

11.11.2021

ПродЭксперт



Самое важное и интересное для специалистов пищевой промышленности

Утвержден технический регламент на МЯСО ПТИЦЫ

Совет Евразийской экономической комиссии принял технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки». Документ регламентирует обязательные требования к пищевой продукции животного происхождения. Он также устанавливает единую терминологию, правила идентификации, требования безопасности, требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации, утилизации и к маркировке.

В частности, техрегламент определяет:

- максимально допустимые уровни остаточного количества 50 ветеринарных лекарственных средств в продуктах убоя птицы;
- запрет на введение воды, ингредиентов и пищевых добавок (включая фосфаты) в процессе производства непереработанной продукции из мяса птицы;
- необходимость указывать в составе переработанной продукции из мяса птицы воду в случае ее использования при любом способе добавления (маринады, рассолы с ингредиентами и добавками), а также мясо птицы механической обвалки;

— норматив массовой доли влаги, выделившейся при размораживании мяса птицы, который не должен превышать 4%;

— запрет на использование при производстве продукции из мяса птицы для питания детей фосфатов, усилителей вкуса и аромата, бензойной, сорбиновой кислот и их солей, сырья с ГМО и пестицидами;

— для показателей пищевой ценности продукции из мяса птицы (белок, жир, углеводы, калорийность) допустимы отклонения фактических значений от указанных в маркировке.

Оценка соответствия установлена в формах ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя птицы, декларирования соответствия продукции из мяса птицы (включая полуфабрикаты), государственной регистрации продукции для детского питания.

Технический регламент вступает в силу с 1 января 2023 года. При этом ввиду отсутствия ряда необходимых стандартов, которые будут вводиться в действие по мере разработки методов исследований и включаться в перечни стандартов, в регламенте установлены перспективные отложенные нормы:

— по контролю максимально допустимых остатков отдельных ветеринарных лекарственных средств в продуктах убоя мяса птицы;

— по массовой доле влаги, выделившейся при хранении охлажденного мяса птицы;

— по использованию придуманных названий, сходных с установленными в межгосударственных стандартах на продукцию из мяса птицы и техническом регламенте «О безопасности мяса и мясной продукции».

В решение Совета ЕЭК также включено положение о подготовке Российской Федерацией совместно со странами Союза проекта изменений в регламент, который позволит перейти к классификации всех видов продукции из мяса птицы на мясную и мясосодержащую группы.

Ещё не работаете с «Техэксперт» для пищевых предприятий? Попробуйте бесплатный доступ! [Форма регистрации](#) →

А знаете ли вы?

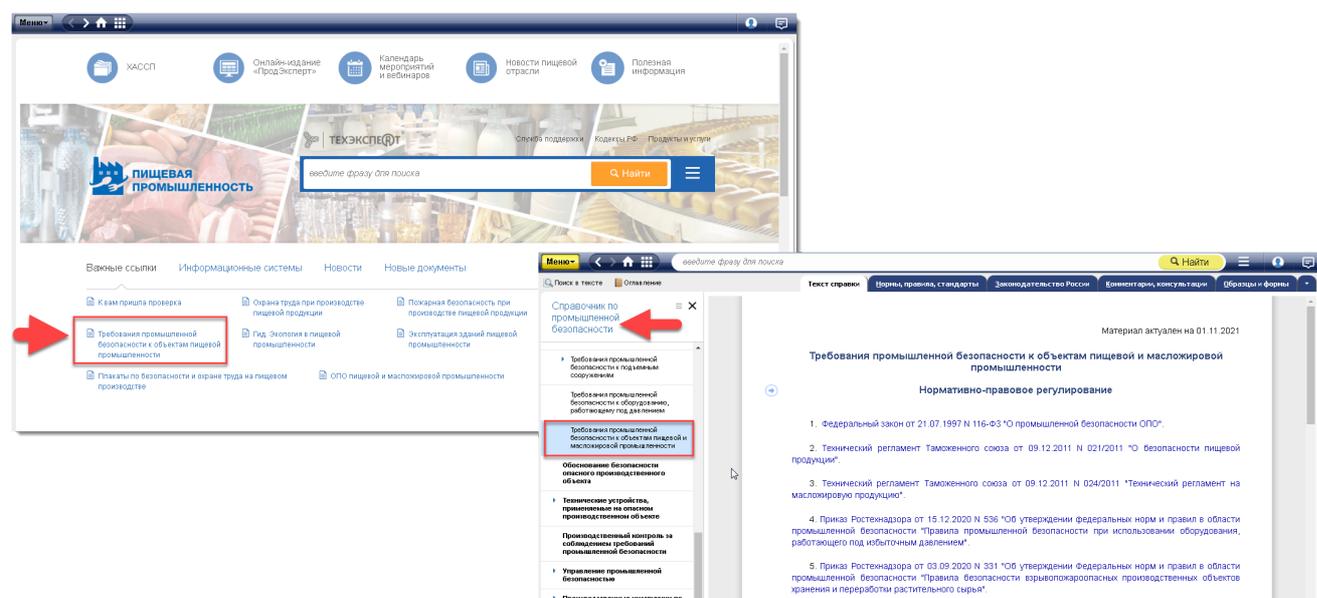
Напоминаем об изменениях в техрегламент на оборудование, работающее под избыточным давлением

21 ноября этого года вступают в силу изменения в технический регламент «О безопасности оборудования, работающего под избыточным давлением». Ранее такое решение принято Советом Евразийской экономической комиссии.

Изменения касаются введения новых терминов, уточнения отдельных положений технического регламента в части внесения технических правок, в том числе классификации оборудования по критериям опасности, требований к объектам технического регулирования и документам, обосновывающим безопасность оборудования с учетом всех характерных для него факторов опасности и требований безопасности.

В связи со вступлением документа в силу Коллегия ЕЭК установила, что выданные до 21 ноября этого года сертификаты и декларации соответствия на оборудование, работающее под избыточным давлением, будут действительны до окончания срока их действия, а выпущенная продукция — иметь возможность обращаться на рынке в течение всего срока ее службы.

Подробная информация о требованиях промышленной безопасности к объектам пищевой промышленности содержится в справочном материале комплекта систем для пищевой промышленности.



Информационно-справочный материал «Требования промышленной безопасности к объектам пищевой и масложировой промышленности» поможет узнать:

- о нормативно-правовом регулировании данной сферы деятельности;
- об объектах, относящихся к ОПО пищевой и масложировой промышленности;
- о промышленной безопасности производственных объектов, на которых осуществляется деятельность по производству пищевой продукции;

- алгоритм действий, которые должен определить изготовитель для обеспечения безопасности в процессе производства пищевой продукции.

Еще не работаете с «Техэксперт» для пищевых предприятий? Попробуйте бесплатный доступ! [Форма регистрации](#) →

Вопрос-ответ



*Кудинова Ирина
Евгеньевна*

Вопрос:

На основании каких документов и как правильно указывать сроки годности на этикетке и сопроводительных документах пищевой продукции, а именно «Полуфабрикаты мясные в тесте замороженные пельмени Домашние (ГОСТ) 180 суток срок годности (условия хранения –18 °С)»?

Ответ:

Срок годности пищевой продукции указывается в ее маркировке (на этикетке) в соответствии с [ч.4.7 ТР ТС 022/2011](#) «Пищевая продукция в части ее маркировки».

В соответствии с [п.1 ч.4.7 ТР ТС 022/2011](#) срок годности указывается с использованием слов «годен до конца» с указанием месяца, года или «годен до» с указанием числа, месяца, года при сроке ее годности не менее трех месяцев. В соответствии с [п.2 ч.4.7 ТР ТС 022/2011](#) в целях указания срока годности пищевой продукции может использоваться слово «годен» с указанием количества суток, месяцев или лет. В соответствии с [п.5 ч.4.7 ТР ТС 022/2011](#) слова «годен до», «годен», «годен до конца» в маркировке пищевой продукции могут быть заменены словами «срок годности», «употребить до» или аналогичными по смыслу словами.

Следовательно, возможно указание в маркировке срока годности словами «годен 180 суток» или «срок годности 180 суток».

В соответствии с [п.1 ч.4.1 ТР ТС 022/2011](#) в маркировке пищевой продукции должен быть указан не только срок годности, но и условия хранения. В маркировке должно быть указано «хранить при температуре не выше минус 18 °С».

В сопроводительных документах должны быть приведены аналогичные сведения.

© АО «Кодекс», 2022

Исключительные авторские и смежные права принадлежат АО «Кодекс».

Политика конфиденциальности персональных данных