

**Технический регламент Таможенного
союза "О безопасности мяса и мясной
продукции"
(ТР ТС 034/2013)**

I. Область применения

Объектами технического регулирования настоящего технического регламента являются:

А) Продукты убоя и мясная продукция

- мясо
- субпродукты
- жир-сырец и продукты его переработки, в том числе животные топленые жиры;
- кровь и продукты ее переработки;
- кость и продукты ее переработки;
- мясо механической обвалки (дообвалки);
- сырье кишечное;
- сырье коллагенсодержащее и продукты его переработки (в том числе желатин);

- мясные и мясосодержащие продукты из мяса;
- мясные и мясосодержащие колбасные изделия;
- мясные и мясосодержащие полуфабрикаты и кулинарные изделия;
- мясные и мясосодержащие консервы;
- бульоны мясные и мясосодержащие;
- сухие мясные и мясосодержащие продукты;
- продукты из шпика;
- продукты убоя для детского питания;
- мясная продукция для детского питания;

Б) Процессы производства, хранения, перевозки, реализации, утилизации продуктов убоя и мясной продукции.

II. Основные понятия

- В регламенте приведена классификация мясной продукции - происходит выделение мясного продукта, мясорастительного продукта, мясосодержашего продукта и растительно-мясного продукта, основное отличие которых заключается не только в использовании растительных и немясных ингредиентов, но и в массовой доле мясных ингредиентов.



II. Правила идентификации продуктов убоя и мясной продукции

Правила идентификация продуктов убоя и мясной продукции» определяет методы идентификации продукции (визуальный, органолептический и аналитический, по терминологии, а также признаками, указанными в стандартах), а также закрепляет права заявителя, органов государственного контроля (надзора), органов, осуществляющих таможенный контроль, органов по оценке (подтверждению) соответствия, а также других заинтересованных лиц осуществлять идентификацию с целью отнесения продукции к объектам технического регулирования.

Правила идентификации продуктов убоя и мясной продукции

ИДЕНТИФИКАЦИЯ (методы)

Продукция

и (или)

визуальный

и (или)

органолептический

и (или)

аналитический

Процессы производства,
хранения, перевозки,
реализации

визуальная оценка

IV. Правила обращения продуктов убоя и мясной продукции на рынке государств - членов Таможенного союза и Единого экономического пространства

Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы и оформление ее результатов осуществляется в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза, а также **Соглашением Таможенного союза по ветеринарно-санитарным мерам.**



V. Требования безопасности к продуктам убоя и мясной продукции

- Продукты убоя и мясная продукция должна соответствовать требованиям к допустимым уровням показателей безопасности и по микробиологическим нормативам безопасности.
- Максимальные допустимые уровни остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), содержание которых в продуктах убоя и мясной продукции контролируется в соответствии с информацией об их использовании, предоставляемой изготовителем (поставщиком) при ввозе их на таможенную территорию Таможенного союза или при поставке продуктов убоя на переработку в установленном законодательством государства-члена порядке, должны соответствовать требованиям Таможенного союза.
- В отношении пищевых добавок действует технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
- Бензапирен - канцерогенное вещество. Много его производных накапливается в продуктах горения, поэтому в мясной продукция, которая подлежит копчению, нормируется бензапирен, а в детском питании не допускается его присутствие.

VI. Требования к процессам производства продуктов убоя и мясной продукции

Установлены требования к производственным объектам, животным, поступившим на производственный объект, продуктам убоя, используемым при производстве мясной продукции, а также порядок проведения процесса производства с указанием температурных и временных режимов и санитарных требований.

Данный стандарт устанавливает принципы и основные требования к проектированию и внедрению системы прослеживаемости пищевых продуктов в цепочки их производства.

Система прослеживаемости – это комплекс технических средств, и управленческих мероприятий (действий), направленный на содействие предприятию в организации его деятельности и позволяющий, при необходимости, определить время производства, качество, местоположение продукта и/или его компонентов.



VII. Требования к продуктам убоя и процессам их производства

Регламентом закреплены требования к микроклимату (температура) помещений, где происходит разделка туш (полутуш, четвертин, отрубов), их обвалка, жиловка, измельчение, приготовление фарша, наполнение оболочек (форм), должны осуществляться при температуре воздуха не выше плюс 12,0 градусов Цельсия.

После убоя туши продуктивных животных и другое непереработанное продовольственное сырье животного происхождения, полученное от их убоя, подлежат послеубойному осмотру и ветеринарно-санитарной экспертизе.



VIII. Требования к мясной продукции и процессам ее производства

Предусмотрено наличие отдельного помещения или строго выделенного места для подготовка субпродуктов, включая их размораживание, осмотр, промывку, зачистка и жиловку.

Не допускается изготавливать мясные и мясосодержащие полуфабрикаты, предназначенные для реализации в торговле и через предприятия общественного питания, с применением нитрита натрия (калия), а также не допускается выпускать в реализацию полуфабрикаты с температурой выше плюс 6 °С в любой точке измерения, следовательно данная температура должна контролироваться на производстве



IX. Требования к процессам хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя и мясной продукции

1. Устанавливаются требования к поддонам (высота не менее 8-10 см), на которых должна храниться мясная продукция и продукты убоя.

2. При хранении продуктов убоя необходимо соблюдать товарное соседство, а также необходимо выделить отдельные стеллажи (полки) для хранения продукции по назначению для реализации и переработки (обработки).

3. Холодильные камеры для холодильной обработки и хранения продуктов убоя и мясной продукции, дополнительно должны быть оборудованы средствами для записи температуры (термодатчики) и термометрами.

4. Колебания температуры воздуха в процессе хранения, перевозки и реализации не должны превышать 2 °С. 5. Необходимо контролировать температурный диапазон при выгрузке и загрузке холодильных камер (повышение не более чем на 5 °С).

5. Необходимо контролировать температурный диапазон при выгрузке и загрузке холодильных камер (повышение не более чем на 5 °С).

6. В процессе хранения парное и охлажденное мясо (туши, полутуши, четвертины) находится в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом.

7. Регламент закрепляет требования к наличию датчиков или регистраторов, которыми должны быть оборудованы транспортные средства и/или контейнеры, предназначенные для перевозки продуктов убоя и мясной продукции, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим

Х. Требования к упаковке продуктов убоа и мясной продукции

Материалы упаковки, контактирующей с продуктами убоа и мясной продукцией, должны соответствовать требованиям безопасности, установленным техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки»

Маркировка упаковки продуктов убоа и мясной продукции должна содержать информацию, необходимую для идентификации материала, из которого изготавливается упаковка, а также информацию о возможности его утилизации и информирования потребителей.

Не допускается хранение упаковочных материалов в производственных помещениях.



XI. Требования к маркировке продуктов убоя и мясной продукции

Маркировка продуктов убоя и мясной продукции должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011)

Дополнительно указываются - отличительные признаки продуктов убоя и мясной продукции

Не допускается маркировка мясной продукции с использованием придуманных названий, которые ассоциативно воспринимаются как мясная продукция для детского питания

Не допускается маркировка мясной продукции с использованием придуманных названий, которые тождественны или сходны до степени смешения с придуманными названиями мясной продукции

Допускается использование в наименовании общепринятых названий, образованных по анатомическому признаку, виду используемых рецептурных компонентов, названия продукции широко применяемых в кулинарии и общественном питании

Не допускается использовать слова "произведено из охлажденного сырья" в случае использования при изготовлении мясной продукции продуктов убоя иного термического состояния, кроме охлажденного

В наименовании мясной продукции указывается или помещается в непосредственной близости от наименования информация о группе и виде мясной продукции.

Дополнительно в случае использования мяса механической обвалки (дообвалки) при изготовлении мясной продукции информация об этом указывается в составе такой продукции

Вода указывается при любом способе ее добавления

Не должно содержаться название комплексных пищевых добавок, а также маринадов и рассолов без указания входящих в них компонентов

Указывается в составе наличие стартовых культур микроорганизмов, если при производстве они использовались

Продукты, обработанные ферментными препаратами, в составе таких продуктов должна содержаться информация об использовании этих препаратов, если активность, в том числе остаточная, ферментного препарата в готовом продукте сохраняется

Продукты, упакованные под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, должна содержать информацию "упаковано под вакуумом", "упаковано в модифицированной атмосфере"

В продукции предназначенной для фасовки, в маркировке таких продуктов убоя и мясной продукции должна содержаться информация о сроках годности до вскрытия упаковки и после вскрытия

Вид продукции	Мясо в тушах, полутушах, четвертинах и отрубях	Субпродукты	Замороженные блоки из мяса и субпродуктов	Полуфабрикатов и кулинарных изделий	Колбасные изделия, продуктов из мяса и продуктов из шпика	Консервы	Сухие продукты и бульоны	Топленые животные жиры/Желатин
Общие требования								
Ветеринарные отметки	Оттиск ветеринарного клейма (на тушу)	Оттиск ветеринарного клейма (на транспортную упаковку)	Оттиск ветеринарного клейма (на транспортную упаковку)					
Вид продуктивного животного/мяса/субпродуктов/мясной продукции	Вид мяса продуктивного животного	Вид мяса продуктивного животного	Вид мяса или субпродуктов продуктивного животного	Вид мясной продукции «полуфабрикат», "кулинарное изделие" Вид полуфабрикатов и кулинарных изделий ("рубленные", "в тесте", "фаршированные", "фарш" и т.д.)	Вид мясной продукции ("колбасное изделие", "продукт из мяса")	Вид мясной продукции ("консервы") Вид консервов ("кусковые", "рубленные", «фаршевые»)	Виде мясной продукции ("сухой продукт") ("бульон")	Вид продуктивного животного (например, "жир свинной")
Наименование продуктов убоя/группа мясной продукции	Наименование продукта убоя/Анатомическая часть туши (для отрубей)	Наименование продукта убоя	Наименование субпродукта	Группа мясной продукции ("мясной", "мясосодержащий")	Группа мясной продукции («мясной», "мясосодержащий", "мясорастительный", "растительно-мясной")	Группа мясной продукции ("мясной", "мясосодержащий", "мясорастительный", "растительно-мясной")	Группа мясной продукции ("мясной", "мясосодержащий", "мясорастительный")	
Способ технологической обработки\особенность и состава			Информация о массовой доле соединительной и жировой ткани		Способ технологической обработки (вареные, копченые, полукопченые, варено-копченые)	Способ технологической обработки	Способ обработки ("сухой", "консервированный", "жидкий")	

Информация о термическом состоянии	Термическое состояние	Термическое состояние		Для охлажденной продукции из замороженных продуктов убоя «изготовлено из замороженного сырья»	Для замороженной продукции ("замороженный")			Для замороженной продукции ("замороженный")
Дополнительная информация	Оттиск товароведческого о клейма; (на тушу)			- информация о полуфабрикатах и кулинарных изделиях (например, "панированные", "с гарниром", "без гарнира", "блинчики", "пельмени", "манты")	Информация о колбасных изделиях (например, "колбаса", "сосиски", "шпикачки", "колбасный хлеб") - информация об анатомическом признаке продуктов из мяса (например, "грудинка", "бекон", "шейка")			
Информация указывается «при наличии»		Информация о категории субпродуктов	информация о категории субпродуктов	информация о категории полуфабрикатов	информация о категории или сорте колбасных изделий, продуктов из мяса и продуктов из шпика	Информация о сорте консервов		информация о марке желатина

Маркировка продуктов убоя и мясной продукции для детского питания должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 106 - 125 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям

1. Предназначение такой продукции для питания детей/или указание на конкретный возраст ребенка



"для детей раннего возраста"

"для детей дошкольного возраста"

"для детей школьного возраста"

"для питания детей с 6 лет"

2. Информация о сроках годности и условиях хранения после нарушения целостности потребительской упаковки



«после вскрытия хранить «.....» при температуре.....и/или относительной влажности»

3. Информация о классе мясной продукции



«указывается при наличии»

3. Для детей первого года жизни указывается

информация о возрасте ребенка (в месяцах),
с которого допускается введение данной
продукции в рацион ребенка

степени измельчения данной продукции

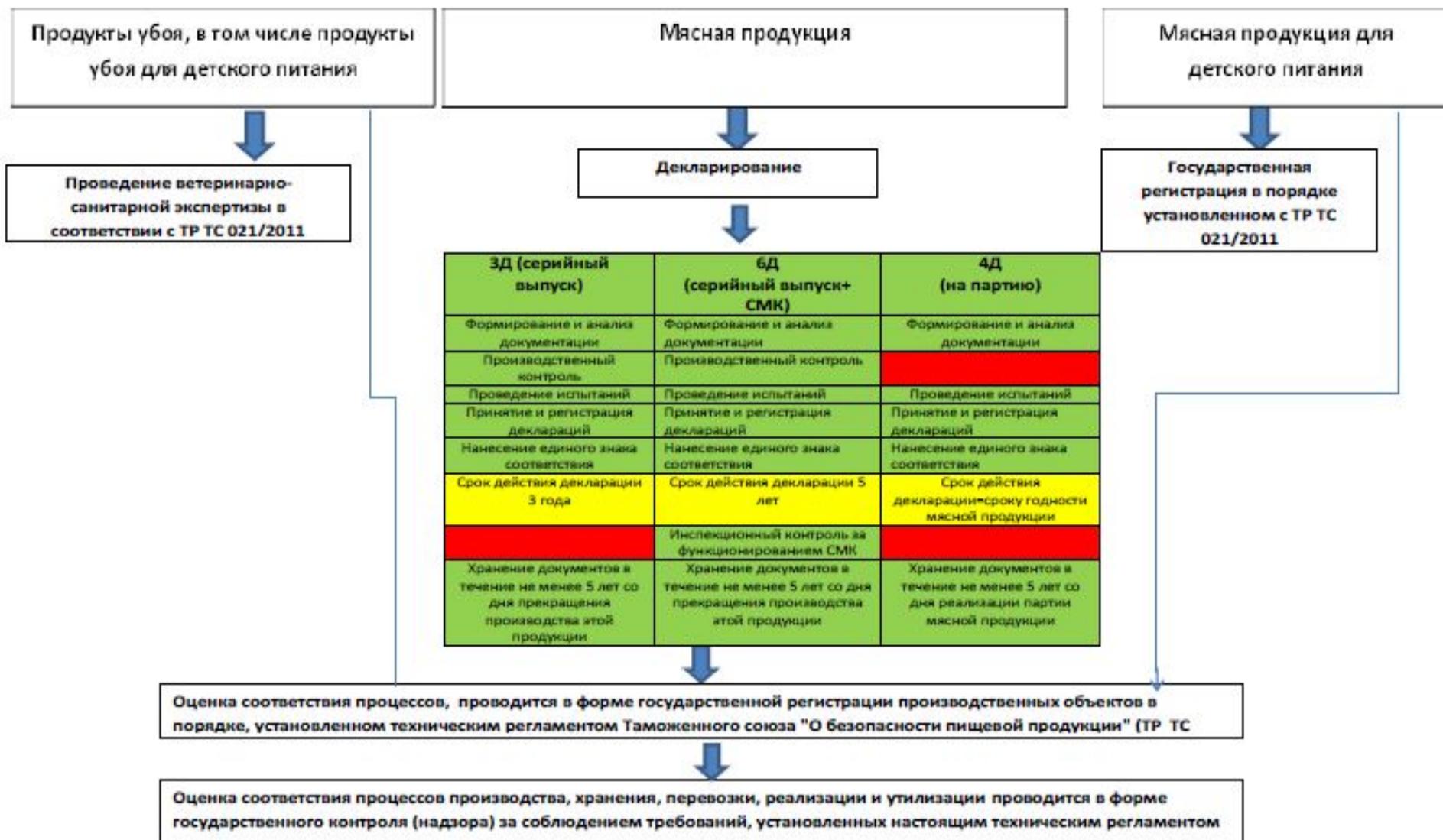
рекомендации по ее потреблению

XII. Обеспечение соответствия продуктов убоя и мясной продукции требованиям безопасности

Заявитель обязан обеспечивать соответствие продуктов убоя и мясной продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и другими техническими регламентами Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.



XIII. Оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя и мясной продукции



XIV. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза

Маркировка продуктов убоя и мясной продукции, соответствующая требованиям настоящего технического регламента Таможенного союза и прошедшая процедуру оценки (подтверждения) соответствия согласно



Главе 13 настоящего технического регламента Таможенного союза, должна иметь маркировку единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза осуществляется перед выпуском продуктов убоя и мясной продукции в обращение на рынке.

Спасибо за внимание!