



Новий технічний регламент МС "Про безпеку м'яса і м'ясної продукції" схвалений і рекомендований до прийняття Консультативним комітетом з технічного регулювання ЄЕК.

Згідно з технічним регламентом всі м'ясні напівфабрикати діляться на дві групи:

м'ясні продукти - з вмістом м'яса не менше 60%,

м'ясовмісні продукти - з вмістом м'яса від 5 до 60%.

Для порівняння: діюча на сьогоднішній день класифікація м'ясних продуктів становить 8 категорій м'ясних продуктів, в залежності від вмісту м'яса в напівфабрикаті. Наприклад, категорія А включає м'ясні продукти, у складі яких міститься від 80 до 100% м'яса.

На думку фахівців, така зміна регламенту не зовсім правильна і викликана не турботою про споживачів, а комерційними інтересами, оскільки продукти, у складі яких міститься 100% і 60% м'яса значно відрізняються як за показниками якості та харчової цінності, так і за собівартістю.

Ситуація з м'ясовмісними продуктами ще більш серйозна, адже продукти, які містять всього 5% м'яса, також називаються м'ясовмісними, хоча відсоток вмісту в них м'яса, м'яко кажучи, занадто незначний.

Крім того, така класифікація буде вводити в оману споживача.

Враховуючи викладені вище проблеми, Національна м'ясна асоціація (НМА) запропонувала ввести ще одну категорію до нової класифікації - *«натуральний напівфабрикат»*, тобто продукт, який на 100% складається з м'яса або м'ясних інгредієнтів. До цієї категорії належать, наприклад, духова яловичина і свинина, котлети натуральні, антрекот, ескалоп, стейк тощо. Такі продукти повинні містити спеціальне маркування, як це прийнято світовою практикою. І хоча ціни на *«натуральні напівфабрикати»* будуть значно вище, вони будуть зрозумілими споживачам.

Зараз ці пропозиції розглядаються експертами країн Митного союзу, і до кінця 2012 р. передбачається затвердити проект технічного регламенту, а з 1 липня 2013 р. ввести його в дію на території трьох країн - Росії, Білорусії і Казахстану.