



Дзяржаўнае аб'яднанне
«Кіруючая кампанія холдыngu
«Канцэрн Брэстмясамалпрам»
**Адкрытае акцыянернае таварыства
«Брэсцкі мясакамбінат»
(ААТ «Брэсцкі мясакамбінат»)**
вул. Пісьменніка Смірнова, 4, 224034, г. Брэст
тэл.: +375 162 27 78 39, тэл./факс: +375 162 27 78 60
УНП 200020262, ОКПО 00453606
e-mail: secretar@mkbrest.by, www.brestmeat.by
р/с BY89 АКВВ 3012 7801 3001 0100 0000
ААТ «АСБ Беларусбанк»
Адрас банка: пр. Дзяржынскага, 18, г. Мінск
БІК АКВВВY2X

12.01.2016 № 01-12/55
На № _____ ад _____

Государственное объединение
«Управляющая компания холдинга
«Концерн Брестмясомолпром»
**Открытое акционерное общество
«Брестский мясокомбинат»
(ОАО «Брестский мясокомбинат»)**
ул. Писателя Смирнова, 4, 224034, г. Брест
тэл.: +375 162 27 78 39, тэл./факс: +375 162 27 78 60
УНП 200020262, ОКПО 00453606
e-mail: secretar@mkbrest.by, www.brestmeat.by
р/с BY89 АКВВ 3012 7801 3001 0100 0000
ОАО «АСБ Беларусбанк»
Адрес банка: пр. Держинского, 18, г. Минск
БИК АКВВВY2X

Евразийская экономическая комиссия
Департамент технического
регулирования и аккредитации

О рассмотрении проекта
изменения № 2 в ТР ТС 034/2013

ОАО «Брестский мясокомбинат» рассмотрело проект изменения № 2 в ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» (далее по тексту – ТР ТС 034) и просит учесть следующее:

1. Определение термина «бульон» изложить в редакции:

«бульон» – мясная продукция, изготовленная путем варки продуктов убоя с добавлением или без добавления немясных ингредиентов с последующим сгущением (или без сгущения) жидкой фазы, полученной после отделения от нее продуктов убоя и (или) сепарированием, концентрированием или сгущением жидкой фазы и (или) сушкой или без них, или только сепарированием или другим способом.

2. Термин «порционный бескостный (мясокостный) полуфабрикат» исключить.

3. Определение термина «мясосодержащий полуфабрикат» исключить фразу «предназначена для реализации в розничной торговле».

4. Определение термина «мясной полуфабрикат» изложить в редакции:

«мясной полуфабрикат» – мясная продукция, массовая доля мясных ингредиентов которой составляет более 60 процентов, которая изготовлена из мяса на кости или бескостного мяса и (или) субпродуктов в виде кусков или фарша, с добавлением или без добавления немясных ингредиентов, и предназначена для реализации в розничной торговле, **объектах общественного питания** (требует перед употреблением обработки до кулинарной готовности) или оптовой (в том числе для использования при изготовлении мясной продукции) торговле.

5. Пункт 5 части II «Основные понятия» дополнить термином:

«мясной натуральный кусковой полуфабрикат» – пищевая продукция, изготовленная из мяса на кости или бескостного мяса путем разделки, обвалки, жиловки в виде куска (ов) массой более 10 г, без добавления немясных ингредиентов.

6. В связи с дополнением термина «шпик» определение термина «продукт из шпика» изложить в редакции:



«продукт из шпика» – мясная продукция, изготовленная из шпика с добавлением или без добавления жиросодержащих ингредиентов (например, свинина жирная), в процессе изготовления подвергнутая или не подвергнутая посолу, варке, копчению, запеканию или сочетанию этих процессов.

7. Исключить из перечня недопустимых технологических примесей животного происхождения:

- кровь и продукты ее переработки, т.к. при изготовления мясной продукции используется пищевая смесь с функцией красителя на основе гемоглобина;

- коллагенсодержащее сырье и продукты его переработки, т.к. согласно принятым традиционным схемам разделки, обвалки и жиловки говядина жилованная содержит установленную массовую долю соединительной (содержит коллаген) и жировой ткани. Кроме того, в пучках мышечных волокон продуктивных животных содержатся тончайшие прослойки соединительной ткани, содержащей коллаген;

- продукты переработки мяса (мяса птицы) механической обвалки ввиду отсутствия понятия о таком продукте.

8. Подпункт «а» пункта 107 – дополнение в части указания в наименовании мясного продукта отличительного признака с использованием предлогов «из» и «с» («со») изложить в редакции:

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

в мясном продукте (например, консервы из субпродуктов», «фарш из мяса кроликов») содержание основного мясного ингредиента в составе (для полуфабрикатов в тесте – в составе начинки) должно быть более 50 процентов (для консервов для детского питания – не более 40 процентов).

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

в мясном и мясосодержащем (в том числе мясорастительном) продукте (например, «консервы с субпродуктами», «фарш с мясом кролика», «консервы «плов со-свиной») содержание основного мясного ингредиента в составе (для полуфабрикатов в тесте – в составе начинки) должно быть от 1 до 50 процентов.

В наименовании мясной продукции (например, «колбаса со свиной и говядиной») могут быть указаны не более двух преобладающих мясных ингредиентов в качестве отличительного признака с использованием предлога «с» («со»). Допускается применение предлога «из» в случае изготовления продукции только из указанных в наименовании мясных ингредиентов.»

9. Подпункт «а» пункта 107 дополнить абзацами следующего содержания:

«При указании в наименовании мясной продукции в качестве отличительного признака прилагательных (например, «свиной», «говяжий» и др.) содержание основного мясного ингредиента в составе (для полуфабрикатов в тесте – в составе начинки) должно быть более 50 процентов.

В качестве основного мясного ингредиента могут быть использованы продукты убоя продуктивных животных (например, шпик, жир-сырец).»

10. Пункт 109: дополнить в качестве примера вид мясной продукции – «продукт из свинины».

В то же время при разработке проекта изменения № 2 в ТР ТС 034 ОАО «Брестский мясокомбинат» просит учесть следующее:

1) пункт 5 части II «Основные понятия»:

1. Определение термина «кровь» изложить в редакции:

«кровь» – продукт убоя в виде крови, собранной в процессе убоя при соблюдении условий принадлежности её определенным убойным животным.

Фразу «определенным тушам» заменить на «определенным убойным животным».

2. Определение термина «мясорастительный продукт» изложить в следующей редакции:

«мясорастительный продукт» – мясосодержащий продукт, который изготовлен с использованием ингредиентов растительного происхождения в количестве не менее 3 процентов и массовая доля мясных ингредиентов которой составляет от 30 до 60 процентов включительно.

Установление ограничений по содержанию растительных ингредиентов исключит введение в заблуждение потребителей по отношению состава продукции. Например, в рецептуре продукта с массовой долей мясных ингредиентов 50 % может использоваться как 100 г растительных ингредиентов (перца, чеснока, лука и др.), так и 20 кг растительных ингредиентов. Согласно ТР ТС 034, при использовании 100 г или 20 кг растительных ингредиентов, продукт следует отнести к мясорастительной группе. Но качество и сырьевой состав продуктов отличается существенно.

3. Определение термина «студень» изложить в следующей редакции:

«студень» – колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее консистенцию от мягкой до упругой и изготовленное с добавлением более 100 процентов бульона (**в том числе восстановленного, концентрированного) и/или раствора желирующих веществ.**

4. Определение термина «холодец» изложить в следующей редакции:

«холодец» – колбасное изделие из термически обработанных мясных ингредиентов, имеющее консистенцию от мягкой до упругой и изготовленное с добавлением не более 100 процентов бульона (**в том числе восстановленного, концентрированного) и/или раствора желирующих веществ.**

5. Определение термина «колбаса ливерная» изложить в следующей редакции:

«колбаса ливерная» – колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее консистенцию **от мягкой до плотной** и сохраняющее форму при нарезании ломтиков, в рецептуру которого входят вареные, и (или) бланшированные, и (или) не подвергнутые тепловой обработке **мясные ингредиенты.**

Данная необходимость возникла в связи с тем, что во многих рецептурах ливерных колбас предусмотрено использование жира-сырца (не является субпродуктом), мяса механической обвалки, которое используется без термической обработки ввиду невозможности его варки и бланширования.

6. Определение термина «колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов» изложить в следующей редакции:

«колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов» – колбасное изделие, изготовленное из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов, в рецептуру которого входят вареные или бланшированные и **(или) неподвергнутые тепловой обработке** мясные ингредиенты, подвергнутые последующей тепловой обработке до готовности к употреблению.

7. Определение терминов «вареное колбасное изделие», вареные продукты из мяса» изложить в следующей редакции:

«вареное колбасное изделие» – колбасное изделие, подвергнутое в процессе изготовления тепловой обработке, включающей подсушку, обжарку **(с обработкой дымом или без нее)** и варку или только варку;

Справочно: В ГОСТ 23670–2019 «Изделия колбасные вареные мясные» предусмотрен допуск на наличие слабого аромата копчения для вареных колбасных изделий, подвергнутых (обжарке) кратковременному копчению.

«вареные продукты из мяса» – продукты из мяса, подвергнутые в процессе изготовления тепловой обработке, включающей подсушку, обжарку **(с обработкой дымом или без нее)** и варку или только варку;

Для продуктов в дымопроницаемых оболочках с целью придания привлекательного внешнего вида – «ароматной корочки» на поверхности при обжарке может быть использована кратковременная обработка дымом.

8. Определение термина «варено-копченое колбасное изделие» изложить в следующей редакции:

«варено-копченое колбасное изделие» – колбасное изделие, подвергнутое в процессе изготовления **подсушке**, предварительному копчению, варке и дополнительному копчению **(при необходимости)**.

9. Определение термина «мясной ингредиент» изложить в следующей редакции:

«мясной ингредиент» – составная часть рецептуры пищевого продукта, который является продуктом убоя или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя **животных и птицы**, и который не содержит кость в процессе изготовления колбасных изделий (за исключением колбасных изделий из термически обработанных ингредиентов, технологические особенности производства которых допускают варку мяса на кости с последующим отделением кости и использование бульона), либо содержит костные включения (при использовании мяса механической обвалки (дообвалки)), либо содержит кость (при изготовлении продукции из анатомически целого куска мяса на кости).

Справочно: В ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» установлено понятие: «мясной ингредиент» – составная часть рецептуры пищевого продукта, который является продуктом

убоя животных, в том числе птицы, или продуктом, полученным в результате переработки продуктов **убоя животных**, в том числе птицы.

10. Дополнить термином:

«обжарка» – обработка мясной продукции при температуре выше 60 °С с применением обработки дымом (или без него).

11. Дополнить термином:

«продукт в желе из мяса (субпродуктов)» – колбасное изделие из термически обработанных мясных ингредиентов, изготовленный из раствора желатина или других желеобразователей с включением технологически подготовленных мясных и немясных ингредиентов, сформованный в оболочку или форму с последующей термической обработкой до готовности к употреблению или без нее.

12. Дополнить терминами:

«типовой образец» – образец, выбранный из ряда однородной продукции для проведения испытаний продукции при оценке соответствия;

«однородная продукция» – это продукция, произведенная по одному региональному (межгосударственному) стандарту или национальному стандарту, и (или) стандарту организации, и (или) техническим условиям, и (или) иным документам изготовителя с одинаковыми показателями безопасности, установленными в технических регламентах Таможенного союза.

13. Определение термина «фарш»: исключить фразу «в розничной торговле».

II) часть VIII «Требования к мясной продукции и процессам ее производства»:

1. Предусмотреть для сыровяленых и вяленых колбасных изделий, сыровяленых и вяленых продуктов из мяса использование кратковременной обработки дымовоздушной смесью (копчение) в течение 20 – 30 минут при температуре от 18 °С до 23 °С.

2. Предусмотреть для сырокопченых колбасных изделий, сырокопченых продуктов из мяса применять горячее копчение при температуре от 35 °С до 65 °С.

3. Предусмотреть другие виды технологической обработки (термической обработки или тепловой обработки), соответствующие продуктам в зависимости от применяемого оборудования и материалов, а также проведение обработки по технологии, предусматривающей совмещение либо исключение отдельных процессов, либо использование новых процессов, не предусмотренных понятиями раздела 2.

III) часть XI «Требования к маркировке продуктов и мясной продукции»:

1. Пункты 118 и 119: предусмотреть нанесение оттиска ветеринарного клейма в виде его изображения на этикетке и/или упаковке.

2. Пункт 120 дополнить перечислениями следующего содержания:

д) маркировка полуфабрикатов может быть дополнена указанием «натуральный» в случае изготовления его без использования немясных ингредиентов;

е) в случае применения субпродуктов при изготовлении полуфабрикатов информация об этом указывается на маркировке (например, «из субпродуктов», «из мяса и субпродуктов», «с применением субпродуктов»);

ж) для кулинарных изделий и полуфабрикатов в тесте группа мясной продукции («мясной», «мясосодержащий») указывается с учётом только начинки.

IV) часть XIII «Оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя и мясной продукции»:

1. Часть XIII дополнить пунктом следующего содержания:

«Декларация о соответствии может быть принята в отношении пищевой продукции или группы однородной (однотипной) пищевой продукции, на которую согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и (или) настоящего технического регламента установлены единые требования безопасности.»

2. Пункт 138 изложить в редакции:

Доказательственные материалы при декларировании соответствия должны включать в себя:

а) копии документов, подтверждающих государственную регистрацию в качестве юридического лица или индивидуального предпринимателя;

б) технические условия или документ, в соответствии с которым изготовлен продукт (при наличии);

в) перечень документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция;

г) сертификат (его копию) на систему менеджмента качества и безопасности (для схемы бд);

д) протоколы испытаний мясной продукции или типового образца;

е) контракт (договор на поставку) или товаросопроводительную документацию (для схемы 4д) – при наличии;

ж) другие документы, прямо или косвенно подтверждающие соответствие мясной продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

Исключен из перечня доказательственных материалов пункт «протоколы испытаний продуктов убоя и (или) немясных ингредиентов (при наличии)», так как поступающие на предприятие продукты убоя и (или) немясные ингредиенты сопровождаются документами соответствия – ветеринарным свидетельством и/или декларацией соответствия, чем подтверждают безопасность и качество.

На предприятии проводится входной и производственный контроль поступающего сырья и материалов по показателям, обеспечивающим выполнение требований технических регламентов, и с периодичностью проведения испытаний, установленными в «Схеме производственного лабораторного контроля качества сырья, готовой продукции, полуфабрикатов, вспомогательного сырья и материалов на ОАО «Брестский мясокомбинат»,

«Схемой производственного лабораторного радиационного контроля сырья, готовой продукции, вспомогательных материалов».

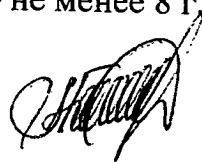
Специалистами отдела производственно-ветеринарного контроля организации в соответствии с «Инструкцией по правилам контроля остаточного количества ветеринарных лекарственных средств в продуктах убоя, полученных после переработки сельскохозяйственных животных в ОАО «Брестский мясокомбинат» проводится дополнительный аналитический контроль остаточных количеств ветеринарных препаратов и антибиотиков в мясе каждой туши, в случае наличия информации, предоставленной в справках хозяйств-поставщиков, где применялись ветеринарные препараты и антибиотики.

Кроме того, государственными ветеринарными инспекторами «Брестской ветеринарной станции» проводится мониторинг пищевой продукции в соответствии с «Программой проведения мониторинга в области ветеринарии в целях обеспечения безопасности в ветеринарно-санитарном отношении продуктов животного происхождения на 2025 г.», «Планом проведения лабораторных исследований (испытаний) продукции животного происхождения по показателям безопасности с целью подтверждения гарантий безопасности при её экспортной сертификации на 2025 г.».

V) Приложения:

1. Приложение № 1 пункт 27 дополнить словами «продукт в желе».
2. Приложение 4 «Требования к физико-химическим показателям мясной продукции для детского питания» таблица 6 «Мясные полуфабрикаты для питания детей дошкольного и школьного возраста» дополнить показателем «белок для полуфабрикатов в тесте» – не менее 8 г

Заместитель генерального
директора по производству



А.М.Бахур