

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

Настоящий технический регламент устанавливает обязательные для применения и исполнения на таможенной территории Таможенного союза требования безопасности к продуктам убоя и мясной продукции и связанные с ним и требования к процессу производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также требования к маркировке и упаковке продуктов убоя и мясной продукции для обеспечения свободного перемещения продукции, выпускаемой в обращение на таможенной территории Таможенного союза.

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.

При обращении на таможенной территории Таможенного союза продукты убоя и мясная продукция сопровождаются ветеринарным сертификатом, выдаваемым уполномоченными органами сопровождаются ветеринарным сертификатом, выдаваемым уполномоченными органами государства и товаросопроводительной документацией без проведения ветеринарно--санитарной экспертизы, который подтверждает эпизоотическое благополучие, маркируются единым знаком обращения продукции на рынке

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

При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего группы не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-модифицированные организмы.

Упаковка (в том числе укупорочные средства) продуктов убоя и мясной продукции должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011).безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011).

Материалы, контактирующие с продуктами убоя и мясной продукцией, должны обеспечивать их безопасность и неизменность идентификационных признаков при обеспечивать их безопасность и неизменность идентификационных признаков при обращении продуктов убоя и мясной продукции на таможенной территории Таможенного обращении продуктов убоя и мясной продукции на таможенной территории Таможенного союза в течение срока.

Во избежание действий, вводящих в заблуждение потребителей маркировка продуктов убоя и мясной продукции должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011),а также требованиям(ТР ТС 022/2011):

а) маркировка, содержащая информацию об отличительных признаках продуктов убоя и мясной продукции (например, "мясо высокого качества", "мраморное мясо", "халяль", "кошерное мясо"), должна соответствовать требованиям технического регламента "кошерное мясо»;

б) не допускается маркировка мясной продукции общего назначения с использованием придуманных названий, которые ассоциативно воспринимаются как мясная продукция для придуманных названий (например, сосиски "Детские", колбаса "Карапузик", "Крепыш", "Топтыжка");

в) не допускается маркировка мясной продукции с использованием придуманных названий, которые тождественны или сходны до степени смешения с придуманными названиями, за исключением мясной продукции, выпускаемой по этим стандартам (например, "Докторская", "Любительская", "Московская", "Зернистая", "Молочная");"Докторская", "Любительская", "Московская", "Зернистая", "Молочная");

г) допускается использование общепринятых названий, образованных по анатомическому признаку (например, "грудинка", "бекон", "шейка", "рулька"), характерному на разрезе (например, "сервелат", "салями", "ветчинная"), в виду используемых рецептурных компонентов (например, "свиная", "говяжья", "из свинины", "из говядины") или широко применяемых

в кулинарии и общественном питании (например, "пастрома", "балык", "купаты", "бифштекс»).

В составе маркировки мясной продукции не допускается использовать слова "произведено из охлажденного сырья" или аналогичные по смыслу слова в случае "произведено из охлажденного сырья".

В наименовании мясной продукции указывается или помещается в непосредственной близости от наименования информация о группе (например, "мясной", "мясосодержащий", "мясорастительный", и виде (например, "колбасное изделие", "колбасное изделие", "продукт из мяса", "полуфабрикат", "кулинарное изделие", "консервы", "продукт из шпика", "сухой продукт", "бульон").

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

В маркировке мясной продукции в составе такой продукции указывается вода при любом способе ее добавления (в виде льда, рассола, раствора и пр.).

В маркировке мясной продукции в составе такой продукции не должно содержаться название комплексных пищевых добавок, а также маринадов и рассолов без указания входящих в них компонентов.

В маркировке колбасных изделий и продуктов из мяса в составе таких изделий указывается наличие стартовых культур микроорганизмов, если при производстве продуктов использовались стартовые культуры колбасных изделий и продуктов из мяса использовались стартовые культуры микроорганизмов.

В маркировке продуктов убоя и мясной продукции, обработанных ферментными препаратами, в составе таких продуктов и продукции должна содержаться информация об использовании этих препаратов.

В маркировке продуктов убоя и мясной продукции, упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, должна содержаться соответствующая информация (например, "упаковано под вакуумом", "упаковано в модифицированной атмосфере»).

В случае если изготовитель продуктов убоя и мясной продукции, поступающих для реализации на предприятия розничной и оптовой торговли, предполагает их дальнейшее упаковывание в процессе реализации в потребительскую упаковку с изменением их упаковывание в процессе реализации в потребительскую упаковку с изменением их количества и (или) вида их упаковки, то в маркировке таких продуктов убоя и мясной одуктов должна содержаться информация о сроках годности до вскрытия упаковки и продукции должна содержаться информация о сроках годности до вскрытия упаковки и после вскрытия упаковки (нарушения ее целостности), но в пределах общего срока годности. В случае отсутствия такой информации в маркировке не допускается изменение их количества и (или) вида упаковки продуктов убоя и мясной продукции, поступающих для реализации на предприятия розничной и оптовой торговли.

В товаросопроводительной документации на неупакованные продукты убоя указывается следующая информация: наименование вид мяса продуктивного животного, от которого получен продукт убоя, термическое состояние туш, полутуш, четвертин и отрубов (состояние туш, полутуш, четвертин и отрубов ("охлажденное", "замороженное"), анатомическая часть туши (для отрубов); "замороженное"), анатомическая часть туши (для отрубов); количество продуктов убоя; дата изготовления, срок годности и условия и дата изготовления, срок годности и условия хранения продуктов.

Маркировка колбасных изделий, продуктов из мяса и продуктов из шпика должна соответствовать вышеуказанным требованиям, а также следующим требованиям:

а) в маркировке указывается информация о группе мясной продукции ("мясной", "мясосодержащий", "мясорастительный"), виде мясной продукции ("колбасное изделие", "продукт из мяса", "продукт из шпика"), способе технологической обработки ("вареные", "копченые", "полукопченые", "сырокопченые", "копченые", "запеченные", "копчено-сыровяленые", "копчено--запеченные", "варено--запеченные", "жареные", "запеченные", "соленые");

б) в маркировке замороженной продукции указывается информация о термическом состоянии ("замороженный");

в) в маркировке указывается (при наличии) информация о категории или сорте колбасных изделий продуктов из мяса и продуктов из шпика;

г) в маркировке колбасных изделий дополнительно может указываться информация о

г) в маркировке колбасных изделий дополнительно может указываться информация о колбасных изделиях (например, "колбаса", "колбаски", "сосиски", "сардельки", "шпикачки», "колбасный хлеб");

д) в маркировке продуктов из мяса дополнительно может указываться информация о продуктах из мяса исходя из анатомического признака (например, "грудинка", "бекон", "шейка", "рулька"). "шейка", "рулька").

Маркировка консервов должна соответствовать требованиям, указанным соответствовать ранее требованиям технического регламента, а также следующим требованиям:

а) в маркировке указывается информация о группе мясной продукции ("мясной", "мясосодержащий", "мясорастительный", "растительно"мясосодержащий", "мясорастительный"), виде мясной продукции ("консервы") и способе технологической обработки ("стерилизованные", "пастеризованные");

б) в маркировке указывается информация о виде консервов ("кусковые", "рубленые", "фаршевые", "паштетные", "ветчинные");

в) в маркировке указывается (при наличии) информация о сорте консервов;

г) при невозможности нанесения маркировки на потребительскую упаковку способом, обеспечивающим сохранность и читаемость информации до конца срока годности обеспечивающим сохранность и читаемость

информации до конца срока годности (литография, флексография или иной способ офсетной печати), информация о дате изготовления консервов, ассортиментном номере (при наличии) наносится на крышку ассортиментном номере (при наличии) наносится на крышку, доньшко или этикетку потребительской упаковки.