



БРЕСТСКИЙ  
МЯСОКОМБИНАТ

ГО "УПРАВЛЯЮЩАЯ КОМПАНИЯ ХОЛДИНГА  
"КОНЦЕРН БРЕСТМЯСОМЛПРМ"

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО  
«БРЕСТСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»  
224034, ул. ПИСАТЕЛЯ СМІРНОВА, 4, Г. БРЕСТ  
ТЕЛ.: +375 162 27 78 39, ТЕЛ./ФАКС: +375 162 27 78 60  
E-MAIL: ВМК@МКВРЕСТ.BY, WWW.BRESTMEAT.BY  
P/C BY89 АКВВ 3012 7801 3001 0100 0000  
ОАО «АСБ БЕЛАРУСБАНК»  
АДРЕС БАНКА: Г. МИНСК, ПР. ДЗЕРЖИНСКОГО, 18  
БИК АКВВВУ2Х, УНП 200020262

ДА "КІРУЮЧАЯ КАМПАНІЯ ХОЛДЫНГУ  
"КАНЦЭРН БРЭСТМЯСАМАЛПРАМ"

АДКРЫТАЕ АКЦЫЯНЕРНАЕ ТАВАРЫСТВА  
"БРЭСЦКІ МЯСАКОМБІНАТ"  
224034, вул. Пісьменніка Смірнова, 4, Г. Брэст  
Тэл.: +375 162 27 78 39, тэл./факс: +375 162 27 78 60  
E-MAIL: ВМК@МКВРЕСТ.BY, WWW.BRESTMEAT.BY  
P/C BY89 АКВВ 3012 7801 3001 0100 0000  
ААТ "АСБ БЕЛАРУСБАНК"  
АДРАС БАНКА: Г. МІНСК, ПР. ДЗЯРЖЫНСКАГА, 18  
БІК АКВВВУ2Х, УНП 200020262

05.04.2024 № 04-05/29  
на № .....от.....

Заместителю директора Департа-  
мента технического регулирования и  
аккредитации  
Николаевой Т.А.

### О рассмотрении проекта изменения к ТР ЕАЭС 051

ОАО «Брестский мясокомбинат» рассмотрел проект изменения в ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» (далее по тексту – ТР ЕАЭС 051). Просим учесть следующее: исключить из проекта изменения к ТР ЕАЭС 051 деление продукции из мяса птицы по классификационным группам («мясные», «мясосодержащие», в том числе «мясорастительные» и «растительно-мясные») в связи с тем что данное деление противоречит требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки» (п. 4.3 «Наименование пищевой продукции, указываемое на маркировке, должно позволять относить продукцию к пищевой продукции, достоверно её характеризовать и позволять отличать её от другой пищевой продукции»): указание в наименовании продукции из мяса птицы классификационных групп не будет позволять отличать продукцию из мяса птицы от продукции из мяса (согласно ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»).

На ОАО «Брестский мясокомбинат» актуализированы на соответствие требованиям ТР ЕАЭС 051 технические условия на продукцию из мяса птицы, зарегистрированы декларации о соответствии, а также проводятся лабораторные исследования по установлению сроков годности продукции из мяса птицы без учета классификационных групп: внесение данного изменения повлечет за собой дополнительные финансовые и временные ресурсы.

Также в связи с производственной необходимостью просим учесть в проекте изменения к ТР ЕАЭС 051 следующее:

1) пункт 6 глава II понятие «кулинарное изделие из мяса (субпродуктов) птицы» изложить редакции:

«кулинарное изделие из мяса (субпродуктов) птицы» – продукция из мяса (субпродуктов) птицы, подвергнутая при изготовлении тепловой обработке до полной кулинарной готовности с последующим охлаждением или замораживанием. Кулинарные изделия из мяса (субпродуктов) птицы подразделяются на вареные, жареные, запеченные, **копчено-вареные, варено-копченые, копчено-запеченные или другие.**

2) пункт 6 глава II понятие «продукт из мяса (субпродуктов) птицы» изложить в редакции:

«продукт из мяса (субпродуктов) птицы» – продукция из мяса птицы, изготовленная из потрошенной тушки и/или частей тушки (с костью или без неё), и/или бескостного и измельченного мяса и/или субпродуктов птицы, **с применением (или без) мясных (ингредиентов животного происхождения, мяса механической обвалки)** и/или немясных ингредиентов, подвергнутая посолу и тепловой обработке или только посолу до готовности к употреблению. Продукты из мяса (субпродуктов) птицы могут быть сыросолеными, солеными, копчеными, копчено-запеченными, варено-запеченными, варено-копчеными, сырокопчеными, сыровялеными, вялеными, сушеными, варено-сушеными или другими;

ВХ. № 5837  
"08" 04 2024

3 н.

3) пункт 6 глава II понятия «бульон», «зельц» изложить в редакции:

«бульон» – продукт переработки продуктов убоя птицы, изготовленный путем варки или гидролиза с добавлением или без добавления немясных ингредиентов с последующим сепарированием, концентрированием или сгущением жидкой фазы и (или) сушкой (или без нее) или только сепарированием или другим способом;

«зельц» – колбасное изделие неоднородной структуры, изготовленное из термически обработанных кусочков мясных и немясных ингредиентов с добавлением или без добавления термически необработанных мясных и (или) немясных ингредиентов;

4) пункт 6 глава II понятия «студень», «заливное» изложить в редакции:

«студень» – кулинарное изделие из термически обработанных ингредиентов, изготовленное с добавлением бульона (в том числе восстановленного бульона из сухого) (и/или) раствора желирующих веществ, с включением немясных ингредиентов, имеющих консистенцию от упругой до мягкой.

5) Второй абзац пункта 60 главы VII изложить в редакции (т.е. исключить слова «подвергнутой тепловой обработке в процессе производства»):

«Замороженное мясо птицы механической обвалки, полученное на других производствах, используется для выработки полуфабрикатов и продукции из мяса птицы.»

6) Для ветчин из мяса птицы, колбасных изделий варено- копченых из мяса птицы, колбасных изделий полукопченых из мяса птицы, колбасных изделий сыровяленых из мяса птицы, колбасных изделий сырокопченых из мяса птицы, кулинарных изделий вареных из мяса (субпродуктов) птицы, кулинарных изделий жареных, кулинарных изделий запеченных из мяса (субпродуктов) птицы, продуктов варено- запеченных из мяса (субпродуктов) птицы, продуктов варено-копченых (копчено-вареных) из мяса (субпродуктов) птицы, продуктов копчено-запеченных из мяса (субпродуктов) птицы, продуктов копченых из мяса (субпродуктов) птицы, продуктов сыровяленых из мяса (субпродуктов) птицы, продуктов сырокопченых из мяса (субпродуктов) птицы, продуктов сыросоленых из мяса (субпродуктов) птицы предусмотреть другие виды технологической обработки (термической обработки или тепловой обработки), соответствующие вышеуказанным продуктам в зависимости от применяемого оборудования и материалов, а так же изготовление по технологии, предусматривающей совмещение отдельных процессов.

7) Для ветчин из мяса птицы, колбасных изделий вареных из мяса (субпродуктов) птицы, продуктов варено-запеченных из мяса (субпродуктов) птицы предусмотреть при термической обработке на процессе «обжарка» использовать обработку дымом для придания привлекательного внешнего вида «ароматной корочки на поверхности».

8) пункт 6 глава II дополнить понятием:

«обжарка» – обработка продукции из мяса (субпродуктов) птицы при температуре выше 60 °С с применением дыма (или без него);

9) Предусмотреть изготовление «мяса птицы механической обвалки» двух сортов в зависимости от технологии изготовления и качества продукции – пункт 6 глава II дополнить понятиями:

«мясо птицы механической обвалки 1 сорта (ММО 1 сорта)» – продукт убоя птицы, полученный в результате обвалки методом сепарирования потрошеной тушки птицы или ее частей, в том числе шеи или костей, с прирезами мякотной ткани не менее 30 %, состоящий из измельченных мышечной, жировой и соединительной тканей с нормируемым размером частиц и с массовой долей костных включений не более 0,1 % от массы мяса птицы механической обвалки;

«мясо птицы механической обвалки 2 сорта (ММО 2 сорта)» – продукт убоя птицы, полученный в результате обвалки методом сепарирования потрошеной тушки птицы или ее частей, в том числе шеи или костей, с прирезами мякотной ткани не менее 30 %, состоящий из измельченных мышечной, жировой и соединительной тканей с нормируемым размером частиц и с массовой долей костных включений от 0,1 % и не более 0,6 % от массы мяса птицы механической обвалки;

9) Для ветчин из мяса птицы, кулинарных изделий из мяса (субпродуктов) птицы, кулинарных продуктов из мяса (субпродуктов) птицы, продуктов из мяса (субпродуктов) птицы предусмотреть использование мясных ингредиентов животного происхождения, мяса механической обвалки птицы, мяса механической дообвалки свинины/говядины.

10) Пункты 115 – 118 главы XII: предусмотреть возможность указания информации о виде и виде возрастной группе птицы в маркировке состава продукции из мяса птицы (в том числе для продукции, изготовленной из одного вида и возрастной группы птицы).

11) пункт 105<sup>1</sup> перечисление «а» проекта изменения к ТР ЕАЭС 051 изложить в редакции:

«а) наименование вида продукции из мяса птицы (например, «бульон», «кулинарное изделие», «кулинарный продукт», «полуфабрикат», «продукт в желе», «колбасное изделие», продукт»).

12) пункт 115 глава XII изложить в редакции:

«Кроме того, в маркировке указывается информация о группе полуфабрикатов (например, «рубленые», «кусковые»), виде полуфабрикатов (например, «бескостные», «мясокостные», «фаршированные», «в оболочке», «формованные», «фарши», «в тесте»), а также о термическом состоянии («охлажденные», «замороженные»).

13) Приложение 1 «Микробиологические нормативы безопасности продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы» дополнить в соответствии с пунктом 6 раздела II «Основные понятия» с учетом технологической обработкой продукции (термической обработки или тепловой обработки).

Заместитель генерального директора по производству



А.М.Бахур