

**Рекомендации и разъяснения по
применению требований технического
регламента Таможенного союза «О
безопасности мяса и мясной продукции»
(ТР ТС 034/2013)**

**Департамент контроля качества
Компании X5 Retail Group**

*(разъяснения подготовлены в соответствии с актами,
действующими по состоянию на 01 декабря 2014 год)*

- ❖ Каждая страница документа содержит текст (или часть текста) статьи технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (далее по тексту – Технический регламент) в рамке:



Жирным шрифтом в тексте статей выделены фрагменты, требующие особого внимания, к которым ниже даются рекомендации X5 Ритейл Групп; подчеркнуты фрагменты, требующие особого внимания, но комментарии к которым отсутствуют,

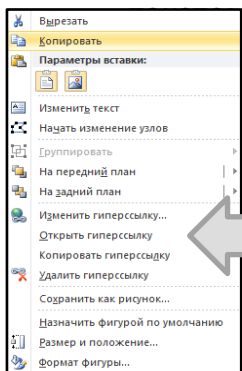
- ❖ После текста в рамке красного цвета содержатся рекомендации и комментарии X5 Ритейл Групп:



- ❖ Страница документа может содержать гиперссылку на текст документа в сети Интернет:



При выделении этого знака и щелчке на нем правой кнопкой мыши появится окно.
После нажатия на поле «открыть гиперссылку» откроется страница сайта с документа.



Решение Совета Евразийской Экономической Комиссии от 09.10.2013г. №68



1. Установить, что технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013) **вступает в силу с 1 мая 2014 г., за исключением:**

Отдельные положения:

- а) раздела V в части **контроля содержания ветеринарных (зоотехнических) препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков)**
(разъяснения смотри слайд № 16) 
- б) раздела VIII в части использования при изготовлении мясной продукции нитрита натрия (калия) в виде нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей с массовой долей нитрита натрия (калия) **не более 0,9 процента - вступает в силу с 15 февраля 2015 г.** *(разъяснения смотри слайд № 16)* 
- в) раздела XI: в части обязательного указания в маркировке мясной продукции информации о группе мясной продукции - *(разъяснения смотри слайд № 16)* 
- г) в части использования **придуманного названия мясной продукции** *(разъяснения смотри слайд № 16)* 

Рекомендация X5:

РЕШЕНИЕ ЕЭК от 10 декабря 2013 г. N 298



1. Установить, что:

а) документы об оценке (подтверждении) соответствия обязательным требованиям, установленным нормативными правовыми актами, составляющими договорно-правовую базу Таможенного союза и Единого экономического пространства, или законодательством государства – члена Таможенного союза и Единого экономического пространства, выданные или принятые в отношении продукции, являющейся объектом технического регулирования технического регламента Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013) (далее соответственно - государство-член, продукция, технический регламент), до дня вступления в силу технического регламента, действительны до окончания срока их действия, **но не позднее 31 декабря 2015 г.**

Со дня вступления в силу технического регламента выдача или принятие документов об оценке (подтверждении) соответствия продукции обязательным требованиям, ранее установленным нормативными правовыми актами, составляющими договорно-правовую базу Таможенного союза и Единого экономического пространства, или законодательством государства-члена, **не допускается**;

б) **до 31 декабря 2015 г. допускаются производство и выпуск в обращение** на таможенной территории Таможенного союза продукции в соответствии с обязательными требованиями, ранее установленными нормативными правовыми актами, составляющими договорно-правовую базу Таможенного союза и Единого экономического пространства, или законодательством государства-члена, при наличии документов об оценке (подтверждении) соответствия продукции указанным обязательным требованиям, выданных или принятых до дня вступления в силу технического регламента.

Продукция маркируется национальным знаком соответствия (знаком обращения на рынке) в соответствии с законодательством государства-члена. Маркировка такой продукции единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза **не допускается**;

в) обращение продукции, выпущенной в обращение на таможенной территории Таможенного союза в период действия документов об оценке (подтверждении) соответствия, указанных в подпункте "а" настоящего пункта, а также продукции, указанной в подпункте "б" настоящего пункта, допускается в течение срока годности продукции, установленного в соответствии с законодательством государства-члена;

г) **до 1 мая 2015 г. допускаются производство** и выпуск в обращение на таможенной территории Таможенного союза продукции, не подлежавшей до дня вступления в силу технического регламента обязательной оценке (подтверждению) соответствия обязательным требованиям, установленным нормативными правовыми актами, составляющими договорно-правовую базу Таможенного союза и Единого экономического пространства, или законодательством государства-члена, без документов об обязательной оценке (подтверждении) соответствия продукции и без маркировки национальным знаком соответствия (знаком обращения на рынке)

Часть 1 Технического регламента. Область применения.

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 и мясной продукции относительно их назначения и безопасности, и распространяется на продукты убоя и мясную продукцию, выпускаемые в обращение на таможенной территории Таможенного союза, а также процессы их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.

2. Объектами технического регулирования настоящего технического регламента являются:

а) продукты убоя и мясная продукция:

- мясо
- субпродукты
- жир-сырец и продукты его переработки, в том числе животные топленые жиры;
- кровь и продукты ее переработки;
- кость и продукты ее переработки;
- мясо механической обвалки (дообвалки);
- сырье кишечное;
- сырье коллагенсодержащее и продукты его переработки (в том числе желатин);

- мясные и мясосодержащие продукты из мяса;
- мясные и мясосодержащие колбасные изделия;
- мясные и мясосодержащие полуфабрикаты и кулинарные изделия;
- мясные и мясосодержащие консервы;
- бульоны мясные и мясосодержащие;
- сухие мясные и мясосодержащие продукты;
- продукты из шпика;
- продукты убоя для детского питания;
- мясная продукция для детского питания;

б) процессы производства, хранения, перевозки, реализации, утилизации продуктов убоя и мясной продукции.

4. Действие настоящего технического регламента не распространяется на следующую продукцию, а также связанные с ней требования к процессам:

- а) продукты убоя и мясная продукция, производимая гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися животноводством, а также процессы производства, хранения, перевозки и утилизации продуктов убоя и мясной продукции, предназначенных только для личного потребления и не предназначенных для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза;
- б) **специализированная мясная продукция** (за исключением мясной продукции и продуктов убоя для детского питания), изготовленная с использованием или на основе продуктов убоя;
- 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;
- г) **пищевые добавки и биологически активные добавки к пище**, лекарственные средства, корма для животных, продукция, не предназначенная для пищевых целей, которые изготовлены с использованием или на основе продуктов убоя;
- д) **пищевая продукция предприятий питания (общественного питания)**, изготовленная с использованием или на основе продуктов убоя, предназначенная для реализации при оказании услуг, а также процессы реализации указанной пищевой продукции;
- е) **пищевая продукция, в которой в соответствии с рецептурой содержание мясных ингредиентов составляет менее 5 процентов;**
- ж) процессы производства, хранения, перевозки и утилизации продуктов убоя и мясной продукции **непромышленного изготовления**, предназначенных для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза.

Рекомендация X5:

1. Понятие «специализированная пищевая продукция и виды пищевой продукции, относящиеся к ней, установлены Статьями 4 и 24 Технического Регламента на пищевую продукцию (ТР/ТС 021/2011). 

Технический Регламент на мясо и мясную продукцию не распространяется на **специализированную мясную продукцию (за исключением мясной продукции и продуктов убоя для детского питания), изготовленной с использованием или на основе продуктов убоя.** 

Таким образом, объектами технического регламента на мясо и мясную продукцию являются продукты убоя и мясная продукция, в том числе для детского питания, за исключением следующих видов специализированной пищевой продукции, изготовленной с использованием или на основе продуктов убоя: для питания спортсменов, беременных и кормящих женщин; биологически активные добавки к пище, для диетического лечебного и диетического профилактического питания, включая предназначенные для детского питания.

2. В части п. в) регламент не распространяется на пищевую продукцию, если в рецептуре  по массе в совокупности продуктов убоя меньше, чем мяса птицы и продуктов их переработки.

3. На пищевые добавки действует ТР ТС 029/2012 , на биологически активные добавки к пище действует Регламент ТР ТС 021/2011. 

4. Не распространяется требования Регламента на **«пищевую продукцию предприятий питания (общественного питания), изготовленную с использованием или на основе продуктов убоя, предназначенную для реализации при оказании услуг, а также процессы реализации указанной пищевой продукции»**

Разъяснено, что в соответствии с ТР ТС 021/2011 оценка (подтверждения) соответствия пищевой продукции непромышленного изготовления, предназначенной для реализации при оказании услуг, а также процессов реализации указанной пищевой продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований к пищевой продукции, установленных указанным техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Разъяснение Роспотребнадзора от 02.09.2013 г.



см. слайд 9

Исх. № 185 от 13.05.2013
На Вх. № от

Федеральная служба по надзору в сфере
защиты прав потребителей и благополучия
человека

О требованиях ТР ТС 021/2011 к
кулинарной продукции, изготавливаемой
предприятиями розничной торговли

Прошу разъяснить, распространяются ли и в какой части требования технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции» на кулинарную продукцию и на процессы ее изготовления предприятиями розничной торговли.

В настоящее время для удобства потребителей организуется изготовление кулинарной продукции (например, «кури-гриль», «батоны», «багеты», «пирожки», «пончики») непосредственно в торговых залах предприятий розничной торговли из поставляемых изготовителями полуфабрикатов высокой степени готовности на специализированном оборудовании. Специально оборудованные цеха общественного питания для изготовления при этом отсутствуют, поскольку полуфабрикаты не требуют дополнительной переработки (обработки) и передаются из мест хранения непосредственно в торговый зал для доведения до готовности (тепловая обработка). Подобная кулинарная продукция реализуется потребителям в процессе оказания услуги розничной торговли, но непосредственно услуга общественного питания в месте реализации не осуществляется.

Исходя из изложенного, прошу уточнить, требуется ли и в какой форме оценка (подтверждение) соответствия указанной продукции, а также государственная регистрация объектов, осуществляющих ее изготовление.

Ответ прошу выдать представителю Общества на руки.

С уважением,
Директор по качеству
X5Retail Group

Чебарова С. П.

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



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
(РОСПОТРЕБНАДЗОР)

Вязовский пер., д. 18, стр. 5 и 7, г. Москва, 127994
Тел.: 8 (499) 973-26-98; Факс: 8 (499) 973-26-43
E-mail: feedback@rosnadzor.ru <http://www.rosnadzor.ru>
ОКПО 00083339 ОГРН 1047796261512
ИНН 770715984 КПП 770700000

17.05.2013 № 07/129-13-34
На № 185 от 13.05.2013

О кулинарной продукции

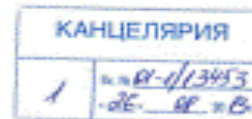
Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека рассмотрела обращение ООО «ИКС 5 Ритейл Групп» и сообщает.

В соответствии с вступившим в силу с 1 июля 2013 г. техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции непромышленного изготовления, предназначенной для реализации при оказании услуг, а также процессов реализации указанной пищевой продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований к пищевой продукции, установленных указанным техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Заместитель руководителя

А.Ю. Попова

Печень
0499/973 26 49



Рекомендация X5 (продолжение к слайду 8):

5. В части п. е) регламент не распространяется на «аналоги» мясной продукции, например, «колбаски для поста», «котлетки для поста», где содержание мясных ингредиентов **составляет менее 5%, данная продукция относится к ТР ТС 021/2012.**

6. Действие Технического регламента не распространяется на процессы производства, хранения, перевозки и утилизации продуктов убоя и мясной **продукции непромышленного изготовления.** 

Статьей 4 ТР ТС 021/2011 на пищевую продукцию установлено понятие **«пищевая продукция непромышленного изготовления»**, под которым понимается пищевая продукция, полученная гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, животноводством и иными видами деятельности. Таким образом ТР ТС 021/2011 устанавливает требования безопасности **к переработанной продукции животного происхождения, в том числе непромышленного изготовления**, а также требования к процессам получения переработанной продукции животного происхождения, определяемые статьей 19 указанного технического регламента, и требования к мясу и другому мясному сырью.

Часть 2 Технического регламента. Основные понятия

"мясная продукция" - пищевая продукция, изготовленная путем переработки (обработки) продуктов убоя, без использования или с использованием ингредиентов животного и (или) растительного, и (или) минерального, и (или) микробиологического, и (или) искусственного происхождения;

"мясорастительный продукт" - мясосодержащий продукт, который изготовлен с использованием ингредиентов растительного происхождения и массовая доля мясных ингредиентов которого составляет от 30 до 60 процентов включительно;

"мясосодержащий продукт" - мясная продукция, которая изготовлена с использованием немясных ингредиентов и массовая доля мясных ингредиентов которой составляет от 5 до 60 процентов включительно;

"растительно-мясной продукт" - мясосодержащий продукт, который изготовлен с использованием ингредиентов растительного происхождения и массовая доля мясных ингредиентов которых составляет от 5 до 30 процентов включительно;

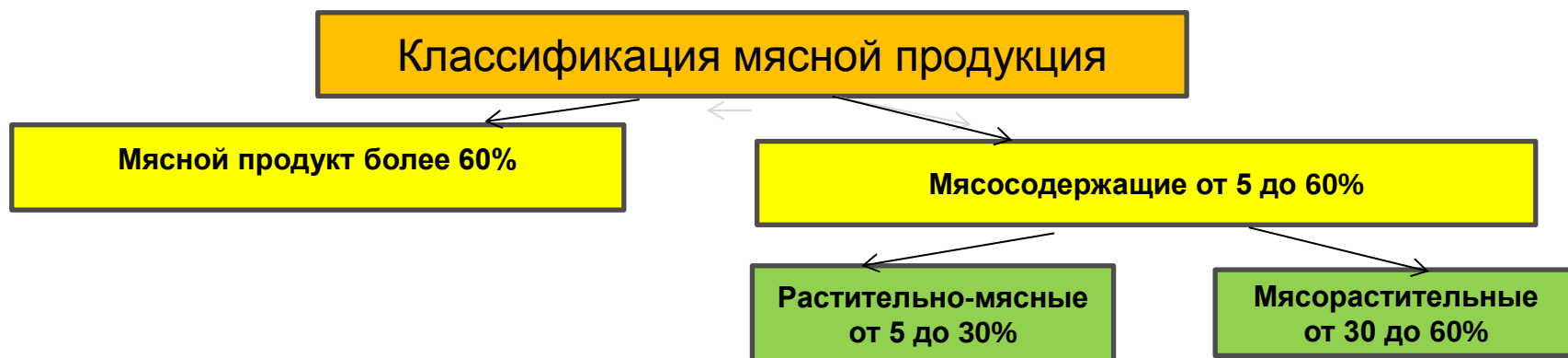
"охлажденное мясо" – парное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры **от минус 1,5 градусов Цельсия до плюс 4** градусов Цельсия в любой точке измерения;

"мясной ингредиент" – составная часть рецептуры пищевого продукта, который является продуктом убоя или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя, и который не содержит кость в процессе изготовления колбасных изделий (за исключением колбасных изделий из термически обработанных ингредиентов, технологические особенности производства которых допускают варку мяса на кости с последующим отделением кости и использование бульона), либо содержит костные включения (при использовании мяса механической обвалки (дообвалки), либо содержит кость (при изготовлении продукции из анатомически целого куска мяса на кости)

"продукт из шпика" – мясная продукция, изготовленная из свиного подкожного жира, в шкуре или без нее, с прирезами мышечной ткани или без мышечной ткани, в процессе изготовления подвергнутая или не подвергнутая посолу, варке, копчению, запеканию или сочетанию этих процессов

Рекомендация X5:

В регламенте приведена классификация мясной продукции - происходит выделение мясного продукта, мясорастительного продукта, мясосодержащего продукта и растительно-мясного продукта, основное отличие которых заключается не только в использовании растительных и немясных ингредиентов, но и в массовой доле мясных ингредиентов.



В регламенте приведен термин «охлажденное мясо», температура нормируется в пределах **от минус 1,5 градусов Цельсия (криоскопическая точка) до плюс 4 градусов Цельсия** в любой точке измерения, ранее действовало требование «мясо, подвергнутое охлаждению до температура в толще мышц от 0 до плюс 4 градусов Цельсия»

В регламенте уточняются понятия «мясной ингредиент», который пересмотрен с точки зрения наличия кости, в данном продукте. Ранее в данном продукте не были закреплены данные требования.

Термин «продукт из шпика» закрепляет положение о обработки «подвергнут или не подвергнут посолу».

Часть 3 Правила идентификации продуктов убоя и мясной продукции

6. Для целей отнесения продуктов убоя и мясной продукции к объектам технического регулирования, в отношении которых применяется настоящий технический регламент, идентификация продуктов убоя и мясной продукции осуществляется заявителем, органами государственного контроля (надзора), органами, осуществляющими таможенный контроль, органами по оценке (подтверждению) соответствия, а также другими заинтересованными лицами **без проведения исследований (испытаний) путем сравнения наименований продуктов убоя и мясной продукции, указанных в составе маркировки или в товаросопроводительной документации**, с предусмотренными пунктом 5 настоящего технического регламента наименованиями продуктов убоя и мясной продукции.

7. В целях установления соответствия продуктов убоя и мясной продукции своему наименованию **идентификация продуктов убоя и мясной продукции осуществляется путем сравнения внешнего вида и органолептических показателей с признаками, определенными стандартами**, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований настоящего технического регламента, установленных перечнем стандартов, применяемых для целей оценки (подтверждения) соответствия настоящему техническому регламенту или с определенными технической документацией признаками, в соответствии с которыми изготовлены продукты убоя и мясная продукция.

8. В случае если продукты убоя и мясную продукцию невозможно идентифицировать на основании информации, указанной в составе маркировки и в товаросопроводительной документации, визуальным и органолептическим методами, **идентификацию проводят аналитическим методом - путем проверки соответствия физико-химических показателей продуктов убоя и мясной продукции показателям, установленным в определении такой продукции в настоящем техническом регламенте, а также признакам, 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, и в технической документации, в соответствии с которыми изготовлены продукты убоя и мясная продукция.

Рекомендация X5:

Правила идентификация продуктов убоя и мясной продукции» определяет методы идентификации продукции (визуальный, органолептический и аналитический, по терминологии, а также признаками, указанными с стандартах), а также закрепляет права заявителя, органов государственного контроля (надзора), органов, осуществляющих таможенный контроль, органов по оценке (подтверждению) соответствия, а также других заинтересованных лиц осуществлять идентификацию с целью отнесения продукции к объектам технического регулирования.

Особенности идентификации мясной продукции (статья 3 ТР ТС 034/2012)



ИДЕНТИФИКАЦИЯ (методы)

Продукция

и (или)

визуальный

и (или)

органолептический

и (или)

аналитический

и (или)

Признаки, указанные в стандартах

Процессы производства, хранения, перевозки, реализации

визуальная оценка

В целях предупреждения введения потребителя в заблуждение для идентификации конкретной пищевой продукции в перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований Технического регламента для идентификации включены - ГОСТ 31479-2012 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава,  ГОСТ Р 52427-2005 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения,  ГОСТ 29128-91 «Продукты мясные. Термины и определения по органолептической оценке качества». 

Часть 4. Правила обращения продуктов убоя и мясной продукции на рынке государств - членов Таможенного союза и Единого экономического пространства

9. Продукты убоя и мясная продукция 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.**

10. При обращении на таможенной территории Таможенного союза **продукты убоя сопровождаются ветеринарным сертификатом, выдаваемым уполномоченными органами государства-члена, и товаросопроводительной документацией.**

Перемещаемая между государствами-членами **мясная продукция**, подконтрольная ветеринарному контролю (надзору), **ввезенная** из третьих стран или произведенная на таможенной территории Таможенного союза, **сопровождается ветеринарным сертификатом, выдаваемым уполномоченными органами государств-членов без проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, который подтверждает эпизоотическое благополучие.**

Каждая партия **продуктов убоя и мясной продукции**, подконтрольная ветеринарному контролю (надзору), **ввозится** на таможенную территорию Таможенного союза при **наличии ветеринарного сертификата**, выданного компетентным органом страны отправления.

11. **Продукты убоя и мясная продукция, соответствующие требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов** Таможенного союза, действие которых на них распространяется, и прошедшие оценку (подтверждение) соответствия, **маркируются единым знаком обращения продукции на рынке** государств - членов Таможенного союза.

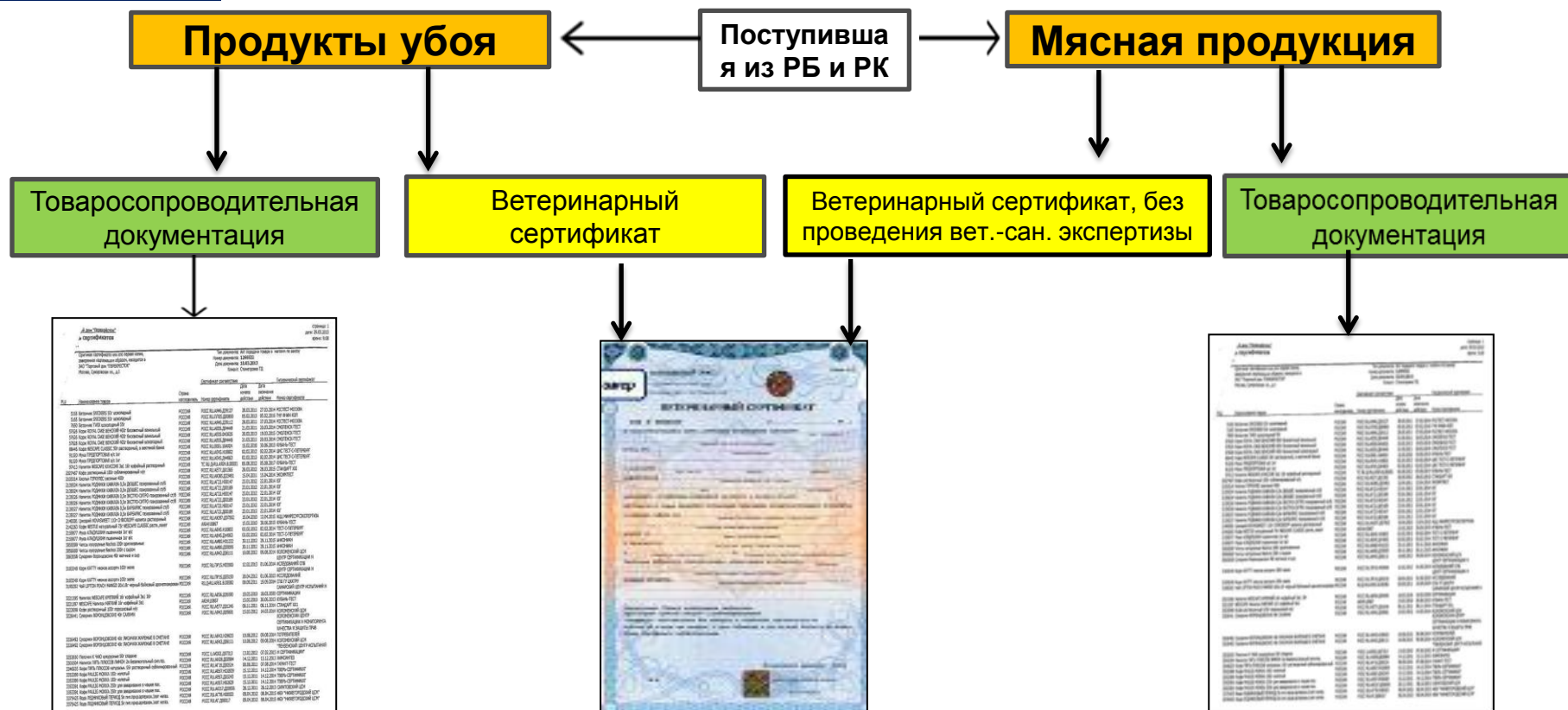
12. Не допускается обращение на рынке государств-членов продуктов убоя и мясной продукции, не соответствующих требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, в том числе продуктов убоя и мясной продукции с истекшим сроком годности.

Рекомендация X5:

«Иные технические регламенты» - имеется виду Регламенты Таможенного союза (ТР ТС 021/2011), (ТР ТС 022/2011), (ТР ТС 029/2012, ТР ТС 027/2012) за исключением пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания для детского питания.

Продукты убоя и мясная продукция, соответствующие требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов маркируются единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза. 

Рекомендация X5:



Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы и оформление ее результатов осуществляется в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза, а также Соглашением Таможенного союза по ветеринарно-санитарным мерам.

На территории Российской Федерации до 1 марта 2015г. действует ПРИКАЗ № 422 от 16 ноября 2006 г. «ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПРАВИЛ ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ ПО ВЫДАЧЕ ВЕТЕРИНАРНЫХ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫХ ДОКУМЕНТОВ». После 1 марта 2015г. Приказ Минсельхоза России от 17.07.2014 N 281. «ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПРАВИЛ ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ ПО ОФОРМЛЕНИЮ ВЕТЕРИНАРНЫХ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫХ ДОКУМЕНТОВ И ПОРЯДКА ОФОРМЛЕНИЯ ВЕТЕРИНАРНЫХ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫХ ДОКУМЕНТОВ В ЭЛЕКТРОННОМ ВИДЕ».

Рекомендация X5: Особенности обращения (глава 4 ТР ТС 034/2013):

а) Раздел V в части контроля содержания ветеринарных (зоотехнических) препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков) на основании информации об их применении, предоставляемой изготовителем (поставщиком) продуктов убоя (за исключением левомицетина (хлорамфеникола), тетрациклиновой группы и бацитрацина), - **вступает в силу после разработки соответствующих межгосударственных (региональных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений**, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения указанного требования, и внесения их в перечень стандартов, определенный пунктом 3 статьи 6 Соглашения о единых принципах и правилах технического регулирования в Республике Беларусь, Республике Казахстан и Российской Федерации от **18 ноября 2010 года (подпункт "а" пункта 2 данного документа)**. 

б) раздела VIII в части использования при изготовлении мясной продукции нитрита натрия (калия) в виде нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей с массовой долей нитрита натрия (калия) **не более 0,9 процента - вступает в силу с 15 февраля 2015 г.;**

До 15 февраля 2015 года нитриты можно применять в виде нитритно-посолочных смесей или комплексных пищевых добавок, а после 15 февраля только в виде нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей с содержанием нитрита не более 0,9 %. Ранее в соответствии с «Единым перечнем товаров, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории таможенного союза»  9) нитриты при производстве мясных изделий должны применяться только в виде посолочно-нитритных смесей (растворов) или в составе комплексных пищевых добавок

в) раздела XI: в части обязательного указания в маркировке мясной продукции информации о группе мясной продукции - **вступает в силу после разработки соответствующих межгосударственных (региональных) стандартов, содержащих правила и методы отнесения мясной продукции к группам (мясной, мясосодержащей, мясорастительной, растительно-мясной), и внесения их в перечень стандартов, определенный пунктом 3 статьи 6 Соглашения** 

в части использования придуманного названия мясной продукции - **вступает в силу после разработки соответствующих межгосударственных (региональных) стандартов и внесения их в перечень стандартов, определенный пунктом 2 статьи 6 Соглашения.** 

Часть 5. Требования безопасности к продуктам убоя и мясной продукции



13. Продукты убоя и мясная продукция, находящиеся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должны быть безопасны.
14. Продукты убоя и мясная продукция должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента **и иных технических регламентов Таможенного союза**, действие которых на них распространяется.
15. Микробиологические и гигиенические нормативы безопасности продуктов убоя и мясной продукции (в том числе продуктов убоя и мясной продукции для детского питания) должны **соответствовать требованиям согласно приложениям N 1 - 3.**
16. Мясная продукция, которая в процессе изготовления подвергается копчению, **не должна содержать более 0,001 мг/кг бенз(а)пирена.**
- Не допускается присутствие бенз(а)пирена в продукции для детского питания.**
17. Физико-химические показатели мясной продукции для детского питания должны соответствовать требованиям согласно **приложению N 4.**
18. Максимальные допустимые уровни остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), содержание которых в продуктах убоя и мясной продукции контролируется в соответствии с информацией об их использовании, предоставляемой изготовителем (поставщиком) при ввозе их на таможенную территорию Таможенного союза или при поставке продуктов убоя на переработку в установленном законодательством государства-члена порядке, должны соответствовать требованиям согласно **приложению N 5.**
19. Немясные ингредиенты, используемые при производстве мясной продукции, должны соответствовать требованиям технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

Рекомендация X5:

Продукты убоя и мясная продукция должна соответствовать требованиям к допустимым уровням показателей безопасности и по микробиологическим нормативам безопасности, предусмотренным Приложениями 4 и 5 настоящего технического регламента, а также требованиям к допустимым уровням показателей безопасности и по микробиологическим нормативам безопасности других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется. Это приложения 1,2,3,4 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» 

Максимальные допустимые уровни остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), содержание которых в продуктах убоя и мясной продукции контролируется в соответствии с информацией об их использовании, предоставляемой изготовителем (поставщиком) при ввозе их на таможенную территорию Таможенного союза или при поставке продуктов убоя на переработку в установленном законодательством государства-члена порядке, должны соответствовать требованиям согласно приложению N 5 и **вступает в силу после разработки соответствующих межгосударственных (региональных) стандартов.** 

В отношении пищевых добавок действует технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» 

В отношении немясные ингредиенты ("немясной ингредиент" - составная часть рецептуры пищевого продукта, не являющегося продуктом убоя или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя), например специи, сахар-песок, соль поваренная пищевая, смеси специй используемые при производстве мясной продукции, должны соответствовать требованиям технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

Бензапирен - канцерогенное вещество. Много его производных накапливается в продуктах горения, поэтому в мясной продукции, которая подлежит копчению, нормируется бензапирен, а в детском питании не допускается его присутствие.

Часть 6. Требования к процессам производства продуктов убоя и мясной продукции

20. Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей продуктов убоя и мясной продукции, обязаны осуществлять процессы их производства таким образом, чтобы данная продукция соответствовала требованиям настоящего технического регламента и **технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.**

21. **Производственные объекты**, на которых осуществляются процессы убоя продуктивных животных, переработка (обработка) продуктов убоя и производство мясной продукции, **подлежат государственной регистрации в соответствии с положениями технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).**

22. Организация производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства продуктов убоя и (или) мясной продукции, технологическое оборудование и инвентарь, используемые в процессе производства продуктов убоя и мясной продукции, условия хранения и удаления отходов их производства, а также вода, используемая в процессе их производства, должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза **"О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).**

23. **На всех стадиях процесса производства продуктов убоя и мясной продукции должна обеспечиваться их прослеживаемость.**

24. Материалы, контактирующие с продуктами убоя и мясной продукцией в процессе производства, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.

25. Упаковочные материалы для упаковки готовой продукции подаются через коридоры или экспедицию, минуя производственные помещения. Не допускается хранение упаковочных материалов в производственных помещениях.

Рекомендация Х5:

1. По вопросу установления требований к специализированным «производственным объектам», на которых осуществляются процессы убоя животных, поясняем, что Техническим регламентом на пищевую продукцию ТР ТС 021/2011 установлено понятие «производственный объект, на котором осуществляется деятельность по получению, переработке (обработке) непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения». Положения о государственной регистрации производственных объектов установлены статьями 31-34 Технического регламента на пищевую продукцию, требованиям к процессу производства, установленным в указанном техническом регламенте и (или) технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Рекомендация X5 (продолжение слайда 20):

Статьями 6 «Требования к процессам производства продуктов убоя и мясной продукции», ст. 7 «Требования к продуктам убоя и процессам их производства» и ст. 8 «Требования к мясной продукции и процессам ее производства» устанавливает требования к производственным объектам, животным, поступившим на производственный объект, продуктам убоя, используемым при производстве мясной продукции, а также порядок проведения процесса производства с указанием температурных и временных режимов и санитарных требований. Описываемые процессы развивают положения ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (статья 11), к условиям хранения и удаления отходов производства (изготовления) – (в статье 16).

В части, не противоречащей данному техническому регламенту применяются "Санитарные правила для предприятий мясной промышленности" (утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 27.03.1985 N 3238-85, Минмясомолпромом СССР 05.08.1985),  "Инструкция по ветеринарному клеймению мяса" (утв. Минсельхозпродом России 28.04.1994) 

По вопросу обеспечения прослеживаемости на всех стадиях процесса производства рекомендуем использовать

ГОСТ Р ИСО 22005-2009 «Прослеживаемость в цепочке производства кормов и пищевых продуктов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению системы». 

Данный стандарт устанавливает принципы и основные требования к проектированию и внедрению системы прослеживаемости пищевых продуктов в цепочки их производства.

Система прослеживаемости – это комплекс технических средств, и управленческих мероприятий (действий), направленный на содействие предприятию в организации его деятельности и позволяющий, при необходимости, определить время производства, качество, местоположение продукта и/или его компонентов

Часть 7. Требования к продуктам убоя и процессам их производства

27. Процесс подготовки продуктивных животных к убою должен соответствовать требованиям настоящего технического регламента и технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) в части процессов получения **непереработанной пищевой продукции** животного происхождения.

33. Процесс убоя продуктивных животных (далее - убой) должен соответствовать требованиям настоящего технического регламента и технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) в части процессов получения непереработанной пищевой продукции животного происхождения.

49. Разделка туш (полутуш, четвертин, отрубов), их обвалка и жиловка осуществляются при температуре воздуха не выше плюс 12 °С.

50. В целях дезинфекции замена инструментов, необходимых для осуществления процессов обвалки и жиловки, осуществляется по мере их загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут.

53. После убоя туши и другие продукты убоя **подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе и клеймению** в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов.

Рекомендация X5:

Технический регламент на пищевую продукцию ТР ТС 021/2011 устанавливает требования безопасности к непереработанной продукции животного происхождения (продукция, непрошедшая переработку – туши, полутуши, отруба), а также требования к процессам получения непереработанной пищевой продукции животного происхождения, определяемые статьей 19 указанного технического регламента, и требования к мясу и другому мясному сырью. После убоя туши продуктивных животных и другое непереработанное продовольственное сырье животного происхождения, полученное от их убоя, подлежат послеубойному осмотру и ветеринарно-санитарной экспертизе.

Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы и оформление ее результатов осуществляется в соответствии с законодательством государства – члена таможенного союза, а также Соглашением Таможенного союза по ветеринарно-санитарным мерам.

Обращаем внимание, что регламентом закреплены требования к микроклимату (температура) помещений, где происходит разделка туш (полутуш, четвертин, отрубов), их обвалка, жиловка, измельчение, приготовление фарша, наполнение оболочек (форм), должны осуществляться при температуре воздуха не выше плюс 12,0 градусов Цельсия.

Часть 8. Требования к мясной продукции и процессам ее производства

59. Продукты убоя, используемые при производстве мясной продукции, должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента и технического регламента Таможенного союза "**О безопасности пищевой продукции**" (ТР ТС 021/2011).

61. Подготовка **субпродуктов, включая размораживание, осмотр, промывку, зачистку и жиловку**, проводится в отдельных помещениях или на специально **выделенных участках производственного помещения**.

62. Производство **мясной продукции из субпродуктов и крови** осуществляется в отдельном помещении.

65. Не используемые во время технологического процесса ножи хранятся **в стерилизаторе или в специально отведенном месте**.

67. Измельчение мяса и субпродуктов, **приготовление фарша и наполнение оболочек (форм)** осуществляются при температуре воздуха не выше **плюс 12 °С**.

70. Не допускается применять **нитритно-посолочные (посолочно-нитритные) смеси** для продуктов убоя и мясной продукции, выпускаемых в реализацию в **непереработанном виде**.

71. Подготовка немясных ингредиентов, **включая взвешивание и фасовку**, проводится в отдельных помещениях.

74. При производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов необходимо соблюдать следующие требования:

а) **не допускается производство мясных и мясосодержащих полуфабрикатов, предназначенных для реализации, в том числе на предприятиях общественного питания, с применением нитрита натрия (нитрита калия);**

б) **скороморозильное оборудование для замораживания полуфабрикатов** допускается устанавливать в помещении, в котором осуществляется их расфасовка и упаковка;

в) **не допускается выпускать в реализацию полуфабрикаты с температурой выше плюс 6 °С в любой точке измерения.**

Рекомендация X5:

Обращаем внимание, что отдельным п. 61 **предусмотрено наличие отдельного помещения или строго выделенного места для подготовка субпродуктов, включая их размораживание, осмотр, промывку, зачистку и жиловку.**

Не допускается изготавливать мясные и мясосодержащие полуфабрикаты, предназначенные для реализации в торговле и через предприятия общественного питания, с применением нитрита натрия (калия)  , а также не допускается выпускать в реализацию полуфабрикаты с температурой выше **плюс 6 °С** в любой точке измерения, следовательно данная температура должна контролироваться на производстве.

Часть 9. Требования к процессам хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя и мясной продукции

88. Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей продуктов убоя и мясной продукции, обязаны осуществлять **процессы их хранения, перевозки и реализации таким образом, чтобы данная продукция соответствовала требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.**

89. Процессы хранения, перевозки и реализации продуктов убоя и мясной продукции должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).

90. Процессы утилизации продуктов убоя и мясной продукции должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).

91. Материалы, контактирующие с продуктами убоя и мясной продукцией в процессе их хранения, перевозки и реализации, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.

93. В холодильных камерах продукция размещается в штабелях на стеллажах или поддонах, высота которых **должна быть не менее 8-10 см от пола**. От стен и приборов охлаждения продукция располагается на расстоянии не менее 30 см. Между штабелями должны быть проходы, обеспечивающие беспрепятственный доступ к продукции.

94. 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.**

95. **Продукты убоя в процессе хранения группируются по видам, назначению (реализация или переработка (обработка)) и термическому состоянию (охлажденное, замороженное).**

96. **Повышение температуры воздуха в холодильных камерах в процессе их хранения во время загрузки или выгрузки продуктов убоя допускается не более чем на 5 °С, колебания температуры воздуха в процессе хранения, перевозки и реализации не должны превышать 2 °С.**

99. Использование транспортных средств и контейнеров для перевозки продуктов убоя и мясной продукции после перевозки в них продуктивных животных не допускается.

Транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки продуктов убоя и мясной продукции, оборудуются средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим.

101. После окончания процесса перевозки транспортные средства и контейнеры подвергаются санитарной обработке (дезинфекции).

103. На предприятиях розничной и оптовой торговли не допускается повторное упаковывание под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы продуктов убоя и мясной продукции, ранее упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы.

Рекомендация X5:

Разделом 9 данного технического регламента уточняются требования к процессам хранения, перевозки и реализации продуктов убоя и мясной продукции, помимо требований которые регламентирует ТР ТС 021/2011 (статьи 12, 14 и 15).

А именно,

1. Устанавливаются требования к поддонам (высота не менее 8-10 см), на которых должна храниться мясная продукция и продукты убоя.
2. При хранении продуктов убоя необходимо соблюдать товарное соседство, а также необходимо выделить отдельные стеллажи (полки) для хранения продукции по назначению для реализации и переработки (обработки).
3. Холодильные камеры для холодильной обработки и хранения продуктов убоя и мясной продукции, дополнительно должны быть оборудованы средствами для записи температуры (термодатчики) и термометрами.
4. Колебания температуры воздуха в процессе хранения, перевозки и реализации не должны превышать 2 °С.
5. Необходимо контролировать температурный диапазон при выгрузке и загрузке холодильных камер (повышение не более чем на 5 °С).
6. В процессе хранения парное и охлажденное мясо (туши, полутуши, четвертины) находится в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом.
7. Регламент закрепляет требования к наличию датчиков или регистраторов, которыми должны быть оборудованы транспортные средства и/или контейнеры, предназначенные для перевозки продуктов убоя и мясной продукции, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим

Часть 10. Требования к упаковке продуктов убоя и мясной продукции

104. Упаковка (в том числе укупорочные средства) продуктов убоя и мясной продукции должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011). 

105. Материалы, контактирующие с продуктами убоя и мясной продукцией, должны обеспечивать их безопасность и неизменность идентификационных признаков при обращении продуктов убоя и мясной продукции на таможенной территории Таможенного союза в течение срока годности.

Рекомендация X5:

Материалы упаковки, контактирующей с продуктами убоя и мясной продукцией, должны соответствовать требованиям безопасности, установленным техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки»

Маркировка упаковки продуктов убоя и мясной продукции должна содержать информацию, необходимую для идентификации материала, из которого изготавливается **упаковка** (укупорочные средства), а также информацию о возможности его утилизации и информирования потребителей.

Упаковочные материалы для упаковки готовой продукции подаются через коридоры или экспедицию, минуя производственные помещения.

Не допускается хранение упаковочных материалов в производственных помещениях.

Перевозка продуктов убоя и мясной продукции навалом без использования **транспортной и (или) потребительской упаковки**, за исключением кости, предназначенной для производства желатина, **не допускается.**

Раздел 11. Требования к маркировке продуктов убоя и мясной продукции

106. Маркировка продуктов убоя и мясной продукции должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011)  а также требованиям, установленным пунктами 107 - 126 настоящего технического регламента.

107. Во избежание действий, вводящих в заблуждение потребителей (приобретателей):

а) маркировка, **содержащая информацию об отличительных признаках продуктов убоя** и мясной продукции (например, "мясо высокого качества", "мраморное мясо", "халяль", "кошерное мясо"), должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011);

б) **не допускается** маркировка мясной продукции общего назначения с использованием придуманных названий, которые ассоциативно *воспринимаются как мясная продукция для детского питания (например, сосиски "Детские", колбаса "Карпузик", "Крепыш", "Топтыжка")*;

в) **не допускается** маркировка мясной продукции с использованием придуманных названий, которые тождественны или сходны до степени смешения с придуманными названиями мясной продукции, установленными межгосударственными (региональными) стандартами, за исключением мясной продукции, выпускаемой по этим стандартам (например, "Докторская", "Любительская", "Московская", "Зернистая");

г) допускается использование общепринятых названий, образованных по анатомическому признаку (например, "грудинка", "бекон", "шейка", "рулька"), характерному рисунку на разрезе (например, "сервелат", "салями", "ветчинная"), виду используемых рецептурных компонентов (например, "свиная", "говяжья", "из свинины", "из говядины") или широко применяемых в кулинарии и общественном питании (например, "пастрома", "балык", "купаты", "бифштекс").

Рекомендация X5:

А) Информация об отличительных признаках пищевой продукции указывается при маркировке на добровольной основе. Информация об отличительных признаках пищевой продукции, должна быть подтверждена доказательствами, сформированными лицом, указавшим это заявление, в маркировке пищевой продукции самостоятельно или полученными им с участием других лиц. **Доказательства наличия отличительных признаков пищевой продукции подлежат хранению в организациях или у индивидуальных предпринимателей, выпускающих данную пищевую продукцию в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза, и предъявляются в случаях, предусмотренных законодательством Таможенного союза (ТР ТС 022/2011).** 

По поводу предоставления информации об отличительных признаках продуктов убоя – «мраморное мясо» методики отсутствуют, но есть термин «мраморность мяса» в ГОСТ Р 55445-2013 «Мясо. Говядина высококачественная. ОТУ», где в зависимости от мраморности мясо (говядина) подразделяется на классы. 

Б-В) Требования, в части использования придуманного названия мясной продукции вступает в силу после разработки соответствующих **межгосударственных** (региональных) стандартов и **внесения их в Перечень стандартов.** 
На сегодня 01.11.2014 г действуют ГОСТ Р 52196-2011 «Изделия колбасные вареные. Технические условия», ГОСТ 16131-86 «Колбасы сырокопченые. Технические условия, ГОСТ 16351-86 «Колбасы полукопченые. Технические условия», но к ним должны быть разработаны методы по отнесению наименований к тождественным. Данная информация касается и придуманных названий, которые ассоциативно воспринимаются как мясная продукция для детского питания.

Г) В наименовании общепринятых придуманных названий мясной продукции **допускается использовать информацию** («свиная», «говяжья», «из свинины», «сливочная», «молочная»), **если данные компоненты находятся в составе (рецептуре) данной продукции (например, «сосиски сливочные», в составе должны быть сливки)**

В наименовании общепринятых придуманных названий мясной продукции **допускается использовать названия**, образованные по анатомическому признаку (например, «грудинка свиная»).

В наименовании общепринятых придуманных названий мясной продукции **допускается использовать** названия, широк о применяемы в кулинарии (например, «шницель», «бифштекс», «люля-кебаб»)

Раздел 11. Требования к маркировке продуктов убоя и мясной продукции (продолжение)

108. В составе маркировки мясной продукции **не допускается использовать слова "произведено из охлажденного сырья"** или аналогичные по смыслу слова в случае использования при изготовлении мясной продукции продуктов убоя иного термического состояния, кроме охлажденного.

109. В наименовании мясной продукции указывается или помещается в непосредственной **близости от наименования информация о группе** (например, "мясной", "мясосодержащий", "мясорастительный", "растительно-мясной") **и виде** (например, "колбасное изделие", "продукт из мяса", "полуфабрикат", "кулинарное изделие", "консервы", "продукт из шпика", "сухой продукт", "бульон") мясной продукции.

110. В случае использования мяса механической обвалки (дообвалки) при изготовлении мясной продукции информация об этом указывается в составе такой продукции (**например, "мясо механической обвалки"**).

111. В маркировке мясной продукции в составе такой продукции указывается **вода** при любом способе ее добавления (**в виде льда, рассола, раствора и пр.**).

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.

113. В маркировке колбасных изделий и продуктов из мяса в составе таких изделий и продуктов указывается **наличие стартовых культур микроорганизмов**, если при производстве колбасных изделий и продуктов из мяса использовались стартовые культуры микроорганизмов.

114. В маркировке продуктов убоя и мясной продукции, обработанных **ферментными препаратами**, в составе таких продуктов и продукции должна содержаться информация об использовании этих препаратов, если активность, в том числе остаточная, ферментного препарата **в готовом продукте сохраняется**.

115. В маркировке продуктов убоя и мясной продукции, упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, должна содержаться соответствующая информация (**например, "упаковано под вакуумом", "упаковано в модифицированной атмосфере"**).

Рекомендация X5:

В наименовании мясной продукции указывается или помещается в непосредственной близости от наименования **информация о группе мясной продукции (например, «мясной», «мясосодержащий», «мясорастительный», «растительно-мясной»)**. Информация о процентном содержании мясных ингредиентов, отраженная в определении понятий групп мясной продукции, указываться не будет. Информация в части обязательного указания в маркировке мясной продукции информации о группе мясной продукции вступает в силу после разработки соответствующих межгосударственных (региональных) стандартов, содержащих правила и методы отнесения мясной продукции к группам (мясной, мясосодержащей, мясорастительной, растительно-мясной).

В настоящее время действует ГОСТ Р 52675-2006 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия.», но на данный момент в нем отсутствует методика проверки отнесения данной продукции к определенной группе.

При наличии пищевой добавки в составе мясной продукции должно быть указано функциональное (технологическое) назначение (регулятор кислотности, стабилизатор, эмульгатор, другое функциональное (технологическое) назначение) и наименование пищевой добавки, которое может быть заменено индексом пищевой добавки согласно Международной цифровой системе (INS) или Европейской цифровой системе (E). Если пищевая добавка имеет различное функциональное назначение, указывается функциональное назначение, соответствующее цели ее использования.

Пищевые добавки, ароматизаторы и входящих в их состав пищевые добавки, биологически активные вещества и лекарственные растения, компоненты, полученные с применением ГМО, компоненты, употребление которых может вызвать аллергические реакции или они противопоказаны при отдельных видах заболеваний, указываются ВСЕГДА!!!

Суммарное содержание в пищевой продукции пищевых добавок из всех источников поступления не должно превышать максимально допустимых уровней, установленных Техническим регламентом ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

Содержание в пищевой продукции пищевых добавок, нормируемых Техническим регламентом ТР ТС 029/2012, контролируется по закладке (по рецептуре) и/или с применением аналитических методов исследования.

Данный Регламент уточняет требования ТР ТС 029 /2012 для пищевой продукции, содержащей ферментные препараты «к маркировке продуктов убоя и мясной продукции, обработанных ферментными препаратами, в составе таких продуктов и продукции должна содержаться информация об использовании этих препаратов, если активность, в том числе остаточная, ферментного препарата в готовом продукте сохраняется.»

Данный регламент уточняет, что вода указывается при любом способе ее добавления, следовательно вода при изготовлении мясной продукции используется ВСЕГДА!!!, значит она должна быть обязательно в составе, воду считают по сухим веществам.

В составе маркировки мясной продукции не допускается использовать слова "произведено из охлажденного сырья" в случае использования при изготовлении мясной продукции продуктов убоя иного термического состояния, кроме охлажденного – будет методика (изменение белка), в соответствии с которой можно будет определить, если производитель вводит потребителя в заблуждение.

В маркировке колбасных изделий и продуктов из мяса в составе таких изделий и продуктов указывается наличие стартовых культур микроорганизмов, например для сырокопченых и сыровяленых мясных продуктов.

Раздел 11. Требования к маркировке продуктов убоя и мясной продукции (продолжение)

116. В случае если изготовитель продуктов убоя и мясной продукции, поступающих для реализации на предприятия розничной и оптовой торговли, предполагает их дальнейшее упаковывание в процессе реализации в потребительскую упаковку с изменением их количества и (или) вида их упаковки, то в маркировке таких продуктов убоя и мясной продукции должна содержаться информация о сроках годности до вскрытия упаковки и после вскрытия упаковки (нарушения ее целостности), но в пределах общего срока годности.

В случае отсутствия такой информации в маркировке продуктов убоя и мясной продукции не допускается изменение их количества и (или) вида упаковки продуктов убоя и мясной продукции, поступающих для реализации на предприятия розничной и оптовой торговли.

В маркировке продуктов убоя и мясной продукции, упакованных **в процессе реализации** с изменением количества и (или) вида упаковки, дополнительно должна указываться информация **о дате их упаковывания и сроке годности**, за исключением случаев, когда продукты убоя и мясная продукция упаковываются в присутствии потребителя на предприятиях розничной и оптовой торговли.

Рекомендация X5:

При фасовании продуктов убоя и мясной продукции магазинами в отсутствие потребителя на потребительской упаковке или на прикрепленной к ней этикетке должны быть указаны наименование пищевой продукции, дата ее изготовления, срок ее годности (после вскрытия упаковки, которые установил изготовитель в установленном порядке) условия хранения (либо условия хранения после вскрытия упаковки, установленные изготовителем).

Иные сведения, доводятся до потребителя любым способом, обеспечивающим возможность обоснованного выбора этой (в том числе путем нанесения на потребительскую упаковку и (или) этикетку, и (или) на листок-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу или прилагаемый к каждой упаковочной единице продукции).

Если фасование пищевой продукции осуществляется в присутствии потребителя – информация доводится любым способом, обеспечивающим возможность обоснованного выбора этой продукции.

(Письмо Роспотребнадзора №01/2537-14-31 от 06.03.2014 «О требованиях, предъявляемых к информации пищевых продуктов без потребительской упаковки» (смотри слайд №33)

Письмо Роспотребнадзора №01/2537-14-31 от 06.03.2014 «О требованиях, предъявляемых к информации пищевых продуктов без потребительской упаковки»



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
(РОСПОТРЕБНАДЗОР)

Вадковский пер., д. 18, стр. 5 и 7, г. Москва, 127994
Тел.: 8 (499) 973-26-90; Факс: 8 (499) 973-26-43
E-mail: depart@psn.ru http://www.rosпотребнадзор.ru
ОКПО 00083339 ОГРН 1047796261512
ИНН 7707513984 КПП 770701001

06.03.2014 № 01/2537-14-31
На № 15 от 18.02.2014

О требованиях предъявляемых
к информации пищевых продуктов
без потребительской упаковки

Исполнительному директору
Ассоциации компаний розничной
торговли «АКОРТ»
А.Н. Карпову

ул. Большая Очаковская,
д.47 «А», стр.1, г. Москва,
119361

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека рассмотрела Ваше обращение и по существу поставленных вопросов сообщает следующее.

Согласно п. 1 ст.10 Закона Российской Федерации от 07.02.1992 №2300-1 «О защите прав потребителей» (далее - Закон РФ «О защите прав потребителей», Закон) продавец обязан своевременно предоставлять потребителю необходимую и достоверную информацию о товарах, обеспечивающую возможность их правильного выбора, из числа обязательной информации, предусмотренной п.2 той же статьи.

Информация доводится до сведения потребителей в технической документации, на этикетках, маркировкой или иным способом, принятым для отдельных видов товаров (п.3 ст.10 Закона).

В настоящее время одним из основных нормативных правовых актов, регулирующих отношения между покупателями и продавцами при продаже товаров, являются Правила продажи отдельных видов товаров, утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 19.01.1998 № 55 (с последующими изменениями и дополнениями, далее - Правила продажи отдельных видов товаров), которые применяются в части, не противоречащей международным актам, каковыми в данном случае являются технические регламенты Таможенного союза (ст.2 Закона РФ «О защите прав потребителей»).

Наряду с этим требования, предъявляемые к маркировке пищевой продукции, установлены техническим регламентом Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденном Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881 (ТР ТС 022/2011), цель которого предупреждение действий, вводящих в заблуждение потребителей относительно обеспечения реализации прав потребителей на достоверную информацию о пищевой продукции.

2

Требования к способам доведения маркировки о пищевой продукции, содержащиеся в разделе п.4.12 ТР ТС 022/2011, п.п.5,6 которого предусматривают «...при фасовании пищевой продукции организациями розничной торговли в отсутствие потребителя на потребительской упаковке или на прикрепленной к ней этикетке должны быть указаны наименование пищевой продукции, дата ее изготовления, срок ее годности и условия хранения. Сведения, предусмотренные пунктом 1 части 4.1 и пунктом 13 части 4.4 ст.4, в отношении пищевой продукции, помещенной непосредственно в транспортную упаковку, а также пищевой продукции, фасованной которой осуществляется организациями розничной торговли в присутствии потребителя, доводятся до потребителя любым способом, обеспечивающим возможность обоснованного выбора этой пищевой продукции».

При этом необходимо иметь в виду, что согласно п. 4 технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.10.2013 № 67 (ТР ТС 033/2013), и п.3 технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.10.2013 № 68 (ТР ТС 034/2013), названные технические регламенты, устанавливая обязательные для применения и исполнения на таможенной территории Таможенного союза требования к маркировке и упаковке молока и молочной продукции, продуктов убоя и мясной продукции, дополняют требования ТР ТС 022/2011, и не противоречат им.

Учитывая вышесказанное, продавец при розничной торговле пищевыми продуктами (без потребительской упаковки) должен предоставлять потребителю достоверную информацию о продукции любым способом, предусмотренным положениями п.п. 5,6 раздела 4.12 ТР ТС 022/2011, п.116 раздела XI ТР ТС 034/2013, обеспечивающим возможность обоснованного выбора этой пищевой продукции.

Что же касается требований п.34 Правил продажи отдельных видов товаров, то предоставление потребителю информации, предусмотренной данным пунктом, не противоречит требованиям технических регламентов Таможенного союза, поскольку сведения «о весе (объеме), стоимости отеса, о дате фасовки пищевой продукции» являются дополнительной информацией о товаре, наличие которой необходимо в силу п.2 ст. 10 Закона, доведение которой может быть осуществлено любым доступным способом, обеспечивающим возможность правильного выбора товара.

Относительно предоставления информации «о номере или фамилии ассоциации», то, по мнению Роспотребнадзора, такая информация не является обязательной.

Заместитель руководителя

И.В. Брагина

Алгиродикова
8-499-973-27-67

Рекомендация X5:

Маркировка продуктов убоя и мясной продукции должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011), а также

Дополнительно указываются - **отличительные признаки продуктов убоя и мясной продукции**

Не допускается маркировка мясной продукции с использованием **придуманных названий**, которые ассоциативно воспринимаются как мясная продукция для детского питания

Не допускается маркировка мясной продукции с использованием **придуманных названий**, которые тождественны или сходны до степени смешения с **придуманными названиями мясной продукции**

Допускается использование в наименовании общепринятых названий, **образованных по анатомическому признаку, виду используемых рецептурных компонентов**, названия продукции широко применяемых в кулинарии и общественном питании

Не допускается использовать слова **"произведено из охлажденного сырья"** в случае использования при изготовлении мясной продукции продуктов убоя **иного термического состояния, кроме охлажденного.**

В наименовании мясной продукции указывается или помещается **в непосредственной близости от наименования информация о группе** и виде мясной продукции.

Дополнительно в случае использования **мяса механической обвалки (дообвалки)** при изготовлении мясной продукции информация об этом указывается в **составе** такой продукции

Вода указывается при любом способе ее добавления!!!

Не должно содержаться название комплексных пищевых добавок, а также маринадов и рассолов **без указания входящих в них компонентов!!!**

Указывается в составе **наличие стартовых культур микроорганизмов**, если при производстве использовались стартовые культуры микроорганизмов.

Продукты, **обработанные ферментными препаратами**, в составе таких продуктов должна **содержаться информация об использовании этих препаратов, если активность**, в том числе остаточная, ферментного препарата в готовом продукте **сохраняется.**

Продукты, упакованные под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, должна содержать информацию **"упаковано под вакуумом", "упаковано в модифицированной атмосфере"**

В продукции предназначенной для фасования, в маркировке таких продуктов убоя и мясной продукции должна **содержаться информация о сроках годности до вскрытия упаковки и после вскрытия.**

Рекомендация X5:

Вид продукции	Мясо в тушах, полутушах, четвертинах и отрубках	Субпродукты	Замороженные блоки из мяса и субпродуктов	Полуфабрикатов и кулинарных изделий	Колбасные изделия, продуктов из мяса и продуктов из шпика	Консервы	Сухие продукты и бульоны	Топленые животные жиры/Желатин
Общие требования								
Ветеринарные отметки	Оттиск ветеринарного клейма (на тушу)	Оттиск ветеринарного клейма (на транспортную упаковку)	Оттиск ветеринарного клейма (на транспортную упаковку)					
Вид продуктивного животного/мяса/субпродуктов/мясной продукции	Вид мяса продуктивного животного	Вид мяса продуктивного животного	Вид мяса или субпродуктов продуктивного животного	Вид мясной продукции «полуфабрикат», «кулинарное изделие» Вид полуфабрикатов и кулинарных изделий ("рубленные", "в тесте", "фаршированные", "фарш" и т.д.)	Вид мясной продукции ("колбасное изделие", "продукт из мяса")	Вид мясной продукции ("консервы") Вид консервов ("кусковые", "рубленные", «фаршевые»)	Вид мясной продукции ("сухой продукт") ("бульон")	Вид продуктивного животного (например, "жир свиной")
Наименование продуктов убоя/группа мясной продукции	Наименование продукта убоя/Анатомическая часть туши (для отрубов)	Наименование продукта убоя	Наименование субпродукта	Группа мясной продукции ("мясной", "мясосодержащий")	Группа мясной продукции («мясной», "мясосодержащий", "мясорастительный", "растительно-мясной")	Группа мясной продукции ("мясной", "мясосодержащий", "мясорастительный", "растительно-мясной")	Группа мясной продукции ("мясной", "мясосодержащий", "мясорастительный")	
Способ технологической обработки\особенности и состава			Информация о массовой доле соединительной и жировой ткани		Способ технологической обработки (вареные, копченые, полукопченые, варено-копченые)	Способ технологической обработки	Способ обработки ("сухой", "консервированный", "жидкий")	

Информация о термическом состоянии	Термическое состояние	Термическое состояние		Для охлажденной продукции из замороженных продуктов убоя «изготовлено из замороженного сырья»	Для замороженной продукции ("замороженный")			Для замороженной продукции ("замороженный")
Дополнительная информация	Оттиск товароведческого о клейма; (на тушу)			- информация о полуфабрикатах и кулинарных изделиях (например, "панированные", "с гарниром", "без гарнира", "блинчики", "пельмени", "манты")	Информация о колбасных изделиях (например, "колбаса", "сосиски", "шпикачки", "колбасный хлеб") - информация об анатомическом признаке продуктов из мяса (например, "грудинка", "бекон", "шейка")			
Информация указывается «при наличии»		Информация о категории субпродуктов	информация о категории субпродуктов	информация о категории полуфабрикатов	информация о категории или сорте колбасных изделий, продуктов из мяса и продуктов из шпика	Информация о сорте консервов		информация о марке желатина

Рекомендация X5:

Дополнительные требования к маркировке полуфабрикатов и кулинарных изделий:

- ❑ В маркировке необходимо указывать информацию о группе мясной продукции (мясной, мясосодержащий), виде мясной продукции (полуфабрикат, кулинарное изделие), виде полуфабрикатов и кулинарных изделий (рубленые, в тесте фаршированные, фарш, формованные, крупнокусковые, панированные, мелкокусковые), а также информацию о термическом состоянии («охлажденные» - для полуфабрикатов с температурой от минус 1,5 до плюс 6,0 градусов Цельсия в любой точке измерения, «замороженные»).
- ❑ В случае изготовления охлажденной продукции из замороженных продуктов убоя, информация об этом указывается в маркировке такой продукции (например, «изготовлено из замороженного сырья»).
- ❑ В маркировке необходимо указывать информацию о категории полуфабрикатов (при наличии).

Дополнительные требования к маркировке колбасных изделий, продуктов из мяса и продуктов из шпика:

- ❑ В маркировке необходимо указывать информацию о группе мясной продукции (мясной, мясосодержащий, мясорастительный, растительно-мясной), виде мясной продукции (колбасное изделие, продукт из мяса, продукт из шпика), способе технологической обработки (вареные, копченые, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые)
- ❑ В маркировке замороженной продукции необходимо указывать информацию о термическом состоянии («замороженный»).
- ❑ В маркировке необходимо указывать информацию о категории или сорте колбасных изделий, продуктов из мяса и продуктов из шпика (при наличии).

Дополнительные требования к маркировке консервов:

- ❑ В маркировке необходимо указывать информацию о группе мясной продукции (мясной, мясосодержащий, мясорастительный, растительно-мясной), виде мясной продукции (консервы) и способе технологической обработки (стерилизованные, пастеризованные).
- ❑ В маркировке необходимо указывать информацию о виде консервов (кусковые, рубленые, фаршевые, паштетные, ветчинные).
- ❑ В маркировке необходимо указывать информацию о сорте консервов (при наличии). При невозможности нанесения маркировки на корпус потребительской упаковки способом, обеспечивающим сохранности и читаемость информации до конца срока годности (литография, флексография или иной способ офсетной печати) информацию о дате изготовления консервов, ассортиментном номере (при наличии) необходимо наносить на крышку, донышко или этикетку (или корпус) потребительской упаковки.

Раздел 11. Требования к маркировке продуктов убоя и мясной продукции (детское питание)

126. Маркировка продуктов убоя и мясной продукции для детского питания должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 106 - 125 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям:

а) в маркировке указывается информация, отражающая предназначение такой продукции для питания детей ("для детей раннего возраста", "для детей дошкольного возраста", "для детей школьного возраста"), или содержится указание на конкретный возраст ребенка, начиная с которого возможно использование данной продукции (например, "для питания детей с 6 лет");

б) в маркировке мясной продукции для детского питания указывается информация о сроках годности и условиях хранения после нарушения целостности потребительской упаковки;

в) в маркировке указывается (при наличии) информация о классе мясной продукции;

г) в маркировке мясной продукции для детей первого года жизни указывается информация о возрасте ребенка (в месяцах), начиная с которого допускается введение данной продукции в рацион ребенка, о степени измельчения данной продукции (например, "гомогенизированные", "пюреобразные", "крупноизмельченные"), а также рекомендации по ее потреблению.

Рекомендация X5:

Для продуктов убоя и мясной продукции для детского питания, содержащих красители (азорубин E122, желтый хинолиновый E104, желтый "солнечный закат" FCF E110, красный очаровательный AC E129, понсо 4R E124 и тартразин E102) должна наноситься предупреждающая надпись: **Содержит краситель (красители), который (которые) может (могут) оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей.** – требования ТР ТС 022-2011. 

Сроки годности мясной продукции и условия хранения устанавливает изготовитель в установленном порядке в соответствии с ТР ТС 021/2011. 

Комментарии X5:

Маркировка продуктов убоя и мясной продукции **для детского питания должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 106 - 125** настоящего технического регламента, а также следующим требованиям

1. Предназначение такой продукции для питания детей/или указание на конкретный возраст ребенка



"для детей раннего возраста"



"для детей дошкольного возраста"



"для детей школьного возраста"



"для питания детей с 6 лет"

2. Информация о сроках годности и условиях хранения после нарушения целостности потребительской упаковки



«после вскрытия хранить «.....» при температуре.....и/или относительной влажности»

3. Информация о классе мясной продукции



«указывается при наличии»

3. Для детей первого года жизни указывается

информация о возрасте ребенка (в месяцах),
с которого допускается введение данной
продукции в рацион ребенка

степени измельчения данной продукции

рекомендации по ее потреблению

Раздел 12. Обеспечение соответствия продуктов убоя и мясной продукции требованиям безопасности

127. Соответствие продуктов убоя и мясной продукции настоящему техническому регламенту обеспечивается путем выполнения его требований и требований технических регламентов Таможенного союза, действие которых распространяется на данную продукцию.

128. Методы исследований (испытаний) и измерений устанавливаются в стандартах согласно перечню стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований настоящего технического регламента и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.

Рекомендация Х5:

Заявитель обязан обеспечивать соответствие продуктов убоя и мясной продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и другими техническими регламентами Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

Заявителями может быть зарегистрированное в соответствии с законодательством государств - членов Таможенного союза на их территории юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, либо уполномоченное изготовителем лицо, а также могут быть иностранные юридические лица, принявшие на себя обязательства в части обеспечения соответствия поставляемой мясной продукции и продуктов убоя требованиям настоящего технического регламента и других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

К Техническому Регламенту разработаны 132 стандарта, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013), в том числе 138 стандартов для осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.

Раздел 13 . Оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя и мясной продукции

129. Оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя и мясной продукции и процессов их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, должна соответствовать требованиям настоящего технического регламента и технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).

130. **Продукты убоя** (в том числе продукты убоя для детского питания) **перед выпуском в обращение** на таможенную территорию Таможенного союза подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе.

131. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя (в том числе продуктов убоя для детского питания) и оформление ее результатов осуществляется в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) в части ветеринарно-санитарной экспертизы.

132. Мясная продукция (кроме мясной продукции для детского питания и мясной продукции нового вида) перед выпуском в обращение на таможенную территорию Таможенного союза подлежит декларированию соответствия в установленном порядке.

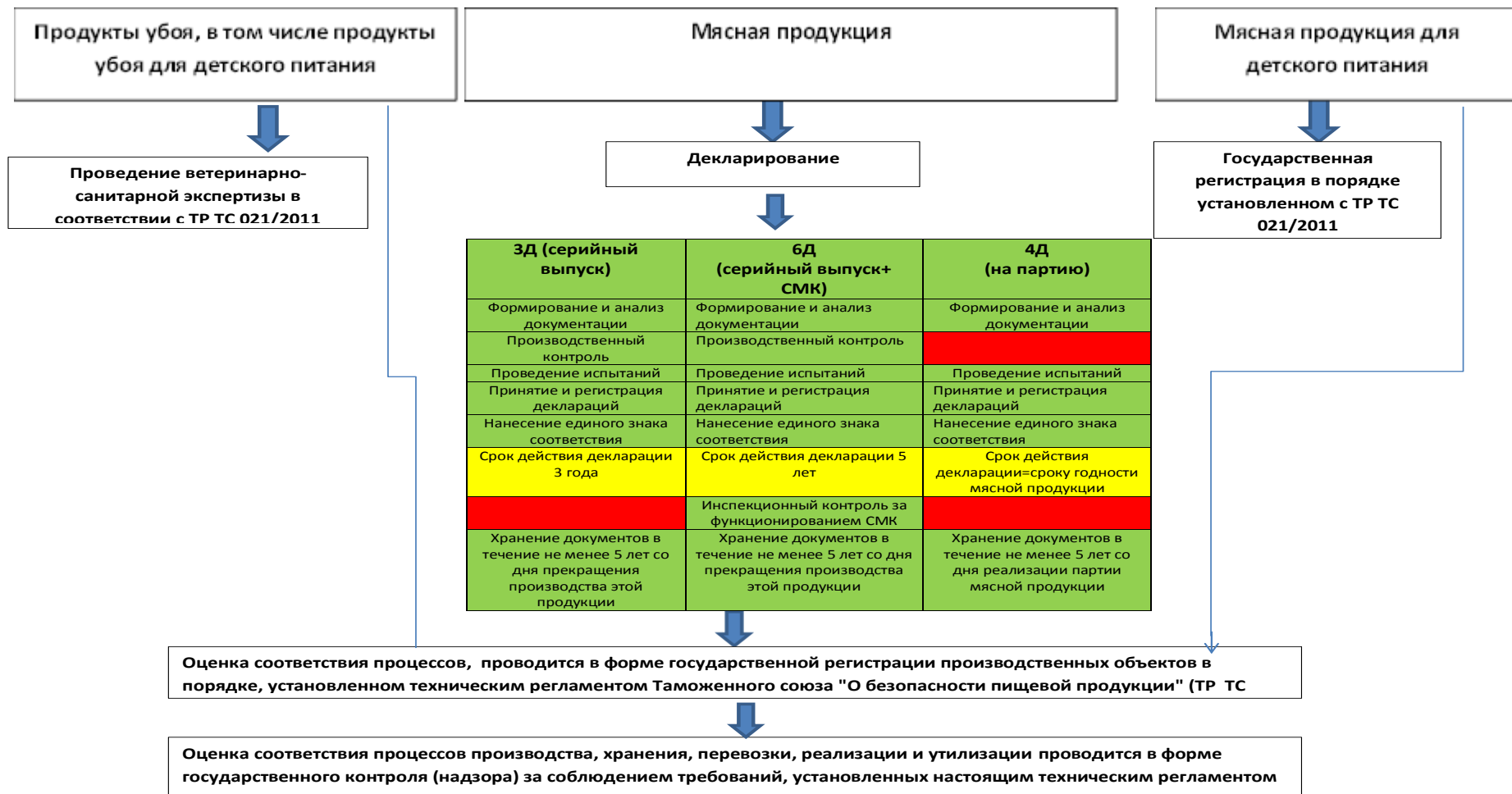
133. Подтверждение соответствия мясной продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, осуществляется путем принятия заявителем декларации о соответствии на основании собственных доказательств и доказательств, полученных с участием органа по сертификации систем менеджмента (для схемы 6д), аккредитованной испытательной лаборатории (центра), включенной в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза.

Рекомендация X5:

«Оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя и мясной продукции» предусматривает четко прослеживаемую взаимосвязь с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» в части декларирования соответствия мясной продукции и осуществления ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя.

Декларирование соответствия мясной продукции осуществляется по схемам 3д, 4д и 6д. Проведение и оформление ветеринарно-санитарной экспертизы, которой подлежат продукты убоя (в том числе продукты убоя для детского питания), регламентируется положениями ТР ТС 021/2011.

Комментарии X5:



Раздел 13 . Оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя и мясной продукции (продолжение)

144. Мясная продукция для детского питания перед выпуском в обращение на таможенную территорию Таможенного союза подлежит государственной регистрации в порядке, установленном техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).

145. Оценка соответствия процессов производства продуктов убоя и мясной продукции (в том числе мясной продукции и продуктов убоя для детского питания) требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, проводится до начала осуществления таких процессов (до выпуска продукции в обращение) в форме государственной регистрации производственных объектов в порядке, установленном техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).

146. Оценка соответствия процессов производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя и мясной продукции (в том числе мясной продукции для детского питания и продуктов убоя для детского питания) требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, проводится в **форме государственного контроля (надзора) за соблюдением требований**, установленных настоящим техническим регламентом и техническими регламентами Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

Рекомендация X5:

Пищевая продукция для детского питания, в том числе мясная, относится к специализированной пищевой продукции.

Порядок государственной регистрации мясной продукции для детского питания установлены техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (глава 4, статьи 24-26) 

Государственная регистрация специализированной пищевой продукции проводится на этапе ее подготовки к производству (изготовлению) на таможенной территории Таможенного союза, а специализированной пищевой продукции, ввозимой на таможенную территорию Таможенного союза, - до ее ввоза на таможенную территорию Таможенного союза.

Раздел 14. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза

147. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза осуществляется перед выпуском продуктов убоя и мясной продукции в обращение.

Продукты убоя и мясная продукция, прошедшие оценку (подтверждение) соответствия требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, должны маркироваться единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

148. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза неупакованных продуктов убоя и мясной продукции наносится на товаросопроводительную документацию.

149. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза продуктов убоя и мясной продукции, помещенных непосредственно в транспортную упаковку, наносится на транспортную упаковку и (или) на этикетку, и (или) на листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, либо на товаросопроводительную документацию.

Рекомендация X5:

Маркировка продуктов убоя и мясной продукции, соответствующая требованиям настоящего технического регламента Таможенного союза и прошедшая процедуру оценки (подтверждения) соответствия согласно Главе 13 настоящего технического регламента Таможенного союза, должна иметь маркировку единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза осуществляется перед выпуском продуктов убоя и мясной продукции в обращение на рынке.



EAC = Евразийское соответствие
(Eurasian conformity)

Рекомендация X5:

Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза продуктов убоя и мясной продукции, помещенных непосредственно в транспортную упаковку, наносится на транспортную упаковку и (или) на этикетку, и (или) на листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, **при этом данная маркировка должна быть сохранена до конца реализации данной продукции.**

Поэтому целесообразно выработать единые требования для поставщиков, которые поставляют продукты убоя и мясную продукцию, непосредственно помещенные в транспортную тару, для удобства сохранения такой информации, лучше выносить всю информацию на этикетку и (или) листок-вкладыш

Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза неупакованных продуктов убоя, а именно туши, полутуши, четвертины и т.д. и мясной продукции наносится на товаросопроводительную документацию.

Необходимо также выработать единые требования для поставщиков, которые поставляют неупакованную продукцию, и для, которой маркировка единым знаком обращения на рынке должна быть нанесена на товаросопроводительную документацию.

Ранее были предложены рекомендации ЕЭК, о перечне управленческой документации государств-членов Таможенного союза, являющихся документами в области стандартизации, которые можно отнести к товаросопроводительной документации.

Ответ ЕЭК  «.....Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевых продуктов» (ТР ТС 021/2011) не устанавливает формата товаросопроводительной документации.

В классификаторах управленческой документации государств-членов Таможенного союза, являющихся документами в области стандартизации, к товаросопроводительной документации относятся: товаросопроводительный документ, сертификат качества, отгрузочная спецификация, упаковочный лист, комплектовочная ведомость.

В соответствии с установившейся практикой под товаросопроводительным документом понимается документ, направляемый грузоотправителем с отгруженным товаром, который удостоверяет перевозку и содержит наименования и реквизиты грузоотправителя и грузополучателя, а также сведения о наименовании и количестве груза по каждому направлению»

Раздел 15. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего технического регламента

150. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего технического регламента в отношении продуктов убоя и мясной продукции и связанных с ними процессов производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации осуществляется в соответствии с законодательством государства-члена

Рекомендация X5:

Государственный контроль (надзор) за соответствием продуктов убоя и мясной продукции, процессов ее производства, хранения, перевозки и реализации требованиям настоящего технического регламента проводится в соответствии с законодательством государств - членов Таможенного союза.

Постановлением Правительства РФ №475 от 21.05.2014 года, определено, что органами, уполномоченными на осуществление государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технического регламента Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (вступили в силу с 01.05.2014 года)  являются:

Роспотребнадзор, Россельхознадзор в пределах их компетенции в рамках соответствующих видов надзора (санитарно-эпидемиологического, в сфере защиты прав потребителей, ветеринарного); другие уполномоченные федеральные органы исполнительной власти в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора и государственного ветеринарного надзора, а также уполномоченные на осуществление регионального ветеринарного надзора органы исполнительной власти субъектов Федерации.

Пределы компетенции (Роспотребнадзор, Россельхознадзор) определены постановлением Правительства РФ от 14 декабря 2009г № 1009. 

ВНИМАНИЕ!!!

**НА САЙТЕ ЕВРАЗИЙСКОЙ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ
КОМИССИИ (ЕЭК) РАЗМЕЩЕНЫ ОТВЕТЫ НА
АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ОТДЕЛЬНЫХ ТЕХНИЧЕСКИХ
РЕГЛАМЕНТОВ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА**

<http://www.eurasiancommission.org/ru/act/txnreg/deptexreg/questions/Pages/default.aspx>

**СВОИ ВОПРОСЫ, ПРЕДЛОЖЕНИЯ ВЫСЫЛАЙТЕ НА ЭЛ.
АДРЕСА:**

Svetlana.Chebarova@x5.ru

Vsevolod.Milrud@x5.ru

Julia.Chavykina@x5.ru

Мы, будем рады получить обратную связь от Вас