

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**  
**к окончательной редакции национального стандарта**  
**Российской Федерации ГОСТ Р «Колбасы ливерные.**  
**Технические условия»**

1. Разработка проекта ГОСТ Р «Колбасы ливерные. Технические условия» осуществлялась в соответствии с Программой разработки национальных стандартов на 2010 год по ТК 226 «Мясо и мясная продукция» (**шифр задания 1.7.226-1.001.08**)

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

3. Краткая характеристика объекта стандартизации.

Объектом стандартизации являются колбасы ливерные (10 наименований), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

4. Обоснование целесообразности разработки стандарта.

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

До настоящего времени на колбасы ливерные действовали технические условия ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова «ТУ 9213-407 00419779-05 с изменениями №1-2 Колбасы ливерные», которые не отвечали требованиям действующей законодательной и нормативной документации.

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

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

В проекте национального стандарта уточнены требования на сырье и упаковочные материалы, приведены в соответствие с современными требованиями Государственной системы стандартизации Российской Федерации и руководящих органов здравоохранения правила приемки, маркировки, транспортирования и хранения, а также методы контроля качества и безопасности колбас ливерных.

## 5 Эффективность применения стандарта

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

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

Проект стандарта соответствует Федеральным законам, и иным актам РФ.

«О техническом регулировании (№ 184-ФЗ);

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

«О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

а также нормативным документам:

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

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

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

СанПиН 2.3.2.1074-2001 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

СанПиН 2.3.2.1293-01 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

Проект стандарта взаимосвязан со стандартами ГОСТ Р 52427-2005 «Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения» и ГОСТ Р 52428-2005 «Продукция мясной промышленности. Классификация» а также на методы контроля показателей качества и безопасности, маркировку и упаковку пищевой продукции, указанные в разделе 7 и подразделах 5.4 и 5.5 проекта стандарта.

#### 7. Соответствие национального стандарта международному стандарту.

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

#### 8. Перечень исходных материалов.

При разработке проекта стандарта использованы и обобщены результаты научных исследований и разработок, проведенные ВНИИМП им. В.М. Горбатова и другими институтами по производству и контролю качества колбас ливерных, а также проанализированы действующие технические документы (ТУ 9213-407-00419779-05), санитарные правила и нормы.

#### 9. Сведения о публикации

Окончательная редакция проекта национального стандарта ГОСТ Р «Колбасы ливерные. Технические условия» размещена в сети Интернет на сайте [WWW.vniimp.ru](http://WWW.vniimp.ru) для публичного обсуждения.

10 Сведения о разработчике стандарта:

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

109316, Москва, ул. Талалихина, 26

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

Руководитель разработки стандарта

Зав. лабораторией технологии

колбас, полуфабрикатов и упаковки, к.т.н.

В.В. Насонова