

**APROBADO**

**por la Resolución del Consejo  
de la Comisión Económica Eurásica  
del 9 de octubre del 2013 No. 68**

## **REGLAMENTO TÉCNICO**

### **DE LA UNIÓN ADUANERA “SOBRE INOCUIDAD DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS”**

**(TR TS 034/2013)**

El presente Reglamento Técnico está elaborado según el Acuerdo sobre Principios y Reglas Únicos de Regulación Técnica en las República Belarús, República Kazakstán y la Federación de Rusia del 18 de noviembre del 2010.

El presente Reglamento Técnico establece los requerimientos de inocuidad para productos de faena y productos cárnicos de aplicación y ejecución obligatoria en el territorio aduanero de la Unión Aduanera y relacionados con ellos requerimientos para procesos de producción, almacenamiento, transporte, comercialización e inutilización (decomiso), así como requerimientos para identificación (etiquetado) y empaque de productos de faena y productos cárnicos para asegurar el libre traslado de productos comercializados en el territorio aduanero de la Unión Aduanera.

En el caso cuando para los productos de faena y productos cárnicos se aplican otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera que establecen los requerimientos de inocuidad para productos de faena y productos cárnicos y relacionados con ellos requerimientos para procesos de producción, almacenamiento, transporte, comercialización e inutilización (decomiso), así como requerimientos para identificación (etiquetado) y empaque de productos de faena y productos cárnicos, entonces los productos de faena y productos cárnicos y relacionados con ellos requerimientos para procesos de producción, almacenamiento, transporte, comercialización e inutilización (decomiso), así como su identificación (etiquetado) y empaque deben cumplir con todos los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera que se aplican para ellos.

#### **I. Área de aplicación.**

1. El presente Reglamento Técnico está elaborado a fin de proteger la vida y salud humana, medio ambiente, vida y salud animal, prevención de actitudes que confundan a los consumidores de de los productos de faena y productos cárnicos respecto a su destinación e inocuidad, y rige para productos de faena y productos cárnicos comercializados en el territorio aduanero de la

Unión Aduanera, así como para procesos de producción, almacenamiento, transporte, comercialización e inutilización (decomiso).

2. Los objetos de la regulación del presente Reglamento Técnico son:

a) productos de faena y productos cárnicos:

carne;

menudencias;

grasa cruda y productos de su procesamiento, incluso grasa animal fundida;

sangre y productos de su procesamiento;

huesos y productos de su procesamiento;

carne mecánicamente separada;

productos de tripería;

materia prima con colágeno y productos de su procesamiento (incluso gelatina);

productos de carne y con carne;

embutidos de carne y con carne;

productos semielaborados de carne y con carne y productos culinarios;

conservas de carne y con carne;

caldos de carne y con carne;

productos en polvo de carne y con carne;

productos de panceta;

productos de faena para nutrición infantil;

b) procesos de producción, almacenamiento, transporte, comercialización e inutilización (decomiso) de productos de faena y productos cárnicos.

3. El presente Reglamento Técnico establece los requerimientos para identificación (etiquetado) y empaque de productos de faena y productos cárnicos de aplicación y ejecución obligatoria en el territorio aduanero de la Unión Aduanera que completan los requerimientos del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "Productos Alimenticios en la Parte de su Identificación (Etiquetado)" (TR TS 022/2011) aprobado por la Resolución de la Unión Aduanera No. 881 del 9 de diciembre del 2011 (en adelante - Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "Productos Alimenticios en la Parte de su Identificación (Etiquetado)" (TR TS 022/2011)) y del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "Sobre Inocuidad del Empaque"(TR TS 005/2011) aprobado por la Resolución de la Unión Aduanera No. 769 del 16 de agosto del 2011 (en adelante - Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "Sobre Inocuidad del Empaque"(TR TS 005/2011)) y que no los contradicen.

4. El presente Reglamento Técnico no se aplica para los siguientes productos, así como para los requerimientos para procesos relacionados con ellos:

a) Productos de faena y productos cárnicos producidos por personas en sus casas y (o) en granjas domésticas o por personas que se dedican a ganadería, así como los procesos de producción, almacenamiento, transporte, comercialización e inutilización (decomiso) de productos de faena y productos cárnicos destinados solamente para uso personal y no para comercialización en el territorio aduanero de la Unión Aduanera;

b) Productos cárnicos especializados (excepto los productos cárnicos y productos de faena para nutrición infantil) elaborados con la utilización o a base de productos de faena;

c) Carne aviar y productos de su procesamiento, así como productos alimenticios en el recetario de los cuales la carne aviar y productos de su procesamiento superan por el peso en su conjunto a los productos de faena de otros animales productivos;

d) Aditivos alimenticios y aditivos alimenticios biológicamente activos, sustancias medicinales, alimento para animales, productos de uso no alimenticio elaborados con la utilización o a base de productos de faena;

e) Productos alimenticios de establecimientos de nutrición (alimentación pública) elaborados con la utilización o a base de productos de faena, para su comercialización durante prestación de servicios, así como procesos de comercialización de los productos alimenticios indicados;

f) Productos alimenticios en el recetario de los cuales el contenido de ingredientes cárnicos es menos de 5 por ciento;

g) Procesos de producción, almacenamiento, transporte, comercialización e inutilización (decomiso) de productos de faena y productos cárnicos de producción no industrial para comercialización en el territorio aduanero de la Unión Aduanera.

## II. Términos principales.

5. Para la aplicación del presente Reglamento Técnico se utilizan los términos establecidos por el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera “Sobre Inocuidad de Productos Alimenticios” (TR TS 021/2011) aprobado por la Resolución de la Comisión de la Unión Aduanera No. 880 del 9 de diciembre del 2011 (en adelante - Reglamento Técnico de la Unión Aduanera “Sobre Inocuidad de Productos Alimenticios” (TR TS 021/2011)), el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera “Productos Alimenticios en la Parte de su Identificación (Etiquetado)” (TR TS 022/2011), así como los siguientes términos y sus definiciones:

“carne deshuesada” – carne en trozos de cualquier forma, tamaño y peso, que representa el conjunto de tejidos musculares y conjuntivos con inclusión del tejido adiposo o sin él;

“producto semielaborado deshuesado” – producto semielaborado en trozo producido de carne deshuesada;

“caldo” – producto cárnico elaborado por el medio de cocción de productos de faena con o sin el agregado de ingredientes no cárnicos con la posterior condensación de fase líquida obtenida después de la separación de ella de productos de faena y (o) secado o sin ellos;

“productos cárnicos cocidos y horneados” – productos cárnicos que durante el proceso de su elaboración han sido sometidos a fritura, horneado y cocción o a cualquier combinación de estos procesos;

“embutidos cocidos y ahumados” – productos embutidos que durante el proceso de su elaboración han sido sometidos a ahumado previo, cocción y ahumado adicional;

“embutidos cocidos” – productos embutidos que durante el proceso de su elaboración han sido sometidos al tratamiento térmico que incluía secado ligero, fritura y cocción o solamente cocción;

“embutidos cocidos para nutrición infantil” – productos embutidos cocidos para alimentación de niños a partir de 3 años de edad;

“productos cárnicos cocidos” – productos cárnicos que durante el proceso de su elaboración han sido sometidos al tratamiento térmico que incluía secado ligero, fritura y cocción o solamente cocción;

“decomiso veterinario” – res, parte de res y órganos de animal que han sido considerados por el organismo de control veterinario estatal como no aptos para fines alimenticios y que deben ser incautados gratuitamente;

“conservas de jamón” – conservas elaboradas de ingredientes no cárnicos e ingredientes cárnicos reposados en salmuera de trocitos de carne despostada de 50 gr de peso en forma de estructura monolítica con gelatina, que al extraerla del envase conserva su forma y puede ser feteada;

“conservas homogeneizadas para nutrición infantil” – conservas para nutrición infantil para niños a partir de 6 meses de edad, que contienen no menos del 80 por ciento de partículas del tamaño de hasta 0,3 mm y no más del 20 por ciento de partículas del tamaño de hasta 0,4 mm;

“embutidos fritos” – productos embutidos que durante el proceso de su elaboración han sido sometidos a fritura;

“productos cárnicos fritos” – productos cárnicos que durante el proceso de su elaboración han sido sometidos a fritura;

“gelatina alimentaria” – producto de procesamiento de materia prima con colágeno en forma de sustancia proteínica con cualidades de gelificación;

“carne despostada” – carne deshuesada con la proporción determinada del tejido muscular, conjuntivo y lípido;

“grasa cruda” – producto de faena en forma del tejido lípido separada de la res y órganos internos;

“productos cárnicos congelados” – productos cárnicos que han sido sometidos al proceso de congelado de no más de -8°C en cualquier punto de medición;

“carne congelada” – carne fresca o enfriada que ha sido sometidos al proceso de congelado de no más de -8°C en cualquier punto de medición;

“bloque de carne congelado” – carne congelada del mismo tipo y denominación en forma de bloque de forma y tamaño determinados;

“bloque de menudencias congelado” - menudencias congeladas del mismo tipo y denominación en forma de bloque de forma y tamaño determinados;

“zelts” – producto embutido de ingredientes térmicamente procesados con estructura homogénea, con inclusión de pedacitos de ingredientes cárnicos y no cárnicos;

“morcilla” – producto embutido elaborado con el agregado de sangre de uso alimenticio y (o) productos de su procesamiento que tiene el color en el corte desde el rojo oscuro hasta el marrón oscuro;

“embutido de picadillo de hígado” – producto embutido de ingredientes térmicamente procesados de consistencia blanda y que mantiene su forma al fetearlo, en el recetario del cual están incluidas menudencias alimenticias cocidas, y (o) blanqueadas, y (o) sin tratamiento térmico;

“embutidos” – productos cárnicos elaborados de mezcla de ingredientes cárnicos y no cárnicos desmenuzados, moldeados en envoltorio para embutidos, paquete, forma, red o de otra manera, sometidos o no al tratamiento térmico hasta estar listos para consumo;

“embutidos de ingredientes tratados térmicamente” – productos embutidos elaborados de mezcla de ingredientes cárnicos y no cárnicos desmenuzados, en el recetario de los cuales están incluidos ingredientes cárnicos cocidos o blanqueados sometidos al tratamiento térmico posterior hasta estar preparados para consumo;

“conservas” – productos cárnicos en envase de consumo herméticamente cerrado, sometidos a esterilización o pasteurización que aseguran la estabilidad microbiológica y la ausencia de microflora patógena viable, que son aptos para almacenamiento a largo plazo;

“productos cárnicos ahumados y cocidos” (“productos cárnicos cocidos y ahumados”) – productos cárnicos que durante el proceso de su elaboración han sido sometidos a ahumado previo, cocción y ahumado adicional;

“productos cárnicos ahumados y horneados” – productos cárnicos que durante el proceso de su elaboración han sido sometidos a ahumado preliminar, cocción y (o) horneado;

“hueso” – producto de faena en forma de hueso crudo obtenido durante el deshuesado de carne con hueso y menudencias;

“sangre” – producto de faena en forma de sangre recolectada durante el proceso de faena cumpliendo con las condiciones de su pertenencia a determinadas reses;

“conservas desmenuzadas en trozos grandes” – conservas para nutrición infantil para niños a partir de 9 meses de edad, que contienen no menos del 80 por ciento de partículas del tamaño de hasta 3 mm y no más del 20 por ciento de partículas del tamaño de hasta 5 mm;

“producto semielaborado deshuesado (de carne y hueso) en trozos grandes” – producto semielaborado deshuesado (de carne y hueso) en forma de trozo de más de 500 gr;

“producto culinario” – producto de carne (con carne) semielaborado que durante el proceso de su elaboración ha sido sometido al tratamiento térmico hasta su preparación culinaria completa;

“producto semielaborado en trozos” – producto cárnico semielaborado en forma de trozo o trozos de carne de más de 10 gr;

“conservas en trozos” – conservas elaboradas de ingredientes cárnicos y no cárnicos, desmenuzados en trozos de más de 30 gr, estofados en su propio jugo, salsa, caldo o gelatina;

“producto semielaborado deshuesado (de carne y hueso) en trozos chicos” – producto semielaborado deshuesado (de carne y hueso) en forma de trozos de 10 gr hasta de 500 gr inclusive;

“productos cárnicos para nutrición infantil” – productos cárnicos para nutrición infantil (para niños de temprana edad de 6 meses a 3 años, niños de edad preescolar de 3 a 6 años, niños de edad escolar de 6 años en adelante) que cumplen con requerimientos fisiológicos correspondientes del organismo infantil y no causan daño a la salud del niño de edad correspondiente;

“productos cárnicos” – productos alimenticios elaborados por el medio de procesamiento (tratamiento) de productos de faena sin o con utilización de ingredientes de origen animal y (o) vegetal, y (o) mineral, y (o) microbiológico, y (o) artificial;

“ingrediente cárnico” – parte integrante del recetario del producto alimenticio que es producto de faena o producto obtenido durante el procesamiento de productos de faena y que no contiene hueso durante elaboración de productos embutidos (excepto los embutidos de ingredientes térmicamente procesados, particularidades tecnológicas de producción de los cuales

permiten la cocción de carne con hueso con la posterior separación del hueso y utilización del caldo), o que contiene inclusiones de hueso (cuando se utiliza la carne mecánicamente separada), o que contiene hueso (para elaboración de productos de trozos de carne con hueso anatómicamente enteros);

“producto cárnico semielaborado” – producto cárnico, en el cual la fracción de masa de ingredientes cárnicos es de más de 60 por ciento, que está elaborado de carne con o sin hueso en forma de trozos o de picada, con o sin el agregado de ingredientes no cárnicos, destinado para su venta al público y que requiere antes del uso el tratamiento térmico para su preparación culinaria;

“producto cárnico” – producto cárnico elaborado con o sin utilización de ingredientes no cárnicos, en el cual la fracción de masa de ingredientes cárnicos es de más de 60 por ciento;

“conservas cárnicas para nutrición infantil” – conservas para nutrición infantil elaboradas con o sin utilización de ingredientes no cárnicos, en los cuales la fracción de masa de ingredientes cárnicos es de más de 40 por ciento;

“carne mecánicamente separada” – carne deshuesada en forma de pasta con fracción de masa de inclusiones de hueso de no más de 0,8 por ciento, obtenida por el medio de separación mecánica del hueso del tejido muscular, conjuntivo o (o) lípido, sin el agregado de ingredientes no cárnicos;

“carne con hueso” – carne en reses, media reses, cuartos, cortes o en forma de trozos de diferente tamaño, peso y forma, que representa el conjunto de tejidos musculares, conjuntivos y óseos con inclusión del tejido adiposo o sin él;

“carne” – producto de faena en forma de res o parte de res que representa el conjunto de tejidos musculares, lípidos, conjuntivos con inclusión del tejido óseo o sin él;

“producto semielaborado de carne con hueso” – producto semielaborado en trozo de carne con hueso, con proporción determinada de carne deshuesada y hueso;

“conservas de carne y vegetales para nutrición infantil” – conservas con carne para nutrición infantil elaborados con ingredientes de origen vegetal, la fracción de masa de los cuales es de 18 a 40 por ciento inclusive;

“producto de carne y vegetales” – producto con carne elaborado con ingredientes de origen vegetal, donde la fracción de masa de ingredientes cárnicos es de 30 a 60 por ciento inclusive;

“conservas con carne para nutrición infantil” – conservas para nutrición infantil elaborados con ingredientes no cárnicos, donde la fracción de masa de ingredientes cárnicos es de 5 a 40 por ciento inclusive;

“producto semielaborado con carne” – producto cárnico, donde la fracción de masa de ingredientes cárnicos es de 5 a 60 por ciento inclusive, elaborado de carne con hueso, o carne deshuesada, o carne picada con o sin agregado de ingredientes no cárnicos, destinada para su venta al público y que requiere antes del uso el tratamiento térmico para su preparación culinaria;

“producto con carne” – producto cárnico elaborado con ingredientes no cárnicos, donde la fracción de masa de ingredientes cárnicos es de 5 a 60 por ciento inclusive;

“ingrediente no cárnico” - parte integrante del recetario del producto alimenticio que no es producto de faena o producto obtenido durante el procesamiento de productos de faena;

“carne separada del hueso” – carne deshuesada con proporción natural del tejido muscular, conjuntivo y lípido;

“descontaminación” – proceso de tratamiento de productos de faena permitidos por el servicio veterinario para su utilización con restricciones, que se realiza bajo el control del especialista veterinario a fin de adecuarlos a requerimientos del presente Reglamento Técnico;

“carne enfriada” – carne fresca sometida al tratamiento de enfriamiento hasta la temperatura de  $-1,5^{\circ}\text{C}$  hasta  $+4^{\circ}\text{C}$  en cualquier punto de medición;

“menudencias enfriadas” – menudencias sometidas al proceso de enfriamiento después de la faena y de su separación hasta la temperatura de  $-1,5^{\circ}\text{C}$  hasta  $+4^{\circ}\text{C}$  en cualquier punto de medición;

“producto semielaborado empanado” – producto semielaborado en trozos o cortado, la superficie del cual está cubierta con ingrediente para empanar o con mezcla de ingredientes para empanar;

“carne fresca” – carne obtenida directamente después de la faena que tiene la temperatura de no menos de  $+35^{\circ}\text{C}$  en cualquier punto de medición;

“partida de animales” – determinada cantidad de animales de misma especie ingresados al objeto (establecimiento) productivo desde el mismo establecimiento ganadero en determinado período de tiempo, acompañados por documentación comercial y certificado veterinario;

“conservas pasteurizadas” – conservas que durante el proceso de su elaboración han sido sometidas al calentamiento a temperatura de menos de  $100^{\circ}\text{C}$  y que cumplen con requerimientos establecidos por el presente Reglamento Técnico de esterilidad industrial para conservas pasteurizadas, cuyas condiciones de almacenamiento aseguran la estabilidad microbiológica;

“choricitos de carne (con carne) pasteurizados para nutrición infantil” – productos embutidos para nutrición infantil para alimentación de niños a partir de un año y medio de edad, elaborados de la picada para chorizos que está moldeado en envoltorio para embutidos del diámetro de no más de 22 mm y sometido a pasteurización en empaque hermético;

“paté” – producto embutido de ingredientes térmicamente procesados de consistencia untable;

“conservas en paté” – conservas en forma de una masa viscosa homogénea de consistencia untable o de una masa de consistencia untable con incorporaciones, producidas de ingredientes cárnicos y no cárnicos con el agregado de menudencias comestibles;

“embutidos semiahumados para nutrición infantil” – productos embutidos semiahumados para alimentación de niños desde seis años de edad;

“embutidos semiahumados” – productos embutidos que durante el proceso de su elaboración han sido sometidos a fritura o secado ligero, cocción, ahumado y secado en el caso de necesidad;

“producto semielaborado envuelto en masa” – producto semielaborado relleno de masa y relleno en forma de la picada, o ingredientes cárnicos en trozos, o ingredientes cárnicos y no cárnicos en trozos;

“productos semielaborados para nutrición infantil” – productos semielaborados de carne y con carne para alimentación de niños a partir de un año y medio de edad;

“producto de carne” – producto cárnico elaborado de diferentes partes de res sometido al proceso de salmuera y tratamiento térmico o sin el tratamiento térmico hasta su preparación completa para consumo;

“producto de panceta” – producto cárnico elaborado de grasa porcina subcutánea, con o sin cuero, con o sin franjas de tejido muscular que durante el proceso de su elaboración ha sido sometido o no al proceso de salmuera, cocción, ahumado, horneado o a la combinación de estos procesos;

“producto de procesamiento de grasa cruda” – producto cárnico obtenida durante el proceso de procesamiento de productos de faena con el contenido de grasa;

“producto de procesamiento de materia prima con colágeno” – producto cárnico con el contenido de proteínas animales en polvo, incluso hidrolizados y gelatina;

“producto de procesamiento de huesos” – producto cárnico obtenida durante el procesamiento de huesos y restos de huesos, que incluye el hueso desgrasado e hidrolizado óseo;

“producto de procesamiento de sangre” – producto cárnico obtenido durante el procesamiento de sangre, que incluye sangre en polvo, albúmina clara (suero en polvo o plasma de sangre en polvo), albúmina negra, productos a base de elementos formes (figurados) de sangre;

“producto de faena” – producto alimenticio de origen animal sin procesar obtenido como resultado de faena en condiciones industriales de animales productivos y que se utiliza para el posterior procesamiento (tratamiento) y (o) comercialización, que incluye carne, menudencias, grasa cruda, sangre, hueso, carne mecánicamente separada, productos con colágeno y de tripería;

“producto de faena permitido por el servicio veterinario para su utilización con restricciones” – producto de faena, la utilización del cual para fines alimenticios se permite después de su descontaminación;

“productos de faena para nutrición infantil” – productos de faena para elaboración de productos cárnicos para nutrición infantil;

“conservas en puré para nutrición infantil” – conservas para nutrición infantil para alimentación de niños a partir de 8 meses de edad que contienen no menos del 80 por ciento de partículas del tamaño de hasta 1,5 mm y no más del 20 por ciento de partículas del tamaño de hasta 3 mm;

“carne descongelada” – carne congelada llevada (descongelada) hasta la temperatura de no menos de  $-1,5^{\circ}\text{C}$  en cualquier punto de medición;

“menudencias descongeladas” – menudencias congeladas llevadas (descongeladas) hasta la temperatura de no menos de  $-1,5^{\circ}\text{C}$  en cualquier punto de medición;

“producto de vegetales y carne” – producto con carne elaborado con la utilización de ingredientes de origen vegetal, en el cual la fracción de masa de ingredientes cárnicos es de 5 a 30 por ciento inclusive;

“conservas de vegetales y carne para nutrición infantil” – conservas con carne para nutrición infantil elaboradas con la utilización de ingredientes de origen vegetal, en el cual la fracción de masa de ingredientes cárnicos es de 5 a 18 por ciento inclusive;

“recetario de productos cárnicos” – la nómina completa documentada por el productor de componentes utilizados durante el proceso de elaboración de productos cárnicos con la indicación de la cantidad de ingredientes cárnicos y no cárnicos, incluyendo la sal común, especias, aditivos alimenticios y el agua agregada (incluso en forma de hielo, caldos, salmueras), según la cual se establece la pertenencia del producto cárnico a los grupos de productos de carne, con carne, de carne y vegetales o vegetales y carne;



“conservas de carne desmenuzada” – conservas de trozos de carne del tamaño de 16 a 25 mm en forma de masa monolítica de ingredientes cárnicos y no cárnicos mezclados uniformemente con gelatina y grasa;

“producto semielaborado de carne desmenuzada” – producto cárnico semielaborado de ingredientes cárnicos y no cárnicos desmenuzados con o sin el agregado de sal común, especias y aditivos alimenticios;

“producto semielaborado con carne desmenuzada” – producto con carne semielaborado de ingredientes cárnicos y no cárnicos desmenuzados con o sin el agregado de sal común, especias y aditivos alimenticios;

“conservas esterilizadas” – conservas que han sido sometidas durante el proceso de su elaboración al calentamiento hasta la temperatura de más de 100°C y que cumplen con requerimientos de esterilidad industrial para conservas esterilizadas establecidos por el presente Reglamento Técnico;

“áspic” – producto embutido de ingredientes térmicamente procesados, de consistencia desde blanda hasta tensa y que está elaborado con el agregado de más de 100 por ciento de caldo;

“menudencias” – productos de faena en forma de órganos internos, cabeza, rabo, extremidades (o sus partes), recortes de carne sin hematomas, películas serosas y tejidos adyacentes, así como sin cuero y la parte de entre los pezones en porcinos;

“proteínas animales en polvo” – producto de procesamiento de materia prima con colágeno obtenido por hidrólisis y secado de materia prima con colágeno;

“producto en polvo” – producto cárnico elaborado por deshidratación física hasta la fracción de masa de la humedad de no más de 10 por ciento inclusive;

“embutido curado en crudo” – producto embutido que durante el proceso de su elaboración ha sido sometido al asentamiento y (o) fermentación sin o con utilización de cultivos iniciales y al secado;

“productos cárnicos curados en crudo” – productos cárnicos que durante el proceso de su elaboración han sido sometidos a la fermentación sin o con utilización de cultivos iniciales y al secado;

“embutido ahumado en crudo” – producto embutido que durante el proceso de su elaboración ha sido sometido al asentamiento y (o) fermentación sin o con utilización de cultivos iniciales, al ahumado en frío y secado;

“productos cárnicos ahumados en frío” – productos cárnicos que durante el proceso de su elaboración han sido sometidos a la fermentación sin o con utilización de cultivos iniciales, al ahumado en frío y secado;

“productos (materia prima) de tripería” – producto de faena en forma de tripas y otras partes del tracto intestinal, vejiga;

“productos (materia prima) con colágeno” – producto de faena en la composición del cual está la proteína de colágeno;

“grasa animal fundida” – producto cárnico elaborado de grasa cruda y de otros productos de faena con contenido lipídico;

“picadillo (picada)” – producto semielaborado desmenuzado con el tamaño de las partículas de no más de 8 mm para elaboración de productos semielaborados moldeados o para su venta al público;

“conservas de picadillo” – conservas elaboradas de ingredientes cárnicos y no cárnicos en forma de la picada monolítica de estructura uniforme o no uniforme, que al extraerla del envase mantiene su forma , o en forma de productos moldeados en caldo, salsa, grasa o gelatina;

“producto semielaborado relleno” – producto semielaborado moldeado, durante la elaboración del cual se ha sido realizado el relleno o envoltura de unos ingredientes o mezclas de ingredientes en otros ingredientes o mezclas de ingredientes;

“producto semielaborado moldeado” – producto semielaborado en trozos o desmenuzado de determinada forma geométrica;

“galantina” – producto embutido de ingredientes térmicamente procesados, de consistencia desde blanda hasta tensa que está elaborado con el agregado de no más de 100 por ciento de caldo.

### III. Normas de identificación de productos de faena y productos cárnicos.

6. Para clasificar los productos de faena y productos cárnicos como objetos de regulación técnica respecto a los cuales se aplica el presente Reglamento Técnico, la identificación de los productos de faena y productos cárnicos se realiza por el declarante, organismos de control (supervisión) estatal, organismos de control aduanero, organismos de evaluación (confirmación) de conformidad, así como por otras personas interesadas sin los estudios (ensayos), por el medio de comparación de denominación de los productos de faena y productos cárnicos indicados en el contenido del etiquetado o de la documentación acompañante con nombres de productos de faena y productos cárnicos previstos en el Punto 5 del presente Reglamento Técnico.

7. Para establecer la conformidad de productos de faena y productos cárnicos con su denominación, la identificación de productos de faena y productos cárnicos se realiza por el medio de comparación de la apariencia exterior e índices organolépticos con los signos distintivos determinados por los estándares, como resultado de la aplicación de los cuales en forma voluntaria se asegura el cumplimiento de requerimientos del presente Reglamento Técnico establecidos por los estándares enumerados, aplicados para evaluación (confirmación) de conformidad con el presente Reglamento Técnico o con los signos distintivos determinados por la documentación técnica, según los cuales están elaborados los productos de faena y productos cárnicos.

8. En el caso cuando no es posible identificar los productos de faena y productos cárnicos a base de la información indicada en el contenido del etiquetado y en la documentación acompañante, por métodos visuales y organolépticos, la identificación se realiza por el método analítico – por el medio de verificación de conformidad de los índices físico-químicos de los productos de faena y productos cárnicos con los índices establecidos en la definición de tales productos en el presente Reglamento Técnico, así como con los signos distintivos indicados en los estándares, como resultado de la aplicación de los cuales en forma voluntaria se asegura el cumplimiento de requerimientos del presente Reglamento Técnico establecidos por los estándares enumerados, aplicados para evaluación (confirmación) de conformidad con el presente Reglamento Técnico y por la documentación técnica, según los cuales están elaborados los productos de faena y productos cárnicos.

#### IV. Normas de comercialización de productos de faena y productos cárnicos el mercado de los estados – miembros de la Unión Aduanera y el Espacio Económico Único

9. Los productos de faena y productos cárnicos se comercializan en el mercado de los estados – miembros de la Unión Aduanera y el Espacio Económico Único (en adelante – estados – miembros) en el caso de su conformidad con el presente Reglamento Técnico, así como con otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera vigentes para ellos.

10. Durante la comercialización (circulación) en el territorio aduanero de la Unión Aduanera los productos de faena van acompañados por el certificado veterinario emitido por el organismo competente de Estado – miembro, y por la documentación acompañante.

Los productos cárnicos sujetos a control (supervisión) veterinario que se trasladan entre los estados – miembros y son ingresados de terceros países o producidos en el territorio aduanero de la Unión Aduanera, van acompañados por el certificado veterinario emitido por el organismo competente de Estado – miembro sin la realización de inspección post-mortem, el cual confirma la situación epizootica favorable.

Cada partida de productos de faena y productos cárnicos sujeta a control (supervisión) veterinario, se ingresa al territorio aduanero de la Unión Aduanera en el caso de existencia del certificado veterinario emitido por el organismo competente del país del envío.

11. Los productos de faena y productos cárnicos que cumplen con requerimientos del presente Reglamento Técnico y reglamentos técnicos de la Unión Aduanera vigentes para ellos y que fueron evaluados (confirmados) respecto a su conformidad, son identificados (etiquetados) por el signo distintivo único de comercialización (circulación) de los productos en el mercado de los Estados – miembros de la Unión Aduanera.

12. No se permite la comercialización (circulación) en el mercado de los estados – miembros de productos de faena y productos cárnicos que no cumplen con requerimientos del presente Reglamento Técnico y reglamentos técnicos de la Unión Aduanera vigentes para ellos, incluso de productos de faena y productos cárnicos con plazo de validez expirado.

#### V. Requerimientos de inocuidad de productos de faena y productos cárnicos.

13. Los productos de faena y productos cárnicos comercializados (circulantes) en el territorio aduanero de la Unión Aduanera durante el plazo de su validez deben ser inocuos para su uso debido.

14. Los productos de faena y productos cárnicos deben cumplir con requerimientos del presente Reglamento Técnico y otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera vigentes para ellos.

15. Las normativas microbiológicas e higiénicas de inocuidad de productos de faena y productos cárnicos (inclusive de productos de faena y productos cárnicos para nutrición infantil) deben cumplir con los requerimientos según Anexos No. 1 – 3.

16. Los productos cárnicos que durante el proceso de su elaboración han sido sometidos al ahumado, no deben contener más de 0,001 mg/kg de benzopireno.

No se permite la presencia de benzopireno en los productos para nutrición infantil.

17. Los índices físico-químicos de productos cárnicos para nutrición infantil deben corresponder a los requerimientos según el Anexo No. 4.

18. Los niveles máximos permitidos de residuos de preparados veterinarios (zootécnicos), estimuladores de crecimiento de animales (inclusive de preparados hormonales), medicamentos (inclusive los antibióticos), el contenido de los cuales en los productos de faena y productos cárnicos es controlado según la información sobre su uso presentada por el productor (proveedor) a su ingreso en el territorio aduanero de la Unión Aduanera o al suministro de productos de faena para su procesamiento en el orden establecido por la Legislación del Estado – miembro, deben corresponder a los requerimientos según el Anexo No. 5.

19. Los ingredientes no cárnicos utilizados durante la elaboración de productos cárnicos deben cumplir con reglamentos técnicos de la Unión Aduanera vigentes para ellos.

#### VI. Requerimientos para los procesos de producción de productos de faena y productos cárnicos.

20. Los productores, vendedores y personas que cumplen las funciones de productores extranjeros de productos de faena y productos alimenticios, deben realizar los procesos de su producción de tal forma, para que dichos productos cumplan con requerimientos del presente Reglamento Técnico y reglamentos técnicos de la Unión Aduanera vigentes para ellos.

21. Los objetos (establecimientos) productivos donde se realizan los procesos de faena de animales productivos, procesamiento (tratamiento) de productos de faena y elaboración de productos cárnicos están sujetos al registro (inscripción) estatal según los términos del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera “Sobre Inocuidad de Productos Alimenticios” (TR TS 021//2011).

22. La organización de salas de producción donde se realiza el proceso de producción de productos de faena y (o) productos cárnicos, equipamiento tecnológico y utensilios utilizados durante el proceso de producción de productos de faena y productos cárnicos, condiciones de almacenamiento y eliminación de desechos de su producción, así como el agua utilizada en el proceso de su producción, deben cumplir con requerimientos del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera “Sobre Inocuidad de Productos Alimenticios” (TR TS 021//2011).

23. En todas las etapas del proceso de producción de productos de faena y productos cárnicos se debe asegurar su trazabilidad.

24. Los materiales que tengan contacto con productos de faena y productos cárnicos durante el proceso de su producción deben cumplir con requerimientos de inocuidad para materiales de contacto con productos alimenticios.

25. Los materiales de empaque para empaque del producto terminado deben llegar a través de los pasillos o por la expedición, sin pasar por las salas de producción.

#### VII. Requerimientos para los productos de faena y procesos de su producción.

26.El proceso de producción de productos de faena incluye la preparación de animales productivos para la faena, faena de animales productivos, troceo, deshuesado y despostada de reses, limpieza de reses, media reses y menudencias, recolección de decomisos veterinarios.

27.El proceso de preparación de animales productivos para la faena debe cumplir con requerimientos del presente Reglamento Técnico y del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera “Sobre Inocuidad de Productos Alimenticios” (TR TS 021//2011) en la parte de los procesos de obtención de productos alimenticios de origen animal no procesados.

28.Los animales productivos ingresados al objeto (establecimiento) productivo se someten a la inspección veterinaria-sanitaria ante-mortem y mantenimiento ante faena según los requerimientos establecidos por normativas legales de los estados – miembros.

29.En el caso cuando en la partida de animales productivos son detectados animales productivos enfermos en estado de agonía, los animales productivos sacrificados forzosamente o los cadáveres de animales productivos o cuando en la partida de animales productivos la cantidad real de cabezas no coincide con la cantidad indicada en el documento veterinario, esta partida de animales productivos se coloca inmediatamente en un sitio de cuarentena hasta determinar el diagnóstico o las causas de disconformidad.

30.No se permite:

a) Enviar a la faena a animales productivos no identificados, animales productivos que no han pasado por el mantenimiento ante faena e inspección veterinaria ante-mortem, así como a animales productivos con restos de estiércol en la superficie de la piel;

b) Devolver a los propietarios los animales productivos enfermos y (o) con sospecha a la enfermedad, animales productivos con traumas, así como los cadáveres de animales productivos detectados durante la recepción;

c) Transportar (sacar) a los animales productivos recibidos para faena desde el territorio de la zona de mantenimiento ante faena y faena de animales productivos;

d) Enviar los cadáveres de animales productivos y decomisos veterinarios a los polígonos de residuos sólidos comunes.

31.Al detectar en el momento de la recepción e inspección veterinaria ante-mortem a los animales productivos con signos de enfermedad infecciosa, toda la partida de animales productivos se aísla hasta determinar el diagnóstico definitivo.

32.Los animales productivos ingresan a la faena desde los sitios (corrales abiertos) de mantenimiento ante faena a las salas de faena de modo que asegure el funcionamiento rítmico de la línea de faena y la prevención de contaminación cruzada.

33.El proceso de faena de animales productivos (en adelante – faena) debe cumplir con requerimientos del presente Reglamento Técnico y del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera “Sobre Inocuidad de Productos Alimenticios” (TR TS 021//2011) en la parte de los procesos de obtención de productos alimenticios de origen animal no procesados.

34.El proceso de faena debe asegurar la identificación de productos de faena y la trazabilidad de productos de faena a lo largo del todo proceso tecnológico.

35.El proceso de faena debe asegurar el cumplimiento de los regímenes de procesos tecnológicos de faena y la aplicación de métodos tecnológicos que no permitan la contaminación de superficies de las reses.

36. Durante la faena se debe asegurar la separación de los siguientes grupos de procedimientos operacionales:

a) Grupo 1 – inmovilización, desangrado, desollado parcial y total (para porcinos – escaldado, pelado, quemado y limpieza de reses de los restos de cerdas).

La inmovilización de animales productivos se realiza utilizando los medios que aseguran la disminución de sensibilidad de animales productivos y la pérdida de capacidad para movimiento con el corazón funcionando.

El desangrado de animales productivos se realiza por el medio que asegura su desangrado más completo;

b) Grupo 2 – eviscerado, separación de reses en media reses, terminación, emprolijado y limpieza (dressing) de reses, sellado y pesado;

c) Grupo 3 – tratamiento y procesamiento de productos derivados (menudencias, productos de tripería, grasa cruda, sangre, huesos, productos endocrino-fermentantes y especiales, cuero y productos no comestibles).

37. Los cerramientos, equipamiento e instrumentos utilizados durante la faena no deben permitir la posibilidad del traslado de contaminación hacia reses y productos de faena.

38. Es necesario prever la detención de urgencia de línea de faena desde los puestos de trabajo de especialistas veterinarios mediante de un dispositivo técnico (por ejemplo, el botón “stop”) en el caso de sospecha o detección de enfermedades especialmente peligrosas de animales productivos.

39. Para recolección de decomisos veterinarios es necesario instalar rampas separadas o recipientes especiales sin posibilidad de acceso no sancionado hacia ellos, pintados de diferentes colores e identificados.

40. La sangre para uso alimenticio se recolecta dentro de no más de 3 minutos después de la inmovilización del animal productivo mediante un cuchillo hueco estéril con manguera al recipiente estéril identificado. En un recipiente se permite recolectar sangre de no más de 10 animales productivos.

La sangre se envía al procesamiento (tratamiento) dentro de no más de 2 horas después de la faena del animal productivo.

41. Eviscerado de reses se realiza dentro de no más de 45 minutos para bovinos y porcinos y de no más de 30 minutos para ovinos después de haber terminado el proceso de desangrado del animal productivo.

Durante este procedimiento no se permite la contaminación de la superficie de reses con el contenido del estómago e intestino.

Durante el proceso de eviscerado el cuchillo se cambia no menos de 1 vez cada 30 minutos por el otro sometido al tratamiento de sanitización (esterilización).

42. Las manos, guantes de malla y delantales se lavan a medida de su ensuciamiento, pero no menos de 1 vez cada 30 minutos.

43. Los productos de faena extraídos durante el proceso de eviscerado se envían al procesamiento (tratamiento) dentro de no más de 15 minutos después de su extracción desde la res.

44. Durante el proceso de aserrado de las reses y extracción de médula ósea no se altera la integridad del mismo.

45. La superficie de la sierra utilizada en el proceso del aserrado se somete al tratamiento de sanitización (esterilización) dentro de no más de 1 hora de trabajo.

46. Durante el proceso de terminación, emprolijado y limpieza (dressing) de las reses (media reses) de animales productivos de todo tipo se eliminan las hematomas, derrames sanguíneos, y las partes contaminadas.

47. El proceso de limpieza de menudencias de hematomas y el proceso de remoción de películas serosas y tejidos adyacentes se deben finalizar dentro de no más de 3 horas después de la faena del animal productivo, incluyendo su traspaso para enfriamiento o congelación.

48. No se permite realizar los procesos de limpieza de menudencias que contengan pelo en la sala de faena de animales productivos, excepto la realización de dichas operaciones respecto a todo tipo de menudencias en una sala separada.

49. La despostada de las reses (media reses, cuartos, cortes), su deshuesado y limpieza se realizan con la temperatura del aire de no más de +12°C.

50. A fines de desinfección el cambio de instrumentos necesarios para los procesos de deshuesado y limpieza se realiza a medida de su ensuciamiento, pero no menos de 1 vez cada 30 minutos.

51. El hueso y producto de su procesamiento para la producción de grasa animal fundida se envían para su procesamiento (tratamiento) dentro de no más de 6 horas después del deshuesado. Si el procesamiento se demora, el hueso se deposita en un depósito enfriado, y su plazo de almacenamiento con la temperatura de no más de +8°C es de no más de 24 horas.

52. Se permite conservar los productos sin hueso con colágeno con sal común o con otras sustancias permitidas para estos fines y almacenarlos en recipientes cerrados.

53. Después de la faena las reses y otros productos de faena se someten a la inspección post-mortem y al sellado según los requerimientos establecidos por las normativas legales de los estados – miembros.

54. Al detectar las enfermedades de animales productivos la res se sella con el sello veterinario que certifica el método de su descontaminación o decomiso.

55. Al detectar durante el proceso de deshuesado y desposte de carne y menudencias de modificaciones patológicas características para enfermedades infecciosas e invasivas, los productos de faena se depositan en una cámara aislada hasta recibir los resultados de estudios de laboratorio. En este caso se realiza la limpieza (desinfección) correspondiente de instrumentos, equipamiento y ropa de trabajo.

56. La desinfección de los productos de faena permitidos por el servicio veterinario para su utilización con restricciones se realiza en salas separadas con la utilización del equipamiento situado de tal manera que no permite el cruce de flujos de movimiento de productos de faena y productos de faena descontaminados.

Su posterior procesamiento se realiza en las salas de producción al finalizar el turno o en un turno a parte, bajo el control del especialista del servicio de veterinario. Al finalizar el trabajo, se realiza la limpieza (desinfección) de la sala, equipamiento y utensilios.

57. El proceso de producción de productos de faena para nutrición infantil se realiza al principio de turno de trabajo o en un turno a parte con la condición del lavado y desinfección preliminares del equipamiento tecnológico y utensilios.

58.La faena de animales productivos salvajes (de caza) se realiza según la Legislación del Estado – miembro.

#### VIII.Requerimientos para productos cárnicos y procesos de su producción.

59.Los productos de faena utilizados para la producción de productos cárnicos deben cumplir con requerimientos del presente Reglamento Técnico y del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera “Sobre Inocuidad de Productos Alimenticios” (TR TS 021//2011).

60.Los productos de faena no identificados que se encuentran en el objeto (establecimiento) productivo están sujetos a inutilización (decomiso).

61.La preparación de menudencias incluyendo el descongelado, revisión, lavado, limpieza y terminación, se realiza en salas separadas o en áreas especialmente asignadas de la sala de producción.

62.La elaboración de productos cárnicos de menudencias y sangre se realiza en una sala separada.

Se permite la elaboración de estos productos en la sala y con el equipamiento para producción de embutidos con la condición de la secuencia de su producción con el lavado del equipamiento tecnológico y utensilios.

63.La preparación de tripas se realiza en una sala separada o en las áreas separadas por una pared (mampara) divisoria en las salas de producción de embutidos con la temperatura del aire de no más de +12°C.

64.Los sellos veterinarios y comerciales se eliminan, excepto los sellos e impresiones hechos con pintura de uso alimenticio permitida para identificación de productos de faena sin su posterior eliminación.

65.Los cuchillos que no se usan durante el proceso tecnológico se guardan en el esterilizador o en un lugar especialmente asignado.

66.Los productos de faena enviados para su desmenuzado y (o) salado deben tener la temperatura de no más de +4°C en cualquier punto de medición, excepto la carne fresca.

67.El desmenuzado de carne y menudencias, preparación de la picada y el llenado de envoltorios (moldes) se realiza con la temperatura del aire de no más de +12°C.

68.Para la producción de gelatina se prohíbe utilizar los productos con colágeno sometidos al proceso de curtido (endurecimiento de cuero con sustancias curtidoras de origen vegetal, sales de cromo o tales sustancias como sales de aluminio, sales de hierro (III), sales de ácido silícico, aldehídos y quinonas u otros endurecedores sintéticos).

69.Para la elaboración de grasa animal fundida se utiliza la grasa cruda tratada dentro de no más de 2 horas después de su recolección durante el proceso de eviscerado.

70.El nitrito de sodio (nitrito de potasio) se utiliza solamente en forma de mezclas de nitritos y sal (sal y nitritos) con la fracción de masa de nitrito de sodio (nitrito de potasio) de no más de 0,9 por ciento.

No se permite utilizar simultáneamente las 2 y más mezclas de nitritos y sal (sal y nitritos) en la producción de productos cárnicos de la misma denominación.



No se permite utilizar las mezclas de nitritos y sal (sal y nitritos) para los productos de faena y productos cárnicos que se comercializan en forma de no procesados.

71. La preparación de ingredientes no cárnicos incluyendo el pesado y empaçado, se realiza en las salas separadas.

72. No se permite el suministro del combustible (aserrín, leña) a la sala térmica (de calefacción) a través de las salas de producción durante la elaboración de productos cárnicos.

73. Durante la producción de embutidos de carne y con carne y productos cárnicos se debe cumplir con los siguientes requerimientos:

a) El curado de la carne durante el salado se realiza en las salas con la temperatura del aire de no más de +4°C, excepto la utilización durante el proceso de salado del equipamiento tecnológico con el sistema de enfriamiento incorporado;

b) La preparación de salmueras y envasado (preparación) de ingredientes no cárnicos se realiza según el volumen necesario para abastecer a no más de 1 turno de trabajo del objeto (establecimiento) productivo;

c) El tratamiento térmico de embutidos y productos de carne se realiza en un equipamiento especial con dispositivos de control de temperatura (incluso en el centro del producto, excepto los productos ahumados en crudo y curados en crudo) y de humedad relativa o solamente de temperatura (para el tratamiento térmico en el agua).

74. Durante la elaboración de productos semielaborados de carne y con carne se debe cumplir con los siguientes requerimientos:

a) No se permite la elaboración de productos semielaborados de carne y con carne con destino para su comercialización, inclusive en los establecimientos de nutrición (alimentación pública), con la utilización de nitrito de sodio (nitrito de potasio);

b) Se permite instalar el equipo de congelado rápido para el congelamiento de productos semielaborados en la sala donde se realiza su empaque;

c) No se permite comercializar los productos semielaborados con la temperatura de más de 6°C en cualquier punto de medición.

75. Durante la producción de conservas se debe cumplir con los siguientes requerimientos:

a) La hermeticidad de los envases de consumo para conservas se verifica no menos de 3 veces por turno, así como después de cada ajuste, reparación o recambio de partes del equipamiento;

b) El tiempo desde el momento del hermetizado del envase de consumo hasta el principio del tratamiento térmico no debe superar los 30 minutos;

c) La duración del proceso tecnológico de producción de conservas desde el proceso de despostada o desmenuzado de productos de faena hasta la esterilización o pasteurización no debe superar 2 horas para conservas esterilizadas y 1 hora para conservas pasteurizadas sin considerar el tiempo del salado;

d) La temperatura de materia prima blanqueada antes del empaque en envase de consumo debe ser de no menos de +40°C;

e) El productor realiza el tratamiento térmico de conservas según los regímenes de esterilización o pasteurización que aseguran la inocuidad del producto terminado, según los requerimientos de esterilidad industrial previstos por el Anexo No. 2 del presente Reglamento Técnico;

f) El plazo de validez de las conservas lo establece el productor considerando el grupo de conservas, propiedades del empaque de consumo utilizado y la amplitud del efecto de esterilización alcanzado;

g) Los documentos que contienen los parámetros de esterilización o pasteurización grabados en los soportes informáticos son documentos de informes estrictos u deben ser guardados por el productor durante el tiempo que supere el plazo de validez de los productos por no menos de 3 meses;

h) El tiempo de permanencia de las conservas en el depósito del productor para establecer la estabilidad e inocuidad microbiológica debe ser de no menos de 11 días.

76. La elaboración de productos cárnicos para alimentación de niños del primer año de vida se realiza en los objetos (establecimientos) productivos especializados, o salas especializadas, o líneas tecnológicas especializadas.

77. La elaboración de productos cárnicos para alimentación de niños de 1 a 3 años de edad, de edad preescolar y escolar puede ser realizada en los objetos (establecimientos) productivos especializados, o salas especializadas, o líneas tecnológicas especializadas, o equipamiento tecnológico para elaboración de productos cárnicos de uso general al principio del turno de trabajo o en el turno separado después de su lavado y desinfección.

78. Durante la elaboración de productos cárnicos para nutrición infantil de niños de todas las edades no se permite el uso de fosfatos, reforzadores de sabor y aroma, ácidos benzoico y sórbico y sus sales, así como de aditivos alimenticios compuestos, en la composición de los cuales están presentes fosfatos, reforzadores de sabor y aroma, ácidos benzoico y sórbico y sus sales.

79. Durante la elaboración de productos cárnicos para nutrición infantil de niños de todas las edades no se permite el uso de materia prima alimenticia (comestible) que contenga organismos modificados por ingeniería genética (GMO).

80. Durante la elaboración de productos cárnicos para nutrición infantil de niños de todas las edades no se permite el uso de materia prima alimenticia (comestible) obtenida con la utilización de pesticidas indicadas en el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "Sobre Inocuidad de Productos Alimenticios" (TR TS 021//2011).

81. Durante la elaboración de productos cárnicos para alimentación de niños de 6 meses a 3 años de edad no se permite el uso de materia prima alimenticia (comestible) detallada en el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "Sobre Inocuidad de Productos Alimenticios" (TR TS 021//2011).

82. Durante la elaboración de productos cárnicos para alimentación de niños de edad preescolar (de 3 a 6 años) y escolar (de 6 años en adelante) no se permite el uso de materia prima alimenticia (comestible) detallada en el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "Sobre Inocuidad de Productos Alimenticios" (TR TS 021//2011).

83. Durante la elaboración de productos cárnicos para nutrición infantil de niños de todas las edades no se permite el uso de productos de faena con el contenido total de fósforo de más de 0,2 por ciento.

84. Durante la elaboración de productos cárnicos para alimentación de niños de edad preescolar (de 3 a 6 años) y escolar (de 6 años en adelante) no se permite el uso de sangre fresca y congelada enviada desde otros objetos (establecimientos) productivos.

85. Durante la producción de conservas para nutrición infantil de niños de todas las edades el tiempo de su permanencia en el depósito del productor para establecer la estabilidad e inocuidad microbiológica debe ser de no menos de 21 días.

86. En todas las etapas de la producción de productos semielaborados de carne (con carne) picados para nutrición infantil de niños de edad preescolar (de 3 a 6 años) y escolar (de 6 años en adelante) la temperatura de la picada no debe superar los +3°C.

87. Durante la producción de conservas para nutrición infantil de niños de 6 meses a 3 años de edad el empaque se realiza en envases de consumo de la capacidad de no más de 0,25 dm cúbicos.

#### IX. Requerimientos para procesos de almacenamiento, transporte, comercialización y decomiso de productos de faena y productos cárnicos

88. Los productores, vendedores y personas que cumplen las funciones de productores extranjeros de productos de faena y productos cárnicos, deben realizar los procesos de su almacenamiento, traslado (transporte) y comercialización de tal forma, para que dichos productos cumplan con requerimientos del presente Reglamento Técnico y reglamentos técnicos de la Unión Aduanera vigentes para ellos.

89. Los procesos de almacenamiento, transporte, comercialización y decomiso de productos de faena y productos cárnicos deben cumplir con requerimientos del presente Reglamento Técnico, así como con requerimientos del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera “Sobre Inocuidad de Productos Alimenticios” (TR TS 021//2011).

90. Los procesos de decomiso de productos de faena y productos cárnicos deben cumplir con requerimientos del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera “Sobre Inocuidad de Productos Alimenticios” (TR TS 021//2011).

91. Los materiales que tengan contacto con productos de faena y productos cárnicos durante el proceso de su almacenamiento, transporte y comercialización, deben cumplir con requerimientos de inocuidad para los materiales de contacto con productos alimenticios.

92. Durante el proceso de almacenamiento la carne fresca y enfriada (reses, media reses, cuartos) se encuentra colgando en la posición vertical sin el contacto entre sí.

93. En las cámaras de refrigerado los productos se colocan apilados en estanterías o bandejas, la distancia de las cuales desde el piso debe ser de no menos de 8 – 10 cm. Los productos se sitúan a la distancia de no menos de 30 cm desde las paredes y equipos de refrigeración. Entre los estantes deben haber pasillos que aseguren el acceso libre hacia los productos.

94. Las cámaras de refrigerado para el tratamiento de refrigeración y almacenamiento de productos de faena y productos cárnicos están equipadas con termómetros y (o) medios de control automático de temperatura en la cámara, así como con medios de registro de temperatura.

95. Los productos de faena durante el proceso de almacenamiento se agrupan por el tipo, destino (comercialización o procesamiento (tratamiento)) y estado térmico (enfriado, congelado).

96. Durante el proceso de almacenamiento se permite la elevación de la temperatura del aire en las cámaras de refrigerado durante la carga o descarga de productos de faena en no más de 5°C

solamente, la variación de la temperatura del aire durante el proceso de almacenamiento, traslado y comercialización no debe superar los 2°C.

97. No se permite almacenamiento de productos enfriados y congelados en ambientes no refrigerados hasta su carga en medio de transporte y (o) contenedor.

98. Durante el proceso de traslado, las reses, media reses y cuartos se transportan colgando en posición vertical que no permite su contacto. Se permite transportar las reses, media reses y cuartos congelados en forma apilada que no permite la contaminación de la superficie de las reses.

99. No se permite la utilización de medios de transporte y contenedores para el traslado de los productos de faena y productos cárnicos después del traslado en ellos de animales productivos.

El traslado de animales productivos hasta el objeto (establecimiento) productivo se realiza por los medios de transporte especializados o especialmente equipados.

Los medios de transporte y contenedores para el traslado de productos de faena y productos cárnicos están equipados por medios que permiten cumplir y registrar la temperatura establecida.

100. No se permite el traslado de los productos de faena y productos cárnicos a granel sin la utilización de empaque para transporte y (o) de consumo, excepto los huesos para producción de gelatina.

101. Después de terminar el proceso de traslado, los medios de transporte y contenedores se someten al tratamiento de limpieza (desinfección).

102. Durante almacenamiento, traslado y comercialización no se permite el descongelamiento de productos de faena y productos cárnicos congelados.

103. En los comercios mayoristas y minoristas no se permite el re-empaque al vacío o bajo la atmósfera modificada de productos de faena y productos cárnicos empacados anteriormente al vacío o bajo la atmósfera modificada.

#### X. Requerimientos para el empaque de productos de faena y productos cárnicos.

104. El empaque (incluyendo los medios para cerrado) de productos de faena y productos cárnicos debe cumplir con requerimientos del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera “Sobre Inocuidad de Productos Alimenticios” (TR TS 021//2011).

105. Los materiales que tengan contacto con los productos de faena y productos cárnicos deben asegurar su inocuidad e inalterabilidad de propiedades identificatorias durante la comercialización (circulación) de los productos de faena y productos cárnicos en el territorio aduanero de la Unión Aduanera durante el plazo de validez.

#### XI. Requerimientos para la identificación (etiquetado) de productos de faena y productos cárnicos

106. La identificación de los productos de faena y productos cárnicos debe cumplir con requerimientos del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera “Productos Alimenticios en la Parte de su Identificación (Etiquetado)” (TR TS 022/2011) establecidos en los Puntos 107 – 108 del presente Reglamento Técnico.

107. A fin de evitar las acciones que confundan a los consumidores (adquirientes):

a) la identificación (etiquetado) con la información sobre las particularidades de los productos de faena y productos cárnicos (por ejemplo, “carne de calidad superior”, “carne marmoleada”, “halal”, “carne kosher”) debe cumplir con requerimientos del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera “Productos Alimenticios en la Parte de su Identificación (Etiquetado)” (TR TS 022/2011);

b) no se permite la identificación de productos cárnicos de uso general con la utilización de nombres de fantasía que asociativamente se interpretan como productos cárnicos para nutrición infantil (por ejemplo, salchichas “Infantiles”, salame “Chiquitín”, “Fortachón”, “Pataleador”);

c) no se permite la identificación de productos cárnicos con la utilización de nombres de fantasía que son iguales o se asemejan hasta el punto de confusión con nombres de fantasía de productos cárnicos establecidos por los estándares interestatales (regionales), excepto de los productos cárnicos comercializados según estos estándares (por ejemplo, “Doktorskaya”, “Liubitelskaya”, “Moskovskaya”, “Zernistaya”, “Molochnaya”);

d) se permite la utilización de nombres de uso común generados por las características anatómicas (por ejemplo, “pechito”, “panceta”, “cogote”, “brazuelo”), dibujo característico en el corte (por ejemplo, embutidos “savelat”, “salame”, “de jamón”), tipo de componentes de recetario utilizados (por ejemplo, “porcino”, “vacuno”, “de carne porcina”, “de carne vacuna”) o de uso difundido en culinaria y alimentación pública (por ejemplo, “pastrón”, “balyk”, “chorizo”, “bistec”).

108. En el contenido de la identificación (etiquetado) de productos cárnicos no se permite utilizar las palabras “elaborado de materia prima enfriada” o las palabras análogas del mismo significado en el caso de utilizar para la elaboración de productos cárnicos los productos de faena de otro estado térmico, excepto enfriado.

109. En la denominación de los productos cárnicos se indica o se coloca en la cercanía inmediata de su denominación la información sobre el grupo (por ejemplo, “de carne”, “con carne”, “de carne y vegetales”, “de vegetales y carne”) y el tipo (por ejemplo, “producto embutido”, “producto de carne”, “producto semielaborado”, “producto culinario”, “conservas”, “producto de panceta”, “producto en polvo”, “caldo”) del producto cárnico.

110. En el caso de utilizar carne mecánicamente separada para elaboración de productos cárnicos, la información sobre esto se indica en la composición de tales productos (por ejemplo, “carne mecánicamente separada”).

111. En la identificación de productos cárnicos en la composición de tales productos se indica el agua en cualquier forma de su agregado (en forma de hielo, salmuera, solución, etc.).

112. En la identificación de productos cárnicos en la composición de tales productos no debe figurar el nombre de aditivos alimenticios compuestos, así como de escabeches y salmueras sin la indicación de sus componentes).

113. En la identificación (etiquetado) de productos embutidos y productos de carne en la composición de tales productos se indica la presencia de cultivos iniciales de microorganismos si en la producción de embutidos y productos de carne han sido utilizados los cultivos iniciales de microorganismos.

114. En la identificación (etiquetado) de productos de faena y productos cárnicos tratados con preparados fermentantes en la composición de tales productos debe figurar la información

sobre el uso de estos preparados si la actividad, inclusive la residual, del preparado fermentante se mantiene en el producto terminado.

115. En la identificación (etiquetado) de identificación (etiquetado) empacados al vacío o bajo atmósfera modificada debe figurar la información correspondiente (por ejemplo, “empacado al vacío”, “empacado bajo atmósfera modificada”).

116. En el caso cuando el productor de productos de faena y productos cárnicos que se reciben en los comercios mayoristas y minoristas para su comercialización, prevé su posterior empaquetado en empaque de consumo durante el proceso de comercialización con la modificación de su cantidad y (o) forma de su empaque , entonces en la identificación (etiquetado) de tales productos de faena y productos cárnicos debe figurar la información sobre el plazo de validez antes de la apertura del empaque y después de la apertura del empaque (alteración de la integridad del empaque), pero dentro del plazo de validez general.

En el caso de falta de tal información en la identificación (etiquetado) de los productos de faena y productos cárnicos no se permite la modificación de su cantidad y (o) del tipo de empaque de productos de faena y productos cárnicos que ingresan para su comercialización en los comercios mayoristas y minoristas.

En la identificación (etiquetado) de productos de faena y productos cárnicos empacados durante el proceso de su comercialización con la modificación de la cantidad y (o) del tipo de empaque, adicionalmente se debe indicar la información sobre la fecha de su empaque y del plazo de validez, excepto los casos cuando los productos de faena y productos cárnicos se empaquetan en la presencia del consumidor en los comercios mayorista y minoristas.

117. La identificación de carne en reses, media reses, cuartos y cortes debe cumplir con los requerimientos indicados en los Puntos 106 – 116 del presente Reglamento Técnico, así como con los siguientes requerimientos:

a) directamente en la res, media res y el cuarto se imprime el sello veterinario según los requerimientos establecidos por normativas legales de los estados – miembros en el área de veterinaria;

b) directamente en la res, media res y el cuarto se permite imprimir adicionalmente el sello comercial;

c) en los documentos acompañantes para los productos de faena no empacados se indica la siguiente información:

tipo de carne del animal productivo del cuál fue obtenido el producto de faena, nombre del producto de faena, estado térmico de las reses, media reses, cuartos y cortes (“enfriado”, “congelado”), parte anatómica de la res (para cortes);

nombre y dirección del productor de los productos de faena;

la cantidad de productos de faena;

fecha de producción, plazo de validez y condiciones de almacenamiento de los productos de faena.

En el caso de existir el empaque para transporte y (o) de consumo, la información más arriba mencionada se indica en la identificación (etiquetado) y (o) en la documentación acompañante.

118. La identificación (etiquetado) de menudencias debe cumplir con los requerimientos indicados en los Puntos 106 – 116 del presente Reglamento Técnico, así como con los siguientes requerimientos:

a) en el empaque para transporte se coloca el sello veterinario según los requerimientos establecidos por normativas legales de los estados – miembros en el área de veterinaria;

b) en la identificación (etiquetado) se indica la información sobre su estado térmico (por ejemplo, “enfriado”, “congelado”), nombre de las menudencias y el tipo del animal productivo del cuál fue obtenido el producto de faena;

c) en la identificación (etiquetado) se indica (en el caso de su existencia) la información sobre la categoría de las menudencias (por ejemplo, “hígado bovino enfriado de 1-er categoría”).

119. La identificación (etiquetado) de bloques congelados de carne y menudencias debe cumplir con los requerimientos indicados en los Puntos 106 – 116 del presente Reglamento Técnico, así como con los siguientes requerimientos:

a) en el empaque para transporte se coloca el sello veterinario según los requerimientos establecidos por normativas legales de los estados – miembros en el área de veterinaria;

b) en la identificación (etiquetado) se indica la información sobre el nombre de las menudencias, tipo de carne o menudencias del animal productivo del cuál fue obtenido el producto de faena, así como la información sobre la fracción de masa del tejido conjuntivo y lípido (para la carne despostada);

c) en la identificación (etiquetado) se indica (en el caso de su existencia) la información sobre la categoría de las menudencias (por ejemplo, “bloque congelado de hígado bovino de 1-er categoría”).

120. La identificación (etiquetado) de productos semielaborados y productos culinarios debe cumplir con los requerimientos indicados en los Puntos 106 – 116 del presente Reglamento Técnico, así como con los siguientes requerimientos:

a) en la identificación (etiquetado) se indica la información sobre el grupo del producto cárnico (“de carne”, “con carne”), el tipo del producto cárnico (“producto semielaborado”, “producto culinario”), el tipo de productos semielaborados y productos culinarios (“desmenuzados”, “envueltos en masa”, “rellenos”, “picadillo”, “moldeados”, “en trozos grandes”, “empanados”, “en trozos pequeños”), así como la información sobre su estado térmico (“enfriados” – para productos semielaborados con la temperatura de  $-1,5^{\circ}\text{C}$  a  $+6^{\circ}\text{C}$  en cualquier punto de medición, “congelados” – para productos semielaborados y productos culinarios con la temperatura de no más de  $-8^{\circ}\text{C}$  en cualquier punto de medición);

b) en el caso cuando los productos enfriados han sido elaborados de los productos de faena congelados, la información sobre esto se indica en la identificación (etiquetado) de tales productos (por ejemplo, “elaborado de materia prima congelada”);

c) en la identificación (etiquetado) se indica (en el caso de su existencia) la información sobre la categoría de productos semielaborados;

d) en la identificación (etiquetado) se puede indicar adicionalmente la información sobre los productos semielaborados y productos culinarios (por ejemplo, “empanados”, “con guarnición”, “sin guarnición”, “canelones”, “ravioles”).

121. La identificación (etiquetado) de productos embutidos, productos de carne y productos de panceta debe cumplir con los requerimientos indicados en los Puntos 106 – 116 del presente Reglamento Técnico, así como con los siguientes requerimientos:

a) en la identificación (etiquetado) se indica la información sobre el grupo del producto cárnico (“de carne”, “con carne”, “de carne y vegetales”, “de vegetales y carne”), el tipo del

producto cárnico (“producto embutido”, “producto de carne”, “producto de panceta”), el método de tratamiento tecnológico (“cocidos”, “ahumados”, “semiahumados”, “cocidos y ahumados”, “ahumados en crudo”, “curados en crudo”, “horneados”, “ahumados y horneados”, “cocidos y ahumados”, “fritos”, “salados”);

b) en la identificación (etiquetado) del producto congelado se indica la información sobre su estado térmico (“congelado”);

c) en la identificación (etiquetado) se indica (en el caso de su existencia) la información sobre la categoría o calidad de productos embutidos, productos de carne y productos de panceta;

d) en la identificación (etiquetado) de productos embutidos se puede indicar adicionalmente la información sobre los productos embutidos (por ejemplo, “salame”, “salamines”, “salchichas”, “salchichas gruesas”, “chorizos”, “salchichón”);

e) en la identificación (etiquetado) de productos de carne se puede indicar adicionalmente la información sobre los productos de carne en base a las características anatómicas (por ejemplo, “pechito”, “panceta”, “cogote”, “brazuelo”).

122. La identificación (etiquetado) de conservas debe cumplir con los requerimientos indicados en los Puntos 106 – 116 del presente Reglamento Técnico, así como con los siguientes requerimientos:

a) en la identificación (etiquetado) se indica la información sobre el grupo del producto cárnico (“de carne”, “con carne”, “de carne y vegetales”, “de vegetales y carne”), el tipo del producto cárnico (“conservas”) y el método de tratamiento tecnológico (“esterilizados”, “pasteurizados”);

b) en la identificación (etiquetado) se indica la información sobre el tipo de conservas (“en trozos”, “desmenuzados”, “picadillo”, “de jamón”);

c) en la identificación (etiquetado) se indica (en el caso de su existencia) la información sobre la variedad de las conservas;

d) en el caso cuando resulta imposible la identificación (etiquetado) en el envase de consumo en la forma que asegure la integridad y legibilidad de la información hasta la expiración del plazo de validez (litografía, flexografía u otro método de impresión offset), la información sobre la fecha de producción de las conservas, número de surtido (en el caso de su existencia) se coloca en la tapa, el fondo o en la etiqueta del envase de consumo.

123. La identificación (etiquetado) de productos en polvo y caldos debe cumplir con los requerimientos indicados en los Puntos 106 – 116 del presente Reglamento Técnico, así como con los siguientes requerimientos:

a) en la identificación (etiquetado) de productos en polvo se indica la información sobre el grupo del producto cárnico (“de carne”, “con carne”, “de carne y vegetales”, “de vegetales y carne”) y el tipo del producto cárnico (“producto en polvo”);

b) en la identificación (etiquetado) de caldos se indica la información sobre el grupo del producto cárnico (“de carne”), el método de tratamiento tecnológico (“en polvo”, “en conserva”, “líquido”) y el tipo del producto cárnico (por ejemplo, “caldo de carne concentrado”).

124. La identificación (etiquetado) de grasa animal fundida debe cumplir con los requerimientos indicados en los Puntos 106 – 116 del presente Reglamento Técnico, así como con los siguientes requerimientos:



a) en la identificación (etiquetado) se indica la información sobre el tipo del animal productivo (por ejemplo, “grasa porcina fundida”, “grasa bovina fundida”);

b) en la identificación (etiquetado) del producto congelado se indica la información sobre su estado térmico (“congelado”).

125. La identificación (etiquetado) de gelatina debe cumplir con los requerimientos indicados en los Puntos 106 – 116 del presente Reglamento Técnico, así como en la identificación (etiquetado) de gelatina se indica la información sobre la marca de gelatina (en el caso de su existencia).

126. La identificación (etiquetado) de productos de faena y productos cárnicos para nutrición infantil debe cumplir con los requerimientos indicados en los Puntos 106 – 125 del presente Reglamento Técnico, así como con los siguientes requerimientos:

a) en la identificación (etiquetado) se indica la información que refleja que tales productos son para nutrición infantil (“para niños de temprana edad”, “para niños de edad preescolar”, “para niños de edad escolar”) o la que indica la edad determinada del niño a partir de la cual se puede utilizar dicho producto (por ejemplo, “para alimentación de niños a partir de 6 años de edad”);

b) en la identificación (etiquetado) de productos cárnicos para nutrición infantil se indica la información sobre los plazos de validez y condiciones de almacenamiento después de la apertura (alteración) del envase de consumo;

c) en la identificación (etiquetado) se indica (en el caso de su existencia) la información sobre la calidad del producto cárnico;

d) en la identificación (etiquetado) de productos cárnicos para niños del primer año de vida se indica la información sobre la edad del niño (en meses), a partir de la cual se permite introducir este tipo de producto en la alimentación del niño, sobre el grado del desmenuzado del dicho producto (por ejemplo, “homogeneizado”, “en forma de puré”, “desmenuzados de trozos grandes”), así como las recomendaciones de su uso.

## XII. Garantías de conformidad de productos de faena y productos cárnicos con requerimientos de inocuidad

127. La conformidad de productos de faena y productos cárnicos con el presente Reglamento Técnico se asegura por el medio del cumplimiento de sus requerimientos y los requerimientos de reglamentos técnicos de la Unión Aduanera vigentes para este tipo de productos.

128. Los métodos de estudios (ensayos) y mediciones se establecen según la nómina de los estándares que contienen las reglas y métodos de estudios (ensayos) y mediciones, inclusive las normas de muestreo, necesarios para la aplicación y cumplimiento de requerimientos del presente Reglamento Técnico y para evaluación (confirmación) de conformidad de los productos.

## XIII. Evaluación (confirmación) de conformidad de productos de faena y productos cárnicos

129. La evaluación (confirmación) de conformidad de productos de faena y productos cárnicos y procesos de su producción, almacenamiento, traslado, comercialización e inutilización (decomiso) debe cumplir con requerimientos del presente Reglamento Técnico y del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera “Sobre Inocuidad de Productos Alimenticios” (TR TS 021//2011).

130. Los productos de faena (inclusive los productos de faena para nutrición infantil) antes de su salida a la comercialización (circulación) en el territorio aduanero de la Unión Aduanera están sujetos a la inspección post-mortem.

131. La inspección post-mortem de los productos de faena (inclusive los productos de faena para nutrición infantil) y presentación de sus resultados se realizan según el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera “Sobre Inocuidad de Productos Alimenticios” (TR TS 021//2011) en la parte de la inspección post-mortem.

132. Los productos cárnicos (excepto los productos cárnicos para nutrición infantil y productos cárnicos de nuevo tipo) antes de su salida a la comercialización (circulación) en el territorio aduanero de la Unión Aduanera están sujetos a la declaración de conformidad en forma establecida.

133. la confirmación de conformidad de productos cárnicos con requerimientos del presente Reglamento Técnico y reglamentos técnicos de la Unión Aduanera vigentes para ellos se realiza por el medio de presentación por parte del declarante de la declaración de conformidad a base de pruebas propias y pruebas obtenidas con la participación del organismo de certificación de sistemas de management (para el esquema 6d), laboratorio (centro) de ensayos autorizado incluido en el Registro Único de Organismos de Certificación y Laboratorios (Centros) de Ensayos de la Unión Aduanera.

134. La declaración de conformidad de productos cárnicos se realiza según uno de los esquemas de declaración establecidos por el presente Reglamento Técnico, a elección del declarante.

Para la declaración de conformidad según los esquemas 3d y 6d, como declarante pueden actuar una persona jurídica o una persona física como empresario individual registradas en el territorio del Estado – miembro según su Legislación, las cuales son los productores o las que cumplen funciones del productor extranjero a base de un acuerdo con él en la parte de garantías de conformidad de productos cárnicos suministrados con requerimientos del presente Reglamento Técnico y reglamentos técnicos de la Unión Aduanera vigentes para estos productos.

Al declarar la conformidad según el esquema 4d, como declarante pueden actuar una persona jurídica o una persona física como empresario individual registradas en el territorio del Estado – miembro según su Legislación, las que son productores o vendedores, o las que cumplen funciones del productor extranjero a base de un acuerdo con él en la parte de garantías de conformidad de productos cárnicos suministrados con requerimientos del presente Reglamento Técnico y reglamentos técnicos de la Unión Aduanera vigentes para estos productos.

135. El esquema de declaración 3d incluye:

Preparación y análisis de declaración técnica;

Control de producción;

Ensayos con las muestras de productos cárnicos;

Aceptación y registro (inscripción) de la declaración de conformidad;

Colocación del signo distintivo único de comercialización.

El declarante adopta las medidas para que el proceso de producción sea estable y asegure la conformidad de productos cárnicos con requerimientos del presente Reglamento Técnico y reglamentos técnicos de la Unión Aduanera vigentes para ellos, prepara la documentación técnica y realiza su análisis.

El declarante asegura el control de producción.

A fin de controlar la conformidad de productos cárnicos con requerimientos del presente Reglamento Técnico y reglamentos técnicos de la Unión Aduanera vigentes para ellos, el declarante realiza los ensayos con las muestras de productos cárnicos en un laboratorio de ensayos autorizado incluido en el Registro Único de Organismos de Certificación y Laboratorios (Centros) de Ensayos de la Unión Aduanera.

El plazo de validez de la declaración de conformidad de productos cárnicos elaborados en serie es de no más de 3 años.

136. El esquema de declaración 4d incluye:

Preparación y análisis de declaración técnica;

Ensayos con las muestras de productos cárnicos;

Aceptación y registro (inscripción) de la declaración de conformidad;

Colocación del signo distintivo único de comercialización.

El declarante prepara la documentación técnica y realiza su análisis.

Para asegurar la confirmación de conformidad declarada de una partida de productos cárnicos con el presente Reglamento Técnico y reglamentos técnicos de la Unión Aduanera vigentes para ellos, el declarante realiza los ensayos con las muestras de productos cárnicos en un laboratorio de ensayos autorizado incluido en el Registro Único de Organismos de Certificación y Laboratorios (Centros) de Ensayos de la Unión Aduanera.

El plazo de validez de la declaración de conformidad de productos cárnicos corresponde al plazo de validez de estos productos cárnicos.

137. El esquema de declaración 6d incluye:

Preparación y análisis de declaración técnica la que incluye el certificado para el sistema de management de calidad e inocuidad (su copia) emitido por el organismo de certificación de sistemas de management;

Control de producción;

Ensayos con las muestras de productos cárnicos;

Aceptación y registro (inscripción) de la declaración de conformidad;

Colocación del signo distintivo único de comercialización

Control de estabilidad del funcionamiento del sistema de management de calidad e inocuidad.

El declarante adopta las medidas para asegurar la estabilidad del funcionamiento del sistema de management de calidad e inocuidad y de las condiciones de producción de productos cárnicos que cumplen con requerimientos del presente Reglamento Técnico y reglamentos técnicos de la Unión Aduanera vigentes para ellos, prepara la documentación técnica y realiza su análisis.

El declarante asegura el control de producción e informa al organismo de certificación de sistemas de management sobre las modificaciones planeadas del sistema de management.

A fin de controlar la conformidad de productos cárnicos con requerimientos del presente Reglamento Técnico y reglamentos técnicos de la Unión Aduanera vigentes para ellos, el declarante realiza los ensayos con las muestras de productos cárnicos en un laboratorio de ensayos autorizado incluido en el Registro Único de Organismos de Certificación y Laboratorios (Centros) de Ensayos de la Unión Aduanera.

El organismo de certificación de sistemas de management realiza el control de inspección de estabilidad del funcionamiento del sistema de management de calidad e inocuidad.

El plazo de validez de la declaración de conformidad de productos cárnicos elaborados en serie es de no más de 5 años.

138. Al declarar, los materiales comprobatorios deben incluir:

- a) copias de documentos que confirman el registro (inscripción) estatal como persona jurídica o empresario individual;
- b) las condiciones técnicas o el documento según el cual está elaborado el producto (en el caso de su existencia);
- c) la nómina de documentos según los cuales están elaborados los productos;
- d) certificado (su copia) para el sistema de management de calidad e inocuidad (para el esquema 6d);
- e) protocolos de ensayos de productos cárnicos;
- f) protocolos de ensayos de productos de faena y (o) ingredientes no cárnicos (en el caso de su existencia);
- h) contrato (acuerdo de suministro) o documentos acompañantes de la mercadería (para el esquema 4d) – en el caso de su existencia;
- i) otros documentos que directa o indirectamente confirman la conformidad de productos cárnicos con requerimientos del presente Reglamento Técnico y reglamentos técnicos de la Unión Aduanera vigentes para ellos.

139. La declaración de conformidad con requerimientos del presente Reglamento Técnico se confecciona en forma única y según las normas aprobadas por la Resolución del Consejo de la Comisión Económica Eurásica del 25 de diciembre del 2012 No. 293.

140. La vigencia de la declaración de conformidad comienza a partir de la fecha de su inscripción en el Registro Único de certificados de conformidad emitidos y declaraciones de conformidad registradas, confeccionados en forma única según el orden establecido.

141. Después de concluir los procedimientos de confirmación de conformidad, el declarante prepara el juego de documentos para productos cárnicos que incluye:

- a) documentos previstos por el Punto 138 del presente Reglamento Técnico (documentación técnica, materiales comprobatorios para la declaración de conformidad);
- b) protocolo (protocolos) de ensayos realizados en el laboratorio de ensayos autorizado incluido en el Registro Único de Organismos de Certificación y Laboratorios (Centros) de Ensayos de la Unión Aduanera;
- c) declaración de conformidad registrada.

142. El juego de documentos para productos cárnicos debe ser guardado por el declarante:

- a) para productos elaborados en serie – durante de no menos de 5 años a partir de la fecha de finalización de producción de estos productos;
- b) para una partida de productos – durante de no menos de 5 años a partir de la fecha de comercialización de la partida de productos cárnicos.

143. Los documentos indicados en el Punto 141 del presente Reglamento Técnico deben ser presentados en el marco de control (supervisión) estatal.

144. Los productos cárnicos para nutrición infantil antes de la salida en circulación (comercialización) en el territorio aduanero de la Unión Aduanera deben ser registrados por el

Estado según el orden establecido por el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera “Sobre Inocuidad de Productos Alimenticios” (TR TS 021//2011).

145. La evaluación de conformidad de los procesos de elaboración de productos de faena y productos cárnicos (inclusive de productos de faena y productos cárnicos para nutrición infantil) con requerimientos del presente Reglamento Técnico y reglamentos técnicos de la Unión Aduanera vigentes para ellos se realiza previamente al inicio de tales procesos (antes de la salida de los productos en circulación (comercialización)) en forma de registro (inscripción) estatal de objetos (establecimientos) productivos según el orden establecido por el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera “Sobre Inocuidad de Productos Alimenticios” (TR TS 021//2011).

146. La evaluación de conformidad de los procesos de producción, almacenamiento, traslado, comercialización e inutilización (decomiso) de productos de faena y productos cárnicos (inclusive de productos cárnicos para nutrición infantil y productos de faena para nutrición infantil) con requerimientos del presente Reglamento Técnico y reglamentos técnicos de la Unión Aduanera vigentes para ellos se realiza en forma de control (supervisión) estatal del cumplimiento de requerimientos del presente Reglamento Técnico y reglamentos técnicos de la Unión Aduanera vigentes para ellos.

#### XIV. Identificación con el signo distintivo único de circulación (comercialización) de los productos en el mercado de los Estados – miembros de la Unión Aduanera

147. La identificación con el signo distintivo único de circulación (comercialización) de los productos en el mercado de los Estados – miembros de la Unión Aduanera se realiza previamente a la salida en circulación (comercialización) de productos de faena y productos cárnicos.

Los productos de faena y productos cárnicos la conformidad de los cuales con requerimientos del presente Reglamento Técnico y reglamentos técnicos de la Unión Aduanera vigentes para ellos ha sido evaluada (confirmada), deben identificarse con el signo distintivo único de circulación (comercialización) de los productos en el mercado de los Estados – miembros de la Unión Aduanera.

148. La identificación con el signo distintivo único de circulación (comercialización) de los productos en el mercado de los Estados – miembros de la Unión Aduanera de los productos de faena y productos cárnicos no empacados se realiza en documentos acompañantes.

149. La identificación con el signo distintivo único de circulación (comercialización) de los productos en el mercado de los Estados – miembros de la Unión Aduanera de los productos de faena y productos cárnicos empacados directamente en empaque para transporte, se realiza sobre el empaque para transporte y (o) sobre la etiqueta, y (o) sobre una hoja suelta colocada en cada empaque para transporte, o en documentos acompañantes.

#### XV. Control (supervisión) estatal del cumplimiento de requerimientos del presente Reglamento Técnico

150. El control (supervisión) estatal del cumplimiento de requerimientos del presente Reglamento Técnico respecto a los productos de faena y productos cárnicos y relacionados con

ellos procesos de producción, almacenamiento, traslado, comercialización e inutilización (decomiso) se realiza según la Legislación del Estado – miembro.

#### XVI. Cláusula cautelar

151. Los organismos competentes de los Estados – miembros tienen la obligación de adoptar todas las medidas para restringir y prohibir la salida en circulación (comercialización) en el territorio aduanero de la Unión Aduanera de productos de faena y productos cárnicos que no cumplen con requerimientos del presente Reglamento Técnico y reglamentos técnicos de la Unión Aduanera vigentes para ellos, así como para retirarlos de la circulación (comercialización).

En este caso el organismo competente del Estado – miembro tiene la obligación de notificar a los organismos competentes de otros Estados – miembros sobre la toma de la decisión correspondiente indicando las causas de la toma de tal decisión y presentando las pruebas que aclaren la necesidad de adopción de dicha medida.

\_\_\_\_\_

RT UA 034/2013

RT UA 034/2013