

Исх. 42/05
от 05.04.2024 г.

В Евразийскую экономическую комиссию

Обращение

При внесении изменений в ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» (далее - регламент) просим учесть следующие замечания:

1 В термине – «Бульон»- фразу – «с последующими сепарированием, концентрированием или сгущением» - изложить в следующей редакции – «используемый непосредственно после приготовления или с последующими сепарированием, концентрированием или сгущением», так как заявленные процессы предполагают применения специального оборудования, коим предприятия по переработки птицы не обладают, поэтому, изготовление таких продуктов как «Студень» становится невозможным!

2 В термине «Ветчина» - фразу - «с использованием массирования» изложить в следующей редакции – «с использованием массирования или перемешивания», так как массирование предполагает использование специального оборудования и изготовление ветчины возможно в мешалках и в куттере.

3 Нет общего термина – «Колбасное изделие», при этом термин «Зельц» представлен как колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, которого тоже нет в терминологии.

4 В термине –«Колбасное изделие варено-копченое из мяса птицы» - разрешить изготавливать изделия без сушки, так как при в процессе горячего копчения и происходит сушка, а дополнительная сушка может привести к морщинистости колбасной оболочки и образованию закала (уплотнению поверхностного слоя).

5 Термин - «Колбасный фарш» - изложить в следующей редакции - « продукция из мяса птицы, предназначенная для производства колбасных изделий, консервов, состоящая из смеси бескостного мяса и/или мяса птицы механической обвалки и». Так-как за годы отсутствия регламента производилось огромное количество изделий колбасных из мяса птицы механической обвалки, при изготовлении которого применялось новейшее оборудование, позволяющие производить продукт с минимальным содержанием костного остатка.

Предлагаем ввести ограничение по применению мяса с определенным количеством костного остатка.

ВХ. №. 5834
03 " 04 2024. 2.

6 Термин – «**Консервы ветчинные**» - исключить выдержку в посоле, так как при изготовлении ветчинных консервов применяют процесс посола в мешалке или куттере, что способствует быстрому проникновению соли в мышечную ткань.

7 Термин – «**Консервы в собственном соку** - почему разрешено применение только специй? Следует добавить пряности и другие пищевые ингредиенты! При стерилизации консервов специи и пряности существенно теряют свои ароматические свойства или приобретают неприятный вкус!

8 Термин «**Консервы**» - дополнить процессами – «стерилизации, пастеризации или другими процессами обеспечивающие микробиологическую безопасность и т.д». Так как на сегодня разработаны другие способы консервирования (высокое давление, ионизация и др.) которые позволяют обеспечивать производственную стерильность.

9 Термин «**Консервы в соусе**» - дополнить классификацией – «в соусе или маринаде», что значительно расширит ассортимент данных консервов.

10 Термин «**Консервы фаршевые**» - терминология идет в разрез с термином колбасный фарш – «продукция, предназначенная для производства колбасных изделий», консервы не являются колбасными изделиями. Предлагаем изложить в следующей редакции – «изготовленные из фарша или изделий из колбасного фарша». Например - сосиски консервированные.

11 Термин «**Продукт из мяса птицы**» - фразу – «изготовленная из бескостного и измельченного мяса птицы» - изложить в следующей редакции – «изготовленная из бескостного и измельченного мяса птицы, и/или мяса птицы механической обвалки». А также, разрешить изготавливать продукты вареными. Продукт из кускового мяса птицы с добавлением мяса птицы механической обвалки можно изготавливать в виде рулетов или слоеных продуктов, изготовленных в формах с последующей варкой. Такие продукты присутствуют на нашем рынке и нашли своего покупателя.

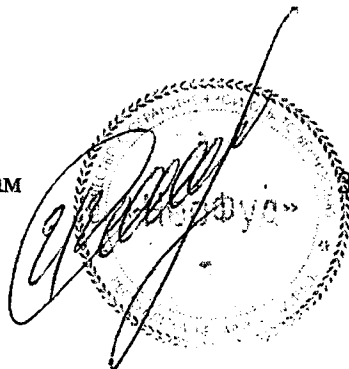
12 Термин «**Холодец**» - почему нельзя добавлять свыше 100 % бульона? Согласно регламенту, минимальное содержание мяса птицы в продукте не менее 5 %, то есть позволяет изготавливать продукт в соотношении 94 % бульона и 6 % мяса. Главное ведь в продукте качество и его безопасность!

А также, убедительно просим не разделять продукты из мяса птицы по группам однородной продукции, так как работа с ТР ТС 034/2013 показала, что это разделение привело к сокращению ассортимента продукции из-за названия «мясосодержащий», которое отпугивает потребителя. Даная ситуация вынуждает производителей менять в рецептурах дорогое мясное сырье на более дешевое, оставаясь в рамках мясного продукта, что идет к снижению качества данной продукции.

Спасибо за понимание.

С уважением, компания "НеоФуд".

Зам. директора по техническим вопросам



Змитрович И.Ю