

С В О Д К А
комментариев и предложений, поступивших по итогам общественного обсуждения
проекта Решения органа Евразийского экономического союза

Наименование проекта решения Коллегии Евразийской экономической комиссии: «О программе по разработке (внесению изменений, пересмотру) межгосударственных стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), и межгосударственных стандартов, 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) и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования» (далее соответственно – проект программы, ТР ТС 034/2013, Комиссия)

№ п/п	Комментарии и предложения, поступившие в рамках общественного обсуждения проекта решения	Позиция департамента Евразийской экономической комиссии, ответственного за подготовку проекта решения
1	2	3
1.	Департамент профилактики заболеваний и государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Кыргызской Республики (письмо от 24 ноября 2020 г. № 07-5-3736) В пределах компетенции замечания и предложения отсутствуют.	Принято во внимание.
2.	РУП «Витебский центр стандартизации, метрологии и сертификации (письмо от 8 декабря 2020 г. № 09-05-20/12031) Замечания и предложения отсутствуют.	Принято во внимание.
3.	Министерство экономики Республики Армения (письмо от 11 декабря 2020 г. № 09112/16464-2020) В пункте 2 «Мясная продукция. Бастурма и суджук. Технические условия. Разработка ГОСТ на основе АСТ 369-2015» проекта программы исключить слова «с учетом КМС 1286:2015», поскольку стандарт КМС 1286:2015 заменен стандартом КМС 1286:2020, которым установлены нормы для используемого сырья более широкого спектра	Принято.

№ п/п	Комментарии и предложения, поступившие в рамках общественного обсуждения проекта решения	Позиция департамента Евразийской экономической комиссии, ответственного за подготовку проекта решения
1	2	3
4.	(разновидностей) животного мяса и они не предусмотрены стандартом АСТ 369-2015. В пункте 59 «Продукция пищевая и продовольственное сырье. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка. Разработка ГОСТ на основе АСТ 313-2009» проекта программы слова «на основе АСТ 313-2009» заменить словами «на основе ГОСТ Р 51766-2002», поскольку стандарт АСТ 313-2009 разработан на основе ГОСТ Р 51766-2001 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка». Слова «Республика Армения» считаем необходимым исключить.	Принято в редакции. Пункт 59 проекта программы исключен, так как пунктом 66 проекта программы предусмотрена разработка Российской Федерацией стандарта на основе ГОСТ Р 51766-2001.
5.	Пункт 60 «Продукция пищевая. Методы отбора проб и анализа для контроля уровней диоксинов (ПХДД/ПХДФ), и диоксин-подобных ПХБ и диоксин-неподобных ПХБ. Разработка ГОСТ на основе АСТ 348-2012» проекта программы предлагаем исключить, поскольку стандарт АСТ 348-2012 был разработан на основе Европейской директивы 252/2012 «Methods of sampling and analysis for control of levels of dioxins (PCDD/PCDF), dioxin-like PCBs and non-dioxin-like PCBs in certain foodstuffs), которая утратила силу с 25 апреля 2017 года и была заменена директивой 2017/644, поэтому указанный стандарт уже не актуален и разработка ГОСТ на основе этого стандарта нецелесообразна.	Принято.
6.	Министерство здравоохранения Республики Беларусь (письмо от 21 декабря 2020 г. № 7-14/399) Пункт 71 «Продукция пищевая и продовольственное сырье животного происхождения. Определение остаточного содержания левомицетина (хлорамфеникола) методом ВЭЖХ-МС/МС. Разработка ГОСТ на основе МВИ.МН 4790-2013», пункт 89 «Продукция пищевая и продовольственное сырье животного происхождения. Определение остаточного содержания пенициллинов методом ВЭЖХ-МС/МС. Разработка ГОСТ на основе МВИ.МН 5200-2015», пункт 91 «Продукция пищевая и продовольственное сырье животного происхождения. Определение остаточного содержания стрептомицина методом ВЭЖХ-МС/МС. Разработка ГОСТ на основе МВИ.МН 5593-2016» проекта программы предлагаем исключить в связи с необходимостью решения вопросов по передаче авторских прав и определению источников финансирования разработки методик в Республике Беларусь.	Принято.

№ п/п	Комментарии и предложения, поступившие в рамках общественного обсуждения проекта решения	Позиция департамента Евразийской экономической комиссии, ответственного за подготовку проекта решения
1	2	3
	Комитет технического регулирования и метрологии Министерства торговли и интеграции Республики Казахстан (письмо от 23 декабря 2020 г. № 21-1-21/11461) Дополнить проект программы следующими пунктами: 7. Крем мясной для детского питания. Общие технические условия. Разработка ГОСТ на основе СТ РК 1134-2002 («Крем мясной «Болашак». Общие технические условия»). Пункты 5-8 ТР ТС 034/2013. 2022-2023 года. Республика Казахстан; 8. Мясо и мясные продукты. Изделия национальные конские. Технические условия. Разработка ГОСТ на основе СТ РК 1303-2015 («Мясо и мясные продукты. Изделия национальные конские. Общие технические условия»). Пункты 5-8 ТР ТС 034/2013. 2022-2023 года. Республика Казахстан;	Принято в редакции: «Мясная продукция. Крем для детского питания. Общие технические условия. Разработка ГОСТ на основе СТ РК 1134-2002». Редакция предложена с учетом общих для всех видов мясной продукции классификационных понятий «мясной продукт» (с массовой долей мясных ингредиентов более 60 %) и «мясосодержащий продукт» (с массовой долей мясных ингредиентов от 5 до 60 %), установленных пунктом 5 ТР ТС 034/2013. В соответствии с пунктом 3.3 «Требование к сырью и материалам» СТ РК 1134-2002 для выработки крема применяется, в том числе следующее сырье: печень крупного рогатого скота, подсолнечное масло, молоко, овсяные хлопья, свекла, тыква, яйца. Согласно приложению «А» к СТ РК 1134-2002 для крема установлены следующие значения показателя пищевой ценности – белок 9,5 г/100 г, жир 20 г/100 г, энергетическая ценность – 242,2 ккал. Принято в редакции: «Мясная продукция. Изделия копченые и копчено-вареные национальные конские. Технические условия. Разработка ГОСТ на основе СТ РК 1303-2015».

№ п/п	Комментарии и предложения, поступившие в рамках общественного обсуждения проекта решения	Позиция департамента Евразийской экономической комиссии, ответственного за подготовку проекта решения
1	2	3
9.	Консервы мясорастительные. Общие технические условия. Разработка ГОСТ на основе СТ РК 1332-2005 («Консервы мясорастительные «Горошница с мясом». Общие технические условия»). Пункты 5-8 ТР ТС 034/2013. 2022-2023 года. Республика Казахстан;	Редакция предложена с учетом области распространения СТ РК 1303-2015 на копченые и копчено-вареные мясные изделия (термически обработанные) и понятия «мясо», установленного пунктом 5 ТР ТС 034/2013. Принято в редакции: «Консервы мясорастительные «Горошница с мясом». Общие технические условия. Разработка ГОСТ на основе СТ РК 1332-2005». Редакция предложена с учетом ГОСТ 8687-65 «Консервы мясорастительные. Фасоль, горох или чечевица с мясом. Технические условия», ГОСТ 9163-2014 «Консервы мясорастительные. Сосиски с гарниром. Технические условия», ГОСТ Р 55333-2012 «Консервы мясорастительные. Технические условия».
10.	Колбасы вареные «Халяль». Общие технические условия. Разработка ГОСТ на основе СТ РК 1353-2005 («Колбасы вареные «Халяль». Общие технические условия») и СТ РК 3483-2019 («Продукция Халал. Основные положения»). Пункты 5-8 ТР ТС 034/2013. 2022-2023 года. Республика Казахстан;	Принято.
11.	Консервы мясные. Национальные блюда. Общие технические условия. Разработка ГОСТ на основе СТ РК 2668-2015 («Консервы мясные. Национальные блюда. Общие технические условия»). Пункты 5-8 ТР ТС 034/2013. 2022-2023 года. Республика Казахстан.	Принято.
12.	ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (письмо от 23 декабря 2020 г. № 706/дир) Пункт 1 «Продукты убоя скота. Термины и определения. Пересмотр ГОСТ 18157-88. 2022-2023 гг.» проекта программы – считаем целесообразным запланировать пересмотр стандарта на 2024-2025 гг. после проведения анализа терминологии и рассмотрения заинтересованными организациями (предприятиями) мясной промышленности.	Принято.

№ п/п	Комментарии и предложения, поступившие в рамках общественного обсуждения проекта решения	Позиция департамента Евразийской экономической комиссии, ответственного за подготовку проекта решения
1	2	3
13.	Пункт 2 «Мясная продукция. Продукты сыровяленые. Бастурма и суджук. Технические условия. Разработка ГОСТ на основе АСТ 369-2015» проекта программы – наименование «Суджук» входит в ассортимент ГОСТ 16131-86 «Колбасы сырокопченые. Технические условия» и ГОСТ Р 55456-2013 «Колбасы сырокопченые. Технические условия». Считаем целесообразным запланировать пересмотр ГОСТ 16131-86.	Принято частично. АСТ 369-2015 распространяется на сыровяленые продукты: бастурму и суджук. ГОСТ 16131-86 и ГОСТ Р 55456-2013 распространяются на сырокопченые колбасы. Принимая во внимание, что ГОСТ 16131-86 утратил силу в РФ, проект программы дополнен пунктом о разработке Российской Федерацией ГОСТ на основе ГОСТ Р 55456-2013 (2022-2023 гг.).
14.	Пункт 3 «Консервы мясные. Конина тушеная. Технические условия. Разработка ГОСТ на основе СТ РК 2123-2011» проекта программы – считаем нецелесообразным разработку ГОСТ, так как действует ГОСТ 32125-2013 «Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия», в ассортименте которого представлены консервы из конины.	Принято. Ассортимент СТ РК 2123-2011 включает в себя консервы «Конина тушеная высшего сорта» и «Конина тушеная первого сорта», включенные в ассортимент ГОСТ 32125-2013 с идентичными показателями пищевой ценности (белок, жир, поваренная соль), к которому присоединилась, в том числе Республика Казахстан.
15.	Пункт 4 «Мясо яка в полутушах и четвертинах. Технические условия. Разработка ГОСТ на основе КМС 861:2002» проекта программы – предлагаем изложить в редакции: «Яки для убоя. Мясо яка в тушах, полутушах, четвертинах. Технические условия». Также предлагаем объединить с пунктом 5 «Мясо. Разделка мяса яка для розничной торговли. Технические условия. Разработка ГОСТ на основе КМС 862:2002» проекта программы.	Принято.
16.	Пункт 7 «Мясная продукция Халяль. Общее руководство по производству, изготовлению, обработке и хранению. Разработка ГОСТ с учетом КМС 1224:2011, КМС MS 1500:2011 и СТ РК 1353-2005» проекта программы – необходимо согласование с членами МТК 226 «Мясо и мясная продукция» для возможности начала разработки в 2022 году, предложение поступало от Республики Казахстан. ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова готов разработать данный стандарт по согласованию с ТК 704 «Продукция и услуги Халяль».	Принято во внимание. Требуется определить разработчика.

№ п/п	Комментарии и предложения, поступившие в рамках общественного обсуждения проекта решения	Позиция департамента Евразийской экономической комиссии, ответственного за подготовку проекта решения
1	2	3
17.	Пункт 8 «Промышленность мясная. Пищевая продукция. Термины и определения. Разработка ГОСТ на основе ГОСТ Р 52427-2005» проекта программы – считаем целесообразным запланировать разработку ГОСТ на 2024-2025 гг.	Принято.
18.	Пункт 17 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия. Разработка ГОСТ на основе ГОСТ Р 54754-2011» проекта программы – считаем целесообразным запланировать разработку ГОСТ на 2023-2024 гг., так как в настоящее время ГОСТ Р 54754-2011 на стадии пересмотра в рамках области деятельности работ ТК 226 «Мясо и мясная продукция».	Принято.
19.	Пункт 23 «Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания. Технические условия. Разработка ГОСТ на основе ГОСТ Р 55366-2012» проекта программы – в настоящее время на стадии разработки первая редакция ГОСТ (шифр АИС МГС RU.1.066-2020).	Принято во внимание. Предлагается срок разработки стандарта изложить в редакции – 2021-2022 гг.
20.	Пункт 27 «Продукты из шпика. Технические условия. Разработка ГОСТ на основе ГОСТ Р 55485-2013» проекта программы – считаем целесообразным запланировать разработку ГОСТ на 2023-2024 гг.	Принято.
21.	Пункт 32 «Продукты из свинины сырокопченые. Технические условия. Разработка ГОСТ на основе ГОСТ Р 55796-2013» проекта программы – считаем целесообразным запланировать разработку ГОСТ на 2023-2024 гг.	Принято.
22.	Пункт 39 «Полуфабрикаты кусковые из говядины. Технические условия. Разработка ГОСТ» проекта программы – считаем целесообразным запланировать разработку ГОСТ на 2021-2022 гг.	Принято.
23.	Пункт 40 «Полуфабрикаты кусковые из свинины. Технические условия. Разработка ГОСТ» проекта программы – считаем целесообразным запланировать разработку ГОСТ на 2021-2022 гг.	Принято.
24.	Пункт 41 «Полуфабрикаты из высококачественной говядины. Технические условия. Разработка ГОСТ» проекта программы – считаем целесообразным запланировать разработку ГОСТ на 2021-2022 гг.	Принято.

№ п/п	Комментарии и предложения, поступившие в рамках общественного обсуждения проекта решения	Позиция департамента Евразийской экономической комиссии, ответственного за подготовку проекта решения
1	2	3
25.	Пункт 48 «Кулинарные изделия мясные и мясосодержащие. Общие технические условия. Разработка ГОСТ» проекта программы – считаем целесообразным запланировать разработку ГОСТ на 2023-2024 гг.	Принято.
26.	Пункт 49 «Продукция сельскохозяйственная пищевая. Схема стандартного метода отбора проб из партии. Разработка ГОСТ на основе ГОСТ Р ИСО 7002-2012» проекта программы предлагается исключить в связи с тем, что область его применения не распространяется на отбор проб продуктов, методы испытания, контроля и приемки. Не входит в область применения ТР ТС 034/2013.	Принято.
27.	Пункт 52 «Мясо и мясная продукция. Методика измерений массовых долей жира, белка, влаги, поваренной соли и золы с применением анализаторов пищевых продуктов FoodScan 2. Разработка ГОСТ на основе «Методики измерений массовых долей жира, белка, влаги, поваренной соли и золы в мясе и мясной продукции с применением анализаторов пищевых продуктов FoodScan 2» проекта программы – действует ГОСТ 34567-2019 «Мясо и мясные продукты. Метод определения влаги, жира, белка, хлористого натрия и золы с применением спектроскопии в ближней инфракрасной области».	Принято. Пункт 52 проекта программы исключен.
28.	Пункт 53 «Мясо и мясная продукция. Метод определения влаги, жира и белка с применением спектроскопии в ближней инфракрасной области. Разработка ГОСТ» проекта программы – действует ГОСТ 34567-2019 «Мясо и мясные продукты. Метод определения влаги, жира, белка, хлористого натрия и золы с применением спектроскопии в ближней инфракрасной области».	Принято. Пункт 53 проекта программы исключен.
29.	Пункт 54 «Мясо и мясная продукция. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий и Escherichia coli (арбитражный метод). Разработка ГОСТ на основе ГОСТ Р 50454-92 (ИСО 3811-79)» проекта программы – стандарт подготовлен методом прямого применения МС ИСО 3811:79, нет необходимости в разработке ГОСТ на основе ГОСТ Р 50454-92, поскольку идет обсуждение более новой ISO версии данного стандарта.	Принято.
30.	Пункт 55 «Мясо и мясная продукция. Общие требования и методы микробиологического анализа. Разработка ГОСТ на основе ГОСТ Р 54354-2011» проекта программы – считаем нецелесообразным разработку данного стандарта.	Принято.

№ п/п	Комментарии и предложения, поступившие в рамках общественного обсуждения проекта решения	Позиция департамента Евразийской экономической комиссии, ответственного за подготовку проекта решения
1	2	3
31.	Пункт 56 «Микробиология пищевой продукции и кормов для животных. Отбор проб с туши для микробиологического анализа. Разработка ГОСТ на основе ISO 17604:2015 с учетом ГОСТ Р ИСО 17604-2011» проекта программы – ГОСТ Р ИСО 17604-2011 разработан на основе версии ISO 17604:2003 и A1:2009. Республикой Беларусь разработан ГОСТ ISO 17604:2017, идентичный ISO 17604:2015, возможно присоединение к данному стандарту.	Принято. Пункт 56 проекта программы исключен.
32.	Пункт 57 «Продукция пищевая. Определение количества дрожжей, плесневых грибов, мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов и при контроле стерильности поверхностей с помощью подложек типа RIDA ® COUNT, производства R-Biofarm AG, Германия. Разработка ГОСТ на основе МВИ.МН 4140-2013» проекта программы – считаем нецелесообразным разработку данного стандарта на основе МВИ. Данный метод является альтернативным методом, требующим проведения валидации в соответствии с ISO 16140. МВИ.МН 4140-2013 разработан с учетом метрологических подходов, применяемых для физико-химических методов и не отражает общепринятых подходов валидации микробиологических альтернативных методов. Кроме того, метод в настоящее время зарегистрирован на подложки другого производителя, а именно Sanita-kun Aerobic Count. Также на рынке представлены подобные подложки других производителей и нет оснований для внесения именно этих подложек для целей подтверждения требованиям ТР ТС 034/2013.	Принято.
33.	Пункт 58 «Продукция пищевая. Определение следовых элементов. Разложение под давлением. Разработка ГОСТ на основе EN 13805:2014 с учетом СТБ EN 13805-2012» проекта программы предлагаем исключить в связи с тем, что действует ГОСТ 31671-2012 «Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении».	Принято.
34.	Пункт 61 «Продукция пищевая. Определение следовых элементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди, железа и хрома с помощью атомно-абсорбционной спектроскопии (ААС) после сухого озоления. Разработка ГОСТ на основе СТБ EN 14082-2014» проекта программы предлагаем исключить в связи с тем, что действуют ГОСТ 33426-2015 «Мясо и мясные продукты. Определение свинца и кадмия методом электротермической атомно-абсорбционной спектроскопии», ГОСТ 30178-96	Принято.

№ п/п	Комментарии и предложения, поступившие в рамках общественного обсуждения проекта решения	Позиция департамента Евразийской экономической комиссии, ответственного за подготовку проекта решения
1	2	3
	«Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов», ГОСТ 33425-2015 «Мясо и мясные продукты. Определение никеля, хрома и кобальта методом электротермической атомно-абсорбционной спектроскопии». 35. Пункт 64 «Продукция пищевая и продовольственное сырье. Определение содержания токсичных элементов цинка, кадмия, свинца, меди методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА. Разработка ГОСТ на основе СТБ 1313-2002» проекта программы – действует ГОСТ 33824-2016 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)». Анализатор вольтамперметрический ТА-Lab позволяет воспроизводить технические и метрологические характеристики ГОСТ 33824-2016. Подготовка проб к измерениям на анализаторе ТА-Lab в соответствии с ГОСТ 33824-2016 проводится по способу I. 36. Пункт 66 «Продукция пищевая и продовольственное сырье. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка. Разработка ГОСТ на основе ГОСТ Р 51766-2001» проекта программы – ГОСТ Р 51766-2001 разработан «АтлантНИРО», ООО «КОРТЭК» и др., в связи с чем необходимо согласование с данными организациями. 37. Пункт 68 «Продукция пищевая животного происхождения. Определение остаточного содержания хлорамфеникола (левомицетина) с использованием тест-систем RIDASCREEN® Chloramphenicol и ПРОДОСКРИН® Хлорамфеникол. Разработка ГОСТ на основе МВИ.МН 2436-2015» проекта программы – действует ГОСТ 34480-2018 «Мясо и мясные продукты. Метод определения амфениколов и пенициллинов методом tandemной жидкостной масс-спектрометрии». 38. Пункт 69 «Мясо, молоко, молоко сухое и мед. Определение содержания левомицетина (хлорамфеникола) методом иммуноферментного анализа с использованием набора реагентов MaxSignal для определения хлорамфеникола. Разработка ГОСТ на основе МВИ.МН 4230-2015 или МИ 1013-1-2018» проекта программы – действует ГОСТ 34480-2018 «Мясо и мясные продукты. Метод определения амфениколов и пенициллинов методом tandemной жидкостной масс-спектрометрии».	Принято. Пункт 64 проекта программы исключен. Принято во внимание. Пункт 66 проекта программы исключен по предложению Республики Беларусь. Принято. Пункт 68 проекта программы исключен по предложению Республики Беларусь. Принято. Пункт 69 проекта программы исключен.

№ п/п	Комментарии и предложения, поступившие в рамках общественного обсуждения проекта решения	Позиция департамента Евразийской экономической комиссии, ответственного за подготовку проекта решения
1	2	3
39.	Пункт 70 «Продукция пищевая животного происхождения. Определение остаточного содержания хлорамфеникола (левомицетина) методом иммуноферментного анализа с использованием наборов реагентов MaxSignal (R) Chloramphenicol (CAP) ELISA Test Kit и ИФА-антибиотик – хлорамфеникол. Разработка ГОСТ на основе МВИ.МН 4678-2018 или МИ 1013-2-2018» проекта программы – действует ГОСТ 34480-2018 «Мясо и мясные продукты. Метод определения амфениколов и пенициллинов методом tandemной жидкостной масс-спектрометрии».	Принято. Пункт 70 проекта программы исключен.
40.	Пункт 71 «Продукция пищевая и продовольственное сырье животного происхождения. Определение остаточного содержания левомицетина (хлорамфеникола) методом ВЭЖХ-МС/МС. Разработка ГОСТ на основе МВИ.МН 4790-2013» проекта программы – действует ГОСТ 34480-2018 «Мясо и мясные продукты. Метод определения амфениколов и пенициллинов методом tandemной жидкостной масс-спектрометрии».	Принято. Пункт 71 проекта программы исключен.
41.	Пункт 72 «Продукция пищевая и продовольственное сырье животного происхождения. Определение хлорамфеникола методом иммуноферментного анализа с использованием набора реагентов «ИФА-хлорамфеникол». Разработка ГОСТ на основе МВИ.МН 4846-2014» проекта программы – действует ГОСТ 34480-2018 «Мясо и мясные продукты. Метод определения амфениколов и пенициллинов методом tandemной жидкостной масс-спектрометрии».	Принято. Пункт 72 проекта программы исключен по предложению Республики Беларусь.
42.	Пункт 74 «Мясо и мясная продукция. Определение содержания общей ртути методом беспламенной атомно-абсорбционной спектрометрии. Разработка ГОСТ» проекта программы – необходимо уточнить разницу между данным предложением по разработке и пунктом 67 проекта программы.	Принято во внимание. Пункт 74 проекта программы исключен по предложению Республики Беларусь.
43.	Пункт 76 «Продукция пищевая животного происхождения. Определение остаточного содержания бацитрацина методом ИФА с использованием тест-систем производства EuroProxima B.V., Нидерланды. Разработка ГОСТ на основе МВИ.МН 4652-2013» проекта программы – действует ГОСТ 33934-2016 «Мясо и мясные продукты. Определение цинкбацитрацина методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором»	Принято. Пункт 76 проекта программы исключен по предложению Республики Беларусь.

№ п/п	Комментарии и предложения, поступившие в рамках общественного обсуждения проекта решения	Позиция департамента Евразийской экономической комиссии, ответственного за подготовку проекта решения
1	2	3
44.	Пункт 77 «Продукция пищевая и продовольственное сырье животного происхождения. Метод иммуноферментного анализа антибактериальных препаратов. Разработка ГОСТ на основе методики «Сырье продовольственное. Продукты питания животного происхождения. Метод иммуноферментного анализа антибактериальных препаратов» проекта программы – необходимо проанализировать данный метод. Какие именно антибактериальные препараты анализируются, была ли проведена валидация.	Предлагается к обсуждению. Разработчиком стандарта заявлена Республика Казахстан (письмо МСХ РК от 24.09.2020 г. № 6-2-7/2531-И). Свидетельство об аттестации указанной методики № KZ.07.00.03642-2017 от 27.12.2017. В отношении объектов технического регулирования ТР ТС 034/2013 методика распространяется на количественное определение пенициллина, бацитрацина, хинолонов, хлорамфеникола (левомицетина), нитрофуранов, стрептомицина, сульфаметазина и сульфонида (из сульфаниламидной группы), а также тетрациклина – с применением тест-системы серии Ridascreen производства R-BIOFARM (Германия). Республике Казахстан предлагается обосновать готовность к разработке ГОСТ на основе указанной методики, в том числе с учетом пределов обнаружения указанных лекарственных средств, установленных в данной методике.
45.	Пункт 78 «Продукция пищевая. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена. Разработка ГОСТ на основе СТБ ГОСТ Р 51650-2001» проекта программы – действует ГОСТ 34119-2017 «Мясо и мясные продукты. Метод определения полициклических ароматических углеводородов высокочувствительной жидкостной хроматографией с масс-спектрометрическим детектированием».	Принято. Пункт 78 проекта программы исключен.
46.	Пункт 83 «Продукция пищевая животного происхождения. Определение остаточного содержания антибиотиков группы тетрациклинов методом ИФА с использованием наборов реагентов MaxSignal Chloramphenicol и ИФА антибиотик-тетрациклин. Разработка ГОСТ на основе МВИ.МН 3830-2015 или МИ 1016-2018» проекта программы – действует ГОСТ 31694-2012 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью	Принято. Пункт 83 проекта программы исключен.

№ п/п	Комментарии и предложения, поступившие в рамках общественного обсуждения проекта решения	Позиция департамента Евразийской экономической комиссии, ответственного за подготовку проекта решения
1	2	3
	высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором». 47. Пункт 84 «Продукция пищевая животного происхождения. Определение остаточного содержания антибиотиков группы тетрациклинов с использованием тест-системы Ridascreen R Tetracyclin и ПРОДОСКРИН R Тетрациклин. Разработка ГОСТ на основе МВИ.МН 3951-2015» проекта программы – действует ГОСТ 31694-2012 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором». 48. Пункт 85 «Продукция пищевая животного происхождения. Определение содержания метаболитов нитрофуранов с использованием тест-систем производства EuroProxima B.V., Нидерланды. Разработка ГОСТ на основе МВИ.МН 4275-2012» проекта программы – действует ГОСТ 32014-2012 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания метаболитов нитрофуранов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором». 49. Пункт 86 «Продукция пищевая животного происхождения. Определение содержания метаболитов нитрофуранов методом ИФА с использованием наборов реагентов производства BIOO Scientific Corporation (США). Разработка ГОСТ на основе МВИ.МН 4525-2012 или МИ 4525-2018» проекта программы – действует ГОСТ 32014-2012 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания метаболитов нитрофуранов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором». 50. Пункт 87 «Продукция пищевая животного происхождения. Определение остаточного содержания пенициллина методом ИФА с использованием набора реагентов MaxSignal производство BIOO Scientific Corporation(США). Разработка ГОСТ на основе МВИ.МН 4885-2014» проекта программы – действует ГОСТ 34480-2018 «Мясо и мясные продукты. Метод определения амфениколов и пенициллинов методом tandemной жидкостной масс-спектрометрии».	Принято. Пункт 84 проекта программы исключен по предложению Республики Беларусь. Принято. Пункт 85 проекта программы исключен по предложению Республики Беларусь. Принято. Пункт 86 проекта программы исключен. Принято. Пункт 87 проекта программы исключен по предложению Республики Беларусь.

№ п/п	Комментарии и предложения, поступившие в рамках общественного обсуждения проекта решения	Позиция департамента Евразийской экономической комиссии, ответственного за подготовку проекта решения
1	2	3
51.	Пункт 88 «Продукция пищевая животного происхождения. Определение остаточного содержания стрептомицина методом ИФА с использованием набора реагентов MaxSignal производство BIOO Scientific Corporation (США). Разработка ГОСТ на основе МВИ.МН 4894-2014» проекта программы – действует ГОСТ 32798-2014 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминокликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором».	Принято. Пункт 88 проекта программы исключен по предложению Республики Беларусь.
52.	Пункт 89 «Продукция пищевая и продовольственное сырье животного происхождения. Определение остаточного содержания пенициллинов методом ВЭЖХ-МС/МС. Разработка ГОСТ на основе МВИ.МН 5200-2015» проекта программы – действует ГОСТ 34480-2018 «Мясо и мясные продукты. Метод определения амфениколов и пенициллинов методом тандемной жидкостной масс-спектрометрии».	Принято. Пункт 89 проекта программы исключен.
53.	Пункт 90 «Продукция пищевая животного происхождения. Определение остаточного содержания антибиотиков группы пенициллинов методом ИФА с использованием тест-систем производства EuroProxima B.V., Нидерланды. Разработка ГОСТ на основе МВИ.МН 5336-2015» проекта программы – действует ГОСТ 34480-2018 «Мясо и мясные продукты. Метод определения амфениколов и пенициллинов методом тандемной жидкостной масс-спектрометрии».	Принято. Пункт 90 проекта программы исключен по предложению Республики Беларусь.
54.	Пункт 91 «Продукция пищевая и продовольственное сырье животного происхождения. Определение остаточного содержания стрептомицина методом ВЭЖХ-МС/МС. Разработка ГОСТ на основе МВИ.МН 5593-2016» проекта программы – действует ГОСТ 32798-2014 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминокликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором».	Принято. Пункт 91 проекта программы исключен.
55.	Пункт 92 «Продукция пищевая животного происхождения. Определение остаточного содержания колистина методом ИФА с использованием набора реагентов MaxSignal® производства BIOO Scientific Corporation (США). Разработка ГОСТ на основе МВИ.МН 5916-2017 или МИ 1095-2018» проекта программы – утвержден ГОСТ 34678-2020 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания полипептидных антибиотиков с помощью высокоэффективной жидкостной	Принято. Пункт 92 проекта программы исключен.

№ п/п	Комментарии и предложения, поступившие в рамках общественного обсуждения проекта решения	Позиция департамента Евразийской экономической комиссии, ответственного за подготовку проекта решения
1	2	3
56.	хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием». Пункт 93 «Продукция пищевая животного происхождения. Определение остаточного содержания колистина методом ИФА с использованием тест-систем производства EuroProxima B.V., Нидерланды. Разработка ГОСТ на основе МВИ. МН 5928-2017» проекта программы – утвержден ГОСТ 34678-2020 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания полипептидных антибиотиков с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием».	Принято. Пункт 93 проекта программы исключен по предложению Республики Беларусь.
57.	Пункт 103 «Мясо и мясная продукция. Определение содержания L -(+) глутаминовой кислоты. Контрольный метод. Разработка ГОСТ на основе СТ РК ИСО 4134-2009» проекта программы – действует ГОСТ 34448-2018 «Мясо и мясные продукты. Методы определения L-(+)-глутаминовой кислоты».	Принято. Пункт 103 проекта программы исключен, с учетом того, что Республика Казахстан присоединилась к ГОСТ 34448-2018.
58.	Пункт 106 «Продукция пищевая и продовольственное сырье. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения. Разработка ГОСТ на основе СТБ ГОСТ Р 52173-2005 или СТ РК 1346-2005 или ГОСТ Р 52173-2003» проекта программы – согласовать с разработчиком ГОСТ Р 52173-2003 (ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»).	Принято во внимание. Требуется определить разработчика.
59.	Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь (письмо от 24 декабря 2020 г. № 20/9137) Пункты 57, 62, 64, 68, 72, 76, 81, 82, 84, 85, 87, 88, 90 и 93 проекта программы предлагаем исключить в связи с отсутствием финансирования на 2021-2023 гг. в Республике Беларусь. При наличии заинтересованности других государств-членов Союза в разработке межгосударственных стандартов на основе МВИ, указанных в данных пунктах проекта программы, информируем о целесообразности направления прямого обращения в адрес правообладателей данных МВИ (ОДО «КомПродСервис», ООО «Компания Альгимед»).	Принято. Пункты 57, 62, 64, 68, 72, 76, 81, 82, 84, 85, 87, 88, 90 и 93 проекта программы исключены.
60.	Пункт 39 «Полуфабрикаты кусковые из говядины. Технические условия. Разработка ГОСТ» и пункт 41 «Полуфабрикаты из высококачественной говядины. Технические условия. Разработка ГОСТ» проекта программы предлагается объединить в связи с тем, что	Отклонено. Разработчиком указанных стандартов заявлена Российская Федерация, от которой не поступало

№ п/п	Комментарии и предложения, поступившие в рамках общественного обсуждения проекта решения	Позиция департамента Евразийской экономической комиссии, ответственного за подготовку проекта решения
1	2	3
	требования могут быть изложены в одном межгосударственном стандарте. 61. Пункт 46 «Консервы мясные кусковые стерилизованные из мяса кролика. Технические условия. Разработка ГОСТ» и пункт 47 «Консервы мясосодержащие стерилизованные с мясом кролика. Технические условия. Разработка ГОСТ» проекта программы предлагается объединить в связи с тем, что требования могут быть изложены в одном межгосударственном стандарте. 62. Пункт 49 «Продукция сельскохозяйственная пищевая. Схема стандартного метода отбора проб из партии. Разработка ГОСТ на основе ГОСТ Р ИСО 7002-2012» проекта программы предлагается исключить в связи с тем, что область его применения не распространяется на отбор проб продуктов, методы испытания, контроля и приемки. 63. Пункт 50 «Мясо и мясная продукция. Методы отбора проб. Разработка ГОСТ на основе ГОСТ Р 51447-99 (ИСО 3100-1-91)» проекта программы предлагается исключить в связи с тем, что ИСО 3100-1-91 отменен с заменой на ISO 17604:2003 (информация в ISO bulletin № 10-2003), на основе которого разработан межгосударственный стандарт ГОСТ ISO 17604-2017 «Микробиология пищевой цепи. Отбор проб с туши для микробиологического анализа». 64. Пункт 51 «Продукция пищевая. Количественный анализ компонентного состава по фрагментам ДНК методом полимеразной цепной реакции. Разработка ГОСТ» проекта программы предлагается исключить в связи с тем, что разработка межгосударственных стандартов целесообразна только после установления в ТР ТС 034/2013 МДУ содержания в мясной продукции следовых количеств фрагментов видоспецифичной ДНК разных видов животных, незаявленных в маркировке мясной продукции. До момента установления в ТР ТС 034/2013 данного показателя разработка стандартов в рамках Программы (с дальнейшим включением в перечни стандартов к ТР ТС 034/2013) может являться техническим барьером в торговле.	предложение об объединении. Отклонено. Разработчиком указанных стандартов заявлена Российская Федерация, от которой не поступало предложение об объединении. Принято. Принято. Принято. <i>Справочно</i> <i>По итогам консультаций Комиссии с уполномоченными органами государств-членов Союза (протокол совещания от 23.08.2019 г. № 16-40/рз) отмечена целесообразность разработки и аттестации методик количественного определения фрагментов ДНК, включения их в перечень стандартов к ТР ТС 034/2013, установления в ТР ТС 034/2013 термина «технологически неустранимая примесь» и научно-практически обоснованных нормативов содержания ДНК компонентов.</i> <i>В связи с этим научно-исследовательскими</i>

№ п/п	Комментарии и предложения, поступившие в рамках общественного обсуждения проекта решения	Позиция департамента Евразийской экономической комиссии, ответственного за подготовку проекта решения
1	2	3
65.	Пункт 52 «Мясо и мясная продукция. Методика измерений массовых долей жира, белка, влаги, поваренной соли и золы с применением анализаторов пищевых продуктов FoodScan 2. Разработка ГОСТ на основе «Методики измерений массовых долей жира, белка, влаги, поваренной соли и золы в мясе и мясной продукции с применением анализаторов пищевых продуктов FoodScan 2» проекта программы предлагается исключить в связи с тем, что не представляется возможным рассмотреть целесообразность разработки межгосударственного стандарта в отсутствии сведений об аттестации заявленной методики.	<i>организациями Российской Федерации начата разработка количественной методики определения уровня ДНК компонентов состава отдельных видов пищевой продукции, проводится изучение литературных данных и мировой практики в данной области с целью разработки нормативов содержания ДНК компонентов.</i> Принято. Пункт 52 проекта программы исключен в связи с информацией Российской Федерации о действующем межгосударственном стандарте ГОСТ 34567-2019 «Мясо и мясные продукты. Метод определения влаги, жира, белка, хлористого натрия и золы с применением спектроскопии в ближней инфракрасной области». <i>Свидетельство об аттестации указанной методики № 241.0011/RA.RU.311866/2019 от 25.01.2019 г.</i>
66.	Пункт 53 «Мясо и мясная продукция. Метод определения влаги, жира и белка с применением спектроскопии в ближней инфракрасной области. Разработка ГОСТ» проекта программы предлагаем исключить в связи с наличием ГОСТ 34567-2019 «Мясо и мясные продукты. Метод определения влаги, жира, белка, хлористого натрия и золы с применением спектроскопии в ближней инфракрасной области».	Принято.
67.	Пункт 54 «Мясо и мясная продукция. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий и Escherichia coli (арбитражный метод). Разработка ГОСТ на основе ГОСТ Р 50454-92 (ИСО 3811-79)» проекта программы предлагаем исключить в связи с тем, что ISO 3811:1979 отменен с заменой его на три стандарта (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006, ISO 7251:2005). Считаем необходимым обратить внимание, что Российская Федерация уже разрабатывала межгосударственный стандарт ГОСТ 31010-2002 (ИСО 3811:1979) «Мясо и мясные	Принято.

№ п/п	Комментарии и предложения, поступившие в рамках общественного обсуждения проекта решения	Позиция департамента Евразийской экономической комиссии, ответственного за подготовку проекта решения
1	2	3
	продукты. Обнаружение и учет колиформных бактерий и <i>Escherichia coli</i> (арбитражный метод)», который был отменен 24.06.2006 г. очевидно из-за отмены ISO 3811:1979. Полагаем, что новый межгосударственный стандарт может быть основан на трех следующих стандартах: ISO 4831:2006, ISO 4832:2006, ISO 7251:2005. 68. Пункт 56 «Микробиология пищевой продукции и кормов для животных. Отбор проб с туши для микробиологического анализа. Разработка ГОСТ на основе ISO 17604:2015 с учетом ГОСТ Р ИСО 17604-2011» проекта программы предлагаем исключить в связи с тем, что принят ГОСТ ISO 17604-2017 «Микробиология пищевой цепи. Отбор проб с туши для микробиологического анализа». 69. Пункт 58 «Продукция пищевая. Определение следовых элементов. Разложение под давлением. Разработка ГОСТ на основе EN 13805:2014 с учетом СТБ EN 13805-2012» проекта программы предлагаем исключить в связи с тем, что действует ГОСТ 31671-2012 «Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении». 70. Пункт 59 «Продукция пищевая и продовольственное сырье. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка. Разработка ГОСТ на основе АСТ 313-2009» проекта программы требует обсуждения в связи с тем, что АСТ 313-2009 был разработан на основе ГОСТ Р 51766-2001 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка». Пунктом 66 проекта программы заявлена разработка Российской Федерацией межгосударственного стандарта на основе ГОСТ Р 51766-2001. Разработка на основе АСТ 313-2009 целесообразна только в случае наличия в данном стандарте принципиальных отличий от уже действующих стандартов (например, ГОСТ 31266-2004 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка»). 71. Пункт 61 «Продукция пищевая. Определение следовых элементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди, железа и хрома с помощью атомно-абсорбционной спектроскопии (ААС) после сухого озоления. Разработка ГОСТ на основе СТБ EN 14082-2014» проекта программы предлагаем исключить в связи с тем, что срок действия EN 14082-2003 «Продукты пищевые. Определение микроэлементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди, железа и хрома с помощью атомно-	Принято. Принято. Принято во внимание. Пункт 59 проекта программы исключен по предложению Республики Армения, так как пунктом 66 проекта программы предусмотрена разработка Российской Федерацией стандарта на основе ГОСТ Р 51766-2001. Принято.

№ п/п	Комментарии и предложения, поступившие в рамках общественного обсуждения проекта решения	Позиция департамента Евразийской экономической комиссии, ответственного за подготовку проекта решения
1	2	3
	абсорбционной спектрометрии после сухого озоления» до 20.11.2019 г. 72. Пункт 63 «Продукция пищевая. Определение следовых элементов. Определение мышьяка, кадмия, ртути и свинца методом масс-спектрометрии с индуктивно связанной плазмой (ИСП-МС) после минерализации под давлением. Разработка ГОСТ на основе СТБ EN 15763-2015» проекта программы предлагаем исключить в связи с наличием ГОСТ 34141-2017 «Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Определение мышьяка, кадмия, ртути и свинца методом масс-спектрометрии с индуктивно-связанной плазмой», к которому присоединились все государства-члены Союза. 73. Пункт 66 «Продукция пищевая и продовольственное сырье. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка. Разработка ГОСТ на основе ГОСТ Р 51766-2001» проекта программы предлагаем исключить в связи с тем, что принят ГОСТ 31266-2004 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка». 74. Пункт 71 «Продукция пищевая и продовольственное сырье животного происхождения. Определение остаточного содержания левомицетина (хлорамфеникола) методом ВЭЖХ-МС/МС. Разработка ГОСТ на основе МВИ.МН 4790-2013» проекта программы предлагаем исключить в связи с тем, что действует ГОСТ 34533-2019 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором» (<i>Республика Армения и Республика Казахстан не присоединились к данному стандарту</i>). 75. Пункт 73 «Продукция пищевая и продовольственное сырье. Определение хрома, железа, никеля, меди, цинка методом масс-спектрометрии с индуктивно-связанной плазмой. Разработка ГОСТ на основе МВИ.МН 5729-2016» проекта программы предлагаем исключить в связи с тем, что принят ГОСТ 34633-2020 «Продукция пищевая. Определение массовой доли хрома, железа, никеля, меди, цинка методом масс-спектрометрии с индуктивно связанной плазмой». 76. Пункт 74 «Мясо и мясная продукция. Определение содержания общей ртути методом беспламенной атомно-абсорбционной спектрометрии. Разработка ГОСТ» проекта программы предлагаем исключить в связи с тем, что действует ГОСТ 33412-2015 «Сырье и	Принято. Принято. Принято. Принято. Принято.

№ п/п	Комментарии и предложения, поступившие в рамках общественного обсуждения проекта решения	Позиция департамента Евразийской экономической комиссии, ответственного за подготовку проекта решения
1	2	3
	продукты пищевые. Определение массовой доли ртути методом беспламенной атомной абсорбции». 77. Пункт 75 «Мясо и мясная продукция. Определение мышьяка методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии. Разработка ГОСТ» проекта программы предлагаем исключить в связи с тем, что действует ГОСТ 34361-2017 «Продукты пищевые, продовольственное сырье, корма для животных. Определение содержания кадмия, свинца, мышьяка, ртути, хрома атомно-абсорбционным методом с электротермической атомизацией». 78. Пункт 77 «Продукция пищевая и продовольственное сырье животного происхождения. Метод иммуноферментного анализа антибактериальных препаратов. Разработка ГОСТ на основе методики «Сырье продовольственное. Продукты питания животного происхождения. Метод иммуноферментного анализа антибактериальных препаратов» проекта программы требует обсуждения в связи с тем, что не представляется возможным рассмотреть целесообразность разработки в отсутствии сведений об аттестации методики.	Принято. Предлагается к обсуждению. Разработчиком стандарта заявлена Республика Казахстан (письмо МСХ РК от 24.09.2020 г. № 6-2-7/2531-И). Свидетельство об аттестации указанной методики № KZ.07.00.03642-2017 от 27.12.2017. В отношении объектов технического регулирования ТР ТС 034/2013 методика распространяется на количественное определение пенициллина, бацитрацина, хинолонов, хлорамфеникола (левомицетина), нитрофуранов, стрептомицина, сульфаметазина и сульфонида (из сульфаниламидной группы), а также тетрациклина – с применением тест-системы серии Ridascreen производства R-BIOFARM (Германия). Республике Казахстан предлагается обосновать готовность к разработке ГОСТ на основе указанной методики, в том числе с учетом пределов обнаружения указанных лекарственных средств, установленных в данной методике.

№ п/п	Комментарии и предложения, поступившие в рамках общественного обсуждения проекта решения	Позиция департамента Евразийской экономической комиссии, ответственного за подготовку проекта решения
1	2	3
79.	Пункт 78 «Продукция пищевая. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена. Разработка ГОСТ на основе СТБ ГОСТ Р 51650-2001» проекта программы предлагаем исключить в связи с тем, что действуют ГОСТ 34321-2017 «Продукты пищевые, продовольственное сырье, биологически активные добавки. Определение содержания бенз(а)пирена методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с флуориметрическим детектированием», ГОСТ 31745-2012 «Продукты пищевые. Определение содержания полициклических ароматических углеводородов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии», ГОСТ 33680-2015 «Продукты пищевые. Определение бенз(а)пирена в зерне, копченых мясных и рыбных продуктах методом ТСХ и ВЭЖХ».	Принято.
80.	Пункт 80 «Продукция пищевая. Определение остаточного содержания антибиотиков методом инверсионной вольтамперометрии (левомицетин, тетрациклиновая группа). Разработка ГОСТ на основе СТ РК 1505-2006» проекта программы предлагаем исключить в связи с тем, что принят ГОСТ 33681-2015 «Продукты пищевые. Определение антибиотиков методом инверсионной вольтамперометрии (левомицетин, тетрациклин)».	Принято.
81.	Пункт 100 «Продукция пищевая, продовольственное сырье и корма. Метод определения остаточного содержания кокцидиостатиков с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором. Разработка ГОСТ на основе ГОСТ Р 54518-2011» проекта программы предлагаем исключить в связи с наличием ГОСТ 34535-2019 «Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Метод определения содержания кокцидиостатиков с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором» <i>(Республика Армения не присоединилась к данному стандарту)</i> .	Принято.
82.	Пункт 105 «Продукция пищевая. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот. Разработка ГОСТ на основе СТБ ISO 21571-2016» проекта программы предлагаем исключить в связи с тем, что принят ГОСТ 21571-2018 «Продукция пищевая. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот».	Принято.

№ п/п	Комментарии и предложения, поступившие в рамках общественного обсуждения проекта решения	Позиция департамента Евразийской экономической комиссии, ответственного за подготовку проекта решения
1	2	3
	Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) (письмо от 24 декабря 2020 г. № АП-21842/03) 83. Пункт 53 «Мясо и мясная продукция. Метод определения влаги, жира и белка с применением спектроскопии в ближней инфракрасной области. Разработка ГОСТ» проекта программы предлагаем исключить в связи с наличием ГОСТ 34567-2019 «Мясо и мясные продукты. Метод определения влаги, жира, белка, хлористого натрия и золы с применением спектроскопии в ближней инфракрасной области». 84. Пункт 59 «Продукция пищевая и продовольственное сырье. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка. Разработка ГОСТ на основе АСТ 313-2009» и пункт 66 проекта программы «Продукция пищевая и продовольственное сырье. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка. Разработка ГОСТ на основе ГОСТ Р 51766-2001» целесообразно объединить. 85. Пункт 63 «Продукция пищевая. Определение следовых элементов. Определение мышьяка, кадмия, ртути и свинца методом масс-спектрометрии с индуктивно связанной плазмой (ИСП-МС) после минерализации под давлением. Разработка ГОСТ на основе СТБ EN 15763-2015» проекта программы предлагаем исключить в связи с наличием ГОСТ 34141-2017 «Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Определение мышьяка, кадмия, ртути и свинца методом масс-спектрометрии с индуктивно-связанной плазмой», к которому присоединились все государства-члены Союза. 86. Пункт 64 «Продукция пищевая и продовольственное сырье. Определение содержания токсичных элементов цинка, кадмия, свинца, меди методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА. Разработка ГОСТ на основе СТБ 1313-2002» проекта программы предлагаем исключить в связи с наличием ГОСТ 33824-2016 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)», к которому присоединились все государства-члены Союза.	Принято. Принято частично. Пункт 59 проекта программы исключен по предложению Республики Армения. Принято. Принято.

№ п/п	Комментарии и предложения, поступившие в рамках общественного обсуждения проекта решения	Позиция департамента Евразийской экономической комиссии, ответственного за подготовку проекта решения
1	2	3
87.	Пункт 78 «Продукция пищевая. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена. Разработка ГОСТ на основе СТБ ГОСТ Р 51650-2001» проекта программы предлагаем исключить в связи с наличием ГОСТ 34119-2017 «Мясо и мясные продукты. Метод определения полициклических ароматических углеводородов высокочувствительной жидкостной хроматографией с масс-спектрометрическим детектированием», к которому присоединились все государства-члены Союза.	Принято.
88.	Пункт 89 «Продукция пищевая и продовольственное сырье животного происхождения. Определение остаточного содержания пенициллинов методом ВЭЖХ-МС/МС. Разработка ГОСТ на основе МВИ.МН 5200-2015» проекта программы предлагаем исключить в связи с наличием ГОСТ 34533-2019 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокочувствительной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором» <i>(Республика Армения и Республика Казахстан не присоединились к данному стандарту)</i> .	Принято.
89.	Пункт 100 «Продукция пищевая, продовольственное сырье и корма. Метод определения остаточного содержания кокцидиостатиков с помощью высокочувствительной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором. Разработка ГОСТ на основе ГОСТ Р 54518-2011» проекта программы предлагаем исключить в связи с наличием ГОСТ 34535-2019 «Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Метод определения содержания кокцидиостатиков с помощью высокочувствительной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором» <i>(Республика Армения не присоединилась к данному стандарту)</i> .	Принято.

Заместитель директора Департамента
технического регулирования и аккредитации



Т.А. Николаева

12 января 2021 г.