**Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»**

**(ТР ТС 034/2013)**

Настоящий технический регламент устанавливает обязательные для применения и исполнения на таможенной территории Таможенного союза требования безопасности к продуктам убоя и мясной продукции и связанные с ним и требования к процесса производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также требования к маркировке и упаковке продуктов убоя и мясной продукции для обеспечения свободного перемещения продукции, выпускаемой в обращение на таможенной территории Таможенного союза.

Объектами технического регулирования настоящего технического регламента являются:

а) продукты убоя и мясная продукция:

- мясо;

- субпродукты;

- жир-сырец и продукты его переработки, в том числе животные топленые жиры;

- кровь и продукты ее переработки;

- кость и продукты ее переработки;

- мясо механической обвалки (дообвалки);

- сырье кишечное;

- сырье коллагенсодержащее и продукты его переработки (в том числе желатин);

- мясные и мясосодержащие продукты из мяса;

- мясные и мясосодержащие колбасные изделия;

- мясные и мясосодержащие полуфабрикаты и кулинарные изделия;

- мясные и мясосодержащие консервы;

- бульоны мясные и мясосодержащие;

- сухие мясные и мясосодержащие продукты;

- продукты из шпика;

- продукты убоя для детского питания;

- мясная продукция для детского питания;

б) процессы производства, хранения, перевозки, реализации, утилизации продуктов убоя и мясной продукции.

При обращении на таможенной территории Таможенного союза продукты убоя и мясная продукция сопровождаются ветеринарным сертификатом, выдаваемым уполномоченными органами сопровождаются ветеринарным сертификатом, выдаваемым уполномоченными органами государства и товаросопроводительной документацией без проведения ветеринарно--санитарной экспертизы, который подтверждает эпизоотическое благополучие, маркируются единым знаком обращения продукции на рынке государств единым знаком обращения продукции на рынке государств -- членов Таможенного союза.

При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-модифицированные организмы.

Упаковка (в том числе укупорочные средства) продуктов убоя и мясной продукции должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011) «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011).

Материалы, контактирующие с продуктами убоя и мясной продукцией, должны обеспечивать их безопасность и неизменность идентификационных признаков при обеспечивать их безопасность и неизменность идентификационных признаков при обращении продуктов убоя и мясной продукции на таможенной территории Таможенного обращении продуктов убоя и мясной продукции на таможенной территории Таможенного союза в течение срока.

Во избежание действий, вводящих в заблуждение потребителей 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 ТР ТС 022/2011:

а) маркировка, содержащая информацию об отличительных признаках продуктов убоя и мясной продукции (например, «мясо высокого качества», «мраморное мясо», «халяль», «кошерное мясо»), должна соответствовать требованиям технического регламента «кошерное мясо»;

б) не допускается маркировка мясной продукции общего назначения с использованием придуманных названий, которые ассоциативно воспринимаются как мясная продукция для придуманных названий (например, сосиски «Детские», колбаса «Карапузик», «Крепыш», «Топтыжка»);

в) не допускается маркировка мясной продукции с использованием придуманных названий, которые тождественны или сходны до степени смешения с придуманными названиями, за исключением мясной продукции, выпускаемой по этим стандартам (например, «Докторская», «Любительская», «Московская», «Зернистая», «Молочная»);

г) допускается использование общепринятых названий, образованных по анатомическому признаку (например: «грудинка», «бекон», «шейка», «рулька»), характерному на разрезе (например: «сервелат», «салями», «ветчинная»), в виду используемых рецептурных компонентов (например: «свиная», «говяжья», «из свинины», «из говядины») или широко применяемых в кулинарии и общественном питании (например: «пастрома», «балык», «купаты», «бифштекс»).

В составе маркировки мясной продукции не допускается использовать слова «произведено из охлажденного сырья» или аналогичные по смыслу слова в случае «произведено из охлажденного сырья».

В наименовании мясной продукции указывается или помещается в непосредственной близости от наименования информация о группе (например: «мясной», «мясосодержащий», «мясорастительный») и виде (например: «колбасное изделие», «продукт из мяса», «полуфабрикат», «кулинарное изделие», «консервы», «продукт из шпика», «сухой продукт», «бульон»).

В случае использования мяса механической обвалки (дообвалки) при изготовлении мясной продукции информация об этом указывается в составе такой продукции (например «мясо механической обвалки»).

В маркировке мясной продукции в составе такой продукции указывается вода при любом способе ее добавления (в виде льда, рассола, раствора и пр.).

В маркировке мясной продукции в составе такой продукции не должно содержаться название комплексных пищевых добавок, а также маринадов и рассолов без указания входящих в них компонентов.

В маркировке колбасных изделий и продуктов из мяса в составе таких изделий указывается наличие стартовых культур микроорганизмов, если при производстве продуктов использовались стартовые культуры колбасных изделий и продуктов из мяса использовались стартовые культуры микроорганизмов.

В маркировке продуктов убоя и мясной продукции, обработанных ферментными препаратами, в составе таких продуктов и продукции должна содержаться информация об использовании этих препаратов.

В маркировке продуктов убоя и мясной продукции, упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, должна содержаться соответствующая информация (например: «упаковано под вакуумом», «упаковано в модифицированной атмосфере»).

В случае если изготовитель продуктов убоя и мясной продукции, поступающих для реализации на предприятия розничной и оптовой торговли, предполагает их дальнейшее упаковывание в процессе реализации в потребительскую упаковку с изменением их упаковывание в процессе реализации в потребительскую упаковку с изменением их количества и (или) вида их упаковки, то в маркировке таких продуктов убоя и мясной продуктов должна содержаться информация о сроках годности до вскрытия упаковки и продукции должна содержаться информация о сроках годности до вскрытия упаковки и после вскрытия упаковки (нарушения ее целостности), но в пределах общего срока годности. В случае отсутствия такой информации в маркировке не допускается изменение их количества и (или) вида упаковки продуктов убоя и мясной продукции, поступающих для реализации на предприятия розничной и оптовой торговли.

В товаросопроводительной документации на неупакованные продукты убоя указывается следующая информация: наименование вид мяса продуктивного животного, от которого получен продукт убоя, термическое состояние туш, полутуш, четвертин и отрубов (состояние туш, полутуш, четвертин и отрубов ("охлажденное", "замороженное"), анатомическая часть туши (для отрубов);"замороженное"), анатомическая часть туши (для отрубов); количество продуктов убоя; дата изготовления, срок годности и условия и дата изготовления, срок годности и условия хранения продуктов.

Маркировка колбасных изделий, продуктов из мяса и продуктов из шпика должна соответствовать вышеуказанным требованиям, а также следующим требованиям:

а) в маркировке указывается информация о группе мясной продукции («мясной», «мясосодержащий», «мясорастительный»), виде мясной продукции («колбасное изделие», «продукт из мяса», «продукт из шпика»), способе технологической обработки («вареные», «копченые», «полукопченые», «сырокопченые», «запеченные», «копчено-сыровяленые», «копчено-запеченные», «варено-запеченные», «жареные», «соленые»);

б) в маркировке замороженной продукции указывается информация о термическом состоянии («замороженный»);

в) в маркировке указывается (при наличии) информация о категории или сорте колбасных изделий продуктов из мяса и продуктов из шпика;

г) в маркировке колбасных изделий дополнительно может указываться информация о колбасных изделиях (например: «колбаса», «колбаски», «сосиски», «сардельки», «шпикачки», «колбасный хлеб»);

д) в маркировке продуктов из мяса дополнительно может указываться информация о продуктах из мяса исходя из анатомического признака (например: «грудинка», «бекон», «шейка», «рулька»).

Маркировка консервов должна соответствовать требованиям, указанным соответствовать ранее требованиям технического регламента, а также следующим требованиям:

а) в маркировке указывается информация о группе мясной продукции («мясной», «мясосодержащий», «мясорастительный», «мясорастительный»), виде мясной продукции («консервы») и способе технологической обработки («стерилизованные», «пастеризованные»);

б) в маркировке указывается информация о виде консервов («кусковые», «рубленые», «фаршевые», «паштетные», «ветчинные»);

в) в маркировке указывается (при наличии) информация о сорте консервов;

г) при невозможности нанесения маркировки на потребительскую упаковку способом, обеспечивающим сохранность и читаемость информации до конца срока годности обеспечивающим сохранность и читаемость информации до конца срока годности (литография, флексография или иной способ офсетной печати), информация о дате изготовления консервов, ассортиментном номере (при наличии) наносится на крышку ассортиментном номере (при наличии) наносится на крышку, донышко или этикетку потребительской упаковки.