

Национальная Ассоциация
производителей индейки
Москва, ул. Марксистская,
д. 3, стр.1, Офис 419
e-mail: rusindeika@mail.ru
тел. (495) 197 85 30



**НАЦИОНАЛЬНАЯ
АССОЦИАЦИЯ
ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ
ИНДЕЙКИ**

National Turkey
Producers Association
3, Marksistskaya str., Bld. 1,
Office 419
Moscow, Russia
e-mail: rusindeika@mail.ru
tel. (495) 197 85 30

29.02.2024
№ 01/041-2024

Евразийская
экономическая
комиссия

Национальная ассоциация производителей индейки в рамках публичного обсуждения представляет предложения по проекту решения Совета Комиссии «О внесении изменений в технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» (ТР ЕАЭС 051/2021)».

Приложение: на 2 л.

Исполнительный директор

А.А. Вельматов

А.М. Сигачев +7 (963) 669 99 51



Евразийская экономическая комиссия
№ 3293 от 29.02.2024 17:00
1+2

Предложения от Национальной ассоциации производителей индейки
по проекту внесения изменений в ТР ЕАЭС 051/2021 в части дополнения его положениями о классификации
различных видов продукции из мяса птицы (за исключением консервов из мяса (субпродуктов) птицы) в зависимости от массовой доли
мясных ингредиентов (мясная, мясосодержащая, мясорастительная, растительно-мясная продукция).

№ п/п	Проект Изменения к ТР ЕАЭС 051/2021	Предложения от Национальной ассоциации производителей индейки	Комментарии
Раздел II Основные понятия			
1	«мясная группа» – классификационная группа продукции из мяса (субпродуктов) птицы с массовой долей мясных ингредиентов более 60 процентов;»	«мясная группа» – классификационная группа продукции из мяса (субпродуктов) птицы с массовой долей мясных ингредиентов более 60 процентов (кроме консервов для детского питания)»	Необходимо дополнить исключением «кроме консервов для детского питания», поскольку классификационные группы для этой группы иные (мясные - более 40%, мясорастительные - 18%-40%, растительно-мясные 5%-18%)
2	«мясорастительная группа» – мясосодержащая группа продукции из мяса (субпродуктов) птицы, изготовленных с использованием ингредиентов растительного происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов от 30 до 60 процентов включительно;	«мясорастительная группа» – мясосодержащая группа продукции из мяса (субпродуктов) птицы, изготовленных с использованием ингредиентов растительного происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов от 30 до 60 процентов включительно (кроме консервов для детского питания);	
3	«растительно-мясная группа» – мясосодержащая группа продукции из мяса (субпродуктов) птицы, изготовленной с использованием ингредиентов растительного происхождения, с диапазоном содержания массовых долей мясных ингредиентов от не менее 5 процентов и не более 30 процентов включительно;».	«растительно-мясная группа» – мясосодержащая группа продукции из мяса (субпродуктов) птицы, изготовленной с использованием ингредиентов растительного происхождения, с диапазоном содержания массовых долей мясных ингредиентов от не менее 5 процентов и не более 30 процентов включительно (кроме консервов для детского питания);».	

Раздел XII. Требования к маркировке продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы

4	118. Маркировка консервов должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 103 – 108 и 110 – 112 настоящего технического регламента. Кроме того, в маркировке указывается информация о способе технологической обработки («стерилизованные», «пастеризованные»), а также о виде консервов (например, «в собственном соку», «фаршевые»).»;	118. Маркировка консервов должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 103 – 108 и 110 – 112 настоящего технического регламента. Кроме того, в маркировке указывается информация о способе технологической обработки («стерилизованные», «пастеризованные»), а также о виде консервов (например, «в собственном соку», «фаршевые») (при наличии).»;	Поскольку не все виды консервов указаны в Разделе II Основные понятия, изготовителям должна быть предоставлена возможность их изготовления (например, аналоги кусковых консервов по ТР ТС 034). Кроме того, у изготовителей нет возможности выпускать консервы в собственном соку используя бескостное сырье (согласно терминам Раздела II – сырье для консервов в собственном соку должно быть только на кости). При введении необязательности указания вида на маркировке, изготовители могут использовать основной термин «Консервы из мяса птицы мясные», в том числе и под выпуск консервов из бескостного мяса птицы с добавлением соли и специй или с добавлением соли, специй, не желирующих пищевых добавок, воды. В следующем изменении к ТР ЕАЭС 051/2021 термин «консервы в собственном соку» должен быть пересмотрен с допуском использования бескостного мяса птицы, а также введен вид консервов «кусковые» (в действующей редакции ТР ЕАЭС 051 кусковые консервы могут быть только для детского питания).
---	---	---	--