

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**  
**к первой редакции национального стандарта**  
**Российской Федерации ГОСТ Р «Зельцы. Технические условия»**

1. Разработка проекта ГОСТ Р «Зельцы» осуществлялась в соответствии с Программой разработки национальных стандартов на 2011 год по ТК 226 «Мясо и мясная продукция» (шифр задания 1.7.226-1.001.08)

2. Заказчик разработки стандарта – Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии.

3. Краткая характеристика объекта стандартизации.

Объектом стандартизации являются зельцы (8 наименований), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

4. Обоснование целесообразности разработки стандарта.

Целью разработки проекта национального стандарта является установление общих требований, обеспечивающих качество и безопасность зельцев, а также установление требований безопасности в соответствии с законами: «О защите прав потребителей», «О качестве и безопасности пищевых продуктов», «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», санитарными правилами и нормами «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».

До настоящего времени на зельцы действовали технические условия ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова «ТУ 9213-607-00419779-2006 с изменением №1 Зельцы», которые не отвечали требованиям действующей законодательной и нормативной документации.

ГОСТ на зельцы разработан с учетом национального стандарта по терминам и определениям (ГОСТ Р 52427-2005) и классификации пищевой продукции мясной промышленности.

В проекте национального стандарта предусмотрена классификация зельцев в соответствии с ГОСТ Р 52428-2005, требования по показателям безопасности (микробиологическим, токсичных элементов, физико-химическим) установлены для зельцев в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-2001.

В проекте национального стандарта уточнены требования к сырью и упаковочным материалам, приведены в соответствие с современными требованиями Государственной системы стандартизации Российской Федерации и руководящих органов здравоохранения правила приемки, маркировки, транспортирования и хранения, а также методы контроля качества и безопасности зельцев.

Разработка стандарта не предусматривает внесение изменений или отмену действующих стандартов

## 5. Эффективность применения стандарта

Настоящий стандарт распространяется на зельца, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок

6. Соответствие проекта стандарта федеральным законам, техническим регламентам и иным нормативным актам РФ.

Проект стандарта соответствует Федеральным законам и иным актам РФ.

«О техническом регулировании» (№184-ФЗ);

«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (№52-РФ);

«О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

а также нормативным документам:

ГОСТ Р 1.0-2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»;

ГОСТ Р 1.2-2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила разработки, утверждения, обновления и отмены»;

ГОСТ Р 1.5-2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Общие требования к построению, изложению, оформлению, содержанию и обозначению стандартов»;

СанПиН 2.1.4.1074 – 2001 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;

СанПиН 2.3.2.1078 – 2001 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

СанПиН 2.3.2.1293 – 2003 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок»

Проект стандарта взаимосвязан со стандартами ГОСТ Р 52427-2005 «Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения» и ГОСТ Р 52428-2005 «Продукция мясной промышленности. Классификация».

## 7. Соответствие национального стандарта международному стандарту.

Проект стандарта взаимосвязан с разрабатываемым специальным техническим регламентом на мясо и мясопродукты, международным кодексом по гигиене производства мяса CAC/RCP 11-1993 «Recommended international code of hygienic practice for fresh meat» («Мясо свежее. Санитарные нормы») и национальными стандартами на методы испытаний, большинство из которых являются идентичными международным стандартам ИСО.

## 8. Перечень исходных материалов

При разработке проекта стандарта использованы и обобщены результаты научных исследований и разработок, проведенные ВНИИМП им.

В.М. Горбатова и другими институтами по производству и контролю качества зельцев, а также проанализированы действующие технические документы (ТУ 9213-607-00419779-2006), санитарные правила и нормы.

#### 9. Сведения о публикации

Первая редакция проекта национального стандарта ГОСТ Р «Зельцы» размещена в сети Интернет на сайте [www.vniimp.ru](http://www.vniimp.ru) для публичного обсуждения.

#### 10. Сведения о разработчике стандарта:

Государственное научное учреждение Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности имени В.М. Горбатова Российской сельскохозяйственной академии (ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии)

109316, Москва, ул. Талалихина, 26

тел. 676-95-11, факс 676-95-51 (E-mail: [vniimp@inbox.ru](mailto:vniimp@inbox.ru))

Руководитель разработки стандарта

Зав. лабораторией технологии колбас,

полуфабрикатов и упаковки, к.т.н.

В.В. Насонова