

ТЕХНИЧЕСКОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ МЯСА И МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ В ТАМОЖЕННОМ СОЮЗЕ

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) принят решением Совета Евразийской экономической комиссии (ЕЭК) от 9 октября 2013 г. № 68 и вступил в силу с 1 мая 2014 г.¹

Его применение позволит изготовителям, продавцам, импортерам мяса и мясной продукции производить и выпускать их в обращение на рынке стран Таможенного союза в соответствии с едиными требованиями.

ПЕРЕХОДНЫЕ ПЕРИОДЫ

Решением Коллегии ЕЭК № 298 от 10 декабря 2013 г. «О порядке введения в действие технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) установлены переходные периоды, предусматривающие возможность до 1 мая 2015 г. производить и выпускать в обращение продукцию, не подлежавшую до дня вступления в силу ТР ТС 034/2013 [1] обязательной оценке (подтверждению) соответствия обязательным нормативным правовым актам (НПА) Таможенного союза или законодательству государства – члена Таможенного союза, без документов об обязательной оценке (подтверждении) соответствия и без маркировки национальным знаком соответствия.

Также до 31 декабря 2015 г. допускается производство и выпуск в обращение продукции в соответствии с обязательными требованиями, ранее установленными НПА Таможенного союза или законодательством государства – члена Таможенного союза, при наличии документов об оценке (подтверждении) соответствия продукции, выданных или принятых до дня вступления в силу [1]. Указанная продукция маркируется национальным знаком соответствия согласно законодательству государства – члена Таможенного союза. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза в таком случае не допускается.

Данная мера позволит изготовителям осуществить подготовку своих предприятий к выпуску мясной продукции в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза, распространяющихся на продукты убоя и мясную продукцию.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Технический регламент [1] распространяется на продукты убоя и мясную продукцию, выпускаемые в обращение на таможенной территории Таможенного союза, а также на процессы их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.

В область применения [1] не входят:

- продукты убоя и мясная продукция, производимые гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися животноводством, и не предназначенные для выпуска в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза;
- специализированная мясная продукция (за исключением мясной продукции для детского питания), изготовленная с использованием или на основе продуктов убоя;
- мясо птицы и продукты его переработки, а также пищевая продукция, в рецептуре которой мясо птицы и продукты его переработки превышают по совокупности продукты убоя других продуктивных животных по массе;
- пищевые добавки и биологически активные добавки к пище, лекарственные средства, корма для животных, продукция, не предназначенная для пищевых целей, изготавливаемые с использованием или на основе продуктов убоя;
- пищевая продукция предприятий питания (общественного питания), изготовленная с использованием или на основе продуктов убоя, предназначенная для реализации при оказании услуг, а также процессы реализации указанной пищевой продукции;
- пищевая продукция, в рецептуре которой содержание мясных ингредиентов составляет менее 5 %.

¹ За исключением отдельных положений.



ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ

Для применения [1] используются понятия, установленные техническими регламентами Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) [2], «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) [3], также понятия и их определения, установленные в самом регламенте.

В [1] установлено более 100 понятий с определениями, часть из которых соответствует терминам, установленным в СТБ 1747-2007 «Продукты убоя скота. Термины и определения» и СТБ 1885-2008 «Мясная промышленность. Производство пищевых продуктов. Термины и определения». Однако не все они нашли свое отражение в [1], в котором приведены лишь основные понятия объектов технического регулирования. Например, в [1] даны основные понятия, характеризующие мясо: «мясо», «мясо механической обвалки», «бескостное мясо», «мясо на кости», и понятия, характеризующие мясо в зависимости от термического состояния. Не установлены понятия для мяса в зависимости от вида и возраста животного: «свинина», «говядина», «телятина», «козлятина», «ягнятина», «оленина», «мясо хряков», «буйволятина» и т. д.

Приведен общий термин «колбасное изделие» и термины для колбасных изделий в зависимости от термической обработки (сыровяленое, сырокопченое, вареное колбасное изделие) и от используемого сырья (колбаса кровяная, ливерная). Однако в [1] не установлены понятия «сосиски» и «сардельки». В настоящее время вид этих колбасных изделий регламентируется в зависимости от их размера (диаметр, длина).

ИДЕНТИФИКАЦИЯ ПРОДУКТОВ УБОЯ И МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ

Идентификация продуктов убоя и мясной продукции осуществляется для целей отнесения их к числу объектов технического регулирования без проведения исследований путем сравнения наименований продуктов убоя и мясной продукции, указанных в маркировке или товаросопроводительной документации, с предусмотренными статьей 2 [1].

В целях установления соответствия продуктов убоя и мясной продукции своему наименованию их идентификация осуществляется путем сравнения внешнего вида и органолептических показателей с признаками, определенными стандартами, внесенными в перечень стандар-

тов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований [1], или с определениями технической документации, в соответствии с которой изготовлена продукция.

Если продукты убоя и мясную продукцию невозможно идентифицировать на основании информации, указанной в товаросопроводительной документации, маркировке, визуальным осмотром, идентификацию проводят аналитическим методом – путем оценки физико-химических, органолептических и других показателей продуктов убоя и мясной продукции на соответствие этим показателям, изложенным в стандартах, включенных в перечень стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований [1], или определениям технической документации, в соответствии с которой изготовлена продукция.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКЦИИ

В [1] требования безопасности установлены как к продуктам убоя и мясной продукции, так и к процессам производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации.

Все немясные ингредиенты, а также мясо птицы и продукты его переработки, используемые при производстве мясной продукции должны соответствовать требованиям технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, включая требования [2].

Продукты убоя и мясная продукция, находящиеся в обращении на единой таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности при использовании по назначению, должны быть безопасны.

Необходимо отметить, что часть показателей безопасности (содержание токсичных элементов, патогенных микроорганизмов, диоксинов) установлена в [2].

Микробиологические показатели продуктов убоя и мясной продукции должны соответствовать требованиям, установленным в приложениях 1, 2 [1].

Мясная продукция, в том числе мясная продукция для детского питания, которая в процессе изготовления подвергается копчению, не должна содержать более 0,001 мг/кг бенз(а)пирена.

Установлены гигиенические требования безопасности продуктов убоя, предназначенных для производства продуктов для детского питания (приложение 3[1]).

Физико-химические показатели мясной продукции для детского питания должны соответствовать требованиям, установленным в приложении 4 [1].

Максимальные допустимые уровни остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), контролируемые в продуктах убоя и мясной продукции согласно информации об их использовании, должны соответствовать требованиям, установленным в приложении 5 [1]. Данное требование в части контроля указанных веществ вступает в силу после разработки соответствующих стандартов.

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЦЕССАМ

Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей продуктов убоя и мясной продукции, обязаны осуществлять процессы их производства, хранения, перевозки и реализации таким образом, чтобы продукция соответствовала требованиям [1] и [2].

Участник хозяйственной деятельности имеет право осуществлять процессы производства продуктов убоя и мясной продукции на единой таможенной территории Таможенного союза только после государственной регистрации производственных объектов, на которых осуществляются процессы убоя продуктивных животных, переработка (обработка) продуктов убоя и производство (изготовление) мясной продукции.

На всех стадиях производства продуктов убоя и мясной продукции должна обеспечиваться их прослеживаемость.

В регламенте установлены специальные требования к подготовке продуктивных животных к убою, требования к процессу убоя, включая требования к обездвиживанию, обескровливанию, нутровке, разделке и обвалке туш. Причем установлены температурные режимы (не выше 12 °С) для проведения процессов разделки, обвалки и жиловки туш животных.

Производителям мясной продукции необходимо обратить внимание на требования, установленные для процесса производства мясной продукции. В [1] установлены требования к температуре продуктов убоя, направляемых на измельчение и посол (не выше плюс 4 °С), а также температурные режимы для проведения отдельных операций, например измельчение мяса и субпродук-

тов. Приготовление фарша и наполнение оболочек должно проводиться в помещении с температурой не выше 12 °С.

Нитрит натрия (калия) применяют только в виде нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей с массовой долей нитрита натрия (калия) не более 0,9 %. Не разрешается одновременное использование двух и более нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей при производстве одного наименования мясной продукции. Не допускается использовать нитритно-посолочные (посолочно-нитритные) смеси для продуктов убоя и мясной продукции, выпускаемых в реализацию в переработанном виде. Требование по применению нитрита натрия в виде нитритно-посолочных смесей вступает в силу с 15 февраля 2015 г.

Особые требования в регламенте установлены к используемому сырью и процессам производства продукции для детского питания. При производстве мясной продукции для детского питания не допускается использование: продовольственного (пищевого) сырья, содержащего ГМО, продуктов убоя с содержанием общего фосфора более 0,2 %.

На всех этапах производства рубленых мясных (мясо-содержащих) полуфабрикатов для детского питания температура фарша не должна быть выше плюс 3 °С.

ТРЕБОВАНИЯ К МАРКИРОВКЕ

Информация для потребителей продуктов убоя и мясной продукции должна соответствовать требованиям [3] и дополнительным требованиям [1].

Рассмотрим примеры некоторых дополнительных требований к маркировке, не установленных в [3].

Часть дополнительных требований установлена для указания наименования продукции:

- не допускается маркировка мясной продукции общего назначения с использованием придуманных названий, которые ассоциативно воспринимаются как мясная продукция для детского питания (например: сосиски «Детские», колбаса «Карапузик», «Крепыш», «Топтыжка»);

- не допускается маркировка мясной продукции с использованием придуманных названий, которые тождественны или сходны до степени смешения с придуманными названиями мясной продукции (например: «Докторская», «Любительская», «Московская», «Зернистая», «Молочная»), установленными в межгосударственных (региональных) стандартах, за исключением мясной продукции, выпускаемой по этим стандартам.

В наименование мясной продукции включается или помещается в непосредственной близости от наименования информация о группе (мясной продукт, мясосодержащий продукт, мясо-растительный продукт, растительно-мясной продукт. Требование вступает в силу после разработки соответствующих межгосударственных стандартов и включения их в перечень стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований [1].

Специальные требования для указания состава

В случае использования при изготовлении мясной продукции мяса механической обвалки (дообвалки) информация об этом указывается в составе такой мясной продукции (например, «мясо птицы механической обвалки»).

Вода, при любом способе добавления (лед, рассол, раствор и др.), входящая в состав мясной продукции, указывается в маркировке в составе. Следует отметить, что ранее воду в составе мясной продукции не указывали.

В маркировке состава мясной продукции не допускается указание названий комплексных пищевых добавок, а также маринадов, рассолов, без указания входящих в них компонентов.

В составе колбасных изделий и продуктов из мяса обязательно указание наличия стартовых культур микроорганизмов, если они использовались при производстве колбасных изделий и продуктов из мяса.

В маркировке состава продуктов убоя и мясной продукции, обработанных ферментными препаратами, должна содержаться информация об использовании таких препаратов в случае, если их активность, в том числе остаточная, сохраняется в готовом продукте.

Не допускается указывать информацию «произведено из охлажденного сырья» или аналогичную по смыслу информацию в случае использования при изготовлении мясной продукции продуктов убоя иного термического состояния, кроме охлажденного.

Другие дополнительные требования

Если изготовитель продуктов убоя и мясной продукции, поступающих на реализацию на предприятия розничной и оптовой торговли, предназначает их для дальнейшего упаковывания в процессе реализации в потребительскую упаковку с изменением их количества и (или) изменением вида их упаковки, то в маркировке таких продуктов убоя и мясной продукции должна содержаться информация

о сроках годности до вскрытия упаковки и после ее вскрытия, но в пределах общего срока годности.

Если продукты убоя и мясная продукция упаковываются в процессе их реализации с изменением количества и (или) изменением вида упаковки продуктов убоя и мясной продукции, дополнительно к информации изготовителя должна указываться информация о дате их упаковывания и сроке годности, за исключением случаев, когда продукция упаковывается в присутствии потребителя на предприятиях розничной и оптовой торговли.

Дополнительно установлены требования к маркировке мяса в тушах и полутушах, субпродуктов, полуфабрикатов, консервов, сухих мясных продуктов и бульонов, животных жиров, а также продуктов для детского питания.

ОЦЕНКА (ПОДТВЕРЖДЕНИЕ) СООТВЕТСТВИЯ

Оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя и мясной продукции требованиям [1] осуществляется в формах, указанных в таблице 1.

Таблица 1 – Формы оценки (подтверждения) соответствия продуктов убоя и мясной продукции требованиям [1]

| Наименование объекта технического регулирования | Форма оценки (подтверждения) соответствия |
|---|---|
| Продукты убоя, в том числе продукты убоя для детского питания | Ветеринарно-санитарная экспертиза |
| Мясная продукция для детского питания | Государственная регистрация |
| Мясная продукция, кроме мясной продукции для детского питания | Декларирование соответствия |
| Процессы производства продуктов убоя и мясной продукции | Государственная регистрация производственных объектов |
| Процессы производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя и мясной продукции | Государственный контроль (надзор) |

Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя (в том числе продуктов убоя для детского питания) и оформление ее результатов осуществляются в соответствии с положениями [2].

Порядок государственной регистрации мясной продукции для детского питания установлен в [2].

Декларирование соответствия мясной продукции требованиям [1] осуществляется путем принятия по выбору заявителя декларации о соответствии на основании собственных доказательств и доказательств, полученных с участием органа по сертификации систем менеджмента (для схемы бд) и аккредитованной испытательной

лаборатории (центра), включенной в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза.

Декларирование соответствия мясной продукции осуществляется по схемам Зд, 4д, бд по выбору заявителя. Заявитель оформляет декларацию о соответствии мясной продукции требованиям [1], которая оформляется по единой форме и правилам, утвержденным Решением Коллегии ЕЭК от 25 декабря 2012 г. № 293. Схемы декларирования мясной продукции приведены в таблице 2.

После завершения процедур подтверждения соответствия заявитель формирует комплект документов на мясную продукцию, который включает:

- документы, предусмотренные пунктом 138 [1] (техническая документация, доказательные материалы при декларировании соответствия);
- протокол испытаний, проведенных в аккредитованной испытательной лаборатории, включенной в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза;
- декларацию о соответствии.

Комплект документов на мясную продукцию должен храниться у заявителя на продукцию, выпускаемую серийно, не менее 5 лет со дня прекращения ее производства, на партию продукции – не менее 5 лет со дня реализации этой партии.

Вышеуказанные документы должны предоставляться в рамках государственного контроля (надзора).

ПРАВИЛА ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ

Продукты убоя и мясная продукция выпускаются в обращение на рынке только при их соответствии [1], а также иным техническим регламентам Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

- [1] Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).
- [2] Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).
- [3] Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).

Таблица 2 – Схемы декларирования мясной продукции

| Номер схемы | Элементы схем | | | Срок действия декларации |
|-------------|---|---|---|--|
| | Испытания продукции, доказательственные материалы | Оценка производства | Инспекционный контроль | |
| Зд | Испытания образцов мясной продукции проводятся в аккредитованной испытательной лаборатории. Заявитель формирует техническую документацию и проводит ее анализ | Изготовитель осуществляет производственный контроль | – | Не более 3 лет |
| 4д | | – | – | Соответствует сроку годности продукции |
| бд | | Изготовитель осуществляет производственный контроль | Орган по сертификации систем менеджмента осуществляет инспекционный контроль за функционированием сертифицированной системы менеджмента качества и безопасности | – |

Данная продукция должна пройти процедуру оценки (подтверждения) соответствия и иметь маркировку единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.

При обращении на таможенной территории Таможенного союза продукты убоя должны сопровождаться ветеринарным сертификатом, выдаваемым уполномоченными органами государства – члена Таможенного союза, и товаросопроводительной документацией.

Перемещаемая между государствами-членами мясная продукция, подконтрольная ветеринарному контролю (надзору), ввезенная из третьих стран или произведенная на таможенной территории Таможенного союза, сопровождается ветеринарным сертификатом, выдаваемым уполномоченными органами государств-членов без проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, которой подтверждает эпизоотическое благополучие.

Каждая партия продуктов убоя и мясной продукции, подконтрольная ветеринарному контролю (надзору), ввозится на таможенную территорию Таможенного союза при наличии ветеринарного сертификата, выданного компетентным органом страны отправления.

Л. М. СКОРИНА, начальник отдела технического нормирования и стандартизации пищевой и сельскохозяйственной продукции БелГИСС