С 1 января 2023 года вступает в силу технический регламент «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»

Технический регламент распространяется на продукты убоя сельскохозяйственной птицы и продукцию из мяса птицы и устанавливает к ним единые терминологию, правила идентификации, требования безопасности, требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации, утилизации и к маркировке. Разработчиком документа является Министерство сельского хозяйства Российской Федерации.

Оценка соответствия установлена для продуктов убоя птицы в форме ветеринарно-санитарной экспертизы, продукции из мяса птицы – декларирования соответствия, продукции из мяса птицы для детского питания – государственной регистрации.

В целях устранения препятствий для свободного обращения мяса птицы и продукции его переработки в рамках Союза в техническом регламенте установлены требования, в том числе:

- максимальные допустимые уровни остаточного количества 50 ветеринарных лекарственных средств в продуктах убоя птицы;

- запрет на введение в непереработанную продукцию из мяса птицы воды и пищевых добавок (включая фосфаты);

- норматив массовой доли выделившейся при размораживании мяса птицы влаги (не более 4%);

- запрет на использование при производстве продукции из мяса птицы для питания детей ряда пищевых добавок (включая консерванты и усилители вкуса) и сырья с ГМО и пестицидами;

- допустимые отклонения показателей пищевой ценности (белок, жир, углеводы, калорийность) от указанных в маркировке фактических значений;

- указание в маркировке переработанной продукции из мяса птицы (в случае использования) воды при любом способе добавления и мяса птицы механической обвалки.

В регламенте установлена отложенная норма по контролю массовой доли влаги, выделившейся при хранении охлажденного мяса птицы, до разработки необходимого стандарта и включения его в перечни стандартов.

Также предусмотрена разработка изменений в техрегламент, предусматривающих классификацию всех видов продукции из мяса птицы на мясную и мясосодержащую группы.

По информации eec.eaeunion.org