

18.04.2025

ПродЭксперт



Самое важное и интересное для специалистов пищевой промышленности

Минсельхоз России предложил компенсировать до 70% расходов племенных хозяйств на генотипирование

Источник изображения [freepik.com](https://www.freepik.com)

На общественном обсуждении проект постановления Правительства Российской Федерации «О внесении изменений в [постановление Правительства Российской Федерации от 14 июля 2012 г. № 717](#)», разработанный Минсельхозом России.

Документом предусмотрена компенсация расходов племенных хозяйств на организацию молекулярной генетической экспертизы крупного рогатого скота (молочного или мясного). Цель проекта — увеличить темпы развития селекционной деятельности и способствовать развитию российской базы племенных ресурсов, что в свою очередь в долгосрочной перспективе увеличит продуктивность животных и прирост производства сельскохозяйственной продукции.

Общественное обсуждение проекта завершится 21 апреля 2025 года.

А знаете ли вы?

Подготовлены изменения в ТР "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки"

На общественном обсуждении проект решения Совета Евразийской экономической комиссии «О внесении изменений в технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» ([ТР ЕАЭС 051/2021](#)) в части дополнения его положениями о классификации различных видов продукции из мяса птицы (за исключением консервов из мяса

(субпродуктов) птицы) в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов на группы (мясную, мясосодержащую, мясорастительную, растительно-мясную), подготовленный Минсельхозом России. Ссылка на проект: <https://regulation.gov.ru/Regulation/Npa/PublicView?npaID=156174>.

Документом уточняются:

— понятия «консервы из мяса (субпродуктов) птицы», «консервы из мяса (субпродуктов) птицы для детского питания», «мясо птицы бескостное»;

— требования к маркировке отдельных видов продукции из мяса птицы.

С целью дифференциации продукции из мяса птицы в зависимости от процента содержания мясных ингредиентов предлагается ввести в ТР ЕАЭС 051/2021 термины: «классификационные группы», «мясная группа», «мясные консервы из мяса (субпродуктов) птицы для детского питания», «мясорастительные консервы из мяса (субпродуктов) птицы и растительно-мясные консервы из мяса (субпродуктов) птицы для детского питания», «мясорастительная группа», «мясосодержащая группа», «растительно-мясная группа»;

В документе также уточнены требования к формированию наименований продукции из мяса птицы и состава указанной продукции и к допустимым уровням показателей безопасности отдельных видов продукции из мяса птицы.

Проектом изменений предусмотрено распространение установленных в ТР ЕАЭС 051/2021 показателей безопасности на продукцию из мяса и субпродуктов птицы с учетом ее новых классификационных признаков.

Общественное обсуждение проекта продлится **до 23 апреля 2025 года**. В случае утверждения срок введения в действие изменений — 12 месяцев с даты их принятия. Переходный период действия документов об оценке соответствия, производства и выпуска в обращение продукции и обращения такой продукции — 12 месяцев, в том числе до истечения срока ее годности, установленного изготовителем.

Всё о применении технических регламентов — в сервисе [«Технические регламенты: вопрос-ответ»](#) на главной странице отраслевого комплекта «Техэксперт: Пищевая промышленность» в разделе «Важные ссылки». Материалы в подборке представлены в формате вопрос-ответ и содержат ссылки на нормативную документацию для подробного изучения вопроса. Информация поможет принять правильное решение, опираясь на опыт коллег и мнение эксперта.

Вопросы по применению технических регламентов



Безопасность пищевой продукции. ТР ТС 021/2011



Упаковка. ТР ТС 005/2011



Зерно. ТР ТС 015/2011



Маркировка пищевой продукции. ТР ТС 022/2011



Соковая продукция из фруктов и овощей. ТР ТС 023/2011



Масложировая продукция. ТР ТС 024/2011



Специализированная пищевая продукция. ТР ТС 027/2012



Пищевые добавки, ароматизаторы и технологические
вспомогательные средства. ТР ТС 029/2012



Молоко и молочная продукция. ТР ТС 033/2013



Мясо и мясная продукция. ТР ТС 034/2013





Табачная продукция. ТР ТС 035/2014



Рыба и рыбная продукция. ТР ЕАЭС 040/2016

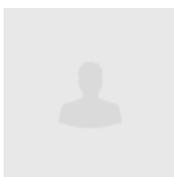


Ссылки ведут на документы в системе «Техэксперт».

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



Сереженкова Ирина
Леонидовна

Вопрос:

В ТР ТС 051, в п.117 указано, что на маркировке колбасных изделий указывается информация о виде колбасных изделий (например, «колбаса», «сосиски»), виде птицы (например, «из мяса (субпродуктов) кур », «из мяса индейки»), способе технологической обработки (например, «вареные»), сорте или категории (например, «экстра», «высший») (при наличии), а также о термическом состоянии («охлажденные», «замороженные»).

Что подразумевается под «(при наличии)»? Может ли ветчина куриная быть без сорта ?

Ответ:

Да, может, если ТУ или СТО предусмотрено. Если вырабатывается по ГОСТ и предусмотрена сортность, то нет. Но нет однозначного ответа на данный вопрос.

Обоснование:

При разработке технических условий для ветчинных изделий, при производстве которых используется мясо птицы, учитываются критерии, предъявляемые к продукции, готовой к употреблению в пищу, а также предназначенные для приготовления различных блюд, закусок.

Ветчина может изготавливаться из мяса курицы, индюка, утки, гуся. В отдельных изделиях используется ассорти из мяса разных птиц. В качестве сырья используются полупотрошенные охлажденные или замороженные тушки. Для приготовления ветчины берется исключительно мясо, снятое с грудной части и бедер птицы, полученное в результате ручной обвалки, использования специализированных машин. В отличие от колбасы, в ветчине содержится большее количество мяса, продукт считается более натуральным. Все сырье, которое используется в процессе изготовления ветчины, сопровождается разрешениями ветеринарно-санитарной службы.

Качество готового продукта зависит от сорта мяса, которое используется для изготовления ветчины. Продукт может относиться к высшему или первому сорту.

Например [ГОСТ 31639-2012](#) предусматривает следующую классификация по сортам:

4.4 Колбасные изделия подразделяют на следующие сорта:

экстра — колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%, в том числе белого не менее 50%;

высший — колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%;

первый — колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 50%;

второй — колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или пищевые потроха птицы с массовой долей не менее 70%;

третий — колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или пищевые потроха птицы с массовой долей не менее 50%.

А ГОСТ Р 54753-2011 не предполагает разграничение по сортам и категориям, разделяется только используемое сырье.

Т.е. другими словами если ТУ или СТО четко предусмотрено, что производится из одного мяса одной категории, то разделение по сортам и категориям нет необходимости. И необходимо в составе продукции указывать точную классификацию и из какого мяса сделана ветчина.

Документация:

— ГОСТ 31639-2012 Изделия колбасные вареные из мяса птицы. Общие технические условия (с Поправками). Утвержден приказом Росстандарта от 09.10.2012 № 475-ст.

— ГОСТ Р 54753-2011 Ветчина вареная в оболочке для детского питания. Технические условия. Утвержден приказом Росстандарта от 13.12.2011 № 940-ст.

*Служба поддержки пользователей систем "Кодекс"/"Техэксперт"
Эксперт Сереженкова Ирина Леонидовна*

Ссылки ведут на документы в системе «Техэксперт».

Если ссылки не активны 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.

© АО «Кодекс», 2025

Исключительные авторские и смежные права принадлежат АО «Кодекс».

Политика конфиденциальности персональных данных