



16.01.2026  
№01/005-26

Евразийская экономическая  
комиссия

Министерство сельского хозяйства  
Российской Федерации

Национальная Ассоциация производителей индейки рассмотрела размещенный на официальном сайте Евразийского экономического союза для проведения публичного обсуждения проект изменений № 2 в технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) в части уточнения отдельных позиций понятийного аппарата технического регламента (далее – проект изменений) и направляет замечания и предложения по указанному проекту (Приложение).

Особое внимание просим уделить предложению, касающемуся маркировки мясной продукции в части использования мясных ингредиентов в наименовании продукции (пункт 1 Приложения), обоснование которого приводится ниже.

#### I. Обоснование необходимости внесения изменений

Действующая редакция ТР ТС 034/2013 не содержит специальных требований, регламентирующих условия использования мясных ингредиентов в наименовании мясной продукции. Проект изменений, вынесенный на публичное обсуждении, предусматривает установление единых требований к использованию предлогов «из» и «с» («со») при указании мясных ингредиентов, однако не учитывает семантические различия данных языковых конструкций и, как следствие, не обеспечивает достаточной защиты прав потребителей от введения в заблуждение относительно фактического состава продукции.

В настоящее время сохраняются следующие проблемы:

1. Отсутствие дифференциации требований в зависимости от используемых предлогов и грамматических конструкций (предлог «из», прилагательное, предлог «с»), что не соответствует лингвистической логике и сложившимся у потребителей представлениям о составе продукции;
2. Низкий порог содержания ингредиента (5% для мясосодержащей продукции) при возможности его указания в наименовании, что создает риски введения

потребителей в заблуждение относительно фактического количества заявленного ингредиента;

3. Отсутствие требований к порядку указания нескольких мясных ингредиентов в наименовании и к их минимальному содержанию, что допускает ситуации, при которых, в наименовании указываются ингредиенты, совокупная доля которых не является преобладающей в мясной части продукта;
4. Несоответствие международной практике, в частности требованиям Регламента ЕС № 1169/2011, устанавливающего принцип количественной декларации ингредиентов (QUID), при указании ингредиента в наименовании или при его выделении на упаковке.

Указанные недостатки создают условия для недобросовестной конкуренции, негативно влияют на защиту прав потребителей и снижают доверие к отечественной мясной продукции.

## II. Предлагаемые изменения

Ассоциация предлагает изложить пункт 107 (абзац второй подпункта «а») раздела XI ТР ТС 034/2013 в следующей редакции:

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

**предлога «из»** (например, сосиски из говядины) или прилагательного, образованного от мясного ингредиента (например, сосиски говяжьи):

**- в мясном продукте:**

- при указании одного мясного ингредиента в наименовании его содержание в составе должно быть более 50 процентов (для консервов для детского питания – более 40 процентов);
- указание двух и более мясных ингредиентов в наименовании не допускается;

**- в мясосодержащем продукте** — не допускается.

**предлогов «с» («со»)** (например, сосиски с говядиной):

**- в мясном и мясосодержащем продукте:**

- при указании одного мясного ингредиента в наименовании его содержание в составе продукта должно превышать содержание каждого из других мясных ингредиентов;
- при указании двух мясных ингредиентов в наименовании содержание каждого ингредиента должно составлять не менее 25 процентов от суммы всех мясных ингредиентов, при этом порядок указания этих компонентов в наименовании должен соответствовать порядку уменьшения их массовой доли;
- указание трех и более мясных ингредиентов в наименовании не допускается».

### III. Обоснование предлагаемых изменений

#### 1. Разграничение требований в зависимости от грамматической конструкции

Использование предлога «из» и прилагательных (например, «колбаса из говядины», «колбаса говяжья») в русском языке семантически предполагает, что продукт изготовлен преимущественно из указанного ингредиента, который является его основой. Такие конструкции формируют у потребителя ожидание высокого содержания соответствующего мясного сырья.

Установление требования о содержании более 50 % указанного мясного ингредиента в мясном продукте (при общей доле мясных ингредиентов более 60 %) является обоснованным и соответствует потребительским ожиданиям. Запрет на использование указанных конструкций в наименовании мясосодержащих продуктов предотвращает введение потребителей в заблуждение относительно реального состава продукции.

Предлог «с» («со») имеет менее категоричное значение и указывает на наличие ингредиента в составе без предположения его абсолютного преобладания. Установление менее строгих требований позволяет производителям разрабатывать комбинированные рецептуры, сохраняя при этом достоверность и информативность маркировки.

#### 2. Количественные пороги содержания ингредиентов

Требование о содержании каждого из двух указанных в наименовании мясных ингредиентов на уровне не менее 25 % от суммы всех мясных ингредиентов обеспечивает их значимое присутствие в продукте и исключает указание в наименовании минорных компонентов.

Математическое обоснование:

если А и В — ингредиенты, указанные в наименовании, а С — прочие мясные ингредиенты, то при условиях

$$A \geq 0,25 \times (A + B + C) \text{ и } B \geq 0,25 \times (A + B + C)$$

выполняется неравенство  $A + B \geq 0,5 \times (A + B + C)$ ,

что означает преобладание указанных в наименовании ингредиентов над остальными.

Данный подход соответствует принципу QUID и международной практике маркировки пищевой продукции.

#### 3. Порядок указания ингредиентов

Требование об указании мясных ингредиентов в наименовании в порядке убывания их массовой доли согласуется с принципом маркировки, установленным

пунктом 1 статьи 4.4. ТР ТС 022/2011, положениями Кодекса Алиментариус и обеспечивает единообразие и прозрачность маркировки.

#### 4. Ограничение количества указываемых ингредиентов

Запрет на указание трех и более мясных ингредиентов в наименовании предотвращает перегрузку информации и снижает риск искажения восприятия основных характеристик продукта.

#### IV. Соответствие международным требованиям и лучшим практикам

Предлагаемые изменения согласуются с передовыми международными подходами к маркировке пищевой продукции:

1. Регламент ЕС № 1169/2011 устанавливает принцип QUID, согласно которому при указании ингредиента в наименовании продукта обязательно декларируется его процентное содержание. Предлагаемые количественные пороги фактически имплементируют данный принцип, устанавливая минимальные значения, обеспечивающие достоверность маркировки;
2. Кодекс Алиментариус (CAC/GL 2-1985) предусматривает, что при акцентировании внимания на наличии или отсутствии ингредиента следует указывать его процентное содержание, а перечисление ингредиентов осуществляется в порядке убывания массовой доли;
3. Практика государств-членов ЕАЭС свидетельствует о необходимости гармонизации требований к маркировке мясной продукции для устранения барьеров во взаимной торговле и повышения защиты прав потребителей.

#### V. Экономическое и социальное обоснование

Положительные эффекты от внедрения предлагаемых изменений:

1. Защита прав потребителей: повышение достоверности и информативности маркировки, обеспечение возможности осознанного выбора продукции на основе полной и объективной информации о составе;
2. Поддержка добросовестных производителей: создание равных конкурентных условий, исключение возможности недобросовестного использования наименований, вводящих в заблуждение относительно фактического состава продукции;
3. Повышение качества продукции: стимулирование производителей к использованию более высоких долей заявленных мясных ингредиентов, что способствует улучшению органолептических и пищевых характеристик продукции;
4. Упрощение контрольно-надзорных процедур: установление четких и объективно проверяемых критериев соответствия маркировки фактическому составу продукции облегчает работу органов государственного контроля и снижает количество споров.
5. Развитие производства качественного мясного сырья: установление более высоких требований к содержанию заявленных ингредиентов стимулирует развитие отечественного животноводства, включая перспективные

направления, такие как индейководство, которое демонстрирует устойчивый рост производства и экспортного потенциала.

Учет интересов субъектов предпринимательской деятельности:

Предлагаемые изменения носят прогрессивный характер и не создают избыточных административных барьеров. Производители сохраняют возможность:

- Использовать в наименовании один мясной ингредиент (при соблюдении соответствующих требований);
- Использовать в наименовании два мясных ингредиента с предлогом «с» (при соблюдении количественных критериев);
- Разрабатывать многокомпонентные рецептуры с использованием трех и более видов мясного сырья (с указанием всех ингредиентов в составе, но без их отражения в наименовании).

В целях адаптации бизнеса предлагается установить переходный период продолжительностью 18 месяцев с даты вступления изменений в силу.

## VI. Заключение

Предлагаемые изменения в ТР ТС 034/2013 направлены на повышение защиты прав потребителей, обеспечение честной конкуренции, стимулирование производства качественной мясной продукции и гармонизацию национального регулирования с международными требованиями. Изменения являются экономически обоснованными, социально значимыми и соответствуют задачам развития единого рынка Евразийского экономического союза.

Просим рассмотреть указанные предложения при доработке проекта изменений в ТР ТС 034/2013 и включить их в окончательную редакцию документа, выносимого на утверждение Коллегией Евразийской экономической комиссии.

Приложение: на 4 л.

Исполнительный директор



А.А. Вельматов

Предложения Национальной ассоциации производителей индейки по проекту Изменений № 2 в ТР ТС 034/2013

№ п/п	Структурный элемент ТР ТС 034/2013	Замечание, предложение, предлагаемая редакция	Обоснование предлагаемой редакции
1	<p>Раздел XI «Требования к маркировке продуктов убоя и мясной продукции»,</p> <p>Пункт 107,</p> <p>абзац второй подпункта «а»</p>	<p>Изложить в следующей редакции:</p> <p>«При указании на добровольной основе мясного ингредиента (мясных ингредиентов) в наименовании мясной продукции в качестве отличительного признака с использованием:</p> <p><b>предлога «из»</b> (например, сосиски из говядины) или прилагательного, образованного от мясного ингредиента (например, сосиски говяжьи):</p> <p><b>- в мясном продукте:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• при указании <b>одного</b> мясного ингредиента в наименовании его содержание в составе должно быть более 50 процентов (для консервов для детского питания – более 40 процентов);</li> <li>• указание <b>двух и более мясных</b> ингредиентов в наименовании не допускается;</li> </ul> <p><b>- в мясосодержащем продукте</b> — не допускается.</p> <p><b>предлогов «с» («со»)</b> (например, сосиски с говядиной):</p> <p><b>- в мясном и мясосодержащем продукте:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• при указании <b>одного</b> мясного ингредиента в наименовании его содержание в составе</li> </ul>	<p>Действующая редакция ТР ТС 034/2013 не устанавливает дифференцированных требований к использованию мясных ингредиентов в наименовании продукции в зависимости от применяемых грамматических конструкций («из», прилагательное, «с» («со»)), что не учитывает их семантические различия и сложившиеся у потребителей представления о фактическом составе продукции. Низкий минимальный порог содержания ингредиента и отсутствие требований к количеству и порядку указания мясных ингредиентов в наименовании создают риск введения потребителей в заблуждение и условия для недобросовестной конкуренции.</p> <p>Предлагаемая редакция направлена на установление объективных и проверяемых критериев использования мясных ингредиентов в наименовании продукции, повышение достоверности и информативности маркировки, а также гармонизацию требований с</p>

		<p>продукта должно превышать содержание других мясных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• при указании <b>двух мясных ингредиентов</b> в наименовании содержание каждого ингредиента должно составлять не менее 25% от суммы всех мясных ингредиентов, при этом порядок указание этих компонентов в наименовании должно располагаться в порядке уменьшения их массовой доли;</li> <li>• указание трех и более мясных ингредиентов в наименовании не допускается».</li> </ul>	<p>международной практикой количественной декларации ингредиентов (QUID).</p> <p>Подробное обоснование необходимости и целесообразности предлагаемых изменений изложено в письме Национальной ассоциации производителей индейки от 16.01.2026 № 01/005-26.</p>
2	<p>Раздел II «Основные понятия», пункт 5, после абзаца девяносто седьмого</p>	<p>Термин «технологическая примесь животного происхождения» Удалить части второго предложения определения «коллагенсодержащего сырья (в том числе птицы)», «и однокомпонентной по мясному ингредиенту мясной продукции»</p>	<p>Продукт (например, колбасное изделие) может быть загрязнен животным белком, не используемым в рецептуре конкретного изделия. При изготовлении продуктов, однокомпонентных по мясному ингредиенту (например, консервы из говядины, колбаса свиная), они могут быть загрязнены другим видом мяса, которое используется на предприятии. Считаем данные случаи достаточно распространенными в отрасли, поэтому на коллагенсодержащее сырье и однокомпонентную по мясному ингредиенту продукцию необходимо сохранить допуски на технологическую примесь животного происхождения.</p>

3	Раздел V «Требования безопасности к продуктам убоя и мясной продукции», пункт 19 <sup>1</sup>	<p>Изложить в следующей редакции:</p> <p>«19<sup>1</sup>. 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.</p> <p>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, продукты переработки продуктов убоя, продукты убоя птицы, продукты переработки продуктов убоя птицы) в мясной продукции с указанием в маркировке в соответствии с пунктом 107<sup>2</sup> 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</p>	<p>Количество допустимой технологической примеси с указанием в маркировке не должно отличаться в зависимости от вида мясного сырья (птица или мясо убойных животных). Считаем, что допустимый уровень примеси продуктов убоя птицы и продуктов переработки продуктов убоя птицы в мясной продукции должен составлять в сумме не более 1 процента.</p>
---	---	--	---

		осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования.»	
4	Раздел II «Основные понятия», пункт 5	Дополнить: « <b>продукт из курдюка</b> »- мясная продукция, изготовленная из курдюка овец, в процессе изготовления подвергнутая посолу и тепловой обработке или без тепловой обработки до готовности к употреблению.	В связи с необходимостью изготовления продукта традиционной кавказской кухни
5	Раздел XI «Требования к маркировке продуктов убоя и мясной продукции», пункты 121,121а,121в	Дополнить: « <b>продуктов из курдюка</b> »	В связи с необходимостью изготовления продукта традиционной кавказской кухни
6	Приложение № 1 «Микробиологические нормативы безопасности продуктов убоя и мясной продукции», пункт 36, раздел VIII	Дополнить: « <b>продукты из курдюка</b> »	В связи с необходимостью изготовления продукта традиционной кавказской кухни

Национальная ассоциация  
производителей индейки  
Исполнительный директор



Вельматов А.А.

16.01.2026

**Организация и должность  
ответственного лица**

**подпись**

**Ф.И.О.**

**дата  
заполнения**