

11.12.2019

ПродЭксперт



Самое важное и интересное для специалистов пищевой промышленности

Утверждены новые редакции ГОСТов к регламенту на мясные продукты

Обновлены версии перечней стандартов для ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» согласно решению N 198, принятому Коллегией Евразийской экономической комиссии (ЕЭК) 19.11.19 г.

С текстом Решения ЕЭК N 198 можно ознакомиться по ссылке:



[Решение Коллегии ЕЭК от 19.11.2019 N 198](#)

Дата вступления в силу перечней ГОСТов на мясо и мясную продукцию — 1 июня 2020 г. В актуализированном перечне стандартов на требования безопасности к мясным продуктам –190 документов (ранее их было 138).

Кроме того, выделен ряд стандартов в части указания придуманного названия. Например, ГОСТ 33394-2005 конкретно распространяется на придуманные названия «Русские», «Столовые» и «Традиционные» замороженных пельменей. Названия вареных продуктов из свинины будут устанавливаться согласно нормам ГОСТ 31790-2012.

Методы испытаний мясной продукции будут включать 188 нормативных документов вместо 132. Также добавлены примечания по использованию того или иного стандарта. Часть национальных правовых актов будет ограничена в применении после включения в перечень

аналогичного межгосударственного стандарта. Для отдельных стандартов четко прописаны показатели, которые проверяются в ходе исследований.

Дата вступления изменений в силу — 22.12.2019.

Если у вас не подключен комплект «Техэксперт» для пищевых предприятий, вы всегда можете получить бесплатный доступ, заполнив простую форму регистрации на странице издания.

Хотите быть в курсе всех новостей о пищевой промышленности? Специально для этого мы создали группу в Телеграм. Вступайте по ссылке [@expertprod](#)

Вопрос-ответ



Кудина И.Е.

Вопрос:

1. Обязательно ли получение экспертного заключения на охлажденную мясную продукцию?
2. Где прописано, что производитель мясных полуфабрикатов обязан получить экспертное заключение на выпускаемую подконтрольную продукцию, сроки которой не превышают сроки, установленные ТУ?

Ответ:

1. В соответствии с п.2 «Порядка организации и проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок», утвержденного приказом Роспотребнадзора от 19.07.2007 N 224, экспертное заключение — это документ, выдаваемый федеральными государственными учреждениями здравоохранения — центрами гигиены и эпидемиологии, другими аккредитованными в установленном порядке организациями, экспертами, подтверждающий проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы, обследования, исследования, испытания и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок в соответствии с техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке, и содержащий обоснованные заключения о соответствии (несоответствии) предмета санитарно-эпидемиологической экспертизы, обследования, исследования, испытания и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, техническим регламентам.

В настоящее время в соответствии с п.2 «Протокола о применении санитарных, ветеринарно-санитарных и карантинных фитосанитарных мер» (приложение 12 к Договору о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014) процедурой оценки соответствия продукции единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям или требованиям технических регламентов Союза, осуществляемой уполномоченным органом в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, является государственная регистрация.

Если изготавливаемая Вами продукция подлежит государственной регистрации, то Вам нужно получить экспертное заключение.

В соответствии с п.3 ст.24 и п.2 ст.27 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» государственная регистрация специализированной пищевой продукции и продукции нового вида проводится на этапе ее подготовки к производству (изготовлению) на таможенной территории Таможенного союза, а пищевой продукции, ввозимой на таможенную территорию Таможенного союза, — до ее ввоза впервые на таможенную территорию Таможенного союза.

2. Если под экспертным заключением подразумевается иной документ:

На основании п.130 ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» продукты убоя (в том числе продукты убоя для детского питания) перед выпуском в обращение на таможенную территорию Таможенного союза подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе.

В п.5 ТР ТС 034/2013 даны определения следующих терминов:

- «мясная продукция» — пищевая продукция, изготовленная путем переработки (обработки) продуктов убоя, без использования или с использованием ингредиентов животного и (или) растительного, и (или) минерального, и (или) микробиологического, и (или) искусственного происхождения;
- «продукт убоя» — непереработанная пищевая продукция животного происхождения, полученная в результате убоя в промышленных условиях продуктивных животных и используемая для дальнейшей переработки (обработки) и (или) реализации, включающая мясо, субпродукты, жир-сырец, кровь, кость, мясо механической обвалки (дообвалки), коллагенсодержащее и кишечное сырье;
- «охлажденное мясо» — парное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры от минус 1,5°C до плюс 4°C в любой точке измерения;
- «мясо» — продукт убоя в виде туши или части туши, представляющий совокупность мышечной, жировой, соединительной тканей, с включением костной ткани или без нее;
- «охлажденные субпродукты» — субпродукты, подвергнутые холодильной обработке после убоя и их выделения до температуры от минус 1,5°C до плюс 4°C в любой точке измерения;

- «субпродукты» — продукты убоя в виде внутренних органов, головы, хвоста, конечностей (или их частей), мясной обрезки, зачищенные от кровоподтеков, без серозной оболочки и прилегающих тканей, а также шкурки и межсосковой части свиней.

Обратите внимание: охлажденными могут быть мясо и субпродукты (то есть, продукты убоя), а не мясная продукция.

В соответствии с п.1 ст.30 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» переработанная пищевая продукция животного происхождения (включая мясную продукцию) не подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе.

Но если Ваша продукция относится к продуктам убоя, то требуется ветеринарно-санитарная экспертиза. Срок получения — до выпуска продукции в обращение.

3. На основании п.2 «Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов», утвержденных приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 N 589, ветеринарные сопроводительные документы (ветеринарные сертификаты, ветеринарные свидетельства, ветеринарные справки — далее ВСД) характеризуют территориальное и видовое происхождение, ветеринарно-санитарное состояние сопровождаемого подконтрольного товара, эпизоотическое благополучие территорий его происхождения и позволяют идентифицировать подконтрольный товар.

На основании п.3 указанных Ветеринарных правил оформление ВСД осуществляется при:

- производстве партии подконтрольного товара;
- перемещении (перевозке) подконтрольного товара;
- переходе права собственности на подконтрольный товар (за исключением передачи (реализации) подконтрольного товара покупателю для личного или иного потребления, не связанного с предпринимательской деятельностью).

На основании п.13 указанных Ветеринарных правил ВСД действительны:

- при оформлении произведенной партии подконтрольных товаров — с момента оформления и до истечения срока годности, реализации, подконтрольного товара;
- при оформлении перемещаемой (перевозимой) партии подконтрольного товара — с момента оформления и до окончания перемещения (перевозки) подконтрольного товара;
- при оформлении перехода права собственности на партию подконтрольного товара с момента начала процедуры перехода права собственности на подконтрольный товар до ее окончания.

Таким образом, ВСД оформляются после производства партии продукции, но не позднее установленного срока годности.

© АО «Кодекс», 2022

Исключительные авторские и смежные права принадлежат АО «Кодекс».

Политика конфиденциальности персональных данных