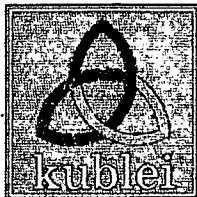


«Кублей» ЖШС

Қазақстан Республикасы, Батыс Қазақстан обл.
090003, Орал қаласы, Григорий Потанин, көшесі, 13/3.
Web: www.kublei.kz
E-mail: info@kublei.kz
Тел/факс: +7 (7112) 21-15-05; 21-38-78



ТОО «Кублей»

Республика Казахстан, Западно-Казахстанская обл.
090003, г. Уральск, ул. Григорий Потанин, 13/3.
Web: www.kublei.kz
E-mail: info@kublei.kz
Тел/факс: +7 (7112) 21-15-05; 21-38-78

ЖШС	«КУБЛЕЙ»
ТОО	
Шығыс	№ 803
Исх	
20	06 20 21 ж/г

Директору Департамента
технического регулирования и
аккредитации ЕЭК
Нурашеву Т.Б.

На многочисленных совещаниях ЕЭК последние два года активно обсуждается вопрос разработки количественной методики по определению ДНК и внесения термина «технологически неустраняемая примесь» в ТР ТС 034/2013 г.

В пункте 3.7. протокола совещания Евразийской экономической комиссии №16-40/рг от 23.08.2019г. представители ЕЭК и уполномоченные органы РК, РБ, РФ, КР пришли к единому мнению о целесообразности **одновременного осуществления работ по разработке и аттестации количественной методики определения уровня ДНК компонентов состава мясной продукции и подготовке проекта изменений в ТР ТС 034/2013 в части установления научно обоснованного предельно-допустимого уровня ДНК.**

Кроме того, в п.4.3 протокола было решено рекомендовать МСХ РФ обеспечить ускорение разработки количественной методики определения уровня ДНК и информировать об этом Комиссию. Однако прошло 2 года, на сегодняшний день разработка методики находится на стадии утверждения эталонных образцов - это является подготовительной стадией разработки методики.

Изучив опыт стран в области разработки методик по определению количества ДНК молекул - каждый вид мяса, порода животного, тип мышечной ткани, возраст животного, имеют свои особенности по определению количества ДНК. Исследования необходимо проводить по каждому из вышеперечисленных факторов, нужно делать испытания, утверждать эталонные образцы и разрабатывать и регистрировать методики, но прежде всего для эффективности этой работы нужно определить в какой стране ЕАЭС, какие породы и виды животных наиболее актуальны в сельском хозяйстве и самое главное в пищевом и национальном предпочтении употребления мяса того или иного животного в пищу.

Поэтому мы понимаем, что разработка количественной методики по определению ДНК - процесс длительный и может занять десятки лет.

Но есть и другая сторона, которую необходимо учитывать:

В то время пока ведется очень важная работа разработки методик по определению количества ДНК в мясной продукции, добросовестных мясопереработчиков привлекают к ответственности, штрафуют, приостанавливают деятельность, вносят в реестры несоответствующей продукции на национальном рынке РК, а на рынке ЕАЭС запрещают экспорт, при этом не проводя комплексного исследования мясной продукции, а применяя экспресс-метод(тест) ГОСТ31719-2012 определяющий качество, т.е. есть ли крошечная молекула ДНК в мясной продукции, другого животного или нет. **Иные исследования мясной продукции либо анализ целесообразности для установления факта замены главного компонента мясной продукции другим более дешёвым компонентом, не проводятся и только на этом основании строится доказательство о недобросовестности производителя и фальсификации мясной продукции и производители привлекаются к ответственности за обман потребителей.**

Рекомендации ЕАЭК с конкретными разъяснениями, когда можно считать ту или иную продукцию контрафактом, а производителя недобросовестным отсутствуют, поэтому страдают в первую очередь добросовестные производители со смешанным производством.

Следует отметить, что исключить ДНК следы пищевого сырья с оборудования технически невозможно, т.к. единственным средством способным полностью очистить оборудование является соляная кислота.



Евразийская экономическая
комиссия
№ 11335 от 21.06.2021 17:36
2л.

Таким образом наличие молекулы ДНК другого вида животного в мясной продукции изготовленной на смешанных производствах является технологически неустранимой примесью.

Это является большой проблемой и барьером для бизнеса, а именно для всех мясоперерабатывающих, консервных, колбасных заводов на всей территории ЕАЭС, которые в своем ассортименте имеют десятки наименований продукции и на каждую продукцию не целесообразно устанавливать отдельное оборудование.

Во-избежание обмана потребителей и барьеров для бизнеса, а также длительного процесса разработки количественных методик по определению ДНК другого животного, просим Вас внести в проект изменений №1 в ТР ТС «О безопасности мяса и мясной продукции (ТР ТС 034/2013)», который находится на общественном обсуждении и дополнить его п.п. «д», п.107, главы X. «Требования к маркировке продуктов убоя и мясной продукции» в ТР ТС 034/2013 в следующей редакции:

п.п. «д») В случае если продукты убоя и мясная продукция производится на мясоперерабатывающих предприятиях со смешанным производством т.е. производящих несколько наименований продукции на одной производственной линии ввиду чего наличие компонента, который отсутствует в технологии производства продукции полностью исключить невозможно, допускается нанесение информации о возможном наличии таких компонентов, которая размещается непосредственно на этикетке продуктов убоя и мясной продукции и может содержать надпись: «Может содержать следы:» или аналогичными по смыслу словами.

С уважением,

Директор ТОО «Кублей»



Берекешев Т.М.

Список использованных источников

- 1) ВЫБОР ДНК МАТРИЦЫ ДЛЯ ОБОСНОВАНИЯ ПОРОГОВОГО УРОВНЯ ТЕХНИЧЕСКИ НЕУСТРАНИМЫХ ПРИМЕСЕЙ МЯСА ПТИЦЫ В ГОТОВОЙ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ
<https://cyberleninka.ru/article/n/vybor-dnk-matritsy-dlya-obosnovaniya-porogovogo-urovnya-tehnicheski-neustranimyh-primesej-myasa-ptitsy-v-gotovoy-myasnoy-produktsii/viewer>
2. РЕКОМЕНДАЦИИ РЕКОМЕНДАЦИЯ КОМИССИИ ЕС от 19 февраля 2013 г. о скоординированном плане контроля с безопасной проверкой мошенничества в маркетинг определенных продуктов (2013/99 / ЕС)
- 3) ДНК –идентификация животных для выявления фальсификаций продуктов питания. <https://cyberleninka.ru/article/n/dnk-identifikatsiya-zhivotnyh-dlya-vyyavleniya-falsifikatsiy-produktov-pitaniya/viewer>