

ПРИЛОЖЕНИЕ

к Решению Совета
Евразийской экономической комиссии
от 20 г. №

ИЗМЕНЕНИЯ, вносимые в технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013)

1. В подпункте «а» пункта 2 раздела I «Область применения»:

1.1 слова «мясные и мясосодержащие продукты из мяса» дополнить словами «(субпродуктов)».

2. В пункте 5 раздела II «Основные понятия»:

2.1. абзац четвертый изложить в следующей редакции:

«бульон» – мясная продукция, изготовленная путем варки продуктов убоя с добавлением или без добавления немясных ингредиентов с последующим сгущением (или без сгущения) жидкой фазы, полученной после отделения от нее продуктов убоя и (или) сушкой или без них;».

2.2. абзац пятый изложить в следующей редакции:

«варено-запеченные продукты из мяса (субпродуктов)» – продукты из мяса и (или) субпродуктов, подвергнутые в процессе изготовления обжарке, запеканию и варке или любой комбинации этих процессов;».

2.3. абзац девятый изложить в следующей редакции:

«вареные продукты из мяса (субпродуктов)» – продукты из мяса и (или) субпродуктов, подвергнутые в процессе изготовления тепловой обработке, включающей подсушку, обжарку и варку или только варку;».

2.4. абзац четырнадцатый изложить в следующей редакции:

«жареные продукты из мяса (субпродуктов)» – продукты из мяса и (или) субпродуктов, подвергнутые в процессе изготовления жарке;».

2.5. абзац двадцать восьмой изложить в следующей редакции:

«копчено-вареные продукты из мяса (субпродуктов)» («варено-копченые продукты из мяса (субпродуктов)») – продукты из мяса и (или) субпродуктов, подвергнутые в процессе изготовления предварительному копчению, варке и дополнительному копчению (или без него);».

2.6. абзац двадцать девятый изложить в следующей редакции:

«копчено-запеченные продукты из мяса (субпродуктов)» – продукты из мяса и (или) субпродуктов, подвергнутые в процессе изготовления предварительному копчению, варке (или без нее) и запеканию;».

2.7. абзац тридцать пятый изложить в следующей редакции:

«кусовой полуфабрикат» – мясной полуфабрикат, изготовленный в виде куска или кусков мяса и (или) субпродуктов массой более 10 г;».

2.8. абзац тридцать седьмой изложить в следующей редакции:

«мелкокусовой бескостный (мясокостный) полуфабрикат» – бескостный (мясокостный) полуфабрикат, изготовленный в виде кусков мяса и (или) субпродуктов массой от 10 до 500 г включительно;».

2.9. абзац сорок первый изложить в следующей редакции:

«мясной полуфабрикат» – мясная продукция, массовая доля мясных ингредиентов которой составляет более 60 процентов, которая изготовлена из мяса на кости или бескостного мяса и (или) субпродуктов в виде кусков или фарша, с добавлением или без добавления немясных ингредиентов, и предназначена для реализации в розничной (требует перед употреблением обработки до кулинарной готовности) или оптовой (в том числе для использования при изготовлении мясной продукции) торговле;».

2.10. абзац сорок девятый изложить в следующей редакции:

«мясорастительный продукт» – мясосодержащий продукт, который изготовлен с использованием ингредиентов растительного происхождения и массовая доля мясных ингредиентов которого составляет свыше 30 до 60 процентов включительно;».

2.11. абзац пятьдесят первый изложить в следующей редакции:

«мясосодержащий полуфабрикат» – мясная продукция, массовая доля мясных ингредиентов которой составляет от 5 до 60 процентов

включительно, которая изготовлена из мяса на кости или бескостного мяса, или фарша, и (или) субпродуктов с добавлением немясных ингредиентов, предназначена для реализации в розничной торговле и требует перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности;».

2.12. абзац шестьдесят четвертый изложить в следующей редакции:

«паштетные консервы» – консервы в виде вязкопластичной однородной массы мажущейся консистенции или массы мажущейся консистенции с включениями, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов;».

2.13. после абзаца шестьдесят восьмого дополнить абзацем следующего содержания:

«порционный бескостный (мясокостный) полуфабрикат» – бескостный (мясокостный) полуфабрикат, изготовленный в виде куска мяса, нарезанного в поперечном направлении к расположению мышечных волокон, массой от 70 г до 1000 г;».

2.14. абзац шестьдесят девятый изложить в следующей редакции:

«продукт из мяса (субпродуктов)» – мясная продукция, изготовленная из различных частей туши и (или) субпродуктов, подвергнутых посолу и тепловой обработке или без тепловой обработки до готовности к употреблению;».

2.15. абзац восемьдесят четвертый изложить в следующей редакции:

«рубленые консервы» – консервы из кусков мяса и (или) субпродуктов размером от 16 до 25 мм, в виде монолитной массы из мясных и немясных ингредиентов, равномерно перемешанных с желе и (или) жиром;».

2.16. абзац девяносто третий изложить в следующей редакции:

«сыровяленые продукты из мяса (субпродуктов)» – продукты из мяса и (или) субпродуктов, подвергнутые в процессе изготовления ферментации без использования или с использованием стартовых культур и сушке;».

2.17. абзац девяносто пятый изложить в следующей редакции:

«сырокопченые продукты из мяса (субпродуктов)» – продукты из мяса и (или) субпродуктов, подвергнутые в процессе изготовления

ферментации без использования или с использованием стартовых культур, холодному копчению и сушке;».

2.18. после абзаца девяносто седьмого дополнить абзацем следующего содержания:

«технологическая примесь животного происхождения» – допустимый уровень содержания в мясной продукции компонента или смеси компонентов животного происхождения, полученных в результате убоя и переработки сельскохозяйственных животных (в том числе птицы), не входящих в рецептуру такой продукции, но используемых изготовителем в технологических линиях производственного объекта для изготовления иной мясной продукции. Технологическая примесь животного происхождения характеризуется неоднородным распределением в мясной продукции.

Содержание в мясной продукции в качестве технологической примеси животного происхождения крови, коллагенсодержащего сырья (в том числе птицы), мяса (мяса птицы) механической обвалки и продуктов их переработки, а также содержание в продуктах убоя и однокомпонентной по мясному ингредиенту мясной продукции любой технологической примеси животного происхождения не допускается;».

2.19. после абзаца сто третьего дополнить абзацем следующего содержания:

«шпик» – продукт убоя в виде свиного подкожного жира, снятого с наружной части туши при ее разделке, со шкуркой (или без нее), с прирезами мышечной ткани или без мышечной ткани;».

3. Раздел V «Требования безопасности к продуктам убоя и мясной продукции» дополнить пунктом 19¹ следующего содержания:

«19¹. Допустимый уровень содержания технологической примеси без указания в маркировке информации о ее наличии в составе мясной продукции составляет в сумме не более 0,1 процента.

В случае отсутствия технологической возможности обеспечения допустимого уровня содержания технологической примеси в составе мясной продукции в сумме не более 0,1 процента:

допустимый уровень технологической примеси животного происхождения (продукты убоя птицы, продукты переработки продуктов убоя птицы) в мясной продукции с указанием в маркировке в соответствии с пунктом 107² настоящего технического регламента информации о ее наличии в составе мясной продукции составляет в сумме не более 0,5 процента;

допустимый уровень технологической примеси животного происхождения (продукты убоя, продукты переработки продуктов убоя) в мясной продукции с указанием в маркировке в соответствии с пунктом 107² настоящего технического регламента информации о ее наличии в составе мясной продукции составляет в сумме не более 1 процента.

Контроль допустимого уровня содержания в мясной продукции технологической примеси животного происхождения проводится с применением методов исследований, предусмотренных перечнем международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) 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 соответствия объектов технического регулирования.».

4. В разделе VIII «Требования к мясной продукции и процессам ее производства»:

4.1. В абзаце первом пункта 73 слова «продуктов из мяса» дополнить словом «(субпродуктов)».

4.2. В подпункте «в» пункта 73 слова «продуктов из мяса» дополнить словом «(субпродуктов)».

5. В разделе XI «Требования к маркировке продуктов убоя и мясной продукции»:

5.1. подпункт «а» пункта 107 изложить в следующей редакции:

«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).

При указании на добровольной основе мясного ингредиента (мясных ингредиентов) в наименовании мясной продукции в качестве отличительного признака с использованием предлогов «из» и «с» («со»):

в мясном продукте (например, «консервы из субпродуктов», «фарш из мяса кроликов», «консервы из говядины с овощами») содержание основного мясного ингредиента в составе должно быть более 50 процентов (для консервов для детского питания – более 40 процентов);

в мясосодержащем продукте (например, «консервы с субпродуктами», «фарш с мясом кролика», «консервы с говядиной и рисом», «консервы «овощи тушеные с бараниной», «консервы «плов со свининой») содержание основного мясного ингредиента в составе должно быть от 5 до 50 процентов включительно).

В наименовании мясной продукции (например, «консервы с говядиной и свининой», «колбаса со свининой и говядиной») могут быть указаны не более двух превалирующих мясных ингредиентов в качестве отличительного признака с использованием предлога «с» («со»).

5.2. подпункт «в» пункта 107 изложить в следующей редакции:

«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»);».

5.3. подпункт «г» пункта 107 изложить в следующей редакции:

«г) допускается использование общепринятых названий, образованных по анатомическому признаку (например, «грудинка», «бекон», «шейка», «рулька»), характерному рисунку на разрезе (например, «сервелат», «салями», «ветчинная») или широко применяемых в кулинарии и общественном питании (например, «пастрома», «балык», «купаты», «бифштекс»);».

5.4. Дополнить пунктом 107² следующего содержания:

«107². В маркировке мясной продукции указывается информация о технологических примесях с указанием названия мясного ингредиента (мясных ингредиентов) (например, «Может содержать говядину», «Может содержать свинину», «Может содержать мясо кур», «Может содержать мясной ингредиент кур и свиней»);».

5.5. Пункт 109 изложить в следующей редакции:

«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», «продукт из субпродуктов»,

«полуфабрикат», «кулинарное изделие», «консервы», «продукт из шпика», «сухой продукт», «бульон») мясной продукции.».

5.6. В пункте 113 слова «продуктов из мяса» дополнить словами «(субпродуктов)».

5.7. В абзаце первом пункта 121 слова «продуктов из мяса» дополнить словами «(субпродуктов)».

5.8. Подпункт «а» пункта 121 *(о требованиях к маркировке колбасных изделий, продуктов из мяса и продуктов из шпика)* изложить в следующей редакции:

«а) в маркировке указывается информация о группе мясной продукции («мясной», «мясосодержащий», «мясорастительный», «растительно-мясной») за исключением продуктов из шпика, виде мясной продукции («колбасное изделие», «продукт из мяса», «продукт из субпродуктов», «продукт из шпика»), способе технологической обработки (например, «вареные», «копченые», «полукопченые», «варено-копченые», «сырокопченые», «сыровяленые», «запеченные», «копчено-запеченные», «варено-запеченные», «жареные», «соленые»);».

5.9. В подпункте «в» пункта 121 слова «продуктов из мяса» дополнить словами «(субпродуктов)».

5.10. Подпункт «д» пункта 121 изложить в следующей редакции:

«д) в маркировке продуктов из мяса (субпродуктов) дополнительно может указываться информация о продуктах из мяса (субпродуктов) исходя из анатомического признака (например, «грудинка», «бекон», «шейка», «рулька», «мясо свиных голов»).

6. В приложении № 1 («Микробиологические нормативы безопасности продуктов убоя и мясной продукции»):

6.1. В наименовании раздела III приложения № 1 слова «Продукты из мяса» дополнить словом «(субпродуктов)».

6.2. В пункте 10 раздела III приложения № 1 слова «продукты из мяса» дополнить словом «(субпродуктов)».

6.3. В пункте 17 раздела III приложения № 1 слова «Продукты из мяса» дополнить словом «(субпродуктов)».

6.4. В пункте 18 раздела III приложения № 1 слова «Продукты из мяса» дополнить словом «(субпродуктов)».

6.5. В пункте 19 раздела III приложения № 1 слова «Продукты из мяса» дополнить словом «(субпродуктов)».

6.6. В пункте 20 раздела III приложения № 1 слова «Продукты из мяса» дополнить словом «(субпродуктов)».

6.7 В пункте 37 раздела X приложения № 1 («Желатин») слова «бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г» заменить словами «бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г».
