



BREMOR

Белорусско-германское совместное предприятие «Санта Бремор»
общество с ограниченной ответственностью
ул. Катин Бор, 106, 224701, Брест, Республика Беларусь тел.: +375 162 29 90 29
факс: +375 162 29 85 71 e-mail: info@bremor.com www.bremor.com
УНП 200658098, ОКПО 29045070 р/с в бел. руб.
№BY70BAPB30122109000110000000
в ОАО «Белагропромбанк», BIC BAPBYY2X

Беларуска-германскае сумеснае прадпрыемства «Санта Брэмар»
таварыства з абмежаванай адказнасцю
вул. Кацін Бор, 106, 224701, Брэст, Рэспубліка Беларусь тэл.: +375 162 29 90 29
факс: +375 162 29 85 71 e-mail: info@bremor.com www.bremor.com
УНП 200658098, АКПА 29045070 р/р у бел. руб.
№BY70BAPB30122109000110000000
у ААТ «Белаагпрамбанк», BIC BAPBYY2X

17.01.2024 № 407
На № _____ от _____

Директору
Департамента технического
регулирования и аккредитации
Евразийской экономической
комиссии
Нурашеву Т.Б.

Предложения в проект изменения № 1 в ТР ЕАЭС 040/2016.

СП «Санта Бремор» ООО просит учесть наше мнение и рассмотреть следующие замечания и предложения:

в пункте 4 раздела II:

Абзац восемнадцатый изложить в следующей редакции (*предложение*):

«маринованная пищевая рыбная продукция» - пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, обработанная поваренной солью и пищевой кислотой с добавлением или без добавления сахара, пряностей, их экстрактов»

Обоснование: согласно п.96 ГОСТ 34884-2022 «Рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли и продукция из них. Термины и определения» установлен термин «маринование» - процесс обработки пищевой рыбной продукции пищевой солью и пищевой кислотой с добавлением или без добавления сахара, пряностей, их экстрактов».

Процесс маринования основан на выдерживании продуктов в растворах пищевых кислот с применением соли, с целью придания готовым изделиям специфических вкуса, аромата и консистенции. При этом добавление сахара, пряностей, их экстрактов не являются обязательными компонентами для процесса маринования.

1.1 Абзац двадцать седьмой изложить в следующей редакции:

«пастеризованная икра рыбы» - пищевая рыбная продукция, изготовленная из икры-зерна рыбы, обработанная поваренной солью или смесью поваренной соли с пищевыми добавками, с добавлением или без добавления масла растительного в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая пастеризации»;

Пояснение: перенести «с добавлением или без добавления масла растительного» перед «в герметично укупоренной упаковке».

SANTA
GROUP OF COMPANIES



318606 604103

Евразийская экономическая
комиссия
№ 887 от 19.01.2024 11:37
3

Абзац сорок четвертый изложить в следующей редакции (*предложение*):

«подмороженная пищевая рыбная продукция» - рыба водные беспозвоночные, водные млекопитающие и другие водные, а также водоросли и другие водные растения, **в том числе продукция из них**, подвергнутые процессу замораживания до температуры на 1 °С или 2 °С ниже температуры замерзания тканевого сока внутри них.

Обоснование: Пищевая рыбная продукция (подкопченная пищевая рыбная продукция, рыбный кулинарный полуфабрикат и т.д.) может выпускаться в охлажденном, подмороженном и мороженом виде. Подход к формированию понятия приближен к понятию «мороженная пищевая продукция».

1.6 Абзац пятьдесят четвертый оставить в прежней редакции.

Обоснование: предложенная редакция исключает термин «рыбный кулинарный полуфабрикат».

1.8 Дополнить абзацем шестьдесят шестым в следующей редакции:

«фарш сурими» - фарш тонкого измельчения из мышечной ткани различных видов рыб и/или водных беспозвоночных в различных комбинациях, подвергнутый многократному промыванию питьевой или чистой водой, очищенный от остатков костей, кожи, черных пленок, внутренностей, соединительной ткани, сгустков крови, панциря, без рыбного запаха и вкуса, обладающий гелеобразующей способностью и эластичностью, с применением **или без применения** пищевых добавок.

Обоснование: на предприятии разработан продукт - имитированная пищевая рыбная продукция, палочки крабовые имитация - для производство которого используется фарш сурими, изготовленный без применения пищевых добавок.

Ввести термин «глазированная мороженная пищевая рыбная продукция» в следующей редакции (*предложение*):

«глазированная мороженная пищевая рыбная продукция» - мороженная пищевая рыбная продукция, подвергнутая глазированию.

Обоснование: в редакции проекта изменения №1 пункт 33 раздела VI изложен с применением термина «глазированная мороженная пищевая рыбная продукция».

В таблице 1 приложения 1 «Микробиологические нормативы безопасности»:

Наименование продукции изложить в следующей редакции:

6. Рыбный кулинарный полуфабрикат охлажденный, подмороженный, мороженный, в том числе формованные фаршевые изделия, включая изделия с мучным компонентом

Обоснование: в редакции проекта изменения №1 пункт 33 раздела VI изложен с применением термина «глазированная мороженная пищевая рыбная продукция».

В таблице 1 приложения 1 «Микробиологические нормативы безопасности»: Наименование продукции изложить в следующей редакции:

6. Рыбный кулинарный полуфабрикат охлажденный, подмороженный, мороженный, в том числе формованные фаршевые изделия, включая изделия с мучным компонентом

Пояснение: не выделять отдельную группу формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом

Обоснование: согласно действующей редакции термин «рыбный кулинарный полуфабрикат» включает широкую группу продукции. Например, кроме «формованных фаршевых изделий», группа может включать такую продукцию как филе рыбы в панировке, филе рыбы в маринаде и др. Согласно предлагаемой редакции (таблице 1 приложения 1 п.6) микробиологические показатели установлены только к «формованным фаршевым изделиям» и не выделены группы для других видов рыбных кулинарных полуфабрикатов.

В действующей редакции таблицы 1 приложения № 1 установлены микробиологические нормативы безопасности к одной общей группе: «охлажденная, подмороженная и мороженная пищевая рыбная продукция – рыба, филе рыбное, рыба специальной разделки, фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом».

Так как отдельной группы «рыбные кулинарные полуфабрикаты» не выделено, микробиологические показатели для данного вида продукции нормируются по указанной выше группе.

С уважением,
директор СП «Санта Бремор» ООО

 С.Н. Недбайлов

Исполнитель
Главный технолог
Н.С. Мисюк
8 (0162) 27 09 48