

# **Пояснительная записка к проекту ГОСТ Р «Мясо. Конина для детского питания». Технические условия**

## **Основание для разработки стандарта**

Основанием для разработки проекта ГОСТ Р «Мясо. Конина для детского питания. Технические условия» является план Государственной стандартизации.

## **Цель разработки стандарта**

Целью разработки стандарта является увеличение производства конины высокого качества на базе внедрения специальных технологий выращивания и откорма лошадей для производства продуктов детского питания.

## **Характеристика объекта стандартизации**

Объектом стандартизации является конина в полутушах и четвертинах, полученная от молодняка лошадей, выращенных с соблюдением специальных ветеринарных, зоотехнических требований и предназначенная для производства продуктов детского питания и для реализации.

В настоящее время на сырье для производства продуктов детского питания в отрасли действует ГОСТ Р 52478-2005 «Говядина и телятина для производства продуктов детского питания, ГОСТ Р «Мясо. Баранина и ягнатины для детского питания», ГОСТ Р «Мясо. Свинина для детского питания».

В последнее время разработан широкий ассортимент продуктов для детей разных национальных традиций, где основным сырьем является конина, поэтому возникла необходимость в разработке ГОСТа на конину для детского питания, позволяющего обобщить существующие нормативные документы на сырье, а также предусмотреть требования, и критерии оценки качества, предъявляемые к сырью и продуктам детского питания.

Согласно разрабатываемому национальному стандарту для производства конины используют молодняк лошадей в возрасте от 1 до 3 лет.

В зависимости от упитанности туш конину подразделяют на категории:

- первую;
- вторую.

По термическому состоянию конину подразделяют на:

- охлажденную;
- подмороженную;
- замороженную.

Показатели безопасности, предусмотренные в проекте стандарта (микробиологические, содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, диоксинов радионуклидов) регламентированы действующими «Гигиеническими требованиями к безопасности и пищевой ценности пищевых продук-

тов» СанПиН 2.3.2.1078 индекс 3.6.4.и СанПиН 2.3.2.2401-08. Методы определения указанных показателей содержатся в разделе «Методы контроля».

В разделе «Требования к сырью» установлено, что мясное сырье, предназначенное для производства продуктов детского питания, должно быть получено от животных, выращенных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза. Не допускается использование конины, произведенных и выращенных с использованием методов генной инженерии.

В разделе «Маркировка» даны требования к клеймению и маркировке конины в соответствии с инструкциями по ветеринарному клеймению и товароведческой маркировке мяса, утвержденных в установленном порядке.

Транспортная маркировка упакованного мяса в полутушах и четвертинах дана по ГОСТ 14192-96 «Маркировка грузов», а маркировка продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы – по ГОСТ 15846-02 «Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение».

В разделе «Правила приемки» определен порядок приемки конины в соответствии с требованиями, установленными проектом стандарта.

Раздел «Транспортирование и хранение» предусматривает требования, определенные действующими правилами перевозок скоропортящихся грузов на всех видах транспорта для мяса.

Параметры воздуха в камерах хранения и предельные сроки годности конины даны в соответствии с правилами хранения мяса и мясопродуктов, утвержденных в установленном порядке.

### **Сведения о соответствии проекта стандарта федеральным законам, техническим регламентам и иным нормативным актам РФ**

Проект ГОСТ Р «Мясо. Конина для детского питания. Технические условия» соответствует Федеральным законам РФ:

«О техническом регулировании» (№184-ФЗ);

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

«О качестве и безопасности пищевых продуктов» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, №2, ст.150);

а также нормативным документам:

ГОСТ Р 1.0-2005 «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. Правила построения, изложения, оформления и обозначения»;

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

### **Соответствие национального стандарта международному стандарту**

Проект национального стандарта по основным позициям соответствует идеологии и направленности стандартов большинства развитых стран Европы, США, Австралии и др.

Предусмотренные стандартом принципы классификации и оценки качества полученной конины соответствуют современным требованиям сельского хозяйства и мясной промышленности России.

Проект стандарта взаимосвязан со стандартами на материалы, методы контроля качества продукции, маркировку, санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к безопасности продукции.

### **Сведения о взаимосвязи проекта стандарта с другими нормативными документами по стандартизации**

Оформление проекта стандарта соответствует требованиям Государственной системы стандартизации Российской Федерации:

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. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила построения, изложения, оформления и обозначения.

### **Сведения о патентной чистоте**

Проект стандарта проверке на патентную чистоту не подлежит, так как все использованные при его разработке материалы и включенные в него сведения опубликованы в открытой печати.

### **Технико-экономическая эффективность стандарта**

Внедрение нового ГОСТа будет способствовать расширению ассортимента продукции для детей с использованием конины, и иметь решающее значение в обеспечении качества, безопасности и повышении конкурентоспособности российской продукции.

### **Сведения о публикации уведомления о разработке проекта стандарта**

При разработке проекта национального стандарта ГОСТ Р «Мясо. Конина для детского питания. Технические условия» было организовано публичное обсуждение проекта стандарта; дата публикации уведомления о разработке национального стандарта на сайте Ростехрегулирования – 200, уведомления о завершении публичного обсуждения проекта стандарта – 200.

Первая редакция проекта стандарта в соответствии с опубликованием уведомления о разработке проекта стандарта на сайте Ростехрегулирования была размещена в информационной системе общего пользования в сети Интернет на сайте ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова с целью публичного обсуждения проекта стандарта. Получено 4 отзыва с замечаниями. Предложения и замечания учтены при составлении окончательной редакции стандарта. Проект был рассмотрен на заседании ТК 226 и рекомендован для представления в Ростехрегулирование для дальнейшего рассмотрения с последующим утверждением.

### **Источники информации**

При разработке проекта стандарта использованы инструкции, правила сдачи – приемки скота, рекомендации РАСХН и других научных учреждений по вопросу внедрения технологий выращивания и откорма лошадей, направленных на повышение качества конины. Обобщены многочисленные научные исследования, проведенные ВИЖем, ВНИИМПом, Ставропольским НИИ животноводства и кормопроизводства и другими институтами по вопросам оценки качества и классификации конины, использованы зарубежный опыт и специальная литература.

### **Сведения о разработчике стандарта**

Государственное учреждение Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности им. В.М. Горбатова (ГНУ ВНИИМП) Россельхозакадемии

109316, Москва, ул. Талалихина, 26

тел. 676-95-11, факс 676-95-51(e-mail: vniimp @ inbox.ru)

Зав. лабораторией технологии детских,  
лечебно-профилактических и  
специализированных продуктов

А.С. Дыдыкин

Ведущий научный сотрудник

М.А. Асланова