

APROBADO
mediante la resolución No. 68 del Consejo
de la Comisión Económica Euroasiática
del 9 de octubre de 2013

Reglamento técnico
de la Unión Aduanera “De la seguridad de carne y productos cárnicos”
(TR TS 034/2013)

El presente reglamento técnico ha sido elaborado de conformidad con el Acuerdo de principios y reglas únicas de la regulación técnica en la República de Bielorrusia, la República de Kazajistán y la Federación de Rusia del 18 de noviembre de 2010.

Por medio del presente reglamento técnico se establecen los requerimientos de seguridad para los productos de sacrificio y productos cárnicos cuya aplicación y cumplimiento son obligatorios en el territorio aduanero de la Unión Aduanera, y relacionados con ellos requerimientos para los procesos de producción, almacenamiento, transporte, comercialización y utilización, así como los requerimientos para el etiquetado y el embalaje de los productos de sacrificio y productos cárnicos con el fin de garantizar circulación libre de los productos que se ponen en circulación en el territorio aduanero de la Unión Aduanera.

En el caso de que respecto a los productos de sacrificio y productos cárnicos se aprueben otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera que establezcan requerimientos de seguridad para los productos de sacrificio y productos cárnicos, relacionados con ellos requerimientos para los procesos de producción, almacenamiento, transporte, comercialización y utilización, así como requerimientos para el etiquetado y el embalaje de los productos de sacrificio y productos cárnicos, los productos de sacrificios y productos cárnicos, los procesos de producción, almacenamiento, transporte, comercialización y utilización relacionados con ellos, así

como su etiquetado y embalaje deberán cumplir con los requerimientos de todos los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyos efectos se extiendan a ellos.

I. Ámbito de aplicación

1. El presente reglamento técnico ha sido elaborado con el fin de proteger la vida y la salud humana, el medio ambiente, la vida y la salud animal, prevenir acciones que engañan a los consumidores de los productos de sacrificio y productos cárnicos en lo referente a su uso y seguridad, y se extiende a los productos de sacrificio y productos cárnicos que se ponen en circulación en el territorio aduanero de la Unión Aduanera, así como a los procesos de producción, almacenamiento, transporte, comercialización y utilización.
2. Los objetos de la regulación técnica del presente reglamento técnico son:
 - a) productos de sacrificio y productos cárnicos:
 - carne;
 - subproductos;
 - sebo crudo y productos de su procesamiento, incluso grasas animales fundidas;
 - sangre y productos de su procesamiento;
 - huesos y productos de su procesamiento;
 - carne deshuesada mecánicamente (deshuesada finalmente)
 - insumos intestinales;
 - insumos que contienen colágeno y productos de su procesamiento (incluso gelatina);
 - productos cárnicos y productos que contienen carne;
 - embutidos cárnicos y que contienen carne:
 - productos semielaborados y especialidades culinarias cárnicas y que contienen carne;
 - conservas cárnicas y que contienen carne;
 - caldos de carne y que contienen carne;
 - productos secos cárnicos y que contienen carne;
 - productos de tocino;
 - productos de sacrificio para alimentos para bebés;
 - productos cárnicos para alimentos para bebés;

- b) procesos de producción, almacenamiento, transporte, comercialización, utilización de productos de sacrificio y productos cárnicos.
3. EL presente reglamento técnico establece los requerimientos de aplicación y cumplimiento obligatorios en el territorio aduanero de la Unión Aduanera para el etiquetado y el embalaje de los productos de sacrificio y productos cárnicos que complementan los requerimientos del reglamento técnico de la Unión Aduanera “Productos alimenticios y su etiquetado” (TR TS 022/2011), aprobado mediante la resolución No. 881 de la Comisión de la Unión Aduanera del 9 de diciembre de 2011 (en adelante, el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera “Productos alimenticios y su etiquetado” (TR TS 022/2011)), y el Reglamento técnico de la Unión Aduanera “De seguridad de embalaje” (TR TS 005/2011) aprobado mediante la resolución No. 769 de la Comisión de la Unión Aduanera del 16 de agosto de 2011 (en adelante, el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera “De seguridad de embalaje” (TR TS 005/2011)), y que no les contradigan.
4. Los efectos del presente reglamento técnico no se extienden a los siguientes productos, ni a los requerimientos para los procesos relacionados con éstos:
- a) productos de sacrificio y productos cárnicos que se produzca por los ciudadanos en casa y/o en fincas privadas o por los ciudadanos que se dedican a la ganadería, así como los procesos de producción, almacenamiento, transporte y utilización de productos de sacrificio y productos cárnicos destinados únicamente al consumo personal, y no destinados a ser puestos en circulación en el territorio aduanero de la Unión Aduanera;
 - b) productos cárnicos especializados (excepto productos cárnicos y productos de sacrificio para alimentos para bebés) elaborada con uso o a base de productos de sacrificio;
 - c) carne de aves y productos de su procesamiento, así como productos alimenticios en la fórmula de los que el peso de la carne de aves y de los productos de su procesamiento, en total supera el de los productos de sacrificio de otros animales productivos;
 - d) aditivos alimentarios y aditivos biológicamente activos, medicamentos, piensos, productos no destinados al consumo, elaborados con uso o a base de productos de sacrificio;
 - e) productos alimenticios de establecimientos de restauración (alimentación pública) elaborada con uso o a base de productos de sacrificio, destinados a la

- comercialización en el marco de prestación de servicios, así como los procesos de comercialización de los productos alimenticios indicados;
- f) productos alimenticios que de conformidad con su fórmula contienen menos de 5% de ingredientes cárnicos.
 - g) procesos de producción, almacenamiento, transporte y utilización de productos de sacrificio y productos cárnicos de elaboración no industrial, destinados a ser puestos en circulación en el territorio aduanero de la Unión Aduanera.

II. Definiciones generales

5. A los fines del presente reglamento técnico se usan las definiciones establecidas por el reglamento técnico de la Unión Aduanera “De seguridad de productos alimenticios” (TR TS 021/2011) aprobado mediante la resolución No. 880 de la Comisión de la Unión Aduanera del 9 de diciembre de 2011 (en adelante, el reglamento técnico de la Unión Aduanera “De seguridad de productos alimenticios” (TR TS 021/2011)), el reglamento técnico de la Unión Aduanera “Productos alimenticios y su etiquetado” (TR TS 022/2011), así como los siguientes términos y sus definiciones:

“carne deshuesada” es carne en trozos de cualquier forma, de diferentes tamaños y peso, que sean conjunto de tejido muscular y conectivo con o sin tejido adiposo;

“producto semielaborado deshuesado” es un producto semielaborado en trozo elaborado de carne deshuesada;

“caldo” es un producto cárnico elaborado mediante cocimiento de productos de sacrificio con o sin adición de ingredientes no cárnicos, con el posterior espesamiento de la fase líquida, que se obtiene después de la separación de la misma de los productos de sacrificio y/o mediante secamiento o sin éstos;

“productos cárnicos cocidos-asados” son productos cárnicos sometidos durante su elaboración al freído, asado y cocimiento o cualquier combinación de estos procesos;

“embutidos cocidos-ahumados” son embutidos sometidos durante su elaboración al ahumado previo, cocimiento y ahumado adicional;

“embutidos cocidos” son embutidos sometidos durante su elaboración al tratamiento térmico, que incluye secado, freído y cocimiento o solo cocimiento;

“embutidos cocidos para la alimentación infantil” son embutidos cocidos destinados a la alimentación de niños de hasta 3 años;

“productos cocidos de carne” son productos de carne sometidos durante su elaboración a tratamiento térmico, que incluye secado, freído y cocimiento o solo cocimiento;

“condenados veterinarios” son canales, partes de canales y vísceras de animales declaradas por las autoridades de control (vigilancia) veterinario oficial no aptos para fines alimentarios, sujetos a la incautación no compensada;

“conservas de jamón cocido” son conservas elaboradas de ingredientes no cárnicos y cárnicos con salado de trozos de carne limpiada con peso a partir de 50 gr, en forma de estructura sólida con gelatina, que una vez sacada de lata conserva su forma y es apta para ser cortada;

“conservas homogeneizadas para la alimentación infantil” son conservas para la alimentación infantil destinadas a niños a partir de 6 meses, que contienen no menos del 80 por ciento de partículas de hasta 0,3 mm y no más del 20 por ciento de partículas de hasta 0,4 mm;

“embutidos asados” son embutidos sometido durante su elaboración al freído;

“productos freídos de carne” son productos de carne sometidos durante su elaboración al freído;

“gelatina alimentaria” es producto de procesamiento de insumos que contienen colágeno en forma de sustancia proteínica con propiedades gelificantes;

“carne limpiada” es carne sin hueso con una proporción dada de tejido muscular, conectivo y adiposo;

“sebo crudo” es un producto de sacrificio en forma de tejido adiposo, separado de la canal y vísceras;

“productos cárnicos congelados” son productos cárnicos sometido al tratamiento de refrigeración con temperatura no superior a -8°C en cualquier punto de medición;

“carne congelada” es carne fresca o enfriada sometido a tratamiento de refrigeración con temperatura no superior a -8°C en cualquier punto de medición;

“bloque de carne congelado” es carne congelada de un solo tipo y nombre, formada como un bloque de forma y tamaño determinados;

“bloque de subproductos congelado” son subproductos congelados de un solo tipo y nombre, formados como un bloque de forma y tamaño determinados;

“queso de cabeza” es un embutido de ingredientes tratados térmicamente con estructura heterogénea, con inclusión de trozos de ingredientes cárnicos y no cárnicos;

“morcilla” es un embutido elaborado con la adición de sangre comestible y/o productos de su procesamiento que es de color de rojo oscuro a marrón oscuro en el corte;

“salchicha de hígado” es un embutido de ingredientes tratados térmicamente, de textura blanda, que mantiene su forma cuando se corta en lonjas, cuya fórmula contiene subproductos alimenticios cocidos y/o escaldados y/o no sometidos a tratamiento térmico;

“embutido” es un producto cárnico elaborado de una mezcla de ingredientes cárnicos y no cárnicos picados, moldeado en envoltura, saco, forma, malla o de otra manera, sometido o no sometido al tratamiento térmico hasta estar listo para el consumo;

“embutido de ingredientes tratados térmicamente” es un embutido elaborado de mezcla de ingredientes cárnicos y no cárnicos picados, cuya fórmula contiene ingredientes cárnicos cocidos o escaldados, sometidos posteriormente al tratamiento térmico hasta estar listos para el consumo;

“conservas” son productos cárnicos en envases de consumo sellados herméticamente, sometidos a la esterilización o pasteurización que garantiza la estabilidad microbiológica y ausencia de microorganismos patógenos vivos, y aptos para larga conservación;

“productos de carne ahumados-cocidos” (“productos de carne cocidos-ahumados”) son productos de carne sometidos durante su elaboración al ahumado previo, cocimiento y ahumado adicional;

“productos de carne ahumados-asados” son productos de carne sometidos durante su elaboración al ahumado previo, cocimiento y/o asado;

“hueso” es producto de sacrificio en forma de hueso crudo obtenido durante el deshuese de carne sin deshuesar y subproductos;

“sangre” es un producto de sacrificio en forma de sangre recogida durante el sacrificio siempre que pertenezca a canales determinadas;

“conservas molidas gruesas para la alimentación infantil” son conservas para la alimentación infantil destinadas a niños a partir de 9 meses, que contienen no menos del 80 por ciento de partículas de hasta 3 mm y no más del 20 por ciento de partículas de hasta 5 mm;

“productos semielaborados sin hueso (de carne y hueso) de gran tamaño” son productos semielaborados sin hueso (de carne y hueso) conformados en trozos de carne de más de 500 gr;

“especialidad culinaria” es un producto semielaborado de carne (que contiene carne) que durante su elaboración se somete al tratamiento térmico hasta alcanzar preparación culinaria completa;

“producto semielaborado en trozo” es un producto semielaborado de carne conformado en trozo o trozos de carne de más de 10 gr;

“conservas en trozo” son conservas elaboradas de ingredientes cárnicos y no cárnicos molidos en trozos de más de 30 gr, estofados en su propia salsa, salsa, caldo o gelatina;

“productos semielaborados sin hueso (de carne y hueso) de pequeño tamaño” son productos semielaborados sin hueso (de carne y hueso) conformados en trozos de carne de 10 a 500 gr inclusive;

“productos cárnicos para la alimentación infantil” son productos cárnicos destinados a la alimentación infantil (para bebés de 6 meses a 3 años, niños de edad preescolar de 3 a 6 años, niños de edad escolar de 6 años y mayores), que satisfacen las respectivas necesidades fisiológicas del organismo infantil y no perjudican la salud del niño de la edad correspondiente;

“productos cárnicos” son productos alimenticios elaborados mediante transformación (procesamiento) de productos de sacrificio sin o con uso de ingredientes de origen animal y/o vegetal, y/o mineral y/o microbiológico, y/o artificial;

“ingrediente cárnico” forma parte de la fórmula de un producto alimenticio, siendo éste producto de sacrificio o producto obtenido de la transformación de productos de sacrificio, que no contiene hueso en el proceso de elaboración de embutidos (excepto los embutidos de ingredientes tratados térmicamente, las particularidades tecnológicas de producción de los cuales permiten el cocimiento de carne con hueso con la posterior separación del hueso y uso de caldo), o contiene inclusiones de hueso (en caso de usar carne de deshuese mecánico (deshuese final)), o contiene hueso (en caso de elaborar productos de un trozo de carne con hueso anatómicamente entero);

“productos cárnicos semielaborados” son productos cárnicos con fracción de masa de ingredientes cárnicos es superior al 60 por ciento, son elaborados de carne con hueso o deshuesada en forma de trozos o carne picada, con o sin

adición de ingredientes no cárnicos, destinados al comercio al por menor y requiere tratamiento térmico antes del consumo térmico hasta alcanzar preparación culinaria completa;

“producto cárnico” son productos cárnicos elaborados con o sin uso de ingredientes no cárnicos con fracción de masa de ingredientes cárnicos superior al 60 por ciento;

“conservas cárnicas para la alimentación infantil” son conservas destinadas a la alimentación infantil, elaboradas con o sin uso de ingredientes no cárnicos, con fracción de masa de ingredientes cárnicos superior al 40%;

“carne deshuesada (deshuesada finalmente) mecánicamente” es carne sin hueso en forma de masa pastosa con fracción de masa de inclusiones huesosas no superior al 0,8 por ciento, que se obtiene mediante la separación de tejido muscular, conectivo y/o adiposo (de los restos de tejido muscular, conectivo y/o adiposo) del hueso mecánicamente, sin adición de ingredientes no cárnicos;

“carne con hueso” es carne en canales, medias canales, cuartos, piezas o en forma de trozos de tamaños y peso diferentes, de cualquier forma, que sea conjunto del tejido muscular, conectivo y óseo, con o sin inclusión del tejido adiposo;

“carne” es un producto de sacrificio en forma de canal o parte de canal que sea conjunto de los tejidos muscular, adiposo, conectivo, con o sin inclusión del tejido óseo;

“producto semielaborado de carne y hueso” es un producto semielaborado en trozo, elaborado de carne con hueso con una proporción dada carne deshuesada y hueso;

“conservas cárnico-vegetales para la alimentación infantil” son conservas que contienen carne destinadas a la alimentación infantil, elaboradas con el uso de ingredientes de origen vegetal, la fracción de masa de ingredientes cárnicos es del 18 al 40 por ciento, ambos inclusive;

“producto cárnico-vegetal” es un producto que contiene carne, elaborado con el uso de ingredientes de origen vegetal, fracción de masa de los ingredientes cárnicos es del 30 al 60 por ciento, ambos inclusive;

“conservas para la alimentación infantil que contienen carne” son conservas destinadas a la alimentación infantil, elaboradas con el uso de ingredientes no cárnicos, fracción de masa de los ingredientes cárnicos es del 5 al 40 por ciento, ambos inclusive;

“producto semielaborado que contiene carne” son productos cárnicos, la fracción de masa de los ingredientes cárnicos es del 5 al 60 por ciento, ambos inclusive, elaborada de carne con hueso o carne deshuesada o carne picada con adición de ingredientes no cárnicos, destinados al comercio al por menor y requieren un tratamiento térmico hasta alcanzar preparación culinaria antes del consumo;

“producto que contiene carne” son productos cárnicos elaborados con el uso de ingredientes no cárnicos, fracción de masa de los ingredientes cárnicos es del 5 al 60 por ciento, ambos inclusive;

“ingrediente no cárnico” forma parte de la fórmula de productos alimenticios, que no sea producto de sacrificio ni producto obtenido del procesamiento de productos de sacrificio;

“carne deshuesada” es parte sin hueso con una proporción natural de tejido muscular, conectivo y adiposo;

“descontaminación” es proceso de procesamiento de productos de sacrificio, admitidos por el servicio veterinario para uso con restricciones, que se realiza bajo control de especialista veterinario con el fin de ajustarlos a los requerimientos del presente reglamento técnico;

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

“subproductos enfriados” son subproductos sometidos al tratamiento de refrigeración después del sacrificio y su separación, hasta la temperatura de $-1,5^{\circ}\text{C}$ a $+4^{\circ}\text{C}$ en cualquier punto de medición;

“producto semialeborado empanado” es un producto semielaborado en trozo o picado, cuya superficie está cubierta de ingrediente de empanado o mezcla de ingredientes de empanado;

“carne fresca” es carne obtenida inmediatamente después del sacrificio, con temperatura no inferior a $+35^{\circ}\text{C}$ en cualquier punto de medición;

“partida de animales” es un número determinado de animales de un tipo, que llegan a las instalaciones productivas de una finca en un período de tiempo determinado, acompañados por documentación de envío y certificado veterinario;

“conservas pasteurizadas” son conservas sometidas durante su elaboración al calentamiento con temperatura menor a 100°C , que cumplen con los requerimientos de esterilidad industrial para conservas pasteurizadas establecidos

por el presente reglamento técnico, las condiciones de almacenamiento de los cuales garantizan estabilidad microbiológica;

“salchichas de carne (que contienen carne) pasteurizadas para la alimentación infantil” son embutidos para la alimentación infantil destinados a los niños a partir de un año y medio, elaborados de carne picada de salchicha formada en una envuelta con diámetro no superior a 22 mm y sometida a un tratamiento térmico hasta ser preparada para el consumo, y sometidas a la pasteurización en embalaje sellado;

“paté” es un embutido de ingredientes tratados térmicamente, que tiene textura unttable;

“conservas de paté” son conservas en forma de masa unttable homogénea o masa de textura unttable con inclusiones, elaboradas de ingredientes cárnicos y no cárnicos con adición de subproductos alimenticios;

“embutidos semi-ahumados para la alimentación infantil” son embutidos semi-ahumados destinados a la alimentación de niños a partir de 6 años;

“embutidos semi-ahumados” son embutidos sometidos durante su elaboración al freído o pre-secado, cocido, ahumado y en caso necesario secado;

“producto semielaborado envuelto en masa” es un producto semielaborado relleno, elaborado de masa y relleno en forma de carne picada o ingredientes cárnicos en trozo, o ingredientes cárnicos y no cárnicos en trozo;

“productos semielaborados para la alimentación infantil” son productos semielaborados cárnicos y que contienen carne destinados a la alimentación de niños a partir de un año y medio;

“producto de carne” son productos cárnicos, elaborados de diferentes partes de canal, sometidos al salado y tratamiento térmico o sin tratamiento térmico hasta ser preparado para el consumo;

“producto de tocino” son productos cárnicos, elaborados de grasa subcutánea de cerdo, con o sin piel, con o sin tejido muscular, sometidos o no sometidos durante su elaboración al solado, cocido, ahumado, asado o combinación de estos procesos;

“producto de procesamiento de sebo crudo” son productos cárnicos obtenidos durante el proceso de procesamiento de los productos de sacrificio que contienen grasa;

“producto de procesamiento de insumos que contienen colágeno” son productos cárnicos que incluyen proteínas animales secas, incluso los hidrolizados y gelatina;

“producto de procesamiento del hueso” son productos cárnicos obtenidos durante el proceso de procesamiento del hueso y restos del hueso, que incluyen el hueso desgrasado e hidrolizado de hueso;

“producto de procesamiento de la sangre” son productos cárnicos obtenidos durante el proceso del procesamiento de la sangre, que incluyen sangre seca, albúmina clara (suero seco o plasma de sangre seca), albúmina negra, productos derivados de elementos formes de sangre;

“productos de sacrificio” son productos alimenticios no procesados de origen animal obtenida del sacrificio en condiciones industriales de animales productivos y utilizados para el posterior procesamiento (tratamiento) y/o comercialización, que incluyen carne, subproductos, sebo crudo, sangre, hueso, carne deshuesada mecánicamente (deshuesada finalmente), insumos que contienen colágeno e intestinales;

“producto de sacrificio admitido por el servicio veterinario para uso con restricciones” es un producto de sacrificio cuyo uso con fines alimenticios se admite después de la descontaminación;

“productos de sacrificio para la alimentación infantil” son productos de sacrificio destinados a la producción de productos cárnicos para la alimentación infantil;

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

“carne descongelada” es carne congelada, calentado hasta una temperatura no inferior a -1,5°C en cualquier punto de medición;

“subproductos descongelados” son subproductos descongelados, calentados hasta una temperatura no inferior a -1,5°C en cualquier punto de medición;

“producto cárnico-vegetal” es un producto que contiene carne, elaborado con el uso de ingredientes de origen vegetal, con fracción de masa de los ingredientes cárnicos del 5 al 30 por ciento, ambos inclusive;

“conservas cárnicas-vegetales para la alimentación infantil” son conservas que contienen carne para la alimentación infantil, elaboradas con el uso de ingredientes de origen vegetal, con fracción de masa de los ingredientes cárnicos del 5 al 18 por ciento, ambos inclusive;

“fórmula de productos cárnicos” es lista completa establecida documentalmente por el fabricante de los componentes usados en el proceso de la producción de los productos cárnicos, indicándose la cantidad de los ingredientes cárnicos y no cárnicos, incluso sal común, especias, aditivos alimentarios y agua añadida (incluso en forma de hielo, caldo, salmuera) según la cual los productos cárnicos se categorizan como productos cárnicos, que contienen carne, cárnico-vegetales o vegetal-cárnicos;

“conservas picadas” son conservas de trozos de carne de 16 a 25 mm en forma de masa monolítica de ingredientes cárnicos y no cárnicos, mezclados uniformemente con gelatina y grasa;

“producto semielaborado cárnico picado” es un producto cárnico semielaborado elaborado de ingredientes cárnicos picados o ingredientes cárnicos y no cárnicos picados con o sin adición de sal común, especias y aditivos alimentarios;

“producto semielaborado picado que contiene carne” es un producto semielaborado que contiene carne, elaborado de ingredientes cárnicos y no cárnicos picados con o sin adición de sal común, especias y aditivos alimentarios;

“conservas esterilizadas” son conservas sometidas durante su elaboración a calentamiento con temperatura superior a 100°C, que cumplen con los requerimientos de esterilidad industrial para conservas esterilizadas establecidos mediante el presente reglamento técnico;

“gelatina” es un embutido de ingredientes tratados térmicamente cuya textura varía desde blanda hasta elástica y elaborado con adición de más del 100 por ciento de caldo;

“subproductos” son productos de sacrificio en forma de vísceras, cabeza, rabo, extremidades (o sus partes), recortes de carne limpios de moretones, sin membranas serosas y tejidos adherentes, así como pieles y la parte entre pezones de cerdos;

“proteínas animales secas” son producto de procesamiento de insumos que contienen colágeno, obtenido como resultado de hidrólisis y secado de insumos que contienen colágeno;

“producto seco” son productos cárnicos elaborados mediante deshidratación con método físico hasta llegar a la fracción de masa residual de humedad no superior al 10 por ciento, inclusive;

“embutido crudo-curado” es un embutido sometido durante su elaboración a la maduración y/o fermentación sin o con uso de cultivos iniciadores y secado;

“productos crudos curados de carne” son productos de carne sometidos durante su elaboración de la fermentación sin o con uso de cultivos iniciadores y secado;

“embutido crudo ahumado” es un embutido sometido durante su elaboración a la maduración y/o fermentación sin o con uso de cultivos iniciadores, ahumado en frío y secado;

“productos crudos ahumados de carne” son productos de carne sometidos durante su elaboración a la fermentación sin o con uso de cultivos iniciadores, ahumado en frío y secado;

“insumos intestinales” son producto de sacrificio en forma de tripas y demás partes del tracto digestivo, vejiga;

“insumos que contienen colágeno” son productos de sacrificio que contienen proteína colágeno;

“grasa animal fundida” son productos cárnicos elaborados de sebo crudo y demás productos de sacrificios que contienen grasa;

“carne picada” es un producto semielaborado picado con partículas no superior a 8 mm, destinado a la elaboración de productos semielaborados moldeados o al comercio al por menor;

“conservas de carne picada” son conservas elaboradas de ingredientes cárnicos y no cárnicos en forma de carne picada monolítica de textura homogénea o no homogénea, que mantiene su forma cuando se extrae de lata, o en forma de productos moldeados en caldo, salsa, grasa o gelatina;

“producto semielaborado relleno” es un producto semielaborado moldeado durante la elaboración del cual se realiza el relleno o envoltura de unos ingredientes o mezcla de ingredientes en otros ingredientes o mezcla de ingredientes;

“producto semielaborado moldeado” es un producto semielaborado en trozo o picado que tiene una forma geométrica determinada;

“galantina” es un embutido de ingredientes tratados térmicamente cuya textura varía desde blanda hasta elástica y elaborado con adición de no más del 100 por ciento de caldo.

III. Reglas de la identificación de productos de sacrificio y productos cárnicos

6. Con el fin de atribuir productos de sacrificio y productos cárnicos a objetos de la regulación técnica respecto a los cuales se aplica el presente reglamento técnico, la identificación de productos de sacrificio y productos cárnicos se realiza por el solicitante, los órganos del control (vigilancia) estatal, órganos que realizan el control aduanero, órganos de evaluación (confirmación) de conformidad, y demás personas interesadas sin realización de estudios (pruebas) mediante la comparación de los nombres de productos de sacrificio y productos cárnicos indicados en la marcación o en la documentación de envío, con los nombres de productos de sacrificio y productos cárnicos previstos en el numeral 5 del presente reglamento técnico.
7. Con el fin de establecer la conformidad de productos de sacrificio y productos cárnicos a su nombre, la identificación de productos de sacrificio y productos cárnicos se realiza mediante la comparación del aspecto exterior y características organolépticas con los indicadores determinados por los estándares cuya aplicación voluntaria asegura el cumplimiento de los requerimientos del presente reglamento técnico, establecidos por una lista de estándares aplicados para la evaluación (confirmación) de su conformidad al presente reglamento técnico, o con los indicadores determinados por la documentación técnica de conformidad con los cuales han sido elaborados los productos de sacrificio y productos cárnicos.
8. En el caso de que sea imposible identificar los productos de sacrificio y productos cárnicos basándose en la información indicada en la marcación y en la documentación de envío, con método visual y organoléptico, la identificación se realizará con método analítico: mediante la revisión de la conformidad de los indicadores físico-químicos de los productos de sacrificio y productos cárnicos a los indicadores establecidos en la definición de estos productos en el presente reglamento técnico, así como los indicadores indicados en los estándares cuya aplicación voluntaria asegura el cumplimiento de los requerimientos del presente

reglamento técnico, establecidos por una lista de estándares aplicados para la evaluación (confirmación) de su conformidad al presente reglamento técnico, y en la documentación técnica, de conformidad con los cuales han sido elaborados los productos de sacrificio y productos cárnicos

IV. Las reglas de circulación de productos de sacrificio y productos cárnicos en el mercado de los Estados miembros de la Unión Aduanera y el Espacio Económico Único

9. Los productos de sacrificio y productos cárnicos se ponen en circulación en el mercado de los Estados miembros de la Unión Aduanera y el Espacio Económico Único (en adelante, Estados miembros) siempre que correspondan el presente reglamento técnico, así como otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera, cuyos efectos se extiendan a ellos.

10. Cuando se circulan en el territorio aduanero de la Unión Aduanera, los productos de sacrificio van acompañados por un certificado veterinario que se otorga por las autoridades autorizadas del Estado miembro y la documentación de envío.

Los productos cárnicos que se trasladan entre los Estados miembros, sujetos al control (vigilancia) veterinario, introducidos de terceros países o producidos en el territorio aduanero de la Unión Aduanera, van acompañados por un certificado veterinario comprobante del bienestar epizootico que se otorga por las autoridades autorizadas de los Estados miembros sin realizar examen veterinario-sanitario.

Cada partida de productos de sacrificio y productos cárnicos sujetos al control (vigilancia) veterinario, se introduce al territorio aduanero de la Unión Aduanera siempre que disponga del certificado veterinario otorgado por las autoridades competentes del país que envía.

11. Los productos de sacrificio y productos cárnicos que cumplen con los requerimientos del presente reglamento técnico y de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyos efectos se extienden a los mismos, y que han pasado la evaluación (confirmación) de conformidad, se marcan con una marca unificada de circulación de productos en el mercado de los Estados miembros de la Unión Aduanera.

12. No se permite la circulación en el mercado de los Estados miembros de productos de sacrificio y productos cárnicos que no cumplan con los requerimientos del

presente reglamento técnico y los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyos efectos se extienden a los mismos, incluso de productos de sacrificio y productos cárnicos caducados.

V. Requerimientos de seguridad para productos de sacrificio y productos cárnicos

13. Los productos de sacrificio y productos cárnicos que se circulan en el territorio aduanero de la Unión Aduanera durante el período de validez establecido deben ser seguros cuando se utilizan para los fines previstos.
14. Los productos de sacrificio y productos cárnicos deben cumplir con los requerimientos del presente reglamento técnico y otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyos efectos se extienden a los mismos.
15. Las normativas microbiológicas y higiénicas de seguridad de productos de sacrificio y productos cárnicos (incluso los productos de sacrificio y productos cárnicos para la alimentación infantil) deben corresponder a los requerimientos de conformidad con los anexos No. 1-3.
16. Los productos cárnicos que durante el proceso de elaboración se someten al ahumado no deben contener más del 0.001 mg/kg de benzopireno.
No se permite la presencia de benzopireno en los productos para la alimentación infantil.
17. Los indicadores físico-químicos de los productos cárnicos para la alimentación infantil deben cumplir con los requerimientos de conformidad con el anexo No. 4.
18. Los niveles máximos permisibles de residuos de preparados veterinarios (zootécnicos), estimuladores de crecimiento de animales (incluso preparados hormonales), medicamentos (incluso antibióticos), cuya presencia en los productos de sacrificio y productos cárnicos se controla de conformidad con la información sobre su uso que se facilita por el fabricante (suministrador) en caso de su introducción al territorio aduanero de la Unión Aduanera o en el caso de que los productos de sacrificio se suministren para su procesamiento según el procedimiento establecido por la legislación del Estado miembro, deben cumplir con los requerimientos según el anexo No. 5.
19. Los ingredientes no cárnicos que se utilizan en la producción de productos cárnicos deben cumplir con los requerimientos de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyos efectos se extienden a los mismos.

VI. Requerimientos para procesos de producción de productos de sacrificio y productos cárnicos

20. Los fabricantes, vendedores y personas que ejercen funciones de fabricantes extranjeros de productos de sacrificio y productos cárnicos se obligan a realizar los procesos de su producción de tal manera que dichos productos cumplan con los requerimientos del presente reglamento técnico y de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyos efectos se extienden a los mismos.
21. Las instalaciones de producción donde se realizan los procesos de sacrificio de animales productivos, el procesamiento (tratamiento) de los productos de sacrificio y la producción de los productos cárnicos, están sujetos al registro estatal de conformidad con las disposiciones del reglamento técnico de la Unión Aduanera “De seguridad de productos alimenticios” (TR TS 021/2011).
22. La organización de las instalaciones productivas donde se realiza el proceso de producción de productos de sacrificio y/o productos cárnicos, los equipos tecnológicos y herramientas utilizados en el proceso de la producción de productos de sacrificio y productos cárnicos, las condiciones de almacenamiento y eliminación de los residuos de producción, así como agua que se utiliza en el proceso de su producción, deben cumplir con los requerimientos del reglamento técnico de la Unión Aduanera “De seguridad de productos alimenticios” (TR TS 021/2011).
23. En todas las etapas del proceso de producción de productos de sacrificio y productos cárnicos debe garantizarse su trazabilidad.
24. Los materiales que contactan con los productos de sacrificio y productos cárnicos en el proceso de la producción deben cumplir con los requerimientos que se aplican a la seguridad de materiales que contactan con productos alimenticios.
25. Los materiales de embalaje para el empaque del producto terminado se entregan a través de pasillos o las zonas de expedición, evitando las instalaciones productivas. No se permite el almacenamiento de materiales de embalaje en las instalaciones productivas.

VII. Requerimientos para los productos de sacrificio y los procesos de su producción

26. El proceso de la producción de productos de sacrificio incluye la preparación de los animales productivos para el sacrificio, el sacrificio de los animales productivos, despiece, deshuesado y limpiado de canales, limpieza de canales, medias canales y subproductos, recogida de condenados veterinarios.
27. El proceso de preparación de los animales productivos para el sacrificio debe cumplir con los requerimientos del presente reglamento técnico y del reglamento técnico de la Unión Aduanera "De seguridad de productos alimenticios" (TR TS 021/2011) en lo referente a los procesos de obtención de productos alimenticios no procesados de origen animal.
28. Los animales productivos que llegan a las instalaciones de producción se someten a un examen veterinario-sanitario anterior al sacrificio y la maduración anterior al sacrificio de conformidad con los requerimientos establecidos por actos jurídicos de los Estados miembros.
29. En el caso de que en la partida de animales productivos se detecten animales productivos enfermos en agonía, animales productivos sacrificados obligatoriamente o cadáveres de animales productivos, o si en la partida el número real de animales productivos no corresponde a la cantidad indicada en el documento veterinario, esta partida de animales productivos se coloca inmediatamente en instalaciones de cuarentena hasta esclarecer el diagnóstico o motivos de la no conformidad.
30. No se permite:
 - a) enviar al sacrificio a animales productivos no identificados, a animales productivos que no han pasado la maduración antes del sacrificio y un examen veterinario antes del sacrificio, así como a animales productivos con contaminaciones de estiércol sobre la superficie cutánea;
 - b) devolver a sus propietarios a animales productivos enfermos y/o sospechosos de estar enfermos, a animales productivos con lesiones traumáticas, así como cadáveres de animales productivos detectados durante la recepción;
 - c) llevar (sacar) a los animales productivos aceptados para ser sacrificados fuera del área donde se mantienen antes del sacrificio y del área de sacrificio;
 - d) enviar los cadáveres de animales productivos y condenados veterinarios a los polígonos de desechos sólidos domésticos.

31. En el caso de que durante la recepción y examen veterinario anterior al sacrificio se detecte animales productivos con signos de enfermedad infecciosa, toda la partida de los animales productivos se aísla hasta que se establezca la diagnosis final.
32. Los animales productivos se envían al sacrificio desde las instalaciones (corrales abiertos) de mantenimiento anterior al sacrificio a las instalaciones de sacrificio de tal manera que se garantice funcionamiento rítmico de la línea de sacrificio y se evite contaminación cruzada.
33. El proceso de sacrificio de animales productivos (en adelante, el sacrificio) debe cumplir con los requerimientos del presente reglamento técnico y del reglamento técnico de la Unión Aduanera “De seguridad de productos alimenticios” (TR TS 021/2011) en lo referente a los procesos de obtención de productos alimenticios no procesados de origen animal.
34. El proceso de sacrificio debe asegurar la identificación de los productos de sacrificio y la trazabilidad de los productos de sacrificio a lo largo de todo el proceso tecnológico.
35. El proceso de sacrificio debe asegurar el cumplimiento de los regímenes de procesos tecnológicos de sacrificio y la aplicación de métodos tecnológicos que evitan la contaminación de la superficie de las canales.
36. Durante el sacrificio se debe garantizar la separación de los siguientes grupos de operaciones de trabajo:
 - a) grupo 1: inmovilización, desangrado, blanqueado y pelado (para cerdos con piel: escaldado, depilado, chamuscado y limpieza de las canales de las cerdas restantes).

La inmovilización de los animales productivos se realiza con el uso de herramientas que aseguran la reducción de la sensibilidad de los animales productivos y la pérdida de la habilidad de moverse mientras el corazón sigue funcionando.

El desangrado de animales productivos se realiza con método que garantice su desangrado más completo.

- b) grupo 2: evisceración, división de canales en medias canales, limpieza de canales, marcado y pesado;
- c) grupo 3: tratamiento y procesamiento de subproductos (subproductos, insumos intestinales, sebo crudo, sangre, hueso, insumos endócrino-enzimáticos y especiales, cuero crudo e insumos no comestibles).

37. Los cercos, equipos y herramientas que se utilizan durante el sacrificio deben excluir toda posibilidad de la transferencia de contaminación a las canales, medias canales y los productos de sacrificio.
38. Es necesario tener prevista parada de emergencia de la línea de sacrificio desde los sitios de trabajo de los especialistas veterinarios con un dispositivo técnico (por ejemplo, botón "stop") en el caso de sospecha o detección de enfermedades especialmente peligrosas en animales productivos.
39. Para la recolección de condenados veterinarios es necesario equipar declives o depósitos especiales que excluyan el acceso no autorizado, pintados en colores diferentes y marcados.
40. La sangre para fines alimentarios se recoge a más tardar 3 minutos después de la inmovilización del animal productivo, con la ayuda de un cuchillo hueco estéril con una manguera en un depósito estéril marcado. En un depósito se permite recoger sangre de no más de 10 animales productivos.

La sangre se envía para su procesamiento (tratamiento) a más tardar 2 horas después del sacrificio del animal productivo.

41. La evisceración de las canales se realiza a más tardar 45 minutos para bovinos y porcinos y a más tardar 30 minutos para ovinos y caprinos después del término del proceso de desangrado del animal productivo.

No se permite la contaminación de la superficie de las canales con el contenido del estómago y de los intestinos.

Durante el proceso de la evisceración de las canales, se cambia un cuchillo por otro sometido al tratamiento sanitario no menos de una vez cada 30 minutos.

42. Las manos, guantes de malla de cadena y delantales se lavan según la necesidad, pero no menos de una vez cada 30 minutos.
43. Los productos de sacrificio extraídos durante el proceso de la evisceración se envían para el procesamiento (tratamiento) a más tardar 15 minutos después de su extracción de la canal.
44. Durante el proceso del aserrado de las canales y la extracción de la médula espinal su integridad no debe ser rota.
45. La hoja de sierra que se utiliza en el proceso de aserrado se somete al tratamiento sanitario por lo menos una vez cada hora de trabajo.
46. En el proceso de limpieza de las canales (medias canales) de todo tipo de animal productivo, se remueve moretones, hemorragias y partes contaminadas.

47. El proceso de limpieza de subproductos de moretones y el proceso de eliminación de membranas serosas y tejidos adherentes deben ser completados a más tardar 3 horas después del sacrificio del animal productivo, incluso su traslado para el enfriamiento o congelación.
48. No se permite realizar los procesos de limpieza de subproductos de lana en las instalaciones de sacrificio de animales productivos, excepto cuando dichas operaciones respecto a todos los tipos de subproductos se realizan en una sala separada.
49. El corte de las canales (medias canales, cuartos, piezas), su deshueso y limpiado se realiza con temperatura de aire no superior a +12°C.
50. Para desinfección el cambio de herramientas necesarias para la realización de los procesos del deshueso y limpiado se realiza en la medida de que se ensucien, pero por lo menos una vez cada 30 minutos.
51. El hueso y el producto de su procesamiento para la producción de grasa animal fundida se envían para el procesamiento (tratamiento) a más tardar 6 horas después del deshueso. En el caso de que haya demora en el procesamiento, el hueso se deposita en una sala de refrigeración, el período de almacenamiento con temperatura no superior a +8°C no es superior a 24 horas.
52. Los insumos que contienen colágeno sin hueso pueden ser conservados con sal común u otros agentes permitidos para estos fines y almacenados en depósitos cerrados.
53. Después del sacrificio las canales y otros productos de sacrificio están sujetos a examen veterinario-sanitario y marcado de conformidad con los requerimientos establecidos por los actos jurídicos de los Estados miembros.
54. En el caso de que se detecte enfermedades de animales productivos después del sacrificio, se aplica un sello veterinario sobre la canal, que certifica el método de su descontaminación o utilización.
55. En el caso de que se detecte en el proceso del deshueso y limpiado de la carne y subproductos de cambios patológicos típicos para enfermedades infecciosas e invasivas, los productos de sacrificio se depositan en una cámara aislada hasta que se obtenga resultados de análisis de laboratorio. En este caso se realiza un tratamiento sanitario (desinfección) correspondiente de herramientas, equipos y ropa de trabajo (especial).
56. La descontaminación de los productos de sacrificio admitidos por el servicio veterinario para uso con restricciones, se realiza en salas aisladas con el uso de

equipos colocados de tal manera que se eviten cruces de los flujos de los productos de sacrificio y los productos de sacrificio descontaminados.

Su posterior procesamiento se realiza en las instalaciones de producción al final del turno o durante un turno separado bajo el control de un especialista del servicio veterinario. Una vez terminado el trabajo, se realiza tratamiento sanitario (desinfección) de la sala, los equipos y las herramientas.

57. El proceso de la producción de los productos de sacrificio para la alimentación infantil se realiza a principios del turno o durante un turno separado siempre que los equipos tecnológicos y herramientas se limpien previamente y se desinfecten.

58. El sacrificio de animales productivos salvajes (de caza) se realiza de conformidad con la legislación del Estado miembro.

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

59. Los productos de sacrificio utilizados en la producción de los productos cárnicos deben cumplir con los requerimientos del presente reglamento técnico y del reglamento técnico de la Unión Aduanera “De seguridad de productos alimenticios” (TR TS 021/2011).

60. Los productos de sacrificio no identificados que se encuentren en las instalaciones productivas deben ser utilizados.

61. La preparación de los subproductos, incluso la descongelación, la inspección visual, el lavado, la limpieza y limpiado, se realiza en salas separadas o en sitios de las instalaciones productivas especialmente asignados para ello.

62. La producción de los productos cárnicos de subproductos y sangre se realiza en una sala separada.

Se permite la producción de estos productos en la sala y en los equipos para producción de embutidos siempre que se produzcan consecuentemente, limpiándose los equipos tecnológicos y herramientas.

63. La preparación de tripas se realiza en una sala separada o en sitios separados por tabiques en las salas donde se producen embutidos con temperatura de aire no superior a +12°C.

64. Las marcas y sellos veterinarios y comerciales se remueven, excepto las marcas y sellos hechos con colorantes alimentarios permitidos para la marcación de los productos de sacrificio sin su posterior remoción.

65. Los cuchillos que no se utilizan durante el proceso tecnológico se guardan en el esterilizador o en el lugar especialmente destinado para ello.
66. Los productos de sacrificio enviados al picado y/o salado deben tener una temperatura no superior a +4°C en cualquier punto de medición, excepto la carne fresca.
67. El picado de carne y de subproductos, la preparación de carne picada y relleno de envueltas (formas) se realiza con temperatura de aire no superior a +12°C.
68. Para la producción de gelatina está prohibido el uso de insumos que contienen colágeno sometido al curtido (endurecimiento de la piel con la ayuda de agentes curtientes vegetales, 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 sebo crudo tratado a más tardar 2 horas después de su recogida en el proceso de evisceración.
70. Nitrito de sodio (nitrito potásico) se utiliza solo en forma de mezclas de nitrito y sal (sal y nitrito) con fracción de nitrito de sodio (nitrito potásico) no superior al 0,9%.
- No se permite la aplicación simultánea de 2 y más mezclas de nitrito y sal (sal y nitrito) en la producción de productos cárnicos de un nombre.
- No se permite la aplicación de mezclas de nitrito y sal (sal y nitrito) a los productos de sacrificio y productos cárnicos que se ponen en circulación no procesados.
71. La preparación de los ingredientes no cárnicos, incluso el pesado y el embalaje, se realiza en salas separadas.
72. El suministro de combustible (astillas, leña) al departamento térmico a través de las salas productivas durante la producción de los productos cárnicos no se permite.
73. En la producción de embutidos cárnicos y que contienen carne y los productos de carne es necesario cumplir los requerimientos siguientes:
- a) la maduración de carne durante el salado se realiza en las salas con temperatura de aire no superior a +4°C, excepto los casos cuando durante el salado se utiliza equipos tecnológicos con un sistema de refrigeración incorporado;
 - b) la preparación de salmuera y embalaje (preparación) de ingredientes no cárnicos se realiza en cantidades necesarias para asegurar no más de 1 turno de trabajo de las instalaciones productivas;

- c) el tratamiento térmico de embutidos y de los productos de carne se realiza en equipos especiales con instrumentos para control de temperatura (incluso en el centro del producto, excepto los productos crudos ahumados y crudos curados) y humedad relativa o solo temperatura (para el tratamiento térmico en agua).
74. En la producción de productos semielaborados cárnicos y que contienen carne es necesario cumplir con los requerimientos siguientes:
- a) no se permite la producción de productos semielaborados cárnicos y que contienen carne destinados a la comercialización, incluso en establecimientos de alimentación pública, con el uso de nitrito de sodio (nitrito potásico);
 - b) se permite instalar los equipos de congelación rápida para congelación de productos semielaborados en la sala donde se realiza el empaquetado y embalaje;
 - c) no se permite comercializar los productos semielaborados con temperatura superior a +6°C en cualquier punto de medición.
75. En la producción de conservas es necesario cumplir con los requerimientos siguientes:
- a) se verifica la hermeticidad del empaque de consumo para conservas no menos de 3 veces por turno, así como después de cada ajuste, reparación o recambio de piezas de los equipos;
 - b) el tiempo que transcurre desde la hermetización del empaque de consumo hasta el comienzo del tratamiento térmico de las conservas no debe ser superior a 30 minutos;
 - c) la duración del proceso tecnológico de la producción de conservas desde limpiado o picado de los productos de sacrificio hasta la esterilización o pasteurización no debe ser superior a 2 horas para las conservas esterilizadas y 1 hora para las pasteurizadas, sin contar el tiempo del salado;
 - d) la temperatura de insumos escaldados antes del empaquetado en empaques de consumo debe ser no inferior a +40°C;
 - e) el fabricante realiza el tratamiento térmico de las conservas conforme con los modos de esterilización o pasteurización que garantizan la seguridad del producto terminado, de conformidad con los requerimientos de la esterilidad industrial, previstos en el anexo No. 2 al presente reglamento técnico;
 - f) la fecha de caducidad de conservas se establece por el fabricante teniendo en cuenta el grupo de conservas, las características del embalaje de consumo que se utiliza y el grado del efecto esterilizante alcanzado;

- g) los documentos que contienen parámetros de la esterilización o pasteurización que se graban en soportes de almacenamiento de datos, son documentos contables y deben ser guardados por el fabricante durante un período de tiempo superior a la fecha de caducidad de los productos en por lo menos 3 meses;
 - h) la duración del mantenimiento de las conservas en el almacén del fabricante para el establecimiento de la seguridad y la estabilidad microbiológica debe ser no inferior a 11 días.
76. La producción de los productos cárnicos para la alimentación de niños del primer año de vida se realiza en instalaciones productivas especializadas, o en talleres especializados, o en líneas tecnológicas especializadas.
77. La producción de los productos cárnicos para la alimentación de niños de 1 a 3 años, de edad preescolar y escolar puede realizarse en instalaciones productivas especializadas, o en talleres especializados, o en líneas tecnológicas especializadas, o en equipos tecnológicos para la producción de productos cárnicos para uso general a principios del turno o durante un turno separado después de su lavado y desinfección.
78. En la producción de productos cárnicos para la alimentación infantil para niños de todos los grupos de edad, no se permite el uso de fosfatos, intensificadores de sabor y olor, ácido benzoico, sórbico y sus sales, así como aditivos alimentarios complejos que contienen fosfatos, intensificadores de sabor y olor, ácido benzoico, sórbico y sus sales.
79. En la producción de productos cárnicos para la alimentación infantil para niños de todos los grupos de edad, no se permite el uso de insumos alimentarios (comestibles) que contengan organismos genéticamente modificados (OMG).
80. En la producción de productos cárnicos para la alimentación infantil para niños de todos los grupos de edad no se permite el uso de insumos alimentarios (comestibles) obtenidos con el uso de pesticidas indicadas en el reglamento técnico de la Unión Aduanera “De seguridad de productos alimenticios” (TR TS 021/2011).
81. En la producción de productos cárnicos para la alimentación de niños de 6 meses a 3 años, no se permite el uso de insumos alimentarios (comestibles) incluidos en el listado que se establece mediante el reglamento técnico de la Unión Aduanera “De seguridad de productos alimenticios” (TR TS 021/2011).

82. En la producción de productos cárnicos para la alimentación de niños de edad preescolar (de 3 a 6 años) y escolar (de 6 años y mayores), no se permite el uso de insumos alimentarios (comestibles) incluidos en el listado que se establece mediante el reglamento técnico de la Unión Aduanera “De seguridad de productos alimenticios” (TR TS 021/2011).
83. En la producción de productos cárnicos para la alimentación infantil para niños de todos los grupos de edad no se permite el uso de productos de sacrificio con contenido total de fósforo superior al 0,2%.
84. En la producción de productos cárnicos para la alimentación de niños de edad preescolar (de 3 a 6 años) y escolar (de 6 años y mayores) no se permite el uso de sangre fresca y congelada suministrada desde otras instalaciones productivas.
85. En la producción de conservas para la alimentación infantil para niños de todos los grupos de edad, la duración de su mantenimiento en el almacén del fabricante para establecer la seguridad y la estabilidad microbiológica debe ser no inferior a 21 días.
86. En todas las etapas de la producción de productos cárnicos (que contienen carne) semielaborados picados para la alimentación infantil para niños de edad preescolar (de 3 a 6 años) y escolar (de 6 años y mayores) la temperatura de carne picada no debe ser superior a +3°C.
87. En la producción de conservas para la alimentación infantil para niños de 6 meses a 3 años, el embalaje se realiza en empaque de consumo con capacidad no superior a 0,25 dm³.

IX. Requerimientos para los procesos de almacenamiento, transporte, comercialización y utilización de productos de sacrificio y productos cárnicos

88. Los fabricantes, vendedores y personas que ejercen funciones de fabricantes extranjeros de productos de sacrificio y productos cárnicos se obligan a realizar los procesos de su almacenamiento, transporte y comercialización de tal manera que dichos productos cumplan con los requerimientos del presente reglamento técnico y de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyos efectos se extienden a los mismos.
89. Los procesos de almacenamiento, transporte y comercialización de productos de sacrificio y productos cárnicos deben cumplir con los requerimientos del presente

reglamento técnico, así como con los requerimientos del reglamento técnico de la Unión Aduanera “De seguridad de productos alimenticios” (TR TS 021/2011).

90. Los procesos de utilización de productos de sacrificio y productos cárnicos deben cumplir con los requerimientos del reglamento técnico de la Unión Aduanera “De seguridad de productos alimenticios” (TR TS 021/2011).
91. Los materiales con contactan con los productos de sacrificio y productos cárnicos en el proceso de su almacenamiento, transporte y comercialización, deben cumplir con los requerimientos que se aplican a la seguridad de los materiales que contactan con productos alimenticios.
92. En el proceso de almacenamiento carne fresca y carne enfriada (canales, medias canales, cuartos) se encuentra colgada verticalmente son tocar una a otra.
93. En cámaras frigoríficas los productos se colocan en pilas en estanterías o paletas a una altura no inferior a 8-10 cm desde el nivel del piso. Los productos se colocan a una distancia no inferior a 30 cm desde las paredes y equipos de enfriamiento. Entre las pilas deben haber pasillos que garantizan un acceso fácil a los productos.
94. Las cámaras frigoríficas para el tratamiento de refrigeración y el almacenamiento de productos de sacrificio y productos cárnicos se equipan con termómetros y/o dispositivos de control automático de temperatura en la cámara, así como con dispositivos para la grabación de la temperatura.
95. Los productos de sacrificio en el proceso de su almacenamiento se agrupan según tipo, destino (comercialización o procesamiento (tratamiento)) y estado térmico (enfriado, congelado).
96. Se permite un aumento de la temperatura de aire en las cámaras frigoríficas en el proceso de su almacenamiento durante carga o descarga de los productos de sacrificio no más que en 5°C, las fluctuaciones de temperatura de aire durante el almacenamiento, transporte y comercialización no deben ser superior a 2°C.
97. No se permite el almacenamiento de productos enfriados y congelados en salas no enfriadas antes de su carga en el medio de transporte y/o contenedor.
98. En el proceso del transporte las canales, medias canales y cuartos se transportan colgados verticalmente, evitándose el contacto entre ellos. Las canales, medias canales y cuartos en estado congelado pueden ser transportados en pilas, evitándose la contaminación de la superficie de las canales.
99. No se permite el uso de los medios de transporte y contenedores para el transporte de los productos de sacrificio y productos cárnicos después del transporte de animales productivos en ellos.

El transporte de animales productivos a las instalaciones productivas se realiza en medios de transporte especializados o equipados especialmente.

Los medios de transporte y contenedores destinados al transporte de productos de sacrificio y productos cárnicos se equipan con dispositivos que permitan mantener y registrar las condiciones de temperatura establecidas.

100. No se permite el transporte de productos de sacrificio y productos cárnicos a granel sin uso de embalaje de transporte y/o de consumo, excepto el hueso destinado a la producción de gelatina.
101. Después del término del proceso de transporte, los medios de transporte y contenedores se someten al tratamiento sanitario (desinfección).
102. No se permite en el proceso de almacenamiento, transporte y comercialización el descongelado de productos de sacrificio y productos cárnicos congelados.
103. En los establecimientos de venta al por menor y al por mayor no se permite que los productos de sacrificio y productos cárnicos que ya habían sido empaquetados al vacío o en las condiciones de atmósfera modificada, se empaquen nuevamente al vacío o en las condiciones de atmósfera modificada.

X. Requerimientos para el embalaje de los productos de sacrificio y productos cárnicos

104. El embalaje (incluso tapas) de los productos de sacrificio y productos cárnicos deben cumplir con los requerimientos del reglamento técnico de la Unión Aduanera "De seguridad de embalaje" (TR TS 005/2011).
105. Los materiales que contactan con los productos de sacrificio y productos cárnicos deben garantizar su seguridad y permanencia de los signos de identificación durante la circulación de los productos de sacrificio y productos cárnicos en el territorio aduanero de la Unión Aduanera durante su vida útil.

XI. Requerimientos para la marcación de los productos de sacrificio y los productos cárnicos

106. La marcación de los productos de sacrificio y productos cárnicos debe cumplir con los requerimientos del reglamento técnico de la Unión Aduanera

“Productos alimenticios y su etiquetado” (TR TS 022/2011), así como con los requerimientos establecidos en los numerales 107-126 del presente reglamento técnico.

107. Con el fin de evitar las acciones que inducen a error al consumidor (comprador):
- a) la marcación que contiene la información sobre las características distintivas de los productos de sacrificio y productos cárnicos (por ejemplo, “carne de alta calidad”, “carne marmoleada”, “halal”, “carne kosher”) debe cumplir con los requerimientos del reglamento técnico de la Unión Aduanera “Productos alimenticios y su etiquetado” (TR TS 022/2011);
 - b) no se permite la marcación de productos cárnicos para uso general con nombres inventados que se perciben asociativamente como productos cárnicos para la alimentación infantil (por ejemplo, salchichas “Para niños”, chorizo “Chiquitín”, “Niño roblizo”, “Toptyzhka”);
 - c) no se permite la marcación de productos cárnicos con nombres inventados que son idénticos o cuya similitud puede inducir a confusión con nombres inventados de productos cárnicos establecidos por estándares intergubernamentales (regionales), excepto los productos cárnicos que se elaboran de conformidad con estos estándares (por ejemplo, “Doctorskaya,” “Lyubitelskaya,” “Moscovskaya,” “Zernistaya,” “Molochnaya”);
 - d) se permite el uso de nombres generalmente aceptados generados por parámetro anatómico (por ejemplo, “carne de costillar”, “bacón”, “cuello”, “morcillo”), patrón típico en el corte (por ejemplo, “cervelat”, “salami”, “de jamón cocido”), tipo de los componentes en la fórmula (por ejemplo, “porcino”, “vacuno”, “de cerdo”, “de vaca”) o ampliamente utilizados en culinaria y alimentación pública (por ejemplo, “pastrami”, “balik”, “salchichas fritas”, “bistec”).
108. En la marcación de productos cárnicos no se permite el uso de las palabras “elaborado de insumos enfriados” o palabras con significado similar en el caso de que en la producción de productos cárnicos se utilicen productos de sacrificio cuyo estado térmico es distinto al enfriado.
109. En el nombre de los productos cárnicos se indica o se coloca en la proximidad inmediata del nombre la información sobre el grupo (por ejemplo, “cárnico”, “que contiene carne”, “cárnico-vegetal”, “vegetal-cárnico”) y tipo (por ejemplo, “embutido”, “producto de carne”, “producto semielaborado”, “especialidad

culinaria”, “conservas”, “producto de tocino”, “producto seco”, “caldo”) de los productos cárnicos.

110. En el caso de que para la elaboración de productos cárnicos se utilice la carne deshuesada mecánicamente (deshuesada finalmente), la información sobre ello se indica en la descripción del contenido de estos productos (por ejemplo, “carne deshuesada mecánicamente”).
111. En la marcación de productos cárnicos en la descripción del contenido de estos productos se indica agua añadida mediante cualquiera de los métodos (como hielo, salmuera, solución, etc.).
112. En la marcación de los productos cárnicos en la descripción del contenido de estos productos no debe contenerse nombres de aditivos alimentarios complejos, así como marinadas y salmueras sin especificar sus componentes.
113. En la marcación de los embutidos y los productos de carne en la descripción del su contenido se indica la presencia de cultivos iniciadores de microorganismos, si en la producción de los embutidos y productos de carne se han utilizado cultivos iniciadores de microorganismos.
114. En la marcación de los productos de sacrificio y productos cárnicos tratados con preparados enzimáticos, en la descripción de su contenido debe contenerse información sobre el uso de dichos preparados si la actividad, incluso la actividad residual, del preparado enzimático persiste en el producto terminado.
115. En la marcación de los productos de sacrificio y productos cárnicos envasados al vacío o en condiciones de atmósfera modificada, debe contenerse la información correspondiente (por ejemplo, “envasado al vacío”, “envasado en atmósfera modificada”).
116. En el caso de que el fabricante de los productos de sacrificio y productos cárnicos que suministran a los establecimientos de venta al por menor y al por mayor para su comercialización, supone su posterior empaquetamiento en el proceso de comercialización en embalaje de consumo, cambiando su cantidad y/o forma de su embalaje, en la marcación de dichos productos de sacrificio y productos cárnicos debe contenerse información sobre las fechas de caducidad antes y después de la apertura del embalaje (rotura de su integridad), pero en los límites del plazo de validez total.

En el caso de ausencia de dicha información en la marcación de los productos de sacrificio y productos cárnicos, no se permite cambiar la cantidad y/o tipo

de embalaje de los productos de sacrificio y productos cárnicos que se suministran para la comercialización a los establecimientos de venta al por menor y al por mayor.

En la marcación de los productos de sacrificio y productos cárnicos envasados en el proceso de la comercialización con el cambio de la cantidad y/o tipo de embalaje, adicionalmente debe indicarse la información sobre la fecha de su empaquetamiento y fecha de caducidad, excepto los casos cuando los productos de sacrificio y productos cárnicos se empaquetan ante el consumidor en el establecimiento de venta al por menor o al por mayor.

117. La marcación de la carne en canales, medias canales, cuartos y piezas debe cumplir con los requerimientos indicados en los numerales 106-116 del presente reglamento técnico, así como con los requerimientos siguientes:

a) la impresión del sello veterinario se pone directamente a la canal, media canal y cuarto de conformidad con los requerimientos establecidos por actos jurídicos de los Estados miembros en el campo de la veterinaria.

b) adicionalmente se puede poner directamente a la canal, media canal y cuarto la impresión del sello comercial;

c) en los documentos de envío de productos de sacrificio no envasados se especifica la información siguiente:

tipo de la carne del animal productivo del cual se ha obtenido el producto de sacrificio, nombre del producto de sacrificio, estado térmico de las canales, medias canales, cuartos y piezas (“enfriado”, “congelado”), parte anatómica de la canal (para piezas);

nombre y localización del fabricante de los productos de sacrificio;

cantidad de los productos de sacrificio;

fecha de fabricación, fecha de caducidad y condiciones de almacenamiento de los productos de sacrificio.

En el caso de que haya embalaje de transporte y/o de consumo, la información arriba mencionada se indica en la marcación y/o en la documentación de envío.

118. La marcación de los subproductos debe cumplir con los requerimientos indicados en los numerales 106-116 del presente reglamento técnico, así como con los requerimientos siguientes:

a) sobre el embalaje de transporte se pone la impresión del sello veterinario de conformidad con los requerimientos establecidos por los actos jurídicos de los Estados miembros en el campo de la veterinaria;

- b) en la marcación se indica la información sobre el estado térmico (por ejemplo, “enfriado”, “congelado”), nombre del subproducto y tipo del animal productivo del cual se ha obtenido el producto de sacrificio;
 - c) en la marcación (si lo hay) se indica la información sobre la categoría del subproducto (por ejemplo, “hígado bovino enfriado 1 categoría”).
119. La marcación de los bloques congelados de la carne y subproductos debe cumplir con los requerimientos indicados en los numerales 106-116 del presente reglamento técnico, así como con los siguientes requerimientos:
- a) sobre la marcación de transporte se pone la impresión del sello veterinario de conformidad con los requerimientos establecidos por los actos jurídicos de los Estados miembros en el campo de la veterinaria;
 - b) en la marcación se indica la información sobre el nombre del subproducto, tipo de la carne o subproductos del animal productivo del cual se ha obtenido el producto de sacrificio, así como la información sobre la fracción de masa del tejido conectivo y adiposo (para la carne limpiada);
 - c) en la marcación (si lo hay) se indica la información sobre la categoría de los subproductos (por ejemplo, “bloque congelado del hígado bovino da 1 categoría”).
120. La marcación de los productos semielaborados y especialidades culinarias debe cumplir con los requerimientos indicados en los numerales 106-116 del presente reglamento técnico, así como con los requerimientos siguientes:
- a) en la marcación se indica la información sobre el grupo de productos cárnicos (“cárnico”, “que contiene carne”), tipo de los productos cárnicos (“producto semielaborado”, “especialidad culinaria”), tipo de productos semielaborados y especialidades culinarias (“picados”, “envueltos en masa”, “rellenos”, “carne picada”, “moldeados”, “en trozos de gran tamaño”, “empanados”, “en trozos pequeños”), así como la información sobre el estado térmico (“enfriados” - para los productos semielaborados con temperatura de -1,5°C hasta +6°C en cualquier punto de medición, “congelados” - para los productos semielaborados y especialidades culinarias con temperatura no superior a -8°C en cualquier punto de medición);
 - b) en el caso de que los productos enfriados se elaboren que productos de sacrificio congelados, la información al respecto se indica en la marcación de estos productos (por ejemplo, “elaborado de insumos congelados”);

- c) en la marcación (si lo hay) se indica la información sobre la categoría de los productos semielaborados;
 - d) adicionalmente en la marcación se puede indicar la información sobre los productos semelaborados y especialidades culinarias (por ejemplo, “empanados”, “con guarnición”, “sin guarnición”, “crepes”, “raviolis”, “manti”).
121. La marcación de embutidos, productos de carne y productos de tocino debe cumplir con los requerimientos indicados en los numerales 106-116 del presente reglamento técnico, así como con los requerimientos siguientes:
- a) en la marcación se indica la información sobre el grupo de los productos cárnicos (“cárnico”, “que contiene carne”, “cárnico-vegetal”, “vegetal-cárnico”), tipo de los productos cárnicos (“embutido”, “producto de carne”, “producto de tocino”), el método del tratamiento tecnológico (“cocidos”, “ahumados”, “semi-ahumados”, “cocidos ahumados”, “crudos ahumados”, “crudos curados”, “asados”, “ahumados asados”, “cocidos asados”, “fritos”, “salados”);
 - b) en la marcación de los productos congelados se indica la información sobre el estado térmico (“congelado”);
 - c) en la marcación (si lo hay) se indica la información sobre la categoría o género de los embutidos, los productos de carne y productos de tocino;
 - d) en la marcación de los embutidos adicionalmente se puede indicar la información de los embutidos (por ejemplo, “chorizo”, “chorizos pequeños”, “salchichas”, “chistorra”, “salchichas cortas y gruesas”, “pan de salchicha”);
 - e) en la marcación de los productos de carne adicionalmente se puede indicar la información sobre los productos de carne basada en el parámetro anatómico (por ejemplo, “carne de costillar”, “bacón”, “cuello”, “morcillo”).
122. La marcación de las conservas debe cumplir con los requerimientos indicados en los numerales 106-116 del presente reglamento técnico, así como con los requerimientos siguientes:
- a) en la marcación se indica la información sobre el grupo de los productos cárnicos (“cárnico”, “que contiene carne”, “cárnico-vegetal”, “vegetal-cárnico”), tipo de los productos cárnicos (“conservas”) y el método del tratamiento tecnológico (“esterilizadas”, “pasteurizadas”);
 - b) en la marcación se indica la información sobre el tipo de las conservas (“en trozo”, “picadas”, “de carne picada”, “de paté”, “de jamón cocido”);
 - c) en la marcación (si lo hay) se indica la información sobre el género de las conservas;

- d) en el caso de que sea imposible aplicar la marcación sobre el embalaje de consumo con un método que garantice la permanencia y legibilidad de la información hasta el término del período de validez (litografía, flexografía u otro método de impresión offset), la información sobre la fecha de fabricación de las conservas, el número de surtido (si lo hay) se aplica sobre la tapa, el fondo o la etiqueta del embalaje de consumo.
123. La marcación de los productos secos y caldos debe cumplir con los requerimientos indicados en los numerales 106-116 del presente reglamento técnico, así como con los requerimientos siguientes:
- a) en la marcación de los productos secos se indica la información sobre el grupo de los productos cárnicos (“cárnico”, “que contiene carne”, “cárnico-vegetal”, “vegetal-cárnico”) y el tipo de los productos cárnicos (“producto seco”);
 - b) en la marcación del caldo se indica la información sobre el grupo de los productos cárnicos (“cárnico”), el método del tratamiento tecnológico (“seco”, “conservado”, “líquido”) y el tipo de los productos cárnicos (“caldo”) (por ejemplo, “caldo cárnico concentrado”).
124. La marcación de las grasas animales fundidas debe cumplir con los requerimientos indicados en los numerales 106-116 del presente reglamento técnico, así como con los requerimientos siguientes:
- a) en la marcación se indica la información sobre el tipo del animal productivo (por ejemplo, “grasa porcina fundida”, “grasa bovina fundida”);
 - b) en la marcación de los productos congelados se indica la información sobre el estado térmico (“congelado”).
125. La marcación de la gelatina debe cumplir con los requerimientos indicados en los numerales 106-116 del presente reglamento técnico, asimismo, en la marcación de la gelatina se indica la información sobre la marca de la misma (si lo hay).
126. La marcación de los productos de sacrificio y productos cárnicos para la alimentación infantil debe cumplir con los requerimientos indicados en los numerales 106-125 del presente reglamento técnico, así como con los requerimientos siguientes:
- a) en la marcación se indica la información que refleje que dichos productos se destinan a la alimentación infantil (“para niños de edad temprana”, “para niños de edad preescolar”, “para niños de edad escolar”), o se contiene referencia a

- una edad específica del niño, a partir de la cual se puede utilizar dichos productos (por ejemplo, “para la alimentación de niños desde 6 años”);
- b) en la marcación de los productos cárnicos para la alimentación infantil se indica la información sobre la fecha de caducidad y las condiciones de almacenamiento después de la rotura de la integridad del embalaje de consumo;
 - c) en la marcación se indica (si lo hay) la información sobre el género de los productos cárnicos;
 - d) en la marcación de los productos cárnicos para los niños del primer año de vida se indica la información sobre la edad del niño (en meses) a partir de la cual se permite la introducción de dichos productos en la nutrición del niño, sobre el grado del molido de dichos productos (por ejemplo, “homogeneizados”, “en forma de puré”, “molido gruesamente”), así como recomendaciones sobre su consumo.

XII. Aseguramiento de la conformidad de los productos de sacrificio y los productos cárnicos a los requerimientos de seguridad

127. La conformidad de los productos de sacrificio y los productos cárnicos al presente reglamento técnico se asegura mediante el cumplimiento de sus requerimientos y de los requerimientos de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyos efectos se extienden a dichos productos.
128. Los métodos de exámenes (pruebas) y mediciones se establecen en estándares conforme a la lista de estándares, que contienen las reglas y métodos de exámenes (pruebas) y mediciones, incluso las reglas para toma de muestras, necesarios para la aplicación y el cumplimiento de los requerimientos del presente reglamento técnico y la realización de la evaluación (confirmación) de la conformidad de los productos.

XIII. Evaluación (conformación) de la conformidad de los productos de sacrificio y los productos cárnicos

129. La evaluación (confirmación) de la conformidad de los productos de sacrificio y los productos cárnicos y los procesos de su producción, almacenamiento, transporte, comercialización y utilización debe cumplir con los requerimientos del presente reglamento técnico y del reglamento técnico de la Unión Aduanera “De seguridad de productos alimenticios” (TR TS 021/2011).
130. Los productos de sacrificio (incluso los productos de sacrificio para la alimentación infantil) antes de ser puestos en circulación en el territorio aduanero de la Unión Aduanera están sujetos a un examen veterinario-sanitario.
131. La realización del examen veterinario-sanitario de los productos de sacrificio (incluso los productos de sacrificio para la alimentación infantil) y la formalización de sus resultados se realiza de conformidad con el reglamento técnico de la Unión Aduanera “De seguridad de productos alimenticios” (TR TS 021/2011) en lo referente al examen veterinario-sanitario.
132. Los productos cárnicos (excepto los productos cárnicos para la alimentación infantil y los productos cárnicos de nuevo tipo) antes de ser puestos en circulación en el territorio aduanero de la Unión Aduanera están sujetos a la declaración de conformidad según lo establecido.
133. La confirmación de la conformidad de los productos cárnicos a los requerimientos del presente reglamento técnico y de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyos efectos se extienden a los mismos, se realiza mediante la aceptación por el solicitante de la declaración de conformidad con base en sus propias pruebas y las pruebas obtenidas con la participación del órgano de certificación de sistemas de gestión (para esquema 6d), un laboratorio (centro) de pruebas acreditado, incluido en el Registro único de los órganos de certificación y laboratorios (centros) de pruebas de la Unión Aduanera.
134. La declaración de conformidad de los productos cárnicos se realiza mediante uno de los esquemas de declaración establecidos por el presente reglamento técnico, a opción del solicitante.
- En el caso de la declaración con los esquemas 3d y 6d, el solicitante pueden ser persona jurídica o persona física en calidad de empresario individual, registrada de conformidad con la legislación del Estado miembro en su territorio, siendo ésta fabricante o ejerciendo funciones del fabricante extranjero con base en contrato

con este último en lo referente al aseguramiento de la conformidad de los productos cárnicos suministrados a los requerimientos del presente reglamento técnico y de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyos efectos se extienden a los mismos.

En el caso de la declaración con el esquema 4d, el solicitante puede ser persona jurídica o persona física en calidad de empresario individual, registrada de conformidad con la legislación del Estado miembro en su territorio, siendo ésta fabricante o vendedor, o ejerciendo funciones del fabricante extranjero con base en contrato con este último en lo referente al aseguramiento de la conformidad de los productos cárnicos suministrados a los requerimientos del presente reglamento técnico y de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyos efectos se extienden a los mismos.

135. El esquema de declaración 3d incluye:

recopilación y análisis de la documentación técnica;

realización del control productivo;

realización de pruebas de las muestras de los productos cárnicos;

aceptación y registro de la declaración de conformidad;

aplicación del signo único de circulación.

El solicitante toma medidas para que el proceso productivo sea estable y garantice la conformidad de los productos cárnicos a los requerimientos del presente reglamento técnico y de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyos efectos se extienden a los mismos, recopila la documentación técnica y realiza su análisis.

El solicitante asegura la realización del control productivo.

Con el fin de controlar la conformidad de los productos cárnicos a los requerimientos del presente reglamento técnico y de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyos efectos se extienden a los mismos, el solicitante realiza pruebas de muestras de los productos cárnicos en un laboratorio de pruebas acreditado, incluido en el Registro único de los órganos de certificación y laboratorios (centros) de pruebas de la Unión Aduanera.

El período de validez de la declaración de conformidad de los productos cárnicos que se producen en serie, no es superior a 3 años.

136. El esquema de declaración 4d incluye:

recopilación y análisis de la documentación técnica;

realización de pruebas de las muestras de los productos cárnicos;

aceptación y registro de la declaración de conformidad;

aplicación del signo único de circulación.

El solicitante recopila la documentación técnica y realiza su análisis.

Para asegurar la conformidad declarada de la partida de los productos cárnicos a los requerimientos del presente reglamento técnico y de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyos efectos se extienden a los mismos, el solicitante realiza pruebas de muestras de los productos cárnicos en un laboratorio de pruebas acreditado, incluido en el Registro único de los órganos de certificación y laboratorios (centros) de pruebas de la Unión Aduanera.

El período de validez de la declaración de conformidad de los productos cárnicos corresponde al período de validez de dichos productos cárnicos.

137. El esquema de declaración 6d incluye:

recopilación y análisis de la documentación técnica que incluye el certificado de sistema de gestión de calidad y seguridad (su copia) otorgado por el órgano de certificación de sistemas de gestión;

realización del control productivo;

realización de pruebas de las muestras de los productos cárnicos;

aceptación y registro de la declaración de conformidad;

aplicación del signo único de circulación;

control de la estabilidad del funcionamiento del sistema de gestión de calidad y seguridad.

El solicitante toma medidas para asegurar la estabilidad del funcionamiento del sistema de gestión de calidad y seguridad y las condiciones de la producción para la elaboración de productos cárnicos que cumplan con los requerimientos del presente reglamento técnico y de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyos efectos se extienden a los mismos, recopila la documentación técnica y realiza su análisis.

El solicitante asegura la realización del control productivo e informa al órgano de certificación de sistemas de gestión sobre los cambios previstos del sistema de gestión.

Con el fin de controlar la conformidad de los productos cárnicos a los requerimientos del presente reglamento técnico y de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyos efectos se extienden a los mismos, el solicitante realiza pruebas de muestras de los productos cárnicos en un laboratorio de pruebas acreditado, incluido en el Registro único de los órganos de certificación y laboratorios (centros) de pruebas de la Unión Aduanera.

El órgano de certificación de sistemas de gestión realiza control de inspección de la estabilidad del funcionamiento del sistema de gestión de calidad y seguridad.

El período de validez de la declaración de conformidad de los productos cárnicos que se producen en serie, no es superior a 5 años.

138. Los materiales comprobantes para la declaración de conformidad debe incluir:

- a) copias de documentos comprobantes del registro estatal en calidad de persona jurídica o empresario individual;
- b) especificaciones o documento conforme al cual ha sido elaborado el producto (si lo hay);
- c) lista de documentos conforme a los cuales han sido elaborados los productos;
- d) certificado (su copia) de sistema de gestión de calidad y seguridad (para el esquema 6d);
- e) protocolos de pruebas de los productos cárnicos;
- f) protocolos de pruebas de los productos de sacrificio y/o ingredientes no cárnicos (si los hay);
- g) contrato (contrato de suministro) o documentación de envío (para el esquema 4d) – si lo hay;
- h) otros documentos que comprueben directa o indirectamente la conformidad de los productos cárnicos a los requerimientos del presente reglamento técnico y de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyos efectos se extienden a los mismos.

139. La declaración de conformidad a los requerimientos del presente reglamento técnico se formaliza según el formato único y las reglas aprobadas mediante la decisión del Colegio de la Comisión Económica Euroasiática No. 293 del 25 de diciembre de 2012.

140. La declaración de conformidad entra en vigor en el día de su registro en el Registro único de los certificados de conformidad otorgados y declaraciones de conformidad registradas, formalizadas según el formato único y el procedimiento establecido.

141. Una vez terminados los procedimientos de confirmación de la conformidad, el solicitante recopilará el paquete de documentos para los productos cárnicos, que incluirá:

- a) documentos previstos en el numeral 138 del presente reglamento técnico (especificaciones, materiales comprobantes para la declaración de conformidad);

b) protocolo (protocolos) de pruebas realizadas en un laboratorio de pruebas acreditado, incluido en el Registro único de los órganos de certificación y laboratorios (centros) de pruebas de la Unión Aduanera;

c) declaración de conformidad registrada.

142. El paquete de documentos para los productos cárnicos lo debe guardar el solicitante:

a) para los productos que se producen en serie – durante no menos de 5 años desde la fecha del término de producción de estos productos;

b) para una partida de productos – durante no menos de 5 años desde la fecha de la comercialización de la partida de los productos cárnicos.

143. Los documentos indicados en el numeral 141 del presente reglamento técnico deben presentarse en el marco del control (vigilancia) estatal.

144. Los productos cárnicos para la alimentación infantil antes de ser puestos en circulación en el territorio aduanero de la Unión Aduanera, están sujetos al registro estatal según el procedimiento establecido por el reglamento técnico de la Unión Aduanera “De seguridad de productos alimenticios” (TR TS 021/2011).

145. La evaluación de la conformidad de los procesos de la producción de los productos de sacrificio y los productos cárnicos (incluso los productos cárnicos y productos de sacrificio para la alimentación infantil) a los requerimientos del presente reglamento técnico y de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyos efectos se extienden a los mismos, se realiza antes de dichos procesos (antes de poner los productos en circulación) en la forma del registro estatal de las instalaciones productivas según el procedimiento establecido por el reglamento técnico de la Unión Aduanera “De seguridad de productos alimenticios” (TR TS 021/2011).

146. La evaluación de la conformidad de los procesos de producción, almacenamiento, transporte, comercialización y utilización de los productos de sacrificio y los productos cárnicos (incluso los productos cárnicos para la alimentación infantil y los productos de sacrificio para la alimentación infantil) a los requerimientos del presente reglamento técnico y de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyos efectos se extienden a los mismos, se realiza en la forma del control (vigilancia) estatal del cumplimiento de los requerimientos del presente reglamento técnico y de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyos efectos se extienden a los mismos.

XIV. Marcación con el signo único de circulación de los productos en el mercado de los Estados miembros de la Unión Aduanera

147. La marcación con el signo único de circulación de los productos en el mercado de los Estados miembros de la Unión Aduanera se realiza antes de que los productos de sacrificio y los productos cárnicos se pongan en circulación.

Los productos de sacrificio y los productos cárnicos que han pasado la evaluación (confirmación) de la conformidad a los requerimientos del presente reglamento técnico y de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyos efectos se extienden a los mismos, deben ser marcados con el signo único de circulación de los productos en el mercado de los Estados miembros de la Unión Aduanera.

148. La marcación con el signo único de circulación de los productos en el mercado de los Estados miembros de la Unión Aduanera de los productos de sacrificio y productos cárnicos no envasados se aplica a la documentación de envío.

149. La marcación con el signo único de circulación de los productos en el mercado de los Estados miembros de la Unión Aduanera de los productos de sacrificio y productos cárnicos colocados directamente en el embalaje de transporte, se aplica al embalaje de transporte y/o a la etiqueta y/o a la hoja que se coloca dentro de cada embalaje de transporte o se adjunta a cada embalaje de transporte, o a la documentación de envío.

XV. Control (vigilancia) estatal del cumplimiento de los requerimientos del presente reglamento técnico

150. El control (vigilancia) estatal del cumplimiento de los requerimientos del presente reglamento técnico respecto a los productos de sacrificio y los productos cárnicos y los procesos de producción, almacenamiento, transporte, comercialización y utilización relacionados con ellos, se realiza de conformidad con la legislación del Estado miembro.

XVI. Cláusula de protección

151. Los órganos autorizados de los Estados miembros se obligan a tomar todas las medidas para restringir y prohibir la puesta en circulación en el territorio aduanero de la Unión Aduanera de los productos de sacrificio y los productos cárnicos que no cumplan con los requerimientos del presente reglamento técnico y de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyos efectos se extienden a los mismos, así como para retirarles de la circulación.

En este caso, el órgano autorizado del Estado miembro se obliga a avisar a los órganos autorizados de otros Estados miembros sobre la toma de la decisión correspondiente, indicando el motivo de su toma y presentando pruebas que clarifiquen la necesidad de dicha medida.