

15.11.2024

ПродЭксперт



Самое важное и интересное для специалистов пищевой промышленности

Техрегламенты ЕАЭС по безопасности и маркировке пищевой продукции

Источник изображения: stock.adobe.com

10 ноября вступили в силу принятые ранее Советом Евразийской экономической комиссии изменения в технические регламенты ЕАЭС на пищевую продукцию и ее маркировку.

Изменения позволят выпускать на рынок ЕАЭС пищевую продукцию без замены ее маркировки в случае изменения реквизитов местонахождения организации или индивидуального предпринимателя, являющейся (являющегося) ее изготовителем (уполномоченным изготовителем лицом, импортером).

Согласно поправкам, внесенным в [статью 39](#) техрегламента «[О безопасности пищевой продукции](#)» (ТР ТС 021/2011), в течение трех лет с даты переименования города, области, улицы и т.д., указанных в качестве реквизитов адреса места нахождения изготовителя пищевой продукции (уполномоченного изготовителем лица, импортера), допускается выпуск в обращение пищевой продукции с указанием в маркировке такой продукции предыдущих наименований его места нахождения при условии неизменности фактического географического места нахождения и фактического места производства.

При этом в [статье 4](#) техрегламента «[Пищевая продукция в части ее маркировки](#)» (ТР ТС 022/2011) предусмотрены возможные способы доведения до потребителя достоверных и актуальных сведений о месте нахождения изготовителя пищевой продукции (уполномоченного изготовителем лица, импортера).

Маркировка пищевой продукции должна содержать ряд важных сведений, в том числе влияющих на безопасность пищевой продукции для конечного потребителя. Учесть все нюансы и не запутаться в обязательных и дополнительных данных, которые необходимо указать, достаточно сложно. В этом вам

поможет справочный контент комплекта «Техэксперт: Пищевая промышленность». Пользователям комплекта доступны сразу несколько справочных материалов, которые помогут всесторонне изучить вопрос и соблюсти все необходимые требования к маркировке пищевой продукции.

Маркировка пищевой продукции. Представлены общие и дополнительные требования к маркировке упаковки пищевой продукции. Также материал познакомит специалистов с ответственностью за нарушение правил маркировки продукции.

Знак соответствия. Расскажет об особенностях маркировки продукции, соответствующей национальному стандарту, единым знаком обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза.

Маркировка упаковки знаком петля Мебиуса. Информация о маркировке знаком, обозначающим возможность утилизации упаковки, а также материал, из которого такая упаковка изготовлена, для упрощения процедуры сортировки.

Знаки на упаковке пищевой продукции. Справочный материал познакомит с информацией о знаках, наносимых на упаковку пищевой продукции.

Все материалы разработаны в соответствии с действующим законодательством и имеют активные гиперссылки на связанные документы и материалы. Таким образом пользователи могут получить актуальную информацию и оперативно уточнить требования положений законодательства.

Доступ к информации в сервисе «Справочник по пищевой промышленности» комплекта систем «Техэксперт: Пищевая промышленность».

Меню

Справочники

Онлайн-издание «ТехЭксперт»

Календарь мероприятий и вебинаров

Новости пищевой отрасли

Полезная информация

Справочник по пищевой промышленности

Справочник ХАССП

Справочник по оценке соответствия

ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

Важные ссылки

Информационные системы

Новое в продукте

К вам пришла проверка

Технические регламенты: вопросы-ответ

Охрана труда при производстве пищевой продукции

Меню

Поиск в тексте

Оглавление

Текст справки

Нормы, правила, стандарты

Законодательство России

Комментарии, консультации

Международное право

М

Справочник по пищевой промышленности

Кодекс Алиментариус

Хранение пищевой продукции

Срок годности пищевой продукции

Утилизация пищевой продукции

Маркировка пищевой продукции

Специальные информационные системы пищевой промышленности

Маркировка упаковки знаком петля Мебиуса

Информация на маркировке алкогольной продукции

Информация на маркировке пищевой воды, молока и напитков

Знаки на упаковке пищевой продукции

Фальсификация пищевой продукции

Оценка соответствия пищевой продукции

поиск

Включить двухколонный режим

Материал актуален на 11.11.2024

Маркировка пищевой продукции

Общие требования к маркировке пищевой продукции

Обратите внимание! С 10 ноября 2024 вступают в силу изменения в техрегламенты ЕАЭС "О безопасности пищевой продукции" и "Пищевая продукция в части ее маркировки".

Маркировка пищевой продукции - информация о пищевой продукции, нанесенная в виде надписей, рисунков, знаков, символов, иных обозначений и (или) их комбинаций на потребительскую упаковку, транспортную упаковку или на иной вид носителя информации, прикрепленного к потребительской упаковке, и (или) к транспортной упаковке, или помещенного в них, либо прилагаемого к ним (абз. 6 ст.2 ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки").

Правила маркировки, установленные ТР ТС 022/2011, распространяются на пищевую продукцию, выпускаемую в обращении на территории Евразийского экономического союза (ЕАЭС).

Особенности маркировки продукции, соответствующей национальному стандарту, содержится в справочном материале: [Знак соответствия](#).

Информация о маркировке упаковки знаком Петля Мебиуса содержится в справочном материале: [Маркировка упаковки знаком петля Мебиуса](#).

А знаете ли вы?

Обзор основных требований новой версии ГОСТ Р 51705.1-2024

Важность обеспечения безопасности пищевой продукции обусловлена ее влиянием на жизнь и здоровье людей. Первостепенную роль здесь играет управление качеством и безопасностью пищевых продуктов.

ГОСТ Р 51705.1-2024 «Системы менеджмента качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» применяется с 01.11.2024 взамен ГОСТ Р 51705.1-2001. Какие изменения необходимо учесть специалистам пищевой отрасли в профессиональной деятельности? Чтобы узнать это, предлагаем ознакомиться с экспертным комментарием специалистов Группы компаний ДКС.

<https://dqs-russia.ru/cat/o-kompanii>

⇒ **Обзор требований новой версии ГОСТ Р 51705.1-2024.**

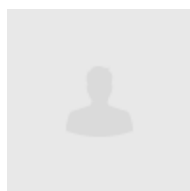
Доступ к аналитическому материалу по запросу в Интеллектуальном поиске, либо из текста документа.

Ссылки ведут на документы в системе «Техэксперт».

Если ссылки неактивны или при переходе возникает ошибка, вероятно, вы не являетесь пользователем «Техэксперт» или у вас не настроена утилита «КАссист».

Обратитесь к [представителю «Техэксперт»](#) в вашем регионе.

Вопрос-ответ



Андреев Олег
Валерьевич

Вопрос:

Мясо птицы механической обвалки можно производить из размороженного сырья? Или только из охлажденного?

Ответ:

Можно производить из охлажденного, подмороженного и замороженного, но не более одного раза, сырья.

Обоснование:

Мясо птицы механической обвалки является объектом [технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» \(ТР ЕАЭС 051/2021\)](#).

Согласно определениям, указанным в данном [техническом регламенте](#):

«мясо птицы механической обвалки» — продукт убоя птицы, полученный в результате обвалки методом сепарирования потрошеной тушки птицы или ее частей, в том числе шей или костей, с прирезами мякотной ткани не менее 30 процентов, состоящий из измельченных мышечной, жировой и соединительной тканей с нормируемыми размером и массовой долей костных включений;

«обвалка мяса птицы» — отделение мякотной части от костей потрошенной тушки птицы или ее частей;

«продукт убоя птицы» — пищевая переработанная продукция животного происхождения, полученная в результате промышленного убоя сельскохозяйственной птицы и предназначенная для дальнейшей переработки (обработки) и (или) реализации (потрошенные тушки и части тушек птицы, жир-сырец, кожа, обработанные субпродукты, мясо птицы механической обвалки, мясо птицы бескостное, кость птицы, сырье коллагенсодержащее птицы);

«потрошенная тушка птицы», «тушка» — продукт убоя птицы, полученный в результате оглушения, обескровливания, снятия оперения, удаления внутренних органов, головы, шеи и ног птицы, предназначенный для пищевых целей.

При этом техническим регламентом не оговариваются рассматриваемые ограничения на сырье.

Наряду с этим существует ГОСТ 31490-2012 «Мясо птицы механической обвалки. Технические условия», включенный в доказательную базу ТР ЕАЭС 051/2021, в котором, в том числе, установлены требования к сырью.

Применительно к данному вопросу, рассмотрим частично пункты 4.3.1 и 4.3.2:

Сырье используют после его получения:

— в охлажденном состоянии с температурой в толще продукта от 0°C до минус 2°C со сроком хранения не более двух суток;

— в подмороженном состоянии с температурой в толще продукта минус (2,5±0,5)°C со сроком хранения не более пяти суток;

— в замороженном состоянии с температурой в толще продукта не выше минус 8°C со сроком хранения не более одного месяца.

4.3.2 Не допускается применять для выработки мяса механической обвалки:

— сырье, замороженное более одного раза;

Таким образом, допускается использование сырья, в том числе, замороженного, но не более одного раза.