



**МІНСКІ АБЛАСНЫ  
ВЫКАНАЎЧЫ КАМІТЭТ**  
220030, г. Мінск, вул. Энгельса, 4  
тэл. 327-03-07, факс 327-24-15  
E-mail: pisma@minsk-region.gov.by

**МИНСКИЙ ОБЛАСТНОЙ  
ИСПОЛНИТЕЛЬНЫЙ КОМИТЕТ**  
220030, г. Минск, ул. Энгельса, 4  
тел. 327-03-07, факс 327-24-15  
E-mail: pisma@minsk-region.gov.by

*18.08.2020* № *1445/44*

на № \_\_\_\_\_

Евразийская экономическая  
комиссия  
ул. Летниковская, д. 2, стр. 2,  
г. Москва, 115114  
e-mail: dept\_techregulation@  
eecommission.org

### О публичном обсуждении проекта решения

Минский областной исполнительный комитет рассмотрел проект решения Коллегии Евразийской экономической комиссии «О перечне международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016), и перечне 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 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016) и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования (далее – проект решения).

Предлагаем включить в перечень 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, следующие методы испытаний, используемые на территории Республики Беларусь:

МВИ. МН 4790 – 2013 «Определение содержания остаточных количеств левомецетина (хлорамфеникола) в сырье животного происхождения и пищевых продуктах методом ВЭЖХ – МС/МС»;



314198 649102

Евразийская экономическая  
комиссия  
№ 13795 от 28.08.2020 13:37  
3

Инструкция 4.1.10 – 15 – 29 - 2005 «Определение содержания гистамина в рыбопродуктах колориметрическим методом» (до разработки соответствующего межгосударственного стандарта и внесения его в перечень стандартов).

При разработке изменений к Техническому регламенту ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» наряду с применением пищевых добавок в пресервах рыбных, включая икру, в рыбе соленой, кулинарных полуфабрикатов и изделий считаем необходимым включить возможность применения пищевых добавок при производстве пищевой рыбной продукции холодного и горячего копчений, подкопченной, так как считаем, что в ТР ЕАЭС 040/2016 не полностью отражены данные определения:

«пищевая рыбная продукция холодного копчения - пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе дымового, бездымного или смешанного способов холодного копчения и обладающая цветом, запахом и вкусом копченой продукции»;

«подкопченная пищевая рыбная продукция - пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе дымового, бездымного или смешанного способов холодного копчения и обладающая легким запахом и вкусом копченой продукции»;

«пищевая рыбная продукция горячего копчения - пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе горячего копчения и обладающая цветом, запахом и вкусом копченой продукции, полностью проваренная».

В свою очередь определения «пресервы», «соленая пищевая рыбная», «рыбный кулинарный полуфабрикат» предусматривают применение пищевых добавок:

«пресервы - соленая пищевая рыбная продукция, содержание которой от массы нетто составляет не менее 65 процентов для рыбы, 55 процентов - для водных беспозвоночных, икры, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, с массовой долей поваренной соли не более 8 процентов, с добавлением или без добавления пищевых добавок, гарниров, соусов, заливок, в плотно и (или) герметично укупоренной потребительской упаковке, подлежащая хранению в соответствии с условиями, установленными изготовителем»;

«рыбный кулинарный полуфабрикат - пищевая рыбная продукция с добавлением или без добавления пищевых компонентов и (или)

пищевых добавок, прошедшая одну стадию кулинарной обработки или более, без доведения до готовности»;

«соленая пищевая рыбная продукция - пищевая рыбная продукция, обработанная поваренной или морской солью, с добавлением или без добавления пряностей, их экстрактов, сахара, пищевых добавок, готовая к употреблению».

Просим обратить внимание, что копченая пищевая рыбная продукция изготавливается из предварительно посоленных рыб, что считается полуфабрикатом. Полагаем не логичным и не обоснованным тот факт, что применение пищевых добавок при производстве одной пищевой рыбной продукции предусмотрено, а в копченой пищевой рыбной продукции – нет.

Так же, в соответствии с гл.5 п.33 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» массовая доля глазури при производстве мороженой пищевой рыбной продукции из рыбы масса наносимой на эту продукцию глазури не должна превышать 5 процентов от массы глазированной продукции, что в значительной степени увеличивает стоимость мороженой рыбной продукции. Отсутствие нормы на массовую долю глазури даст возможность потребителю выбирать как более дешевую мороженую рыбную продукцию с большим процентом глазури, так и более дорогую продукцию с минимальным процентом глазури.

Заместитель председателя



А.В.Кручанов