СРАВНИТЕЛЬНАЯ ТАБЛИЦА
структурных элементов действующей редакции технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (далее – ТР ТС 034/2013) в ТР ТС 034/2013 и предлагаемой редакции проекта изменений № 2 в ТР ТС 034/2013 с соответствующим обоснованием предлагаемых изменений

№ п/п	Действующая редакция ТР ТС 034/2013	Предлагаемая редакция проекта изменений № 2 в ТР ТС 034/2013	Обоснование предлагаемых изменений
1	2	3	4
подпункт «а» пункта 2 раздела I «Область применения»:			
1.	мясные и мясосодержащие продукты из мяса;	мясные и мясосодержащие продукты из мяса (субпродуктов);	Отдельные виды мясной продукции могут быть изготовлены из субпродуктов или с применением субпродуктов. Вместе с тем, установленные в ТР ТС 034/2013 наименования такой продукции не всегда позволяют ее достоверно характеризовать. Например, ТР ТС 034/2013 предусмотрены понятия «мясо», «субпродукты», «продукт из мяса». Такая разновидность мясной продукции, как «продукт из мяса», может быть изготовлена из субпродуктов (или с их применением). Наименование «продукт из мяса» в случае наличия в составе такой продукции субпродуктов в качестве единственного или одного из основных компонентов может ввести потребителей в заблуждение.

№ п/п	Действующая редакция ТР ТС 034/2013	Предлагаемая редакция проекта изменений № 2 в ТР ТС 034/2013	Обоснование предлагаемых изменений
1	2	3	4
			В аналогичных случаях, в ряде определений мясной продукции (например, «мясной полуфабрикат», «мясосодержащий полуфабрикат») в отношении допускаемого к использованию мясного сырья (например, «мясо») отсутствует слово «субпродукты». Проектом изменений № 2 предусмотрено закрепление слова «субпродукты» (наряду с уже предусмотренным словом «мясо») в наименованиях и (или) определениях отдельных видов мясной продукции, практика изготовления которых допускает возможность использования данного вида сырья.
пункт 5 раздела II «Основные понятия»:			
2.	«бульон» – мясная продукция, изготовленная путем варки продуктов убоя с добавлением или без добавления немясных ингредиентов с последующим сгущением жидкой фазы, полученной после отделения от нее продуктов убоя и (или) сушкой или без них;	«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;	Уточнение отдельных позиций понятийного аппарата ТР ТС 034/2013. Уточнение способов технологической обработки.
3.	«варено-запеченные продукты из мяса» – продукты из мяса, подвергнутые в процессе изготовления обжарке, запеканию и варке или любой комбинации этих процессов;	«варено-запеченные продукты из мяса (субпродуктов)» – продукты из мяса и (или) субпродуктов, подвергнутые в процессе	См. пункт 1 сравнительной таблицы.

№ п/п	Действующая редакция ТР ТС 034/2013	Предлагаемая редакция проекта изменений № 2 в ТР ТС 034/2013	Обоснование предлагаемых изменений
1	2	3	4
		изготовления обжарке, запеканию и варке или любой комбинации этих процессов;	
4.	«вареные продукты из мяса» – продукты из мяса, подвергнутые в процессе изготовления тепловой обработке, включающей подсушку, обжарку и варку или только варку;	«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;	См. пункт 1 сравнительной таблицы.
5.	«жареные продукты из мяса» – продукты из мяса, подвергнутые в процессе изготовления жарке;	«жареные продукты из мяса (субпродуктов)» – продукты из мяса и (или) субпродуктов, подвергнутые в процессе изготовления жарке;	См. пункт 1 сравнительной таблицы.
6.	«копчено-вареные продукты из мяса» («варено-копченые продукты из мяса») – продукты из мяса, подвергнутые в процессе изготовления предварительному копчению, варке и дополнительному копчению;	«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);	См. пункт 1 сравнительной таблицы.
7.	«копчено-запеченные продукты из мяса» – продукты из мяса, подвергнутые в процессе изготовления предварительному копчению, варке и (или) запеканию;	«копчено-запеченные продукты из мяса (субпродуктов)» – продукты из мяса и (или) субпродуктов, подвергнутые в процессе изготовления предварительному копчению, варке (или без нее) и запеканию;	См. пункт 1 сравнительной таблицы.
8.	«кусковой полуфабрикат» – мясной полуфабрикат, изготовленный в виде куска или кусков мяса массой более 10 г;	«кусковой полуфабрикат» – мясной полуфабрикат, изготовленный в виде куска или кусков мяса и (или) субпродуктов массой более 10 г;	См. пункт 1 сравнительной таблицы.

№ п/п	Действующая редакция ТР ТС 034/2013	Предлагаемая редакция проекта изменений № 2 в ТР ТС 034/2013	Обоснование предлагаемых изменений
1	2	3	4
9.	«мелкокусковой бескостный (мясокостный) полуфабрикат» – бескостный (мясокостный) полуфабрикат, изготовленный в виде кусков мяса массой от 10 до 500 г включительно;	«мелкокусковой бескостный (мясокостный) полуфабрикат» – бескостный (мясокостный) полуфабрикат, изготовленный в виде кусков мяса и (или) субпродуктов массой от 10 до 500 г включительно;	См. пункт 1 сравнительной таблицы.
10.	«мясной полуфабрикат» – мясная продукция, массовая доля мясных ингредиентов которой составляет более 60 процентов, которая изготовлена из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков или фарша, с добавлением или без добавления немясных ингредиентов, предназначена для реализации в розничной торговле и требует перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности;	«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;	См. пункт 1 сравнительной таблицы.
11.	«мясорастительный продукт» – мясосодержащий продукт, который изготовлен с использованием ингредиентов растительного происхождения и массовая доля мясных ингредиентов которого составляет от 30 до 60 процентов включительно;	«мясорастительный продукт» – мясосодержащий продукт, который изготовлен с использованием ингредиентов растительного происхождения и массовая доля мясных ингредиентов которого составляет свыше 30 до 60 процентов включительно;	Техническая правка.
12.	«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 с добавлением немясных ингредиентов, предназначена для реализации в розничной	«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	См. пункт 1 сравнительной таблицы.

№ п/п	Действующая редакция ТР ТС 034/2013	Предлагаемая редакция проекта изменений № 2 в ТР ТС 034/2013	Обоснование предлагаемых изменений
1	2	3	4
	торговле и требует перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности;	розничной торговле и требует перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности;	
13.	«паштетные консервы» – консервы в виде вязкопластичной однородной массы мажущейся консистенции или массы мажущейся консистенции с включениями, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов с добавлением пищевых субпродуктов;	«паштетные консервы» – консервы в виде вязкопластичной однородной массы мажущейся консистенции или массы мажущейся консистенции с включениями, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов;	Уточнение отдельных позиций понятийного аппарата ТР ТС 034/2013. Субпродукты относятся к мясным ингредиентам, уже указанным в определении понятия «паштетные консервы».
14.	-	«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;	Является актуальным дополнение понятийного аппарата ТР ТС 034/2013 понятием «порционный бескостный (мясокостный) полуфабрикат», так как пунктом 6 раздела I приложения № 1 к ТР ТС 034/2013 к продукции с таким наименованием установлены требования микробиологической безопасности. Определение термина подготовлено с учетом пункта 104 национального стандарта Российской Федерации ГОСТ Р 52427-2005 «Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения», включенного в перечень стандартов добровольного

№ п/п	Действующая редакция ТР ТС 034/2013	Предлагаемая редакция проекта изменений № 2 в ТР ТС 034/2013	Обоснование предлагаемых изменений
1	2	3	4
			применения к ТР ТС 034/2013, утвержденный Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 19 ноября 2019 г. № 198 (далее – перечень стандартов).
15.	«продукт из мяса» – мясная продукция, изготовленная из различных частей туши, подвергнутых посолу и тепловой обработке или без тепловой обработки до готовности к употреблению;	«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;	См. пункт 1 сравнительной таблицы.
16.	«рубленые консервы» – консервы из кусков мяса размером от 16 до 25 мм, в виде монолитной массы из мясных и немясных ингредиентов, равномерно перемешанных с желе и жиром;	«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;	См. пункт 1 сравнительной таблицы.
17.	«сыровяленые продукты из мяса» – продукты из мяса, подвергнутые в процессе изготовления ферментации без использования или с использованием стартовых культур и сушке;	«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;	См. пункт 1 сравнительной таблицы.
18.	«сырокопченые продукты из мяса» – продукты из мяса, подвергнутые в процессе изготовления ферментации без использования или с использованием стартовых культур, холодному копчению и сушке;	«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;	См. пункт 1 сравнительной таблицы.

№ п/п	Действующая редакция ТР ТС 034/2013	Предлагаемая редакция проекта изменений № 2 в ТР ТС 034/2013	Обоснование предлагаемых изменений
1	2	3	4
19.	-	«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;	Анализ международного опыта и опыта государств – членов Евразийского экономического союза (далее соответственно – государства-члены, Союз) по проблематике фальсификации мясной продукции незаявленными видами мяса показывает, что случаи фальсификации с подменой (полной или частичной) компонентов состава такой продукции и случаи перекрестного загрязнения различными видами мяса (вне зависимости от надлежащей производственной практикой) связаны как с проблемой введения в заблуждение потребителей относительно обеспечения реализации их прав на достоверную информацию о продукции, так и с возможной проблемой безопасности продукции. Решение указанных проблем требует установления в ТР ТС 034/2013 термина «технологическая примесь животного происхождения», норм по лимитированию таких примесей, не входящих в рецептуру продукции, а также

№ п/п	Действующая редакция ТР ТС 034/2013	Предлагаемая редакция проекта изменений № 2 в ТР ТС 034/2013	Обоснование предлагаемых изменений
1	2	3	4
			установления в ТР ТС 034/2013 подхода к информированию потребителей о наличии таких примесей в мясной продукции. При этом в определении понятия «технологическая примесь животного происхождения» предусмотрены продиктованные практикой ограничения по отнесению отдельных мясных ингредиентов к примесям, к которым нецелесообразно устанавливать допустимый уровень содержания, кроме «не допускается»: содержание в продуктах убоя (например, в замороженном блоке из говядины) и однокомпонентной по мясному ингредиенту мясной продукции (например, продукте из говядины) любой технологической примеси животного происхождения – не допускается; 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 – не допускается.

№ п/п	Действующая редакция ТР ТС 034/2013	Предлагаемая редакция проекта изменений № 2 в ТР ТС 034/2013	Обоснование предлагаемых изменений
1	2	3	4
20.	-	«шпик» – продукт убоя в виде свиного подкожного жира, снятого с наружной части туши при ее разделке, со шкуркой (или без нее), с прирезями мышечной ткани или без мышечной ткани;	Является актуальным дополнение понятийного аппарата ТР ТС 034/2013 понятием «шпик», так как пунктом 35 раздела VIII приложения № 1 к ТР ТС 034/2013 к продукции с таким наименованием установлены требования микробиологической безопасности. Определение термина подготовлено с учетом пункта 58 национального стандарта Российской Федерации ГОСТ Р 52427-2005 «Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения», включенного в перечень стандартов к ТР ТС 034/2013.
раздел V «Требования безопасности к продуктам убоя и мясной продукции»:			
21.	-	19[1]. 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,	См. пункт 19 сравнительной таблицы. В целях осуществления практического контроля за содержанием технологических примесей животного происхождения в комплект документов к проекту изменений № 2 в ТР ТС 034/2013 включен проект изменений перечень стандартов на методы

№ п/п	Действующая редакция ТР ТС 034/2013	Предлагаемая редакция проекта изменений № 2 в ТР ТС 034/2013	Обоснование предлагаемых изменений
1	2	3	4
		продукты переработки продуктов убоя птицы) в мясной продукции с указанием в маркировке в соответствии с пунктом 107^2 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 107^2 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.	исследований к ТР ТС 034/2013, который включает в себя документы, позволяющие (совокупностью применения) качественными, полуколичественными и количественными методами определять указанные примеси: - ГОСТ 34106-2017 «Продукция пищевая и сырье. Метод секвенирования фрагментов митохондриального генома животных и рыб для определения видовой принадлежности в однокомпонентной продукции»; - ГОСТ Р 70296-2022 «Продукция пищевая. Метод полуколичественной оценки содержания ДНК кур, быка домашнего, свиньи, лошади в мясной продукции, в том числе из мяса птицы»; - Методические рекомендации «Продукция мясной промышленности. Выявление ДНК кур и расчет количества мясного ингредиента кур в мясной продукции, выработанной по национальным и межгосударственным стандартам (за исключением консервов), методом полимеразной цепной

№ п/п	Действующая редакция ТР ТС 034/2013	Предлагаемая редакция проекта изменений № 2 в ТР ТС 034/2013	Обоснование предлагаемых изменений
1	2	3	4
			реакции в реальном времени» (свидетельство об аттестации № 241.0067/RA.RU.311866/2021 от 04.08.2021, номер в реестре ФР.1.31.2021.40884); - Методические рекомендации «Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Выявление ДНК кур методом полимеразной цепной реакции в реальном времени в стерилизованных консервах и расчет количества мясного ингредиента кур» (свидетельство об аттестации № 241.0022/RA.RU.311866/2023 от 05.04.2023, номер в реестре ФР.1.31.2023.45926); Также в проект изменений в указанный перечень стандартов включен проект национального стандарта Российской Федерации ГОСТ Р (первая редакция) «Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Методы определения видовой идентификации мясных ингредиентов методом ПЦР в реальном времени», доработка и утверждение которого могут быть завершены до принятия в

№ п/п	Действующая редакция ТР ТС 034/2013	Предлагаемая редакция проекта изменений № 2 в ТР ТС 034/2013	Обоснование предлагаемых изменений
1	2	3	4
			установленном порядке проекта изменений в перечень стандартов. Данный стандарт предназначен для качественного определения (для видовой идентификации) мясного ингредиента, полученного в результате убоя и переработки: крупного рогатого скота, свиньи и курицы с пределом выявления не более 0,1 % (массовых долей) и количественной оценки их содержания в мясной продукции в диапазоне измерений от 0,1 % до 10 % методом полимеразной цепной реакции (ПЦР) в реальном времени.
раздел VIII «Требования к мясной продукции и процессам ее производства»:			
22.	73. При производстве мясных и мясосодержащих колбасных изделий и продуктов из мяса необходимо соблюдать следующие требования: … в) тепловая обработка колбасных изделий и продуктов из мяса осуществляется на специальном оборудовании, оснащенном приборами для контроля температуры (в том числе в центре продукта, кроме сырокопченых и сыровяленых изделий) и относительной влажности или только температуры (для термической обработки в воде).	73. При производстве мясных и мясосодержащих колбасных изделий и продуктов из мяса (субпродуктов) необходимо соблюдать следующие требования: … в) тепловая обработка колбасных изделий и продуктов из мяса (субпродуктов) осуществляется на специальном оборудовании, оснащенном приборами для контроля температуры (в том числе в центре продукта, кроме сырокопченых и сыровяленых изделий) и относительной влажности или только температуры (для термической обработки в воде).	См. пункт 1 сравнительной таблицы.

№ п/п	Действующая редакция ТР ТС 034/2013	Предлагаемая редакция проекта изменений № 2 в ТР ТС 034/2013	Обоснование предлагаемых изменений
1	2	3	4
раздел XI «Требования к маркировке продуктов убоя и мясной продукции»:			
23.	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);	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). 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).	См. пункт 1 сравнительной таблицы. Анализ практики формирования наименований мясной продукции, с учетом требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (далее – ТР ТС 021/2011) (а также подхода к изложению наименований отдельных категорий пищевой продукции), требований технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) и ТР ТС 034/2013, показывает целесообразность установления в ТР ТС 034/2013 возможности добровольного указания в наименовании всех видов мясной продукции одного или двух основных (превалирующих) мясных ингредиентов (компонентов состава), в том числе в целях обеспечения корреляции с указанными ТР ТС 021/2011 наименованиями категорий мясной продукции.

№ п/п	Действующая редакция ТР ТС 034/2013	Предлагаемая редакция проекта изменений № 2 в ТР ТС 034/2013	Обоснование предлагаемых изменений
1	2	3	4
		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»).	
	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», «Молочная»);	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»);	Список придуманных названий мясной продукции, на которые распространяется подпункт «в» пункта 107 ТР ТС 034/2013, определен в графе «Примечание» к перечню стандартов добровольного применения к ТР ТС 034/2013. Указанный список названий не включает в себя названия «Зернистая» и «Молочная».
	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»).	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»).	Техническая правка с учетом изложения в редакции подпункта «а» пункта 107 ТР ТС 034/2013.

№ п/п	Действующая редакция ТР ТС 034/2013	Предлагаемая редакция проекта изменений № 2 в ТР ТС 034/2013	Обоснование предлагаемых изменений
1	2	3	4
24.	-	107^2. 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»).	См. пункт 19 сравнительной таблицы. Обстоятельства наличия в мясной продукции примесей животного происхождения создают риски несоответствия указанной в маркировке информации о составе продукции, что может являться причиной недостоверного информирования потребителей, а также выявления нарушений требований ТР ТС 034/2013 в части маркировки при осуществлении государственного контроля (надзора) в отношении продуктов убоя и мясной продукции. В связи с этим предусмотрены требования к указанию в маркировке мясной продукции информации о таких примесях.
25.	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.	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.	См. пункт 1 сравнительной таблицы. При этом корректировкой требований к маркировке предусмотрена возможность указания в наименовании любой мясной продукции одного или двух основных компонентов (включая субпродукты в случае их использования). Установление

№ п/п	Действующая редакция ТР ТС 034/2013	Предлагаемая редакция проекта изменений № 2 в ТР ТС 034/2013	Обоснование предлагаемых изменений
1	2	3	4
			таких требований к более объективному формированию наименований мясной продукции позволят избежать отдельных случаев введения потребителей в заблуждение информацией о наименовании и составе такой продукции.
26.	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.	113. В маркировке колбасных изделий и продуктов из мяса (субпродуктов) в составе таких изделий и продуктов указывается наличие стартовых культур микроорганизмов, если при производстве колбасных изделий и продуктов из мяса (субпродуктов) использовались стартовые культуры микроорганизмов.	См. пункт 1 сравнительной таблицы.
27.	121. Маркировка колбасных изделий, продуктов из мяса и продуктов из шпика должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 106 – 116 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям: а) в маркировке указывается информация 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», «сыровяленые», «запеченные»,	121. Маркировка колбасных изделий, продуктов из мяса (субпродуктов) и продуктов из шпика должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 106 – 116 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям: 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»,	См. пункт 1 сравнительной таблицы. Расширение примеров указания в маркировке видов мясной продукции; уточнение способов технологической обработки словом «например».

№ п/п	Действующая редакция ТР ТС 034/2013	Предлагаемая редакция проекта изменений № 2 в ТР ТС 034/2013	Обоснование предлагаемых изменений
1	2	3	4
	«копчено-запеченные», «варено-запеченные», «жареные», «соленые»); … в) в маркировке указывается (при наличии) информация о категории или сорте колбасных изделий, продуктов из мяса и продуктов из шпика; … д) в маркировке продуктов из мяса дополнительно может указываться информация о продуктах из мяса исходя из анатомического признака (например, «грудинка», «бекон», «шейка», «рулька»).	«сыровяленые», «запеченные», «копчено-запеченные», «варено-запеченные», «жареные», «соленые»); … в) в маркировке указывается (при наличии) информация о категории или сорте колбасных изделий, продуктов из мяса (субпродуктов) и продуктов из шпика; … 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»)	
раздел III приложении № 1 «Микробиологические нормативы безопасности продуктов убоя и мясной продукции»:			
28.	III. Колбасные изделия мясные (мясосодержащие). Продукты из мяса мясные (мясосодержащие). Кулинарные изделия мясные (мясосодержащие) замороженные (все виды продуктивных животных)	III. Колбасные изделия мясные (мясосодержащие). Продукты из мяса (субпродуктов) мясные (мясосодержащие). Кулинарные изделия мясные (мясосодержащие) замороженные (все виды продуктивных животных)	См. пункт 1 сравнительной таблицы.
29.	10. Колбасные изделия и продукты из мяса мясные (мясосодержащие) сырокопченые, сыровяленые, срок годности которых превышает 5 суток, в том числе нарезанные, упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	10. Колбасные изделия и продукты из мяса (субпродуктов) мясные (мясосодержащие) сырокопченые, сыровяленые, срок годности которых превышает 5 суток, в том числе нарезанные, упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	См. пункт 1 сравнительной таблицы.

№ п/п	Действующая редакция ТР ТС 034/2013	Предлагаемая редакция проекта изменений № 2 в ТР ТС 034/2013	Обоснование предлагаемых изменений
1	2	3	4
30.	17. Продукты из мяса мясные (мясосодержащие) вареные	17. Продукты из мяса (субпродуктов) мясные (мясосодержащие) вареные	См. пункт 1 сравнительной таблицы.
31.	18. Продукты из мяса мясные (мясосодержащие) варено-копченые:	18. Продукты из мяса (субпродуктов) мясные (мясосодержащие) варено-копченые:	См. пункт 1 сравнительной таблицы.
32.	19. Продукты из мяса мясные (мясосодержащие) копчено-запеченные, запеченные	19. Продукты из мяса (субпродуктов) мясные (мясосодержащие) копчено-запеченные, запеченные	См. пункт 1 сравнительной таблицы.
33.	20. Продукты из мяса мясные (мясосодержащие) вареные, запеченные, копчено-запеченные, срок годности которых превышает 5 суток, в том числе нарезанные и упакованные под вакуумом в условиях модифицированной атмосферы	20. Продукты из мяса (субпродуктов) мясные (мясосодержащие) вареные, запеченные, копчено-запеченные, срок годности которых превышает 5 суток, в том числе нарезанные и упакованные под вакуумом в условиях модифицированной атмосферы	См. пункт 1 сравнительной таблицы.
пункт 37 раздела X приложения № 1 «Микробиологические нормативы безопасности продуктов убоя и мясной продукции»:			
34.	37. Желатин — бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г — не допускаются	37. Желатин — бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г — не допускаются	Приведение норматива показателя «бактерии группы кишечной палочки (колиформы)» в соответствие с требованиями ТР ТС 021/2011 (раздел 1.8 таблицы 1 приложения 2 к ТР ТС 021/2011).