



Россия, 125047, г. Москва, ул. 4-я Тверская-Ямская, д. 2/11, стр. 2,
пом. 1, к. 4, оф. 6
Тел. +7 495 937-58-52 (многоканальный)
www.mediteran.ru

Исх. № 72 от 08.04.2024г.

В Департамент технического регулирования
и аккредитации Евразийской экономической комиссии

Касается Проекта изменений в технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» в части дополнения его положениями о классификации различных видов продукции из мяса птицы

Просим Вас дать разъяснения по следующим вопросам касательно текста проекта изменений в технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» (далее – Проект изменений)

Абзац первый подпункта 8 пункта 2 Проекта изменений:

«Мясорастительная группа» - это мясосодержащая группа продукции из мяса (субпродуктов) птицы, изготовленных с использованием ингредиентов растительного происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов из 30 до 60 процентов включительно.

Что подпадает под определение «ингредиенты растительного происхождения»?

Масло растительное (подсолнечное, оливковое), соевый белок, пшеничный крахмал, гуаровая камедь и т.п. ингредиенты подпадают под определение «ингредиенты растительного происхождения»?

Абзац первый подпункта 2 пункта 3 Проекта изменений:

При указании в маркировке состава продукции из мяса птицы, произведенной из двух и более видов птицы или птицы одного вида, но различных возрастных групп, в порядке убывания массовых долей указываются все используемые при производстве виды и возрастные группы птиц.

Как в гомогенной продукции, такой как паштет или ризотто лабораторно определить используется мясо кур/индейки или мясо цыплят/индюшат? Если такой методики нет и в продукте это никак не определить, то получается расчет только на честность изготовителя?

Руководитель отдела качества
ООО «Медитеран»



Чашин Д.В.



Евразийская экономическая
комиссия
№ 6014 от 10.04.2024 10:27