

### Сводка отзывов и предложений Российской Федерации

№ п/п	Структурный элемент ТР	Наименование организации, номер письма и дата	Редакция проекта документа	Предлагаемая редакция проекта документа	Примечание
1.	Раздел «Предисловие»	Минпромторг России (КИ-7241/10 от 08.07.2011)	Ввести раздел «Предисловие» в соответствии с Соглашением о единых принципах и правилах технического регулирования от 18 ноября 2010 года, технические регламенты Таможенного союза разрабатываются в соответствии с Рекомендациями по типовой структуре технического регламента Евразийского экономического сообщества, утвержденных Решением Межгоссовета ЕврАзЭС от 27 октября.2006 г. № 321.	<p>«Предисловие»</p> <p>«1. Настоящий технический регламент разработан в соответствии с Соглашением о единых принципах и правилах технического регулирования в Республике Беларусь, Республике Казахстан и Российской Федерации от 18 ноября 2010 года.</p> <p>2. Настоящий технический регламент разработан с целью установления на таможенной территории Таможенного союза единых обязательных для применения и исполнения требований к мясу (продуктам убоя) и мясной продукции, обеспечения свободного перемещения мяса (продуктов убоя) и мясной продукции, выпускаемых в обращение на таможенной территории Таможенного союза.</p> <p>3. Если в отношении мяса (продуктов убоя) и мясной продукции приняты иные технические регламенты Таможенного союза, устанавливающие требования к мясу (продуктам убоя) и мясной продукции, то мясо (продукты убоя) и мясная продукция должны соответствовать требованиям всех технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется».</p>	ПРИНЯТО
2.	Статья 1, пункт 1	Минпромторг России (КИ-7241/10 от 08.07.2011)	«Настоящий Технический регламент Таможенного союза (далее – Технический регламент) распространяется на мясо и мясную продукцию, находящиеся в обращении на единой таможенной территории Таможенного союза, и устанавливает требования к мясу и мясной	Изложить в редакции: «Настоящий технический регламент распространяется на мясо (продукты убоя) и мясную продукцию, выпускаемые в обращение на таможенной территории Таможенного союза, независимо от страны происхождения.	ПРИНЯТО

			<p>продукций, процессам их производства, а также упаковке и маркировке, хранения, перевозки, реализации, и утилизации (уничтожении)».</p>	<p>Настоящий технический регламент устанавливает обязательные для применения и исполнения на таможенной территории Таможенного союза требования к мясу (продуктам убоя) и мясной продукции и связанные с ними требования к процессам производства (в том числе упаковки и маркировки), хранения, перевозки и утилизации, в целях защиты жизни и здоровья человека, окружающей среды, а также предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей (потребителей) мяса (продуктов убоя) и мясной продукции относительно их назначения и безопасности».</p> <p>Изложено в соответствии с Соглашением о единых принципах и правилах технического регулирования от 18 ноября 2010 года – технические регламенты Таможенного союза разрабатываются в соответствии с Рекомендациями по типовой структуре технического регламента Евразийского экономического сообщества, утвержденных Решением Межгоссовета ЕврАзЭС от 27 октября.2006 г. № 321.</p>	
3.	Статья 1, пункт 2	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	<p>«Объектами технического регулирования настоящего технического регламента являются следующие пищевые продукты убоя и мясная продукция:</p> <p>мясо;</p> <p>субпродукты;</p> <p>жир-сырец и продукты его переработки;</p> <p>пищевая кровь;</p> <p>пищевая кость;</p> <p>мясо механической обвалки;</p> <p>сырье кишечное;</p> <p>сырье коллагенсодержащее и продукты его переработки.</p> <p>мясные и мясосодержащие продукты из мяса;</p> <p>мясные и мясосодержащие колбасные изделия;</p>	<p>Изложить в более конкретизированной редакции:</p> <p>«Объектами технического регулирования настоящего технического регламента являются следующие продукты убоя и мясная продукция:</p> <p>мясо;</p> <p>субпродукты;</p> <p>жир-сырец и продукты его переработки, в том числе <b>животные топленые жиры;</b></p> <p><b>кровь и продукты ее переработки;</b></p> <p><b>кость и продукты ее переработки;</b></p> <p>мясо механической обвалки;</p> <p>сырье кишечное;</p> <p>сырье коллагенсодержащее и продукты его переработки, <b>в том числе желатин;</b></p>	ПРИНЯТО

			<p>мясные и мясосодержащие полуфабрикаты и кулинарные изделия;          мясные и мясосодержащие консервы;          бульоны и сухие продукты;          продукты из шпика;          животные топленые жиры;          желатин».</p>	<p>мясные и мясосодержащие продукты из мяса;          мясные и мясосодержащие колбасные изделия;          мясные и мясосодержащие полуфабрикаты и кулинарные изделия;          мясные и мясосодержащие консервы;          бульоны <b>мясные и мясосодержащие</b>;          сухие <b>мясные и мясосодержащие</b> продукты;          продукты из шпика».</p>	
4.	Статья 1, пункт 3	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	<p>«Действие настоящего технического регламента не распространяется на: продукты убоя и мясную продукцию, полученные в процессе непромышленного производства, произведенные и хранящиеся в домашних условиях для домашнего потребления; специализированную мясную продукцию, изготовленную с использованием или на основе продуктов убоя; мясо птицы и продукты его переработки; пищевые и биологически активные добавки, лекарственные средства, корма для животных, непищевую продукцию, изготавливаемую с использованием или на основе продуктов убоя».</p>	<p>Изложить в более конкретизированной редакции:          «Действие настоящего технического регламента не распространяется на:          - продукты убоя и мясную продукцию производимую гражданами в домашних условиях или гражданами, занимающимися животноводством, а также на процессы производства, хранения, перевозки и утилизации продуктов убоя и мясной продукции, предназначенной только для личного потребления, и не предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза;          - специализированную мясную продукцию, изготовленную с использованием или на основе продуктов убоя;          - мясо птицы и продукты его переработки, а также на пищевую продукцию, в рецептуре которой мясо птицы и продукты его переработки превышают совокупность мясных ингредиентов по массе;          - пищевые и биологически активные добавки, лекарственные средства, корма для животных, продукцию, не предназначенную для пищевых целей, изготавливаемые с использованием или на основе продуктов убоя;</p>	ПРИНЯТО

				<p>- пищевую продукцию, предназначенную для общественного питания, изготовленную с использованием или на основе продуктов убоя, предназначенную для употребления на месте производства;</p> <p>- пищевую продукцию, в рецептуре которой содержание мясных ингредиентов составляет менее 5 %».</p>	
5.	Статья 2	Минпромторг России (КИ-7241/10 от 08.07.2011)	Исключить статью 2, поскольку цели принятия настоящего технического регламента изложены в статье 1 настоящего технического регламента, в соответствии с Соглашением о единых принципах и правилах технического регулирования от 18 ноября 2010 года – технические регламенты Таможенного союза разрабатываются в соответствии с Рекомендациями по типовой структуре технического регламента Евразийского экономического сообщества, утвержденных Решением Межгоссовета ЕврАзЭС от 27 октября.2006 г. № 321.		ПРИНЯТО
6.	Статья 3.	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)  Минпромторг России (КИ-7241/10 от 08.07.2011)	Изложить статью 3 настоящего технического регламента в предлагаемой редакции, поскольку технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» предусматривает установление правил идентификации продукции для целей отнесения к сфере применения технического регламента.	<p>Изложить в редакции:</p> <p>«Идентификация продуктов убоя и мясной продукции проводится в соответствии с правилами, установленными техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».</p> <p>Идентификация продуктов убоя и мясной продукции в целях предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей (потребителей) мяса (продуктов убоя) и мясной продукции проводится в соответствии с признаками, изложенными в соответствующих определениях статьи 4 настоящего технического регламента, а также в соответствии с международными, региональными, а в случае их отсутствия – национальными (государственными) стандартами, в результате применения</p>	ПРИНЯТО

				которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований настоящего технического регламента».	
7.	Статья 4, пункт 1	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«бескостное мясо - мясо в виде кусков различного размера и массы произвольной формы, состоящих из мышечной, соединительной и (или) жировой ткани».	Изложить в конкретизированной редакции: «бескостное мясо – мясо в виде кусков произвольной формы, различного размера и массы, состоящих из мышечной, соединительной и (или) жировой ткани».	ПРИНЯТО
8.	Статья 4, пункт 2	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«бульон пищевой – пищевой продукт в жидком, концентрированном, порошкообразном, гранулированном или таблетированном виде, изготовленный путем варки мяса, субпродуктов, кости, костного остатка с добавлением жира и вкусоароматических добавок или без них».	Изложить в конкретизированной редакции: «бульон мясной (мясодержащий) – мясной (мясодержащий) продукт в жидком, концентрированном, порошкообразном, гранулированном или таблетированном виде, изготовленный путем варки продуктов убоя с последующим сгущением и (или) сушкой или без них с добавлением или без добавления немясных ингредиентов». Таблетированные бульоны невозможно произвести с использованием только процесса варки.	ПРИНЯТО
9.	Статья 4, пункт 3	Росстандарт (№ АЗ-101-26/3592 от 29.04.2011)	Термин «дезинфекционный барьер» исключить, как общий термин не специфичный для мясной отрасли и относящийся к оборудованию.		ПРИНЯТО
10.	Статья 4, пункт 5	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«жир сырец – пищевой продукт убоя в виде жировой ткани отделенной от туши и внутренних органов».	Изложить в редакции: «жир сырец – продукт убоя в виде жировой ткани отделенной от туши и внутренних органов». Далее по тексту проекта необходимо заменить «пищевой продукт убоя» на «продукт убоя», поскольку термин «продукты убоя» предполагает что это «пищевое переработанное сырье животного происхождения...».	ПРИНЯТО
11.	Статья 4, пункт 6	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«желатин пищевой – пищевой продукт в виде белкового вещества обладающий желирующей способностью, изготовленный из продуктов убоя, содержащих коллаген массовой долей не менее 10%»	Изложить в редакции: «желатин пищевой – пищевой продукт в виде белкового вещества обладающий желирующей способностью, изготовленный из коллагенсодержащего сырья».	ПРИНЯТО

				Ограничение не менее 10% в исходном сырье не может служить критерием идентификации желатина как готового продукта.	
12.	Статья 4, пункт 7	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«замороженное мясо – парное, остывшее или охлажденное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры в толще мышц не выше минус 8 °С».	Изложить в редакции: «замороженное мясо – парное или охлажденное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры не выше минус 8°С». Из термина «замороженное мясо» исключено «в толще мышц» как неопределенное понятие.	Отклонить. Необходимо контролировать температуру не только на поверхности, но и в толще продукта, с целью определения равномерности его охлаждения. При неравномерном охлаждении возникает риск нарушения режима охлаждения продукта.
13.	Статья 4, пункт 8	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«замороженный мясной продукт (колбасное изделие) – мясной продукт (колбасное изделие), подвергнутый холодильной обработке до температуры в толще продукта не выше минус 8 °С».	Изложить в редакции: «замороженная мясная продукция – мясная продукция, подвергнутая холодильной обработке до криоскопической температуры, но не выше минус 7 °С». 1. Термин «замороженный мясной продукт (колбасное изделие)» заменен на «замороженная мясная продукция», поскольку мясная продукция включает в себя всю продукцию, полученную путем переработки (обработки) продуктивных животных, в то время как мясной продукт – группа мясной продукции, содержащая 60% мясного ингредиента. 2. Исключено «(колбасное изделие)» как ненужное уточнение, ограничивающее область распространения термина.	ПРИНЯТО
14.	Статья 4, пункт 9	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	Термин «изготовитель» исключить, поскольку данный термин определен в проекте технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (статья 4) и не является специфичным для мясной отрасли.		ПРИНЯТО
15.	Статья 4, пункт 10	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	Термин «колбасный фарш» исключить как технологический термин, не использующийся при обращении на территории Таможенного союза продуктов		ПРИНЯТО

			убоя и мясной продукции.		
16.	Статья 4, пункт 12	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«колбасное изделие – мясной или мясосодержащий продукт, изготовленный из колбасного фарша, сформованного в колбасную оболочку, пакет, форму, сетку, подвергнутый термической обработке до готовности к употреблению».	Изложить в редакции: «колбасное изделие - мясной (мясосодержащий) продукт, изготовленный из колбасного фарша, сформованного в колбасную оболочку, пакет, форму, сетку или иным образом, подвергнутый термической обработке до готовности к употреблению». Дополнено «или иным образом» в целях избежания ограничения разработки новых видов колбасных изделий.	ПРИНЯТО
17.	Статья 4, пункт 14	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«мясо - пищевой продукт убоя в виде туши или части туши, с естественным соотношением мышечной, жировой, соединительной и костной ткани или без нее».	Изложить в конкретизированной редакции: «мясо - продукт убоя в виде туши или части туши, с естественным соотношением мышечной, жировой, соединительной и костной ткани или без нее, в парном, охлажденном, замороженном, размороженном состоянии не подвергавшееся ни какому воздействию, кроме его получения, включающего разделку, обвалку, холодильную обработку, фасование (в том числе нарезание на куски произвольной формы, размера и массы) упаковывание, хранение и реализацию».	ПРИНЯТО
18.	Статья 4, пункт 15	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«мясная продукция – пищевая продукция, выработанная из продуктов убоя, с использованием ингредиентов животного, растительного, минерального происхождения».	Изложить в редакции: «мясная продукция – пищевая продукция, выработанная путем переработки (обработки) продуктов убоя (включающих: мясо, субпродукты, жир-сырец, кровь, кость, мясо механической обвалки, коллагенсодержащее и кишечное сырье) или их сочетание, без или с использованием ингредиентов животного и/или растительного и/или минерального происхождения». Изложено в предлагаемой редакции для однозначного трактования объекта технического регулирования, а так же в соответствии с терминологией, используемой в проекте технического	ПРИНЯТО

				регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».	
19.	Статья 4, пункт 16	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«мясной продукт - пищевой продукт, изготовленный с использованием или без использования немясных ингредиентов, в составе которого массовая доля мясных ингредиентов свыше 60 %».	Изложить в конкретизированной редакции: «мясной продукт – группа мясной продукции, изготовленная с использованием или без использования немясных ингредиентов, в составе которой массовая доля мясных ингредиентов свыше 60 %».	ПРИНЯТО
20.	Статья 4, пункт 17	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«мясосодержащий продукт - пищевой продукт, изготовленный с использованием немясных ингредиентов, в составе которого массовая доля мясных ингредиентов свыше 5% до 60 % включительно».	Изложить в конкретизированной редакции: «мясосодержащий продукт - группа мясной продукции, изготовленная с использованием немясных ингредиентов, в составе которой массовая доля мясных ингредиентов свыше 5% до 60 % включительно».	ПРИНЯТО
21.	Статья 4, пункт 18	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	Термин «мясорастительный продукт» исключить, поскольку при маркировки мясной продукции, кроме консервов, будет указываться группа – мясной или мясосодержащий продукт.		ПРИНЯТО
22.	Статья 4, пункт 19	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«мясо на кости - мясо в виде кусков различного размера и массы произвольной формы, состоящих из мышечной, соединительной, костной и (или) жировой ткани».	Изложить в конкретизированной редакции: «мясо на кости - мясо в тушах, полутушах, четвертинах, отрубах или виде кусков различного размера и массы произвольной формы, состоящих из мышечной, соединительной, костной и (или) жировой ткани».	ПРИНЯТО
23.	Статья 4, пункт 21	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«мясной блок - мясо одного вида и наименования, сформованное в виде блока определенной формы и размера»	Изложить в конкретизированной редакции: «замороженный блок из мяса (субпродуктов) - мясо (субпродукты) одного вида и наименования, сформованное (ые) и замороженный (ые) в виде блока определенной формы и размера»	ПРИНЯТО
24.	Статья 4, пункт 22	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«мясное (мясосодержащее) кулинарное изделие – мясной (мясосодержащий) полуфабрикат, в процессе изготовления прошедший тепловую обработку до частичной или полной кулинарной готовности».	Изложить в редакции: «мясное (мясосодержащее) кулинарное изделие – мясной (мясосодержащий) полуфабрикат, в процессе изготовления прошедший тепловую обработку до полной кулинарной готовности». Изменено, поскольку в редакции	ПРИНЯТО

				рассматриваемого проекта термины «мясное (мясосодержащее) кулинарное изделие» и «мясной (мясосодержащий) полуфабрикат» вступают в противоречие.	
25.	Статья 4, пункт 23	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«мясные (мясосодержащие) консервы - консервы, изготовленные из мясных или мясных и немясных (мясных и немясных) ингредиентов, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов свыше 60 % (свыше 5 % до 60 % включительно)».	Изложить в конкретизированной редакции: «мясные [мясосодержащие] консервы – мясной [мясосодержащий] продукт в герметично укупоренной потребительской таре, подвергнутый стерилизации или пастеризации, обеспечивающих микробиологическую стабильность и безопасность, и пригодный для длительного хранения».	ПРИНЯТО
26.	Статья 4, пункт 27	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	Термин «мясная обрезь» исключить, поскольку данный термин не встречается по тексту проекта и является пищевым субпродуктом.		ПРИНЯТО
27.	Статья 4, пункт 28	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	Термин «нитритно-посолочная смесь» исключить, как объект, относящийся к объектам технического регламента, устанавливающего требования к пищевым добавкам.		ПРИНЯТО
28.	Статья 4, пункт 29	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«немясной ингредиент – составная часть рецептуры пищевого продукта, являющийся пищевым продуктом растительного, животного или минерального происхождения».	Изложить в конкретизированной редакции: «немясной ингредиент – составная часть рецептуры пищевого продукта, не являющийся продуктом убоя или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя».	ПРИНЯТО
29.	Статья 4, пункт 30	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«охлажденное мясо – парное или остывшее мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры в толще мышц от 0 °С до плюс 4 °С»	Изложить в конкретизированной редакции: «охлажденное мясо – парное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры от минус 1 °С до плюс 4 °С». Из термина «охлажденное мясо» исключено «в толще мышц» как неопределенное понятие.	Отклонить. Необходимо контролировать температуру не только на поверхности, но и в толще продукта, с целью определения равномерности его охлаждения. При неравномерном охлаждении возникает риск нарушения режима охлаждения продукта.
30.	Статья 4, пункт 31	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от	Термин «охлажденный мясной продукт (колбасное изделие)» исключить, как понятие		ПРИНЯТО

		25.07.2011)	вводящее потребителя в заблуждение, поскольку охлажденная мясная продукция может вырабатываться как из охлажденного, так и из замороженного сырья, Методика определения термического состояния на данный момент не разработана.		
31.	Статья 4, пункт 32	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	Термин «остывшее мясо» исключить, как используемый только для описания технологического состояния сырья на предприятии, и не описывающего термического состояния сырья находящегося в обращении на территории Таможенного союза.		Отклонено, так как данное требование распространяется не только для обращения на территории ТС, но и для обращения на территории внутри каждой страны-участницы ТС
32.	Статья 4, пункт 35	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«парное мясо - мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши, имеющее температуру в толще мышц не ниже 35 °С».	Изложить в редакции: «парное мясо - мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши, имеющее температуру не ниже 35 °С». Из термина «парное мясо» исключено «в толще мышц» как неопределенное понятие.	Отклонить, так как измерение температуры именно в толще мышц является показателем заморозенности и качества продукта.
33.	Статья 4, пункт 37	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«пищевая кровь – продукт убоя в виде крови собранной в процессе убоя при соблюдении условий принадлежности ее к определенным тушам и отвечающей санитарным и ветеринарно-санитарным требованиям для использования ее на пищевые цели».	Изложить в редакции: «кровь – продукт убоя в виде крови собранной в процессе убоя при соблюдении условий принадлежности ее к определенным тушам и отвечающей санитарным и ветеринарно-санитарным требованиям для использования ее на пищевые цели».	ПРИНЯТО
34.	Статья 4, пункт 38	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«пищевые продукты убоя – сырье животного происхождения, полученное в результате переработки продуктивных животных, подвергнутых промышленному убою и/или используемые для дальнейшей переработки».	Изложить в конкретизированной редакции: «продукты убоя – пищевое непереработанное сырье животного происхождения, полученное в результате промышленного убоя продуктивных животных и используемое для дальнейшей переработки (обработки), включающее: мясо, субпродукты, жир-сырец, кровь, кость, мясо механической обвалки, коллагенсодержащее и кишечное сырье».	ПРИНЯТО
35.	Статья 4, пункт 40	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от	Термин «подмороженное мясо» исключить, как используемый только для описания технологического состояния сырья на		Отклонено, так как данное требование распространяется

		25.07.2011)	предприятия, и не описывающего термического состояния сырья находящегося в обращении на территории Таможенного союза.		не только для обращения на территории ТС, но и для обращения на территории каждой страны-участницы Таможенного союза
36.	Статья 4, пункт 41	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«пищевые субпродукты – продукты убоя в виде обработанных внутренних органов, головы, хвоста или конечностей продуктивных животных и межсосковой части свиней».	Изложить в конкретизированной редакции: «субпродукты – продукты убоя в виде обработанных внутренних органов, головы, хвоста, конечностей (или их частей), мясной обрезки полученных от продуктивных животных, шкуры и межсосковой части свиней».	ПРИНЯТО
37.	Статья 4, пункт 42	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	Термин «растительно-мясной продукт» исключить, поскольку при маркировки мясной продукции, кроме консервов, будет указываться группа – мясной или мясосоодержащий продукт.		ПРИНЯТО
38.	Статья 4, пункт 43	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«размороженное мясо - замороженное мясо, отепленное до температуры в толще мышц бедра (лопатки) не ниже минус 1°С».	Изложить в конкретизированной редакции: «размороженное мясо - замороженное мясо, отепленное до температуры не ниже минус 1 °С». Исключено анатомическое указание места изменения температуры, поскольку оно не применимо к бескостному мясу.	Отклонить. Необходимо контролировать температуру не только на поверхности, но и в толще продукта,
39.	Статья 4, пункт 44	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«сырье коллагенсодержащее – продукт убоя в состав которого входит белок коллаген».	Изложить в конкретизированной редакции: «коллагенсодержащее сырье – продукт убоя животных, в состав которого входит коллаген, предназначенный для производства пищевой продукции».	ПРИНЯТО
40.	Статья 4, пункт 45	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«сырье кишечное – продукт убоя в виде кишок и других частей пищеварительного тракта».	Изложить в конкретизированной редакции: «кишечное сырье – продукт убоя в виде кишок и других частей пищеварительного тракта, мочевого пузыря».	ПРИНЯТО
41.	Статья 4, пункт 46	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«сухой мясной продукт – пищевой мясной продукт в виде обезвоженного физическим методом бескостного мяса с остаточной массовой долей влаги не более 10 %».	Изложить в конкретизированной редакции: «сухой мясной [мясосоодержащий] продукт – мясной [мясосоодержащий] продукт, обезвоженный физическим методом до остаточной массовой доли влаги не более 10 %».	ПРИНЯТО
42.	Статья 4,	ГНУ ВНИИМП	«топленый животный жир – пищевой	Изложить в конкретизированной редакции:	ПРИНЯТО

	пункт 47	им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	продукт, изготовленный из жира-сырца, кости или костного остатка».	«топленый животный жир – пищевой продукт, изготовленный из жира-сырца и другого жиросодержащего сырья путем вытапливания».	
43.	Статья 4, пункт 50	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	Термин «импортер» исключить, поскольку данный термин определен в техническом регламенте «О безопасности пищевой продукции» (статья 4) и не является специфичным для мясной отрасли.		ПРИНЯТО
44.	Статья 4	Минпромторг России (КИ-7241/10 от 08.07.2011)	«Понятия, специально не определенные в настоящем Положении, используются в значениях, установленных другими международными договорами, в том числе заключенными в рамках таможенного союза и Евразийского экономического сообщества».	Изложить в редакции: «Понятия, специально не определенные в настоящем техническом регламенте, используются в значениях, установленных Соглашением о единых принципах и правилах технического регулирования в Республике Беларусь, Республике Казахстан и Российской Федерации от 18 ноября 2010 года и Соглашением о проведении согласованной политики в области технического регулирования, санитарных и фитосанитарных мер от 25 января 2008 года».	Отклонить, так как есть понятия, установленные в других соглашениях
45.	Статья 5	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	Редакционная правка. Привести в соответствие нумерацию пунктов.		ПРИНЯТО
46.	Статья 5, пункт 1	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Ввоз, вывоз пищевых продуктов убоя и мясной продукции разрешается с организаций – экспортеров, внесенных в Реестр организаций и лиц, осуществляющих производство, переработку и (или) хранение подконтрольных товаров, ввозимых на таможенную территорию Таможенного союза в соответствии с Положением о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб (продукции) подлежащих ветеринарному контролю (надзору) утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 года № 317».	Изложить в редакции: «Мясо (продукты убоя) и мясная продукция выпускаются в обращение на таможенной территории Таможенного союза при условии, что они прошли необходимые процедуры оценки (подтверждения) соответствия, установленные настоящим техническим регламентом, а также другими техническими регламентами Таможенного союза, действие которых распространяется на мясо (продукты убоя) и мясную продукцию Для продуктов убоя обязательна информация об использовании (или отсутствии такового) пестицидов для борьбы	Принято частично

				<p>с эктопаразитами или заболеваниями животных, для обработки животноводческих помещений, с указанием наименования пестицидов, а также ветеринарных препаратов, применяемых для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний животных с указанием наименования ветеринарных препаратов</p> <p>Продукты убоя, не имеющие информацию о применении (или отсутствии такового) пестицидов и/или ветеринарных препаратов при их производстве, не допускаются в обращение на таможенную территорию Таможенного союза».</p> <p>Редакция изменена, так как технический регламент не должен включать ссылку на Решения Комиссии Таможенного союза, поскольку является документом более высокого статуса. К тому же, список продукции, подлежащей ветеринарному контролю может меняться (только продукты убоя).</p>	
47.	Статья 5, пункт 2	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Продукты убоя и мясная продукция при обороте должны сопровождаться документом, подтверждающим безопасность».	Исключить пункт, поскольку документальное сопровождение продукции, находящейся в обращении на таможенной территории Таможенного союза определяется положением о подтверждении ее соответствия, что указано в соответствующей статье настоящего технического регламента	Принято частично, откорректирована редакция данного пункта
48.	Статья 5 пункт 4	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Продукты убоя и мясная продукция, полученные в процессе непромышленного производства, должны соответствовать показателям безопасности, указанным в Приложениях 1-3».	Исключить пункт, поскольку действие настоящего технического регламента не распространяется на продукцию, полученную в процессе непромышленного производства.	ПРИНЯТО
49.	Статья 5 пункт 6	Минпромторг России (КИ-7241/10 от 08.07.2011)	«Мясная продукция, соответствие которой требованиям настоящего технического регламента Таможенного союза не подтверждено, не должна быть маркирована единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза	Изложить в редакции: «Продукты убоя и мясная продукция, соответствие которых требованиям настоящего технического регламента не подтверждено, не должны быть маркированы единым знаком обращения продукции на	ПРИНЯТО

			и не допускается к выпуску в обращение на рынке».	рынке государств-членов Таможенного союза и не допускаются к обращению на таможенной территории Таможенного союза».	
50.	Статья 6	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	Редакционная правка. Привести в соответствие нумерацию пунктов.		ПРИНЯТО
51.	Статья 6, пункт 1	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	<p>«1. При производстве пищевых продуктов убоя и мясной продукции должны учитываться все возможные опасные факторы (риски) при:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) выборе места и территории объекта, размещении и устройстве производственных помещений по производству пищевых продуктов убоя и мясной продукции;</li> <li>2) подготовке животных к убою, их убое;</li> <li>3) подготовке персонала, оборудования и бытовых помещений;</li> <li>4) производстве продуктов убоя и мясной продукции, их хранении и обороте (перевозка и реализация);</li> <li>5) утилизации (уничтожении) непригодных к употреблению или опасных продуктов убоя и мясной продукции.</li> </ol> <p>К наиболее вероятным рискам, вследствие которых продукты убоя и мясная продукция приобретают опасные свойства, которые отрицательно действуют на здоровье человека и окружающую среду относятся:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) превышение предельно допустимых норм содержание фармакологических веществ, химических загрязнителей, токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, других контаминантов и их остатков в пищевых продуктах убоя и мясной продукции;</li> <li>2) превышение допустимых уровней микробиологических, паразитологических показателей в пищевых продуктах убоя и</li> </ol>	Исключить, поскольку изложенный пункт имеет теоретическо -информативный характер и не содержит в себе требований к продукции. В связи с этим отсутствуют объективные критерии оценки выполнения данного пункта.	ПРИНЯТО

			мясной продукции».		
52.	Статья 6, пункт 2	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Продукты убоя и мясная продукция должны отвечать требованиям безопасности, предусмотренным Приложениями 1-3, настоящего технического регламента».	<p>Дополнить и изложить в редакции:</p> <p>«Показатели безопасности продуктов убоя и мясной продукции установлены в Приложениях 1, 2 и 3 к настоящему техническому регламенту.</p> <p>При изготовлении продуктов убоя не допускается использование ветеринарных препаратов (кормовых добавок, стимуляторов роста животных, в том числе гормональных препаратов, ветеринарных лекарственных средств, в том числе антибиотиков), препаратов для обработки животных, а также препаратов для обработки помещений для их содержания, не допущенных к использованию в соответствии с законодательством государств-членов Таможенного союза.</p> <p>Требования к немясным ингредиентам, используемым при производстве продуктов убоя и мясной продукции, устанавливаются соответствующими техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции».</p>	ПРИНЯТО
53.	Статья 6, пункт 3 а)	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Продукты убоя и мясная продукция, выпускаемые в обращение на территории стран – участниц Таможенного союза, при использовании по назначению в течение срока годности, не должны причинять вреда жизни и здоровью человека».	Исключить данный пункт, поскольку данное требование определено в техническом регламенте «О безопасности пищевой продукции» (статья 7. п. 1) и статье 1 настоящего технического регламента.	ПРИНЯТО
54.	Статья 6, пункт 3 б)	Росстандарт (№ АЗ-101-26/3592 от 29.04.2011)	«Продукты убоя и мясная продукция промышленного производства должны вырабатываться в соответствии с взаимосвязанными с настоящим техническим регламентом стандартами или с иными документами в области стандартизации, разработанными, согласованными и утвержденными в установленном законодательством Сторон порядке, а также с соблюдением комплекса ветеринарно-санитарных и санитарно-эпидемиологических	Изложить в редакции:	ПРИНЯТО
				«Продукты убоя и мясная продукция, находящиеся в обращении на таможенной территории Таможенного союза, должны вырабатываться в соответствии с международными, региональными, а в случае их отсутствия – национальными (государственными) стандартами, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований настоящего	

			требований, норм и правил, положений производственного контроля, режимов технологических процессов производства продукции изготовителями, осуществляющими деятельность в этой сфере».	технического регламента или иными документами в области стандартизации и технической документации, разработанной и утвержденной в порядке, установленном законодательством Сторон». Дополнение внесено в связи с широким применением на территории Таможенного союза технической документации (ТУ)	
55.	Статья 7	Минпромторг России (КИ-7241/10 от 08.07.2011) Росстандарт (№ АЗ-101-26/3592 от 29.04.2011) ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	Статью «Требования к территории организации» исключить, поскольку содержащиеся требования не отражают специфику мясной отрасли, относятся к общим требованиям к пищевому производству и изложены в техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».		Отклонено В указанной статье изложены специфические требования к территории предприятий мясной отрасли
56.	Статья 8	Минпромторг России (КИ-7241/10 от 08.07.2011) Росстандарт (№ АЗ-101-26/3592 от 29.04.2011) ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	Статью «Требования к системам водоснабжения и канализации организации» исключить, поскольку данные требования содержатся в техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», и не содержат конкретных требований к предприятиям мясной промышленности.		ПРИНЯТО
57.	Статья 9	Минпромторг России (КИ-7241/10 от 08.07.2011) Росстандарт (№ АЗ-101-26/3592 от 29.04.2011) ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	Статью «Требования к системам освещения, отопления, вентиляции и кондиционирования организации» исключить, поскольку данные требования содержатся в техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», и не содержат конкретных требований к предприятиям мясной промышленности.		ПРИНЯТО
58.	Статья 10	Минпромторг России (КИ-7241/10 от 08.07.2011) Росстандарт (№ АЗ-101-26/3592 от 29.04.2011)	Статью «Требования к производственным помещениям» исключить, поскольку данные требования содержатся в техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», и не		ПРИНЯТО

		ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	содержат конкретных требований к предприятиям мясной промышленности.		
59.	Статья 11	Минпромторг России (КИ-7241/10 от 08.07.2011) Росстандарт (№ АЗ- 101-26/3592 от 29.04.2011) ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	Статью « Требования к технологическому оборудованию и инвентарю» исключить, поскольку данные требования содержатся в техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», и не содержат конкретных требований к предприятиям мясной промышленности.		ПРИНЯТО
60.	Статья 12 пункт 1 абзац 6	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«изолированным участком для хранения средств для санитарной обработки и дезинфекции».	Изложить в редакции: «изолированным участком для хранения средств для санитарной обработки (дезинфекции)». Изменено, поскольку санитарная обработка включает понятие дезинфекция	ПРИНЯТО
61.	Статья 12 пункт 1 абзац 9	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«дезинфекционным барьером (далее – дезбарьер) на всех въездах (выездах) на территорию (с территории) организации (кроме вывоза бытового мусора) для обеззараживания ходовой части автотранспорта. Над дезбарьером оборудуется навес, закрытый стенками с боковых сторон».	Изложить в редакции: «дезинфекционным барьером или пунктом для мойки (дезинфекции) колес (далее – дезбарьер) на всех въездах (выездах) на территорию (с территории) организации (кроме вывоза бытового мусора) для обеззараживания ходовой части автотранспорта». Изменено, поскольку необходимо предусмотреть возможность замены дезинфекционного барьера пунктом для мойки (дезинфекции) колес. Исключено конструктивное описание дезбарьера, как не относящееся к объекту технического регулирования.	ПРИНЯТО
62.	Статья 12	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	Редакционная правка. Перенести нумерацию пункта 2 статьи 12 к следующему абзацу «Помещения (открытые загоны) для предубойного содержания ...».		ПРИНЯТО
63.	Статья 12 пункт 2 абзац 3	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от	«полами с твердым покрытием».	Изложить в редакции: «полами с твердым покрытием сплошным или щелевым».	ПРИНЯТО

		25.07.2011)		Изменено, поскольку необходимо конкретизировать требование, в зависимости от конструктивных особенностей помещения для предубойного содержания животных.	
64.	Статья 12 пункт 3 абзац 2	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«сплошным забором высотой не менее 2 метров».	Изложить в редакции: «ограждением, исключающим несанкционированный доступ посторонних лиц и появление бродячих животных». Изменено, поскольку указание высоты забора санитарного блока является излишне конкретизированным.	ПРИНЯТО
65.	Статья 12 пункт 3 абзац 3	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«отдельным въездом с дезбарьером».	Изложить в редакции: «отдельным въездом с дезбарьером или пунктом для мойки (дезинфекции) колес». Изменено, поскольку необходимо предусмотреть возможность замены дезинфекционного барьера пунктом для мойки (дезинфекции) колес.	ПРИНЯТО
66.	Статья 12 пункт 3 абзац 7	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«изолированным помещением для временного хранения (до утилизации или уничтожения) трупов животных».	Изложить в редакции: «изолированным помещением для временного хранения (до утилизации) трупов животных». Изменено, поскольку понятие «утилизация» и «уничтожение» объединены в один термин «утилизация (технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» статья 2). Процесс уничтожения не предусмотрен Соглашением о единых принципах и правилах технического регулирования от 18 ноября 2010 года, технические регламенты Таможенного союза.	ПРИНЯТО ЧАСТИЧНО
67.	Статья 12 пункт 4 абзац 2	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«отдельным помещением для процессов освобождения желудков и кишок от содержимого и мездрения шкур линиями убоя, сконструированными таким образом, чтобы исключить перекрестные загрязнения между чистой зоной и зоной с повышенной опасностью загрязнения. Чистой зоной является участок линии убоя животных после	Изложить в редакции: «отдельными помещениями для процессов освобождения желудков и кишок от содержимого, мездрения (обработки) шкур, линиями убоя (в зависимости от вида продуктивных животных), сконструированными таким образом, чтобы исключить перекрестное загрязнение между	ПРИНЯТО

			удаления с туши шкуры и внутренних органов».	<p>чистой зоной и зоной с повышенной опасностью загрязнения. Чистой зоной является участок линии убоя животных после удаления с туши шкуры (опалки и мойки свиных туш в шкуре)».</p> <p>Изменено, поскольку границы чистой зоны начинаются после процесса удаления шкуры или опалки и мойки свиных туш в шкуре, поскольку после данной операции мясо находится в контакте с окружающей производственной средой.</p>	
68.	Статья 12 пункт 4 абзац 7	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«В организациях, производящих убой в количестве до 30 голов в смену допускается производить убой больных и подозрительных на заболевание животных в помещении для убоя животных в специально отведенные дни или в конце смены после убоя здоровых животных и удаления из помещения продуктов убоя здоровых животных. По окончании убоя больных и подозрительных на заболевание животных помещение, оборудование, и инвентарь (тару, транспортные средства), подвергаются санитарной обработке и дезинфекции».	<p>Изложить в редакции: «В организациях, производящих убой в количестве до 30 голов в смену допускается производить убой больных и подозрительных на заболевание животных в помещении для убоя животных в специально отведенные дни или в конце смены после убоя здоровых животных и удаления из помещения продуктов убоя здоровых животных. По окончании убоя больных и подозрительных на заболевание животных помещение, оборудование, и инвентарь (тару, транспортные средства), подвергаются санитарной обработке (дезинфекции)».</p> <p>Изменено, поскольку санитарная обработка включает понятие дезинфекция..</p>	ПРИНЯТО
69.	Статья 12 пункт 5	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	<p>«При расположении карантинного помещения, изолятора, санитарной бойни в одном здании, необходимо предусмотреть изолированные проходы для больных и здоровых животных.</p> <p>При расположении карантинного помещения и изолятора в одном здании между ними необходимо предусмотреть помещение, в котором устанавливают шкафы для рабочей одежды, устройства для мытья рук, дезковрик для дезинфекции обуви или санитарный модуль».</p>	<p>Изложить в редакции: «Санитарный блок может примыкать к помещению для убоя животных при условии полной изоляции процессов предубойной выдержки и убоя больных (подозрительных на заболевание) от здоровых животных.</p> <p>При расположении карантинного помещения, изолятора, санитарной бойни в одном здании (корпусе), необходимо предусмотреть изолированные проходы для больных (подозрительных на заболевание) и здоровых животных.</p> <p>При расположении карантинного</p>	ПРИНЯТО

				<p>помещения и изолятора в одном здании между ними необходимо предусмотреть помещение, в котором устанавливают шкафы для производственной (специальной) одежды, умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, оснащенными средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и(или) сушки, дезковрик для дезинфекции обуви или санитарный модуль».</p> <p>Изменено, поскольку санитарный блок может примыкать к помещению для убоя.</p> <p><b>Перенести пункт 5 данной статьи к пункту 3, поскольку в указанных пунктах излагаются требования к санитарному блоку.</b></p>	
70.	Статья 12 пункт 6	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	<p>«Карантинное помещение и изолятор необходимо ежедневно подвергать очищению от навоза и санитарной обработке и/или дезинфекции.</p> <p>Сточные воды санитарного блока, перед спуском в систему канализации, обезвреживают в порядке, предусмотренном законодательством Сторон».</p>	<p>Изложить в редакции: «Карантинное помещение и изолятор необходимо ежедневно подвергать очищению от навоза и санитарной обработке (дезинфекции).</p> <p>Сточные воды санитарного блока, перед спуском в систему канализации, обезвреживают в порядке, предусмотренном законодательством Сторон».</p> <p>Изменено, поскольку санитарная обработка включает понятие дезинфекция..</p>	ПРИНЯТО
71.	Статья 12 пункт 7	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	<p>«санитарную обработку помещений, оборудования и инвентаря санитарной бойни осуществляют по мере необходимости в течение рабочей смены, а дезинфекцию – в конце рабочей смены».</p>	<p>Изложить в редакции: «Санитарную обработку, в том числе дезинфекцию помещений, оборудования и инвентаря санитарной бойни осуществляют в в конце рабочей смены, а также по мере необходимости».</p> <p>Изменено, поскольку санитарная обработка включает понятие дезинфекция.</p>	ПРИНЯТО
72.	Статья 12 пункт 8 абзац 2	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	<p>«При многоэтажном устройстве зоны предубойного содержания и убоя животных для удаления навоза необходимо предусмотреть эффективную систему навозоудаления».</p>	<p>Изложить в редакции: «При многоэтажном устройстве зоны предубойного содержания и убоя животных для удаления навоза необходимо предусмотреть систему навозоудаления».</p>	ПРИНЯТО

				Изменено, поскольку отсутствуют критерии оценки эффективности навозаудаления, что затрудняет оценку выполнения данного пункта.	
73.	Статья 12 пункт 8 абзац 5	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Не допускается биотермическое обезвреживание навоза и отжаты каньги на территории организации».	Изложить в редакции: «Биотермическое обеззараживание навоза и отжаты каньги производят в специально отведенных местах, исключая загрязнение территории организации». Заменено «обезвреживание» на «обеззараживание», поскольку в статье 4 приведен термин «обеззараживание».	ПРИНЯТО
74.	Статья 12 пункт 10	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Автотранспорт для вывоза навоза и каньги ежедневно подвергают санитарной обработке и дезинфекции».	Изложить в редакции: «Автотранспорт для вывоза навоза и каньги ежедневно подвергают санитарной обработке (дезинфекции)». Изменено, поскольку санитарная обработка включает понятие дезинфекция.	ПРИНЯТО
75.	Статья 12 пункт 11	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Группы животных, навоз, остатки подстилки и кормов, отходы, подлежащие утилизации или уничтожению в местах, определенных государственным ветеринарным надзором, должны перевозиться автотранспортом с герметичным кузовом с последующей санитарной обработкой и дезинфекцией автотранспорта».	Изложить в редакции: «Группы животных, навоз, остатки подстилки и кормов, отходы, подлежащие утилизации или уничтожению в местах, определенных государственным ветеринарным надзором, должны перевозиться автотранспортом с герметичным кузовом с последующей санитарной обработкой (дезинфекцией) автотранспорта». Изменено, поскольку санитарная обработка включает понятие дезинфекция.	ПРИНЯТО
76.	Статья 13 пункт 1	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Животные, поступившие на организации подвергаются предубойному ветеринарному осмотру и предубойной выдержке: не менее 24 часов для крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, лошадей, оленей, верблюдов, мулов и ослов; не менее 12 часов для свиней; не менее 6 часов для телят».	Изложить в редакции: «Животные, поступившие в организацию на убой, подвергаются предубойному ветеринарному осмотру и предубойной выдержке. Предубойная выдержка животных проводится согласно законодательству Сторон». Изменено, поскольку перечислены не все режимы предубойной выдержки.	ПРИНЯТО

77.	Статья 13 пункт 4 абзац 2	Минпромторг России (КИ-7241/10 от 08.07.2011)	«В зависимости от выявленных болезней животного после убоя на тушу накладывается ветеринарное клеймо, свидетельствующие о способе ее обеззараживания или утилизации(уничтожении)».	Изложить в редакции: «В зависимости от выявленных болезней животного после убоя на тушу накладывается ветеринарное клеймо, свидетельствующие о способе ее обеззараживания или утилизации». Изменено, поскольку понятие «утилизация» и «уничтожение» объединены в один термин «утилизация (технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» статья 4) Процесс уничтожения не предусмотрен Соглашением о единых принципах и правилах технического регулирования от 18 ноября 2010 года, технические регламенты Таможенного союза.	Отклонено, При выявлении ряда заболеваний животных (например – сибирской язвы) трупы животных не допускаются к утилизированию, а направляются на уничтожение
78.	Статья 14 пункт 1 абзац 1	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Процесс убоя должен обеспечить идентификацию и прослеживаемость сырья и готовой продукции на протяжении всего технологического процесса производства мясной продукции».	Изложить в редакции: «Процесс убоя должен обеспечивать идентификацию и прослеживаемость продуктов убоя на протяжении всего технологического процесса. Процесс убоя продуктивных животных должен обеспечивать соблюдение режимов технологических процессов убоя и применение технологических приемов, исключающих загрязнение поверхности туш».	ПРИНЯТО
79.	Статья 14 пункт 1 абзац 2	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Не допускается соприкосновение туш, не задействованных в процессе убоя, но находящихся на линии убоя в подвешенном состоянии, с полом, стенами и технологическим оборудованием».	Изложить в редакции: «Не допускается соприкосновение туш с полом, стенами и технологическим оборудованием». Изменено, поскольку данное требование должно распространяться на все туши, находящиеся на линии убоя.	ПРИНЯТО
80.	Статья 14 пункт 1 абзац 3	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Необходимо обеспечить сток жидкости в процессе обескровливания, зачистки и мойки туш».	Исключить, поскольку подобное требование содержится в общих требованиях к производственным помещениям, изложенное в техническом регламенте таможенного союза « О безопасности пищевой продукции» (статья 14).	Отклонить Данная норма в техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой» продукции» отсутствует

81.	Статья 14 пункт 1 абзац 9	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«В процессе убоя необходимо разделение продуктов убоя по видам (мясо, жир-сырец, кишечное сырье, пищевой крови, субпродуктов)».	Исключить как излишнюю детализацию не относящуюся к безопасности продукции.	Отклонить Данное норма внесена с целью недопущения контаминации туш с другими продуктами убоя
82.	Статья 14 абзацы 11-15	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Допускается выделять специальные участки в помещении для убоя, отделенные перегородкой высотой не менее 3 метров и удаленные от места нахождения туш на расстоянии не менее 3 метров и производить следующие технологические процессы: освобождение желудков (преджелудков) и от содержимого (мокрым методом); сбор, хранение (до получения результатов послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы) и обработку пищевой крови; обработку субпродуктов (за исключением шерстных субпродуктов); снятие прирезей мышечной и жировой ткани со шкур».	Изложить в редакции, уточняющей требования: «Участки в помещении для убоя, на которых производят операции обездвиживания, обескровливания, съемки шкур, удаления щетины, освобождения желудка (преджелудка) от содержимого, снятия прирезы со шкур и мездрения шкур, отделяют от остальных участков технологического процесса убоя. Применяемые ограждения, оборудование и инструменты должны исключать возможность переноса загрязнения на туши, полутуши и продукты убоя животных».	Отклонить, так как в законодательствах Сторон в области ветеринарии данные требования предусмотрены и утверждены
83.	Статья 14 пункт 1 после абзаца 15	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	1. Ввести дополнительные требования в предложенной редакции для обеспечения безопасности в процессе убоя животных. 2. Ввести предложенную редакцию в пункт 1 (после 15-го абзаца) данной статьи.	Изложить в редакции: «Процесс обездвиживания животных осуществляют с использованием средств, обеспечивающих ослабление чувствительности животных и потерю способности к движению при работающем сердце. Процесс обескровливания животных должен проводиться способом, обеспечивающим наиболее полное обескровление животного. Кровь для пищевых целей не позднее чем через три минуты после процесса обездвиживания животного, собирают с помощью стерильного полого ножа со шлангом в стерильную емкость. Процесс нутровки туш производят не позднее 45 минут для крупного рогатого скота и свиней и 30 минут для мелкого рогатого скота после процесса обескровливания животного. При этом не допускается загрязнение	ПРИНЯТО

				<p>содержимым желудка и кишечника поверхности туш.</p> <p>По завершении процесса нутровки каждой туши нож заменяют на другой, подвергнутый санитарной обработке</p> <p>Руки, кольчужные перчатки и фартуки моют после процесса нутровки каждой туши.</p> <p>Извлеченные в процессе нутровки продукты убоя направляют на переработку (обработку) не позднее 15 минут с момента их извлечения из туши.</p> <p>В процессе распиловки туш и извлечении спинного мозга не нарушают его целостность.</p> <p>Полотно пилы, используемой в процессе распиловки туш, подвергают санитарной обработке не реже чем через 1 час работы.</p> <p>В процессе зачистки туш (полутуш) всех видов продуктивных животных удаляют кровоподтеки, кровоизлияния, загрязненные участки.</p> <p>Кровь пищевую направляют в переработку (обработку) не позднее чем через 2 часа после убоя животного.</p> <p>Переработка (обработка) субпродуктов должна быть завершена не позднее чем через 3 часа после убоя животного, включая передачу на охлаждение или замораживание.</p> <p>Переработку (обработку) кишечного сырья проводят не позднее чем через 45 минут после процесса убоя для крупного рогатого скота и свиней и не позднее чем через 30 минут для мелкого рогатого скота.</p> <p>Для выработки топленого животного жира используют жир-сырец, обработанный не позднее 2 часов после его сбора в процессе нутровки.</p> <p>Кость и продукт ее переработки для производства топленого животного жира направляют на переработку (обработку) не позднее чем через 6 часов после процесса</p>	
--	--	--	--	--	--

				обвалки. Кость для производства желатина направляют на переработку (обработку) не позднее 24 часов после процесса убоя. Коллагенсодержащее сырье, без костей, допускается консервировать поваренной солью или другими, разрешенными для этих целей средствами, и хранить в закрытых емкостях».	
84.	Статья 14 пункт 1 абзац 16	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«При проведении процесса обработки субпродуктов в отдельном помещении обработку шерстных субпродуктов разрешается проводить в этом же помещении».	Изложить в редакции: «Не допускается обработка шерстных субпродуктов в помещении для убоя животных. При проведении процесса обработки субпродуктов в отдельном помещении обработку шерстных субпродуктов разрешается проводить в этом же помещении». Ввести дополнение, поскольку в проекте отсутствует однозначный запрет на обработку шерстных субпродуктов в одном помещении для убоя животных.	ПРИНЯТО
85.	Статья 14 пункт 1 абзац 17	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Специальные участки в помещении для убоя должны быть оснащены холодной и горячей водой, устройствами для санитарной обработки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, устройствами для мытья рук».	Исключить, поскольку подобное требование содержится в общих требованиях к производственным помещениям, изложенное в техническом регламенте таможенного союза « О безопасности пищевой продукции» (статья 14).	ПРИНЯТО
86.	Статья 14 пункт 1 абзац 19	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«После убоя туши и другие продукты убоя подлежат обязательной обработке, ветеринарно-санитарной экспертизе и клеймению».	Исключить, поскольку подобное требование изложено в настоящей статье пункте 1 после 15-го абзаца (предложенная редакция).	ПРИНЯТО
87.	Статья 14 пункт 2	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Необходимо предусмотреть отделение процессов оглушения и обескровливания животных на конвейерных линиях убоя от последующих процессов убоя».	Исключить абзац, поскольку подобное требование изложено в настоящей статье пункте 1 абзац 4-6.	ПРИНЯТО
88.	Статьи 15 и 16	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	Статьи 15 и 16 объединить, поскольку консервы относятся к мясной продукции, и соответственно требования к мясной продукции распространяются и на консервы.		ПРИНЯТО

89.	Статья 15 пункт 1 абзац 1 и 2	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	<p>«Производство колбасных и консервных изделий из продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничениями, допускается в производственном помещении и в отдельную смену под контролем специалиста ветеринарной службы. По окончании работы необходимо произвести дезинфекцию помещения, оборудования, и инвентаря.</p> <p>Обеззараживание продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничениями, проводят в обособленных помещениях, с использованием оборудования, расположенного таким образом, чтобы исключить перекрестные потоки продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничениями с обеззараженными продуктами убоя».</p>	<p>Изложить в редакции: «Обеззараживание продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничениями, проводят в обособленных помещениях, с использованием оборудования, расположенного таким образом, чтобы исключить перекрестные потоки продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничениями, с обеззараженными продуктами убоя. Дальнейшую их переработку проводят в производственных помещениях в конце смены или в отдельную смену под контролем специалиста ветеринарной службы. По окончании работы производят санитарную обработку (дезинфекцию) помещения, оборудования и инвентаря».</p> <p><b>Перенести пункт 1 абзацы 1 и 2 в конец статьи.</b></p>	ПРИНЯТО
90.	Статья 15 пункт 1 абзацы 3 и 6	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	<p>«Размораживание субпродуктов и крови, для производства изделий из супродуктов и крови, необходимо проводить в отдельном помещении. Допускается размораживание субпродуктов и крови проводить в камере размораживания мяса, мойку субпродуктов – в помещении зачистки туш».</p> <p>«Размораживание мяса и субпродуктов осуществляют в специальных камерах, оборудованных системами для отопления, увлажнения и циркуляции воздуха, обеспечивающими заданные температурно-влажностные режимы размораживания сырья».</p>	<p>Изложить в редакции: «Подготовку субпродуктов, включая размораживание, осмотр, промывку, зачистку и жиловку, проводят в отдельных помещениях или на специально выделенных участках производственного помещения».</p> <p><b>Объединить абзацы 3 и 6 пункта 1 и изложить в редакции, поскольку они противоречат друг другу.</b></p>	ПРИНЯТО
91.	Статья 15 пункт 1 абзацы 4	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	<p>«Производство изделий из субпродуктов и крови необходимо проводить в отдельном помещении. Допускается производство ливерных колбас в количестве до 0,3 тон в смену в помещении и на оборудовании по производству колбас при условии</p>	<p>Изложить в конкретизированной редакции: «Производство мясной продукции, с использованием субпродуктов и крови необходимо проводить в отдельном помещении или в помещении и на оборудовании по производству колбасных</p>	ПРИНЯТО

			последовательности их производства с проведением санитарной обработки технологического оборудования и инвентаря».	изделий при условии последовательности их производства с проведением мойки технологического оборудования и инвентаря».	
92.	Статья 15 пункт 1 абзацы 5	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Подготовку кишечной оболочки на организациях мощностью менее 3 тон колбасных изделий в смену допускается проводить на выделенных участках в помещении по производству колбас, отделенных перегородкой высотой не менее 2 метров».	Изложить в конкретизированной редакции: «Подготовку кишечной оболочки производят в отдельном помещении или на отделенных перегородкой участках в помещениях по производству колбасных изделий с температурой воздуха не выше плюс 12 <sup>0</sup> С».	ПРИНЯТО
93.	Статья 15 пункт 1 абзацы 6	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Размораживание мяса и субпродуктов осуществляют в специальных камерах, оборудованных системами для отопления, увлажнения и циркуляции воздуха, обеспечивающими заданные температурно-влажностные режимы размораживания сырья».	Перенести в 3-ий абзац пункта 1 настоящей статьи, поскольку в обоих абзацах идет речь о размораживании.	ПРИНЯТО
94.	Статья 15 пункт 1 абзацы 7	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Перед процессом обвалки необходимо произвести сухую зачистку туш (полутуш), срезая при этом клеймо и промывая водой (при необходимости). Для сухой зачистки туш (полутуш) необходимо выделить отдельный участок».	Изложить в конкретизированной редакции: «Перед процессом обвалки туши (полутуши, четвертины, отруба) подвергают зачистке при этом ветеринарные клейма и товароведческие штампы удаляют, за исключением клейм и штампов, выполненных пищевыми красителями, разрешенными для целей маркировки продуктов убоя без последующего удаления. Для выполнения этих операций должен быть выделен отдельный участок производственного помещения».	ПРИНЯТО
95.	Статья 15 пункты 2, 3 и 4	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Процессы обвалки и жиловки туш (полутуш, четвертин), должны проводиться в помещении (сырьевом отделении) при температуре в помещении не выше + 12 <sup>0</sup> С» «Вне выполнения технологического процесса ножи должны храниться в стерилизаторе или специально отведенном месте» «Продукты убоя, направляемые на измельчение и/или посол должны иметь температуру не выше + 8 <sup>0</sup> С».	Изложить в конкретизированной редакции: «Процессы обвалки и жиловки туш (полутуш, отрубов, четвертин) должны проводиться в помещении при температуре воздуха не выше плюс 12 <sup>0</sup> С. Продукты убоя, направляемые на измельчение и/или посол, должны иметь температуру не выше + 8 °С. При обнаружении в процессе обвалки и жиловки мяса и субпродуктов патологических изменений, характерных для	ПРИНЯТО

				инфекционных и инвазионных болезней, продукты убоя помещают в изолированную камеру до получения результатов лабораторных исследований. При этом проводят соответствующую санитарную обработку (дезинфекцию) инструментов, оборудования, производственной (специальной) одежды».	
				<b>Объединить пункты 2,3 и 4.</b>	
96.	Статья 15 пункт 5	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Нитрит натрия (калия) применяют только в виде комплексных пищевых добавок, нитритно-посолочных смесей, а также растворов с содержанием нитритов не более 0,9 % (в пересчете на нитрит натрия), хлоридов - не менее 97 %. Применение нитритно-посолочных смесей, должно обеспечивать требования санитарно-эпидемиологических норм безопасности по остаточному содержанию нитритов в мясной продукции. Не допускается использовать нитритно-посолочные смеси для пищевых продуктов убоя и мясной продукции, выпускаемых в реализацию в сыром виде. Не допускается одновременное использование двух и более нитритно-посолочных смесей при производстве одного наименования мясной продукции».	Изложить в конкретизированной редакции: «Нитрит натрия (калия) применяют только в виде комплексных пищевых добавок, нитритно-посолочных смесей. Не допускается одновременное использование двух и более нитритно-посолочных смесей при производстве одного наименования мясной продукции. Не допускается использовать нитритно-посолочные смеси для продуктов убоя и мясной продукции, выпускаемых в реализацию в непереработанном виде».	Требования к нитриту натрия необходимо исключить, так как данные требования не являются предметом деятельности данного технического регламента
97.	Статья 15 пункт 6	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Используемые для производства мясной продукции пищевые добавки <del>и</del> другие не мясные ингредиенты, технологические средства и вспомогательные материалы должны быть разрешены к применению на территории Таможенного союза. Подготовку пищевых добавок (при необходимости фасовка пищевых добавок) и не мясных ингредиентов (круп, свежих овощей и фруктов, сырых яиц и т.д.) необходимо проводить в отдельном помещении».	Изложить в конкретизированной редакции: «Подготовку немясных ингредиентов, включая взвешивание и фасовку, необходимо проводить в отдельных помещениях».  Исключить 1-й абзац пункта 6, поскольку требования к немясным ингредиентам изложены в редакции пункта 2 статьи 6.	ПРИНЯТО

98.	Статья 15 пункт 7	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Рамы, используемые для термической обработки, должны быть идентифицированы. Идентификация должна включать как минимум следующую информацию: (дату, время, количество, наименования продукции, подпись ответственного лица)».	Изложить в редакции: «На всех стадиях технологических операций должна быть обеспечена прослеживаемость производимой продукции». Изменено, поскольку в организациях существуют иные системы прослеживаемости, такие как штрих-кодирование, электронное чипирование и др.	ПРИНЯТО
99.	Статья 15 пункт 8	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Термическую обработку следует осуществлять на специальном оборудовании с автоматическим регулированием температуры, относительной влажности и оснащенные приборами для контроля температуры и влажности».	Исключить, поскольку данное требование будет изложено в последнем пункте данной статьи, касающимся производства колбасных изделий и продуктов из мяса.	ПРИНЯТО
100.	Статья 15 пункт 10	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Тару для упаковки готовой продукции подают через коридоры или экспедицию, минуя производственные помещения. Не допускается хранение грязной тары в производственных помещениях».	Изложить в конкретизированной редакции: «Упаковочные материалы для упаковки продукции подают через коридоры или экспедицию, минуя производственные помещения. Не допускается хранение упаковочных материалов в производственных помещениях».	ПРИНЯТО
101.	Статья 15 пункт 11	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Установка скороморозильных шкафов для замораживания полуфабрикатов допускается в помещении, где производят их расфасовку и упаковку».	Исключить, поскольку данное требование будет изложено в последнем пункте данной статьи, касающимся производства полуфабрикатов.	ПРИНЯТО
102.	Статья 15 пункт 12	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Не разрешается хранить ножи за голенищем сапог, за поясом и хранить их на столе».	Исключить за излишнюю детализацию.	ПРИНЯТО
103.	Статья 15	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	Внести специальные требования к отдельным видам мясной продукции, касающиеся их безопасности в процессе производства.	Изложить в редакции: « <u>Требования, касающиеся безопасности производства мясных и мясосодержащих колбасных изделий и продуктов из мяса:</u> 1) процессы измельчения продуктов убоя, фаршесоставления и формования проводят в производственных помещениях с температурой воздуха не выше плюс 12 <sup>0</sup> С; 2) выдержку мяса при посоле проводят в помещениях с температурой воздуха не выше плюс 4 <sup>0</sup> С, за исключением	ПРИНЯТО

				<p>применения для процесса посола технологического оборудования со встроенной системой охлаждения;</p> <p>3) приготовление рассолов и расфасовку/подготовку немясных ингредиентов проводят в объеме, необходимом для обеспечения не более одной смены работы организации;</p> <p>4) термическую обработку колбасных изделий и продуктов из мяса осуществляют на специальном оборудовании, оснащённом для контроля температуры (в том числе в центре продукта - кроме сырокопченых и сыровяленых изделий) и относительной влажности, или только температуры (для термической обработки в воде).</p> <p><u>Требования, касающиеся безопасности производства мясных и мясосодержащих полуфабрикатов:</u></p> <p>1) процессы измельчения продуктов убоя, фаршесоставления, формования, выдержки мяса при посоле (для полуфабрикатов, выпускаемых в посоленном виде), приготовления рассолов и расфасовки/подготовки немясных ингредиентов проводят при соблюдении требований, изложенных в п. ....;</p> <p>2) не допускается изготавливать мясные и мясосодержащие полуфабрикаты, предназначенные для реализации в торговле и через предприятия общественного питания, с применением нитрита натрия (калия);</p> <p>3) установку скороморозильного оборудования для замораживания полуфабрикатов допускается производить в помещении, где производят их расфасовку и упаковку;</p> <p>4) не допускается выпускать в реализацию полуфабрикаты с температурой выше 6°C.</p> <p><u>Требования, касающиеся безопасности</u></p>	
--	--	--	--	---	--

				<p>производства мясных, мясорастительных и растительно-мясных консервов:</p> <p>1) потребительскую тару для консервов проверяют на герметичность. Качество герметизации проверяют не менее трех раз в смену, а также после каждой регулировки, ремонта или замены частей оборудования;</p> <p>2) время от момента герметизации потребительской тары до начала тепловой обработки не должно превышать 30 мин - для стерилизованных консервов и 20 мин - для пастеризованных консервов;</p> <p>3) продолжительность технологического процесса производства консервов от процесса жиловки или измельчения продуктов убоя до стерилизации или пастеризации не должна превышать 2 часов - для стерилизованных, и 1 часа - для пастеризованных консервов без учета времени процесса посола;</p> <p>4) температура бланшированного сырья перед расфасовкой в потребительскую тару должна быть не ниже плюс 40 °С;</p> <p>5) организация осуществляет термическую обработку консервов по режимам стерилизации или пастеризации, обеспечивающим безопасность готовой продукции, в соответствии с требованиями промышленной стерильности для консервов группы А и Д, изложенными в Приложении 2 настоящего технического регламента;</p> <p>б) режимы тепловой обработки и сроки годности консервов, устанавливает изготовитель, обосновывая их с участием организаций, компетентных в области термической стерилизации (пастеризации) в установленном порядке, с учетом используемых ингредиентов, вида потребительской тары, количества и вида специфического возбудителя микробиологической порчи в продукте перед</p>	
--	--	--	--	--	--

				<p>тепловой обработкой;</p> <p>7) не допускается вносить изменения в ранее утвержденные режимы тепловой обработки, без обоснования в организациях, компетентных в области термической стерилизации (пастеризации);</p> <p>8) организация по производству консервов вправе изменить срок годности консервов только в сторону его снижения;</p> <p>9) параметры стерилизации или пастеризации записывают на носители информации, которые являются документами строгой отчетности и должны храниться в организации в течение времени, превышающем срок годности продукции не менее чем на 3 месяца;</p> <p>10) для консервов, произведенных на территории Таможенного союза, каждое наименование консервов должно иметь ассортиментный номер;</p> <p>11) продолжительность выдержки консервов на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности должна составлять не менее 11 суток».</p>	
104.	Статья 17	<p>Минпромторг России (КИ-7241/10 от 08.07.2011)</p> <p>Росстандарт (№ АЗ-101-26/3592 от 29.04.2011)</p> <p>ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)</p>	<p>Статью «Производственный контроль» исключить, поскольку данные требования изложены в техническом регламенте «О безопасности пищевой продукции» (статья10).</p>		ПРИНЯТО
105.	Статья 18 пункт 1	<p>ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)</p>	<p>«Хранение пищевых продуктов убоя и мясной продукции должно осуществляться в соответствии с температурно-влажностными режимами, установленными организацией, производящей данную продукцию. Установленные организацией условия хранения должны обеспечивать соответствие</p>	<p>Изложить в редакции:</p> <p>«Хранение продуктов убоя и мясной продукции должно осуществляться в соответствии с температурно-влажностными режимами, установленными изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие</p>	ПРИНЯТО

			продукции требованиям настоящего технического регламента в течение срока годности».	продукции требованиям настоящего технического регламента в течение срока годности». <p>Заменен «пищевой продукт убоя» на «продукт убоя», поскольку термин «продукты убоя» предполагает что это «пищевое переработанное сырье животного происхождения...»</p>	
106.	Статья 18 пункт 2	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Организация должна быть обеспечена достаточным количеством помещений для хранения пищевого сырья, и вспомогательных материалов, используемых при производстве».	Исключить, поскольку данное требование приведет к неопределенности трактовки, поскольку отсутствуют критерии определения достаточности площадей для хранения.	ПРИНЯТО
107.	Статья 18 пункт 2	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Для хранения пищевого сырья, и вспомогательных материалов и готовой продукции необходимо использоваться оборудование (стеллажи, и полки, и др.) выполненное из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов. Не допускается хранение пищевого сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции непосредственно на полу».	Изложить в редакции: «Не допускается хранение продуктов убоя и мясной продукции непосредственно на полу». Изменено, поскольку не учтены условия хранения на роботизированных холодильных терминалах, в которых хранение в холодильной камере производится на паллета.	ПРИНЯТО
108.	Статья 18 пункт 4	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Не допускается совместное хранение в одной холодильной камере: продуктов убоя различного термического состояния; продуктов убоя (сырья), мясной продукции (готовой продукции) и вспомогательных материалов; продуктов убоя, мясной продукции и продуктов предназначенных для производства технической продукции (шкура, кость и др.); продуктов убоя и молочных продуктов; продукты убоя, мясной продукции и рыбы, рыбных продуктов; продуктов убоя и продуктов растительного происхождения; продуктов убоя без специфического запаха и продуктов убоя со специфическим запахом;	Изложить в редакции: «Не допускается хранение продуктов убоя, мясной продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и продукцией, не предназначенной для пищевых целей, в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции, изменению потребительских характеристик пищевой продукции». Изменено, поскольку приведенные требования к хранению продукции, не учитывают новые технологии и современные материалы, используемые при упаковывании продукции, позволяющие обеспечить совместное хранение продукции без изменения органолептических характеристик и показателей безопасности. Например, не учтены условия хранения на	ПРИНЯТО

			продуктов убоя от здоровых животных и продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничением».	роботизированных холодильных терминалах, в которых хранение в холодильной камере производится на паллетах, на которых укладывают груз в транспортной упаковке (коробки, полиблоки), плотно затянутый в групповой блок пленочным материалом (стрейч и т.п.), который затем помещается на стеллажи специальным роботом.	
109.	Статья 18 пункт 5	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Парное, остывшее и охлажденное мясо (туши, полутуши, четвертины) должно храниться в подвешенном состоянии».	Изложить в редакции: «Парное и охлажденное мясо (туши, полутуши, четвертины) должно храниться в подвешенном состоянии». Термин «остывшее мясо» исключен как используемый только для описания технологического состояния сырья на предприятии, и не описывающий термического состояния сырья находящегося в обращении на территории Таможенного союза.	ПРИНЯТО
110.	Статья 18 пункты 7,9	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Снеговую шубу с холодильного оборудования необходимо удалять путем оттаивания после освобождения холодильных камер от хранящейся продукции. Допускается механическая очистка холодильного оборудования от снеговой шубы в загруженных холодильных камерах при условии обязательного покрытия хранящейся продукции чистым материалом, разрешенным к применению на пищевом производстве. По окончании очистки снег немедленно должен быть удален из холодильных камер. Удаление снеговой шубы с холодильного оборудования необходимо проводить не реже одного раза в год. Холодильные камеры подвергают санитарной обработке или дезинфекции и ремонту (при необходимости) при условии их освобождения от хранящейся продукции». «При циклической работе холодильных камер охлаждения температура воздуха в них перед	Исключить данные пункты, поскольку указанные требования относятся к оборудованию, которое не является объектом технического регулирования настоящего регламента.	ПРИНЯТО

			загрузкой должна быть на 3-50С ниже паспортной температуры, после окончания загрузки парным мясом допускается её повышение не более, чем на 50С выше паспортной, а в конце процесса охлаждения она должна быть равна паспортной. Необходимо, чтобы средняя температура за время охлаждения была близкой к паспортной температуре, отклонения не должны превышать 1 <sup>0</sup> С».		
111.	Статья 18 пункт 10, абзацы 1 - 4	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«При непрерывной работе холодильных камер охлаждения температура воздуха в процессе охлаждения мяса должна приближаться к паспортной, отклонения не должны превышать 1 <sup>0</sup> С. На подвесных путях туши и полутуши размещаются без соприкосновения друг с другом. Хранение охлажденного и подмороженного мяса в камерах охлаждения, работающих в режиме охлаждения, не допускается. Температура в холодильных камерах должна быть равномерной по всему грузовому объему. Наиболее интенсивное движение воздуха должно быть в зоне размещения бедренных частей туш и полутуш».	Изложить в редакции абзац 2: «В процессах холодильной обработки и хранения на подвесных путях туши и полутуши размещаются без соприкосновения друг с другом».  Исключить абзацы 1,3 и 4, поскольку указанные требования относятся к оборудованию, которое не является объектом технического регулирования настоящего регламента.	ПРИНЯТО
112.	Статья 18 пункт 12	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Охлажденные пищевые продукты убоя хранят при температуре от 0 до плюс 4 <sup>0</sup> С, подмороженные - от минус 1 <sup>0</sup> С до минус 3 <sup>0</sup> С, замороженные - при температуре не выше минус 8 <sup>0</sup> С».	Исключить пункт, поскольку температурно-влажностные режимы устанавливает изготовитель и данное требование изложено в пункте 1 данной статьи.	ПРИНЯТО
113.	Статья 18 пункт 13	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Повышение температуры воздуха в холодильных камерах в процессе хранения во время их загрузки или выгрузки мяса допускается не более чем на 4 <sup>0</sup> С, колебания температуры воздуха в процессе хранения не должна превышать 2 <sup>0</sup> С».	Изложить в более конкретизированной редакции: «Повышение температуры воздуха в холодильных камерах в процессе хранения во время загрузки или выгрузки продуктов убоя допускается не более чем на 4 <sup>0</sup> С, колебания температуры воздуха в процессе хранения не должны превышать 2 <sup>0</sup> С».	ПРИНЯТО
114.	Статья 19	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова	«Материалы упаковки продукции должны	Изложить в более конкретизированной	ПРИНЯТО

	пункт 1	(№279 а/дир от 25.07.2011)	обеспечивать ее безопасность и неизменность ее идентификационных признаков при обращении продукции в течение всего срока годности».	редакции: «Материалы, используемые для изготовления изделий, контактирующих с продуктами убоя и мясной продукцией, должны обеспечивать их безопасность и неизменность идентификационных признаков при обращении продуктов убоя и мясной продукции на таможенной территории Таможенного союза в течение срока годности».	
115.	Статья 19 пункт 2	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Материалы упаковки, контактирующие с продукцией, должны соответствовать требованиям безопасности, установленным соответствующим техническим регламентом».	Изложить в более конкретизированной редакции: «Материалы, используемые для изготовления изделий, контактирующих с продуктами убоя и мясной продукцией, должны соответствовать требованиям, установленным соответствующим техническим регламентом».	ПРИНЯТО
116.	Статья 20 пункт 1	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Изготовитель (продавец) обязан предоставить приобретателю (потребителю) необходимую и достоверную информацию о пищевых продуктах убоя и мясной продукции».  Ввести следующее требование.	Исключить пункт, поскольку данное требование является общим, не отражающим специфику мясной промышленности, и изложено в проекте технического регламента «Пищевая продукция в части ее маркировки» (Статья 1. пункт 3, статья 4, разделы 4.3. и 4.12. пункты 1). Изложить в редакции: «Маркировка продуктов убоя и мясной продукции должна соответствовать требованиям, установленным техническим регламентом Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», а также специальным требованиям, установленным данной статьей настоящего технического регламента».	ПРИНЯТО
117.	Статья 20 пункт 2	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Не допускается перемаркировка, переупаковка и перефасовка первично упакованной и первично фасованной продукции вне производства изготовителя».	Изложить в редакции: «Перемаркировка продукции упакованной и/или фасованной изготовителем, допускается вне производства изготовителя, с установлением новых сроков годности переупакованной и перефасованной продукции, на основании нормативной или	ОТКЛОНИТЬ Вопросы переупаковки и перемаркировки не являются предметом деятельности данного технического регламента.

				<p>технической документации с подтверждением ее соответствия в установленном на территории Таможенного союза порядке.</p> <p>В организациях торговли маркировка, переупакованной и/или перефасованной продукции, ранее упакованной и/или фасованной ее изготовителем, должна содержать информацию о часе, дне, месяце, годе переупаковки и/или перефасовки такой продукции, а также информацию о составе продукции.</p> <p>В организациях торговли не допускается повторная перемаркировка, ранее перемаркированной, переупакованной и/или перефасованной продукции».</p> <p>Изменено, поскольку необходимо предусмотреть требования при которых возможны перемаркировка, переупаковка и перефасовка вне производства изготовителя.</p>	
118.	Статья 20 пункт 3	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Во избежание введения приобретателя (потребителя) в заблуждение не допускается маркировка мясной продукции с использованием наименования (в том числе и фантазийные) и товарных знаков, которые тождественны или сходны с наименованиями продукции, установленные в межгосударственных стандартах, взаимосвязанных с данным техническим регламентом, за исключением продукции выпускаемой по этим стандартам».	<p>Изложить в более конкретизированной редакции:</p> <p>«Во избежание действий вводящих в заблуждение приобретателей (потребителей) мясной продукции, не допускается маркировка мясной продукции с использованием наименований (например, Докторская, Зернистая, Молочная и др.) и товарных знаков, которые тождественны или сходны с наименованиями мясной продукции, установленными в межгосударственных (региональных) стандартах, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований настоящего технического регламента, за исключением мясной продукции, выпускаемой по этим стандартам.</p> <p>При этом допускается использование общепринятых наименований образованных по анатомическому признаку (например</p>	ПРИНЯТО

				<p>грудинка, бекон, шейка, рулька и др.), характерному рисунку на разрезе (например сервелат, салями, ветчинная), виду используемых рецептурных компонентов (например свиная, говяжья, из свинины, из говядины и др.) или широко применяемых в кулинарии и общественном питании (например пастрома, былык, купаты, бифштекс и др.)».</p> <p>Изменено для возможности маркировки наименованием, образованным по анатомическому признаку ( грудинка, бекон), по рисунку на разрезе (сервелат, салями), по виду используемых рецептурных компонентов ( из свинины, из говядины), по применяемых в кулинарии и общественном питании наименованиям (пастрома, котлеты).</p>	
119.	Статья 20	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	<p>Ввести дополнительные требования к маркировке продуктов убоя и мясной продукции с целью предотвращения действий, вводящих в заблуждение приобретателей (потребителей).</p> <p><b>Данное требование ввести после пункта 3 данной статьи.</b></p>	<p>Изложить в редакции: «Допускается маркировка продуктов убоя и мясной продукции надписью "органический продукт", в случае существования у изготовителя соответствующих доказательных материалов. Маркировка продукции надписью "экологически чистый продукт" не допускается. При маркировке мясной продукции не допускается использование надписи «произведено из охлажденного сырья (мяса и т.д.)» в случае использования при производстве мясной продукции продуктов убоя иного термического состояния, кроме охлажденного».</p>	отклонить, так как данная норма не предмет деятельности данного технического регламента
120.	Статья 20 пункт 4, подпункт 1), абзац 1	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«наименование мясной продукции в соответствии с наименованием, установленным в нормативных документах, в соответствии с которым изготавливается мясная продукция».	<p>Изложить в более конкретизированной редакции: «наименование мясной продукции в соответствии с наименованием, установленным в документах, в соответствии с которым изготавливается мясная продукция».</p>	ПРИНЯТО
121.	Статья 20	ГНУ ВНИИМП	«Не допускается указывать в наименовании	Исключить, поскольку данное требование	ПРИНЯТО

	пункт 4, подпункт 1), абзац 2	им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	мясной продукции компоненты, если они или продукты их переработки не входят в состав данной продукции».	является общим, не отражающим специфику мясной промышленности, и изложено в проекте технического регламента «Пищевая продукция в части ее маркировки» (статья 4, раздел 4.3, пункт 5).	
122.	Статья 20 пункт 4, подпункт 1), абзац 3	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Информацию о группе мясной продукции (например, «мясной продукт», «мясорастительный продукт» или «растительно-мясной продукт») включают в наименование продукта или помещают в непосредственной близости от наименования».	Изложить в более конкретизированной редакции: Информацию о группе мясной продукции (например, «мясной продукт», «мясосодержащий продукт») включают в наименование мясной продукции или помещают в непосредственной близости от ее наименования».	ПРИНЯТО
123.	Статья 20 пункт 4, подпункт 1), абзац 4 и 5	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Для мясной продукции, полученной из части туши продуктивных животных на кости или без кости, выделенных анатомически, мясные ингредиенты приводятся в соответствии с видом мяса или его анатомической части (Пример: «говядина», «свинина», «баранина» или «шпик», «грудинка свиная», «Шейка свиная», «Вырезка говяжья» и другие). Для мясной продукции, полученной из измельченных мясных ингредиентов, мясные ингредиенты приводятся в соответствии с видом мяса («говядина», «свинина», «баранина», «конина», «оленина» и другие). При использовании мяса механической обвалки, его указывают в составе продукта отдельно».	Исключить как излишне детализированную информацию для формирования наименования продукции. Требование к маркировке мясной продукции, имеющей в составе мясо механической обвалки, перенесено в пункт 4, подпункт 2).	ПРИНЯТО
124.	Статья 20 пункт 4, подпункт 1), абзац 6	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«При маркировке цельнокусковых продуктов из мяса и крупнокусковых (в т.ч. бескостных и мясокостных), порционных (в т.ч. бескостных и мясокостных) и мелкокусковых бескостных полуфабрикатов указывают термическое состояние сырья».	Исключить, поскольку данное требование, в более конкретизированной редакции, изложено в представленной редакции пункта 4, подпункта 1).	ПРИНЯТО
125.	Статья 20 пункт 4, подпункт 1), абзац 7	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Информация о термических состояниях и специальной обработке продукта (например, «копченный», «охлажденный», «замороженный» и других) включают в наименование продукта или помещают в непосредственной близости от	Изложить в более конкретизированной редакции: «Информацию о физических свойствах и/или специальных способах обработки мясной продукции (например, «запеченный», «копченный»,	ПРИНЯТО

			наименования».	«охлажденный», «замороженный» и других) включают в наименование мясной продукции или помещают в непосредственной близости от ее наименования».	
126.	Статья 20 пункт 4, подпункт 1), абзац 8	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Для паштетов, фаршевых, ветчинных консервов, каш с мясом и других однородных и мелкоизмельченных продуктов массовую долю основных ингредиентов указывают в соответствии с рецептурой».	Исключить, поскольку данное требование, в более конкретизированной редакции, изложено в представленной редакции пункта 4, подпункта 1).	ПРИНЯТО
127.	Статья 20 пункт 4, подпункт 1)	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	Необходимо ввести дополнительные требования к формированию наименования отдельно по видам мясной продукции. Внести в конце подпункта 1).	Изложить в редакции: «При маркировке продуктов убоя и мясной продукции дополнительно указывается: 1) Мясо в тушах, полутушах и четвертинах: - оттиск ветеринарного клейма; - оттиск товароведческого клейма. 2) Субпродукты: - категория; - термическое состояние (охлажденные, замороженные). 3) Замороженные блоки из мяса и субпродуктов: - категория (для субпродуктов). - массовая доля мышечной ткани (для мяса). 4) Полуфабрикаты, кулинарные изделия: - термическое состояние (охлажденные, замороженные). В случае если охлажденная продукция изготовлена с использованием замороженных продуктов убоя, то информация об этом выносится на маркировку «изготовлено из замороженного сырья»; - группа продукта (мясной, мясосодержащий); - категория (А, Б, В, Г, Д; для кулинарных изделий - при наличии). 5) Колбасные изделия и продукты из мяса: - группа продукта (мясной, мясосодержащий);	ПРИНЯТО

				<p>- категория (А, Б, В, Г, Д, при наличии).</p> <p>- «замороженный» (для замороженной продукции).</p> <p>б) Для консервов:</p> <p>- группа продукта (мясной, мясорастительный, растительно-мясной);</p> <p>- для кусковых консервов – массовую долю мяса и/или субпродуктов в составе готового продукта;</p> <p>- для продукции, произведенной на территории Таможенного союза - номер смены, ассортиментный номер, индекс отрасли и номер предприятия-изготовителя».</p>	
128.	Статья 20 пункт 4, подпункт 2), абзац 1	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Содержание состава мясной продукции приводят по мясным и немясным ингредиентам в порядке уменьшения массовых долей ингредиентов».	Исключить, поскольку данное требование является общим, не отражающим специфику мясной промышленности, и изложено в проекте технического регламента «Пищевая продукция в части ее маркировки» (статья 4, раздел 4.4, пункт 1).	ПРИНЯТО
129.	Статья 20 пункт 4, подпункт 2), абзац 2	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Обязательна информация о применении при изготовлении мясной продукции и о содержании в использованном сырье пищевых добавок, биологически активных добавок к пище, ароматизаторов, пищевых продуктов нетрадиционного состава с включением не свойственных им компонентов белковой природы, облученных ионизирующим излучением, компонентов, полученных с применением генномодифицированных организмов (далее - ГМО) и компонентов, указанных в статье 4, подстатье 4.4, части 15 технического регламента «Пищевая продукция в части ее маркировки».	Изложить в более конкретизированной редакции: «Обязательна информация о применении при изготовлении продуктов убоя и мясной продукции пищевых добавок, биологически активных добавок к пище, ароматизаторов, продуктов убоя и мясной продукции, облученных ионизирующим излучением, компонентов, полученных с применением генномодифицированных организмов (далее - ГМО) и компонентов, указанных в статье 4, подстатье 4.4, части 15 технического регламента «Пищевая продукция в части ее маркировки». Изложено в редакции, исключающей «и о содержании в использованном сырье», поскольку в текст внесена правка «при изготовлении продуктов убоя».	ПРИНЯТО
130.	Статья 20 пункт 4, подпункт 2), абзац 3 - 6	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«При маркировке мясных и мясорастительных консервов, животных топленых жиров упакованных в банки дополнительно наносят:	Исключить, поскольку данное требование, изложено в пункте 4, подпункте1) настоящей статьи, исключая требование «...массовые доли мяса, жира,	ПРИНЯТО

			<p>массовые доли мяса, жира, субпродуктов, компонентов растительного происхождения (для мясорастительных консервов). Для паштетов, фаршевых, ветчинных консервов, каш с мясом и других однородных и мелкоизмельченных продуктов массовую долю мяса, жира, субпродуктов, компонентов растительного происхождения указывают по их закладке в соответствии с рецептурами; Для консервов номер смены (бригады), ассортиментный номер, индекс отрасли и номер организации изготовителя указывают на банке в установленном порядке. При фасовки продукта в стеклянные банки информацию допускается наносить на этикетки и/или стекло, и/или крышки».</p>	<p>субпродуктов, компонентов растительного происхождения (для мясорастительных консервов). Для паштетов, фаршевых, ветчинных консервов, каш с мясом и других однородных и мелкоизмельченных продуктов массовую долю мяса, жира, субпродуктов, компонентов растительного происхождения указывают по их закладке в соответствии с рецептурами», поскольку для однородных и мелкоизмельченных консервов нет объективной методики определения весовым методом массовых долей мяса и жира, субпродуктов и компонентов растительного происхождения.</p>	
131.	Статья 20 пункт 4, подпункт 2)	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	<p>Ввести дополнительные требования к указанию состава мясной продукции при маркировке <b>Внести в конце подпункта 2).</b></p>	<p>Изложить в редакции: «При использовании мяса механической обвалки, его указывают в составе продукта отдельно. Вода, при любом способе добавления (лед, рассол, раствор и др.), входящая в состав продуктов убоя и мясной продукции, указывается при маркировке в составе, если она не удаляется полностью в результате технологической обработки. Не допускается указание в составе названий комплексных пищевых добавок, а также маринадов, рассолов, без указания входящих в них компонентов. Обязательно указание в составе колбасных изделий и продуктов из мяса наличия стартовых культур в случаях, когда при производстве колбасных изделий и продуктов из мяса использовались стартовые микроорганизмы. Для продуктов убоя и мясной продукции, обработанных ферментными препаратами, информация об использовании таких препаратов выноситься в маркировку, в случае, если активность, в том числе</p>	ПРИНЯТО

				остаточная, ферментного препарата в готовом продукте сохраняется».	
132.	Статья 20 пункт 4, подпункт 3), абзац 1	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Сведения о пищевой ценности (содержании белков, жиров, углеводов и калорийности/ энергетической ценности) приводятся в случаях, если их значение в 100 г продукта составляет не менее 2%, а для минеральных веществ и витаминов не менее 5% от рекомендуемого суточного потребления».	Исключить, поскольку данное требование является общим, не отражающим специфику мясной промышленности, и изложено в проекте технического регламента «Пищевая продукция в части ее маркировки» (статья 4, раздел 4.9, пункты 7 и 8).	ПРИНЯТО
133.	Статья 20 пункт 4, подпункт 3), абзац 2	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«При маркировке мясной продукции допускается использовать следующие указания: «отсутствует», «без», «низкая», «с низким содержанием», «высокая», «с высоким содержанием», «источник» относительно содержания белков, жиров, сахаров, витаминов и минеральных веществ».	Исключить, поскольку требование к способу указания пищевой ценности излишне детализировано.	ПРИНЯТО
134.	Статья 20 пункт 4, подпункт 3), абзац 3	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Заявление об отличительных признаках мясной продукции, в том числе об отсутствии в мясной продукции компонентов, полученных с применением генномодифицированных организмов, должно быть подтверждено доказательствами, сформированным изготовителем (продавцом), указавшим это заявление в маркировке продукции, самостоятельно или полученным им с участием третьих лиц. Доказательства наличия отличительных признаков мясной продукции подлежат хранению у изготовителя (продавца), выпускающего данную продукцию в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза, и предъявляются для ознакомления в случаях, предусмотренных законодательством государств-членов Таможенного союза».	Исключить, поскольку данное требование является общим, не отражающим специфику мясной промышленности, и изложено в проекте технического регламента «Пищевая продукция в части ее маркировки» (статья 4, раздел 4.10, пункт 2).	ПРИНЯТО
135.	Статья 20 пункт 4, подпункт 4), абзац 3	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Для консервов, полуфабрикатов, кулинарных изделий, требующих специальной обработки перед употреблением, дополнительно указывают рекомендации по приготовлению».	Исключить, поскольку данное требование является общим, не отражающим специфику мясной промышленности, и изложено в проекте технического регламента «Пищевая продукция в части ее маркировки» (статья 4,	ПРИНЯТО

				раздел 4.1, пункт 1, подпункт 8).	
136.	Статья 20 пункт 4, подпункт 4), абзацы 4 и 5	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«На крышки или дно банок (для банок из алюминиевой ламинированной фольги) наносит дату (число, месяц, год) изготовления консервов. На банки из алюминиевой ламинированной фольги дополнительно наносят дату (число, месяц, год) конечного срока годности консервов».	Исключить, поскольку способ нанесения маркировки выбирает изготовитель с учетом требований изложенных в статье 4.12 технического регламента «Пищевая продукция в части ее маркировки».	ПРИНЯТО
137.	Статья 20 пункт 4, подпункт 4), абзацы 6	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«3) наименование и место нахождения изготовителя (продавца), масса нетто и (или) объем, условия хранения, информация о подтверждении соответствия приводится согласно требованиям технического регламента «Пищевая продукция в части ее маркировки».	Исключить перечисление требований к маркировке продукции со ссылкой на технический регламент «Пищевая продукция в части ее маркировки», поскольку это требование указано в начале статьи 20, пунктом 1.	ПРИНЯТО
138.	Статья 20 пункт 4, подпункт 4), абзацы 7	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«При использовании вакуума и газовой среды для упаковки мясной продукции дополнительно наносят «упаковано под вакуумом» или «упаковано в защитную среду».	Изложить в более конкретизированной редакции: «При упаковке продуктов убоя и мясной продукции под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы дополнительно наносят «упаковано под вакуумом» или «упаковано в модифицированной атмосфере». Допускается групповая упаковка продуктов убоя и мясной продукции под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, которая может рассматриваться как потребительская с последующей реализацией без нарушения её целостности, так и транспортная – с последующим удалением упаковки перед реализацией. После удаления транспортной упаковки мясная продукция хранится при температурно-влажностных режимах в течение срока годности установленного производителем для весовой продукции».	ПРИНЯТО
139.	Статья 20	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	Редакционная правка. Привести пункты в соответствии с нумерацией		ПРИНЯТО

140.	Статья 20 пункт 4, подпункт 4)	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и/или может быть идентифицирован продукт (допускается наносить без указания года утверждения)».	Изложить в более конкретизированной редакции: «Обязательно обозначение документа, в соответствии с которым изготовлена и/или может быть идентифицирована мясная продукция (допускается наносить без указания года утверждения)».	ПРИНЯТО
141.	Статья 21	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	Внести предложенную редакцию в связи с важность поддержания холодильной цепи для безопасности продуктов убоя и мясной продукции. <b>Внести пунктом 1 статьи 21.</b>	Изложить в редакции: «На каждом этапе обращения продуктов убоя и мясной продукции на таможенной территории Таможенного союза должны соблюдаться условия хранения (в случае отсутствия условий хранения, условия перевозки), установленные изготовителем».	ПРИНЯТО
142.	Статья 21 пункт 1 абзац 1 и 2	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Транспортные средства и/или контейнеры, предназначенные для перевозки продуктов убоя и мясной продукции, должны содержаться в чистоте, проходить санитарную обработку, согласно утвержденному графику санитарной обработки в рамках производственного контроля, быть в исправном состоянии. Поверхности транспортных средств и/или контейнеров, которые непосредственно контактируют с продукцией, должны быть выполнены из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, а также должны конструктивно обеспечивать эффективную защиту продукции от загрязнения и допускать регулярную санитарную обработку и дезинфекцию».	Исключить, поскольку требования к материалам, из которых должны быть изготовлены внутренние поверхности транспортных средств и их санитарная обработка изложены в проекте технического регламента «О безопасности пищевой продукции» (статья 18, пункты 5 и 6).	ПРИНЯТО
143.	Статья 21 пункт 1 абзац 3	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«При перевозки туш, полутуш и четвертей туши транспортные средства и/или контейнеры должны быть оборудованы средствами для возможности их вертикальной перевозки, установленными на высоте, исключающей соприкосновение туш, полутуш и четвертей туши с полом».	Изложить в редакции: «В процессе перевозки туши, полутуши и четвертины должны транспортироваться в вертикальном подвешенном состоянии, исключая соприкосновение туш, полутуш и четвертин с полом; для туш, полутуш и четвертин в замороженном состоянии допускается перевозка в штабелированном виде, исключаящем	ПРИНЯТО

				загрязнение поверхности туш».	
144.	Статья 21 пункт 1 абзац 4	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Допускается использование транспортных средств и/или контейнеров, прошедших санитарную обработку и дезинфекцию, для перевозки продуктов убоя и мясной продукции после перевозки в них животных или любого другого груза».	Изложить в редакции: «Не допускается использование транспортных средств и/или контейнеров для перевозки продуктов убоя и мясной продукции после перевозки в них животных. Перевозку продуктивных животных на организацию осуществляют специализированным или специально оборудованным транспортом». Изменить, поскольку для перевозки продуктивных животных используют специализированный транспорт, не предназначенный для перевозки пищевой продукции.	ПРИНЯТО
145.	Статья 21 пункт 1 абзац 5	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Транспортные средства и/или контейнеры, предназначенные для перевозки продуктов убоя и мясной продукции, должны быть оборудованы средствами, позволяющими соблюдаться установленный температурно-влажностный режим, а так же средствами для записи температур».	Изложить в редакции: «Транспортные средства и/или контейнеры, предназначенные для перевозки продуктов убоя и мясной продукции, должны быть оборудованы средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим». Изменить, поскольку в настоящее время отсутствуют транспортные средства с возможностью регулировки влажностного режима.	ПРИНЯТО
146.	Статья 21 пункт 2	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Не допускается совместная перевозка в одном транспортном средстве и/или контейнере: продуктов убоя и мясной продукции с иной пищевой продукцией и иными грузами; продуктов убоя и мясной продукции различного термического состояния; продуктов убоя, мясной продукции с продуктами, предназначенными для производства технической продукции (шкур, кость и др.)».	Изложить в редакции: «При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки одновременно различной пищевой продукции, либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции». Изменить, поскольку перевозка различной упакованной продукции с одинаковыми условиями хранения не представляет риска для ее безопасности, а также данное требование может привести к дальнейшему	ПРИНЯТО

				удорожанию перевозок между регионами. Предлагаемая редакция соответствует требованиям проекта ТР ТС «О безопасности пищевой продукции».	
147.	Статья 21 пункт 4	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«После окончания процесса перевозки транспортное средство и/или контейнер необходимо подвергать санитарной обработке и/или дезинфекции (при необходимости)».	Изложить в редакции: «После окончания процесса перевозки транспортное средство и/или контейнер необходимо подвергать санитарной обработке (дезинфекции)». Изменить, поскольку санитарная обработка включает понятие дезинфекция.	ПРИНЯТО
148.	Статья 21 пункт 5	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Лица, участвующие в процессе перевозки продуктов убоя и мясной продукции должны проходить предварительные (при поступлении на работу) и периодические (в течение трудовой деятельности) медицинские осмотры в порядке, установленном законодательством Сторон».	Исключить данный пункт, поскольку требования к работникам, занятым на работах, связанных с производством (изготовлением) и обращением пищевой продукции на таможенной территории Таможенного союза изложены в техническом регламенте «О безопасности пищевой продукции» (статья 17, пункт 1).	ПРИНЯТО
149.	Статья 21 пункт 6	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Охлажденные пищевые продукты убоя перевозятся при температуре от 0 до плюс 4 °С, замороженные - от минус 1 °С до минус 3 °С, замороженные - не выше минус 8 °С».	Исключить данный пункт, поскольку требования к температурным режимам перевозки изложены в приведенном пункте 1 данной статьи.	ПРИНЯТО
150.	Статья 21 пункт 7	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Не допускается хранение охлажденной, замороженной и замороженной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и/или контейнер».	Изложить в редакции: «Не допускается хранение охлажденной и замороженной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и/или контейнер». Изменить, поскольку термин «замороженное» исключен, как используемый только для описания технологического состояния сырья на предприятии, и не описывающий термического состояния сырья находящегося в обращении на территории Таможенного союза.	ПРИНЯТО
151.		ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	В проект технического регламента необходимо ввести статью, где будут изложены требования к реализации продуктов убоя и мясной продукции.	Статья. «Требования к реализации продуктов убоя и мясной продукции». «1. Не допускается перемаркировка, переупаковка и перефасовка продукции	ОТКЛОНИТЬ НОРМА НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ПРЕДМЕТОМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДАННОГО ТЕХРЕГЛАМЕНТА А ТАКЖЕ

			<p>В последние годы наблюдается активное расширение форматов розничной торговли. Отдельные торговые организации в своих цехах осуществляют разделку крупных кусков мяса, упаковку такого мяса, а также производят из мяса фарши и полуфабрикаты.</p> <p>Кроме того, мясная продукция (колбасы, сосиски и др.) расфасовывается по более мелким партиям и по упаковкам с меньшей массой (в том числе в виде порционной и сервировочной нарезки).</p> <p>Однако, установленные в настоящее время для торговых организаций требования и нормы к процессам производства таких продуктов, срокам годности и условиям хранения не выполняются.</p> <p>В этой связи считаем целесообразным в проекте регламента отдельно установить минимально необходимые требования для цехов торговых организаций по перефасовке, переупаковке и перемаркировке продуктов убоя и мясной продукции.</p> <p>Существует несколько случаев, когда перефасовка/переупаковка продуктов убоя и мясной продукции осуществляется на предприятиях торговли.</p> <p>Во-первых, относительно продуктов убоя, организация торговли может производить мелкую расфасовку (фасованное мясо) из крупных кусков (полутуш, четвертей, отрубов), производить фарши и полуфабрикаты – что требует наличия производственного цеха при торговой организации, и, следовательно, выполнения всех требований предъявляемых к изготовителю. То есть – по сути, осуществление данной деятельности является производством, а не перефасовкой/переупаковкой.</p> <p>Относительно продуктов из мяса и колбасных изделий – торгующие организации</p>	<p>ранее упакованной и фасованной ее изготовителем, за исключением случаев, когда организация, занимающаяся переупаковкой и перефасовкой продукции, осуществляет данный процесс в соответствии с нормативной или технической документацией, с установлением сроков годности переупакованной и/или перефасованной продукции и подтверждением ее соответствия в установленном на территории Таможенного союза порядке.</p> <p>2. В организациях торговли допускается переупаковка и/или перефасовка продуктов убоя и мясной продукции, масса которых не позволяет осуществить их реализацию одномоментно, упакованной и фасованной ее изготовителем, при условии ее реализации не более 12 часов с момента вскрытия упаковки изготовителя при соблюдении условий хранения, установленных изготовителем.</p> <p>3. В организациях торговли не допускается повторная перемаркировка, переупаковка и/или перефасовка, ранее перемаркированной, переупакованной и/или перефасованной вне производства изготовителя продукции.</p> <p>4. Не допускается размораживание замороженных и повторное замораживание продуктов убоя и мясной продукции в организациях торговли, если такая организация дополнительно не осуществляет производственную деятельность в установленном законодательством порядке.</p> <p>5. Не допускается в организациях торговли нарушать условия хранения и перевозки, установленные изготовителем».</p>	<p>НЕ РАЗРАБОТАН НОРМАТИВНЫЙ АКТ УСТАНОВЛИВАЮЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРЕУПАКОВКИ, ПЕРЕМАРКИРОВКИ</p>
--	--	--	---	---	--

		<p>их могут получать:</p> <p>1) в групповой упаковке;</p> <p>2) целыми изделиями (батонами) /весовая продукция/ в индивидуальной упаковке или без упаковки;</p> <p>3) в порционной или сервировочной нарезке (вакуумная упаковка, газовая среда);</p> <p>1) В случае вскрытия групповой упаковки в торгующей организации, такая упаковка должна рассматриваться как транспортная. Соответственно, организация торговли должна удалить групповую упаковку и реализовывать целыми изделиями (батонами) в пределах сроков годности, установленных изготовителем.</p> <p>2) В случае получения продукции целыми изделиями (батонами) и реализации такой продукции в виде нарезки, торгующая организация должна реализовать такую продукцию в течение не более 12 часов с момента вскрытия упаковки при соблюдении условий хранения, установленных изготовителем. В ином случае, такая деятельность является производством и требует разработки документации на фасованный товар с установлением иных сроков годности.</p> <p>3) В случае получения продукции в порционной или сервировочной нарезке (вакуумная упаковка, газовая среда), организация розничной торговли уже получает от изготовителя продукции порционную и сервировочную нарезку, перефасовка, переупаковка и тем более перемаркировка которой на предприятиях розничной торговли не должна допускаться ни при каких условиях.</p> <p>Следует отметить, что вышеуказанные предложения устанавливают минимально необходимые требования к обороту продуктов убоя и мясной продукции в</p>		
--	--	--	--	--

			<p>организациях розничной торговли, не ограничивают формат торговли и способствуют обеспечению безопасности продукции в процессе ее реализации.</p> <p>Предложенный подход позволит однозначно разграничить зону ответственности между изготовителями и организациями торговли, а так же исключить случаи введения приобретателей в заблуждение.</p>		
152.	Статья 22	<p>Минпромторг России (КИ-7241/10 от 08.07.2011)          Росстандарт (№ АЗ-101-26/3592 от 29.04.2011)          ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)</p>	<p>Исключить статью, поскольку требования к дезинфекции и дератизации изложены в техническом регламенте «О безопасности пищевой продукции» (статья 10, пункт 2, подпункт 10) и статья 14, пункт 1, подпункт 3).</p>		ПРИНЯТО
153.	Статья 23	<p>Минпромторг России (КИ-7241/10 от 08.07.2011)          Росстандарт (№ АЗ-101-26/3592 от 29.04.2011)          ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)</p>	<p>Исключить статью, поскольку основные требования к работникам, занятым на работах, связанных с производством (изготовлением) и обращением пищевой продукции изложены в техническом регламенте «О безопасности пищевой продукции» (статья 17).</p>		ПРИНЯТО
154.	Статья 24	<p>Минпромторг России (КИ-7241/10 от 08.07.2011)</p>	<p>«Соответствие продукции настоящему техническому регламенту Таможенного союза обеспечивается выполнением его требований безопасности непосредственно либо выполнением требований стандартов, применяемых для целей оценки (подтверждения) соответствия техническому регламенту Таможенного союза. Выполнение на добровольной основе требований названных стандартов свидетельствует о соответствии требованиям безопасности настоящего технического</p>	<p>Изложить в более конкретизированной редакции:          «1. Соответствие продуктов убоя и мясной продукции настоящему техническому регламенту обеспечивается выполнением его требований безопасности непосредственно либо выполнением требований международных, региональных, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов, в результате применения которых на добровольной основе</p>	ПРИНЯТО

			регламента Таможенного союза».	<p>обеспечивается соблюдение требований настоящего технического регламента.</p> <p>Выполнение на добровольной основе требований названных стандартов свидетельствует о презумпции соответствия требованиям безопасности настоящего технического регламента.</p> <p>2. Правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований настоящего технического регламента и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продуктов убоя и мясной продукции, устанавливаются в международных, региональных, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартах.</p> <p>3. Перечни стандартов, указанных в пунктах 1 и 2 настоящей статьи, утверждает Комиссия таможенного союза».</p>	
155.	Статья 25 пункт 1	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Перед выпуском в обращение на рынке мясная продукция должна пройти процедуру подтверждения соответствия требованиям безопасности настоящего технического регламента».	<p>Изложить в более конкретизированной редакции:</p> <p>«Перед выпуском в обращение на таможенной территории Таможенного союза продукты убоя и мясная продукция должны быть подвергнуты процедуре оценки (подтверждения) соответствия требованиям настоящего технического регламента».</p>	ПРИНЯТО
156.	Статья 25 пункт 2	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	<p>«Мясная продукция подлежит подтверждению соответствия путем: принятия декларации о соответствии на основании собственных доказательств (при наличии у заявителя собственной испытательной лаборатории или договора с испытательной лабораторией);</p> <p>принятия декларации о соответствии на основании собственных доказательств и доказательств, полученных с участием третьей стороны.</p> <p>Схемы принятия декларации о соответствии</p>	<p>Изложить в более конкретизированной редакции:</p> <p>«Оценка соответствия продуктов убоя требованиям настоящего технического регламента носит обязательный характер и осуществляется в форме ветеринарной экспертизы.</p> <p>Подтверждение соответствия мясной продукции требованиям настоящего технического регламента носит обязательный характер и осуществляется в форме декларирования соответствия по</p>	ПРИНЯТО

			приведены в приложении 4 к настоящему техническому регламенту».	одной из схем, приведенных в приложении 4 к настоящему техническому регламенту». Изменить, поскольку описание осуществления процедуры оценки (подтверждения) соответствия изложено в техническом регламенте «О безопасности пищевой продукции» (статья 25, пункт 2).	
157.	Статья 25 пункт 3	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Заявитель вправе принять декларацию о соответствии на основании собственных доказательств или с участием третьей стороны».	Исключить, поскольку описание осуществления процедуры оценки (подтверждения) соответствия заявителем изложено в техническом регламенте «О безопасности пищевой продукции» (статья 25, пункт 2).	ПРИНЯТО
158.	Статья 25 пункт 4	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«В случае отсутствия декларации, предоставленной производителем, декларирование соответствия продавцом может осуществляться только с участием третьей стороны».	Исключить, поскольку данное требование исключается при описании иных схем декларирования, которые изложены в приложении 4.	ПРИНЯТО
159.	Статья 26 пункт 1	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Продукты убоя и мясная продукция, соответствующая требованиям безопасности и прошедшая процедуру подтверждения соответствия настоящему техническому регламенту Таможенного союза, а также техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза».	Изложить в более конкретизированной редакции: «Продукты убоя и мясная продукция, соответствующие требованиям настоящего технического регламента и прошедшие процедуру оценки (подтверждения) соответствия, должны иметь маркировку единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза».	ПРИНЯТО
160.	Статья 26 пункт 2	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	«Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза осуществляется перед выпуском продуктов убоя и мясной продукции в обращение на таможенную территорию Сторон».	Изложить в более конкретизированной редакции: «Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза осуществляется изготовителем, уполномоченным изготовителем лицом, импортером перед выпуском продуктов убоя и мясной продукции в обращение на таможенную территорию Таможенного союза».	ПРИНЯТО
161.	Статья 26 пункт 3	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от	«Маркировка продукции единым знаком обращения продукции на рынке государств-	Изложить в более конкретизированной редакции:	ПРИНЯТО

		25.07.2011)	членов Таможенного союза свидетельствует о ее соответствии требованиям всех технических регламентов Таможенного союза, распространяющихся на нее и предусматривающих нанесение единого знака обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза».	«Продукты убоя и мясная продукция маркируются единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза при их соответствии требованиям настоящего технического регламента, а также других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется».	
162.		ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	Редакционная правка. Привести нумерацию статей «Маркировка единым знаком обращения» и «Защитительная оговорка» в соответствие.		ПРИНЯТО
163.	Статья 26 «Защитительная оговорка»	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	<p>«1. Государства-члены Таможенного союза обязаны предпринять все меры для ограничения, запрета выпуска в обращение продукции на единой таможенной территории Таможенного союза, а также изъятия с рынка продукции, не соответствующей требованиям безопасности настоящего технического регламента Таможенного союза.</p> <p>2. Компетентный орган государства-члена Таможенного союза обязан уведомить Комиссию и компетентные органы других государств-членов Таможенного союза о принятом решении с указанием причин принятия данного решения и предоставлением доказательств, разъясняющих необходимость принятия данной меры.</p> <p>3. Основанием для применения настоящей статьи могут быть следующие случаи: невыполнение требований настоящего технического регламента Таможенного союза; неправильное применение взаимосвязанных с настоящим техническим регламентом Таможенного союза стандартов.</p> <p>4. Если компетентные органы других государств-членов Таможенного союза выражают протест против упомянутых в пункте 1 настоящей статьи мер, то Комиссия</p>	<p>Изложить в редакции:</p> <p>«1. Стороны обязаны предпринять все меры для ограничения, запрета выпуска в обращение продуктов убоя и мясной продукции на таможенной территории Таможенного союза, а также изъятия из обращения продуктов убоя и мясной продукции.</p> <p>2. Уполномоченный орган Стороны обязан уведомить уполномоченные органы других Сторон о принятом решении с указанием причин принятия данного решения и предоставлением доказательств, разъясняющих необходимость принятия данной меры».</p> <p>Изложено в соответствии с изменениями, внесенными в проект технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».</p>	ПРИНЯТО

			безотлагательно проводит консультации с компетентными органами всех государств-членов Таможенного союза для принятия взаимоприемлемого решения».		
164.	Статья 27	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	Исключить статью «Заключительные положения», поскольку в соответствии с Решением Комиссии Таможенного союза «О внесении изменений в положение о порядке разработки, принятии, внесении изменений и отмены технических регламентов Таможенного союза» от 07 апреля 2011 года № 606, требования (переходный период), изложенные в статье 27, оформляются Проектом типового Решения Комиссии Таможенного союза по принятию технического регламента Таможенного союза.		
165.	Приложение 1	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	Изложить приложение 1 в представленной редакции, поскольку: - показатели безопасности необходимо привести в соответствие с изменениями в Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза № 622 от 7 апреля 2011 года; - необходимо привести терминологию приложения 1 в соответствие с терминами, указанными в статье 4; - в соответствии с Директивой 2377/90 от 26.07.1990 исключить антибиотики – для мясной продукции.	Редакция Приложения 1 приведена.	
166.	Приложение 2	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	Изложить приложение 2 в представленной редакции, поскольку: - необходимо внести редакционные правки; - необходимо привести терминологию	Редакция Приложения 2 приведена.	

			приложения 2 в соответствии с терминами, указанными в статье 4.		
--	--	--	---	--	--

167.	Приложение 3	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	Изложить приложение 3 в представленной редакции, поскольку: - необходимо внести редакционные правки; - необходимо привести терминологию приложения 3 в соответствии с терминами, указанными в статье 4.	Редакция Приложения 3 приведена.	
------	--------------	--	---	----------------------------------	--

168.	Приложение 4	ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова (№279 а/дир от 25.07.2011)	Изложить приложение 4 в представленной редакции, поскольку не была учтена схема принятия декларации для партии продукции.	Редакция Приложения 4 приведена.	
------	--------------	--	---	----------------------------------	--

169.	Приложение 5		Внести приложение 5 «Максимальные допустимые уровни остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов в пищевых продуктах животного происхождения, контролируемые согласно информации об их использовании при производстве продовольственного сырья», в соответствии с изменениями в Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза № 622 от 7 апреля 2011 года.	Редакция Приложения 5 приведена.	
------	--------------	--	---	----------------------------------	--

