

17.04.2024 № 2655

На № _____ от _____

Заместителю директора
Департамента технического
регулирующего и аккредитации
Николаевой Т.А.О предложениях к проекту изменений
к ТР ЕАЭС 051/2021

Уважаемая Татьяна Александровна!

СП «Санта Бремор» ООО просит Вас рассмотреть следующие предложения к проекту изменений к ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»:

1. П.60 раздел VII «Требования к продуктам убоя птицы и процессам их производства» изложить в следующей редакции:

«Замороженное мясо птицы механической обвалки, полученное на других производствах, используется только для выработки продукции из мяса птицы, подвергаемой тепловой обработке в процессе производства **или в процессе приготовления перед употреблением**».

Обоснование:

В настоящее время мясо птицы механической обвалки (далее по тексту - МПМО) замороженное широко используется для приготовления различных продуктов питания, в том числе полуфабрикатов в тесте замороженных (пельмени). Выпускаемые пельмени имеют высокие вкусовые качества, пищевую ценность и хороший товарный вид. По многочисленным отзывам покупателей, пельмени из МПМО замороженного достойны внимания, поскольку с их помощью можно приготовить вкусные блюда.

В настоящее время редакция п.60 ТР ЕАЭС 051/2021 трактует, что «замороженное мясо птицы механической обвалки, полученное на собственном производстве, используется для производства полуфабрикатов и другой продукции из мяса птицы. Замороженное мясо птицы механической обвалки, полученное на других производствах, используется только для выработки продукции из мяса птицы, подвергаемой тепловой обработке в процессе производства».

Считаем требование данного пункта в такой трактовке нецелесообразным и нелогичным по следующим причинам:

а) В перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований ТР ЕАЭС 051/2021, включен

ГОСТ 31490-2012 «Мясо птицы механической обвалки. Технические условия». в котором предусмотрено использование МПМО замороженного, предназначенного для промышленной переработки при производстве продуктов питания;

б) В связи со спецификой производства МПМО охлажденного, условий и сроков его хранения, производство полуфабрикатов из охлажденного МПМО несет более высокие риски по сравнению с производством полуфабрикатов из замороженного МПМО;

в) Требования данного пункта ставит в неравнозначные условия производителей МПМО и предприятия, которые не являются производителями замороженного МПМО, но использующие его для производства полуфабрикатов и другой продукции из мяса птицы, не подвергаемой тепловой обработке в процессе производства, т.е. производители замороженного МПМО в рамках одного юридического лица, имеющие разные отдаленные площадки производства или отдельные изолированные цеха в рамках одной территории, смогут производить из замороженного МПМО продукцию без предварительной тепловой обработки в процессе производства, а предприятия, выпускающие идентичную продукцию по такой же технологии и соблюдающие холодовую цепочку на протяжении всех этапов транспортировки сырья и производства продукции из него, и имеющие, по сути, идентичные риски при производстве продукции, не смогут производить из данного вида сырья продукцию без тепловой обработки в процессе производства;

г) В ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» отсутствует запрет на использование мяса механической обвалки (дообвалки) замороженного предприятиями, не являющиеся производителями ММО;

д) Полуфабрикаты в тесте замороженные (пельмени) не подлежат и не употребляются конечным потребителем в сыром виде, а непосредственно перед употреблением подвергаются тепловой обработке (варке, запеканию, жарке и т.д.).

2. Раздел I «Область применения» пункт 5 дополнить подпунктом ж:

- **кулинарные изделия без тепловой обработки (варка, жарка, запекание), в которых содержание ингредиентов из мяса птицы составляет более 5 %.**

Обоснование:

Кулинарными изделиями являются также салаты, изготовленные из готовых к употреблению компонентов, в том числе и мясо птицы. Согласно раздела II «Основные понятия» «кулинарные изделия из мяса птицы подразделяются на вареные, жареные и запеченные». Выпускаемые нами салаты не подвергаются ни одному из вышеперечисленных способов обработки.

3. Раздел II «Основные понятия» термин «кулинарный продукт из мяса (субпродуктов) птицы» после слов «в оболочке» дополнить словами «**в том числе в тесте,...**».

Обоснование:

Для однозначного понимания и применения вида полуфабрикатов «полуфабрикаты в тесте».

4. **Исключить** по всему тексту проекта изменения деление продукции по классификационным признакам («мясные», «мясосодержущие», в том числе «мясорастительные» и «растительно-мясные»).

Обоснование:

Указание классификационных групп в наименовании продукции из мяса птицы повлечет за собой внесение изменений документы, в соответствии с которыми выпускается продукция из мяса птицы, проведение дополнительных лабораторных исследований, заказ упаковочных материалов с новой технической информацией, получение деклараций о соответствии. Все это займет дополнительные временные и финансовые ресурсы.

Исходя из вышеизложенного, просим Вас учесть данные предложения при формировании предложений к проекту изменений ТР ЕАЭС 051/2021.

С уважением,
Директор СП «Санта Бремор» ООО



С.Н.Недбайлов

Исполнитель Мисюк Н.С.
80162270948 (1500)