

Министерство науки и высшего образования
Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное
научное учреждение
«Федеральный научный центр
пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
(ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем
им. В.М. Горбатова» РАН)

109316, г. Москва, ул. Талалихина, д. 26
Телефон: 8-495-676-9511; факс: 8-495-676-9551
E-mail: info@fneps.ru

Евразийская экономическая комиссия

16.01.2026 № 14/гчр
На № _____

В соответствии с письмом Департамента технического регулирования и аккредитации Евразийской экономической комиссии от 20.10.2025 №16-2329 ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН рассмотрел проект решения Совета Комиссии «О внесении изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013)» (далее - проект изменений), и направляет предложения и замечания.

Приложение: на 9 л. в электронном виде

Директор


О.А. Кузнецова

Исп. Кузлякина Ю.А.
+74956769511 доб.339



118821 368107

Евразийская экономическая
комиссия
№ 637 от 19.01.2026 13:40
1+9л

ЗАМЕЧАНИЯ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ

ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН к проекту решения Совета Комиссии «О внесении изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (в редакции, опубликованной на общественное обсуждение на портале ЕАЭС 16.10.2025 г.)

№ п/п	Структурный элемент ТР ТС 034/2013	По тексту проекта	Текст замечания/поправки (формулировка)	Обоснование предлагаемой редакции
1.	П.1.1	В подпункте «а» пункта 2 раздела I «Область применения»: 1.1 слова «мясные и мясосодержащие продукты из мяса» дополнить словами «(субпродуктов)».	В подпункте «а» пункта 2 раздела I «Область применения»: дополнить перечисление «мясные и мясосодержащие продукты из субпродуктов»	Построение терминов в мясной промышленности не идет путем простой замены, так как любой вид сырья предполагает особенности технологии производства (например, нельзя копчено-вареный карбонад сделать из мяса и/или субпродуктов).
2.	П. 2.1	2. В пункте 5 раздела II «Основенные понятия»: 2.1. абзац четвертый изложить в следующей редакции: «бульон» – мясная продукция, изготовленная путем варки убоя с добавлением или без добавления мясных ингредиентов с последующим ступчением (или без ступчения) жидкой фазы, полученной после отделения от нее продуктов убоя и (или) сушкой или без них;».	2.1. абзац четвертый изложить в следующей редакции: «бульон» – мясная продукция, изготовленная путем варки продуктов убоя и/или мясных, преимущественно мясокостных, полуфабрикатов с добавлением или без добавления мясных ингредиентов с последующим ступчением (или без ступчения) жидкой фазы, полученной после отделения от нее продуктов убоя и (или) сушкой или без них;».	Бульон также может быть приготовлен с использованием мясных полуфабрикатов. Например, рагу, суповой набор.

3.	П.2.2	2.2. абзац пятый изложить в следующей редакции: «варено-запеченные продукты из мяса (субпродуктов)» – продукты из мяса и (или) субпродуктов, подвергнутые в процессе изготовления обжарке, запеканию и варке или любой комбинации этих процессов;».	абзац пятый оставить в текущей редакции ТР ТС 034/2013: «варено-запеченные продукты из мяса» – продукты из мяса, подвергнутые в процессе изготовления обжарке, запеканию и варке или любой комбинации этих процессов;».	Существуют широко известные названия запеченных продуктов из свинины – буженина, шейка, карбонад. Из субпродуктов аналогичных продуктов изготовить невозможно. ТР ТС 034/2013 уже установлены термины «продукт из мяса» и «продукт из шпика», которые не объединены по причине того, что сырье определяет применение, мую технологию. В связи с чем, целесообразно термин «варено-запеченные продукты из мяса» оставить без изменений и дополнить проект изменений отдельным термином «продукт из субпродукта» (см. п.6 таблицы)
4.	ПП.2.3-2.6	2.3. абзац девятый изложить в следующей редакции: «варенные продукты из мяса (субпродуктов)» – продукты из мяса и (или) субпродуктов, подвергнутые в процессе изготовления тепловой обработки, включающей подсушку, обжарку и варку или только варку;». 2.4. абзац четырнадцатый изложить в следующей редакции: «жаренные продукты из мяса (субпродуктов)» – продукты из мяса и (или) субпродуктов, подвергнутые в процессе изготовления жарке;». 2.5. абзац двадцать восьмой из-	Оставить термины из пп. 2-3-2.6 в текущей редакции ТР ТС 034/2013	Целесообразно дополнить проект изменений отдельным термином «продукт из субпродукта» (см. п.6 таблицы)

	ложить в следующей редакции: «копчено-вареные продукты из мяса (субпродуктов)» («варено-копченые продукты из мяса (субпродуктов)») – продукты из мяса и (или) субпродуктов, подвергнутые в процессе изготовления предварительному копчению, варке и дополнительному копчению (или без него);». 2.6. абзац двадцать девятый изложить в следующей редакции: «копчено-запеченные продукты из мяса (субпродуктов)» – продукты из мяса и (или) субпродуктов, подвергнутые в процессе изготовления предварительному копчению, варке (или без нее) и запеканию;».			
5.	2.8	2.8. абзац тридцать седьмой изложить в следующей редакции: «мелкокусковой бескостный (мясокостный) полуфабрикат» – бескостный (мясокостный) полуфабрикат, изготовленный в виде кусков мяса и (или) субпродуктов массой от 10 до 500 г включительно;».	Оставить термин «мелкокусковой бескостный (мясокостный) полуфабрикат» в текущей редакции ТР ТС 034/2013.	Кусковые полуфабрикаты из субпродуктов не требуют разделения на крупнокусковые, порционные и мелкокусковые. Нет необходимости вводить термины «мелкокусковой полуфабрикат из субпродуктов», «крупнокусковой полуфабрикат из субпродуктов».
6.	2.14	2.14. абзац шестьдесят девятый изложить в следующей редакции: «продукт из мяса (субпродуктов)» – мясная продукция, изготовленная из различных частей туши и (или) субпродуктов, подвергнутых посолу и тепловой обработке или без тепловой обработки до готовности к употреблению;».	Оставить термин «продукт из мяса» в текущей редакции ТР ТС 034/2013. Дополнить проект изменений термином «продукт из субпродуктов»: «продукт из субпродукта» - мясная продукция, изготовленная из субпродукта или смеси субпродуктов с добавлением или без до-	См. п.3 таблицы

			бавления других мясных и/или немясных ингредиентов, подвергнутых посолу, варке, копчению, запеканию или сочетанию этих процессов до готовности к употреблению	
7.	2.16	2.16. абзац девяносто третий изложить в следующей редакции: « сыровяленные продукты из мяса (субпродуктов) » – продукты из мяса и (или) субпродуктов, подвергнутые в процессе изготовления ферментации без использования или с использованием стартовых культур и сушке;».	Оставить термин « сыровяленные продукты из мяса » в текущей редакции ТР ТС 034/2013. Возможно дополнить термином: « сыровяленный продукт из языка » - продукт из субпродукта – языка, подвергнутого в процессе изготовления ферментации без использования или с использованием стартовых культур и сушке;».	Прочие субпродукты для изготовления сыровяленных продуктов не пригодны
8.	2.17	2.17. абзац девяносто пятый изложить в следующей редакции: « сырокопченые продукты из мяса (субпродуктов) » – продукты из мяса и (или) субпродуктов, подвергнутые в процессе изготовления ферментации без использования или с использованием стартовых культур, холодному копчению и сушке;».	Оставить термин « сырокопченые продукты из мяса » в текущей редакции ТР ТС 034/2013. Возможно дополнить термином: « сырокопченный продукт из языка » - продукт из субпродукта – языка, подвергнутого в процессе изготовления ферментации без использования или с использованием стартовых культур, холодному копчению и сушке;».	Прочие субпродукты для изготовления сырокопченных продуктов не пригодны
9.	2.19	2.19. после абзаца сто третьего дополнить абзацем следующего содержания: «шпик» – продукт убоя в виде сви-	Определение изложить в следующей редакции: «шпик» – продукт убоя в виде сви-	Целесообразно дополнить определение

		«шпик» – продукт убоя в виде свиного подкожного жира, снятого с наружной части туши при ее разделке, со шкуркой (или без нее), с прирезами мышечной ткани или без мышечной ткани».	ного подкожного жира, снятого с наружной части туши при ее разделке, со шкуркой (или без нее), с прирезами мышечной ткани или без мышечной ткани, используемый в качестве сырья для производства пищевой продукции, в том числе в соленом виде.	
10.	П.4.1, п. 4.2	4. В разделе VIII «Требования к мясной продукции и процессам ее производства»: 4.1. В абзаце первом пункта 73 слова «продуктов из мяса» дополнить словом «(субпродуктов)». 4.2. В подпункте «в» пункта 73 слова «продуктов из мяса» дополнить словом «(субпродуктов)».	4. В разделе VIII «Требования к мясной продукции и процессам ее производства»: 4.1. В абзаце первом пункта 73 дополнить «продуктов из субпродуктов». 4.2. В подпункте «в» пункта 73 дополнить «продуктов из субпродуктов»	См.п.3 таблицы
11.	П. 2.18.	«технологическая примесь животного происхождения» – допустимый уровень содержания в мясной продукции компонента или смеси компонентов животного происхождения, полученных в результате убоя и переработки сельскохозяйственных животных (в том числе птицы), не входящих в рецептуру такой продукции, но используемых изготовителем в технологических линиях производства мясной продукции. Технологическая примесь животного происхождения характеризуется неоднородным распределением в мясной продукции.	Изложить в редакции: «технологическая примесь животного происхождения» – содержание в продуктах убоя и мясной продукции компонента или смеси компонентов животного происхождения, полученных в результате убоя и переработки продуктивных животных (в том числе птицы), не входящих в состав такой продукции, но используемых изготовителем для изготовления иной мясной продукции. Технологическая примесь животного происхождения характеризуется неоднородным распределением в пар-	Применение в разделе «Основные понятия» обозначения «допустимый уровень» применительно к термину - некорректно, т.к. примесь не может быть уровнем. «Сельскохозяйственных животных (в том числе птицы)» заменить на «продуктивных животных (в том числе птицы)» для гармонизации с ТР ТС 021/2011. Абзац 2 перенести в пункт 5.4. проекта, изложив в уточненной редакции (редакция предложена в п. 13 таблицы).

		Содержание в мясной продукции в качестве технологической примеси животного происхождения крови, коллагенсодержащего сырья (в том числе птицы), мяса (мяса птицы) механической обвалки и продуктов их переработки, а также содержание в продуктах убой и однокомпонентной по мясному ингредиенту мясной продукции любой технологической примеси животного происхождения не допускается;».	тии мясной продукции и является результатом непреднамеренного попадания в мясную продукцию	
12.	П.3	3. Раздел V «Требования безопасности к продуктам убой и мясной продукции» дополнить пунктом 19¹ следующего содержания: «19¹. 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. 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 убой птицы, продукты переработки продуктов убой птицы) в мясной продукции с указанием в маркировке в соответствии с пунктом 107² настоящего технического регламента информации о ее наличии в составе мясной продукции составляет в сумме не более 0,5 процента;	Исключить п.3	Требования к технологической примеси не относятся к сфере безопасности пищевой продукции, регулируемой разделом 5, так как технологическая примесь может объективно присутствовать в продукции, произведенной в соответствии с установленными технологическими процессами, и является безопасной. Основная задача регулирования технологической примеси — предотвращение введения в заблуждение потребителя. Данная задача обеспечивается не установлением нормативов безопасности, а корректным информированием потребителей через требования к маркировке. Соблюдение этих требований в полной мере исключает риск введения потребителей в заблуждение относительно состава и свойств продукции. Таким образом, любые нормативы, связанные с технологической примесью, должны носить исключи-

		допустимый уровень технологической примеси животного происхождения (продукты убоя, продукты переработки продуктов убоя) в мясной продукции с указанием в маркировке в соответствии с пунктом 107² 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 осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования».	тально информационный характер и не являться показателями безопасности. В связи с изложенным, а также учитывая, что требования к применению методов контроля установлены Договором о ЕАЭС предлагается исключить избыточное и дублирующее положение об обязательном контроле содержания технологической примеси с применением методов исследований из указанных перечней.
13.	п.5.4	Дополнить пунктом 107² следующего содержания: «107². В маркировке мясной продукции указывается информация о технологических примесях с указанием названия мясного ингредиента (мясных ингредиентов) (например, «Может содержать говядину», «Может содержать свинину», «Может содержать мясо кур», «Может содержать мясной	Допустимый уровень технологической примеси не должен быть равен пределу обнаружения метода исследования, т.к. в результате проведенных измерений будут отсутствовать цифровые значения, соответствующие норме. При этом будет отсутствовать и погрешность измерения. Содержание 0,1% или 0,2% не мо-
		пункт 5.4. изложить в следующей редакции: «107². Если доля содержания технологической примеси одного вида продуктивных животных в продуктах убоя и мясной продукции составляет 0,2 процента и менее по отношению к совокупному содержанию мясных ингредиентов, то ее	

		ингредиент кур и свиней)»).	содержание допускается не указывать в составе.» В маркировке мясной продукции, за исключением продукции однокомпонентной по мясному ингредиенту, допускается указывать возможное содержание технологической примеси одного вида продуктивного животного, если доля содержания технологической примеси: - сельскохозяйственной птицы по отношению к совокупному содержанию мясных ингредиентов составляет 0,5 процента и менее; - других убойных видов животных по отношению к совокупному содержанию мясных ингредиентов составляет 1,0 процент и менее. В маркировке такой продукции после состава указывается информация о технологических примесях с указанием названия мясного ингредиента (мясных ингредиентов) (например, «Может содержать говядину», «Может содержать свинину», «Может содержать мясо кур», «Может содержать свинину и мясо кур»). Мясо механической обвалки птицы, кожа птицы, продукты переработки крови и коллагенсодержащего сырья не относятся к технологической примеси. Для всех компонентов животного происхождения в составе мясной продукции указывается их принадле	жет быть совокупностью всех мясных ингредиентов от разных животных, т.к. это невозможно будет почитать. Тем не менее, чтобы ограничить количество видов животных в примеси предлагается ввести нормирование в общей сумме: для сельскохозяйственной птицы в сумме не более 0,5% и не более 1,0% для убойных видов животных. <i>(например, 0,2% кур, 0,2% индейки, 0,2% страуса без вынесения в маркировку)</i> Таким образом, при невозможности исключить возможное содержание технологической примеси в мясной продукции, изготовитель может указать в маркировке на добровольной основе информацию о возможном содержании мясного ингредиента определенного вида животных. Однако наличие любого мясного ингредиента, не заявленного в составе и превышающего допустимые уровни, в мясной продукции недопустимо.
--	--	------------------------------------	--	--

			лежность к убойному виду животных (видовая принадлежность). Например, говяжий животный белок, свиная печень, говяжий жир-сырец, гемоглобин свиной и т.п.		
П.5.3	5.3. подпункт «г» пункта 107 изложить в следующей редакции: «г) допускается использование общепринятых названий, образованных по анатомическому признаку (например, «грудинка», «бекон», «шейка», «рулька»), характерному рисунку на разрезе (например, «сервелат», «салями», «ветчинная»), рецептурному компоненту, не являющемуся мясным ингредиентом (например, чесночная, молочная, сливочная) или широко применяемых в кулинарии и общественном питании (например, «пастрома», «балык», «купаты», «бифштекс»).».	подпункт «г» пункта 107 изложить в следующей редакции: «г) допускается использование общепринятых названий, образованных по анатомическому признаку (например, «грудинка», «бекон», «шейка», «рулька»), характерному рисунку на разрезе (например, «сервелат», «салями», «ветчинная»), рецептурному компоненту, не являющемуся мясным ингредиентом (например, чесночная, молочная, сливочная) или широко применяемых в кулинарии и общественном питании (например, «пастрома», «балык», «купаты», «бифштекс»).».	лежность к убойному виду животных (видовая принадлежность). Например, говяжий животный белок, свиная печень, говяжий жир-сырец, гемоглобин свиной и т.п.		Исключение возможности использования придуманных названий мясной продукции по рецептурному компоненту приведет к серьезному и неоправданному ограничению деятельности изготовителей. На рынке исторически представлен широкий спектр традиционной мясной продукции, наименования которой указывают на характерный вкусоароматический компонент («Чесночная», «Молочная», «Сливочная», «Горчиная» и др.). Запрет таких названий выведет эту продукцию из правового поля, создаст непреодолимые барьеры для ее производства и реализации, что негативно скажется на товарообороте и разнообразии потребительского выбора.