

Пояснительная записка
к проекту технического регламента Таможенного союза
«О безопасности мяса и мясной продукции»

Настоящий технический регламент разработан в соответствии с Соглашением о единых принципах и правилах технического регулирования в Республике Беларусь, Республике Казахстан и Российской Федерации (далее – Соглашение) и во исполнение пункта 23 Графика разработки первоочередных технических регламентов Таможенного союза, утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 8 декабря 2010 г. № 492.

Настоящий технический регламент регламентирует нормы по обеспечению безопасности мяса и мясной продукции, а также связанных с требованиями к мясу и мясной продукции процессов производства, хранения, реализации, перевозки, утилизации (далее – объекты технического регулирования).

При применении технического регламента должны учитываться требования других соответствующих технических регламентов Таможенного союза, устанавливающих общие требования ко всем видам пищевой продукции и связанным с требованиями к ней процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, маркировки, подтверждения соответствия.

Целями принятия технического регламента являются:

- защита жизни и (или) здоровья человека;
- предупреждение действий, вводящих в заблуждение приобретателей (потребителей);
- охрана окружающей среды.

Одной из важных проблем, которую планируется также решить путем принятия данного технического регламента, является обеспечение гармонизации требований, предъявляемых к мясу и мясной продукции, с международными стандартами Кодекс Алиментариус и европейскими директивами в этой области.

Проект технического регламента разработан с учетом регламентов ЕС, в том числе:

Регламента 852/2004/ЕС о санитарно-гигиенических правилах производства пищевых продуктов;

Регламента 853/2004/ЕС о специальных санитарно-гигиенических правилах пищевых продуктов животного происхождения;

Регламента 854/2004/ЕС об особых правилах, касающиеся организации официальных контролей в отношении продуктов животного происхождения, предназначенных для употребления в пищу человеком;

Рекомендациями Codex Alimentarius Нормы и правила гигиены мяса (CAC/RCP 58-2005).

Вместе с тем, ряд показателей безопасности мяса и мясной продукции установлен в соответствии с Едиными санитарно-эпидемиологическими и

гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), с учетом целей принятия технических регламентов Таможенного союза, климатических и географических факторов, технологических и других особенностей.

Одной из ключевых задач, которую планируется решить путем принятия данного технического регламента, является устранение избыточных административных барьеров для развития предпринимательства в сфере производства и обращения мяса и мясной продукции, что благоприятно скажется на развитии малого и среднего бизнеса в данной сфере.

Одной из главных целей проекта является введение механизма управления рисками с внедрением производственного контроля, включающего в себя принципов анализа опасности и контроля критических точек.

Участник хозяйственной деятельности по производству и обороту мяса и мясной продукции на таможенной территории Таможенного союза несет ответственность, установленную действующим законодательством Стороны.

Принятие регламента обеспечит:

обеспечение безопасности мяса и мясной продукции, выпускаемой в обращение на таможенной территории Таможенного союза;

упорядочение нормативной базы, необходимой для обеспечения безопасности мяса и мясной продукции;

значительный уровень гармонизации с требованиями международных стандартов;

снятие барьеров в торговле;

создание благоприятных условий для внедрения в производство передовых технологий;

баланс между необходимым уровнем безопасности и уровнем технического и

экономического развития Сторон.