



Федеральное государственное бюджетное научное учреждение
**«ФЕДЕРАЛЬНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР
ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ ИМ. В.М.ГОРБАТОВА»**
Российской Академии Наук

Оценка соответствия

Колбаса из мяса или из мяса птицы? Какой ответ нам дает ТР ЕАЭС 051/2021?



11.10.2023



Юрчак Зоя
Андреевна



<https://www.vniimp.ru/>

СПИКЕР



Юрчак Зоя Андреевна

Руководитель отдела управления качеством и оценки соответствия ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, К.Т.Н.



II. Основные понятия, ТР ЕАЭС 051/2021

- «продукция переработки продуктов убоя птицы», «продукция из мяса птицы» - пищевая продукция (например, полуфабрикаты, колбасные и кулинарные изделия и т.п.), полученная путем переработки (обработки) продуктов убоя сельскохозяйственной птицы, без использования или с использованием ингредиентов животного, растительного, минерального, микробиологического, искусственного происхождения и объектов аквакультуры;
- «продукт убоя птицы» - пищевая непереработанная продукция животного происхождения, полученная в результате промышленного убоя сельскохозяйственной птицы и предназначенная для дальнейшей переработки (обработки) и (или) реализации (**потрошенные тушки и части тушек птицы, жир-сырец, кожа, обработанные субпродукты, мясо птицы механической обвалки, мясо птицы бескостное, кость птицы, сырье коллагенсодержащее птицы**);

II. Основные ПОНЯТИЯ

«мясо птицы механической обвалки» - **продукт убоя птицы**, полученный **в результате обвалки методом сепарирования** потрошеной тушки птицы или ее частей, в том числе шей или костей, с прирезами мякотной ткани **не менее 30 процентов**, состоящий из измельченных мышечной, жировой и соединительной тканей с **нормируемыми размером и массовой долей костных включений**;

«субпродукты птицы» - **продукты убоя птицы**, полученные в результате технологической обработки внутренних органов, в т.ч. потрохов (печени, сердца, мышечного желудка), гребней, шей, голов и ног птицы;

«потроха птицы» - **субпродукты птицы** (внутренние органы птицы - обработанные печень, сердце и мышечный желудок);

«часть тушки птицы» - **продукт убоя птицы**, полученный в результате разделки потрошеной тушки птицы;

II. Основные понятия

«консервы из мяса (субпродуктов) птицы» - продукция из мяса (субпродуктов) птицы в герметично укупоренной потребительской таре, подвергнутая стерилизации или пастеризации в целях обеспечения микробиологической безопасности и отсутствия жизнеспособной патогенной микрофлоры и пригодная для длительного хранения, в рецептуре которой **массовая доля мяса птицы и (или) субпродуктов составляет не менее 60 процентов;**

«мясорастительные консервы из мяса (субпродуктов) птицы» - консервы из мяса и (или) субпродуктов птицы, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых **массовая доля мяса и (или) субпродуктов птицы составляет от 30 до 60 процентов включительно**

«растительно-мясные консервы из мяса (субпродуктов) птицы» - консервы из мяса и (или) субпродуктов птицы, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых **массовая доля мяса птицы и (или) субпродуктов составляет от 5 до 30 процентов вкл.**

Решение Совета ЕЭК №110 от 29.10.2021

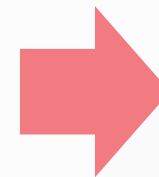


3. Просить Правительство Российской Федерации обеспечить:

а) не позднее 24 месяцев с даты вступления в силу настоящего решения совместно с правительствами др. государств - членов ЕЭС ...подготовку для принятия в установленном порядке проекта изменений в технический регламент в части дополнения его положениями о классификации различных видов продукции из мяса птицы **(за исключением консервов из мяса (субпродуктов) птицы)** в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов (мясная, мясосодержащая, мясорастительная, растительно-мясная продукция);

б) не позднее 24 месяцев с даты вступления в силу настоящего Решения подготовку межгосударственного (регионального) стандарта, содержащего правила и методы отнесения продукции из мяса птицы к мясной, мясосодержащей, мясорастительной или растительно-мясной;

Решение вступило в силу 16.12.2021



Будет предусмотрена классификация по массовой доли мясного ингредиента

ВНИИПП разработал ГОСТ Р 70248-2022 «Птицеперерабатывающая промышленность. Определение групп однородной продукции и порядок расчета содержания мясных ингредиентов в продукте», введен в действие с 01 июня 2023

в ПНС 2023 внесен аналогичный межгосударственный стандарт

Выдержки:

«2.5 продукция из мяса птицы: Группа однородной продукции, в составе которой массовая доля мясных ингредиентов составляет **70 %** и более.

2.6 продукция, содержащая мясо птицы: Группа однородной продукции, в составе которой массовая доля мясных ингредиентов составляет от **35 % до 70 %**.

Примечание – Наименование данной группы консервов – консервы мясорастительные с мясом птицы.

2.7 продукция растительная с мясом птицы: Группа однородной продукции, в составе которой массовая доля мясных ингредиентов составляет от **5 % до 35 %**.

Примечание - Наименование данной группы консервов - консервы растительно-мясные с мясом птицы.

ТР ЕАЭС 051/2021:
**«Мясной ингредиент-
составная часть
рецептуры пищевого
продукта, который
является продуктом убоя
животных, в том числе
птицы, или продуктом,
полученным в
результате переработки
продуктов убоя
животных, в том числе
птицы»**



КЛАССИФИКАЦИЯ В МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ, В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МАССОВОЙ ДОЛИ МЯСНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ

ГРУППЫ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ

МЯСНОЙ ПРОДУКТ

мясная продукция, которая изготовлена с использованием, или без использования немясных ингредиентов и массовая доля мясных ингредиентов которой составляет **более 60 процентов**

МЯСОСОДЕРЖАЩИЙ ПРОДУКТ

мясная продукция, которая изготовлена с использованием немясных ингредиентов и массовая доля мясных ингредиентов которой составляет **от 5 до 60 процентов включительно**



ГОСТ 32921-2014 Продукция мясной промышленности. Порядок присвоения групп



II. Основные понятия

«колбасное изделие из мяса (субпродуктов) птицы» - пищевая продукция из мяса (субпродуктов) птицы, готовая к употреблению, установленной формы и (или) размера, в оболочке или без нее, изготовленная из колбасного фарша и (или) мяса (субпродуктов) птицы по определенной технологии;

«зельц» - колбасное изделие неоднородной структуры, изготовленное из термически обработанных кусочков мясных и немясных ингредиентов;

"колбасное изделие потрошковое" - колбасное изделие вареное из потрохов птицы с добавлением мясных и немясных ингредиентов;

II. Основные понятия

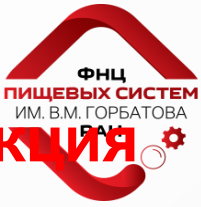
«заливное» - кулинарное изделие из термически обработанных ингредиентов из мяса (субпродуктов) птицы, с включением немясных ингредиентов, **уложенных послойно и залитых** концентрированным бульоном и(или) раствором желирующих веществ в количестве до 50 %, образующим при охлаждении плотное желе;

«студень» - кулинарное изделие из термически обработанных ингредиентов, изготовленное с добавлением бульона, с включением немясных ингредиентов, имеющих консистенцию от упругой до мягкой

"паштет" - кулинарное изделие из сырых и (или) термически обработанных ингредиентов, имеющее пластичную консистенцию и подвергнутое при изготовлении тепловой обработке до кулинарной готовности;

"холодец" - кулинарное изделие из термически обработанных ингредиентов из мяса (субпродуктов) птицы с включением немясных ингредиентов или без них, изготовленное с добавлением до 100 процентов бульона и (или) раствора желирующих веществ, образующего при охлаждении плотное желе

II. Основные понятия



- "кулинарный продукт из мяса (субпродуктов) птицы" - **пищевая продукция из мяса (субпродуктов) птицы**, представляющая собой **кулинарный полуфабрикат из мяса (субпродуктов) птицы или кулинарное изделие из мяса (субпродуктов) птицы**. Кулинарные продукты из мяса (субпродуктов) птицы могут быть кусковыми (в том числе в виде целых тушек) и рублеными, в оболочке, панировке, обсыпке, маринаде, соусе или без них, фаршированные, формованные;
- «кулинарный полуфабрикат из мяса (субпродуктов) птицы» - **кулинарный продукт из мяса (субпродуктов) птицы** или сочетание таких продуктов, прошедших одну или несколько стадий кулинарной обработки **без доведения до готовности**;
- "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 и запеченные.

Требования к маркировке, п. 104

в) **не допускается** маркировка продукции из мяса птицы с использованием придуманных названий, которые тождественны или сходны до степени смешения: с придуманными названиями продукции, установленными межгосударственными (региональными) стандартами, за исключением продукции, выпускаемой по этим стандартам, **с придуманными названиями мясной продукции, маркировка которой осуществляется в соответствии с требованиями, установленными подпунктом "в" пункта 107 технического регламента Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013)**

Перечни стандартов к ТР ЕАЭС 051/2021



ЕВРАЗИЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ КОЛЛЕГИЯ

РЕШЕНИЕ

«29» ноября 2022 г.

№ 188

г. Москва

О перечне международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» (ТР ЕАЭС 051/2021), и перечне международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» (ТР ЕАЭС 051/2021) и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования

Защищаемые названия по п. 104, пп. в)

74	разделы II и III, подпункт «в» пункта 104 раздела XII	ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»	подпункт «в» пункта 104 раздела XII ТР ЕАЭС 051/2021 распространяется на придуманное название «По-киевски»
75		ГОСТ 33356-2015 «Изделия готовые быстрозамороженные из мяса птицы. Технические условия»	подпункт «в» пункта 104 раздела XII ТР ЕАЭС 051/2021 распространяется на придуманные названия «Бризоль», «Де-воляй», «По-киевски», «Ленивый», «Сытный», «Троянда»

**7 названий
по Решению
Коллегии ЕЭК №188
от 29.11.2022**

**+ 42 названия
мясной
продукции
(Решение
Коллегии ЕЭК
№198 от
19.01.2019)**



ГОСТ 34397-2018 «Мясная продукция. Оценка тождества и сходства до степени смешения придуманных названий» Область применения



- Рассмотрение вопросов, связанных с определением тождества или сходства до степени смешения названий и обозначений мясной продукции
- Оценка названий мясной продукции, завозимой на территорию Таможенного союза по импорту

Включен в Решение
Коллегии ЕЭК №188
от 29.11.2022

270	подпункт «в» пункта 104 раздела XII	ГОСТ 34397-2018 «Мясная продукция. Оценка тождества и сходства до степени смешения придуманных названий»	применяется после внесения изменений в ГОСТ 34397-2018 в части распространения области его применения на продукцию из мяса птицы
-----	---	--	---

Оценка тождества и сходства придуманных названий мясной продукции

Оценка тождества и сходства от разработчика ГОСТ 34397-2018 «Мясная продукция. Оценка тождества и сходства до степени смешения придуманных названий» проводится разработчиками стандарта.

По результатам оценки выдается экспертное заключение, содержащее выводы о правомерности (неправомерности) использования заявленных названий.

Экспертное заключение может предоставляться торговым сетям, проверяющим и надзорным органам с целью предотвращения штрафных санкций согласно п.1. и п.2. Статьи 15.12 КоАП РФ и отказа от реализации продукции.

Стоимость услуг в 2023 г.:

- 6 800 руб. + НДС 20% - за 1 название;

- 48 000 руб. + НДС 20%, - за 10 названий, доплата за 11-е и последующее название 2 300 руб. + НДС 20%.

Контакты: impst@fncps.ru

тел. +7(495)676-95-11, доб. 333



Оценка тождества и сходства названий мясной продукции **всего ассортимента**

Контакты: impst@fnscps.ru

тел. +7(495)676-95-11, доб. 333

Оценка тождества и сходства проводится разработчиком ГОСТ 34397-2018. По результатам оценки выдается экспертное заключение, содержащее выводы о правомерности (неправомерности) использования заявленных названий.

Экспертное заключение может предоставляться торговым сетям, проверяющим и надзорным органам с целью предотвращения штрафных санкций согласно п.1. и п.2. Статьи 15.12 КоАП РФ и отказа от реализации продукции.

Ход оказания услуги:

- заказчик предоставляет ассортимент вырабатываемой продукции с полными наименованиями и обозначениями ТУ и СТО, в соответствии с которыми осуществляется выработка продукции;
- исполнитель проводит оценку тождества и сходства названий, заказчику предоставляется заключение с наименованиями, которые не противоречат требованиям п.107 в) ТР ТС 034/2013, при выявлении названий, нарушающих требования п. 107 в) ТР ТС 034/2013 на них выдается отдельное заключение.

Стоимость услуг:

- 72 000 руб. + НДС 20% - за 25 названий, доплата за 26-е и последующее название 2 000 руб. + НДС 20%;
- 88 000 + НДС 20% - за 40 названий, доплата за 41 и последующие название 1 500 руб. + НДС 20%;
- 98 000 + НДС 20% - за 55 названий, доплата за 56 и последующее название 1 200 руб. + НДС 20%.



Требования к маркировке колбасных изделий

ТР ТС 034/2013, п.121

Указывается информация:

- **о группе мясной продукции** («мясной», «мясосодержащий»...)
- **виде мясной продукции** («колбасное изделие»...)
- способе технологической обработки («вареные»...)
- **категории или сорте** (при наличии)
- о термическом состоянии ("замороженные").

ТР ЕАЭС 051/2021, п. 117

Указывается информация:

- **о виде колбасных изделий** (например, "колбаса", "сосиски")
- **виде птицы** (например, "из мяса (субпродуктов) кур", "из мяса индейки")
- способе технологической обработки (например, "вареные")
- **сорте или категории** (например, "экстра", "высший") (при наличии)
- о термическом состоянии ("охлажденные", "замороженные").



Анализ маркировки пищевой продукции на соответствие:

- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- отраслевым регламентам;
- отраслевым стандартам;
- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»

Возможен анализ замечаний к маркировке контролирующих организаций и торговых сетей
Выявление несоответствий и предоставление рекомендаций в форме отчета

Стоимость анализа 1 маркировки – от 10 000 руб.+НДС.

Требования к маркировке

г) допускается использование **общепринятых названий**, образованных по анатомическому признаку (например, «грудка», «крылышки», «окорочок»), характерному рисунку на разрезе (например, «сервелат», «салями», «ветчинная»), виду используемых рецептурных компонентов (например, «куриная», «из индейки», «из мяса птицы») или широко применяемым ассортиментных наименованиям (например, «пастрома», «купаты», «бифштекс», «филе»);

д) показатели пищевой ценности продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы в маркировке указываются с учетом допустимых отклонений. Допустимые пределы фактических значений содержания пищевых веществ при указании информации о пищевой ценности продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы составляют: **белок – не менее 80 %** от значения, указанного в маркировке продукции; **жир, углеводы, энергетическая ценность (калорийность) – не более 120 %** от значения, указанного в маркировке продукции.

ПРИЛОЖЕНИЕ

к Решению Совета
Евразийской экономической комиссии
от 20 г. №

ИЗМЕНЕНИЯ

вносимые в технический регламент Таможенного союза
«О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013)

1. Пункт 17 дополнить абзацем следующего содержания:

«Фактические показатели белка и жира мясной продукции для детского питания не должны выходить за пределы допустимых уровней, установленных в приложении № 4.»

2. Пункт 106 изложить в следующей редакции:

«106. Маркировка продуктов убоя и мясной продукции должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), а также требованиям, установленным пунктами 107 – 126 настоящего технического регламента с учетом требований, установленных в настоящем пункте.

Допустимые пределы фактических значений содержания пищевых веществ при указании информации о пищевой ценности продуктов убоя и мясной продукции составляют:

белок – не менее 80 процентов от значения, указанного в маркировке продукции;

жир, углеводы, энергетическая ценность (калорийность) – не более 120 процентов от значения, указанного в маркировке продукции.»

27.09.2023 г.
Принят Советом
ЕЭК

Соответствующее
Решение в процессе
утверждения



Абонементное обслуживание предприятий мясной промышленности

Абонементное обслуживание предусматривает предоставление предприятиям мясной отрасли актуальной информации по следующим направлениям:

- о документах, разрабатываемых впервые или пересматриваемых нашим институтом;
- об изменениях, вносимых в государственные и межгосударственные стандарты (ГОСТ);
- об изменениях, вносимых в технические условия (ТУ);
- информация о ходе разработке и принятия технических регламентов и прочей документации, относящейся к производству мяса и мясной продукции;
- разъяснения на часто возникающие вопросы;
- план проведения семинаров учебного центра ФНЦ, информация о конференциях, форумах.



Стоимость в 2023 г. абонементного обслуживания по информационному обеспечению на год (6 номеров+ внеплановые рассылки важных новостей) составляет 22000 руб. +НДС 20%

Контакты: impst@fncps.ru

тел. +7(495)676-95-11, доб. 333



Семинар «Подготовка предприятий к введению ТР ЕАЭС 051/2021 "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки". Новое в техническом регулировании и стандартизации мясной отрасли.»

с 20 по 21 Ноября 2023 года

Запись

по телефону +7 (495) 118-32-78

E-mail: marketing@fncps.ru





Федеральное государственное бюджетное научное учреждение

**«ФЕДЕРАЛЬНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР
ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ ИМ. В.М.ГОРБАТОВА»**

Российской Академии Наук



Благодарю за внимание!



+ 7 (495) 676-95-11,
доб. 333



impst@fncps.ru



Юрчак Зоя Андреевна

Руководитель отдела «управления качеством и оценки соответствия» ФГБНУ
«ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.