



ЕВРАЗИЙСКОЕ ЭКОНОМИЧЕСКОЕ СООБЩЕСТВО
КОМИССИЯ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА
ЗАМЕСТИТЕЛЬ ОТВЕТСТВЕННОГО СЕКРЕТАРЯ

119121, г. Москва, Смоленский б-р, д. 3/5, стр. 1
тел.: (495) 604-40-38; факс: (495) 604-40-37
e-mail: secretary@tsouz.ru

Министерство сельского
хозяйства Республики Казахстан

« 3 » августа 20 11 г.

№ КТ/08-2300

на № _____ от « _____ » _____ 20 ____ г.

О проекте технического регламента
«О безопасности мяса и
мясной продукции»

В настоящее время Сторонами ведется разработка и подготовка к принятию ряда технических регламентов Таможенного союза.

В соответствии с Соглашением о единых принципах и правилах технического регулирования в Республике Беларусь, Республике Казахстан и Российской Федерации от 18.11.2010 (далее - Соглашение о единых принципах и правилах технического регулирования) со дня вступления в силу технического регламента Таможенного союза на территориях Сторон соответствующие обязательные требования, установленные законодательствами Сторон, не применяются.

Соглашением Таможенного союза по санитарным мерам от 11.12.2009 предусмотрено, что Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (далее – Единые санитарные требования), действуют до принятия технических регламентов ЕврАзЭС на данный вид подконтрольных товаров.

Однако, проектами технических регламентов Таможенного союза в отношении отдельных видов продукции не всегда устанавливаются исчерпывающие требования безопасности, обеспечивающие на таможенной территории Таможенного союза защиту жизни и (или) здоровья человека.

Так, в проекте технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции» не отражены вопросы и показатели безопасности для детского и диетического, лечебно-профилактического питания. Не указаны микробиологические показатели для продуктов переработки крови: альбумин пищевой (5 показателей); сухой концентрат плазмы (сыворотки крови) – 4 показателя; жир-сырец говяжий, свиной, бараний других убойных животных (охлажденный, замороженный), шпик свиной и продукты из него.

Так же не отражены вопросы безопасности мяса птицы и продукции из

мяса птицы и нет ссылки на то, что эти требования могут быть установлены в отдельном техническом регламенте.

В то же время Едиными санитарными требованиями установлены соответствующие нормативы для данного вида подконтрольной продукции.

Таким образом, выполнение требований Соглашения о единых принципах и правилах технического регулирования и Соглашения по санитарным мерам в части полной отмены Единых санитарных требований на отдельные виды подконтрольных товаров возможно, на наш взгляд, только в случае включения в технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» всех (или, по согласованию Сторон, части) требований, установленных ранее (до вступления в силу технического регламента) в Единых санитарных требованиях.

Сравнительный анализ проекта технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции» и «Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», выполненный Департаментом политики в сфере технического регулирования, санитарных, ветеринарных и фитосанитарных мер Секретариата Комиссии Таможенного союза, прилагается.

О результатах рассмотрения просим проинформировать Секретариат Комиссии Таможенного союза.

Приложение: на 1 л. в 1 экз.



Т. Старченко

Сравнительный анализ проекта технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции» и «Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)»

Раздел	Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)»	Тех. регламент «О безопасности мяса и мясной продукции»
Область применения	+	+
Общие положения	+	+
Требования к маркировке	+	+
Требования безопасности	+	+
Требования к процессу перевозки	+	+
Приложение №1	11 показателей (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, антибиотики, пестициды, диоксины) +	11 показателей (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, антибиотики, пестициды, диоксины) +
	Микробиологические показатели (различные виды мяса) +	Микробиологические показатели (различные виды мяса) +
	+	Не указаны микробиологические показатели для продуктов переработки крови: альбумин пищевой (5 показателя), сухой концентрат плазмы (сыворотки крови)- 4 показателя, жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др.
	+	Не отражены показатели (токсические элементы, антибиотики) мяса птицы.