты] птицы»</b>	<p>Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (письмо №26-1-05/02-106 от 05.02.2015 г.)</p>	<p>В п.4 раздела 2 «Основные понятия» в абзаце 33 понятие «охлажденное мясо [субпродукты] птиц» после слов «температуру в любой точке измерения [продукта]» заменить слова <b>«от минус 2 °С»</b> на слова <b>«от плюс 2 °С».</b></p> <p><b>Предлагаемая редакция: «охлажденное мясо [субпродукты] птицы</b> - 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 плюс 2 °С до 4 °С».</p> <p><i>Отметим, что при температуре в толще мышц кур минус 2 °С мясо будет подмороженным, а не замороженным. В СТ РК ГОСТ Р 52702-2009 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия» в разделе 3 «Классификация» в 3 абзаце написано: «В зависимости от температуры в толще мышц мясо кур по термическому состоянию подразделяют на остывшее, полученное непосредственно после убоя птицы, с температурой не выше 25 °С, охлажденное - с температурой от 0 °С до 4 °С включитель-</i></p>	<p>Отклонено</p> <p>Проведенные исследования по определению криоскопической точки показали, что при понижении температуры в любой точке продукта до минус 1°C процесс кристаллообразования в мясе птицы только начинается и замороженных тканей еще нет, соответственно оно является охлажденным. На основании этого при определении термина «охлажденное мясо [субпродукты] птицы» может быть предусмотрен диапазон температуры в любой точке продукта от минус 1 до плюс 4 °С.</p> <p>Обоснованный диапазон темпе-</p>

1	2	3	4	5
			<p><i>но, подмороженное - с температурой от минус 2 °С до минус 3°С включительно, замороженное - с температурой не выше 8 °С и глубоко-замороженное - с температурой не выше минус 18 °С».</i></p>	<p>ратуры продукта от минус 1°С позволит продлив сроки годности относительно предусмотренных ГОСТ для охлажденных тушек и их частей на 4 и 6 суток соответственно значительно расширить зоны доставки и будет способствовать расширению торговых отношений в этом сегменте рынка для стран-членов Таможенного Союза.</p> <p>Рассматривая аргументы по данному вопросу необходимо также принять во внимание и то, что согласно стандарта ЕЭК ООН «Мясо кур и их части» охлажденное мясо – продукт, сохранившийся в течение всего периода времени после убоя и последующего охлаждения внутреннюю температуру не ниже минус 2°С и не выше 4°С.</p>
107	Раздел II, пункт 4	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p> <p>ЗАО «Ставропольский бройлер» (письмо № 79 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Внести в данный проект ТР ТС понятие Охлажденные полуфабрикаты из мяса птицы.</p> <p><i>В данном проекте ТР ТС отсутствует понятие - охлажденные полуфабрикаты из мяса птицы.</i></p>	<p>Отклонено</p> <p>Следует учитывать ТР ТС 036/2013</p>
108	Раздел II, пункт 4 «охлажденное мясо птицы механической обвалки»	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p>	<p>Изложить в следующей редакции <b>«охлажденное мясо птицы механической обвалки»</b> – мясо птицы механической обвалки, подвергнутое холодильной обработке до температуры от минус 2°С до 4°С в любой точке измерения;</p> <p><i>Достичь температуры МПМО непосредственно в момент и сразу</i></p>	<p>Отклонено.</p> <p>Следует термин привести в соответствии с ТР ТС 036/2013, кроме температурных параметров, так как у птицы они другие.</p>

1	2	3	4	5
		Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)	<p>после получения от минус 2 до 0 технологически невозможно.</p> <p>Если мясо не подвергается заморозке немедленно, его следует хранить при температуре максимум 4°C (температура замеряется в мясе) и использовать для дальнейшей переработки в течение 48 часов.</p> <p>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.</p> <p><i>Уточнение формулировки.</i></p>	
109	Раздел II, пункт 4 «охлажденное мясо птицы механической обвалки»	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Изложить в следующей редакции <b>«охлажденное мясо птицы механической обвалки»</b> – мясо птицы механической обвалки, подвергнутое холодильной обработке до температуры от минус 2°C до 0°C в любой точке измерения;</p> <p><i>Уточнение формулировки.</i></p>	
110	Раздел II, пункт 4 «охлажденное мясо птицы механической обвалки»	ОАО «Агрофирма «Птицефабрика Сеймовская» (письмо №61 от 04.02.2015 г.)	<p>Предлагаемая редакция: «Охлажденное мясо птицы мех.обвалки» - мясо птицы мех.обвалки, сохраняющее в течение всего периода времени непосредственно после получения и последующей холодильной обработки до момента использования температуру в любой точке измерения <b>продукта от –2° С до +2 °С».</b></p> <p>Обоснование: Согласно ГОСТ 31962-2013 - рекомендуемые условия хранения для охлажденного мяса птицы от минус 2°C до плюс 2°C.</p>	Принято
111	Раздел II, пункт 4 «охлажденный костный остаток, кость»	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Изложить в следующей редакции <b>«охлажденный костный остаток, кость»</b> – костный остаток, кость, подвергнутые холодильной обработке до температуры от минус 2°C до 0°C в любой точке измерения;</p> <p><i>Достичь температуры костного остатка непосредственно в момент и сразу после получения при температуре от минус 2 до 0 технологически невозможно.</i></p> <p><i>Уточнение формулировки.</i></p>	Принято частично. Заменена температура на «от минус 2°C до 2°C». Термин составлен в соответствии с единой структурой формулировки терминов в данном проекте ТР и в ГОСТ.

1	2	3	4	5
112	Раздел II, пункт 4 <b>«охлажденный костный остаток, кость»</b>	ОАО «Агрофирма «Птицефабрика Сеймовская» (письмо №61 от 04.02.2015 г.)	Предлагаемая редакция: «Охлажденный костный остаток, кость» - костный остаток, кость, сохраняющие в течение всего периода времени непосредственно после получения и последующей холодильной обработки до момента использования температуру в любой точке измерения продукта <b>от -2° С до +2°С».</b>	Принято частично в части температуры
113	Раздел II, пункт 4 <b>«партия мяса [субпродуктов] птицы»</b>	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)	Исключить.  <i>Термин не используется по тексту. В ТР ТС 021/2011 установлен общепромышленный термин «партия пищевой продукции».</i>	Отклонено.  Изложить в редакции «партия продуктов убоя» отредактировать термин соответственно
114	Раздел II, пункт 4	Национальная палата предпринимателей Республики Казахстан (письмо №1153 от 05.02.2015 г.)	Дополнить подпунктом: Партия мяса птицы – любое количество мяса птицы одной категории, одной или близлежащих дат убоя для замороженного мяса, а для охлажденного – одной датой убоя, выработанное на одном предприятии, оформленное одним документом о качестве и ветеринарной справкой или сертификатом, в соответствии с ветеринарно-санитарными требованиями..  <i>Данное определение важно при реализации мяса.</i>	Отклонено. Для обеспечения прослеживаемости партия должна быть одной даты выработки.
115	Раздел II, пункт 4	Министерство сельского хозяйства Республики Казахстан (письмо №5-2-13/26247 от 02.02.2015 г.)  Комитет ветеринарного контроля и надзора Министерства сельского хозяйства Республики Казахстан (письмо №16-02-14/37-Н от 13.01.2015 г.)  Союз птицеводов Казахстана (письмо №1642 от 24.12.2014 г.)	Дополнить подпунктом <b>«Партия мяса птицы»</b> - любое количество мяса птицы одной категории, одной или близлежащих дат убоя для замороженного мяса, а для охлажденного - одной датой убоя, выработанное на одном предприятии, оформленное одним документом о качестве и ветеринарной справкой или сертификатом, установленной формы.	Отклонено. Для обеспечения прослеживаемости партия должна быть одной даты выработки.

1	2	3	4	5
116	Раздел II, пункт 4 «партия мяса [субпродуктов] птицы»	ОАО «Птицефабрика Михайловская» (письмо №10 от 14.01.2015 г.)	<b>В данное определение добавить:</b> «выработанное в определенный промежуток времени».	Принято в следующей редакции: <b>«партия мяса [субпродуктов] птицы»</b> - 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 <b>в определенный промежуток времени</b> , сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции;
117	Раздел II, пункт 4 «партия мяса [субпродуктов] птицы»	ЗАО «Югптицепром» (письмо №48/01-0 от 05.02.2015 г.)	Исключить.  Обоснование: Согласно ТР ТС установлен общепромышленный термин «партия пищевой продукции».	Отклонено. Определение партии мяса имеет специфические отличия от общего термина, приведенного в ТР ТС 021 (в т.ч. предусматривает способ обработки, вид птицы, термическое состояние и т.д.).
118	Раздел II, пункт 4 «партия продукции из мяса [субпродуктов] птицы»	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)	Исключить.  <i>Термин не используется по тексту. В ТР ТС 021/2011 установлен общепромышленный термин «партия пищевой продукции».</i>	Отклонено. Термин отличается от изложенного в ТР 021 и необходим для обеспечения прослеживаемой продукции в птицеперерабатывающей отрасли

1	2	3	4	5
119	Раздел II, пункт 4 «партия продукции из мяса [субпродуктов] птицы»	ЗАО «Югптицепром» (письмо №48/01-0 от 05.02.2015 г.)	Исключить.  Обоснование: Согласно ТР ТС установлен общепромышленный термин «партия пищевой продукции».	Принято
120	Раздел II, пункт 4 «партия птицы для убоя»	ОАО «Птицефабрика Михайловская» (письмо №10 от 14.01.2015 г.)	Предлагаемая редакция: «партия птицы для убоя» - определенное количество птицы направляемое на убой из одного птичника, одного вида и возраста, выращенное на одном производстве по однотипной технологии в определенный промежуток времени, доставляемое одним видом транспорта и сопровождаемое ветеринарным документом.  Обоснование: В данном определении словосочетания: «единовременно направляемое на убой» и «одновременной сдаче-приемке» можно понимать как...? В один день? Или за одну доставку? Положим, если убой длится в течение дня из одного цеха одним видом транспорта на одном предприятии и т.д.?	Отклонено. Определение термина «партия птицы для убоя» конкретизировано для обеспечения прослеживаемости производства мяса птицы.
121	Раздел II, пункт 4 «пастеризованные консервы из мяса птицы»	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)	Изложить в следующей редакции «пастеризованные консервы из мяса птицы» – консервы из мяса птицы, подвергнутые в процессе изготовления нагреванию при температуре менее 100°С и соответствующие установленным настоящим техническим регламентом требованиям промышленной стерильности для пастеризованных консервов, условия хранения которых обеспечивают микробиологическую стабильность;  <i>Уточнение формулировки.</i>	Принято
122	Раздел II, пункт 4 «пастеризованные консервы из мяса птицы»	Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) (письмо №01/1154-15-22 от 06.02.2015 г.)	В понятии «пастеризованные консервы из мяса птицы» слова «менее 100°С» заменить конкретной цифрой («не ниже ...»), в противном случае можно допустить пастеризацию при температуре 40-50 °С.	Отклонено. Данная редакция согласована с ТР 034/2013

1	2	3	4	5
123	Раздел II, пункт 4 «паштет»	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)	В ТР ТС 034/2013 на мясную продукцию паштет характеризуется как <b>колбасное изделие</b> . Следует проанализировать это смысловое расхождение	Отклонено, т.к. паштет входит в кулинарные изделия по классификации кулинарных продуктов в соответствии с межгосударственным стандартом ГОСТ 32589-2013.
124	Раздел II, пункт 4 «паштет»	Республика Беларусь СООО «КВИНФУД» (письмо №10-02/383 от 04.02.2015 г.)	<b>Ч.II, п.4 Термин «Паштет»</b> - не понятно, относится ли он к консервам. Считаю, что паштет может быть расфасован в различную упаковку – как колбасную оболочку, так и консервные банки и др., может быть доведен до кулинарной готовности путем варки, стерилизации, пастеризации. Тем более, что и покупатели его знают как в Таможенном союзе, так и за его пределами в различных упаковках. В связи с этим предлагаю термин: <b>Паштет - кулинарное изделие или консервы, имеющие мажущуюся (пластичную) консистенцию, изготовленные из термически обработанных и (или) сырых мяса [субпродуктов] птицы и немясных ингредиентов, технологически подготовленных и составленных в установленных рецептурой количествах и доведенный(ые) до полной кулинарной готовности.</b>	Отклонено. Использование сырых компонентов не обеспечивает необходимую структуру (мажущуюся консистенцию) продукта и снижает безопасность по микробиологическим показателям
125	Раздел II, пункт 4 «паштет»	Республика Беларусь ОАО «Агрокомбинат «Дзержинский» (письмо №07-388 от 04.02.2015 г.)	Предлагаемая редакция: «паштет» - кулинарное изделие из <b>сырых и/или термически обработанных ингредиентов</b> , имеющее пластичную консистенцию и подвергнутое при изготовлении тепловой обработке до кулинарной готовности.  Обоснование: В ГОСТ 18447-91 дано следующее определение термина «птичий паштет»: «птичий паштет – кулинарное изделие пастообразной консистенции, приготовленное из мяса и/или птичьих субпродуктов с добавлением других компонентов», что указывает на возможность использования как термически обработанных, так и сырых ингредиентов.	Отклонено. Использование сырых компонентов не обеспечивает необходимую структуру (мажущуюся консистенцию) продукта и снижает безопасность по микробиологическим показателям

1	2	3	4	5
126	Раздел II, пункт 4 «паштет»	ООО «Управляющая компания «Русское поле» (письмо №32 УК от 03.02.2015 г.)	<p><i>Предлагаемый вариант:</i>  <b>«паштет»</b> - кулинарное изделие из термически обработанных или термически необработанных ингредиентов, имеющих пластичную консистенцию и подвергнутое при изготовлении тепловой обработке до кулинарной готовности.</p> <p>Обоснование: Современные технологии и ингредиенты допускают производство паштетов без предварительной бланшировки сырья.</p>	Отклонено. Использование сырых компонентов не обеспечивает необходимую структуру (мажущую консистенцию) продукта и снижает безопасность по микробиологическим показателям
127	Раздел II, пункт 4 «полукопченые колбасные изделия из мяса птицы для детского питания»	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)	<p>Изложить в следующей редакции  <b>«полукопченые колбасные изделия из мяса птицы для детского питания»</b> – полукопченые колбасные изделия из мяса птицы, предназначенные для питания детей от 6 лет;</p> <p><i>Уточнение формулировки.</i></p>	Принято
128	Раздел II, пункт 4 «полуфабрикат из мяса [субпродуктов] птицы»	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)	<p>Изложить в следующей редакции  <b>«полуфабрикат из мяса [субпродуктов] птицы»</b> – 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 или без добавления немясных ингредиентов, требующая перед употреблением тепловой обработки до полной готовности, согласно инструкциям по приготовлению, указанным производителем на упаковке.</p> <p><i>Понятие «кулинарная готовность» не определено в регламенте.</i></p>	Принято частично. Термин изложен в новой редакции: <b>«полуфабрикат из мяса и/или субпродуктов птицы»</b> - продукция из мяса и/или субпродуктов птицы или их сочетания, изготовленная из мяса птицы на кости или бескостного мяса в виде кусков или измельченного, с добавлением или без добавления немясных ингредиентов, подготовленный к дальнейшей тепловой обработке.
129	Раздел II, пункт 4 «полуфабрикат из мяса [субпродуктов] птицы»	ОАО «Птицефабрика Боровская» (письмо №106/10 от 30.01.2015 г.)	<p>II. Основные понятия.  <b>Полуфабрикаты из мяса птицы.</b>  Добавить – «мясо птицы механической обвалки».</p>	Отклонено.  Полуфабрикат не должен быть изготовлен из мяса мех.обвалки. Мясо мех.обвалки предназначено для дальнейшей термической обработки и требует особых условий хранения, не соответ-

1	2	3	4	5
				ствующих условиям хранения полуфабрикатов
130	Раздел II, пункт 4	Республика Беларусь Республиканское унитарное предприятие «Белорусский государственный институт метрологии» - БелГИМ (письмо №28-8/1186 от 03.02.2015 г.)	Дополнить понятиями и определениями «полуфабрикаты из мяса птицы натуральные», «полуфабрикаты из мяса птицы рубленые», так как в Приложении 1 установлены микробиологические нормативы безопасности мяса птицы и продуктов его переработки отдельно для каждого понятия.	Принято
131	Раздел II, пункт 4 <b>«потроха птицы»</b>	Фирма «ХОЛКОФ ГмбХ» (письмо от 12.01.2015 г.)  ОАО «Птицефабрика Михайловская» (письмо №10 от 14.01.2015 г.)	Термин изложить в редакции: <b>«потроха птицы»</b> - субпродукты птицы (внутренние органы <b>птицы</b> - обработанные печень, сердце и мышечный желудок).	Принято
132	Раздел II, пункт 4 <b>«потроха птицы»</b>	Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор) Министерства сельского хозяйства Российской Федерации (письмо №ФС-НВ-2/1645 от 04.02.2015 г.)	Отдельные понятия раздела II «Основные понятия» изложить в следующей редакции: <b>«потроха птицы»</b> - внутренние органы птицы, полученные в результате, первичной переработки птицы, к которым относятся субпродукты (сырые) - печень, сердце и мышечный желудок;	Отклонено, термин принят в редакции п.128
133	Раздел II, пункт 4 <b>«потрошенная тушка птицы (тушка)»</b>	Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор) Министерства сельского хозяйства Российской Федерации (письмо №ФС-НВ-2/1645 от 04.02.2015 г.)	Отдельные понятия раздела II «Основные понятия» изложить в следующей редакции: <b>«потрошенная тушка птицы (тушка)»</b> - мясной продукт птицы в сыром виде, полученный в результате первичной переработки убойной птицы при технологических процессах (операциях) оглушения, обескровливания, снятия оперения, удаления внутренних органов, головы, шеи и ног птицы, предназначенный для пищевых целей;	Отклонено. Продукт убоя не может быть не в сыром виде

1	2	3	4	5
134	Раздел II, пункт 4 «продукт варено-запеченный из мяса [субпродуктов] птицы»	ООО «Управляющая компания «Русское поле» (письмо №32 УК от 03.02.2015 г.)	Предлагаемый вариант: <b>«продукт варено-запеченный из мяса (субпродуктов) птицы»</b> - продукт из мяса (субпродуктов) птицы, подвергнутый при изготовлении обжарке, запеканию, варке или любой комбинации этих процессов.  Обоснование: «кулинарное изделие вареное из мяса [субпродуктов] птицы» оставить без изменения. Иначе, один и тот же продукт по термообработке (только варка) можно отнести к двум данным группам.	Принято
135	Раздел II, пункт 4 «продукт из мяса [субпродуктов] птицы»	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)	Заменить на текст следующего содержания: <b>«продукт из мяса [субпродуктов] птицы»</b> – 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;  <i>Уточнение понятия.</i>	Принято
136	Раздел II, пункт 4 «продукт копчено-запеченный продукт из мяса [субпродуктов] птицы»	Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (письмо №26-1-05/02-106 от 05.02.2015 г.)	Предлагаемая редакция: <b>«продукт копчено-запеченный из мяса [субпродуктов] птицы»</b> - продукт из мяса (субпродуктов) птицы, подвергнутый при изготовлении предварительному копчению, варке и запеканию или только копчению и запеканию;  <i>Исключить повторное слово «продукт» и изложить более корректно.</i>	Принято
137	Раздел II, пункт 4 «продукт переработки коллагенсодержащего сырья птицы»	Фирма «ХОЛКОФ ГмбХ» (письмо от 12.01.2015 г.)  ОАО «Птицефабрика Михайловская» (письмо №10 от 14.01.2015 г.)	Термин изложить в редакции: <b>«продукт переработки коллагенсодержащего сырья птицы»</b> - продукция, полученная в результате технологической обработки коллагенсодержащего сырья с последующим сгущением и/или сушкой или без них	Принято
138	Раздел II, пункт 4 «продукт сыровяленый из мяса [субпродуктов] птицы»	ФГБНУ «НИИ питания» (письмо №72-01/11-104 от 05.02.2015 г.)	Понятия ... « <i>Продукт сыровяленый из мяса [субпродуктов] птицы</i> » не могут включать изделия из субпродуктов птицы, так как использование субпродуктов для производства продукции, не подвергающейся термообработке, связано с повышенным микробиологическим риском, в том числе в отношении трудно культивируемых патогенов (кампилобактерий), которые не контролируются в сырье и могут пе-	Принято частично. Понятие изложено в редакции: «продукт сыровяленый из мяса [субпродуктов] птицы» - продукция из мяса [субпродуктов] (за исключением печени) птицы,

1	2	3	4	5
	цы»		реживать процесс изготовления. По данным Института питания 2010-12 гг. частота обнаружения кампилобактерий в печени куриной охлажденной и замороженной достигает 100%.	подвергнутая при изготовлении ферментации без использования или с использованием стартовых культур и сушке».
139	Раздел II, пункт 4 «продукт убоя птицы»	Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор) Министерства сельского хозяйства Российской Федерации (письмо №ФС-НВ-2/1645 от 04.02.2015 г.)	Отдельные понятия раздела II «Основные понятия» изложить в следующей редакции: «продукт убоя птицы» - пищевая и непищевая мясная продукция животного происхождения, полученная в результате промышленного убоя (первичной переработки) сельскохозяйственной птицы и предназначенная для дальнейшей технологической переработки (обработки) и/или для реализации, включающая мясо птицы (потрошенные тушки и части тушек птицы) и побочные мясные продукты (жир-сырец, кожу, обработанные субпродукты, мясо птицы механической обвалки, кость птицы, а также мясные продукты для кормовых, технических и иных целей;	Отклонено Термин представленный в проекте регламента сформирован в соответствии с ТР 021 на основании термина «непереработанная продукция». ТР не распространяется на непищевую мясную продукцию, мясные продукты для кормовых, технических и иных целей.
140	Раздел II, пункт 4 «продукция из мяса птицы для детского питания»	Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор) Министерства сельского хозяйства Российской Федерации (письмо №ФС-НВ-2/1645 от 04.02.2015 г.)	Отдельные понятия раздела II «Основные понятия» изложить в следующей редакции: «продукция из мяса птицы для детского питания» - продукция из мяса птицы и субпродуктов животного происхождения, предназначенная для детского питания (для детей раннего возраста от 6 месяцев до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше), отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма;	Отклонено Для детского питания допускается использование потрохов птицы в соответствии с медико-биологическими требованиями.
141	Раздел II, пункт 4 «продукция из мяса птицы для детского питания»	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)	Изложить в редакции: «продукция из мяса птицы для детского питания» - продукция из мяса птицы <b>и (или)</b> потрохов, предназначенная для детского питания ( <b>для детей раннего возраста до 3 лет</b> , детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше), отвечающая физиологическим потребностям детского организма;  <i>Замечания:</i> 1) <i>из мяса птицы и (или) потрохов</i> 2) <i>определение детей раннего возраста (от 6 месяцев) не соответствует определению ТР ТС 021/2011 (нет нижней границы 6 месяцев)</i> 3) <i>Исключить нижнюю границу 6 месяцев по всему тексту</i>	Отклонено  Термин сформулирован на основании требований ТР 021 и с учетом медико-биологических требований к питанию детей раннего возраста, предусматривающих, что введение прикорма на мясной основе допускается детям только с 6-месячного возраста.
142	Раздел II, пункт 4 «продукция	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регу-	Предлагаемый текст: «продукция переработки мяса птицы» (продукция из мяса птицы) – пищевая продукция, полученная путем переработки (обработ-	Принято

1	2	3	4	5
	<b>переработки продуктов убоя птицы» (продукция из мяса птицы)</b>	лированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)	ки) 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;  <i>Везде по тексту использовать вместо понятий «продукция переработки продуктов убоя птицы» и «их переработки» понятие «продукция из мяса птицы».</i> <i>Заменить «продукты» на «продукция».</i>	
143	Раздел II, пункт 4 <b>«продукция переработки продуктов убоя птицы» (продукция из мяса птицы)</b>	Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор) Министерства сельского хозяйства Российской Федерации (письмо №ФС-НВ-2/1645 от 04.02.2015 г.)	Отдельные понятия раздела II «Основные понятия» изложить в следующей редакции: «продукция переработки продуктов убоя птицы» (продукция из мяса птицы) - пищевые продукты, полученные в результате первичной переработки и дальнейшей, технологической обработки мяса и других продуктов убоя сельскохозяйственной птицы, без использования или с использованием ингредиентов животного, и/или растительного, и/или аквакультуры, и/или минерального, и/или микробиологического, и/или искусственного происхождения;	Отклонено Изложить в редакции <b>«продукция переработки продуктов убоя птицы»</b> – пищевые продукты, полученные...» далее редакция разработчика по тексту без изменения
144	Раздел II, пункт 4 <b>«размороженное мясо птицы»</b>	ФГБНУ «НИИ питания» (письмо №72-01/11-104 от 05.02.2015 г.)	Термин «размороженное мясо птицы» следует изменить и представить в редакции – «отепленное замороженное мясо птицы до температуры от минус 1 °С до 4 °С в любой точке измерения, предназначенное для промпереработки», поскольку Приложением №5 к ТР ТС 021/2011 к обращению не допускается непереработанное продовольственное (пищевое) сырьё животного происхождения, подвергнутое дефростации.	Отклонено. Термин регламентирует требования к параметрам продукта, а не к способу его использования или технологических способов достижения этих параметров.
145	Раздел II, пункт 4 <b>«студень»</b>	Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) (письмо №01/1154-15-22 от 06.02.2015 г.)	В понятие «студень» включить слова «мясных ингредиентов» и изложить в редакции: <i>«студень - кулинарное изделие из термически обработанных мясных ингредиентов и изготовленное с добавлением бульона и включением немясных ингредиентов».</i> В противном случае непонятно, из каких основных ингредиентов изготавливается студень;	Принято
146	Раздел II, пункт 4 <b>«студень»</b>	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)	В ТР ТС 034/2013 на мясную продукцию студень характеризуется как <b>колбасное изделие</b> . Следует проанализировать это смысловое расхождение.	Отклонено. Студень относится к кулинарным изделиям в соответствии с межгосударственным стандартом ГОСТ 32589-2013.

1	2	3	4	5
147	Раздел II, пункт 4 «субпродукты птицы»	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)	Изложить в редакции: «субпродукты птицы» – продукты убоя птицы, полученные в результате технологической обработки потрохов, гребней, шей, голов и ног птицы;  <i>«Производственной» и «технологической» в данном контексте – синонимы, повтор терминов излишен.</i> <i>«Внутренних органов» излишне, т.к. термин «потроха» имеют четкое определение в регламенте</i>	Принято частично в редакции «субпродукты птицы» – продукты убоя птицы, полученные в результате технологической обработки внутренних органов (в том числе потрохов), гребней, шей, голов, ног птицы;
148	Раздел II, пункт 4 «субпродукты птицы»	Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор) Министерства сельского хозяйства Российской Федерации (письмо №ФС-НВ-2/1645 от 04.02.2015 г.)	Отдельные понятия раздела II «Основные понятия» изложить в следующей редакции: «субпродукты птицы» - мясные продукты животного происхождения, полученные в сыром виде, полученные в результате первичной переработки птицы и производственной технологической обработки внутренних органов (в том числе потрохов), гребней, шей, голов и ног птицы.	Принято частично в уточненной редакции «субпродукты птицы» – продукты убоя птицы, полученные в результате технологической обработки внутренних органов (в том числе потрохов), гребней, шей, голов, ног птицы;
149	Раздел II, пункт 4 «сырье коллагенсодержащее птицы»	Фирма «ХОЛКОФ ГмбХ» (письмо от 12.01.2015 г.)  ОАО «Птицефабрика Михайловская» (письмо №10 от 14.01.2015 г.)	Термин изложить в редакции: «сырье коллагенсодержащее птицы» - продукт убоя птицы (ноги, кисти крыльев, хрящи, <b>костный остаток</b> ), в состав которого входят ткани, являющиеся источником коллагена.	Отклонено.  Костный остаток – это в соответствии с термином частицы кости в мясе мех.обвалки
150	Раздел II, пункт 4 «термическая обработка консервов [пресервов] из мяса птицы»	Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) (письмо №01/1154-15-22 от 06.02.2015 г.)	Из понятия «термическая обработка консервов (пресервов) из мяса птицы» исключить слово «пресервы». Пресервы не является объектом данного технического регламента. Понятие «пресервы» закреплено за рыбной продукцией.	Принято

1	2	3	4	5
151	Раздел II, пункт 4 <b>«термическая обработка консервов [пресервов] из мяса птицы»</b>	ФГБНУ «НИИ питания» (письмо №72-01/11-104 от 05.02.2015 г.)	Из термина «Термическая обработка консервов (пресервов) из мяса птицы» следует исключить слово «пресервов» или заменить его на понятие «полуконсервы», так как понятие «пресервы» отсутствует в представленном проекте ТР, а кроме того, оно не используется для мясной продукции, так как эффект презервации связан не с пастеризацией в таре, а с воздействием консервантов (соль, органические кислоты). Также понятие пресервов согласно Общероссийскому классификатору продукции принадлежит только к рыбе и морепродуктам.	Принято
152	Раздел II, пункт 4 <b>«фарш из мяса птицы»</b>	Министерство сельского хозяйства Республики Казахстан (письмо №5-2-13/26247 от 02.02.2015 г.)  Комитет ветеринарного контроля и надзора Министерства сельского хозяйства Республики Казахстан (письмо №16-02-14/37-Н от 13.01.2015 г.)  Союз птицеводов Казахстана (письмо №1642 от 24.12.2014 г.)	предлагаем изложить в следующей редакции: «фарш из мяса птицы» - рубленый полуфабрикат из бескостного мяса птицы различной степени измельчения;	Отклонено.  Понятие «фарш из мяса птицы» предполагает более широкий ассортимент выпускаемых фаршей, в т.ч. и с включением немясных ингредиентов.
153	Раздел II, пункт 4 <b>«формованные консервы из мяса птицы для детского питания»</b>	ФГБНУ «НИИ питания» (письмо №72-01/11-104 от 05.02.2015 г.)	В термине «Формованные консервы из мяса птицы для детского питания» слово «потрохов» заменить на «субпродуктов птицы» (или дать их в последовательности друг за другом «субпродукты птицы (потроха)»), поскольку самостоятельный термин «потроха» отсутствует во всех соответствующих разделах ТР ТС 021/2011, действующей базе нормативных и технических документов, где используется понятие «Субпродукты птицы».	Принято

1	2	3	4	5
154	Раздел II, пункт 4 « <b>формованные консервы из мяса птицы для детского питания</b> »	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)	Консервы все формованные, потому что они приобретают форму упаковки. В чем особенность формованных консервов для детей? Возможно, разработчик имел ввиду кусковые консервы, где установлены размеры частиц мяса птицы.	Принято частично в редакции «Формованные консервы из мяса птицы для детского питания – это консервы, предназначенные для детей от 1 года, содержащие сформованный фарш из мяса и/или субпродуктов (потрохов) птицы в виде изделий шарообразной или цилиндрической формы размером от 0,5 до 3,0 см с добавлением бульона или соуса».
155	Раздел III, пункт 5	ОАО «Птицефабрика Верхневолжская» (письмо №33 от 05.02.2015 г.)	Надо дать чёткое понятие, по каким критериям происходит идентификация продукции на производстве государственными ветеринарными структурами. Необходимо ли оплачивать идентификацию продукции по каждой товаротранспортной накладной, поскольку мы работаем только со своей птицей, и идентификация может быть осуществлена по партии произведенной за рабочую смену.	Отклонено. Порядок (процедура) идентификации приведен в соответствии с ТР ТС 021/2011.
156	Раздел III, пункт 5	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)	Предлагаемый текст: 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.  <i>Стилистическая правка.</i>	Принято
157	Раздел III, пункт 6	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)	Предлагаемый текст: ... идентификация продуктов убоя птицы осуществляется путем сравнения их внешнего вида и органолептических показателей с признаками, определенными стандартами, <b>включенными в перечень стандартов</b> , в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований настоящего технического регламента,  <i>Включенная в проект формулировка некорректна: идентификационные характеристики продукции определяются соответствующими стандартами, но не перечнями этих документов</i>	Принято

1	2	3	4	5
158	Раздел III, пункт 6	Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (письмо №26-1-05/02-106 от 05.02.2015 г.)	<p>После слов «Органолептических показателей с признаками, определенными» дополнить словами «техническими регламентами и».</p> <p><i>Органолептические свойства продукции определяются техническими регламентами также.</i></p>	Отклонено. Требования к органолептическим показателям установлены стандартами.
159	Раздел III, пункт 7	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Предлагаемый текст:</p> <p>7. В случае если продукты убоя 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 убоя 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, - <b>или</b> указанным в технической документации, в соответствии с которой изготовлены продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы.</p> <p><i>Уточнение формулировки.</i> <i>Аналитический метод допускает возможность проведения соответствия показателей продукции признакам, установленным в различных документах.</i></p>	Принято в части разделения на абзацы.
160	Раздел III	Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор) Министерства сельского хозяйства Российской Федерации (письмо №ФС-НВ-2/1645 от 04.02.2015 г.)	<p>Глава III «Правила идентификации продуктов убоя птицы и продукции их переработки» не соответствует статье 6 «Идентификация пищевой продукции (процессов) для целей их отнесения к объектам технического регулирования технического регламента» технического регламента «О безопасности пищевой продукции».</p> <p>Предлагаем следующие пункты указанного раздела изложить в редакции, соответствующей ТР ТС 021/2011:</p> <p>«5. Для целей отнесения пищевой продукции к объектам технического регулирования, в отношении которых применяется настоящий технический регламент, заинтересованными лицами осуществляется идентификация пищевой продукции.</p> <p>6. Идентификация пищевой продукции проводится по ее наимено-</p>	Отклонено. Раздел принят в редакции, которая не противоречит ТР ТС 021/2011, с учетом вышеприведенных замечаний.

1	2	3	4	5
			<p>ванию и (или) ее признакам, изложенным в определении, такой продукции в настоящем техническом регламенте и (или) визуальным, и (или) органолептическим, и (или) аналитическими методами.</p> <p>7. Идентификация пищевой продукции проводится следующими методами:</p> <p>1) по наименованию - путем сравнения наименования и назначения пищевой продукции, указанных в маркировке на потребительской упаковке и (или) в товаросопроводительной документации, с наименованием, указанным в определении вида пищевой продукции в настоящем техническом регламенте и (или) в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;</p> <p>2) визуальным методом - путем сравнения внешнего вида пищевой продукции с признаками, изложенными в определении такой пищевой продукции в настоящем техническом регламенте и (или) в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;</p> <p>3) органолептическим методом - путем сравнения органолептических показателей пищевой продукции с признаками, изложенными в определении такой пищевой продукции в настоящем техническом регламенте. Органолептический метод применяется, если пищевую продукцию невозможно идентифицировать методом по наименованию и визуальным методом;</p> <p>4) аналитическим методом - путем проверки соответствия физико-химических и (или) микробиологических показателей пищевой продукции признакам, изложенным в определении такой пищевой продукции в настоящем техническом регламенте. Аналитический метод применяется, если пищевую продукцию невозможно идентифицировать методом по наименованию, визуальным или органолептическим методами».</p>	
161	Раздел IV, наименование	Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (письмо №26-1-05/02-106 от 05.02.2015 г.)	<p>Предлагаемая редакция:</p> <p><b>IV. Правила обращения продуктов убоя птицы и продукции их переработки</b></p> <p><i>Исключить в наименовании раздела IV слова «на рынке государств - членов Таможенного союза и Единого экономического пространства», по аналогии изложения остальных разделов настоящего ТР ТС.</i></p>	Принято
162	Раздел IV, пункт 8	Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию	<p>Предлагаемая редакция:</p> <p><b>п.8.</b> Продукты убоя птицы и продукция их переработки выпускаются в обращение на рынке государств-членов Таможенного союза и</p>	Принято

1	2	3	4	5
		Республики Казахстан (письмо №26-1-05/02-106 от 05.02.2015 г.)	<p>Единого экономического пространства (далее - государства-члены) при их соответствии настоящему техническому регламенту, а также иным техническим регламентам Таможенного союза, действие которых на них распространяется, а также иным ветеринарно-санитарным требованиям, установленным нормативными правовыми актами Таможенного союза.</p> <p><i>Исключить слова «и/или законодательством в установленной сфере деятельности государств-членов», так как обязательные требования устанавливаются в технических регламентах Союза, дополнительные требования в рамках национального законодательства могут привести к барьерам при обращении продуктов убоя птицы и продукции его переработки на рынках Союза.</i></p>	
163	Раздел IV, пункт 8	X5 Retail Group (письмо №279 от 05.02.2015 г.)	<p>Предлагаем исключить дополнительные условия обращения продукции, в том числе, установленные законодательством государств.</p> <p><i>Согласно статье 53 Договора «О Евразийском экономическом союзе» «Государства-члены обеспечивают обращение продукции, соответствующей требованиям технического регламента Союза (технических регламентов Союза), на своей территории без предъявления дополнительных по отношению к содержащимся в техническом регламенте Союза (технических регламентах Союза) требований к такой продукции и без проведения дополнительных процедур оценки соответствия». Кроме того, одним из «иных технических регламентов» является ТР ТС 021/2011, который устанавливает, в том числе, требования безопасности (включая санитарно-эпидемиологические, гигиенические и <b>ветеринарные</b>) к объектам технического регулирования (статья 1 ТР ТС 021/2011). В связи с чем, дополнительные требования со ссылкой на ветеринарно-санитарные требования, являются избыточными. ТР ТС 034/2013 таких дополнительных требований не содержит.</i></p>	<p>Отклонено.</p> <p>Ветеринарно-санитарные требования к мясу птицы и продуктам его переработки не являются дополнительными и избыточными. Их обязательное исполнение определено ветеринарным законодательством ЕЭС (Решение КТС № 317)</p>
164	Раздел IV, пункт 8	Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор) Министерства сельского хозяйства Российской Федерации (письмо №ФС-НВ-2/1645 от 04.02.2015 г.)	<p>Пунктом 8 Главы IV «Правила обращения продуктов убоя птицы и продукции их переработки на рынке государств-членов Таможенного союза и Единого экономического пространства» установлено, что Продукты убоя птицы и продукция их переработки выпускаются в обращение на рынке государств-членов Таможенного союза и Единого экономического пространства (далее - государства-члены) при их соответствии настоящему техническому регламенту, а также иным техническим регламентам Таможенного союза, действие которых на них распространяется, а также иным ветеринарно-санитарным требовани-</p>	<p>Отклонено.</p> <p>Ветеринарно-санитарные требования к мясу птицы и продуктам его переработки не являются дополнительными и избыточными. Их обязательное исполнение определено ветеринарным законодательством ЕЭС (Решение</p>

1	2	3	4	5
			<p>ям, установленным нормативными правовыми актами Таможенного союза и/или законодательством в установленной сфере деятельности государств.</p> <p>Аналогичное утверждение содержится и в пункте 14 раздела V «Требования безопасности к продуктам убоя птицы и продукции их переработки» проекта.</p> <p>Предлагаем исключить фразу «а также иным ветеринарно-санитарным требованиям, установленным нормативными правовыми актами Таможенного союза и/или законодательством в установленной сфере деятельности государств» из перечисленных выше пунктов проекта.</p>	КТС № 317)
165	Раздел IV, пункт 9	X5 Retail Group (письмо №279 от 05.02.2015 г.)	<p>Предлагаем исключить условие обращения продуктов убоя в сопровождении ветеринарных сертификатов на таможенной территории Таможенного союза.</p> <p><i>ТР ТС 021/2011 (ст.5) не установлена обязательность обращения в сопровождении каких либо документов, за исключением товаросопроводительной документации. Формы ветеринарных сертификатов не предусматривают возможности указания в них сведений о соответствии техническим регламентам.</i></p>	<p>Отклонено.</p> <p>Ветеринарно-санитарные требования к мясу птицы и продуктам его переработки не являются дополнительными и избыточными. Их обязательное исполнение определено ветеринарным законодательством ЕЭС (Решение КТС № 317), ссылки на которое считаем правильными (Деп.ветеринарии)</p> <p>Продукты убоя должны сопровождаться ветеринарно-проводительными документами, так как объекты технического регламента гарантируют проведение ветеринарно-санитарной экспертизы, безопасности продукции для использования в пищу и перемещения по территории ТС</p>
166	Раздел IV, пункт 9	ЗАО «Ставропольский бройлер» (письмо № 79 от 04.02.2015 г.)	<p>Ветеринарный сертификат будет выдаваться на всю выпускаемую продукцию или только на вывозимую за пределы России в страны, входящие в ТС.</p> <p>Предложение: Определить точно, на какую продукцию выписывается ветеринарный сертификат, на какую ветеринарное свидетельство.</p>	<p>Отклонено</p> <p>Согласно ветеринарному законодательству ЕЭС – при вывозе в третьи страны и при перемещении между Сторонами на каж-</p>

1	2	3	4	5
				<p>дую партию подконтрольной продукции выдается ветеринарный сертификат, при перевозке внутри государства-члена ЕЭС оформление ветеринарных сопроводительных документов осуществляется в соответствии с национальным законодательством</p>
167	Раздел IV, пункт 9, первый абзац	<p>ЗАО «Югптицепром» (письмо №48/01-0 от 05.02.2015 г.)</p>	<p>Предлагаемая редакция: «При обращении на таможенной территории Таможенного союза продукты убоя птицы и <b>продукция переработки продуктов убоя птицы</b> сопровождаются ветеринарным сертификатом, выдаваемым уполномоченными органами государства-члена, и товаросопроводительной документацией».</p>	<p>Отклонено.</p> <p>Согласно ветеринарному законодательству ЕЭС – при вывозе в третьи страны и при перемещении между Сторонами на каждую партию подконтрольной продукции выдается ветеринарный сертификат, при перевозке внутри государства-члена ЕЭС оформление ветеринарных сопроводительных документов осуществляется в соответствии с национальным законодательством.</p>
168	Раздел IV, пункт 9, второй абзац	<p>Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (письмо №26-1-05/02-106 от 05.02.2015 г.)</p>	<p>п.9 во втором абзаце добавить «Перемещаемая между государствами-членами <b>ГОТОВАЯ</b> продукция переработки продуктов убоя птицы... сопровождается ветеринарным сертификатом выдаваемым уполномоченными органами государств-членов без проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, который подтверждает эпизоотическое благополучие».</p> <p><i>Ветеринарный сертификат выдается после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.</i> <b>Закон РК «О ветеринарии».</b> <b>Статья 23. п2.</b> <i>Объекты производства, осуществляющие заготовку, хранение и реализацию продукции и сырье животного происхождения, хранят и реализуют продукцию и сырье животного происхождения, включая экспортеров (импортеров), прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.</i></p>	<p>Отклонено, т.к. термин «продукция переработки продуктов убоя птицы» предусматривает не только готовые продукты, а следующие группы продукции: полуфабрикаты, колбасные, кулинарные изделия, консервы и др. Указанный термин будет дополнен словами «полуфабрикаты, колбасные, кулинарные изделия и др. готовые продукты». Одновременно сообщаем, что по предложению ряда организаций Раздел IV исключен, т.е. приведен в соответствие с ТР ТС</p>

1	2	3	4	5
				021/2011 в части сопроводительных документов.
169	Раздел IV, пункт 9, второй абзац	Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) (письмо №01/1154-15-22 от 06.02.2015 г.)	Абзац второй пункта 9. после слов «подтверждает эпизоотическое благополучие» предлагается дополнить словами «территорий официально свободных от заразных болезней».	Принято
170	Раздел IV, пункт 9, третий абзац	ОАО «Птицефабрика Верхневолжская» (письмо №33 от 05.02.2015 г.)	Надо дать чёткое понятие, что считать партией для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, независимыми государственными структурами (ветеринарами). Партия - это переработанная за рабочую смену птица и продукты её переработки (ветеринарно-санитарная экспертиза всего объема.) или каждого наименования отдельно, например тушка, крыло, голень и т.д. Так как всё производится из тушки птицы, которая уже прошла ветеринарно-санитарную экспертизу (в противном случае она бы не была допущена к переработке), мы не понимаем, зачем мы должны платить дополнительно за ветеринарно-санитарную экспертизу частей полученных из этой тушки.	Отклонено  В ветеринарном законодательстве ЕЭС и Российской Федерации отсутствует понятие о проведении повторной ветсанэкспертизы мяса и продуктов убоя. При поступлении на переработку мяса и продуктов убоя ветеринарный специалист обязан провести осмотр поступившей партии с целью недопущения некачественного или испорченного сырья для производства продукции.
171	Раздел IV, пункт 9, третий абзац	Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) (письмо №01/1154-15-22 от 06.02.2015 г.)	Из абзаца 3 пункта 9 исключить требование к сопровождению ветеринарным сертификатом <u>продукции переработки продуктов убоя птицы</u> , т.к. пунктом 123 проекта установлено, что «продукция переработки продуктов убоя птицы перед выпуском в обращение на таможенную территорию Таможенного союза подлежит декларированию в установленном порядке». Слово «компетентный» орган заменить на «уполномоченный».	Отклонено  Согласно ветеринарному законодательству ЕЭС – при перемещении между Сторонами на каждую партию подконтрольной продукции выдается ветеринарный сертификат, при перевозке внутри государства-члена ЕЭС оформление ветеринарных сопроводительных документов осуществляется в соответствии с национальным законодательством.

1	2	3	4	5
172	Раздел IV, пункт 11	<p>Фирма «ХОЛКОФ ГмбХ» (письмо от 12.01.2015 г.)</p> <p>ОАО «Птицефабрика Михайловская» (письмо №10 от 14.01.2015 г.)</p>	<p>С учетом того, что единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза маркируется продукция, прошедшая оценку (подтверждение) соответствия, которая должна соответствовать не только требованиям настоящего технического регламента, но и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на ее распространяется, предлагаем пункт 11 изложить в редакции аналогичной пункту 10:</p> <p>«11. Продукты убоя птицы и продукция их переработки, не соответствующие требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, и не прошедшие оценку (подтверждение) соответствия, не должны быть маркированы единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза и не допускаются к выпуску в обращение на рынке».</p>	Принято
173	Раздел IV	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Дополнить пунктом:</p> <p>Не допускается обращение на рынке государств-членов Таможенного союза продуктов убоя птицы и продукции их переработки, не соответствующих требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, в том числе продуктов убоя птицы и продукции их переработки с истекшим сроком годности.</p> <p><i>По аналогии с ТР ТС 034/2013.</i></p>	Принято
174	Раздел IV	<p>Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (письмо №26-1-05/02-106 от 05.02.2015 г.)</p>	<p>Добавить в IV раздел следующий пункт:</p> <p>П.12 не допускается обращение на рынке государств-членов продуктов убоя птицы и продукции их переработки, не соответствующих требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, в том числе продуктов убоя птицы и продукции их переработки с истекшим сроком годности.</p> <p><i>Продукты убоя птицы и продукция их переработки не должны оказывать вредного влияния на здоровье потребителей и окружающую среду.</i></p>	Принято частично (см. пункт 173)

1	2	3	4	5
175	Раздел V, пункт 12	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Исключить или изложить в следующей редакции Для убоя и переработки используют специально выращиваемые на мясо основные виды сельскохозяйственной птицы.</p> <p><i>Целесообразно исключить, так как данный пункт не несет в себе какого-либо требования.</i></p>	<p>Отклонено. Изложенные требования необходимы для идентификации и осуществления прослеживаемости.</p>
176	Раздел V, пункт 12	<p>Республика Беларусь Республиканское унитарное предприятие «Белорусский государственный институт метрологии» - БелГИМ (письмо №28-8/1186 от 03.02.2015 г.)</p>	<p>В пункте 12 применяется понятие «слабый ремонтный молодняк всех видов птицы», что противоречит Статье II, в которой дано понятие «слабый молодняк зоотехнической выбраковки».</p>	<p>Принято частично. Термин «слабый ремонтный молодняк» исключен. Будет дан термин «ремонтный молодняк».</p>
177	Раздел V, пункт 12	<p>Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор) Министерства сельского хозяйства Российской Федерации (письмо №ФС-НВ-2/1645 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Из пункта 12 Главы V исключить понятие - «слабый ремонтный молодняк».</p>	<p>Отклонено. Будет дан термин «ремонтный молодняк».</p>
178	Раздел V, пункт 12	<p>Республика Беларусь ОАО «Агрокомбинат «Дзержинский» (письмо №07-388 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Привести в соответствие с п.4.</p> <p>Обоснование: В п.4 даны следующие термины и определения: <b>«молодняк птицы», «слабый молодняк зоотехнической выбраковки»</b></p>	<p>Принято. Оставлен термин «ремонтный молодняк»; термин «слабый молодняк зоотехнической выбраковки» исключен.</p>
179	Раздел V, пункт 14	<p>Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор) Министерства сельского хозяйства Российской Федерации (письмо №ФС-НВ-2/1645 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Пунктом 8 Главы IV «Правила обращения продуктов убоя птицы и продукции их переработки на рынке государств-членов Таможенного союза и Единого экономического пространства» установлено, что Продукты убоя птицы и продукция их переработки выпускаются в обращение на рынке государств-членов Таможенного союза и Единого экономического пространства (далее - государства-члены) при их соответствии настоящему техническому регламенту, а также иным техническим регламентам Таможенного союза, действие которых на них распространяется, а также иным ветеринарно-санитарным требованиям, установленным нормативными правовыми актами Таможенного союза и/или законодательством в установленной сфере деятельности</p>	<p>Принято</p>

1	2	3	4	5
			<p>государств.</p> <p>Аналогичное утверждение содержится и в пункте 14 раздела V «Требования безопасности к продуктам убоя птицы и продукции их переработки» проекта.</p> <p>Предлагаем исключить фразу «а также иным ветеринарно-санитарным требованиям, установленным нормативными правовыми актами Таможенного союза и/или законодательством в установленной сфере деятельности государств» из перечисленных выше пунктов проекта.</p>	
180	Раздел V, пункт 14	Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (письмо №26-1-05/02-106 от 05.02.2015 г.)	<p>Предлагаемая редакция:</p> <p><b>п.14.</b> Продукты убоя птицы и продукция их переработки должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента и иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, а также ветеринарно-санитарным требованиям, установленным нормативными правовыми актами Таможенного союза.</p> <p><i>Исключить слова «и/или законодательством в установленной сфере деятельности государств-членов», так как обязательные требования устанавливаются в технических регламентах Союза, дополнительные требования в рамках национального законодательства могут привести к барьерам при обращении продуктов убоя птицы и продукции его переработки на рынках Союза.</i></p>	Принято
181	Раздел V, пункт 14	X5 Retail Group (письмо №279 от 05.02.2015 г.)	<p>Предлагаем исключить дополнительные требования безопасности продукции, в том числе, установленные законодательством государств.</p> <p><i>Согласно статье 53 Договора «О Евразийском экономическом союзе» «Государства-члены обеспечивают обращение продукции, соответствующей требованиям технического регламента Союза (технических регламентов Союза), на своей территории без предъявления дополнительных по отношению к содержащимся в техническом регламенте Союза (технических регламентах Союза) требований к такой продукции и без проведения дополнительных процедур оценки соответствия». Кроме того, одним из «иных технических регламентов» является ТР ТС 021/2011, который устанавливает, в том числе, требования безопасности (включая санитарно-эпидемиологические, гигиенические и ветеринарные) к объектам технического регулирования (статья 1 ТР ТС 021/2011). В связи с чем, дополнительные требования со ссылкой на ветеринарно-санитарные требования, являются</i></p>	Принято

1	2	3	4	5
			<i>избыточными. ТР ТС 034/2013 таких дополнительных требований не содержит. Также приложение 7 не содержит МДУ остатков кормовых добавок, стимуляторов роста.</i>	
182	Раздел V, пункт 15	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Изложить в следующей редакции</p> <p>15. Микробиологические и гигиенические нормативы безопасности продуктов убоя птицы и продукции их переработки (в том числе для детского питания) должны соответствовать требованиям приложений № 1 – 5 настоящего технического регламента, а также технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).</p> <p><i>Уточнение.</i></p>	Принято
183	Раздел V, пункт 16	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Предлагаемый текст:</p> <p>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.</p>	Принято
184	Раздел V, пункт 17	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Предлагаемый текст:</p> <p>Физико-химические показатели продукции для детского питания должны соответствовать требованиям приложения № 6.</p> <p><i>Стилистическая правка.</i></p>	Принято
185	Раздел V, пункт 18	<p>ОАО «Птицефабрика Верхневолжская» (письмо №33 от 05.02.2015 г.)</p>	<p>Существуют ли методики по определению остаточных содержаний антибиотиков (по всему перечню регламента) и кокцидиостатиков в мясе птицы, и внедрены ли они в Российских государственных лабораториях.</p>	<p>Отклонено</p> <p>Из 53 указанных в проекте ТР ветеринарных препаратов действуют или утверждены официальные методы определения остаточных количеств 42 препаратов, в том числе всех кокцидиостатиков. Методики определения 11 антибиотиков разработа-</p>

1	2	3	4	5
				<p>тываются или планируются к разработке.</p> <p>В постановлении о введении в действие ТР должна быть оговорка, что данный раздел в этой части вступает в силу после разработки и утверждения стандартов на методы отбора проб и методы испытаний.</p>
186	Раздел V, пункт 18, второй абзац	Министерство сельского хозяйства Соединенных Штатов Америки (USDA)	<p>Пункт 18, 2ой абзац: предоставление результатов тестов всей продукции из курятины, импортируемой на территорию ТС, излишне обременительны и ограничивают торговлю. Периодическая случайная выборка обеспечит приемлемые и надежные результаты без существенной стоимости или обременения. Может ли Россия предоставить надлежащее обоснование этого требования?</p>	<p>Отклонено</p> <p>Пункт 18, 2-ой абзац не предусматривает проведение тестов всей продукции. Контроль проводится в соответствии с информацией об их использовании, предоставляемой изготовителем (поставщиком) при ввозе их на таможенную территорию Таможенного союза или при поставке продуктов убой птицы на переработку</p>
187	Раздел V, пункт 18, второй абзац	ООО «Управляющая компания «Русское поле» (письмо №32 УК от 03.02.2015 г.)	<p>Конкретизировать каким образом производитель должен доводить до сведения потребителя информацию об используемых антибиотиках и гормональных препаратах (дополнительная информация в сопроводительных, ветеринарных документах или любым доступным способом, на усмотрение производителя?)</p> <p>Комментарии: В приложении 7 регламента <b>40</b> наименований антибактериальных препаратов. При входном контроле поступающего сырья затруднителен анализ всех 40 наименований.</p>	<p>Отклонено</p> <p>Контроль осуществляется при наличии информации о их применении.</p> <p>Данное положение установлено в ТР ТС 034/2013 (Раздел V, п. 18). Согласно ТР ТС 021/2011 и проекту данного регламента производитель должен обеспечить прослеживаемость всех этапов производства продукции, в том числе применение ветеринарных препаратов при выращивании птицы и ее переработке. Соответственно, информацию об используемых вет. препаратах производитель может предоставлять любым доступным образом, од-</p>

1	2	3	4	5
				<p>нако эта информация на предприятии должна иметь подтверждения в соответствии с внедренной системой прослеживаемости.</p> <p>В соответствии с ветеринарным законодательством ЕЭС (Решение КТС № № 317) в ветеринарном сопроводительном документе должны быть указаны использованные ветеринарные препараты (список контролируемых антибиотиков приведен в приложении к тех. Регламентам ЕАЭС) с указанием установленного срока выведения их из организма животных</p>
188	Раздел V, пункт 18, второй абзац	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Предлагаемый текст: Максимальные допустимые уровни остатков ветеринарных препаратов, кормовых добавок, стимуляторов роста птицы, лекарственных средств (в том числе антибиотиков), содержание которых в продуктах убоя птицы и продукции их переработки 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.</p> <p><i>Стилистическая правка.</i></p>	Принято
189	Раздел V, пункт 18, второй абзац	Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (письмо №26-1-05/02-106 от 05.02.2015 г.)	<p>Предлагаемая редакция: <b>2-ой абзац п. 18.</b> Максимальные допустимые уровни остатков ветеринарных препаратов, кормовых добавок, стимуляторов роста птицы, лекарственных средств (в том числе антибиотиков), содержание которых в продуктах убоя птицы и продукции их переработки контролируется в соответствии с информацией об их использовании, предоставляемой изготовителем (поставщиком) при ввозе их на таможенную тер-</p>	Принято

1	2	3	4	5
			<p>риторию Таможенного союза или при поставке продуктов убоя птицы на переработку в установленном законодательством государства-члена порядке, должны соответствовать требованиям согласно приложению № 7, а также ветеринарно-санитарным требованиям, установленным нормативными правовыми актами Таможенного союза.</p> <p><i>Исключить слова «и/или законодательством в установленной сфере деятельности государств-членов», так как обязательные требования устанавливаются в технических регламентах Союза, дополнительные требования в рамках национального законодательства могут привести к барьерам при обращении продуктов убоя птицы и продукции его переработки на рынках Союза.</i></p>	
190	Раздел V, пункт 18, второй абзац	X5 Retail Group (письмо №279 от 05.02.2015 г.)	<p>Предлагаем исключить дополнительные требования безопасности продукции, в том числе, установленные законодательством государств.</p> <p><i>Согласно статье 53 Договора «О Евразийском экономическом союзе» «Государства-члены обеспечивают обращение продукции, соответствующей требованиям технического регламента Союза (технических регламентов Союза), на своей территории без предъявления дополнительных по отношению к содержащимся в техническом регламенте Союза (технических регламентах Союза) требований к такой продукции и без проведения дополнительных процедур оценки соответствия». Кроме того, одним из «иных технических регламентов» является ТР ТС 021/2011, который устанавливает, в том числе, требования безопасности (включая санитарно-эпидемиологические, гигиенические и <b>ветеринарные</b>) к объектам технического регулирования (статья 1 ТР ТС 021/2011). В связи с чем, дополнительные требования со ссылкой на ветеринарно-санитарные требования, являются избыточными. ТР ТС 034/2013 таких дополнительных требований не содержит. Также приложение 7 не содержит МДУ остатков кормовых добавок, стимуляторов роста.</i></p>	<p>Принято</p> <p>Применение стимуляторов роста (гормональных веществ) запрещено, поэтому МДУ на них не установлены (МДУ – максимально <u>допустимые</u> уровни). Кормовые добавки – это добавки, корректирующие пищевую ценность кормов, поэтому не может быть речи об их "остатках"</p>
191	Раздел V, пункт 18, третий абзац	Министерство сельского хозяйства Соединенных Штатов Америки (USDA)	<p>Пункт 18, 3й абзац: для некоторых гормонов был установлен максимальный допустимый уровень (МДУ) в продуктах. США предлагает ТС использовать МДУ, которые установлены Комиссией «Кодекс Алиментариус» или в качестве альтернативы, объясните, почему эти МДУ недопустимы.</p>	<p>Отклонено</p> <p>На территории ТС применяются Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 "О применении санитарных мер в таможенном союзе" и Решение Комиссии Таможенного</p>

1	2	3	4	5
				союза от 18.06.2010 № 317 "О применении ветеринарно-санитарных мер в таможенном союзе"
192	Раздел V, пункт 18, третий абзац	X5 Retail Group (письмо №279 от 05.02.2015 г.)	<p>Предлагаем уточнить, что нормы по содержанию гормональных препаратов установлены в приложении 7. Вместе с тем в приложении 7 содержание гормонов не установлено.</p> <p><i>Согласно ТР ТС 034/2013 (п.18) гормональные препараты – один из видов стимуляторов роста.</i></p> <p><i>ТР ТС 021/2011 (прил.5) нормирует содержание гормональных препаратов в мясе птицы, введенных перед убоем позднее сроков, рекомендованных инструкциями по их применению. Кроме того, необходимо предусмотреть отсрочку в части контроля МДУ ветеринарных препаратов, лекарственных средств (аналогично ТР ТС 034/2013) и пр., до разработки методов и внесения их в перечень стандартов.</i></p> <p><b>Предлагаем уточнить в проекте нормирование гормонов, установленных новой редакцией стандарта Кодекс Алиментариус CAC/MRL 2-2014 для мяса птицы и продуктов убоя птицы (например, MELENGESTROL ACETATE).</b></p>	<p>Отклонено.</p> <p>Прил. 5 ТР ТС 021/2011 содержит не нормирование гормональных препаратов, а только условия их применения. Следует отметить, что в ТР ТС 021/2011 допущена неточность: для птицы условия применения гормонов, антибиотиков и др. приведены, а для животных нет, хотя проблема применения гормонов при выращивании свиней, крупного и мелкого рогатого скота во много раз острее, чем для птицы.</p> <p>В перечень МДУ CAC/MRL 2-2014 включены только препараты, <u>разрешенные</u> к применению. Меленгестрол ацетат (MGA) был включен в этот перечень под давлением США и Канады, в которых применение этого гормона было разрешено и активно применяется при выращивании крупного рогатого скота.</p>
193	Раздел V, пункт 18, третий абзац	ФГБНУ «НИИ питания» (письмо №72-01/11-104 от 05.02.2015 г.)	<p>Пункт 18 (3-й абзац) с требованием об отсутствии в продуктах убоя птицы гормональных веществ дополнить также и гормоноподобными веществами, поскольку разрешенные за рубежом бета-агонисты и синтетические прогестины (функциональные аналоги прогестерона) обуславливают анаболические эффекты в организме животных, не являясь гормонами. Представить его в редакции: «Остатки гормональных и гормоноподобных веществ в продуктах убоя птицы не допускаются».</p>	Принято
194	Раздел V, пункт 19	Министерство сельского хозяйства Соединенных Штатов Америки (USDA)	<p>Пункт 19: каким образом эти ингредиенты будут утверждены в рамках ТС и в течении какого времени будет длиться этот процесс? Будут ли использоваться ингредиенты в продукции, которые были</p>	<p>Отклонено</p> <p>В настоящее время на немясные</p>

1	2	3	4	5
			разрешены и успешно ввозились без процесса утверждения? США предлагают, чтобы ТС определил полномочия центрального компетентного органа для рассматриваемой продукции и его право определения приемлемости ингредиентов.	ингредиенты, используемые при производстве продукции переработки продуктов убоя птицы, утверждены ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», остальные ингредиенты должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
195	Раздел V	Национальная палата предпринимателей Республики Казахстан (письмо №1153 от 05.02.2015 г.)	<p>Дополнить подпунктом: Для поставки в учреждения детского и дошкольного питания допускается только <u>охлажденное мясо птицы</u>.</p> <p><i>В охлажденном сырье в отличие от замороженного, полностью сохраняются витамины и микроэлементы.</i></p>	Отклонено, т.к. данное предложение не соответствует требованиям ТР 021
196	Раздел VI, наименование	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Изложить в следующей редакции: <b>Общие требования к процессам производства продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы</b></p> <p><i>Уточнение в соответствии с понятием.</i></p>	Принято
197	Раздел VI	Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор) Министерства сельского хозяйства Российской Федерации (письмо №ФС-НВ-2/1645 от 04.02.2015 г.)	Не ясно, распространяется ли Глава VI «Общие требования» к процессам производства продуктов убоя птицы и продукции их переработки на процессы выращивания и содержания птицы, или этот процесс начинается с убоя. Поэтому необходимо в указанном разделе проекта четко указать, на какие предприятия распространяются указанные требования данного раздела.	Отклонено. Глава VI устанавливает общие требования к процессам производства продуктов убоя птицы и продукции их переработки. Проект настоящего технического регламента не включает требования по выращиванию и содержанию птиц.
198	Раздел VI, пункт 20	Министерство сельского хозяйства Соединенных Штатов Америки (USDA)	Пункт 20: как отмечено выше, будет ли ТС рассматривать в качестве эквивалентных иностранные правила и инспекционные системы, а также отдельные санитарные меры?	Отклонено  В ЕЭС приняты за основу меж-

1	2	3	4	5
				<p>дународные ветеринарные и санитарных правила, меры, нормы. Принятие более жестких стандартов возможно лишь при предоставлении научнообоснованных требований.</p> <p>Данный вопрос не относится к вопросам технического регламента, а урегулирование осуществляется в соответствии с СФС требованиями.</p>
199	Раздел VI, пункт 20	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Изменить трактовку обязанностей лиц, выполняющих функции иностранных производителей с учетом реальных требований к разделению их функций.</p> <p><i>Лица, выполняющие функции иностранных изготовителей, и продавцы не могут осуществлять <b>процессы производства!</b></i></p>	<p>Принято.</p> <p>Изготовители продуктов убоя птицы и продукции их переработки, <b>обязаны осуществлять процессы их производства</b> таким образом, чтобы данная продукция соответствовала требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.</p> <p><b>Лица, выполняющие функции иностранных изготовителей</b> продуктов убоя птицы и продукции их переработки, <b>обязаны контролировать информацию о соответствии процессов их производства и соответствии продукции</b> требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.</p> <p><b>Продавцы</b> продуктов убоя птицы и продукции их переработки, <b>обязаны контролировать информацию об их соответствии</b> требованиям настоящего техни-</p>

1	2	3	4	5
				ческого регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.
200	Раздел VI, пункт 21	Министерство сельского хозяйства Соединенных Штатов Америки (USDA)	Пункт 21: будет ли индивидуальная государственная регистрация обязательна для всех предприятий, экспортирующих на территорию ТС? Если так, США предлагает ТС рассмотреть изъятия из стран, чьи уполномоченные органы и инспекционная система показали себя компетентными в этой области и гарантируют, что только правомочные предприятия будут экспортировать продукцию птицеводства на территорию ТС.	Отклонено  В ЕЭС приняты за основу международные ветеринарные и санитарных правила, меры, нормы. Принятие более жестких стандартов возможно лишь при предоставлении научнообоснованных требований. Данный вопрос не относится к вопросам технического регламента, а урегулирование осуществляется в соответствии с СФС требованиями.
201	Раздел VI, пункт 21	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)	Предлагаемый текст: Производственные 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).  <i>Стилистическая правка.</i>	Принято
202	Раздел VI, пункт 22	Министерство сельского хозяйства Соединенных Штатов Америки (USDA)	Пункт 22: как ранее было отмечено, будет ли ТС признавать в качестве эквивалентных иностранные правила и инспекционные системы, а также отдельные санитарные меры, в том числе питьевой воды?	Отклонено  В ЕЭС приняты за основу международные ветеринарные и санитарных правила, меры, нормы. Принятие более жестких стандартов возможно лишь при предоставлении научнообоснованных требований. Данный вопрос не относится к вопросам технического регламента, а урегулирование осу-

1	2	3	4	5
203	Раздел VI, пункт 23	X5 Retail Group (письмо №279 от 05.02.2015 г.)	<p>Избыточное требование, так как в ТР ТС 021 нет требований к обеспечению прослеживаемости на стадиях процесса, и понятия «прослеживаемость» применительно к производству.</p> <p>Обоснование: Под прослеживаемостью в ТР ТС 021/2011 понимается «возможность документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья».</p>	<p>ществляется в соответствии с СФС требованиями.</p> <p>Отклонено. Система прослеживаемости обеспечивает безопасность пищевой продукции и максимально снижает риск ее производства, что не противоречит требованиям ТР ТС 021/2011.</p>
204	Раздел VI, пункт 25	Министерство сельского хозяйства Соединенных Штатов Америки (USDA)	<p>Пункт 25: упаковочный материал должен храниться в производственных помещениях в местах доступных и удобных для производства. Может ли Россия объяснить, почему не разрешается хранить упаковочный материал в соседней комнате или части здания и объясните, как это будет осуществляться на домашних предприятиях в России?</p>	<p>Отклонено Текст регламента предусматривает хранение упаковочных материалов в отдельных помещениях. Хранение в производственных помещениях (убойных цехах, цехах производства продукции из мяса и субпродуктов птицы) не допускается.</p>
205	Раздел VI, пункт 25	ЗАО «Ставропольский бройлер» (письмо № 79 от 04.02.2015 г.)	<p>Непонятно, о каких объемах хранения идет речь: вообще нельзя хранить, или возможно хранить материалы, необходимые для одной рабочей смены.</p> <p>Предложение: Установить максимальный объем хранения упаковочных материалов на одну рабочую смену.</p>	<p>Принято частично в следующей редакции: Не допускается хранение упаковочных материалов в производственных помещениях после окончания рабочей смены. Хранение упаковочных материалов осуществляется в отдельном сухом, проветриваемом помещении, оборудованном полками, стеллажами.</p>
206	Раздел VI, пункт 25	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)	<p>Изложить в редакции: Не допускается хранение упаковочных материалов в производственных помещениях в количестве, превышающем потребности производства продукции, выпускаемой одной сменой.</p> <p><i>Непонятно, о каких объемах хранения идет речь: вообще нельзя хранить, или возможно хранить материалы, необходимые для одной</i></p>	<p>Принято частично в следующей редакции: Не допускается хранение упаковочных материалов в производственных помещениях после окончания рабочей смены. Хранение упаковочных материа-</p>

1	2	3	4	5
		Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)	<i>рабочей смены. Установить максимальный объём хранения упаковочных материалов на одну рабочую смену.</i>	лов осуществляется в отдельном сухом, проветриваемом помещении, оборудованным полками, стеллажами.
207	Раздел VI, пункт 25	Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (письмо №26-1-05/02-106 от 05.02.2015 г.)	<p>п.25, раздел.6 изложить в следующих редакциях: не допускается хранение упаковочных материалов в производственных помещениях. Хранение упаковочных материалов осуществляется в отдельном сухом, проветриваемом помещении, оборудованный полками, стеллажами.</p> <p><i>Соблюдение требований к процессам хранения упаковочных материалов уменьшает риск загрязнения продуктов убоя птицы и продукции их переработки.</i></p>	<p>Принято частично в следующей редакции:</p> <p>Не допускается хранение упаковочных материалов в производственных помещениях после окончания рабочей смены. Хранение упаковочных материалов осуществляется в отдельном сухом, проветриваемом помещении, оборудованным полками, стеллажами.</p>
208	Раздел VI	ФГБНУ «НИИ питания» (письмо №72-01/11-104 от 05.02.2015 г.)	Необходимо дополнить главу пунктом 26, в который внести требование к организации системы управления качеством и проведению производственного контроля на птицеперерабатывающих предприятиях (или дать в этом пункте ссылку на соответствующую статью ТР ТС 021/2011). Необходимость такого требования диктуется наиболее высоким уровнем потенциального микробиологического риска птицы и птицепродуктов в плане зоонозных инфекций, передающихся через данный вид продукции человеку.	<p>Принято частично в следующей редакции:</p> <p>Изготовитель продуктов убоя птицы и продукции их переработки обязан внедрить процедуры обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) такой пищевой продукции согласно ТР ТС «О безопасности пищевой продукции».</p>
209	Раздел VII, пункт 26, первый абзац	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Изложить в следующей редакции:</p> <p>Процесс производства продуктов убоя включает предубойную выдержку птицы и подготовку к убое, оглушение, убой птицы, обескровливание, шпарку, снятие оперения, потрошение, разделку тушек птицы, обработку субпродуктов, сбор ветеринарных конфискатов.</p> <p><i>Процесс производства продуктов убоя птицы включает в себя также оглушение перед убоем, и обескровливание, шпарку, снятие оперения, потрошение, охлаждение после убоя.</i></p>	Принято
210	Раздел VII, пункт 26, второй абзац	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и	<p>Изложить в следующей редакции:</p> <p>Предубойная выдержка птицы заключается в содержании птицы перед убоем без корма при свободном доступе к воде в течение не менее 6 часов с целью освобождения желудочно-кишечного тракта от</p>	Отклонено, так как длительность предубойной выдержки разная, например, у водоплавающей птицы составляет 4-6 ч.

1	2	3	4	5
		<p>оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>содержимого.</p> <p><i>Минимальное время предубойной выдержки 6-8 часов. На основании ГОСТ Р 52837 2007. Птица сельскохозяйственная для убоя.</i></p>	
211	Раздел VII, пункт 27	Министерство сельского хозяйства Соединенных Штатов Америки (USDA)	<p>Параграф 27: Признает ли Таможенный союз иностранные регламенты и системы проверок эквивалентными или эквивалентность индивидуальных санитарных мер? Пожалуйста, обратите внимание, как указано в основных комментариях, что данный комментарий относится ко всему тексту о соответствии данным нормам и/или иным нормам Таможенного союза.</p>	Отклонено Данный вопрос не относится к вопросам технического регламента, а урегулирование осуществляется в соответствии с СФС требованиями.
	Раздел VII, пункт 28	Службы контроля сельского хозяйства и животноводства (SAG) Республики Чили	<p>Предложение: в помещениях компетентным органом проводится официальный санитарный контроль, официальный ветеринар проводит проверку до убоя и после убоя 100% птиц в убойных цехах.</p>	Принято Это обязательное условие проведения предубойного ветеринарного осмотра и ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя.
212	Раздел VII, пункт 28, второй абзац	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Изложить в следующей редакции: Птица, поступившая на производственный объект, подвергается предубойному ветеринарному осмотру в соответствии с ветеринарно-санитарными требованиями, установленными нормативными правовыми актами Таможенного союза и/или законодательством в установленной сфере деятельности государств-членов.</p> <p><i>Стилистическая правка.</i></p>	Принято частично в следующей редакции: Птица, поступившая на производственный объект для убоя, подвергается предубойному ветеринарному осмотру в соответствии с ветеринарно-санитарными требованиями, установленными нормативными правовыми актами Таможенного союза.
213	Раздел VII, пункт 29 «б»	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Исключить данный пункт.</p> <p><i>При напольном содержании птицы и ее доставке в неблагоприятных погодных условиях невозможно исключить попадание влаги на оперение и, соответственно, загрязнение.</i></p>	Отклонено Влажное оперение у птиц может являться признаком заболевания. Влажное оперение по причине нарушений правил транспортировки птицы к месту убоя - недопустимо.

1	2	3	4	5
214	Раздел VII, пункт 29 «б»	ЗАО «Ставропольский бройлер» (письмо № 79 от 04.02.2015 г.)	<p>При напольном содержании птицы и ее доставке в неблагоприятных погодных условиях невозможно исключить попадание влаги на оперение и, соответственно загрязнение.</p> <p>Предложение: Исключить данный пункт.</p>	<p>Отклонено</p> <p>Влажное оперение у птиц может являться признаком заболевания. Влажное оперение по причине нарушений правил транспортировки птицы к месту убоя - недопустимо.</p>
215	Раздел VII, пункт 29 «б»	Республика Беларусь ОАО «Агрокомбинат «Дзержинский» (письмо №07-388 от 04.02.2015 г.)	Направлять на убой птицу с <b>грязным</b> оперением	Отклонено. Пункт исключен.
216	Раздел VII, пункт 29 «г»	Национальная палата предпринимателей Республики Казахстан (письмо №1153 от 05.02.2015 г.)	Возвращать сдатчикам или отправлять на утилизацию при наличии цехов гидролизной переработки (законченный цикл производства) птицу больную, подозрительную по заболеванию, с травматическими повреждениями, а также трупы птиц, обнаруженных при приемке.	Отклонено. Не допускается возвращать птицу в любом случае.
217	Раздел VII, пункт 29 «д»	ОАО «Птицефабрика Михайловская» (письмо №10 от 14.01.2015 г.)	<p>Изложить в редакции: «д) вывоз принятой на убой птицы с территории <b>производственного объекта</b>;».</p> <p>Обоснование: По всему тексту должно быть однообразие, или организация или производственный объект.</p>	Принято
218	Раздел VII, пункт 29 «д»	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Изложить в следующей редакции: «Не допускается: д) вывоз принятой на убой птицы с территории боенского производственного объекта».</p> <p><i>Уточнение.</i></p>	Принято частично. Подпункт изложен в следующей редакции: д) вывоз принятой на убой птицы с территории производственного объекта
219	Раздел VII, пункт 29 «е»	Службы контроля сельского хозяйства и животноводства (SAG) Республики Чили	Статья 29 пункт е: требуются отсылочные стандарты для анализа.	Отклонено Не понятна постановка вопроса
220	Раздел VII, пункт 29 «е»	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия	Пункт 29 однозначно регламентирует действия, которые <b>не допускаются</b> . Поэтому подпункт «е» следует выделить как самостоятельный пункт или оформить в виде примечания	Принято

1	2	3	4	5
		(письмо №36 от 03.02.2015 г.) Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)		
221	Раздел VII, пункт 29 «е»	Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (письмо №26-1-05/02-106 от 05.02.2015 г.)	Исключить, содержание изложить в качестве нового абзаца этого же пункта. Следующий подпункт ж) пункта 29 обозначить подпунктом е).  <i>В целях исключения разночтения.</i>	Принято
222	Раздел VII, пункт 29 «е»	Республика Беларусь ОАО «Агрокомбинат «Дзержинский» (письмо №07-388 от 04.02.2015 г.)	Целесообразно информацию, приведенную в п.29.е представить отдельным пунктом.  Обоснование: п.29 и п.29.е не согласованы: п.29 начинается со слов «Не допускается», а в п.29.е обозначено, как проводить утилизацию биологических и других отходов.	Принято
223	Раздел VII, пункт 29 «е»	X5 Retail Group (письмо №279 от 05.02.2015 г.)	Предлагаем исключить требования к утилизации биологических отходов со ссылкой на ветеринарно-санитарные требования, установленные нормативно-правовыми актами Таможенного союза и/или законодательством в установленной сфере деятельности государств-членов.  <i>ТР ТС 021/2011 (статья 18) не предусматривает отсылку при утилизации отходов к нормативно-правовым актам Таможенного союза и/или законодательству в установленной сфере деятельности государств-членов.</i> <i>ТР ТС 034/2013 (п.90) для требований к процессу утилизации предусмотрена отсылка к техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»</i>	Принято частично. Пункт изложен в следующей редакции: е) процессы утилизации (уничтожения) биологических отходов (трупы птиц, боенские отходы, ветеринарные конфискаты) и других отходов, полученных при переработке пищевого и непищевого сырья животного происхождения, должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).
224	Раздел VII, пункт 29 «ж»	Службы контроля сельского хозяйства и животноводства (SAG) Республики Чили	Пункт ж: Пожалуйста, укажите нормы или стандарты, или научные данные, поддерживающие данное требование.	Отклонено Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. Утв. Главным управлением ветеринарии МСХ СССР 27.12.83. с изменениями и дополнениями от 17.06.1988 г. (п. 1.4)

1	2	3	4	5
225	Раздел VII, пункт 30	ООО «Управляющая компания «Русское поле» (письмо №32 УК от 03.02.2015 г.)	<p>Предлагаемый вариант: При обнаружении в момент приемки и предубойного ветеринарного осмотра птицы с признаками инфекционного заболевания всю партию птицы немедленно направляют на санитарную бойню или убой птицы в конце смены или отдельную смену под контролем специалиста ветеринарной службы (отдельно от здоровой птицы). После окончания убоя должна проводиться дезинфекция помещений и оборудования.</p> <p>Обоснование: По аналогии с ТР ТС «О безопасности мяса птицы и продуктов его переработки» п.50.</p>	Принято
226	Раздел VII, пункт 32	Министерство сельского хозяйства Соединенных Штатов Америки (USDA)	Параграф 32: Пожалуйста, представьте более детальное объяснение того, как идентификация и прослеживаемость продуктов убоя на протяжении всего технологического процесса может применяться к иностранным системам проверки и как, если применяется, оно необходимо для безопасности конечного продукта.	Отклонено Идентификация и прослеживаемость может быть обеспечена использованием принципов и системы GS1 и др. подобных систем
227	Раздел VII, пункт 33 «д»	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Исключить подпункт д).</p> <p><i>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. на многих производствах используется финальный туалет (тушка под большим напором воды промывается внутри и снаружи)</i></p>	Отклонено Использование продуктов убоя, загрязненных содержимым желудочно-кишечного тракта для переработки без ограничения не допустимо, в связи с высоким риском контаминации микроорганизмами. Содержимое ЖКТ является наиболее значимым объектом риска перекрестного заражения производства патогенными микроорганизмами.
228	Раздел VII, пункт 33 «е»	Министерство сельского хозяйства Соединенных Штатов Америки (USDA)	Параграф 33, пункт е: Будет ли Таможенный союз рассматривать альтернативные методы проверки принадлежности внутренних органов конкретной птице?	Отклонено Альтернативные методы могут быть рассмотрены по решению Таможенного союза при предоставлении информации об этих методах

1	2	3	4	5
229	Раздел VII, пункт 33 «е»	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Предлагаемый текст: До проведения ветеринарно-санитарной экспертизы не допускается <b>отделение</b> внутренних органов от тушки птицы.</p> <p><i>Уточнение формулировки.</i></p>	Принято
230	Раздел VII, пункт 34	<p>Республика Беларусь ОАО «Агрокомбинат «Дзержинский» (письмо №07-388 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Применяемые при убое инструменты должны исключать возможность переноса загрязнения на тушки и продукты убоя птицы.</p>	Отклонено. Оборудование тоже может быть источником загрязнения.
231	Раздел VII, пункт 36	<p>ОАО «Птицефабрика Михайловская» (письмо №10 от 14.01.2015 г.)</p>	<p>Предлагаемая редакция: Для сбора ветеринарных конфискатов необходимо оборудовать отдельные спуски или специальные промаркированные емкости с крышками из нержавеющей стали, исключая несанкционированный доступ.</p> <p><i>Согласно п. 6.16 и п. 8.1.30 раздела «Ветеринарно-санитарные правила для предприятий переработки птицы и производства яйцопродуктов» Ветеринарного законодательства, емкости для сбора ветеринарных конфискатов достаточно промаркировать. Также т.к. емкости должны быть из нержавеющей стали добиться цветовой кодировки можно при помощи лакокрасочных материалов, которые в процессе эксплуатации могут послужить физическим риском.</i></p>	Принято частично в уточненной редакции: Для сбора ветеринарных конфискатов оборудуют специальные желоба, емкости или используют специально промаркированный транспорт, оборудованный емкостями из нержавеющей стали с плотно закрывающимися крышками, исключая несанкционированный доступ.
232	Раздел VII, пункт 36	<p>ОАО «Агрофирма «Птицефабрика Сеймовская» (письмо №61 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Пояснить, описать более подробно этот пункт.</p>	Принято частично в уточненной редакции: Для сбора ветеринарных конфискатов оборудуют специальные желоба, емкости или используют специально промаркированный транспорт, оборудованный емкостями из нержавеющей стали с плотно закрывающимися крышками, исключая несанкционированный доступ.

1	2	3	4	5
233	Раздел VII, пункт 37	Министерство сельского хозяйства Соединенных Штатов Америки (USDA)	Параграф 37: Будет ли Таможенный союз рассматривать иные временные рамки, в частности те, которые разделяют контактное оборудование от неконтактного?	Принято к сведению Пункт изложен в следующей редакции: «Ножи, ножницы, вилки и другие инструменты по мере загрязнения не реже, чем через каждый час работы очищают от загрязнений и моют; после окончания рабочей смены, после соприкосновения с загрязненными продуктами, с тушками, полученными от больной или подозрительной в заболевании птицы обеззараживают. Сапоги, фартуки, перчатки, резиновые перчатки, про-резиненные нарукавники ежедневно после окончания работы очищают, моют и просушивают»
234	Раздел VII, пункт 37	Службы контроля сельского хозяйства и животноводства (SAG) Республики Чили	Статья 37: Просьба: технический стандарт, указанный в данной статье или иным образом расширить список, указывающий другие альтернативы, преследующие ту же цель.	Отклонено Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов. – М., Утв. Зам. Гл. врача СССР от 06.03.87 №4261-87. (п.10.33.10; 10.33.14)
235	Раздел VII, пункт 37	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)	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».  <i>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.</i>	Принято частично в следующей редакции: Ножи, ножницы, вилки и другие инструменты по мере загрязнения не реже, чем через каждый час работы очищают от загрязнений и моют; после окончания рабочей смены, после соприкосновения с загрязненными продуктами, с тушками, полученными от больной или подозрительной в заболевании птицы обеззараживают. Сапоги, фартуки, перчатки, резиновые перчатки, про-резиненные нарукавники еже-

1	2	3	4	5
236	Раздел VII, пункт 37	<p>Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (письмо №26-1-05/02-106 от 05.02.2015 г.)</p> <p>Национальная палата предпринимателей Республики Казахстан (письмо №1153 от 05.02.2015 г.)</p>	<p>Предлагаемая редакция:  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 во время перерывов и в конце смены.</p> <p><i>Технологический процесс убой птицы непрерывный процесс, проходит со скоростью от 3000 до 13000 голов в час. Нецелесообразно отрываться от процесса каждые полчаса и мыть и обеззараживать фартуки и кольчужные перчатки.</i></p>	<p>дневно после окончания работы очищают, моют и просушивают.</p> <p>Принято частично в следующей редакции:  Ножи, ножницы, вилки и другие инструменты по мере загрязнения не реже, чем через каждый час работы очищают от загрязнений и моют; после окончания рабочей смены, после соприкосновения с загрязненными продуктами, с тушками, полученными от больной или подозрительной в заболевании птицы обеззараживают.  Сапоги, фартуки, перчатки, резиновые нарукавники ежедневно после окончания работы очищают, моют и просушивают.</p>
237	Раздел VII, пункт 37	ОАО «Ярославский бройлер» (письмо №(07-02)01/18 от 21.01.2015 г.)	<p>Текст пункта тех.регламента: Ножи, ножницы и другие инструменты, кольчужные перчатки, фартуки, обувь обеззараживают по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут.</p> <p><i>Инструменты непосредственно контактирующие с продуктом дезинфицироваться должны, периодичность должна устанавливаться переработчиком мяса птицы в зависимости от производимых операций. Фартуки и обувь должны дезинфицироваться при перемещении между чистыми — грязными зонами производств. В регламентированной дезинфекции один раз в 30 минут нет необходимости.</i>  <i>Необходимо уточнение пункта регламента.</i></p>	<p>Принято частично в следующей редакции:  Ножи, ножницы, вилки и другие инструменты по мере загрязнения не реже, чем через каждый час работы очищают от загрязнений и моют; после окончания рабочей смены, после соприкосновения с загрязненными продуктами, с тушками, полученными от больной или подозрительной в заболевании птицы обеззараживают.  Сапоги, фартуки, перчатки, резиновые нарукавники ежедневно после окончания работы очищают, моют и просушивают.</p>
238	Раздел VII, пункт 37	ЗАО «Ставропольский бройлер» (письмо № 79 от 04.02.2015 г.)	Данная процедура не выполнима. Работникам оставить конвейер и мыть фартуки, ножи и сапоги каждые полчаса в производственном процессе не реально.	Принято частично в уточненной редакции, см. выше.

1	2	3	4	5
			Предложение: Изменить данный пункт, определить периодичность два раза в смену.	
239	Раздел VII, пункт 37	ОАО «Птицефабрика Михайловская» (письмо №10 от 14.01.2015 г.)	Предлагаемая редакция: Ножи, ножницы, вилки и другие инструменты, кольчужные перчатки моют и обеззараживают по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут. Фартуки и обувь ежедневно после окончания работы очищают, моют и просушивают.  Обоснование: Согласно п. 10.33.14 раздела «Ветеринарно-санитарные правила для предприятий переработки птицы и производства яйцепродуктов» Ветеринарного законодательства, сапоги, фартуки, перчатки очищают, моют и просушивают ежедневно после окончания работы; мыть и обеззараживать сапоги и фартуки каждые 30 мин, практически невозможно, если работник стоит на определенной технологической операции конвейера.	Принято частично в уточненной редакции, см. выше.
240	Раздел VII, пункт 37	ООО «Управляющая компания «Русское поле» (письмо №32 УК от 03.02.2015 г.)	Лучше изложить, согласно ветеринарно-санитарных норм № 4261-87 п.10.11.  Комментарии: При работе конвейера данная периодичность не приемлема.	Принято частично в уточненной редакции, см. выше.
241	Раздел VII, пункт 37	ОАО «Агрофирма «Птицефабрика Сеймовская» (письмо №61 от 04.02.2015 г.)	Предлагаемая редакция: Руки, ножи и фартуки моют по мере загрязнения.  Обоснование: на конвейере - 1 раз в 30 минут - невозможно, (реальнее - в технологический перерыв, согласно графика работы)	Принято частично в уточненной редакции, см. выше.
242	Раздел VII, пункт 37	Республика Беларусь ОАО «Агрокомбинат «Дзержинский» (письмо №07-388 от 04.02.2015 г.)	Предлагаемая редакция: Ножи, ножницы, вилки и другие инструменты моют и обеззараживают по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут. Фартуки и обувь моют по мере загрязнения, но не реже 1 раза в смену.  Обоснование: Мыть фартуки и обувь каждые 30 минут невозможно, что обусловлено высокой скоростью конвейера и большими объемами производства.	Принято частично в уточненной редакции, см. выше.
243	Раздел VII, пункт 37	ФГБНУ «НИИ питания» (письмо №72-01/11-104 от 05.02.2015 г.)	Пункт 37 дополнить записью необходимости мытья рук работников убойного цеха по мере загрязнения.	Принято частично в следующей редакции: Работники производственных цехов моют и дезинфицируют

1	2	3	4	5
				руки: перед началом работы и после каждого перерыва в работе, при переходе от одной операции к другой, после соприкосновения с загрязненными продуктами, с тушками, полученными от больной или подозрительной в заболевании птицы. После посещения туалета руки моют и дезинфицируют в туалетной комнате и вторично на рабочем месте при возвращении в цех перед началом работы.
244	Раздел VII, пункт 38	Службы контроля сельского хозяйства и животноводства (SAG) Республики Чили	Статья 38. Просьба: Пожалуйста, отправьте Технический регламент Таможенного союза, чтобы проанализировать и дать при необходимости комментарии. Пожалуйста, укажите стандарт Таможенного союза по питьевой воде.	Отклонено ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»
245	Раздел VII, пункт 38, первый абзац	ОАО «Ярославский бройлер» (письмо №(07-02)01/18 от 21.01.2015 г.)	<p>Текст пункта тех.регламента: Технологическая операция охлаждения, независимо от способа, должна обеспечивать температуру в любой точке измерения тушки птицы не выше 4°C.</p> <p><i>Температурные режимы не должны быть четко регламентированы на различных предприятиях процессы охлаждения построены по разному. Фиксированная температура обусловлена необходимостью снизить рост микроорганизмов в мясе. Однако развитие микроорганизмов зависит не только от температуры мяса после охлаждения, но и от времени нахождения на производственных участках, а также от способа дальнейшей обработки (например, шоковая заморозка). На практике нашего предприятия сроки хранения мяса уменьшаются при условии, что на момент начала окончательной заморозки/охлаждения температура в мясе превышает 7°C. До этой температуры изменений нет.</i></p>	Принято частично в уточненной редакции: «По окончании процесса охлаждения должна обеспечиваться температура в любой точке измерения тушки птицы не выше 4°C. »

1	2	3	4	5
246	Раздел VII, пункт 38, первый абзац	ОАО «Птицефабрика Михайловская» (письмо №10 от 14.01.2015 г.)	<p>Предлагаемая редакция:</p> <p>Технологическая операция охлаждения, независимо от способа, должна обеспечивать температуру в любой точке измерения тушки птицы не выше 12°C.</p> <p><i>Согласно п. 5.2.1 Технологической инструкции по производству мяса птицы (Ржавки 2006), тушка на конвейере охлаждается до температуры в грудной мышце <b>не выше 12°C</b>, а уже в камерах хранения охлажденного мяса охлаждают до температуры не выше 4°C.</i></p> <p><i>А также согласно ТР ТС температура в производственном помещении не выше 12°C, при этом продукт в течении определенного количества времени (не более 30 мин) должен сохранять температуру в любой точке измерения не выше 4°C.</i></p>	Отклонено, т.к. в замечаниях приведена технология охлаждения тушек птицы в цеху, а процесс охлаждения до температуры не выше 4°C в любой точке измерения тушки птицы продолжается в камере хранения охлажденного мяса птицы.
247	Раздел VII, пункт 38, первый абзац	ООО «Управляющая компания «Русское поле» (письмо №32 УК от 03.02.2015 г.)	<p>Лучше изложить: температура тушки не более +4°C в конце технологической операции охлаждения (исключить формулировку <u>независимо от способа</u>).</p> <p><i>Процесс охлаждения может включать несколько стадий (охлаждение методом погружения, снижение температуры до 12°C и дальнейшее охлаждение тушки в камерах доохлаждения или воздушно-капельным охлаждением).</i></p>	Принято частично в следующей редакции: «По окончании процесса охлаждения должна обеспечиваться температура в любой точке измерения тушки птицы не выше 4°C.»
248	Раздел VII, пункт 38, первый абзац	ЗАО «Югптицепром» (письмо №48/01-0 от 05.02.2015 г.)	<p>Предлагаемая редакция:</p> <p>«Техническая операция охлаждения, независимо от способа, должна обеспечивать температуру в толще продукции не выше 7°C».</p> <p><i>Технологические режимы на разных производствах отличаются друг от друга. Процесс охлаждения может быть построен в несколько этапов.</i></p>	Отклонено, по окончании процесса охлаждения должна обеспечиваться температура в любой точке измерения тушки птицы не выше 4°C.
249	Раздел VII, пункт 38, второй абзац	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Исключить.</p> <p><i>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.</i></p>	Принято частично в следующей редакции: «Для снижения риска перекрестного обсеменения тушек птицы при водяном охлаждении (путем погружения) и/или воздушно-капельном охлаждении допускается использовать антимикробные технологические вспомогательные средства в соответствии с требованиями тех-
250	Раздел VII, пункт 38, вто-	ФГБНУ «НИИ питания» (письмо №72-01/11-104 от	В пункте 38 исключить слова «а также другие антимикробные средства, не включенные в регламент, но имеющие разрешение на	

1	2	3	4	5
	рой абзац	05.02.2015 г.)	применение для этих целей», поскольку они входят в прямое противоречие с ТР ТС 029/2012.	нического регламента Таможенного союза 29/2012».
251	Раздел VII, пункт 38, второй абзац	X5 Retail Group (письмо №279 от 05.02.2015 г.)	Предлагаем исключить возможность использования антимикробных средств, не включенных в ТР ТС 029/2011.  <i>Согласно ТР ТС 029/2011 технологические вспомогательные средства выпускаются в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза при их соответствии настоящему Техническому регламенту. Иных разрешений для них не предполагается.</i>	
252	Раздел VII, пункт 38, второй абзац	ОАО «Птицефабрика Михайловская» (письмо №10 от 14.01.2015 г.)	Изложить в редакции: «Для снижения риска перекрестного обсеменения тушек птицы при <b>водяном</b> охлаждении ( <i>путём погружения</i> ) 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».  <i>ГОСТ Р 52469-2005 Раздел 2. п.32</i>	Принято частично. Пункт принят в следующей редакции: «Для снижения риска перекрестного обсеменения тушек птицы при водяном охлаждении (путем погружения) и/или воздушно-капельном охлаждении допускается использовать антимикробные технологические вспомогательные средства в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза 29/2012».
253	Раздел VII, пункт 38, второй абзац	ЗАО «Югптицепром» (письмо №48/01-0 от 05.02.2015 г.)	Предлагаемая редакция: «Для снижения риска перекрестного обсеменения тушек птицы <b>при водяном охлаждении (путем погружения) и/или воздушно-капельном охлаждении</b> 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».	
254	Раздел VII, пункт 38, третий абзац	ЗАО «Югптицепром» (письмо №48/01-0 от 05.02.2015 г.)	Предлагаемая редакция: «Не допускается при технологической операции <b>водяного охлаждения (путем погружения) и/или воздушно-капельного охлаждения</b> тушек птицы использование растворов, содержащих хлор <b>в концентрации</b> выше требований, установленных для питьевой воды».	Принято частично в следующей редакции: «Не допускается при технологической операции водяного охлаждения (путем погружения) и/или воздушно-капельного охлаждения тушек птицы использование растворов, содержащих активный хлор в концен-
255	Раздел VII, пункт 38, третий абзац	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и	Не допускается при технологической операции водяного погружного охлаждения тушек птицы использование растворов, содержащих хлор <b>в концентрации</b> выше требований, установленных для питьевой воды.	

1	2	3	4	5
		оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)	<i>Стилистическая правка.</i>	трации выше требований, установленных для питьевой воды»
256	Раздел VII, пункт 38, третий абзац	ОАО «Птицефабрика Михайловская» (письмо №10 от 14.01.2015 г.)	Изложить в редакции: «Не допускается при технологической операции водяного охлаждения ( <b>путем погружения</b> ) тушек птицы использование растворов, содержащих хлор выше требований, установленных для питьевой воды».  <i>ГОСТ Р 52469-2005 Раздел 2. п.32</i>	
257	Раздел VII, пункт 38, четвертый абзац	ОАО «Птицефабрика Михайловская» (письмо №10 от 14.01.2015 г.)	Изложить в редакции: «При <b>водяном</b> охлаждении ( <b>путем погружения</b> ) направление движения тушек птицы в ваннах охлаждения должно быть противоположным направлению поступающей питьевой воды, отвечающей требованиям к питьевой воде, установленным в нормативных документах государств-членов».  <i>ГОСТ Р 52469-2005 Раздел 2. п.32</i>	
258	Раздел VII, пункт 39	Службы контроля сельского хозяйства и животноводства (SAG) Республики Чили	Статья 39. Пожалуйста, укажите стандарт, на котором основано данное требование.	Пункт изложен на основании Санитарно-гигиенических требований к производству продуктов на мясной основе для питания детей раннего возраста. Однако разработчик считает возможным исключить это требование
259	Раздел VII, пункт 39	<i>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</i>  <i>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</i>	Исключить.  <i>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.</i>	Принято
260	Раздел VII, пункт 39	ОАО «Птицефабрика Михайловская» (письмо №10 от 14.01.2015 г.)	Изложить в редакции: «При производстве мяса птицы для детского питания используются все виды охлаждения кроме водяного ( <b>путём погружения</b> )».  <i>ГОСТ Р 52469-2005 Раздел 2. п.32</i>	Отклонено, пункт исключен.

1	2	3	4	5
261	Раздел VII, пункт 40	Службы контроля сельского хозяйства и животноводства (SAG) Республики Чили	Статья 40: Пожалуйста, разъясните данное положение.	Отклонено Данное требование направлено на исключение фальсификации продукции
262	Раздел VII, пункт 40	ООО «Управляющая компания «Русское поле» (письмо №32 УК от 03.02.2015 г.)	Предлагаемый вариант: В процессе производства тушек птицы и их частей (по ГОСТ) не допускается введение в него воды и других ингредиентов.	Отклонено. Указанное требование Пункта 40 распространяется только на производство продуктов убоя и не имеет отношения к полуфабрикатам.
263	Раздел VII, пункт 40	ЗАО «Югптицепром» (письмо №48/01-0 от 05.02.2015 г.)	Исключить.  <i>Данный пункт запрещает производство полуфабрикатов с добавлением рассолов из тушек птицы и их частей.</i>	Требования к производству полуфабрикатов изложены в п.72 проекта ТР
264	Раздел VII, пункт 40	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)	Исключить.  <i>Пункт нуждается в исключении. Предлагаемая формулировка запрещает производство полуфабрикатов с добавлением рассолов из тушек птицы и их частей в процессе производства. Инъекционное введение рассолов 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 допускает. 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.).</i>	

1	2	3	4	5
265	Раздел VII, пункт 40	X5 Retail Group (письмо №279 от 05.02.2015 г.)	<p>В процессе производства продуктов убоя не допускается введение в него воды и других ингредиентов.</p> <p><i>По проекту в связи с не до конца проработанной классификацией, к частям тушек птицы могут быть отнесены полуфабрикаты.</i></p>	
266	Раздел VII, пункт 41	ФГБНУ «НИИ питания» (письмо №72-01/11-104 от 05.02.2015 г.)	<p>Пункт 41 – изменить и отредактировать начало записи «Процессы обработки субпродуктов птицы, включающие в себя освобождение от содержимого желудочно-кишечного тракта (ЖКТ), удаление ...». Поскольку содержимое ЖКТ является наиболее значимым объектом риска перекрёстного заражения производства патогенными микроорганизмами, должно быть указано, что операция должна проводиться в специально оборудованном изолированном помещении.</p>	<p>Принято частично в уточненной редакции: Процессы обработки субпродуктов птицы, включающие в себя <b>удаление кутикулы</b>, освобождение содержимого <b>желудка</b>, удаление серозных оболочек, желчного пузыря, остатков прилегающих тканей, жира, ороговевших слоев эпидермиса <b>ног</b> и загрязнений должны завершаться не позднее чем через 30 минут после потрошения тушек птицы, включая передачу на охлаждение и/или другие технологические процессы.</p>
267	Раздел VII, пункт 41	<p>Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (письмо №26-1-05/02-106 от 05.02.2015 г.)</p> <p>Национальная палата предпринимателей Республики Казахстан (письмо №1153 от 05.02.2015 г.)</p>	<p>Процессы обработки субпродуктов птицы, <b>включающие в себя, освобождение от желудочно-кишечного тракта (ЖКТ)</b>, удаление серозных оболочек, желчного пузыря, остатков прилегающих тканей, жира, ороговевших слоев эпидермиса и загрязнений, должны завершаться не позднее чем через 30 минут после потрошения тушек птицы, включая передачу на охлаждение или замораживание, или дальнейшую переработку.</p> <p><i>Технологический процесс убоя не предполагает освобождение от содержимого ЖКТ, а удаление самого ЖКТ. В этой связи, во «содержимого» целесообразно исключить</i></p>	<p>Принято частично. Исключены слова «после стекания воды», включено слово «воздуха» после слов «при температуре».</p> <p>В настоящее время в отрасли функционируют линии высокой производительности на которых осуществляется автоматическое перевешивание с конвейера охлаждения на конвейер разделки. Стеkanie воды с тушек птицы происходит в процессе непрерывного передвижения на подвесках конвейера и выделить этап отдельно не представляется возможным. Кроме того, при</p>
268	Раздел VII, пункт 42	Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор) Министерства сельского хозяйства Российской Федерации (письмо №ФС-НВ-2/1645 от 04.02.2015 г.)	<p>Пункт 42 изложить в следующей редакции «Разделка тушек на части, обвалка тушек птицы и их частей, производство мяса птицы механической обвалки, полуфабрикатов должна осуществляться в отдельном от убойного цеха помещении при температуре не выше плюс 12°С. Тушки птицы на разделку должны поступать только в охлажденном состоянии после стекания с них воды».</p>	<p>Принято частично. Исключены слова «после стекания воды», включено слово «воздуха» после слов «при температуре».</p> <p>В настоящее время в отрасли функционируют линии высокой производительности на которых осуществляется автоматическое перевешивание с конвейера охлаждения на конвейер разделки. Стеkanie воды с тушек птицы происходит в процессе непрерывного передвижения на подвесках конвейера и выделить этап отдельно не представляется возможным. Кроме того, при</p>

1	2	3	4	5
				воздушно, воздушно-капельном охлаждении стекание воды не актуально.
269	Раздел VII, пункт 43	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Изложить в следующей редакции Не идентифицированные мясо птицы и продукция из мяса птицы, находящиеся на производственном объекте, подлежат утилизации или уничтожению.</p> <p><i>Уточнение формулировки.</i></p>	Принято
270	Раздел VII, пункт 44	Службы контроля сельского хозяйства и животноводства (SAG) Республики Чили	Статья 44: Пожалуйста, мы просим прислать указанный стандарт для соответствующего анализа.	Отклонено Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов. – М., Утв. Зам. Гл. врача СССР от 06.03.87 №4261-87. (п.10.33.10; 10.33.14)
271	Раздел VII, пункт 44	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Изложить в редакции: 44. Температурно-влажностные режимы в производственных помещениях и параметры технологических процессов, обеспечивающих безопасность продукции, устанавливаются производителем с учетом используемого сырья, применяемой технологии и показателей безопасности вырабатываемой продукции.</p> <p><i>Проект не должен иметь ссылку на технические документы изготовителя.</i></p>	Принято частично. Пункт изложен в редакции: «Температурно-влажностные режимы в производственных помещениях и параметры технологических процессов, обеспечивающих безопасность продукции, устанавливаются производителем с учетом требований настоящего Технического регламента, используемого сырья, применяемой технологии и показателей безопасности вырабатываемой продукции.»
272	Раздел VII, пункт 44	ООО «Управляющая компания «Русское поле» (письмо №32 УК от 03.02.2015 г.)	<p>Предлагаемый вариант: Температурно-влажностные режимы в производственных помещениях и параметры технологических процессов, обеспечивающих безопасность продукции, устанавливаются производителем с учетом используемого сырья, применяемой технологии и показателей безопасности вырабатываемой продукции регламентированных в технических</p>	Принято

1	2	3	4	5
273	Раздел VII, пункты 42, 44	X5 Retail Group (письмо №279 от 05.02.2015 г.)	<p>документах, утвержденных в соответствии с законодательством государств-членов.</p> <p>Предлагаем исключить противоречие, поскольку разделка тушек, производство полуфабрикатов и пр. - это частный случай температурно-влажностных режимов в производственных помещениях, для которых температуру устанавливает изготовитель. С учетом ТР ТС 021/2011 необходимо исправить «производителем» на «изготовителем», а также исключить отсылку к техническим документам для показателей безопасности.</p> <p><i>Технические документы в РФ - это технические условия, технологические инструкции, рецептуры и пр. (ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции», ст.1), которые не требуют утверждения кем-либо, за исключением разработчика.</i></p> <p><i>Все показатели безопасности содержатся в технических регламентах.</i></p>	Принято частично, с учетом вышеприведенных замечаний редакции пунктов 42 и 44 уточнены.
274	Раздел VII	X5 Retail Group (письмо №279 от 05.02.2015 г.)	<p>По остальным пунктам раздела требуется доработка в части исключения показателей, не относящихся к показателям безопасности и неопределенных показателей (например, «измененный цвет кожи» для мяса птицы, субпродуктов, жира и продуктов их переработки; дефекты после убоя и пр.), а также особенных требований к мясу птицы механической обвалки, включая требования к маркировке технологической тары.</p>	Отклонено Недопустимо допускать к процессу разделки и обвалки тушки с остатками пера, гематомами, наминами и кровоизлияниями, так как подобное ведет к увеличению рисков получения недоброкачественного сырья.
275	Раздел VII, пункт 45	ЗАО «Ставропольский бройлер» (письмо № 79 от 04.02.2015 г.)	<p>На современных автоматических линиях процесс сортировки и пересадки на линию разделки ведется автоматически.</p> <p>Предложение: Определить доработку продукции после разделки.</p>	Принято частично в следующей редакции. «Перед процессом разделки и обвалки тушки птицы и их части подвергаются доработке (удаляют остатки пера, гематомы, намины, кровоизлияния).
276	Раздел VII, пункт 45	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>На современных автоматических линиях процесс сортировки и пересадки на линию разделки ведется автоматически.</p> <p><i>Определить доработку продукции после разделки.</i></p> <p><i>После процесса разделки и обвалки тушки птицы и их части подвергаются доработке (удаляют остатки пера, гематомы, намины, кровоизлияния). В процессе убоя при движущемся конвейере со скоростью 12 000 голов в час не имеется возможным удалить гематомы, намины, кровоизлияния. Эти вещи дорабатываются после процесса разделки, каждая часть перед упаковкой досматривается, и при необходимости подвергаются доработке.</i></p>	Принято частично в следующей редакции. «Перед процессом разделки и обвалки тушки птицы и их части подвергаются доработке (удаляют остатки пера, гематомы, намины, кровоизлияния).

1	2	3	4	5
277	Раздел VII, пункт 45	ОАО «Птицефабрика Михайловская» (письмо №10 от 14.01.2015 г.)	<p>Предлагаемая редакция:          Перед процессом разделки и обвалки, тушки птицы подвергают доработке (удаляют остатки пера и т.д.).          В процессе разделки и обвалки тушек птицы их части подвергают выбраковке при наличии дефектов на них (удаляют гематомы, намины, кровоизлияния) в специальные промаркированные емкости с последующей их утилизацией (переработкой на производство сухих животных кормов).</p> <p><i>Современные линии убоя птицы и разделки тушек предусматривают очень высокую производительность (гол/час или туш/час), которая обеспечивается скоростью конвейера, количеством линий и др., это не дает возможности осуществлять доработку тушек на конвейере, а происходит в процессе разделки. Части тушек с дефектами (гематомы, намины, кровоизлияния) полученные в процессе разделки выбраковываются в специальные промаркированные емкости, после чего направляются на производство сухих животных кормов.</i></p>	<p>Принято частично в следующей редакции.          «Перед процессом разделки и обвалки тушки птицы и их части подвергают доработке (удаляют остатки пера, гематомы, намины, кровоизлияния).</p>
278	Раздел VII, пункт 45	ЗАО «Югптицепром» (письмо №48/01-0 от 05.02.2015 г.)	<p>Предлагаемая редакция:          «Перед процессом переработки и упаковки тушки и их части подвергают доработке (удаляют остатки пера, гематомы, намины, кровоизлияния)».</p>	
279	Раздел VII, пункт 45	Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор) Министерства сельского хозяйства Российской Федерации (письмо №ФС-НВ-2/1645 от 04.02.2015 г.)	<p>Пункт 456 проекта дополнить текстом в следующей редакции: «После потрошения наружные и внутренние поверхности тушек птицы должны обмываться питьевой водой. После мойки на поверхности тушек не должно быть видимых изменений и фекальных загрязнений».</p>	Принято
280	Раздел VII, пункт 46	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей          Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия          (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация          (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Изложить в следующей редакции          Вне выполнения технологических операций разделки, обвалки ножи, ножницы и другие инструменты, используемые для разделки и обвалки, должны храниться в стерилизаторе или специально отведенном месте.</p> <p><i>В процессе разделки и обвалки используются не только ножи, но и ножницы, и другие инструменты.</i></p>	<p>Принято частично в редакции:          Вне выполнения технологических операций разделки, обвалки ножи, ножницы и другие инструменты должны храниться в стерилизаторе или специально отведенном месте.</p>

1	2	3	4	5
281	Раздел VII, пункт 47	Службы контроля сельского хозяйства и животноводства (SAG) Республики Чили	Статья 47: Пожалуйста, мы просим прислать указанный стандарт для соответствующего анализа.	Отклонено Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. Утв. Главным управлением ветеринарии МСХ СССР 27.12.83. с изменениями и дополнениями от 17.06.1988 г. (п.1, 4, 9)
282	Раздел VII, пункт 48	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Изложить в редакции При выявлении заболеваний птицы после убоя на тушки птицы или на контейнер для такой тушки птицы <b>наносится</b> ветеринарный штамп, установленной нормативно-правовыми актами государств-членов формы, свидетельствующий о способе ее обезвреживания или утилизации.</p> <p><i>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)</i></p> <p><i>2)ТЕОРЕТИЧЕСКИ возможно нанести ветеринарный штамп на тушку, но на индустриальных линиях такая тушка птицы отбраковывается в отдельные контейнеры особого цвета С СООТВ. МАРКИРОВКОЙ</i></p>	<p>Принято частично в редакции: При выявлении заболеваний птицы ветеринарно-санитарную оценку и клеймение тушек и продуктов их убоя проводят согласно установленному заболеванию в соответствии с Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных, установленными нормативными правовыми актами государств-членов.</p>
283	Раздел VII, пункт 48	ОАО «Ярославский бройлер» (письмо №(07-02)01/18 от 21.01.2015 г.)	<p>Текст пункта тех.регламента: При выявлении заболеваний птицы после убоя на тушки птиц накладывается ветеринарный штамп, свидетельствующий о способе ее обезвреживания или утилизации.</p> <p><i>Так ли необходим ветеринарный штамп, если все процессы осуществляются в пределах одного предприятия? В условиях массового производства достаточно складирование несоответствующей продукции в идентифицированную тару, без дополнительной маркировки каждой тушки. Далее направление в соответствии с решением (утилизация, использование с ограничением). Дополнительная маркировка добавит затрат предприятию (персонал, ресурсы), и дополнительные зацепки для надзорных органов. Альтернатива с идентифицированной тарой обеспечит необходимый результат не внося дополнительных затрат в процессы производства. Необходимо уточнение пункта регламента.</i></p>	<p>Принято частично в редакции: При выявлении заболеваний птицы ветеринарно-санитарную оценку и клеймение тушек и продуктов их убоя проводят согласно установленному заболеванию в соответствии с Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных, установленными нормативными правовыми актами государств-членов.</p>

1	2	3	4	5
284	Раздел VII, пункт 48	ЗАО «Югптицепром» (письмо №48/01-0 от 05.02.2015 г.)	Предлагаемая редакция: «При выявлении заболеваний птицы после убоя на тушки птицы или на контейнер для такой тушки птицы наносится ветеринарный штамп, установленный нормативно-правовыми актами государств-членов формы, свидетельствующий о способе ее обезвреживания или утилизации».	Принято
285	Раздел VII, пункт 48	Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (письмо №26-1-05/02-106 от 05.02.2015 г.)  Национальная палата предпринимателей Республики Казахстан (письмо №1153 от 05.02.2015 г.)	Предлагаемая редакция: При выявлении заболеваний птицы после убоя тушка птицы откидывается в отдельную емкость, промаркированную «Ветеринарный брак» и далее отправляется на утилизацию.  <i>Каким образом ставить штамп? Данный пункт более подходит для КРС. Кроме того, такой штамп можно не заметить. Целесообразно сразу убрать такую курицу с конвейера.</i>	Принято частично в редакции: При выявлении заболеваний птицы ветеринарно-санитарную оценку и клеймение тушек и продуктов их убоя проводят согласно установленному заболеванию в соответствии с Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных, установленными нормативными правовыми актами государств-членов.
286	Раздел VII, пункт 48	ОАО «Агрофирма «Птицефабрика Сеймовская» (письмо №61 от 04.02.2015 г.)	Пояснить, описать подробно этот пункт.	Принято частично в редакции: При выявлении заболеваний птицы ветеринарно-санитарную оценку и клеймение тушек и продуктов их убоя проводят согласно установленному заболеванию в соответствии с Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных, установленными нормативными правовыми актами государств-членов.
287	Раздел VII, пункт 49	ООО «Управляющая компания «Русское поле» (письмо №32 УК от 03.02.2015 г.)	В каком термическом состоянии должна находиться тушка?  Комментарии: Время проведения анализа 10 дней, рекомендованные сроки хранения охл.тушки – 5 суток.	Принято частично в редакции: При обнаружении в процессе обвалки птицы и субпродуктов патологических изменений, характерных для инфекционных и инвазионных болезней, продукты убоя помещают в холодильнике
288	Раздел VII, пункт 49	ОАО «Агрофирма «Птицефабрика Сеймовская» (письмо №61 от 04.02.2015 г.)	Указать условия хранения в камере, требования к помещению.	

1	2	3	4	5
				<p>санитарной камеры или в камере общего холодильника на специально отгороженном участке при температуре не выше минус 12°С до получения результатов лабораторного анализа.</p> <p>В зависимости от полученных результатов проводят соответствующую санитарную обработку.</p>
289	Раздел VII, пункт 50, первый абзац	ОАО «Ярославский бройлер» (письмо №(07-02)01/18 от 21.01.2015 г.)	<p>Текст пункта тех.регламента: Обезвреживание продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничением, проводится в обособленных помещениях с использованием оборудования, расположенного таким образом, чтобы исключить перекрестные потоки перемещения продуктов убоя и обезвреженных продуктов убоя.</p> <p><i>Предприятиям не обязательно иметь обособленные подразделения, что само по себе затратно (создание данных помещений и их содержание). С задачей можно справиться разграничив производство по времени, допущенные продукты с ограничением можно переработать по окончании основного производства, после чего провести соответствующую обработку (мойка/дезинфекция).</i></p> <p><i>Необходимо уточнение пункта регламента.</i></p>	<p>Принято частично в редакции: Обезвреживание продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничением, проводится в конце смены после завершения основного производства или в обособленных помещениях с использованием оборудования, исключая перекрестное перемещение необезвреженных и обезвреженных продуктов убоя. По окончании работы проводят дезинфекцию технологического оборудования и помещений.</p>
290	Раздел VII, пункт 51	Службы контроля сельского хозяйства и животноводства (SAG) Республики Чили	Статья 51: Пожалуйста, укажите международный стандарт, на котором основано данное положение.	<p>Отклонено</p> <p>Пункт 51 основан на научных исследованиях, проведенных при разработке Санитарно-гигиенических требований к производству продуктов на мясной основе для питания детей раннего возраста. Это связано также с тем, что моющие и дезинфицирующие средства должны быть рекомендованы при обработке оборудования производства продуктов детского питания и обосновано более жесткими требованиями к показателям без-</p>

1	2	3	4	5
291	Раздел VII, пункт 51	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Исключить.</p> <p><i>Исключить из текста ввиду отсутствия оснований.</i></p>	<p>опасности для продуктов детского питания.</p> <p>Отклонено Требования Роспотребнадзора в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к производству продуктов детского питания</p>
292	Раздел VII, пункт 52 «а»	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Предлагаемый текст: 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;</p> <p><i>Уточнение</i> <i>В предлагаемой редакции продукты переработки будут повторно подвергаться ветеринарно-санитарной экспертизе, однако продукты убой уже прошли эту процедуру</i> <i>Оформление ВСД на продукты убой птицы не требуется, если убой и переработка осуществляются в рамках одного производственного объекта.</i></p>	<p>Принято частично в редакции: а) не прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу и не допущенных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы для пищевых целей, не идентифицированных;</p>
293	Раздел VII, пункт 52 «б»	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p>	<p>Изложить в редакции б) с измененным цветом мышечной и жировой тканей;</p> <p><i>Исключить цвет кожи. Цвет эпидермиса тушки птицы может быть от светлого телесного до темного желтого и зависит от изменяемого корма.</i></p>	<p>Отклонено Изменение цвета тканей (мышечной, жировой, соединительной) у птиц может являться признаком заболевания. Естественные оттенки цвета кожи учитываются при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы.</p>
294	Раздел VII, пункт 52 «б»	<p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Исключить подпункт.</p> <p><i>Исключить подпункт так как, цвет эпидермиса и жировой ткани</i></p>	<p>Принято частично в редакции: «б) с измененным цветом мышечной и жировой тканей»</p>

1	2	3	4	5
			<p><i>тушки птицы может быть от светлого телесного до темного желтого и зависит от применяемого корма.</i></p> <p><i>Понятие «измененный цвет» субъективно, так как шкала цветности отсутствует.</i></p>	
295	Раздел VII, пункт 52 «ж»	Министерство сельского хозяйства Соединенных Штатов Америки (USDA)	Параграф 52, пункт ж: Пожалуйста, подтвердите, что в тексте должно быть сказано «после истечения срока», а не «до».	Отклонено На ветеринарные препараты устанавливается срок их выведения из организма птицы. Запрещается направлять на убой птицу, которой давали эти препараты, ранее истечения установленного срока. Соответственно в тексте указано что, запрещается направлять птицу на убой «до» истечения срока.
296	Раздел VII, пункт 52 «ж»	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Изложить подпункт в следующей редакции: птицу, при выращивании которой применяли антибиотики, <b>противогельминтные средства</b> и другие препараты с лечебной и/или профилактической целью, до истечения срока, указанного в наставлениях по применению.</p> <p><i>Стилистическая правка.</i></p>	Принято
297	Раздел VII, пункт 52	ФГБНУ «НИИ питания» (письмо №72-01/11-104 от 05.02.2015 г.)	Пункт 52 дополнить подпунктом з), в котором изложить следующее требование: «замороженное мясо птицы для производства продуктов детского и диетического питания, специализированных пищевых продуктов для питания беременных и кормящих женщин», для приведения в соответствие с требованием СанПиН 2.3.2.2362-08 о недопущении использования мяса птицы, кроме охлажденного, мяса птицы механической обвалки и коллагенсодержащего сырья из мяса птицы для производства продуктов детского (для всех возрастных групп, в том числе для организованных детских коллективов), диетического (лечебного и профилактического) питания, специализированных пищевых продуктов для питания беременных и кормящих женщин.	Отклонено, т.к. в ТР ТС021 такого требования нет. Кроме того, для говядины, свинины такого запрета нет. Доказательств, что замораживание ухудшает качество мяса птицы нет. Запрещая использование замороженного мяса мы исключаем возможность производства детского питания в удаленных регионах.
298	Раздел VII, пункт 53	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию	<p>Исключить.</p> <p><i>Исключить. Требование создает необоснованные барьеры для про-</i></p>	Отклонено. Данное требование было принято Постановлением Главного госу-

1	2	3	4	5												
		<p>лированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p><i>изготовителей мяса птицы Таможенного союза. Требование технологически невыполнимо для водяного способа охлаждения, который в основном используется в странах ТС. Требование о массовой доле влаги, выделившейся при размораживании мяса птицы, не соответствует целям технического регулирования, установленным в пункте 1 регламента.</i></p> <p><i>Данное требование никак не влияет на безопасность продуктов убой птицы, не предупреждает действий, вводящих 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)).</i></p> <p><i>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.</i></p> <p><i>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.</i></p> <p><i>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:</i></p> <table border="0" data-bbox="840 1069 1736 1165"> <tr> <td><i>воздушное</i></td> <td><i>охлаждение</i></td> <td><i>-</i></td> <td><i>2%;</i></td> </tr> <tr> <td><i>воздушно-распылительное</i></td> <td><i>охлаждение</i></td> <td><i>-</i></td> <td><i>4,5%;</i></td> </tr> <tr> <td><i>водяное</i></td> <td><i>охлаждение</i></td> <td><i>-</i></td> <td><i>7%.</i></td> </tr> </table> <p><i>В РЕГЛАМЕНТЕ КОМИССИИ (ЕС) № 543/2008 установлен нормальный уровень влаги, выделившейся при оттаивании замороженной птицы при следующих способах охлаждения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>- воздушное: 1,5 %</i></li> <li><i>- Воздушно-распылительное: 3,3 %</i></li> <li><i>- погружное: 5,1 %.</i></li> </ul>	<i>воздушное</i>	<i>охлаждение</i>	<i>-</i>	<i>2%;</i>	<i>воздушно-распылительное</i>	<i>охлаждение</i>	<i>-</i>	<i>4,5%;</i>	<i>водяное</i>	<i>охлаждение</i>	<i>-</i>	<i>7%.</i>	<p>дарственного санитарного врача РФ № 33 от 02.06.2008 г. "О производстве и обороте мяса птицы". Действие этого требования с 2008 г. привело к значительному улучшению качества и снижению случаев фальсификации мяса птицы. Каких-либо существенных затруднений для добросовестных производителей это требование не вызвало.</p> <p>Ссылка на ГОСТ 31930-2012 неправомерна, так как в этом стандарте (в данной части стандарта) речь идет об увеличении массы тушки в процессе обработки, а не о потере влаги при размораживании. Кроме этого, как указано в ГОСТ 31930, в этой части стандарта изложена методика и требования регламента ЕС 543/2008 и предназначалась для использования экспортерами мяса птицы в ЕС.</p>
<i>воздушное</i>	<i>охлаждение</i>	<i>-</i>	<i>2%;</i>													
<i>воздушно-распылительное</i>	<i>охлаждение</i>	<i>-</i>	<i>4,5%;</i>													
<i>водяное</i>	<i>охлаждение</i>	<i>-</i>	<i>7%.</i>													
299	Раздел VII, пункт 53	ЗАО «Ставропольский бройлер» (письмо № 79 от 04.02.2015 г.)	Не определено, какой продукт подразумевается под термином Мясо птицы (только тушки по ГОСТ или все мясо птицы). При охлаждении тушек птицы в ледяной воде невозможно уложится в 4%.	Отклонено, см. выше.												

1	2	3	4	5
			<p>Предложение: Определить точно на какую продукцию распространяется данный пункт и сделать градацию процента выделившейся влаги в зависимости от способа охлаждения.</p>	
300	Раздел VII, пункт 53	ЗАО «Югптицепром» (письмо №48/01-0 от 05.02.2015 г.)	<p>Пересмотреть пункт.</p> <p>Обоснование: Не установлен показатель массовой доли технологически неизбежного поглощения влаги в процессе выработки цыплят-бройлеров при разных способах охлаждения.</p>	Отклонено, см. выше.
301	Раздел VII, пункт 53	ПАО «Птицефабрика Роскар» (письмо №456 от 09.02.2015 г.)	<p>Рассмотрев проект ТР ТС «О безопасности птицы и продукции ее переработки» ПАО «Птицефабрика Роскар» просит рассмотреть возможность изменения показателя «массовая доля влаги, выделившийся при размораживании мяса птицы» в зависимости от способа охлаждения, применяемого при убое птицы, т.е. увеличить значение при водяном погружном и/или смешанном способе охлаждения тушек птицы.</p>	Отклонено, см. выше.
302		X5 Retail Group (письмо №279 от 05.02.2015 г.)	<p>Предлагаем дополнить показателем «количество технологически добавленной влага» для охлажденного мяса птицы, аналогично замороженному мясу птицы.</p> <p>При охлаждении продукции способом водяного охлаждения остается влага, которая влияет на сроки годности продукции, ее товарный вид при хранении, реализации, а также массу. По имеющимся данным показатель (~2% от массы потребительской упаковки) нормируется в Австрии.</p>	<p>Отклонено.</p> <p>Определить содержание добавленной влаги в охлажденном мясе с точностью менее 2% - практически не осуществимая задача, т.к. естественная физиологическая вариация содержания воды в нативном мясе достигает 3%.</p>
303	Раздел VII, пункт 53	X5 Retail Group (письмо №279 от 05.02.2015 г.)	<p>Проектом предлагается установить норматив по массовой доле влаги, выделившейся при размораживании мяса птицы (п. 53 Проекта) - не более 4%. В настоящее время данный показатель в тех же пределах нормируется в ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия» для мяса кур (данный стандарт принят Российской Федерацией, Республикой Казахстан), ГОСТ 31990-2012 «Мясо уток (тушки и их части). Общие технические условия» для мяса уток (данный стандарт принят Российской Федерацией, Республикой Беларусь), ГОСТ Р 54675-2011 «Мясо гусей (тушки и их части). Технические условия» для мяса гусей, ГОСТ Р 55337-2012 «Мясо цесарок (тушки и их части). Технические условия» для мяса цесарок, ГОСТ Р 54673-2011 «Мясо перепелов (тушки). Технические условия» для мяса перепелов. Имеется метод определения технологически добавленной влаги (ГОСТ 31930-2012 «Мясо птицы замороженное. Методы определения технологически добавленной влаги»), при-</p>	<p>Отклонено.</p> <p>Определить содержание добавленной влаги в охлажденном мясе с точностью менее 2% - практически не осуществимая задача, т.к. естественная физиологическая вариация содержания воды в нативном мясе достигает 3%.</p>

1	2	3	4	5
			<p>нятый, в том числе, Республикой Беларусь и Республикой Казахстан. Мы поддерживаем сохранение этого показателя в Проекте в целях защиты интересов потребителей, особенно по причине широкого использования водяного охлаждения в условиях российского птицеводства. В то же время проблема выделения влаги и необходимость нормирования массовой доли влаги в связи с обозначенным способом охлаждения актуальна и для охлажденного мяса птицы. По имеющимся данным выделение влаги для охлажденного мяса птицы нормируется в Европейском союзе (в частности в Австрии - до 2%). Предлагаем данный показатель обозначить в Проекте.</p>	
304	Раздел VII, пункт 53	X5 Retail Group (письмо №279 от 05.02.2015 г.)	<p>Норма не учитывает, что влага должна включать и мясной сок (ГОСТ 31930-2012). Кроме того, имеется технологически неизбежное поглощение влаги, в т.ч. для мяса цыплят-бройлеров (п.5.5.5 ГОСТ 31930-2012). Следовательно, данная норма не может применяться на практике.</p> <p><i>Например, для мяса цыплят-бройлеров это составляет от 2% до 7% в зависимости от способа охлаждения. При этом способ охлаждения для данной продукции должен быть указан в маркировке.</i></p>	Отклонено. Нельзя смешивать количество влаги и сока, выделившихся при размораживании, с поглощением воды при охлаждении (увеличение массы тушки). В РФ данная норма уже применяется на практике с 2008 г.
305	Раздел VII, пункт 54 «а», «в»	Министерство сельского хозяйства Соединенных Штатов Америки (USDA)	<p>Параграф 54: Соединенные Штаты просят дать более детальное отличие продукции из пункта «а» от продукции из пункта «в». Более того, может ли Таможенный союз объяснить, почему в Таможенном союзе возникает проблема в отношении механического разделения охлажденных продуктов?</p>	Отклонено Пунктом 54 устанавливаются требования к сырью, которое допускается для производства мяса птицы механической обвалки. Эти требования обоснованы нестабильностью мяса птицы механической обвалки в части микробиологической безопасности.
306	Раздел VII, пункт 54	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>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 переработки (CAC/RCP 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) под-</p>	Отклонено. Изложенные требования направлены на обеспечение безопасности мяса птицы механической обвалки и продукции, производимой с использованием этого вида сырья

1	2	3	4	5
			<p>держивается температура 10°C и механическая сепарация в течение 5 часов после обвалки; б) температура 4°C и механическая сепарация в течение 72 часов после обвалки, с) охлаждение до -2°C 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 4°C (температура замеряется в мясе) и использовать для дальнейшей переработки в течение 48 часов.</p> <p>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 2°C.<sup>1</sup></p> <p>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 мясе<sup>2</sup>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Тушки птицы должны быть не старше 3-х дней;</li> <li>б) Механическая обвалка должна быть проведена немедленно после обвалки тушек;</li> <li>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.</li> </ul> <p>Далее сформулированы требования, применяемые при производстве и реализации ММО, произведенного по технологии, отличной от изложенной в пункте.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) тушки птицы должны быть не старше 3 – дней;</li> <li>б) если механическая обвалка не производится немедленно после обвалки тушек, кости с остатками мяса должны храниться и транспор-</li> </ul>	

<sup>1</sup> Отчёт о Санитарных нормах по производству и использованию мяса механической обвалки – Отчёт Научного ветеринарного комитета – 16 сентября 1997г.

<sup>2</sup> Неофициальный перевод Директивы ЕС 853/2004 по вопросу производства мяса птицы мех.обвалки

1	2	3	4	5
			<p>тироваться при температуре не выше 2 град. С, либо заморожены до температуры не выше – 18 град. С;</p> <p>в) кости с остатками мяса от замороженных тушек не должны быть повторно заморожены;</p> <p>г) если ММО не используется в течении часа после производства, оно должно быть охлаждено до температуры не выше 2 град. С.</p>	
307	Раздел VII, пункт 54 «а»	<p>Фирма «ХОЛКОФ ГмбХ» (письмо от 12.01.2015 г.)</p> <p>ОАО «Птицефабрика Михайловская» (письмо №10 от 14.01.2015 г.)</p>	<p>Изложить в редакции: «Для выработки мяса птицы механической обвалки не допускается применять:</p> <p><b>а) тушки птицы и их части</b> в охлажденном состоянии сроком хранения более двух суток;».</p>	Принято
308	Раздел VII, пункт 54 «а»	ООО «Управляющая компания «Русское поле» (письмо №32 УК от 03.02.2015 г.)	<p>Предлагаемый вариант: тушки и части тушек птицы в охлажденном состоянии с температурой в толще продукта от 0°С до минус 2°С со сроком хранения более двух суток;</p> <p>Обоснование: согласно ГОСТ 31490-2012</p>	Отклонено. Требования к температуре даны в терминах
309	Раздел VII, пункт 54 «а»	ОАО «Агрофирма «Птицефабрика Сеймовская» (письмо №61 от 04.02.2015 г.)	<p>Предлагаемая редакция: Для выработки мяса птицы мех.обвалки не допускается применять:</p> <p><b>А - тушки - не более 5 суток</b> и части тушек птицы в охлажденном состоянии со сроком хранения не <b>более 2- суток</b>;</p> <p>Обоснование: Противоречие по срокам хранения по ГОСТ 31962-2013: у тушек и частей тушек разные сроки хранения 5 и 2 суток, сроки хранения замороженных тушек и частей тушек также разные при разных температурных условиях (минус 12, минус 18, минус 25).</p>	Отклонено. Требование соответствует ГОСТ 31490-2012, кроме того требования данного подпункта не распространяется на замороженное сырье.
310	Раздел VII, пункт 54 «б»	ЗАО «Ставропольский бройлер» (письмо № 79 от 04.02.2015 г.)	<p>Невозможно в такой короткий срок реализовать и доставить данную продукцию потребителю-переработчику.</p> <p>Предложение: б) Разрешить использование охлажденной продукции для выработки ММО со сроками хранения 72 часа.</p>	Отклонено. Мясо птицы, в т.ч кости, шеи очень быстро обсеменяются микрофлорой, чем ниже температура и длительность хранения сырья, тем благополучнее ММО.
311	Раздел VII, пункт 54 «б»	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)	<p>Невозможно в такой короткий срок реализовать и доставить данную продукцию потребителю-переработчику.</p> <p><i>Разрешить использование охлажденной продукции для выработки ММО со сроками хранения 72 часа.</i></p>	Требование направлено на обеспечение безопасности ММО и продукции, производимой с его использованием

1	2	3	4	5
		Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)		
312	Раздел VII, пункт 54 «б»	ООО «Управляющая компания «Русское поле» (письмо №32 УК от 03.02.2015 г.)	Предлагаемый вариант: кости, шеи в охлажденном состоянии с температурой в толще продукта от 0°C до минус 2°C со сроком хранения более двух суток;  Обоснование: согласно ГОСТ 31490-2012	Отклонено. Требования к температуре даны в терминах
313	Раздел VII, пункт 54 «б»	ОАО «Агрофирма «Птицефабрика Сеймовская» (письмо №61 от 04.02.2015 г.)	Предлагаемая редакция: Для выработки мяса птицы мех.обвалки не допускается применять: Б - кости, шеи в охлажденном состоянии со сроком хранения не более <b>2-х суток</b> ;	Отклонено. Требования в проекте даны в соответствии ГОСТ 31490-2012 «Мясо птицы механической обвалки. Технические условия»
314	Раздел VII, пункт 54 «в»	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)	В ГОСТ и ТУ сроки хранения данной продукции 6 и 8 месяцев.  <i>Исключить данный пункт.</i>	Отклонено. ГОСТ 31490-2012 «Мясо птицы механической обвалки. Технические условия» установлено применение для выработки мяса механической обвалки сырья в замороженном состоянии с температурой в толще продукта не выше минус 8°C со сроком хранения не более одного месяца.
315	Раздел VII, пункт 54 «в»	ЗАО «Ставропольский бройлер» (письмо № 79 от 04.02.2015 г.)	В ГОСТ и ТУ сроки хранения данной продукции 6 и 8 месяцев.  Предложение: Исключить данный пункт.	
316	Раздел VII, пункт 54 «в»	СПК «Птицефабрика Гайская» (письмо №15-103 от 26.01.2015 г.)	Считаем необходимым раздел VII, статью 54, пункт в), изложить в следующей редакции: «тушки птицы и их части в замороженном состоянии сроком хранения не более 6 месяцев». Это основано, во-первых, на том, что на птицефабриках яичного направления разрыв между забоями может достигать более двух месяцев, а, во-вторых при рекомендуемых условиях хранения мяса кур установленных в ГОСТ 31962-2013, сроки годности мяса кур в замороженном виде при t -18°C составляют 12 месяцев.	Отклонено. Требования в проекте даны в соответствии ГОСТ 31490-2012 Мясо птицы механической обвалки
317	Раздел VII, пункт 54 «в»	ООО «Управляющая компания «Русское поле» (письмо №32 УК от 03.02.2015 г.)	Предлагаемый вариант: тушки птицы и их части в замороженном состоянии с температурой в толще продукта не выше минус 8°C со сроком хранения более одного месяца.  Обоснование: согласно ГОСТ 31490-2012	Отклонено. Требования в проекте даны в соответствии ГОСТ 31490-2012 Мясо птицы механической обвалки

1	2	3	4	5
318	Раздел VII, пункт 54 «в»	ОАО «Агрофирма «Птицефабрика Сеймовская» (письмо №61 от 04.02.2015 г.)	<p>Предлагаемая редакция: Для выработки мяса птицы мех.обвалки не допускается применять: В - тушки птицы в замороженном состоянии со сроком хранения не более <b>4-х - месяцев</b> и их части со сроком хранения <b>более 1 - месяца (при температуре хранения - минус 12 °С)</b>; тушки птицы в замороженном состоянии со сроком хранения не более <b>8-ми - месяцев</b> и их части со сроком хранения более <b>3-х - месяцев (при температуре хранения - минус 18°С )</b>.</p> <p>Обоснование: Противоречие по срокам хранения по ГОСТ 31962-2013: у тушек и частей тушек разные сроки хранения 5 и 2 суток, сроки хранения замороженных тушек и частей тушек также разные при разных температурных условиях (минус 12, минус 18, минус 25).</p>	Отклонено. Требования в проекте даны в соответствии ГОСТ 31490-2012 Мясо птицы механической обвалки. Удлинение сроков хранения сырья до момента механической обвалки ухудшает химические показатели качества, обуславливающие плохие органолептические показатели.
319	Раздел VII, пункт 54 «г»	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Современное оборудование позволяет производить качественную продукцию из сырья с массовой долей мякотных тканей менее 30%.</p> <p><i>Исключить данный пункт.</i></p>	Отклонено. ГОСТ 31490-2012 «Мясо птицы механической обвалки. Технические условия» не допускает использование для выработки мяса механической обвалки сырья с массовой долей мякотных тканей менее 30%. Механическая обвалка сырья с содержанием прирезей менее 30% не обеспечивает гигиенические риски по содержанию кальция и фракционного состава костных включений, а также качества ММО (белок, жир) за счет выдавливания костного мозга.
320	Раздел VII, пункт 54 «г»	ЗАО «Ставропольский бройлер» (письмо № 79 от 04.02.2015 г.)	<p>Современное оборудование позволяет производить качественную продукцию из сырья с массовой долей мякотных тканей менее 30%.</p> <p>Предложение: Исключить данный пункт.</p>	Отклонено. ГОСТ 31490-2012 «Мясо птицы механической обвалки. Технические условия» не допускает использование для выработки мяса механической обвалки сырья с массовой долей мякотных тканей менее 30%. Механическая обвалка сырья с содержанием прирезей менее 30% не обеспечивает гигиенические риски по содержанию кальция и фракционного состава костных включений, а также качества ММО (белок, жир) за счет выдавливания костного мозга.
321	Раздел VII, пункт 54 «г»	ООО «Управляющая компания «Русское поле» (письмо №32 УК от 03.02.2015 г.)	<p>Предлагаемый вариант: Кость птицы с массовой долей мякотных тканей менее 30%.</p> <p>Обоснование: согласно ГОСТ 31490-2012</p>	Принято
322	Раздел VII, пункт 55	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)	<p>Исключить.</p> <p><i>Невозможно после обвалки получить продукцию с температурой выше плюс 6С.</i></p>	Отклонено. Соблюдение температурных режимов при механической обвалке является доминирующим фактором, определяющим качество мяса птицы механической обвалки.

1	2	3	4	5
		Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)		ки. Температура его на выходе из установки не должна превышать 6°C, что необходимо для обеспечения микробиологических показателей мяса птицы механической обвалки. Экспериментальные данные показали, что ММО, полученное из сырья парного или остывшего, оказалось наиболее подверженным микробиологической и химической порче.
323	Раздел VII, пункт 55	ОАО «Ярославский бройлер» (письмо №(07-02)01/18 от 21.01.2015 г.)	<p>Текст пункта тех.регламента: Температура мяса птицы после механической обвалки должна быть не выше плюс 6°C.</p> <p><i>Комментарии: Если проводить мех.обвалку сразу после охлаждения (до +4°C), то температура продукта на выходе может быть выше +6°C, так как к +4°C добавятся градусы на разделке, а далее еще и на мех.обвалке. Температурные режимы не должны быть четко регламентированы на различных предприятиях процессы обработки мяса птицы построены по разному. Также как и по пункту 38 развитие микроорганизмов зависит не только от температуры ММО после обработки, но и от времени нахождения на производственных участках, а также от способа дальнейшей заморозки/охлаждения.</i></p>	Отклонено. Соблюдение температурных режимов при механической обвалке является доминирующим фактором, определяющим качество мяса птицы механической обвалки. Температура его на выходе из установки не должна превышать 6°C, что необходимо для обеспечения микробиологических показателей мяса птицы механической обвалки. Экспериментальные данные показали, что ММО, полученное из сырья парного или остывшего, оказалось наиболее подверженным микробиологической и химической порче.
324	Раздел VII, пункт 56	ФГБНУ «НИИ питания» (письмо №72-01/11-104 от 05.02.2015 г.)	Редакция п.56, предписывающего использование мяса птицы механической обвалки, полученного с других производств, только для выработки продуктов, подвергнутых тепловой обработке, должна быть уточнена, во избежание трактовки возможности использования мяса птицы механической обвалки собственного производства для выработки продукции без тепловой обработки.	Принято частично в следующей редакции. «Замороженное мясо птицы механической обвалки, полученное с других производств, используется только для выработки про-

1	2	3	4	5
				дуктов, подвергнутых тепловой обработке, <b>а полученное на собственном производстве используется для производства полуфабрикатов и продукции, подвергаемой тепловой обработке</b> .
325	Раздел VII, пункт 56	ОАО «Птицефабрика Боровская» (письмо №106/10 от 30.01.2015 г.)	Исключить – «п.56»	Отклонено. Безопасность продуктов из этого сырья может быть обеспечена при тепловой обработке.
326	Раздел VII, пункт 56	ООО «Управляющая компания «Русское поле» (письмо №32 УК от 03.02.2015 г.)	Предлагаемый вариант: Замороженное мясо птицы механической обвалки, полученное с других производств, используется только для выработки продуктов, подвергнутых тепловой обработке и полуфабрикатов по технологии из замороженного сырья.	Принято частично в следующей редакции. «Замороженное мясо птицы механической обвалки, полученное с других производств, используется только для выработки продуктов, подвергнутых тепловой обработке, <b>а полученное на собственном производстве используется для производства полуфабрикатов и продукции, подвергаемой тепловой обработке</b> ».
327	Раздел VII, пункт 56	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)  ЗАО «Югптицепром» (письмо №48/01-0 от 05.02.2015 г.)	Предлагаемый текст: Замороженное мясо птицы механической обвалки, полученное с других производств, используется только для выработки продуктов, <b>подвергаемых</b> тепловой обработке.  <i>Уточнение.</i>	Отклонено Значение слов «подвергаемых» и «подвергнутых» не идентично. В данном контексте речь идет о продуктах « <b>подвергнутых</b> » тепловой обработке в ходе технологического процесса их производства.

1	2	3	4	5
328	Раздел VII, пункт 57	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Исключить.</p> <p><i>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.</i></p>	Принято
329	Раздел VII, пункт 57	X5 Retail Group (письмо №279 от 05.02.2015 г.)	Предлагаем исключить требование, как субъективное и непроверяемое.	Принято
330	Раздел VII, пункт 57	ФГБНУ «НИИ питания» (письмо №72-01/11-104 от 05.02.2015 г.)	В п.57 слово «бактериального» лучше заменить на «микробного», так как загрязнения могут быть и вирусной, и грибной природы, а не только бактериальной.	Отклонено, пункт исключен.
331	Раздел VII, пункт 58	<p>Фирма «ХОЛКОФ ГмбХ» (письмо от 12.01.2015 г.)</p> <p>ОАО «Птицефабрика Михайловская» (письмо №10 от 14.01.2015 г.)</p>	<p>Изложить в редакции: «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 направлено в холодильные камеры для охлаждения или замораживания».</p> <p><i>В термине охлаждённого мяса птицы механической обвалки температура уже указана. Если оставлять температуру, то надо указать и температуру замораживания.</i></p>	Принято
332	Раздел VII, пункт 58	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>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 замораживания до температуры не выше минус 18 С».</p> <p><i>Привести в соответствие с международными требованиями см. выше.</i></p>	Принято в уточненной редакции, см. выше.

1	2	3	4	5
333	Раздел VII	ОАО «Агрофирма «Птицефабрика Сеймовская» (письмо № 61 от 04.02.2015 г.)	<p>Замечания даны по пункту: Если после охлаждения мяса птицы мех.обвалки не предусмотрена его переработка в течение 24 часов, то оно должно быть заморожено не позднее, чем через 12 часов после выработки до достижения температуры не выше минус 18°С при времени замораживания не более 6 часов.</p> <p>Предлагаемая редакция: Если после охлаждения мяса птицы мех.обвалки не предусмотрена его переработка в течение 24 часов, то оно должно быть заморожено не позднее, чем через 12 часов после выработки до достижения температуры не выше минус 12°С при температуре замораживания в камере минус 18°С.</p> <p>Обоснование: 1. При какой температуре должна происходить заморозка до такой температуры. 2. В зависимости от объема замораживаемого продукта время замерзания до температуры минус 18°С может быть разное (6 часов)</p>	Отклонено. Замечания даны по пункту, который отсутствует в тексте проекта технического регламента.
334	Раздел VII, пункт 60 (после 57)	ООО «Управляющая компания «Русское поле» (письмо №32 УК от 03.02.2015 г.)	<p>Предлагаемый вариант: Технологическая тара с мясом птицы механической обвалки должна быть снабжена ярлыком с указанием даты и часа выработки и обеспечивающим прослеживаемость и ветеринарными сопроводительными документами, за исключением внутреннего перемещения.</p> <p>Обоснование: внутри производства ветеринарные сопроводительные документы не выписываются.</p>	Отклонено. В технологической таре перемещение за пределы предприятия не допускается. При перемещении на другое предприятие должно быть упаковано в транспортную упаковку и промаркировано в соответствии с ТР ТС 022.
335	Раздел VII, пункт 60 (после 57)	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Предлагаемый текст: Технологическая упаковка с мясом птицы механической обвалки должна быть снабжена ярлыком с указанием даты и часа выработки, обеспечивающим прослеживаемость.</p> <p><i>Ошибка нумерации. Перенести пункт после пункта 59. Заменить «ТАРА» на «упаковка»</i></p>	Отклонено. В данном контексте подразумевается именно тара. Упаковка может быть транспортной и потребительской. Понятия «технологическая упаковка» не существует.
336	Раздел VIII, наименование	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регу-	Изложить в следующей редакции <b>Требования к продукции из мяса птицы и процессам ее производства</b>	Принято

1	2	3	4	5
		<p>лированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p><i>Привести в соответствие с понятием «продукция из мяса птицы».</i></p>	
337	Раздел VIII	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>В целом по разделу предлагаем предусмотреть особенности производства продукции переработки продуктов убоя птицы на предприятиях общественного питания, принимая во внимание также то, что на таких предприятиях может одновременно производиться как продукция переработки продуктов убоя птицы, так и мясная продукция в соответствии с ТР ТС 034/2013.</p> <p>Например, предусмотреть возможность производства продукции из субпродуктов, подготовку немясных ингредиентов (п.69) не только в отдельном помещении, а в специально выделенных участках.</p>	<p>Отклонено в части распространения на продукцию общественного питания.</p> <p>Данный ТР не распространяется на продукцию производимую на предприятиях общественного питания.</p>
338	Раздел VIII	<p>X5 Retail Group (письмо №279 от 05.02.2015 г.)</p>	<p>В целом по разделу предлагаем предусмотреть особенности производства продукции переработки продуктов убоя птицы на предприятиях общественного питания, принимая во внимание также то, что на таких предприятиях может одновременно производиться как продукция переработки продуктов убоя птицы, так и мясная продукция в соответствии с ТР ТС 034/2013.</p> <p>Например, предусмотреть возможность производства продукции из субпродуктов, подготовку немясных ингредиентов (п.69) не только в отдельном помещении, а в специально выделенных участках. Кроме того, исключить для таких предприятий температурный режим для производственных помещений (п.66), т.к. санитарными правилами для предприятий общественного питания в РФ данный показатель не нормируется.</p> <p>Регламент должен исключать полностью продукцию и процессы общественного питания (см.выше).</p>	<p>Отклонено.</p> <p>ТР не распространяется на продукцию и процессы общественного питания</p>
339	Раздел VIII	<p>Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) (письмо №01/1154-15-22 от 06.02.2015 г.)</p>	<p>Раздел VIII «Требования к продукции переработки продуктов убоя птицы и процессам ее производства» предлагается дополнить пунктом следующего содержания:</p> <p>«Не допускается использование мяса птицы, кроме охлажденного, мяса птицы механической обвалки и коллагенсодержащего сырья из мяса птицы для производства продуктов детского питания (для всех возрастных групп, в том числе для организованных детских коллективов), диетического (лечебного и профилактического) питания, специализированных пищевых продуктов для питания беременных и кормя-</p>	<p>Отклонено.</p> <p>Проект ТР разработан в соответствии с требованиями ТР 021/2011, в котором данное ограничение отсутствует.</p>

1	2	3	4	5
			<p>щих женщин, деликатесной продукции из мяса птицы (пастрома, сыровяленые и сырокопченые изделия). Не допускается использование мяса птицы, кроме охлажденного, для производства охлажденных натуральных полуфабрикатов из мяса птицы и пищевых продуктов из мяса птицы, не прошедших термическую обработку» (Основание - Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 "О применении санитарных мер в Таможенном союзе").</p>	
340	Раздел VIII, пункт 60	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Исправить здесь на номер 61 и далее привести нумерацию в соответствии.</p> <p><i>Ошибка нумерации.</i></p>	Принято
341	Раздел VIII, пункт 63	<p>Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (письмо №26-1-05/02-106 от 05.02.2015 г.)</p>	<p>Производство продукции из субпродуктов птицы осуществляется в отдельном помещении.</p> <p>Допускается производство этой продукции в помещениях и на оборудованных по производству <b>продуктов из мяса птицы</b>, при условии последовательности их производства с проведением мойки технологического оборудования и инвентаря <b>на специально выделенных участках производственного помещения.</b></p> <p><i>Совмещенное производство по переработке пищевой продукции широко практикуется в современных производствах. Что позволяет во время простоев производства, во избежание сезонной зависимости реализации готовой продукции, с целью экономии времени, повышения производительности и развития экономики страны.</i></p>	Принято
342	Раздел VIII, пункт 63, второй абзац	<p>Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) (письмо №01/1154-15-22 от 06.02.2015 г.)</p>	<p>Абзац второй пункта 63 предлагается изложить в редакции: «Допускается производство продукции из субпродуктов птицы в помещении и на оборудовании по производству колбасных изделий при условии: окончания технологического процесса производства колбасных изделий, соблюдения последовательности производства продукции из субпродуктов птицы, проведением мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря».</p>	Отклонено, пункт приведен в уточненной редакции (см. выше)
343	Раздел VIII, пункт 64	<p>Фирма «ХОЛКОФ ГмбХ» (письмо от 12.01.2015 г.)</p>	<p>Пункт 64 повторяет пункт 46.</p>	<p>Принято. Пункт 64 исключен.</p>

1	2	3	4	5
344	Раздел VIII, пункт 64	ОАО «Птицефабрика Михайловская» (письмо №10 от 14.01.2015 г.)	Удалить пункт 64 или пункт 46.	
345	Раздел VIII, пункт 64	ОАО «Агрофирма «Птицефабрика Сеймовская» (письмо № 61 от 04.02.2015 г.)	Пояснить условия хранения, т.к. стерилизатор предполагает стерилизацию инструментов, а отведенное место - это м.б. просто ящик с замком.	Отклонено, пункт исключен.
346	Раздел VIII, пункт 66	ООО «Управляющая компания «Русское поле» (письмо №32 УК от 03.02.2015 г.)	Исключить.  Обоснование: иначе прослеживается противоречие.	Принято. В пункт 42 добавить слова «приготовление фарша и наполнение оболочек»
347	Раздел VIII, пункт 66	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)	Изложить в следующей редакции 66. Измельчение мяса и субпродуктов, приготовление колбасного фарша и наполнение оболочек (форм) осуществляются при температуре воздуха не выше плюс 10°С.  <i>Изменить температуру на «не выше плюс 10°С».</i>	Отклонено, пункт исключен.
348	Раздел VIII, пункт 67	ОАО «Птицефабрика Михайловская» (письмо №10 от 14.01.2015 г.)	Предлагаемая редакция: 67. Для выработки пищевых топленых жиров используют жир-сырец, обработанный не позднее чем через 2 часа после его сбора в процессе убоя птицы с последующим охлаждением или замораживанием, а также собранный при разделке тушек птицы.  <i>Дополнить в соответствии с термином «жир-сырец птицы» - продукт убоя, полученный в результате переработки птицы и/или разделки тушки птицы, представляющий собой жировую ткань.</i>	Принято
349	Раздел VIII, пункт 68, первый абзац	ОАО «Агрофирма «Птицефабрика Сеймовская» (письмо № 61 от 04.02.2015 г.)	Предлагаемая редакция: Нитрит натрия применяется только в виде нитрито-посолочных смесей с массовой долей нитрита натрия не более 0,9% или в виде 2,5% раствора нитрита натрия при условии наличия на предприятии лаборатории производственного контроля.  <i>При исследовании нитрито-посолочных смесей в производстве продукции из куриного мяса, в готовом продукте обнаруживается выше допустимых показателей НД, т.к. нет стабильности качества поставляемых нитрито-посолочных смесей (нитрит осыпается, неравномерное распределение в упаковке). Учитывая экономическое положение предприятий и рост валюты выгоднее пользоваться 2,5% раствором нитрита натрия (дешевле в 3 раза).</i>	Отклонено. ТР ТС 029/2012 установлено, что нитриты при производстве мясных изделий должны применяться только в виде посолочно-нитритных смесей (растворов) или в составе комплексных пищевых добавок (п. 17, подпункт 10)

1	2	3	4	5
350	Раздел VIII, пункт 68, первый абзац	ООО «Управляющая компания «Русское поле» (письмо №32 УК от 03.02.2015 г.)	Предлагаемый вариант: Нитрит натрия (нитрит калия) при отсутствии производственной лаборатории применяется только в виде нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей с массовой долей нитрита натрия (нитрита калия) не более 0,9 процента.	
351	Раздел VIII, пункт 68, четвертый абзац	ЗАО «Ставропольский бройлер» (письмо № 79 от 04.02.2015 г.)	Большинство имеющихся на рынке смесей для инъектирования содержат фосфаты.  Предложение: Исключить данный пункт.	Отклонено. Требование соответствует требованиям ТР ТС 029. Изложить в редакции «Не допускается применять фосфаты (фосфатно-содержащие смеси и комплексные пищевые смеси) при производстве продуктов переработки продуктов убоя, выпускаемых в реализацию в непереработанном виде».
352	Раздел VIII, пункт 68, четвертый абзац	ЗАО «Югптицепром» (письмо №48/01-0 от 05.02.2015 г.)	Исключить.  Обоснование: Большинство смесей для инъектирования содержат в своем составе фосфаты.	
353	Раздел VIII, пункт 68, четвертый абзац	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)	Исключить данный пункт.  <i>Большинство имеющихся на рынке смесей для инъектирования содержат фосфаты. Все МДУ указаны в приложениях.</i>	
354	Раздел VIII, пункт 69	Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (письмо №26-1-05/02-106 от 05.02.2015 г.)	Исключить.  <i>Производство мясорастительных и растительномясных продукции подразумевает фасовку немясных ингредиентов вместе с мясными в одну потребительскую упаковку. Осуществление всех этапов производства пищевых продуктов, в том числе фасовку и взвешивание немясных ингредиентов должно проводиться с обеспечением требований безопасности и качества в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза, действия которых на нее распространяется.</i>	Отклонено. Изложить в редакции: «Подготовка немясных ингредиентов проводится в отдельных помещениях»
355	Раздел VIII, пункт 71 «а»	ООО «Управляющая компания «Русское поле» (письмо №32 УК от 03.02.2015 г.)	Исключить.	Отклонено. Требование обеспечивает безопасность продукции, не дано обоснование исключения
356	Раздел VIII, пункт 71 «б»	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регу-	Исключить.  <i>Сухие специи, панировки и т.п. можно готовить в любое время и в</i>	Отклонено, изложено в редакции «б) приготовление рассолов и расфасовка (подготовка) немяс-

1	2	3	4	5
		<p>лированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p><i>любых пропорциях, так как это не продукция животного происхождения и к ней нет высоких требований безопасности (температура, время использования).</i></p>	<p>ных ингредиентов проводится в объеме, необходимом для обеспечения 1 смены работы производственного объекта».</p> <p>Сухие специи и панировка так же должны соответствовать требованиям безопасности так как являются группой риска по содержанию плесеней.</p>
357	Раздел VIII, пункт 72 «в»	ООО «Управляющая компания «Русское поле» (письмо №32 УК от 03.02.2015 г.)	<p>Дать разъяснение по поводу несоответствия информации.</p> <p><i>В ГОСТе Р 53008-2008 температура от 0°C до 2°C</i></p> <p>Необходимо обозначить нижний температурный режим.</p> <p><i>Нет определения охлажденным полуфабрикатам.</i></p>	Отклонено, включено понятие: «охлажденная продукция переработки продуктов убоя птицы» (охлажденная продукция из мяса птицы) - продукция переработки продуктов убоя птицы (продукция из мяса птицы), подвергнутая охлаждению до температуры в любой точке измерения от минус 1°C до 2°C для полуфабрикатов, для остальной продукции - 0°C до 6°C».
358	Раздел VIII, пункт 73 «а»	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Заменить слово «тара» на слово «упаковка».</p> <p>Привести понятие в соответствие с ТР ТС 005/2011 «<b>О безопасности упаковки</b>».</p>	Принято
359	Раздел VIII, пункт 73 «в»	ФГБНУ «НИИ питания» (письмо №72-01/11-104 от 05.02.2015 г.)	<p>В п.73, подпункте в) следует предусмотреть возможность начала отсчёта времени 2 часа и 1 час до стерилизации или пастеризации от окончания подготовки продуктов убоя птицы, доставленных с других производств, а не только на самом птицеперерабатывающем предприятии полного цикла). Например, «... от растаривания упакованного подготовленного мяса птицы (при переработке продуктов убоя, доставленных с других производств.».</p>	Отклонено. Отсчет времени идет от окончания посола.

1	2	3	4	5
360	Раздел VIII, пункт 73 «в»	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Изложить в редакции: в) продолжительность технологического процесса производства консервов от процесса жиловки или измельчения продуктов убоя птицы до стерилизации или пастеризации <b>устанавливается изготовителем стерилизованных и пастеризованных консервов и должна обеспечивать безопасность консервов;</b></p> <p><i>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.</i></p>	<p>Отклонено. Длительность этих процессов регламентирована инструкцией «О порядке санитарно-технического контроля консервов на предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания.</p>
361	Раздел VIII, пункт 73 «ж»	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Исключить слова «являются документами строгой отчетности и» Изложить в следующей редакции ж) <b>сведения</b>, которые содержат параметры стерилизации или пастеризации, должны храниться изготовителем в течение времени, превышающем срок годности продукции не менее чем на 3 месяца;</p> <p><i>Формы документов строгой отчетности не предусмотрены технически регулированием Таможенного союза. Кроме того, данные параметры могут быть записаны электронным способом.</i> <i>Исключить слова «являются документами строгой отчетности и» в силу их неопределенности.</i></p>	<p>Принято частично в редакции «ж) документы, которые содержат параметры стерилизации или пастеризации, записываемые на носители информации, должны храниться изготовителем в течение времени, превышающем срок годности продукции не менее чем на 3 месяца;»</p> <p>Записи параметров стерилизации (пастеризации) являются документом, свидетельствующем о соблюдении режима, т.е. о безопасности консервов.</p>
362	Раздел VIII, пункт 73 «з»	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Продолжительность выдержки консервов на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности должна составлять <b>не менее 15 суток.</b></p> <p><i>Может быть «не менее 15 суток» - как предусматривала Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов..., прошедшая многолетнюю апробацию на практике?</i></p>	<p>Отклонено. В действующей инструкции Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов предусмотрено 11 суток. Данный срок предусматривает минимально необходимый и достаточный период времени 5 суток термостатирования и 5 суток</p>

1	2	3	4	5
				на проведение микробиологических исследований.
363	Раздел VIII, пункты 74-83	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)	По всему тексту п.п.74-83 изложить в редакции: «продукции из мяса птицы <b>и (или) потрохов</b> ».  <i>1) Пропущен объект – продукция из потрохов, предусмотренная Приложением 6 Проекта</i> <i>2) Целесообразно вынести перечисленные пункты, касающиеся требований к продукции детского питания, в самостоятельный раздел</i>	Принято частично. Изложить в редакции «продукции из мяса [потрохов] птицы».  Принято
364	Раздел VIII, пункты 74-75	Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (письмо №26-1-05/02-106 от 05.02.2015 г.)	В ТР ТС не оговорено, что запрещается использовать в качестве сырья для приготовления детского питания птицу с признаками инфекционных заболеваний, некондиционную, ослабленную, с потерей в весе и т.п. Эту норму предлагаем отредактировать и включить в Главу 8 «Требования к продукции переработки продуктов убоя птицы и процессам её производства» в пп. 74-75.  <i>Включить отдельным пунктом в Главу 8 данную норму для приготовления детского питания.</i>	Отклонено. В соответствии с п.28 настоящего ТР на убой должна поступать здоровая птица. Это требование относится ко всей продукции, в том числе и для детского питания
364	Раздел VIII, пункт 74	ФГБНУ «НИИ питания» (письмо №72-01/11-104 от 05.02.2015 г.)	Из п.74 «Производство продукции из мяса птицы для питания детей первого года жизни ...» - исключить слова «...на специализированных технологических линиях».	Принято частично. Изложить в следующей редакции. «Производство продукции из мяса птицы для питания детей первого года жизни осуществляется либо на специализированных производственных объектах, либо в специализированных цехах-и участках».
365	Раздел VIII, пункт 75	ФГБНУ «НИИ питания» (письмо №72-01/11-104 от 05.02.2015 г.)	Из пункта 75 снять слова «дошкольного и школьного возраста» и записать «Производство продукции из мяса птицы для питания детей старше 1 года может осуществляться на специализированных производственных объектах, или в специализированных цехах ...» далее по тексту.	Принято
366	Раздел VIII, пункт 77	Министерство сельского хозяйства Соединенных Штатов Америки (USDA)	Параграф 77: Может ли Россия предоставить научное обоснование и оценку рисков по поводу полного запрета на продукцию, содержащую генномодифицированные организмы (ГМО)?	Отклонено  Поскольку в настоящее время нет достаточного научного обосно-

1	2	3	4	5
				<p>вания по оценке рисков использования продукции, содержащей генномодифицированные организмы, то использование ГМО не допускается при производстве продуктов детского питания согласно Статье 8 пункта 1 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».</p> <p>Данный вопрос не относится к вопросам технического регламента, а урегулирование осуществляется в соответствии с СФС требованиями.</p>
367	Раздел VIII, пункт 79	ФГБНУ «НИИ питания» (письмо №72-01/11-104 от 05.02.2015 г.)	В п.79 следует исключить слова «дошкольного и школьного возраста», оставить только указания на возраст или заменить на «для питания детей старше 3-х лет».	Принято
368	Раздел VIII, пункт 79	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Исключить.</p> <p><i>Собственная интерпретации требований, уже предусмотренных ТР ТС 021/2011.</i></p>	Принято
369	Раздел VIII, пункт 83	Министерство сельского хозяйства Соединенных Штатов Америки (USDA)	Параграф 83: Соединенные Штаты считают, что данные требования по упаковке носят слишком директивный и специфичный характер. Может Россия представить обоснование по таким специфичным требованиям к упаковке? Как указано выше, признает ли Таможенный союз эквивалентность иностранных инструкций и систем контроля, а также эквивалентность индивидуальных технических и санитарных мер?	<p>Отклонено</p> <p>В Российской Федерации разработаны нормы потребления мясных продуктов для детей различных возрастных групп. Емкость потребительской упаковки консервов для детского питания определена исходя из норм потребления одним ребенком и сроком годности продукта после вскрытия потребительской упаковки</p>

1	2	3	4	5
370	Раздел IX, наименование	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Изложить в следующей редакции <b>Требования к процессам хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы</b></p> <p><i>Привести в соответствие с понятием «продукция из мяса птицы».</i></p>	Принято
371	Раздел IX, пункт 88	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>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. Привести в соответствие с ГОСТ 9788.</p>	Отклонено. Высота 15 см удовлетворяет требованию «не менее 8-10 см от пола»
372	Раздел IX, пункт 88	X5 Retail Group (письмо №279 от 05.02.2015 г.)	<p>Предлагаем уточнить высоту с учетом требований ГОСТ к деревянным поддонам (высота -15 см).</p> <p>Обоснование: Например, ГОСТ 9078-84 «Поддоны плоские. Общие технические условия» - высота до 150 мм.</p>	Отклонено. Высота 15 см удовлетворяет требованию «не менее 8-10 см от пола»
373	Раздел IX, пункт 89	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Изложить в следующей редакции Холодильные камеры для холодильной обработки и хранения продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы оборудуются термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры в камере, а также средствами для записи температуры.</p> <p><i>Исключить избыточные требования к оборудованию средств автоматического контроля с регистрацией.</i></p> <p><i>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.</i></p> <p><i>В ТР ТС 034/2013 указано, что холодильные камеры для холодильной обработки и хранения продуктов убоя и мясной продукции оборудуются термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры в камере, а также средствами для записи температуры.</i></p>	Отклонено. Отклонено в части обязательности оборудования автоматического контроля с регистрацией температуры. Требования ТР распространяются на процессы производства, транспортирования и хранения и должны обеспечивать безопасность (в том числе стабильность температуры хранения) на всех этапах производства и оборота продукции. Перепады температуры при реализации и хранении приводят к невозможности обеспечения установленных сроков годности.

1	2	3	4	5
374	Раздел IX, пункт 89	X5 Retail Group (письмо №279 от 05.02.2015 г.)	<p>Предлагаем исключить избыточные требования к оборудованию средств автоматического контроля с регистрацией.</p> <p>Обоснование: 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.</p> <p>В ТР ТС 034/2013 указано, что холодильные камеры для холодильной обработки и хранения продуктов убоя и мясной продукции оборудуются термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры в камере, а также средствами для записи температуры.</p>	Отклонено, см. выше
375	Раздел IX, пункт 89	Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (письмо №26-1-05/02-106 от 05.02.2015 г.)	<p>Холодильные камеры для холодильной обработки и хранения продуктов убоя птицы и продукции их переработки оборудуются <i>спиртовыми</i> термометрами (<i>с визуальным контролем температуры не реже чем 1 раз в 4 часа с записью в специальном журнале</i>) и/или средствами автоматического контроля температуры в камере с регистрацией с определённым интервалом времени, как на бумажных так и/или электронных носителях.</p> <p><i>Необходимо, чтобы были термометры спиртовые.</i></p> <p><i>Не оговорена периодичность регистрации температуры в холодильной камере в случае оборудования её простыми термометрами без автоматической регистрации.</i></p>	Отклонено. Использовать можно любые термометры, в том числе спиртовые и жидкостные
376	Раздел IX, пункт 89	Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор) Министерства сельского хозяйства Российской Федерации (письмо №ФС-НВ-2/1645 от 04.02.2015 г.)	Пункт 89 после слов «автоматического контроля температуры» дополнить словами «и влажности».	Принято
377	Раздел IX, пункт 90	Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор) Министерства сельского хозяйства Российской Федерации (письмо №ФС-НВ-2/1645 от 04.02.2015 г.)	Пункт 90 дополнить словами: «Мясо птицы и другие продукты убоя птицы, и сырая мясная продукция, хранящиеся в холодильной камере, не должны находиться с другими мясными, рыбными и прочими продуктами».	Отклонено. 1. «Мясо птицы» является продуктом убоя. 2. В редакции разработчика указано, что продукция должна «группироваться по видам». Это предусматривает в том числе и «с другими мясными, рыбными и прочими продуктами»

1	2	3	4	5
378	Раздел IX, пункт 93	Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор) Министерства сельского хозяйства Российской Федерации (письмо №ФС-НВ-2/1645 от 04.02.2015 г.)	Пункт 93 дополнить текстом в следующей редакции «Перевозка продукции должна осуществляться в рефрижераторах с температурой воздуха не выше минус 18°С для замороженных продуктов и плюс 2°С – для охлажденных продуктов».	Отклонено. Температурные параметры для охлажденной и замороженной продукции установлены в п.4 Технического регламента и обязательны на всех стадиях производства, хранения и оборота продукции, а не только перевозки.
379	Раздел IX, пункт 93, второй абзац	ООО «Управляющая компания «Русское поле» (письмо №32 УК от 03.02.2015 г.)	Если короткий радиус доставки дать разъяснение.	Отклонено. Требование обеспечивает безопасность продукции.
380	Раздел IX, пункт 95	ОАО «Ярославский бройлер» (письмо №(07-02)01/18 от 21.01.2015 г.)	<p>Текст пункта тех.регламента: После полного освобождения транспортных средства, в том числе оборудованные холодильными установками или изотермическим кузовом, а так же контейнеры подвергаются санитарной обработке (дезинфекции).</p> <p><i>Согласно приведенного текста кузова транспортных средств должны дезинфицироваться после каждой езды. Не понятно, чем обусловлено данное требование? Предположим транспорт у предприятия собственный возит только продукцию. В чем смысл ежедневной, а то и не единожды в день (если несколько ездов). Даже старыми правилами регламентировалась периодичность не реже 1 раз в месяц? Сейчас более технологичные средства и методы дезинфекции, а периодичность почему то устанавливаем в несколько раз жестче. Необходимо уточнение пункта регламента.</i></p>	Принято частично в редакции: Транспортные средства (тару) после перевозки мяса птицы и птицепродуктов ежедневно, по окончании работы, очищают от пищевых остатков, моют щелочными моющими растворами и промывают горячей водой. Дезинфекцию проводят раз в 10 дней с отметками об этом в журнале по дезинфекции и в санитарном паспорте на автомобиль.
381	Раздел IX, пункт 95	<p>Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (письмо №26-1-05/02-106 от 05.02.2015 г.)</p> <p>Национальная палата предпринимателей Республики Казахстан (письмо №1153 от 05.02.2015 г.)</p>	<p>После полного освобождения <b>холодильное оборудование, в котором хранилась продукция</b>, транспортные средства, в том числе оборудованные холодильными установками или изотермическим кузовом, а также контейнеры подвергаются санитарной обработке (дезинфекции).</p> <p><i>Считаем, что обработке подлежит и оборудование, в котором хранилась продукция.</i></p>	Принято частично в редакции: Транспортные средства (тару) после перевозки мяса птицы и птицепродуктов ежедневно, по окончании работы, очищают от пищевых остатков, моют щелочными моющими растворами и промывают горячей водой. Дезинфекцию проводят раз в 10 дней с отметками об этом в журнале по дезинфекции и в санитарном паспорте на автомобиль.

1	2	3	4	5
382	Раздел IX, пункт 96	<p>Министерство сельского хозяйства Республики Казахстан (письмо №5-2-13/26247 от 02.02.2015 г.)</p> <p>Комитет ветеринарного контроля и надзора Министерства сельского хозяйства Республики Казахстан (письмо №16-02-14/37-Н от 13.01.2015 г.)</p> <p>Союз птицеводов Казахстана (письмо №1642 от 24.12.2014 г.)</p>	<p>Пункт 96 предлагаем изложить в следующей редакции:</p> <p>«В процессе хранения, перевозки и реализации не допускается размораживание замороженных продуктов убоя птицы и продукции их переработки. Запрещается дефростация замороженных продуктов и реализация их, как охлажденной продукции на предприятиях розничной и оптовой торговли».</p>	<p>Принято частично с уточнением. Слово «дефростация» заменено на «размораживание».</p> <p>«В процессе хранения, перевозки и реализации не допускается размораживание замороженных продуктов убоя птицы и продукции их переработки. Запрещается <b>размораживание</b> замороженных продуктов и реализация их, как охлажденной продукции на предприятиях розничной и оптовой торговли».</p>
383	Раздел IX	<p>Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (письмо №26-1-05/02-106 от 05.02.2015 г.)</p> <p>Национальная палата предпринимателей Республики Казахстан (письмо №1153 от 05.02.2015 г.)</p>	<p>Предлагаем дополнить пунктом:</p> <p><b>Пункт 98. На предприятиях розничной и оптовой торговли запрещается дефростация замороженной продукции мяса птицы и дальнейшая ее реализация, как охлажденной.</b></p> <p><i>Неоднократно сталкивались с такими нарушениями.</i></p>	Отклонено, принято в редакции п.96 регламента
384	Раздел X, наименование	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Изложить в следующей редакции</p> <p>Требования к упаковке продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы</p> <p><i>Привести в соответствие с понятием «продукция из мяса птицы».</i></p>	Принято
385	Раздел X, пункт 99	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p>	<p>Изложить в редакции:</p> <p><b>Контактирующая с продуктами убоя птицы и продукцией их переработки упаковка должна обеспечивать безопасность и неизменность идентификационных признаков продуктов убоя птицы и продукции их переработки в течение срока годности.</b></p>	<p>Принято частично в редакции: «упаковка и материалы, контактирующие с продуктами убоя птицы и продукцией их переработки, должны обеспечивать <b>их безопасность и неизменность</b>»</p>

1	2	3	4	5
		<p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p><i>Конструкция позволяет интерпретировать содержание статьи как обеспечение безопасности и идентификационных признаков не объектов Проекта, а материалов.</i></p>	<p><b>идентификационных признаков</b> при обращении продуктов убоя птицы и продукции их переработки на таможенной территории Таможенного союза в течение срока годности»</p> <p>Речь идет не только об упаковке, но и о материалах используемых, например, для изготовления влаговпитывающих салфеток, пергамента, используемого для прокладки, шпагат для обвязки батонов, сетки, коллагеновые пленки для формовки мясных продуктов</p>
386	<p>Раздел XI, наименование</p>	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Изложить в следующей редакции <b>Требования к маркировке продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы</b></p> <p>Привести в соответствие с понятием «продукция из мяса птицы».</p>	<p>Принято</p>
387	<p>Раздел XI</p>	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p> <p>X5 Retail Group (письмо №279 от 05.02.2015 г.)</p>	<p>Предусмотреть переходные положения для применения требований в части придуманных названий (п.101 б),в) аналогично ТР ТС 034/2013.</p>	<p>Принято</p>

1	2	3	4	5
388	Раздел XI	Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (письмо №26-1-05/02-106 от 05.02.2015 г.)	<p>В данном разделе необходимо указать в маркировке информацию о применении ветеринарных препаратов, кормовых добавок и стимуляторов роста птицы, лекарственных средствах.</p> <p><i>Согласно раздела V. п. 18 «Требования к безопасности продуктам убоя птиц и продуктов их переработки»</i></p> <p><i>«Максимальные допустимые уровни остатков ветеринарных препаратов, кормовых добавок и стимуляторов роста птицы, лекарственных средств... контролируется в соответствии с информацией об их использовании, предоставляемой изготовителем..»</i></p> <p><b>ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»</b></p>	Отклонено. В разделе V п. 18 речь идет не о маркировке, а об условиях, при которых проводится контроль. Кроме этого, применение разрешенных вет. препаратов, лекарственных средств и др. с соблюдением наставлений об их применении является безопасным и соответствующая продукция соответствует требованиям регламента. То есть такая информация является излишней.
389	Раздел XI, пункт 100	Министерство сельского хозяйства Республики Казахстан (письмо №5-2-13/26247 от 02.02.2015 г.)	<p>После слов «Маркировка продуктов убоя птицы и продукции их переработки должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011)» необходимо дополнить словами «Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требования к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) утвержденных Решением Комиссии Таможенного союза от 29 мая 2010 года № 299» далее по тексту.</p> <p>Так как, в соответствии с пунктом 17 вышеуказанного документа маркировка пищевых продуктов должна соответствовать национальному законодательству государств-членов Таможенного Союза т.е. текст маркировка должна быть на двух языках (русский, казахский) и информация для потребителя должна быть однозначно понимаемой, полной и достоверной, чтобы потребитель не мог быть обманут или введен в заблуждение и не мог ошибочно принять данный продукт за другой.</p> <p>Кроме того, в соответствии с Законом Республики Казахстан «О безопасности пищевой продукции» на документах, памятках (листах-вкладышах), этикетках, контрэтикетках, кольеретках, ярлыках, наклейках (стикерах) должны быть указаны состав и количество пищевых добавок, тогда как в рамках Таможенного союза такие требования не предусмотрены.</p>	Отклонено, т.к. действует ТР ТС 022.
390	Раздел XI, пункт 100	Комитет ветеринарного контроля и надзора Министерства сельского хозяйства Республики Казахстан (письмо №16-02-14/37-Н	В пункте 100 «Маркировка продуктов убоя птицы и продукции их переработки должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011)», <b>здесь необходимо дополнить словами «Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требо-</b>	Отклонено. В соответствии порядком разработки Технических регламентов могут быть даны ссылки только на технические регламенты.

1	2	3	4	5
		от 13.01.2015 г.) Союз птицеводов Казахстана (письмо №1642 от 24.12.2014 г.)	<b>вания к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) утвержденных Решением Комиссии Таможенного союза от 29 мая 2010 года № 299</b> , далее по тексту. Данное дополнение для РК выгодное, т.е. при ввозе должны учитывать п. 17 вышеуказанного документа Маркировка пищевых продуктов должна соответствовать национальному законодательству государств-членов Таможенного Союза т.е. текст маркировка должна быть на двух языках (русский, казахский) Информация для потребителя должна быть однозначно понимаемой, полной и достоверной, чтобы потребитель не мог быть обманут или введен в заблуждение и не мог ошибочно принять данный продукт за другой. Не допускать отдельного наклеивания информации о товаре и наклеивание его на товар. В Законе РК «О пищевой безопасности» должны быть указаны состав и количество пищевых добавок, тогда как в рамках ТС таких требований нет.	
391	Раздел XI, пункт 100	Республика Беларусь Республиканское унитарное предприятие «Белорусский государственный институт метрологии» - БелГИМ (письмо №28-8/1186 от 03.02.2015 г.)	Заменить пункты 102-117 на пункты 101-117.	Принято
392	Раздел XI, пункт 100	Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (письмо №26-1-05/02-106 от 05.02.2015 г.)	Слова «пунктами 102-117 настоящего технического регламента» заменить на «настоящим техническим регламентом».	Отклонено, уточнена нумерация пунктов.
393	Раздел XI, пункт 101 «а»	Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (письмо №26-1-05/02-106 от 05.02.2015 г.)	Исключить слово «халяль»  Условия переработки и производства продукции, необходимые для отнесения продукции к категории «халяль» не регулируется техническим регулированием. Вопросы «халяль» отнесены к компетенции религиозных объединений и сообществ.	Отклонено. Данная формулировка соответствует требованиям ТР ТС 022
394	Раздел XI, пункт 101 «в»	Республика Беларусь СООО «КВИНФУД» (письмо №10-02/383 от	<b>Ч.ХІ, п.101, в.</b> «не допускается маркировка продукции переработки продуктов убоя птицы с использованием придуманных названий, которые тождественны или сходны до степени смешения с придуманными»	Принято частично В редакции « <b>Ч.ХІ, п.101, в.</b> «не допускается маркировка продук-

1	2	3	4	5
		04.02.2015 г.)	<p>ми названиями продукции, установленными межгосударственными (региональными) стандартами, за исключением продукции, выпускаемой по этим стандартам (например «Докторская куриная», «Мясо цыпленка в собственном соку», «Мясо цыплят-бройлеров в желе».</p> <p>Считаю, что наименование «Мясо цыпленка в собственном соку», не является придуманным названием. Поясняю: есть установленный термин «консервы из мяса птицы в собственном соку» и поэтому назвать по другому консервы, которые подходят под этот термин мы просто не можем. Что касается слов «мясо цыпленка» в этом названии, то это вид используемого рецептурного компонента. Если мы используем мясо цыпленка – то это мясо цыпленка, если мясо курицы – то это мясо курицы и т.д. Думаю, что аналогично и с наименованием «Мясо цыплят-бройлеров в желе».</p>	<p>ции переработки продуктов убоя птицы с использованием придуманных названий, которые тождественны или сходны до степени смешения с придуманными названиями продукции, установленными межгосударственными (региональными) стандартами, за исключением продукции, выпускаемой по этим стандартам (например «Мясо цыпленка в собственном соку», «Мясо цыплят-бройлеров в желе».)»</p> <p>В настоящее время действуют межгосударственные ГОСТ «Мясо цыпленка в собственном соку», «Мясо цыплят-бройлеров в желе»</p>
395	Раздел XI, пункт 102	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Изложить в следующей редакции</p> <p>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.</p> <p><i>Привести в соответствие с понятием «продукция из мяса птицы»</i></p>	Принято
396	Раздел XI, пункт 104	ЗАО «Ставропольский бройлер» (письмо № 79 от 04.02.2015 г.)	<p>В ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» отражено, что вода может не указываться в составе пищевой продукции в случаях, если она входит в состав жидкого компонента (рассола, маринада).</p> <p><i>Привести в соответствие данный проект ТР к требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</i></p>	<p>Принято частично.</p> <p>В связи с тем, что в ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (пункт 4.4, подпункт 9) отражено, что вода может не указываться в составе пищевой продукции в случаях, если она входит в состав жидкого компонента (в том числе бульона, маринада, рассола, сиропа, тузлука), указанного в составе пищевой продукции, пункт изложен в новой редакции:</p>

1	2	3	4	5
				«104. В маркировке состава продукции переработки продуктов убоя птицы вода указывается при способе ее добавления в виде льда».
397	Раздел XI, пункт 104	ОАО «Агрофирма «Птицефабрика Сеймовская» (письмо № 61 от 04.02.2015 г.)	Необходимо пояснить пункт: 1. Этот пункт касается колбасных изделий ? 2. При производстве колбасных изделий из мяса птицы используется вода и лед сверх рецептур и вода для гидратации животных и соевых белков, как указывать воду и лед?	Принято частично в редакции: «В маркировке состава продукции переработки продуктов убоя птицы вода указывается при способе ее добавления в виде льда».
398	Раздел XI, пункт 105	Республика Беларусь Республиканское унитарное предприятие «Белорусский государственный институт метрологии» - БелГИМ (письмо №28-8/1186 от 03.02.2015 г.)	Фразу «а также маринадов и рассолов с указанием входящих в них компонентов» изложить в редакции «а также маринадов и рассолов без указания входящих в них компонентов», так как в ранее принятых ТР ТС, в том числе в ТР ТС 034/2013, не требуется указывать компоненты, входящие в состав маринадов и рассолов.	Принято частично в редакции: «В маркировке продукции переработки продуктов убоя птицы в составе такой продукции не должно содержаться название комплексных пищевых добавок, а также маринадов и рассолов без указания входящих в них компонентов».
399	Раздел XI, пункт 105	ООО «Продукты питания Комбинат» (письмо №25-3/59 от 23.01.2015 г.)	Согласно проекта ТР ТС «О безопасности мяса птицы и продукции ее переработки», ст. XI «Требования к маркировке продуктов убоя птицы и продукции их переработки» п.105 в маркировке состава продукции переработки продуктов убоя птицы <u>указывается</u> название комплексных пищевых добавок, а также маринадов и рассолов с указанием входящих в них компонентов. Означает ли это, что при использовании комплексных пищевых добавок/маринадов/рассолов изготовитель обязательно должен в маркировке состава указать их названия, а также расшифровать состав? Или же текст данного пункта означает следующее: если мы хотим вынести названия комплексных пищевых добавок/маринадов/рассолов, то обязательно должны расшифровать и состав, входящих в них компонентов? Согласно. ТР ТС 034/2013 ст. XI. «Требования к маркировке продуктов убоя и мясной продукции переработки» п. 112 в маркировке мясной продукции в составе такой продукции не должно содержаться название комплексных пищевых добавок, а также маринадов и рассолов без указания входящих в них компонентов. На наш взгляд, текст в данном пункте изложен более понятно и не вызывает дополнительных вопросов.	Принято частично в редакции: «В маркировке продукции переработки продуктов убоя птицы в составе такой продукции не должно содержаться название комплексных пищевых добавок, а также маринадов и рассолов без указания входящих в них компонентов».

1	2	3	4	5
400	Раздел XI, пункт 105	ОАО «Ярославский бройлер» (письмо №(07-02)01/18 от 21.01.2015 г.)	<p>Текст пункта тех.регламента: В маркировке состава продукции переработки продуктов убоя птицы указывается название комплексных пищевых добавок, а также маринадов и рассолов с указанием входящих в них компонентов.</p> <p><i>Название комплексной добавки не несет никакой информации для потребителя. Название может звучать например, комплексная добавка «Тари Биф Комби 886» или маринад «Медвежий лук» для чего перегружать такой информацией потребителя? Если в пункте имеется в виду классификатор добавки Е и т.д., то нужно более конкретизировать пункт регламента в части терминологии (что означает термин название комплексной добавки и т. д.).</i></p>	Принято частично в редакции: «В маркировке продукции переработки продуктов убоя птицы в составе такой продукции не должно содержаться название комплексных пищевых добавок, а также маринадов и рассолов без указания входящих в них компонентов».
401	Раздел XI, пункт 105	ФГБНУ «НИИ питания» (письмо №72-01/11-104 от 05.02.2015 г.)	<p>Пункт 105 представить в редакции: «В маркировке состава продукции переработки продуктов убоя птицы указывается наличие название комплексных пищевых добавок, а также маринадов и рассолов с указанием входящих в них компонентов. В случае, если входящая в состав комплексной пищевой добавки пищевая добавка не играет технологической (функциональной) роли в готовой пищевой продукции, указание на ее наличие необходимо только в маркировке пищевых продуктов предназначенных для детского питания или специализированных (диетических) пищевых продуктов».</p>	Принято частично в редакции: «В маркировке продукции переработки продуктов убоя птицы в составе такой продукции не должно содержаться название комплексных пищевых добавок, а также маринадов и рассолов без указания входящих в них компонентов».
402	Раздел XI, пункт 105	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Изложить в следующей редакции</p> <p>В маркировке состава продукции из мяса птицы указываются компоненты комплексных пищевых добавок, а также маринадов и рассолов с указанием входящих в них компонентов.</p> <p><i>Привести в соответствие с понятием «продукция из мяса птицы» и исключить необходимость указания комплексной пищевой добавки</i></p> <p><i>Названия комплексных пищевых добавок (например, «Аромат говядины») не несут для потребителя никакой информации. ТР ТС 029/2012 (ст.9) такого требования не содержит.</i></p>	Принято частично в редакции: «В маркировке продукции переработки продуктов убоя птицы в составе такой продукции не должно содержаться название комплексных пищевых добавок, а также маринадов и рассолов без указания входящих в них компонентов».
403	Раздел XI, пункт 105	X5 Retail Group (письмо №279 от 05.02.2015 г.)	<p>Предлагаем исключить необходимость указания названий комплексных пищевых добавок.</p> <p><i>Названия комплексных пищевых добавок (например, «Аромат говядины») не несут для потребителя никакой информации. ТР ТС 029/2012 (ст.9) такого требования не содержит.</i></p>	Принято частично в редакции: «В маркировке продукции переработки продуктов убоя птицы в составе такой продукции не должно содержаться название комплексных пищевых добавок, а также маринадов и рассолов без указания входящих в них компонентов».

1	2	3	4	5
404	Раздел XI, пункт 106	ФГБНУ «НИИ питания» (письмо №72-01/11-104 от 05.02.2015 г.)	Пункт 106 дополнить фразой «а также отношение этих культур к ГМО».	Отклонено. Есть требование об обязательном указании ГМО и ГМИ. Требования к маркировке продуктов, содержащих ГМО и ГММ, приведены в ТР 022/2011
405	Раздел XI, пункт 106	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)	Изложить в следующей редакции: Если при производстве колбасных изделий и продуктов из мяса птицы использовались стартовые культуры микроорганизмов, то их наличие указывается в маркировке.  <i>Стилистическая правка.</i>	Принято
406	Раздел XI, пункт 106	Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) (письмо №01/1154-15-22 от 06.02.2015 г.)	Пункт 106 после слов «использовались стартовые культуры микроорганизмов» предлагается дополнить словами «, в том числе генномодифицированных микроорганизмов».	Отклонено. Есть требование об обязательном указании ГМО и ГМИ. Требования к маркировке продуктов, содержащих ГМО и ГММ, приведены в ТР 022/2011
407	Раздел XI, пункт 107	ФГБНУ «НИИ питания» (письмо №72-01/11-104 от 05.02.2015 г.)	Пункт 107 исключить, так как в соответствии с ТР ТС 029/2012 ферментные препараты используются только в качестве технологических вспомогательных средств. В готовой пищевой продукции активность использованных в качестве технологических вспомогательных средств ферментов не должна обнаруживаться. В соответствии с ТР ТС 022/2011 вещества, которые в процессе производства пищевой продукции удаляются из указанных в составе пищевой продукции компонентов не подлежат указанию в составе пищевой продукции.	Принято
408	Раздел XI, пункт 107	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)	Изложить в следующей редакции: Если продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы обработаны ферментными препаратами, в их маркировке (составе) указывается информация об использовании этих препаратов.  <i>Стилистическая правка.</i>	Принято

1	2	3	4	5
409	Раздел XI, пункт 107	Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) (письмо №01/1154-15-22 от 06.02.2015 г.)	Предлагается исключить пункт 107, в котором предъявляются требования к нанесению маркировки в отношении применяемых ферментных препаратов, в том числе к их остаточной активности, использованных при производстве продукции. Ферментные препараты относятся к технологическим вспомогательным средствам. Согласно пункта 12 статьи 7 ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» в готовой пищевой продукции <b>активность</b> использованных в качестве технологических вспомогательных средств <b>ферментов не должна обнаруживаться</b> . Таким образом, маркировка о применении ферментных препаратов и их остаточной активности в готовой пищевой продукции на упаковке для потребителей не указывается.	Принято частично в редакции: «Если продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы обработаны ферментными препаратами, в их маркировке (составе) указывается информация об использовании этих препаратов».
410	Раздел XI, пункт 109	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Изложить в следующей редакции:</p> <p>В случае если изготовитель продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы, отправляемых для реализации на предприятия розничной и оптовой торговли, предполагает их дальнейшее упаковывание 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.</p> <p>В случае отсутствия такой информации, не допускается изменение количества и (или) вида упаковки продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы, поступающих для реализации на предприятия розничной и оптовой торговли.</p> <p>В маркировке продуктов убоя 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 убоя птицы и продукция из мяса птицы упаковываются в присутствии потребителя на предприятиях розничной и оптовой торговли.</p> <p><i>Стилистическая правка.</i></p>	Принято
411	Раздел XI, пункт 109	X5 Retail Group (письмо №279 от 05.02.2015 г.)	Предлагаем исключить необходимость указания информации о юридическом лице или индивидуальном предпринимателе, осуществляющих упаковывание и условиях хранения для предприятий розничной торговли. А также уточнить «...о сроке годности <b>после вскрытия упаковки...</b> » (необходимо проработать, так как нет понимания).	Отклонено. Пункт изложен в новой редакции (см. выше)

1	2	3	4	5
			<p><i>Требование противоречит разделу 4.12 ТР ТС 022/2011, для продукции, фасуемой предприятием розничной торговли в отсутствие потребителя, указание информации об упаковке не требуется. Условия хранения уже требуется указывать в соответствии с разделом 4.12 ТР ТС 022/2011 для такой продукции.</i></p> <p><i>Предлагаем формулировку «В маркировке продуктов убоя птицы и продуктов их переработки, упакованных в процессе реализации ...дополнительно должна указываться информация о юридическом лице или индивидуальном предпринимателе (за исключением реализации предприятиями розничной торговли), осуществляющих упаковывание .... сроке годности после вскрытия упаковки и условий хранения...»</i></p>	
412	Раздел XI, пункт 110	ОАО «Агрофирма «Птицефабрика Сеймовская» (письмо № 61 от 04.02.2015 г.)	<p>А - Необходимо присутствие государственного ветеринарного врача на производственной площадке?</p> <p>Б - раскрыть понятие возраст птицы - возраст указывается в днях, месяцах или имеется ввиду - цыплята и взрослая птица?</p>	Отклонено Да, необходимо Возраст указывается словами «цыплята» и «куры» и т.п.
413	Раздел XI, пункт 110	<p>Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (письмо №26-1-05/02-106 от 05.02.2015 г.)</p> <p>Министерство сельского хозяйства Республики Казахстан (письмо №5-2-13/26247 от 02.02.2015 г.)</p> <p>Комитет ветеринарного контроля и надзора Министерства сельского хозяйства Республики Казахстан (письмо №16-02-14/37-Н от 13.01.2015 г.)</p> <p>Союз птицеводов Казахстана (письмо №1642 от 24.12.2014 г.)</p>	<p>Маркировку мяса птицы дополнить пунктом следующего содержания:</p> <p>Производителям мяса продавать свою продукцию в специальных упаковках с надписью «свежее», «замороженное» или «размороженное». При этом замороженное мясо, подвергшееся процессу оттаивания, нельзя будет замораживать повторно. Надпись на упаковке будет выступать в качестве гарантии, что данное мясо соответствует всем требованиям, которые предъявляются к данной категории продуктов.</p>	Отклонить, Требование к указанию термического состояния есть в ТР ТС 022, кроме того в настоящем регламенте нет термина «свежее».

1	2	3	4	5
414	Раздел XI, пункт 110 «а»	Национальная палата предпринимателей Республики Казахстан (письмо №1153 от 05.02.2015 г.)	<p>В маркировке указывается информация о виде и возрасте птицы (например, «индейка», «индюшата»), способе обработке целых тушек («потрошенные», «потрошенные с комплектом потрохов и шей»), сорте <b>или категории</b>, а также информация о термическом состоянии («охлажденное», «замороженное»).</p> <p><i>По ГОСТам для птицы применяют понятие «Категория», а не сорт.</i></p>	Принято частично. Убрать слова «(при наличии)».
415	Раздел XI, пункт 110 «б»	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Предлагаемый текст: Маркировка продуктов убоя птицы, за исключением субпродуктов птицы, должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 100-109 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям:</p> <p>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.</p> <p><i>1. К продуктам убоя, подлежащим клеймению, относится не только мясо.</i></p> <p><i>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.</i></p>	Принято частично. Пункт изложен в следующей редакции: «б) на транспортную упаковку наносится оттиск ветеринарного клейма либо его изображение на этикетке в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов».
416	Раздел XI, пункты 110, 111	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p> <p>X5 Retail Group (письмо №279 от 05.02.2015 г.)</p>	<p>Предлагаем уточнить формулировку «...нормативно-правовыми актами государств-членов» с исключением «<b>в области ветеринарии</b>». В ТР ТС 034/2013 (п.53) уточнение «в области ветеринарии» не установлено.</p> <p><i>В странах-членах Евразийского экономического союза имеются различные правила ветеринарного клеймения мяса птицы. Например, Инструкция по ветеринарному клеймению мяса (утв. Минсельхозпродом России 28.04.1994) не приведена в соответствие с ТР ТС 021.</i></p> <p><i>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</i></p>	Принято частично. Пункт изложен в следующей редакции: «б) на транспортную упаковку наносится оттиск ветеринарного клейма либо его изображение на этикетке в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов».

1	2	3	4	5
			<i>соответствии с требованиями, установленными законодательством Таможенного союза, а также нормативно-правовыми актами государств-членов».</i>	
417	Раздел XI, пункт 110 «б»	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)	В настоящее время ветеринарная служба не располагает данным клеймом.  <i>Определить вид и форму данного клейма и представить производителям животноводческой пищевой продукции.</i>	Принято частично. Пункт изложен в следующей редакции: «б) на транспортную упаковку наносится оттиск ветеринарного клейма либо его изображение на этикетке в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов».
418	Раздел XI, пункт 110 «б», 111 «а»	ЗАО «Югптицепром» (письмо №48/01-0 от 05.02.2015 г.)	В настоящее время ветеринарная служба не располагает данным клеймом.  <i>Определить вид и форму данного клейма и предоставить производителям животноводческой пищевой продукции.</i>	
419	Раздел XI, пункт 110 «б»	ЗАО «Ставропольский бройлер» (письмо № 79 от 04.02.2015 г.)	В настоящее время ветеринарная служба не располагает данным клеймом.  <i>Определить вид и форму данного клейма и представить производителям животноводческой пищевой продукции.</i>	
420	Раздел XI, пункт 110 «б»	ОАО «Ярославский бройлер» (письмо №(07-02)01/18 от 21.01.2015 г.)	Текст пункта тех.регламента: Маркировка мяса птицы должна содержать: 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. <i>Комментарии: Все поставки продукции осуществляются с сопроводительными документами в том числе ветеринарными. Штампы будут только дублировать указываемую информацию - добавлять стоимости продукту (упаковочным материалам).</i>	Принято частично. Пункт изложен в следующей редакции: «б) на транспортную упаковку наносится оттиск ветеринарного клейма либо его изображение на этикетке в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов».
421	Раздел XI, пункт 110 «б»	ООО «Управляющая компания «Русское поле» (письмо №32 УК от 03.02.2015 г.)	Убрать данный пункт или конкретизировать.  <i>Нет документов, регламентирующих данный способ маркировки.</i>	Принято частично. Пункт изложен в следующей редакции:
422	Раздел XI, пункт 110 «б», 111 «а»	ОАО «Птицефабрика Михайловская» (письмо №10 от 14.01.2015 г.)	Исключить данный пункт.  <i>Клеймение в промышленном производстве и переработке мяса</i>	«б) на транспортную упаковку наносится оттиск ветеринарного клейма либо его изображение на

1	2	3	4	5
			<i>птицы не используется. Также в ГОСТ 31962-2013 п.4.4 «Маркировка» о нанесение оттиска ветеринарного клейма на транспортную упаковку, информации не содержится.</i>	этикетке в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов.
423	Раздел XI, пункты 110, 112, 115, 117	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p> <p>X5 Retail Group (письмо №279 от 05.02.2015 г.)</p>	<p>Указан закрытый перечень (способ обработки целых тушек; группа полуфабрикатов; вид полуфабрикатов; группа консервов; предназначение для питания детей).</p> <p>Предлагаем дополнить «Например ....», чтобы не ограничивать возможности изготовителей.</p> <p><i>С учетом практики применения ТР ТС 034/2013 (для консервов для детского питания) необходимо указывать открытый перечень примеров.</i></p>	Принято
424	Раздел XI, пункт 111 «а»	Министерство сельского хозяйства Соединенных Штатов Америки (USDA)	Параграф 111, пункт а: Может ли Россия подтвердить, что ветеринарное клеймо или изображение официального Центрального уполномоченного органа, а не клеймо или изображение, которое главным образом идентифицирует определенного ветеринара, нанятого Центральным уполномоченным органом?	Отклонено В соответствии с Инструкцией по ветеринарному клейменю мяса, утв. Минсельхозпродом РФ 28.04.1994
425	Раздел XI, пункт 111 «а»	ОАО «Ярославский бройлер» (письмо №(07-02)01/18 от 21.01.2015 г.)	<p>Текст пункта тех.регламента: Маркировка субпродуктов птицы должна содержать: На транспортную упаковку наносится оттиск ветеринарного клейма либо его изображение на этикетке в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами в области ветеринарии.</p> <p><i>Комментарии: Все поставки продукции осуществляются с сопроводительными документами в том числе ветеринарными. Штампы будут только дублировать указываемую информацию - добавлять стоимости продукту (упаковочным материалам).</i></p>	Принято частично. Пункт изложен в следующей редакции: «б) на транспортную упаковку наносится оттиск ветеринарного клейма либо его изображение на этикетке в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов».
426	Раздел XI, пункт 111	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация</p>	<p>Изложить подпункт в следующей редакции:</p> <p>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;</p>	Принято частично. Пункт изложен в следующей редакции: «б) на транспортную упаковку наносится оттиск ветеринарного клейма либо его изображение на этикетке в соответствии с требованиями, установленными нор-

1	2	3	4	5
		(письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)	<p>б) в маркировке указывается информация о виде и возрасте птицы, а также информация о термическом состоянии («охлажденные», «замороженные»).</p> <p><i>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.</i></p> <p><i>Упростить формулировку подпункта б)</i></p>	<p>мативными правовыми актами государств-членов.</p> <p>Принято</p>
427	Раздел XI, пункт 111 «б»	<p>Республика Беларусь Республиканское унитарное предприятие «Белорусский государственный институт метрологии» - БелГИМ (письмо №28-8/1186 от 03.02.2015 г.)</p>	Фразу «в маркировке указывается информация» дополнить словами «о наименовании субпродуктов».	Отклонено. В данном проекте предусмотрено только указание дополнительной, не предусмотренной для конкретного вида продукта информации. Основная информация перечислена в ТР 022/2011.
428	Раздел XI, пункт 111 «б», 112 «а»	<p>ЗАО «Югптицепром» (письмо №48/01-0 от 05.02.2015 г.)</p> <p>ЗАО «Югптицепром» (письмо №48/01-0 от 05.02.2015 г.)</p>	Исключить требование указания возраста птицы.	Отклонено. Данная информация необходима для обеспечения прослеживаемости продукции. Кроме того отсутствие данной информации может ввести в заблуждение потребителей, т.к. например печень кур и печень цыплят-бройлеров имеет различные качественные характеристики.
429	Раздел XI, пункты 111, 112, 115	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация</p>	<p>В маркировке указывается информация с учетом вида и возраста птицы.</p> <p>Предлагаем исключить необходимость указания возраста птицы.</p> <p><i>Требование избыточно, т.к. по рецептуре в продукции может содержаться сырье, полученное от птицы разного возраста.</i></p>	Отклонено. Данная информация необходима для обеспечения прослеживаемости продукции. Кроме того отсутствие данной информации может ввести в заблуждение потребителей, т.к. например печень кур и печень цыплят-бройлеров

1	2	3	4	5
		(письмо №9-15 от 04.02.2015 г.) X5 Retail Group (письмо №279 от 05.02.2015 г.)		имеет различные качественные характеристики.
430	Раздел XI, пункт 112, первый абзац	Фирма «ХОЛКОФ ГмбХ» (письмо от 12.01.2015 г.)	После слова «полуфабрикатов» дополнить словами: «(включая кулинарные полуфабрикаты)».	Принято
431	Раздел XI, пункт 112 «а»	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)	Изложить подпункт в следующей редакции а) в маркировке указывается информация о виде и возрасте птицы, группе полуфабрикатов («натуральный», «рубленный»), виде полуфабрикатов («бескостные», «мясокостные», «фаршированные», «в оболочке», «формованные»), а также информация о термическом состоянии («охлажденные», «замороженные»).  <i>Стилистическая правка.</i>	Принято
432	Раздел XI, пункт 112 «а»	Республика Беларусь Республиканское унитарное предприятие «Белорусский государственный институт метрологии» - БелГИМ (письмо №28-8/1186 от 03.02.2015 г.)	Фразу «в маркировке указывается информация» дополнить словами «о наименовании полуфабрикатов».	Отклонено. В данном проекте предусмотрено только указание дополнительной, не предусмотренной для конкретного вида продукта информации. Основная информация перечислена в ТР 022/2011.
433	Раздел XI, пункт 113, первый абзац	Фирма «ХОЛКОФ ГмбХ» (письмо от 12.01.2015 г.)	После слов «Маркировка кулинарных изделий» дополнить словами: «, продуктов из мяса птицы».	Принято
434	Раздел XI, пункт 113	ООО «Продукты питания Комбинат» (письмо №25-3/59 от 23.01.2015 г.)	Согласно проекта ТР ТС «О безопасности мяса птицы и продукции ее переработки», ст. XI. «Требования к маркировке продуктов убой птицы и продукции их переработки» п.112 <b><u>в маркировке полуфабрикатов</u></b> указывается информация с учётом вида и возраста птицы, группе и виде полуфабрикатов, а также информации о термическом состоянии. Согласно п. 113 вышеуказанной статьи <b><u>маркировка кулинарных изделий</u></b> должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 100-109, а также содержать информацию с учётом вида птицы, сорте (при наличии), технологии изготовления и информации о термическом состоянии. Означает ли вышеприведенная информация, что в <b><u>маркировке кулинарных изделий</u></b> не является обязательным указание <i>возраста</i>	Отклонено, для кулинарных изделий эта информация не является обязательной.

1	2	3	4	5
			<i>птицы, а также информации о группе и виде изделия (натуральное/рубленое, бескостное/мясокостное/формованное и т.д.)?</i>	
435	Раздел XI, пункт 113	Республика Беларусь Республиканское унитарное предприятие «Белорусский государственный институт метрологии» - БелГИМ (письмо №28-8/1186 от 03.02.2015 г.)	Фразу «в маркировке указывается информация» дополнить словами «о наименовании кулинарных изделий».	Отклонено. В данном проекте предусмотрено только указание дополнительной, не предусмотренной для конкретного вида продукта информации. Основная информация перечислена в ТР 022/2011.
436	Раздел XI, пункт 114, первый абзац	Фирма «ХОЛКОФ ГмбХ» (письмо от 12.01.2015 г.)	Исключить слова: «продуктов из мяса птицы».	Принято
437	Раздел XI, пункт 114 «а»	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)	В маркировке колбасных изделий указывается ... о виде птицы (например, «куриные», «из индейки»).  <i>Предлагаем уточнить формулировку, аналогично другим примерам при указании вида птицы. В предлагаемой редакции формулировка предполагает, что допускается указывать вид птицы в формате «из мяса птицы», что не несет никакой дополнительной информации для потребителя.</i>	Принято частично. Пункт изложено в редакции: «В маркировке колбасных изделий указывается ... о виде птицы (например, «из мяса (субпродуктов) кур», «из мяса индейки»)».
438	Раздел XI, пункт 114 «а»	X5 Retail Group (письмо №279 от 05.02.2015 г.)	В маркировке колбасных изделий указывается ... о виде птицы (например, «куриные», «из индейки»).  <i>Предлагаем уточнить формулировку, аналогично другим примерам при указании вида птицы. В предлагаемой редакции формулировка предполагает, что допускается указывать вид птицы в формате «из мяса птицы», что не несет никакой дополнительной информации для потребителя.</i>	
439	Раздел XI, пункт 115	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)	Предлагаемый текст: 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, <b>сроке годности</b> ассортиментном номере (при наличии) наносится на крышку, или этикетку потребительской упаковки.	Принято

1	2	3	4	5
			<p>Изложить в редакции:</p> <p>б) в маркировке <b>по усмотрению изготовителя может указываться</b> информация о виде консервов (например, "в собственном соку"); Или исключить данное требование из Проекта.</p> <p><i>1) В подпункте в) пропущена обязательная маркировка срока годности.</i></p> <p><i>2) Обязательное требование об указании вида консервов в отсуствии регламентированных в технических регламентах видов консервов будет вызывать субъективность применения этого требования на рынке. Предлагается дополнить требование («по усмотрению изготовителя»)</i></p>	<p>Отклонено.</p> <p>Данная информация необходима для идентификации продукции и для правильного информирования потребителей.</p> <p>Виды консервов перечислены в разделе 2 проекта ТР.</p>
440	Раздел XI, пункт 115 «в»	Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (письмо №26-1-05/02-106 от 05.02.2015 г.)	<p>Информация о дате изготовления консервов, конечном сроке годности, ассортиментном номере (при наличии) кроме этикетки <b>обязательно дублируется на крышке или доньшке</b> потребительской упаковки способом, обеспечивающим её сохранность и читаемость до конца срока годности.</p> <p><i>Во избежание смены срока годности консервов (для этого можно переклеить этикетку, а в случае дублирования на упаковке – это исключается).</i></p>	Принято
441	Раздел XI, пункт 117 «б»	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Изложить в редакции</p> <p>б) в маркировке продукции для детского питания указывается информация о <b>продолжительности</b> и условиях хранения после вскрытия потребительской упаковки;</p> <p><i>1) Нарушение целостности упаковки происходит в процессе реализации (в торговле), а потребитель вскрывает упаковку.</i></p> <p><i>2) Вместо информации о сроках годности вследствие краткосрочности употребления продукции детского питания целесообразно указывать рекомендуемую продолжительность хранения после вскрытия упаковки.</i></p>	<p>Принято частично</p> <p>Пункт изложен в редакции:</p> <p>«б) в маркировке продукции для детского питания указывается информация о сроке годности и условиях хранения после вскрытия потребительской упаковки;»</p> <p>Термин «срок годности» соответствует требованиям ТР 021/2011.</p>
442	Раздел XI	<p>Фирма «ХОЛКОФ ГмбХ» (письмо от 12.01.2015 г.)</p> <p>ОАО «Птицефабрика Михайловская» (письмо №10 от 14.01.2015 г.)</p>	<p>Дополнить пунктом по маркировке сухих продуктов и бульонов аналогично п. 123 ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».</p>	Принято

1	2	3	4	5
443	Раздел XI	Республика Беларусь Республиканское унитарное предприятие «Белорусский государственный институт метрологии» - БелГИМ (письмо №28-8/1186 от 03.02.2015 г.)	Дополнить Статью XI требованиями к маркировке сухих продуктов из мяса (субпродуктов) птицы и бульонов.	Принято
444	Раздел XI	ФГБНУ «НИИ питания» (письмо №72-01/11-104 от 05.02.2015 г.)	Дополнить главу XI пунктом: «В маркировке тушек птицы и продуктов убоя должны быть приведены сведения о прохождении ветсанэкспертизы».	Отклонено. Сведения о прохождении ветсанэкспертизы предусмотрены в пункте 110 б, который принят в следующей редакции: п 110. б) на транспортную упаковку наносится оттиск ветеринарного клейма либо его изображение на этикетке в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов.
445	Раздел XII, пункт 119	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)	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...  <i>Улучшение формулировки.</i> <i>Отсутствует порядок ведения перечней стандартов, имея в виду периодичность обновления перечней.</i>	Отклонено. Вопрос в компетенции органа, регулирующего наднациональное законодательство.
446	Раздел XII	Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (письмо №26-1-05/02-106 от 05.02.2015 г.)	Дополнить пунктом следующего содержания «применение стандартов, методик и иных нормативных документов, не включенных в перечни стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений требований настоящего технического регламента, а также осуществление оценки (подтверждения) соответствия продукции, не рассматривается как нарушение требований настоящего технического регламента.  Применение стандартов, методик иных нормативных документов, не включенных в перечни стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений требований настоящего тех-	Отклонено. Соответствие любой методики требованиям ТР и гармонизированным с ними стандартами требует подтверждения уполномоченным органом. Таким подтверждением является Перечень стандартов и методик, обеспечивающих выполнение требований ТР. Этот Перечень может допол-

1	2	3	4	5
			<p>нического регламента, а также осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции возможно, в случае если их требования не противоречат требованиям и не являются ниже требований, установленных техническими регламентами и гармонизированными с ними стандартами».</p>	<p>няться в соответствии с установленной процедурой.</p>
447	<p>Раздел XII, наименование</p>	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Заменить номер раздел на следующий порядковый номер «XIII» <b>XIII. Оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы</b></p> <p><i>Ошибка нумерации Привести в соответствие с понятием «продукция из мяса птицы» и исключить необходимость указания комплексной пищевой добавки.</i></p>	<p>Принято</p>
448	<p>Раздел XII, наименование</p>	<p>Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (письмо №26-1-05/02-106 от 05.02.2015 г.)</p>	<p>Предлагаем упорядочить нумерацию статьи «XIII. Оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя птицы и продукции их переработки»</p> <p><i>Дублирование номера статьи 12 «XII. Обеспечение соответствия продуктов убоя птицы и продукции их переработки требованиям безопасности»</i></p>	<p>Принято</p>
449	<p>Раздел XII</p>	<p>Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (письмо №26-1-05/02-106 от 05.02.2015 г.)</p>	<p>Переработать путем, исключая дублирование порядка применения типовых схем декларирования.</p> <p><i>Положением о порядке применения типовых схем оценки (подтверждения) соответствия требованиям технических регламентов Таможенного союза, утвержденное Решением Комиссии Таможенного союза от 7 апреля 2011 года №621, предусматривает исчерпывающий порядок применения тех или иных схем.</i></p>	<p>Отклонено, схемы приведены аналогично ТР ТС 034/2013.</p>
450	<p>Раздел XII, пункт 124</p>	<p>Министерство сельского хозяйства Соединенных Штатов Америки (USDA)</p>	<p>Параграф 124: Многие, если не все, процедуры подтверждения соответствия требуют, чтобы продукция была протестирована прежде, чем будет получено разрешение на продажу. Соединенные Штаты обеспокоены тем, что частые и масштабные проверки могут препятствовать торговле и не дадут каких-либо дополнительных значительных мер по обеспечению достоверности в отношении соответствия продуктов. Может Россия более детально пояснить данные требования и принять во внимание озабоченность со стороны Соединенных Штатов?</p>	<p>Отклонено Требования соответствуют утвержденным схемам декларирования согласно Положению о порядке типовых схем оценки (подтверждения) соответствия требованиям технических регламентов Таможенного союза, утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 7 апреля 2011 года №621</p>

1	2	3	4	5
451	Раздел XII, пункт 125, второй абзац	Министерство сельского хозяйства Соединенных Штатов Америки (USDA)	Параграф 125, второй абзац: В отношении импортируемой продукции, выясняется, исходя из языка написания, что он (данное положение) относится к ответственному импортеру, находящемуся в государстве-члене, где продукция в конечном итоге оказывается. Верно ли это или это иное лицо или организация? Более того, как Таможенный Союз будет обеспечивать единообразное исполнение регистрационных процедур и требований в каждом государстве-члене? То же самое относится к следующему абзацу.	Отклонено Требования соответствуют Статье 7 пункта 2 Соглашения о единых принципах и правилах технического регулирования в Республике Беларусь, Республике Казахстан и Российской Федерации от 18 ноября 2010 года, а также статье 22 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
452	Раздел XII, пункты 126, 127, 128	Республика Беларусь Республиканское унитарное предприятие «Белорусский государственный институт метрологии» - БелГИМ (письмо №28-8/1186 от 03.02.2015 г.)	Фразу «проведение испытаний образцов» дополнить словами «и (или) типовых образцов», что не противоречит «Положению о порядке применения типовых схем оценки (подтверждения) соответствия требованиям технических регламентов Таможенного союза», утвержденному Решением КТС от 7 апреля 2011 года № 621.	Отклонено, т.к. согласно Положения о порядке применения типовых схем оценки (подтверждения) соответствия требованиям технических регламентов Таможенного союза для приведенных в проекте регламента схем декларирования предусмотрено проведение испытаний образцов продукции и для схемы 4д – партии продукции (единичного изделия).
453	Раздел XII, пункт 127, третий абзац	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)	Предлагаемый текст: Срок действия декларации о соответствии продукции из мяса птицы соответствует ее сроку годности.  <i>Упростить формулировку Привести в соответствие с понятием «продукция из мяса птицы» и исключить необходимость указания комплексной пищевой добавки.</i>	Принято
454	Раздел XII, пункт 128	Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (письмо №26-1-05/02-106 от 05.02.2015 г.)	Предлагаемая редакция: Схема декларирования бд включает в себя: - формирование и анализ технической документации, в состав которой включается сертификат на систему менеджмента качества <b>и/или</b> безопасности (его копия), выданный органом по сертификации систем менеджмента; - осуществление производственного контроля;	Отклонено, схема приведены аналогично ТР ТС 034/2013.

1	2	3	4	5
			<p>-проведение испытаний образцов продукции переработки продуктов убоя птицы;</p> <p>-принятие и регистрацию декларации о соответствии нанесение единого знака обращения;</p> <p><b>- контроль за стабильностью функционирования системы менеджмента качества и/или безопасности.</b></p> <p>Заявитель предпринимает меры по обеспечению стабильности функционирования системы менеджмента качества и безопасности и условий производства для изготовления продукции переработки продуктов убоя птицы, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, формирует техническую документацию и проводит ее анализ.</p> <p>Заявитель обеспечивает проведение производственного контроля и информирует орган по сертификации систем менеджмента о запланированных изменениях системы менеджмента.</p> <p>С целью контроля соответствия продукции переработки продуктов убоя птицы требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, заявитель проводит испытания образцов продукции переработки продуктов убоя птицы в аккредитованной испытательной лаборатории, включенной в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза.</p> <p>Орган по сертификации систем менеджмента осуществляет инспекционный контроль за стабильностью функционирования системы менеджмента качества и безопасности.</p> <p>Срок действия декларации о соответствии продукции переработки продуктов убоя птицы, выпускаемой серийно, <b>составляет 5 лет. Срок действия декларации на продукцию должен определяться с учетом ресертификации системы менеджмента безопасности.</b></p> <p><i>На каждую систему менеджмента выдается отдельный сертификат со своим сроком действия. Требование статьи трактуется так, что срок действия декларации продукции регулируется сроком действия сертификата СМК.</i></p> <p><i>Данное обстоятельство ограничивает право выбора производителей продукции в указании максимально возможного срока действия декларации продукции, что допускается требованиями регламент Таможенного союза. А также предприниматели терпят финансовые</i></p>	

1	2	3	4	5
			<i>затраты, вынужденные проводить декларирование по всем видам своей продукции со сроком действия из возможных 5 лет, в каждые 3-года, срок действия декларации сокращается в двое раз.</i>	
455	Раздел XII, пункт 129	Министерство сельского хозяйства Соединенных Штатов Америки (USDA)	Параграф 129: Все данные доказательственные материалы требуются при каждой доставке? Если так, то это будет излишнее обременение для продукции одного и тоже изготовителя или из одной и той же страны. Соединенные Штаты полагают, что для последующих поставок, после первой, потребуется только сертификат от Центрального Уполномоченного органа США и соответствующие транспортно-сопроводительные документы, необходимые для представления в российские органы по импорту.	Отклонено В пункте перечислены документы, входящие в доказательственные материалы при декларировании соответствия продукции
456	Раздел XII, пункт 137	Министерство сельского хозяйства Соединенных Штатов Америки (USDA)	Параграф 137: Как указано выше, как это применяется к системе эквивалентности и импортируемой продукции, включая периодические проверки иностранных систем контроля?	Отклонено. Данный вопрос не относится к вопросам технического регламента, а урегулирование осуществляется в соответствии с СФС требованиями.
457	Раздел XIV, пункт 138	Министерство сельского хозяйства Соединенных Штатов Америки (USDA)	Параграф 138, второй абзац: Кто будет применять маркировку единым знаком и когда, и будет ли она идти в добавлении к знаку проверки Соединенных Штатов?	Отклонено. Проект ТР разработан в соответствии с требованиями ТР 021/2011, в котором предусмотрена данная мера.
458	Приложения	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)  X5 Retail Group (письмо №279 от 05.02.2015 г.)	По всему тексту исключить термин «подмороженная» (в приложениях).	Отклонено. В текст регламента внесены термины «подмороженные продукты убоя», «подмороженная продукция...»
459	Приложения	Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (письмо №26-1-05/02-106 от	Включить дополнительно Приложение «Требования к физико-химическим показателям к консервам из мяса птицы»  <i>Необходимо включить для определения физико-химических показателей консервов из мяса птицы. В данном ТР ТС включены такие же</i>	Отклонено. Конкретные физико-химические показатели консервов из мяса птицы общего назначения устанавливаются в нормативных до-

1	2	3	4	5
		05.02.2015 г.)	<i>показатели «Таблица 1 Приложение б для детского питания».</i>	кументах (ГОСТ, ТУ). Необходимы только ограничения консервы специального назначения, в частности, для детского питания.
460	Приложение 1	Министерство сельского хозяйства Соединенных Штатов Америки (USDA)	Служба безопасности и проверки продовольствия Министерства США по сельскому хозяйству (USDA-FSIS) решительно возражает против недопустимости определенных патогенных бактерий, в том числе Сальмонеллы. В сыром, термально не обработанном виде наличие такой бактерии - обычное и распространенное явление, и простое приготовление такой продукции (бактерия легко уничтожается) перед потреблением. В общем, USDA-FSIS полагает, что недопустимость Сальмонеллы в сырой птице научно не оправданно. Может Россия предоставить научное обоснование и альтернативные меры по уменьшению рисков по данному требованию?	Отклонено. На территории ТС применяются Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 "О применении санитарных мер в таможенном союзе" и Решение Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 № 317 "О применении ветеринарно-санитарных мер в таможенном союзе"
461	Приложение 1	Министерство сельского хозяйства Соединенных Штатов Америки (USDA)	У USDA-FSIS отсутствуют стандарты по мезофильным аэробным и факультативно анаэробным микроорганизмам в любой регулируемой продукции. Несмотря на то, что указанные допустимые уровни приемлемы, можете представить научное доказательство того, что они выступят в качестве индикаторов режимов обработки в обрабатывающих предприятиях.	Отклонено. На территории ТС применяются Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 "О применении санитарных мер в таможенном союзе" и Решение Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 № 317 "О применении ветеринарно-санитарных мер в таможенном союзе"
462	Приложение 1	Министерство сельского хозяйства Соединенных Штатов Америки (USDA)	Что касается недопустимости Россией бактерии Staphylococcus aureus, то S. aureus – это распространенная бактерия, обычно встречающаяся на человеческой коже. И низкий уровень S. aureus не производит токсинов, вызывающих заболевания пищевого происхождения. С учетом вышеизложенного, может Россия дать научное обоснование недопустимости S. aureus? В особенности, в отношении продукции из секций 3g, 3h и всей 4 секции.	Отклонено. На территории ТС применяются Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 "О применении санитарных мер в таможенном союзе" и Решение Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 № 317 "О

1	2	3	4	5
				применении ветеринарно-санитарных мер в таможенном союзе"
463	Приложение 1	Министерство сельского хозяйства Соединенных Штатов Америки (USDA)	<p>Что касается недопустимости Сульфитредуцирующих клостридий, то Клостридии – это спорогенная бактерия, которая находится во всей мясной продукции и птице. Как было сказано в отношении <i>S. aureus</i>, чтобы вызвать заболевание пищевого происхождения, нужен высокий уровень Клостридий. Более того, при том, что вегетативные клетки могут погибнуть от термообработки или иного метода, споры могут выжить при такой обработке и развиваться при благоприятных условиях. Таким образом, Россия должна дать научное обоснование недопустимости Сульфитредуцирующих клостридий и их использование в качестве организма-индикатора.</p>	<p>Отклонено. На территории ТС применяются Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 "О применении санитарных мер в таможенном союзе" и Решение Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 № 317 "О применении ветеринарно-санитарных мер в таможенном союзе"</p>
464	Приложение 1	Министерство сельского хозяйства Соединенных Штатов Америки (USDA)	<p>Что касается недопустимости бактерии группы кишечной палочки (колиформы) и генерик <i>E. coli</i>, то USDA-FSIS полагает, что это как неразумно, так и научно невыполнимо, поскольку такие бактерии, как Сальмонеллы широко распространены. Более того, ни генерик <i>E. coli</i>, ни Колиформы не считаются патогенными и если и несут какой-либо риск здоровью человека, то минимальный.</p>	<p>Отклонено. На территории ТС применяются Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 "О применении санитарных мер в таможенном союзе" и Решение Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 № 317 "О применении ветеринарно-санитарных мер в таможенном союзе"</p>
465	Приложение 1	Министерство сельского хозяйства Соединенных Штатов Америки (USDA)	<p>Что касается низкого уровня допустимости <i>Bacillus cereus</i>, то <i>B. Cereus</i> – это спорогенный микроб и допустимый уровень, установленный Россией, довольно низок. Следовательно, поскольку данное требование может быть проблематичным, может ли Россия дать научное обоснование такого низкого уровня допустимости <i>B. cereus</i> в отношении соответствующей продукции?</p>	<p>Отклонено. На территории ТС применяются Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 "О применении санитарных мер в таможенном союзе" и Решение Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 № 317 "О применении ветеринарно-санитарных мер в таможенном союзе"</p>

1	2	3	4	5
466	Приложения 1-7	Службы контроля сельского хозяйства и животноводства (SAG) Республики Чили	Приложение с 1 по 7: мы просим оговорить аналитический метод, использованный для развития таблиц (ISO, AOAC, отбор и т.д.), включенных в данные приложения.	Отклонено Перечень включает методы признанные в Российской Федерации и Таможенном союзе
467	Приложения	Министерство сельского хозяйства Соединенных Штатов Америки (USDA)	<p>Большая часть веществ, указанных в Приложениях к данному проекту, запрещены к использованию в птицеводческой продукции США и не должны обнаруживаться ни в экспортируемой птицеводческой продукции, ни в соответствующей продукции для внутреннего рынка. Соединенные Штаты понимают обоснованность опасений в этой связи со стороны Российской Федерации, но выражают озабоченность в отношении стоимости, места (в США или в Российской Федерации) и частоты проведения исследований на все эти вещества. Кроме того, требования по некоторым из этих веществ относительно строги, как в следующих случаях:</p> <p><b><u>Приложение 7 – Гигиенические требования – МДУ</u></b></p> <p>Таблица 1 МДУ остатков антимикробных средств</p> <p>Российские нормативы по неомицину, тилозину и ласалоциду в целом ниже нормативов, установленных в США, и международных стандартов. Обращаемся к Российской Федерации с просьбой предоставить обоснование этих требований по уровням остатков и соответствующий анализ риска.</p> <p>Таблица 2 МДУ остатков антипротозойных средств</p> <p>Российские нормативы по никарбазину, ампролиуму, робендину, семдурамицину, наразину, мадурамицину, галофугинону и декоквинату в целом ниже нормативов, установленных в США, и международных стандартов. Кроме того, российский норматив по салиномицину для бройлеров ниже, чем для других видов птицы и выполнение этого требования может быть проблематичным для птицеводческой отрасли США. Обращается к Российской Федерации с просьбой предоставить обоснование этих требований по уровням остатков и соответствующий анализ риска.</p> <p><b><u>Приложение 3 – МДУ токсичных элементов:</u></b></p>	Отклонено Требования к МДУ на остаточное содержание антимикробных и антипротозийных средств, а также токсичных элементов, были включены разработчиком в проект Технического регламента на основе действующих в РФ санитарно-гигиенических правил (СанПиН 2.3.2.1078-01).

1	2	3	4	5
			<p>Российские нормативы по свинцу, мышьяку, кадмию, ртути, олову, хрому, тетрациклинам, бацитрацину в целом ниже нормативов, установленных в США, и международных стандартов. Обращаемся к Российской Федерации с просьбой предоставить обоснование этих требований по уровням остатков и соответствующий анализ риска.</p>	
468	Приложения 1-7	ФГБНУ «НИИ питания» (письмо №72-01/11-104 от 05.02.2015 г.)	По тексту Приложений 1-7 везде снять слова «дошкольного и школьного возраста», заменив их на «для детей старше 3 лет».	Принято
469	Приложение 1	ФГБНУ «НИИ питания» (письмо №72-01/11-104 от 05.02.2015 г.)	Требования к микробиологической безопасности целесообразно сопоставить с проектом изменений и дополнений к аналогичным требованиям в ТР ТС 021/2011, размещённым для публичного обсуждения на сайте Евразийской экономической комиссии.	Принято к сведению
470	Приложение 1	ФГБНУ «НИИ питания» (письмо №72-01/11-104 от 05.02.2015 г.)	Рассмотреть возможность вынести в отдельную таблицу Приложения 1 микробиологические нормативы для продуктов детского питания.	Принято
471	Приложение 1	Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) (письмо №01/1154-15-22 от 06.02.2015 г.)	В Приложении № 1 считаем целесообразным вынести в отдельную таблицу микробиологические нормативы показателей безопасности мяса птицы и продуктов его переработку для детского питания.	Принято
472	Приложение 1	<p>Всероссийский научно-исследовательский институт ветеринарной санитарии, гигиены и экологии Аккредитованная испытательная лаборатория пищевой продукции, продовольственного сырья и кормов Аттестат аккредитации №РОСС RU.0001.21АЮ77 от 17.11.2014 г. (письмо от 13.01.2015 г.)</p> <p>ОАО «Птицефабрика Михайловская» (письмо №10 от 14.01.2015 г.)</p>	<p>а). Включить показатель «<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г не допускаются» в:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Раздел 1. Тушки птицы и их части*, бескостное мясо*, потроха: пункты 1а, 1б, 1в, 1г, 1д, 1е, 1ж, 1з, 1и;</li> <li>- Раздел 2. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные (охлажденные, замороженные): пункты 2а, 2б, 2в;</li> <li>- Раздел 3. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (охлажденные, замороженные): пункты 3а, 3б, 3в, 3г, 3д, 3е, 3ж, 3з;</li> <li>- Раздел 4. Колбасные изделия и продукты из мяса птицы: пункты 4а, 4б, 4н;</li> <li>- Раздел 4. Колбасные изделия и продукты из мяса птицы: пункты 4ж, 4з, 4и (для сосисок и сарделек);</li> <li>- Раздел 6. Мясопродукты с использованием субпродуктов птицы, шкурки (паштеты, ливерные колбасы и др.): пункты 6а, 6б, 6в, 6д.</li> </ul> <p>б). Включить показатель «Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в 0,0001 г (см<sup>3</sup>) не допускаются» в:</p> <p>Раздел 3. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (охлажденные,</p>	Принято

1	2	3	4	5
			<p>замороженные): пункт За.</p> <p><b>Обоснование: отсутствие контроля</b> Контроль содержания <i>Listeria monocytogenes</i> и бактерий группы кишечных палочек (колиформ) является критическим фактором риска в вопросе обеспечения безопасности продуктов из мяса птицы</p>	
473	Приложение 1	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p> <p>X5 Retail Group (письмо №279 от 05.02.2015 г.)</p>	<p>По всей таблице нет требований к <i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются по всему тексту, в том числе в ТР ТС 021 для мяса в целом, мясо птицы не выделено.</p>	Принято
474	Приложение 1	<p>Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (письмо №26-1-05/02-106 от 05.02.2015 г.)</p>	<p>Добавить в Приложение 1 к ТР ТС «Микробиологические нормы безопасности мяса птицы и продуктов его переработки в том числе продуктов детского питания» показатель <b><i>L. monocytogenes</i></b>.</p> <p><i>Так как этот показатель определяется в других видах мяса согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», на который идет ссылка в п. 15 настоящего ТР ТС.</i></p>	Принято
475	Приложение 1	<p>Республика Беларусь Республиканское унитарное предприятие «Белорусский государственный институт метрологии» - БелГИМ (письмо №28-8/1186 от 03.02.2015 г.)</p>	<p>По всем видам продукции удален такой микробиологический показатель как «отсутствие <i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г продукта». Считаем неприемлемым исключение данного показателя из перечня контролируемых показателей безопасности.</p>	Принято
476	Приложение 1	<p>Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор) Министерства сельского хозяйства Российской Федерации (письмо №ФС-НВ-2/1645 от 04.02.2015 г.)</p>	<p>Приложение 1 дополнить требованиями к исследованию мяса птицы и продуктов ее переработки на наличие бактерий <i>Listeria monocytogenes</i> в соответствии нормативами, установленными Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 "О применении санитарных мер в Таможенном союзе".</p>	Принято

1	2	3	4	5
477	Приложение 1	Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) (письмо №01/1154-15-22 от 06.02.2015 г.)	В Приложение № 1 предлагается внести нормирование показателя безопасности <i>L. monocytogenes</i> в сырой и готовой продукции из мяса птицы, в соответствии с требованиями раздела 1, Главы II Единых санитарных требований, утвержденных Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N299.	Принято
478	Приложение 1	ФГБНУ «НИИ питания» (письмо №72-01/11-104 от 05.02.2015 г.)	С учетом сделанных ранее предложений о нормировании <i>Listeria monocytogenes</i> только в готовых к употреблению продуктах из мяса и птицы (данное предложение включено в проект изменений и дополнений к ТР ТС 021/2011) считаем необходимым включить показатель « <i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г не допускаются» в разделы Приложения №1: 4. Колбасные изделия и продукты из мяса птицы, 5. Готовые быстрозамороженные блюда из мяса птицы, 6. Мясопродукты с использованием субпродуктов птицы, шкурки (паштеты, ливерные колбасы и др.), 9. Готовые кулинарные изделия из мяса птицы, 10. Прочая пищевая продукция из мяса птицы и продуктов его переработки, а также сохранить его в разделах 1, 2, 3 в части мяса птицы, субпродуктов (потрохов) и полуфабрикатов сырых для детского питания.	Принято
479	Приложение 1	ООО «Продукты питания Комбинат» (письмо №25-3/59 от 23.01.2015 г.)	Согласно СанПиН 2.3.2.1078-01 (п. 1.1.9.2 и 1.1.9.3) и Единым Санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям (п.1.9.2 и 1.9.3) <u>в полуфабрикатах из мяса птицы натуральных и рубленых</u> нормировался показатель <i>Listeria monocytogenes</i> и значение для данного показателя «не допускается в 25 г». Согласно проекту ТР ТС «О безопасности мяса птицы и продукции её переработки», Приложение 1 - данный показатель в полуфабрикатах не нормируется. <i>Должны ли мы исследовать полуфабрикаты по данному показателю?</i>	Принято.

1	2	3	4	5													
480	Приложение 1	ФГБНУ «НИИ питания» (письмо №72-01/11-104 от 05.02.2015 г.)	<p>Микробиологические показатели для специализированных продуктов детского питания для детей старше 3 лет дополнить следующими нормативами</p> <table border="1" data-bbox="853 256 1711 533"> <tr> <td data-bbox="853 256 1084 395" rowspan="2">Мясные полуфабрикаты сырые натуральные</td> <td data-bbox="1084 256 1462 293">E.coli в 50 г</td> <td data-bbox="1462 256 1711 293">Не допускаются</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1084 293 1462 395">S.aureus и другие коагулазоположительные стафилококки в 0,1 г</td> <td data-bbox="1462 293 1711 395">Не допускаются</td> </tr> <tr> <td data-bbox="853 395 1084 533" rowspan="2">Мясные полуфабрикаты сырые рубленые</td> <td data-bbox="1084 395 1462 432">E.coli в 250 г</td> <td data-bbox="1462 395 1711 432">Не допускаются</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1084 432 1462 533">S.aureus и другие коагулазоположительные стафилококки в 0,1 г</td> <td data-bbox="1462 432 1711 533">Не допускаются</td> </tr> </table>	Мясные полуфабрикаты сырые натуральные	E.coli в 50 г	Не допускаются	S.aureus и другие коагулазоположительные стафилококки в 0,1 г	Не допускаются	Мясные полуфабрикаты сырые рубленые	E.coli в 250 г	Не допускаются	S.aureus и другие коагулазоположительные стафилококки в 0,1 г	Не допускаются	Принято			
Мясные полуфабрикаты сырые натуральные	E.coli в 50 г	Не допускаются															
	S.aureus и другие коагулазоположительные стафилококки в 0,1 г	Не допускаются															
Мясные полуфабрикаты сырые рубленые	E.coli в 250 г	Не допускаются															
	S.aureus и другие коагулазоположительные стафилококки в 0,1 г	Не допускаются															
481	Приложение 1	ФГБНУ «НИИ питания» (письмо №72-01/11-104 от 05.02.2015 г.)	<p>Дополнить Приложение 1 новой группой пищевой продукции - кулинарными изделиями промышленного производства охлаждёнными, упакованными в полимерные плёнки, и изложить в следующей редакции:</p> <table border="1" data-bbox="837 772 1711 1219"> <tr> <td data-bbox="837 772 1084 1219" rowspan="5">- блюда из птицы промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленой птицы (котлеты и т.д.)</td> <td data-bbox="1084 772 1447 809">КМАФАнМ, КОЕ/г</td> <td data-bbox="1447 772 1711 809">1x10<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1084 809 1447 845">БГКП (колиформы) в 1,0г</td> <td data-bbox="1447 809 1711 845">не допускаются</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1084 845 1447 940">патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г</td> <td data-bbox="1447 845 1711 940">не допускаются</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1084 940 1447 1008">Listeria monocytogenes, в 25 г</td> <td data-bbox="1447 940 1711 1008">не допускаются</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1084 1008 1447 1114">S.aureus и другие коагулазоположительные стафилококки в 1,0г</td> <td data-bbox="1447 1008 1711 1114">не допускаются</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1084 1114 1447 1219">сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г</td> <td data-bbox="1447 1114 1711 1219">не допускаются</td> </tr> </table>	- блюда из птицы промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленой птицы (котлеты и т.д.)	КМАФАнМ, КОЕ/г	1x10 <sup>3</sup>	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются	Listeria monocytogenes, в 25 г	не допускаются	S.aureus и другие коагулазоположительные стафилококки в 1,0г	не допускаются	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	Принято
- блюда из птицы промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленой птицы (котлеты и т.д.)	КМАФАнМ, КОЕ/г	1x10 <sup>3</sup>															
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются															
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются															
	Listeria monocytogenes, в 25 г	не допускаются															
	S.aureus и другие коагулазоположительные стафилококки в 1,0г	не допускаются															
сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются																
482	Приложение 1	ФГБНУ «НИИ питания» (письмо №72-01/11-104 от 05.02.2015 г.)	По тексту Приложения 1 Единицы измерения для продуктов плотной консистенции указывать в граммах, соответственно, снять «см3»	Принято													

1	2	3	4	5
483	Приложение 1, пункт 2 «б»	ФГБНУ «НИИ питания» (письмо №72-01/11-104 от 05.02.2015 г.)	Для полуфабрикатов маринованных должны быть предусмотрены дрожжи (не более 1000 КОЕ/г).	Принято
484	Приложение 1, пункт 3 «а»	Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор) Министерства сельского хозяйства Российской Федерации (письмо №ФС-НВ-2/1645 от 04.02.2015 г.)	Пункт 3 Приложение 1 (полуфабрикаты из мяса птицы в тестовой оболочке) дополнить требованиями о необходимости проведения исследований на наличие БГКП в соответствии нормативами, установленными Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 "О применении санитарных мер в Таможенном союзе".	Принято
485	Приложение 1, пункт 3 «а»	ООО «Продукты питания Комбинат» (письмо №25-3/59 от 23.01.2015 г.)	Согласно ТР ТС 021/2011, Приложение №2, <u>в полуфабрикатах из мяса птицы мясокостных, рубленых, формованных в т.ч. панированных, в тестовой оболочке, фаршированных</u> контролируется показатель БГКП и значение для данного показателя «не допускаются в 0,0001 г». Согласно проекту ТР ТС «О безопасности мяса птицы и продукции ее переработки», Приложение 1 - данный показатель в полуфабрикатах не нормируется. <i>Должны ли мы исследовать полуфабрикаты по данному показателю?</i>	Отклонено Показатель БГКП «не допускаются в 0,0001 г» контролируется только в полуфабрикатах из мяса птицы рубленых в тестовой оболочке
486	Приложение 1, пункт 4 «ж», «з»	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)  X5 Retail Group (письмо №279 от 05.02.2015 г.)	Предлагаем исключить деление на сорта, т.к. проект не содержит такого требования, а в маркировке сорта указываются при наличии	Принято
487	Приложение 1, пункт 4 «з»	ОАО «Птицефабрика Михайловская» (письмо №10 от 14.01.2015 г.)	Предлагаемая редакция: «з) второго сорта».  Обоснование: Убрать слово «аналоги, т.к. нет таких продуктов. Нет термина на такие продукты и стандартов на них.	Принято

1	2	3	4	5
488	Приложение 1, пункт 5 «а»	ООО «Продукты питания Комбинат» (письмо №25-3/59 от 23.01.2015 г.)	Согласно ТР ТС 021/2011, Приложение №1 и Единым Санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям (п.1.11.9) <u>в готовых быстрозамороженных блюдах из мяса птицы</u> контролируется показатель Бактерий рода Enterococcus и значение для данного показателя «КОЕ/г, не более – $1 \times 10^4$ ». Согласно проекту ТР ТС «О безопасности мяса птицы и продукции ее переработки», Приложение 1 – в жареных, отварных готовых быстрозамороженных блюдах из мяса птицы – значение для данного показателя «КОЕ/г, не более – $1 \times 10^3$ »; а в блюдах из рубленого мяса - «КОЕ/г, не более – $1 \times 10^4$ ». <i>Будет ли приведен в соответствие с ТР ТС 021/2011 и Единым требованиям норматив для данного показателя?</i>	Принято. В готовых быстрозамороженных блюдах из мяса птицы контролируется показатель «бактерий рода Enterococcus», значение для данного показателя «КОЕ/г, не более – $1 \times 10^3$ ».
489	Приложение 1, пункт 5 «а»	Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (письмо №26-1-05/02-106 от 05.02.2015 г.)	<b>5. Готовые быстрозамороженные блюда из мяса птицы:</b> в столбце « <b>допустимые уровни</b> » показателя бактерии рода Enterococcus, КОЕ/г ( $\text{см}^3$ ), не более Enterococcus, КОЕ/г ( $\text{см}^3$ ), не более <b><math>1 \times 10^3</math></b>  <i>Опечатка – правильно будет <math>1 \times 10^3</math></i>	Принято
490	Приложение 1, пункт 5 «а»	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)  X5 Retail Group (письмо №279 от 05.02.2015 г.)	Необходимо внести $1 \times 10^4$ (Единые санитарные требования)	Отклонено, опечатка
491	Приложение 1, пункт 5 «а»	Республика Беларусь Республиканское унитарное предприятие «Белорусский государственный институт метрологии» - БелГИМ (письмо №28-8/1186 от 03.02.2015 г.)	В пункте 5 а) «жареные и отварные блюда из мяса птицы» неправильно приведен норматив на бактерии рода Enterococcus. Вместо $1 \times 10^3$ необходимо привести норму $1 \times 10^4$ .	Отклонено, опечатка

1	2	3	4	5
492	Приложение 1, пункт 9, заголовок пункта	Фирма «ХОЛКОФ ГмбХ» (письмо от 12.01.2015 г.)  ОАО «Птицефабрика Михайловская» (письмо №10 от 14.01.2015 г.)	В соответствии с ГОСТ 32589-2013 заголовок пункта изложить в новой редакции: «9. Продукты кулинарные из мяса птицы».	Принято.
493	Приложение 1, пункт 9 «в»	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)  X5 Retail Group (письмо №279 от 05.02.2015 г.)	Предлагаем исключить хлебобулочные изделия.  <i>Так как продукция не может являться объектом данного проекта.</i>	Принято частично в редакции «в) блюда из птицы отварные, жареные, тушеные, запеченные, изделия из рубленого мяса птицы, пельмени и <b>другие изделия в тесте или без него</b> »
494	Приложение 1, пункт 9 «в»	ОАО «Птицефабрика Михайловская» (письмо №10 от 14.01.2015 г.)	Предлагаемая редакция: в) блюда из птицы отварные, жареные, тушеные, запеченные, изделия из рубленого мяса птицы, пельмени, пироги и <b>другие изделия в тесте или без него.</b>  <i>В тексте нормативного документа должны быть указаны конкретизированные формулировки.</i>	Принято частично в редакции «в) блюда из птицы отварные, жареные, тушеные, запеченные, изделия из рубленого мяса птицы, пельмени и <b>другие изделия в тесте или без него</b> »
495	Приложение 1, пункт 9 «в»	Республика Беларусь Республиканское унитарное предприятие «Белорусский государственный институт метрологии» - БелГИМ (письмо №28-8/1186 от 03.02.2015 г.)	Пункт 9 в) привести в соответствие с ТР ТС 021/2011 по нормативу на КМАФАНМ.	Отклонено КМАФАНМ изложены согласно СанПин
496	Приложение 1, пункт 9 «д», «е», «з», «и», «к»	ФГБНУ «НИИ питания» (письмо №72-01/11-104 от 05.02.2015 г.)	Из подраздела 9 таблицы Приложения 1 «Готовые кулинарные изделия из мяса птицы» исключить пункты д), е) з), и), к), так как включенные в них консервированные продукты из мяса птицы не относятся к кулинарным изделиям, а нормативы для них предусмотрены Приложением 2 настоящего ТР ТС.	Принято
497	Приложение 1, пункт 9 «е», «к»	Республика Беларусь Республиканское унитарное	Пункт 9 подпункты е) и к) нормируют одно и тоже. Так как полу-консервы группы Д это и есть пастеризованные консервы из мяса пти-	Принято

1	2	3	4	5
		<p>предприятие «Белорусский государственный институт метрологии» - БелГИМ (письмо №28-8/1186 от 03.02.2015 г.)</p>	<p>цы. А в приложении 2 группы по консервам А и Д никак не обозначены.</p>	
498	Приложение 2	<p>Всероссийский научно-исследовательский институт ветеринарной санитарии, гигиены и экологии Аккредитованная испытательная лаборатория пищевой продукции, продовольственного сырья и кормов Аттестат аккредитации №РОСС RU.0001.21АЮ77 от 17.11.2014 г. (письмо от 13.01.2015 г.)</p> <p>ОАО «Птицефабрика Михайловская» (письмо №10 от 14.01.2015 г.)</p>	<p>В таблицах 1-3 запись нормативов изложить в редакции: «г (см<sup>3</sup>) продукта»</p>	Принято
499	Приложение 2, таблица 1, наименование	<p>Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (письмо №26-1-05/02-106 от 05.02.2015 г.)</p>	<p>Изложить в следующей редакции: «Показатели промышленной стерильности для стерилизованных консервов из мяса птицы и мясорастительных (в т.ч. паштетных, фаршевых).</p> <p><i>Показатели промышленной стерильности распространяются и определяются не только в стерилизованных консервах из мяса птицы, но и мясорастительных (в т.ч. паштетных, фаршевых).</i></p>	Принято

1	2	3	4	5
500	Приложение 2, таблица 1	<p>Всероссийский научно-исследовательский институт ветеринарной санитарии, гигиены и экологии Аккредитованная испытательная лаборатория пищевой продукции, продовольственного сырья и кормов Аттестат аккредитации №РОСС RU.0001.21АЮ77 от 17.11.2014 г. (письмо от 13.01.2015 г.)</p> <p>ОАО «Птицефабрика Михайловская» (письмо №10 от 14.01.2015 г.)</p>	<p>В таблице 1 допустимый уровень для группы микроорганизмов: Мезофильные клостридии (кроме <i>C.botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i>) изложить в следующей редакции: «не более 1 КОЕ в 1,0 г (см<sup>3</sup>) продукта».</p>	Принято
501	Приложение 2, таблица 3	<p>Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (письмо №26-1-05/02-106 от 05.02.2015 г.)</p>	<p>Включить в таблицу №3 Приложение 2 к ТР ТС пункт 6 «патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (не допускается в 25 г продукта)».</p> <p><i>Один из основных микробиологических показателей / «О применении санитарных мер в Таможенном Союзе», Решение КТС № 299 от 28.05.2010 г./</i></p>	Принято. Включить в таблицу №3 Приложение 2 к ТР ТС пункт 6 «патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы не допускается в 25 г продукта» (для детского питания не допускается в 50 г продукта)
502	Приложение 2, таблица 3	<p>Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (письмо №26-1-05/02-106 от 05.02.2015 г.)</p>	<p>Предложение: Добавить показатель - патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта.</p> <p><i>Включены в п.1.13.1, таблица 4 Приложение 1 «Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований...», утверждены решением комиссии ТС 18.06.2010г № 299.</i></p>	Принято, см. выше.
503	Приложение 3	<p>Службы контроля сельского хозяйства и животноводства (SAG) Республики Чили</p>	<p>Приложение 3: ограничения, установленные в Приложении 3, требуется разъяснение: верна ли единица измерения допустимых ограничений: микрограмм/ кило или миллиграмм/ кило</p>	Отклонено Верная единица измерения «мг/кг»

1	2	3	4	5
504	Приложение 3	ООО «Продукты питания Комбинат» (письмо №25-3/59 от 23.01.2015 г.)	В проекте ТР ТС «О безопасности мяса птицы и продукции её переработки», Приложение 3 не учтены <u>для мяса птицы, полуфабрикатов и кулинарных изделий из мяса птицы</u> показатели безопасности, такие как: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть. Хотя в Примечании к данному приложению дана ссылка: «Гигиенические нормативы безопасности продуктов убоя и продукции их переработки, не указанных в настоящем приложении, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 г.», <i>всё же предлагаем внести неучтённые показатели в ТР ТС из мяса птицы, а не ссылаться на ТР ТС 021/2011 г.</i>	Отклонено. В проекте ТР в части санитарно-химических показателей приведены только показатели на продукцию, отсутствующую в ТР ТС 021. Дублирование требований в разных регламентах может привести в дальнейшем к проблемам, связанным с внесением изменений в регламенты.
505	Приложение 3	ФГБНУ «НИИ питания» (письмо №72-01/11-104 от 05.02.2015 г.)	В Приложение 3 должна быть сноска на необходимость контроля остатков <u>ветеринарных лекарственных средств</u> по информации изготовителя (поставщика) в соответствии с Приложением 7 (ветеринарные средства антимикробной природы, кокцидиостатики, инсектициды) и ТР ТС 021/2011 (другие ветеринарные средства).	Принято
506	Приложение 3	Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (письмо №26-1-05/02-106 от 05.02.2015 г.)	Дополнить <b>приложение 3</b> к ТР ТС «Гигиенические требования безопасности продуктов убоя птицы и продукции их переработки» <b>показателем радионуклиды:</b> - цезий-137; - стронций-90.  <i>Для контроля за уровнем поступления радионуклидов.</i>	Отклонено. В проекте ТР в части санитарно-химических показателей приведены только показатели на продукцию, отсутствующую в ТР ТС 021. Дублирование требований в разных регламентах может привести в дальнейшем к проблемам, связанным с внесением изменений в регламенты.
507	Приложение 3	Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (письмо №26-1-05/02-106 от 05.02.2015 г.)	В Приложение 3 добавить графу показателя «Радионуклид цезий-137, допустимый уровень - 200 Бк/кг»  <i>В приложении 4 к ТР ТС 021/2011 указано собирательное название группы продуктов питания «мясо, мясная продукция и субпродукты», поэтому считаем, что в 3 приложении проекта ТР ТС не будет лишним конкретно указать показатель радиационной безопасности.</i>	Отклонено. В проекте ТР в части санитарно-химических показателей приведены только показатели на продукцию, отсутствующую в ТР ТС 021. Дублирование требований в разных регламентах может привести в дальнейшем к проблемам, связанным с внесением изменений в регламенты.
508	Приложение 3	Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор) Министерства сельского хозяйства	Приложение проекта дополнить показателями предельно допустимым концентраций радионуклидов в продукции в соответствии нормативами, установленными Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 "О применении санитарных мер в таможенном сою-	Отклонено. В проекте ТР в части санитарно-химических показателей приведены только показатели на про-

1	2	3	4	5
		Российской Федерации (письмо №ФС-НВ-2/1645 от 04.02.2015 г.)	зе".	дукцию, отсутствующую в ТР ТС 021. Дублирование требований в разных регламентах может привести в дальнейшем к проблемам, связанным с внесением изменений в регламенты.
509	Приложение 3	Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (письмо №26-1-05/02-106 от 05.02.2015 г.)	<p>В Приложение 3 добавить показатель в перечне Токсичные элементы: олово, для консервов из мяса птицы всех видов в сборной жестяной таре.</p> <p><i>«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования ...», утверждено решением комиссии ТС 18.06.2010г № 299 Раздел 1. Мясо и мясопродукты; птица, яйца и продукты их переработки группа 02, из группы 04 (яйца птицы), группа 16 (готовые к употреблению продукты) пункт - 1.13. Консервы птичьих (из мяса птицы и мясорастительные, в т.ч. паштетные и фаршковые) олово - допустимые уровни мг/кг, не более 200,0 (паштетные для консервов в борной жестяной таре).</i></p>	Отклонено. В проекте ТР в части санитарно-химических показателей приведены только показатели на продукцию, отсутствующую в ТР ТС 021. Дублирование требований в разных регламентах может привести в дальнейшем к проблемам, связанным с внесением изменений в регламенты.
510	Приложение 3	Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор) Министерства сельского хозяйства Российской Федерации (письмо №ФС-НВ-2/1645 от 04.02.2015 г.)	Приложение 3 дополнить предельно-допустимыми концентрациями (ПДК) токсических элементов для мяса птиц, так как в нем представлены ПДК токсических элементов только для субпродуктов в соответствии нормативами, установленными Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 "О применении санитарных мер в Таможенном союзе".	Отклонено. В проекте ТР в части санитарно-химических показателей приведены только показатели на продукцию, отсутствующую в ТР ТС 021. Дублирование требований в разных регламентах может привести в дальнейшем к проблемам, связанным с внесением изменений в регламенты.
511	Приложение 4	Службы контроля сельского хозяйства и животноводства (SAG) Республики Чили	Приложение 4: Ограничение продукции, предназначенной для детского питания, мы просим указать международные стандарты, на которых основана данная информация.	Отклонено При разработке регламента использованы внутренние стандарты Российской Федерации, а также ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
512	Приложение 4	ФГБНУ «НИИ питания» (письмо №72-01/11-104 от 05.02.2015 г.)	В примечании к Приложению 4 дополнить запись словами: «... по информации изготовителя (поставщика) в соответствии с Приложением 7».	Принято

1	2	3	4	5
513	Приложение 4	Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) (письмо №01/1154-15-22 от 06.02.2015 г.)	В Приложение № 4 «Гигиенические требования безопасности продуктов убоя птицы и продукции их переработки, предназначенных для детского питания» установлены отдельные требования <b>для потрохов птицы</b> (субпродуктов птицы), в которых нормируются токсичные элементы: свинец - не более 0,5 мг/кг; мышьяк - не более 1,0 мг/кг; кадмий - не более 0,3 мг/кг; ртуть - не более 0,1 мг/кг; гексахлорциклогексан - не более 0,015 мг/кг; ДДТ и его метаболиты - не более 0,015 мг/кг, и которые не соответствуют нормируемым числовым значениям показателей безопасности для мяса птицы. Дополнительно введенные требования для субпродуктов птицы необходимо пояснить и обосновать.	Отклонено Приложение изложено в соответствии с приложением 3 «Гигиенические требования безопасности продуктов убоя, предназначенных для производства мясной продукции для детского питания» ТР ТС 034/2013.
514	Приложение 4	Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (письмо №26-1-05/02-106 от 05.02.2015 г.)	<b>Приложение 4</b> в примечании, где указаны показатели радионуклидов: - цезий-137; - стронций-90 дополнить словами « <b>мясо птицы</b> »  <i>Для контроля за уровнем поступления радионуклидов в мясе птицы для детского питания.</i>	Принято
515	Приложение 5	ФГБНУ «НИИ питания» (письмо №72-01/11-104 от 05.02.2015 г.)	В Приложении 5 перекисное число, моль активного кислорода/кг жира в мясе птицы механической обвалки не может быть больше, чем допускаемый норматив для жиров - 10 моль активного кислорода/кг жира.	Принято частично в следующей редакции: - требование к перекисному числу исключено из проекта ТР ТС; - требование к кислотному числу жира: "Кислотное число жира, мг КОН/г жира – не более 4,0". Обоснование: перекисное число жира мяса мех. обвалки не может служить надежным критерием окислительной порчи ММО, так как перекисные соединения жира в составе мяса неустойчивы и значение перекисного числа испытывает значительные колебания во времени (п.ч. жира мяса даже с явными признаками окислительной порчи может быть равно 0). Предельной значение кислотного числа жира приведено в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011

1	2	3	4	5
516	Приложение 5	Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (письмо №26-1-05/02-106 от 05.02.2015 г.)	<p>Уточнить для показателя перекисное число, моль активного кислорода/кг жира допустимый уровень - <i>не более 19,7</i>. До этого момента в документах, где упоминается перекисное число норма одна - не более 10 моль активного кислорода/кг жира. В связи с чем, дается такой большой ПДК для мяса, когда даже в жир птичий имеет ПДК на перекисное число - не более 10 ммоль/ O<sub>2</sub></p> <p>1) «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требований ...»), утвержденные решением комиссии ТС 18.06.2010г № 299 пункт 7.2. <u>Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб (маргарины, спреды растительно- жировые, смеси топленые растительно - жировые, жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные - Показатели окислительной порчи - перекисное число - 10,0 ммоль активного кислорода/кг</u> 2) Приложение 3 к ТР ТС</p>	Отклонено, см. выше
517	Приложение 5	Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) (письмо №01/1154-15-22 от 06.02.2015 г.)	В Приложении 5 для мяса птицы механической обвалки нормируется перекисное число, моль активного кислорода/кг жира - 19,7, что значительно превышает допускаемый уровень для жиров не более 10 моль активного кислорода/кг жира. Данный норматив необходимо пояснить и обосновать.	См. выше
518	Приложение 5	<p>Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)</p> <p>Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)</p> <p>X5 Retail Group (письмо №279 от 05.02.2015 г.)</p>	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.	Отклонено. В ТР ТС указаны требования только к безопасности мяса мех. обвалки. Другие дополнительные требования, в том числе указанные в ГОСТ 31490-2012, относятся в основном к качеству ММО.

1	2	3	4	5
519	Приложение 6	ФГБНУ «НИИ питания» (письмо №72-01/11-104 от 05.02.2015 г.)	В Приложении 6 добавить слово «субпродуктов» и записать название как «Требования к физико-химическим показателям продукции из мяса птицы и/или субпродуктов (потрохов) для детского питания», кроме того в Таблицах 1, 2, 4 строки таблиц, относящиеся к регламентации критериев и показателей пищевой ценности в 100 г продукта по содержанию крахмала, рисовой и пшеничной муки сделать сноски: * «В составе консервированных продуктов допускается использование только одного из указанных компонентов (крахмал, рисовая мука, пшеничная мука)	Принято
520	Приложение 6, таблицы 1, 2, 4	Российский союз промышленников и предпринимателей Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (письмо №36 от 03.02.2015 г.)  Национальная мясная ассоциация (письмо №9-15 от 04.02.2015 г.)	Дополнить Таблицы 1, 2, 4 следующей ссылкой: <b>«Примечание: при совместном использовании крахмала и рисовой (или пшеничной) муки допустимый уровень содержания крахмала не должен превышать 3 г в 100 г продукта, а общий допустимый уровень их содержания не должен превышать 5 г в 100 г продукта».</b>  <i>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.</i>	Принято

1	2	3	4	5
521	Приложение 7, таблица 1	Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор) Министерства сельского хозяйства Российской Федерации (письмо №ФС-НВ-2/1645 от 04.02.2015 г.)	<p>В таблице 1 Приложение 7 «Максимально допустимые уровни остатков антимикробных средств» внести следующие дополнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- для нитрофуранов в колонке 5 вместо «0,1 мг/кг» записать «0,001 мг/кг» в соответствии показателями, установленными Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 "О применении санитарных мер в Таможенном союзе".</li> <li>- в колонке 6 фразу «не допускаются в продукции животного происхождения на уровне определения методов» дополнить «Определяются как метаболиты нитрофуранов (3-амино-2-оксазолидинон (АОЗ) - метаболит фуразолидона, 3-амино-5-морфолинометил-2-оксазолидинон (АМОЗ) - фуралтадона, 1-аминогидантоин (АГД) - фурадонины и семикарбазид (СЕМ) - фурацилина)» в связи с тем, что в отличие от родительских соединений, они долгое время удерживаются в органах и тканях продуктивных животных, обладают канцерогенным и мутагенным действием;</li> <li>- установить для метронидазола, диметридазола и ронидазола (строка 31, колонка 5) максимальный уровень остаточного содержания «&lt; 0,001 мг/кг» в соответствии показателями, установленными Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 "О применении санитарных мер в Таможенном союзе".</li> </ul>	<p>Принято</p> <p>Принято</p> <p>Принято</p>
522	Приложение 7, таблица 1	ФГБНУ «НИИ питания» (письмо №72-01/11-104 от 05.02.2015 г.)	<p>В Приложении 7 – внести правки в п.п. 30, 31, 33 таблицы для приведения в соответствие с изменениями в ТР ТС 021/2011 (нитрофураны по величине норматива 0,001, а не 0,1 мг/кг, метронидазол – по указанию о том, что не допускаются на уровне определения методов, по доксициклину – по величине норматива 0,01 мг/кг, а не как указано в проекте).</p>	Отклонено, т.к. изменение к ТР ТС 021 еще не принято и не опубликовано.
523	Приложение 7, таблица 2	Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор) Министерства сельского хозяйства Российской Федерации (письмо №ФС-НВ-2/1645 от 04.02.2015 г.)	<p>Предлагаем, в соответствии с директивой Европейского союза №37/2010/ЕС установить во всех документах ЕЭАС в отношении контроля остаточных количеств лекарственных средств в продукции животноводства максимально допустимые уровни для следующих лекарственных противопаразитарных препаратов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- флубендазол;</li> <li>- фенбендазол;</li> <li>- левамизол.</li> </ul>	Принято

1	2	3	4	5
524	Приложение 7, таблица 2	Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор) Министерства сельского хозяйства Российской Федерации (письмо №ФС-НВ-2/1645 от 04.02.2015 г.)	В связи с частым обнаружением при проведении государственного мониторинга качества и безопасности пищевых продуктов в мясе птицы остатков кокцидиостатика клопидола, считаем необходимым установить максимального допустимый уровень остаточного содержания в мясе птицы и продукции этого кокцидиостатика.	Принято
525		Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (письмо №26-1-05/02-106 от 05.02.2015 г.)	<p>В Приложении 8 «Физико-химические показатели идентификации инкубационных яиц» отсутствуют показатели безопасности - содержание токсичных элементов.</p> <p>Включить в Приложение 8 показатели безопасности- содержание токсичных элементов - (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, олово, железо, медь) для яиц.</p> <p><i>«Единые санитарно-эпидем. и гигиенические требований...» утв. решением К ТС 18.06.2010г № 299 пункт 1.15 Яйца и жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток) пункт 1.16. Яичные продукты сухие (яичные порошок, белок, желток)</i></p>	Отклонено. Приложение «Физико-химические показатели идентификации инкубационных яиц» отсутствует в проекте ТР ТС.
526	Перечень стандартов	ООО «Продукты питания Комбинат» (письмо №25-3/59 от 23.01.2015 г.)	<p>В перечне стандартов, необходимых для применения и исполнения в ТР ТС 024/2011 (на масложировую продукцию), указан ГОСТ СТБ 1036-97 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности». В перечень стандартов к проекту ТР ТС «О безопасности мяса птицы и продукции ее переработки», а также к ТР ТС 021/2011 данный ГОСТ не включен. ГОСТ СТБ 1036-97 является универсальными нормативным документом на методы отбора проб по показателям безопасности, так как охватывает широкий спектр пищевых продуктов и сырья и удобен для использования.</p> <p><i>Предлагаем включить ГОСТ СТБ 1036-97 в перечень стандартов к ТР ТС «О безопасности мяса птицы и продукции ее переработки», а также к ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 034/2013.</i></p>	Принято



1	2	3	4	5
		05.02.2015 г.)	<p>вольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)</p> <p>СТ РК 2061-2010 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы отбора проб и подготовка их к испытаниям</p> <p>ГОСТ 7702.2.1-95 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов</p> <p>ГОСТ 7702.2.2-93 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий родов <i>Escherichia</i>, <i>Citrobacter</i>, <i>Enterobacter</i>, <i>Klebsiella</i>, <i>Serratia</i>)</p> <p>СТ РК ИСО 13496-2009 Мясо и мясные продукты. Обнаружение красителей. Метод применения тонкослойной хроматографии</p> <p>СТ РК ГОСТ Р 50455-2008 Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)</p> <p>СТ РК ИСО 13722-2009 Мясо и мясные продукты. Подсчет бактерий <i>brochothrix thermosphacta</i> Метод подсчета колоний</p> <p>СТ РК ИСО 24276-2010 Продукты пищевые. Методы выявления генетических модифицированных организмов и их производных. Основные требования и определения</p> <p>СТ РК ГОСТ Р 51301-2005 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмий, свинец, медь, цинк)</p> <p>СТ РК 2350-2013 Продукты пищевые, продовольственное сырье, корма для животных. Определение содержания кадмия, свинца, мышьяка, ртути, хрома атомно-абсорбционным методом с электротермической атомизацией</p> <p>СТ РК EN 14082-2013 Пищевые продукты. Определение трассирующих элементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди, железа и хрома спектрометрическим методом атомной абсорбции после сухого озоления</p> <p>СТ РК СТБ 1315-2008 Продукты консервированные. Методика определения содержания олова и свинца методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА</p> <p>СТ РК 2011-2010 Вода, продукты питания, корма и табачные изделия. Определение хлорорганических пестицидов хроматографическими методами</p> <p>СТ РК 1505-2006 Продукты пищевые. Определение антибиотиков</p>	

1	2	3	4	5
			<p>методом инверсионной вольтамперометрии (левомецитин, тетрациклиновая группа)</p> <p>СТ РК 2349-2013 Продукты пищевые, продовольственное сырье, биологически активные добавки. Определение содержания бенз(а)пирена методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с флуориметрическим детектированием</p> <p>СТ РК 1345-2005 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (гми) растительного происхождения с применением биологического микрочипа</p> <p>СТ РК 1346-2005 Биологическая безопасность Сырье и продукты пищевые Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения</p> <p>СТ РК 1623 Радиационный контроль Стронций-90 и цезий-137 Пищевые продукты Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка</p> <p>ГОСТ 32163-2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90</p> <p>ГОСТ 31266-2004 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка</p> <p>ГОСТ 26935-86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова</p>	
530	Перечень стандартов	<p>Республика Беларусь</p> <p>Республиканское унитарное предприятие «Белорусский государственный институт метрологии» - БелГИМ</p> <p>(письмо №28-8/1186 от 03.02.2015 г.)</p>	<p>1.Исключить пункт 110 (раздел «Национальные стандарты»), т.к. ГОСТ Р ИСО 7218-2011 указан ошибочно (такого стандарта нет, до 01.01.2013 действовал ГОСТ Р ИСО 7218-2008; в пункте 5 раздела «Межгосударственные стандарты» указан действующий стандарт ГОСТ ISO 7218-2011).</p> <p>2.Приведенные в Перечне стандарты на методы контроля за содержанием антибиотиков не обеспечивают требований ТР ТС. Предлагаем внести в перечень следующие аттестованные методики:</p>	<p>Принято</p> <p>Учтено. В перечень добавлены:</p> <p>ГОСТ 32798-2014</p> <p>ГОСТ 32797-2014</p> <p>ГОСТ 32834-2014</p> <p>ГОСТ 32014-2012</p> <p>ГОСТ 31694-2012</p> <p>ГОСТ Р 54518-2011</p> <p>ГОСТ 32881-2014</p> <p>ГОСТ Р 55481-2013</p>

1	2	3	4	5
			<p>а) МВИ.МН 4652-2013 «Определение содержания бацитрацина в продукции животного происхождения методом ИФА с использованием тест-систем производства EuroProxima B.V. Методика выполнения измерений».</p> <p>б) МВИ.МН 4703-2013 «Методика выполнения измерений содержания антибиотиков группы тетрациклинов в продукции животного происхождения методом ИФА с использованием тест-систем производства EuroProxima B.V., Нидерланды»</p> <p>в) МВИ.МН 4700-2013 «Методика выполнения измерений содержания хлорамфеникола (левомицетина) в продукции животного происхождения методом ИФА с использованием тест-систем производства EuroProxima B.V., Нидерланды»</p> <p>г) МВИ.МН 3951-2014 «Методика выполнения измерений содержания антибиотиков группы тетрациклинов в продукции животного происхождения с использованием тест-системы Ridascreen Tetracyclin производства R-Biopharm AG, Германия»</p> <p>д) МВИ.МН 2436-2013 «Методика выполнения измерений содержания хлорамфеникола (левомицетина) в продукции животного происхождения с использованием тест-систем RIDASCREEN® Chloramphenicol производства R-Biopharm AG, Германия»</p> <p>е) МВИ.МН 4678-2014 «Методика выполнения измерений содержания хлорамфеникола (левомицетина) в продукции животного происхождения методом иммуноферментного анализа с использованием набора реагентов MaxSignal® производства BIOO Scientific Corporation (США)»</p> <p>ж) МВИ.МН 3830-2014 «Методики выполнения измерений содержания антибиотиков группы тетрациклинов в продукции животного происхождения методом ИФА с использованием набора реагентов MaxSignal® производства BIOO Scientific Corporation (США)»</p> <p>3.Для обеспечения требований ТР ТС относительно содержания ГМО необходимо внести следующие стандарты:</p> <p>а) ГОСТ ИСО 21569-2009 «Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот»;</p> <p>б) ГОСТ ИСО 21570-2009 «Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте»;</p>	Принято

1	2	3	4	5
			<p>в) ГОСТ ИСО 21571-2009 «Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот».</p> <p>4.Для контроля показателя «наличие или отсутствие S.aureus» необходимо внести в Перечень ГОСТ 10444.2-94 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus».</p> <p>5.Не обеспечены методами следующие показатели:</p> <p>а) бактерии рода Enterococcus. Необходимо внести в Перечень ГОСТ 28566-90 «Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества энтерококков»</p> <p>б) молочнокислые бактерии. Необходимо внести в Перечень ГОСТ 10444.11-89 «Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов»</p> <p>в) Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis. Необходимо внести в Перечень ГОСТ 30425-97 «Консервы. Метод определения промышленной стерильности»</p> <p>6.Предлагаем удалить из перечня МЗ СССР МУ 2098-79, так как данный документ содержит описание методов определения ртути, которые в настоящее время не используются в испытательными лабораториями стран Таможенного союза.</p> <p>7.Предлагаем добавить в Перечень стандартов:</p> <p>а) ГОСТ 7702.0-74 «Мясо птицы. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества»</p> <p>б) ГОСТ 7702.1-74 «Мясо птицы. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса»</p> <p>в) СТБ ИСО 1442-2008 «Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги (арбитражный метод)»</p> <p>г) ГОСТ 31027-2002 «Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)»</p> <p>д) СТБ ГОСТ Р 51482 «Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора»</p> <p>е) ГОСТ 30615 «Сырье и продукты пищевые. Метод определения фосфора»</p> <p>ж) СТБ П EN 1528-2012 (части 1-4) для определения содержания пестицидов и полихлорированных бифенилов.</p>	<p>Отклонено. Действует ГОСТ 31470-2012 и ГОСТ 31467-2012 (добавлены в Перечень)</p> <p>Отклонено. Действуют ГОСТ 31470-2012 и ГОСТ 31931-2012 (добавлен в Перечень)</p> <p>Отклонено. Действует ГОСТ 32008-2012 (добавлен в Перечень)</p> <p>Действует ГОСТ 32009-2013</p>