05.10.2023

ПродЭксперт



Самое важное и интересное для специалистов пищевой промышленности

Приняты изменения в техрегламент "О безопасности мяса и мясной продукции"

Совет Евразийской экономической комиссии внес изменения в <u>технический регламент</u> Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции".

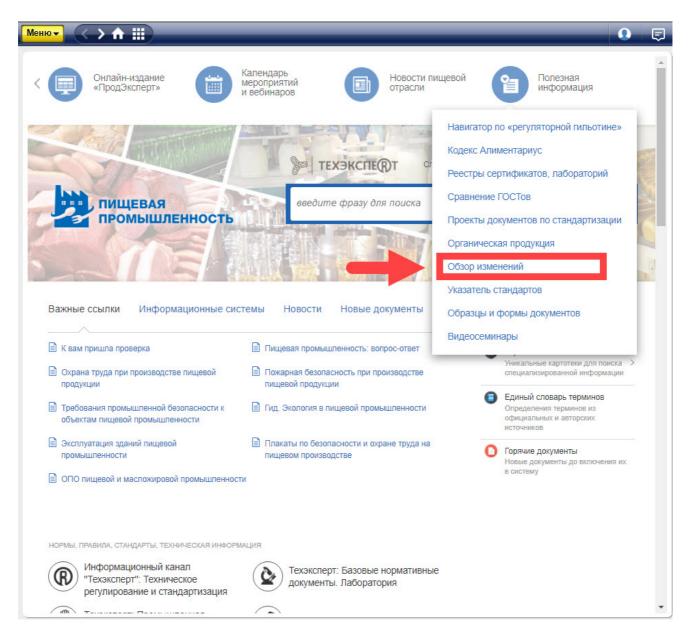
Изменения разработаны Министерством сельского хозяйства Российской Федерации согласно Плану внесения изменений в технические регламенты в части корректировки требований к указанию пищевой ценности (белок, жир, углеводы, калорийность) в маркировке продуктов убоя и мясной продукции. Актуальность изменений обусловлена тем, что мясо и продукты убоя, в том числе используемые в качестве сырья, характеризуются естественной (природной) неоднородностью содержания белка и жира, которое сложно стандартизировать.

Изменения направлены на предупреждение действий, вводящих в заблуждение потребителей. Они помогут решить проблемы, связанные с контролем правильности указания количества пищевых веществ путем установления в техрегламенте допустимых пределов отклонений фактических значений содержания белка (до 20% в сторону уменьшения) и жира, углеводов, калорийности (до 20% в сторону увеличения) от значений, указанных в маркировке, с учетом особенностей производства такой продукции.

Изменениями предусмотрены допустимые пределы фактических значений содержания пищевых веществ при указании информации о пищевой ценности продуктов убоя и мясной продукции: белок - не менее 80% от значения, указанного в маркировке; жир, углеводы, энергетическая ценность (калорийность) - не более 120% от значения, указанного в маркировке.

Аналогичные требования в отношении продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы установлены техрегламентом Союза "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки", который принят Коллегией Комиссии 29 октября 2021 года и вступил в силу с 1 января 2023 года. Принятое решение предусматривает 24 месяца переходного периода для плавного перехода к новым требованиям. Переходный период дополнительно будет согласовываться с государствами-членами в установленном порядке.

Актуальная информация о последних изменениях законодательства доступна в сервисе «Обзор изменений» отраслевого комплекта систем «Техэксперт: Пищевая промышленность».



В сервисе собраны важные изменения в НПА и отраслевые новости. Материалы сгруппированы по месяцам, что делает навигацию по разделу простой и понятной.

Вопрос-ответ



Добаркина Вера Анатольевна

Вопрос:

В соответствии с пунктом 60 ТР ЕАЭС 051/2021, в котором установлено, что замороженное мясо птицы механической обвалки, полученное на других производствах, используется только для выработки продукции из мяса птицы, подвергаемой тепловой обработке в процессе производства. Правомерно ли применять мясо птицы механической обвалки замороженное, полученное на других производствах, при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов (не подвергнутых тепловой

обработке)? Пункт 5 указывает, что действие регламента не распространяется на пищевую продукцию, в которой в соответствии с рецептурой масса продуктов убоя и мясной продукции в совокупности составляет 50% или превышает массу продуктов убоя птицы и продукции их переработки.

Ответ:

Да. Если содержание в рецептуре мясных и мясосодержащих полуфабрикатов совокупно мяса птицы и продуктов его переработки составляет менее 50 процентов общей мясной составляющей, требования к безопасности такого мясного или мясосодержащего полуфабриката устанавливаются в <u>ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»</u>, в котором не установлены ограничения по применению замороженного мяса птицы механической обвалки.

Обоснование:

В <u>ТР ЕАЭС 051/2021 Технический регламент Евразийского экономического союза</u> «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» (утвержден решением Совета <u>ЕЭК от 29.10.2021 N 110</u>, действует с 01.01.2023), в <u>п.60</u> указывается, что замороженное мясо птицы механической обвалки, полученное на собственном производстве, используется для производства полуфабрикатов и другой продукции из мяса птицы. Замороженное мясо птицы механической обвалки, полученное на других производствах, используется только для выработки продукции из мяса птицы, подвергаемой тепловой обработке в процессе производства.

Также в разделе 1 «Область применения» ТР ТС 051/2021, в п.5.в указано, что действие настоящего технического регламента не распространяется на пищевую продукцию, в которой в соответствии с рецептурой масса продуктов убоя и мясной продукции в совокупности составляет 50 процентов или превышает массу продуктов убоя птицы и продукции их переработки.

В <u>ТР EAЭC 051/2021</u> отсутствует определения понятий мясной и мясосодержащий полуфабрикат, но имеется понятие «полуфабрикат из мяса (субпродуктов) птицы» — продукция из мяса и (или) субпродуктов птицы, изготовленная из мяса птицы на кости или бескостного мяса птицы в виде кусков или в измельченном виде, или их сочетания с добавлением или без добавления немясных ингредиентов, подготовленная к дальнейшей тепловой обработке.

Определения понятий мясной и мясосодержащий полуфабрикат установлены в <u>ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»</u> (утвержден решением Совета ЕЭК от 09.10.2013 N 68, действует с 01.05.2014): «мясной полуфабрикат — мясная продукция, массовая доля мясных ингредиентов которой составляет более 60 процентов, которая изготовлена из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков или фарша, с добавлением или без добавления немясных ингредиентов, предназначена для реализации в розничной торговле и требует перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности»; «мясосодержащий полуфабрикат — мясная продукция, массовая доля мясных ингредиентов которой составляет от 5 до 60 процентов включительно, которая изготовлена из мяса на кости или бескостного мяса или фарша с добавлением немясных ингредиентов, предназначена для реализации в розничной торговле и требует перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности».

ГОСТ 32951-2014 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия» (утвержден приказом Росстандарта от 03.10.2014 N 1265-ст, действует с 01.01.2016) в разделе 5.3 «Требования к сырью» устанавливает, что для производства данных изделий может применяться «сырье животного, растительного и минерального происхождения, по показателям безопасности соответствующее требованиям, установленным ТР ТС 034/2013, ТР ТС 021/2011 или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт» и не водит ограничения на применение видов сырья животного происхождения, кроме запрета на использование мясного сырья, замороженного более одного раза, мяса быков, хряков, баранов, козлов и тощее, свинины (в т.ч. шпика, грудинки) с признаками окислительной порчи жировой ткани (пожелтение, осаливание, прогоркание), мяса, заметно изменившего цвет на поверхности (п.5.3.4).

Таким образом:

Для производства мясных и мясосодержащих полуфабрикатов возможно применение продуктов переработки мяса птицы, в том числе и замороженного мяса птицы механической обвалки.

Если ваше предприятие самостоятельно не производит мясо птицы механической обвалки, а только использует продукцию других производств при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов, то использование замороженного мяса птицы механической обвалки возможно при производстве полуфабрикатов, в которых содержание в рецептуре совокупно мяса птицы и продуктов его переработки составляет менее

50 процентов общей мясной составляющей. В таком случае данные мясные и мясосодержащие полуфабрикаты по показателям безопасности должны будут соответствовать требованиям <u>TP TC 034/2013</u>.

Если производимая вами продукция в рецептуре содержит мясо птицы и/или продукты его переработки 50 и более процентов от общей мясной составляющей, то вы не можете использовать замороженное мясо птицы механической обвалки, если оно произведено на стороннем производстве. В таком случае, вы должны назвать свою продукцию «полуфабрикат из мяса (субпродуктов) птицы», и продукция по показателям безопасности должна соответствовать требованиям <u>TP EAЭC 051/2021</u>.

© АО «Кодекс», 2023

Исключительные авторские и смежные права принадлежат АО «Кодекс».

Политика конфиденциальности персональных данных