



ЕВРАЗИЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ КОЛЛЕГИЯ

Р Е Ш Е Н И Е

«19» ноября 2019 г.

№ 198

г. Москва

О перечне международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), и перечне международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования

В соответствии с пунктом 4 Протокола о техническом регулировании в рамках Евразийского экономического союза (приложение № 9 к Договору о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 года) и пунктом 5 приложения № 2 к Регламенту работы Евразийской экономической комиссии, утвержденному Решением Высшего Евразийского экономического совета от 23 декабря 2014 г. № 98, Коллегия Евразийской экономической комиссии **решила:**

1. Утвердить прилагаемые:

перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) (далее – перечень);

перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования.

2. Признать утратившим силу Решение Коллегии Евразийской экономической комиссии от 26 мая 2014 г. № 81 «О перечне стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), и перечне стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции».

3. Просить Правительство Республики Казахстан обеспечить ускорение представления в Евразийскую экономическую комиссию

проекта программы по разработке (внесению изменений, пересмотру) межгосударственных стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования.

4. Настоящее Решение вступает в силу по истечении 30 календарных дней с даты его официального опубликования, за исключением пунктов 1 и 2 настоящего Решения.

Пункты 1 и 2 настоящего Решения вступают в силу с 1 июня 2020 г.

Председатель Коллегии
Евразийской экономической комиссии



УТВЕРЖДЕН

Решением Коллегии
Евразийской экономической комиссии
от 19 ноября 2019 г. № 198

ПЕРЕЧЕНЬ

международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования

№ п/п	Элементы технического регламента Евразийского экономического союза	Обозначение и наименование стандарта	Примечание
1	2	3	4
1	Раздел III и пункты 15 – 18 раздела V	ГОСТ 4288-76 «Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний» (кроме пунктов 2.8 – 2.10)	
2		ГОСТ ISO 5555-2016 «Жиры и масла животные и растительные. Отбор проб»	
3		ГОСТ 8285-91 «Жиры животные топленые. Правила приемки и методы испытания»	
4		ГОСТ 8756.0-70 «Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию»	
5		ГОСТ 9792-73 «Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб»	
6		ГОСТ Р ИСО 5555-2010 «Животные и растительные жиры и масла. Отбор проб»	применяется до даты присоединения Российской Федерации к ГОСТ ISO 5555-2016

№ п/п	Элементы технического регламента Евразийского экономического союза	Обозначение и наименование стандарта	Примечание
1	2	3	4
7		ГОСТ Р ИСО 7002-2012 «Продукты сельскохозяйственные пищевые. Схема стандартного метода отбора проб из партии»	
8		СТБ ГОСТ Р 51447-2001 (ИСО 3100-1-91) «Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб»	
9		ГОСТ Р 51447-99 (ИСО 3100-1-91) «Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб»	
10		СТБ 1036-97 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Метод отбора проб для определения показателей безопасности»	
11		СТ РК ГОСТ Р 51447-99 «Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб»	
12		СТ РК 1729-2007 «Мясо и мясные продукты. Правила приемки и методы испытания»	
13		Пункт 6 раздела III	ГОСТ 32921-2014 «Продукция мясной промышленности. Порядок присвоения групп»
14	СТБ 1885-2008 «Мясная промышленность. Производство пищевых продуктов. Термины и определения»		
15	Пункт 7 раздела III	ГОСТ 7269-2015 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести»	
16		ГОСТ 9959-2015 «Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки»	
17		ГОСТ 20235.0-74 «Мясо кроликов. Методы отбора образцов. Органолептические методы определения свежести»	
18		ГОСТ 29128-91 «Продукты мясные. Термины и определения по органолептической оценке качества»	
19		ГОСТ 33741-2015 «Консервы мясные и мясосодержащие. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей»	
20		СТ РК 1731-2007 «Мясо и мясные продукты. Органолептический метод определения показателей качества»	

№ п/п	Элементы технического регламента Евразийского экономического союза	Обозначение и наименование стандарта	Примечание
1	2	3	4
21	Пункты 7 и 8 раздела III	ГОСТ 20235.1-74 «Мясо кроликов. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса»	
22		ГОСТ 23392-2016 «Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести»	
23	Пункт 8 раздела III	ГОСТ 9793-2016 «Мясо и мясные продукты. Методы определения влаги»	
24		ГОСТ 19496-2013 «Мясо и мясные продукты. Метод гистологического исследования»	
25		ГОСТ 31474-2012 «Мясо и мясные продукты. Гистологический метод определения растительных белковых добавок»	
26		ГОСТ 31475-2012 «Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли растительного (соевого) белка методом электрофореза»	
27		ГОСТ 31479-2012 «Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава»	
28		ГОСТ 31500-2012 «Мясо и мясные продукты. Гистологический метод определения растительных углеводных добавок»	
29		ГОСТ 31796-2012 «Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава»	
30		ГОСТ 33319-2015 «Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги»	
31		ГОСТ 33608-2015 «Мясо и мясные продукты. Идентификация немясных ингредиентов растительного происхождения методом газовой хроматографии с масс-спектрометрическим детектором»	
32		Пункт 8 раздела III, пункт 17 раздела V, показатели «жир» и «поваренная соль» таблиц 1 – 7, показатель «белок»	«Методика измерений массовых долей жира, белка, влаги, поваренной соли и золы в мясе и мясной продукции с применением анализаторов пищевых продуктов FoodScan 2» (свидетельство об аттестации № 241.0011/RA.RU.311866/2019 от 25.01.2019)

№ п/п	Элементы технического регламента Евразийского экономического союза	Обозначение и наименование стандарта	Примечание
1	2	3	4
	таблиц 1 и 3 – 7 приложения 4		
33	Пункт 15 раздела V, показатель «Protscus» разделов I и II приложения 1	ГОСТ 28560-90 «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий родов <i>Proteus</i> , <i>Morganella</i> , <i>Providencia</i> »	
34	Пункт 15 раздела V, показатель « <i>S. aureus</i> » разделов I – IV и VIII приложения 1	ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и <i>Staphylococcus aureus</i> »	
35		ГОСТ 10444.2-94 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества <i>Staphylococcus aureus</i> »	применяется до даты присоединения Республики Армения к ГОСТ 31746-2012
36	Пункт 15 раздела V, показатель «бактерии рода <i>Enterococcus</i> » раздела III приложения 1	ГОСТ 28566-90 «Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества энтерококков»	
37	Пункт 15 раздела V, показатель « <i>E. coli</i> »	ГОСТ 30726-2001 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида <i>Escherichia coli</i> »	
38	разделы III и IV приложения 1	ГОСТ 31708-2012 «Микробиология пищевых продуктов и кормов. Метод обнаружения и определения количества презумптивных бактерий <i>Escherichia coli</i> . Метод наиболее вероятного числа»	
39		ГОСТ Р 50454-92 (ИСО 3811-79) «Мясо и мясные продукты. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий и <i>Escherichia coli</i> (арбитражный метод)»	
40	Пункт 15 раздела V, приложения 1 и 2	ГОСТ ISO 4833-2015 «Микробиология пищевой продукции и кормов. Горизонтальный метод подсчета микроорганизмов. Методика	

№ п/п	Элементы технического регламента Евразийского экономического союза	Обозначение и наименование стандарта	Примечание
1	2	3	4
		подсчета колоний после инкубации при температуре 30 °С»	
41		ГОСТ ISO/TS 17728-2017 «Микробиология пищевой цепи. Методы отбора проб пищевой продукции и кормов для микробиологического анализа»	
42		ГОСТ 9958-81 «Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа»	
43		ГОСТ 20235.2-74 «Мясо кроликов. Методы бактериологического анализа»	
44		ГОСТ 21237-75 «Мясо. Методы бактериологического анализа»	
45		ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний»	
46		ГОСТ Р ИСО 17604-2011 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Отбор проб с туши для микробиологического анализа»	
47		ГОСТ Р 54354-2011 «Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа»	
48	Пункт 15 раздела V, показатели «дрожжи» и «плесени» разделов I, III и IV	ГОСТ ISO 21527-1-2013 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод подсчета дрожжевых и плесневых грибов. Часть 1. Методика подсчета колоний в продуктах, активность воды в которых больше 0,95»	
49	приложения 1, показатель «дрожжи» таблицы 1 приложения 2	ГОСТ ISO 21527-2-2013 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод подсчета дрожжевых и плесневых грибов. Часть 2. Методика подсчета колоний в продуктах, активность воды в которых меньше или равна 0,95»	
50		ГОСТ 10444.12-2013 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов»	
51		ГОСТ 28805-90 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества осмотолерантных дрожжей и плесневых грибов»	

№ п/п	Элементы технического регламента Евразийского экономического союза	Обозначение и наименование стандарта	Примечание
1	2	3	4
52	Пункт 15 раздела V, показатель « <i>V. cereus</i> »	ГОСТ ISO 21871-2013 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод обнаружения и подсчета наиболее вероятного числа <i>Bacillus cereus</i> »	
53	раздела III приложения 1 и таблиц 1 – 3 приложения 2	ГОСТ 10444.8-2013 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий <i>Bacillus cereus</i> . Метод подсчета колоний при температуре 30 °С»	
54	Пункт 15 раздела V, показатель «количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ» разделов I – IV и VII – X приложения 1, таблиц 2 и 3 приложения 2, показатели «дрожжи» и «плесени» разделов I, III и IV приложения 1, показатель «дрожжи» таблицы 1 приложения 2	МВИ.МН 4140-2013 «Методика выполнения измерений количества дрожжей, плесневых грибов, мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов в пищевых продуктах и при контроля стерильности поверхностей с помощью подложек типа RIDA ® COUNT, производства R-Biofarm AG, Германия» (свидетельство об аттестации № 1014/2017 от 17.04.2017)	применяется до разработки соответствующего межгосударственного стандарта и внесения его в настоящий перечень
55	Пункт 15 раздела V, показатель «сульфитредуцирующие клостридии» разделов I – IV приложения 1	ГОСТ 29185-2014 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях»	

№ п/п	Элементы технического регламента Евразийского экономического союза	Обозначение и наименование стандарта	Примечание
1	2	3	4
	и таблицы 3 приложения 2		
56	Пункт 15 раздела V, показатель «количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ» разделов I – IV и VII – X приложения 1, таблиц 2 и 3 приложения 2	ГОСТ 10444.15-94 «Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов»	
57	Пункт 15 раздела V, показатель «бактерии группы кишечной палочки (колиформы)» разделов 1 – 4 и 7 – 10 приложения 1 и таблицы 3 приложения 2	ГОСТ 31747-2012 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)»	
58	Пункт 15 раздела V, показатели промышленной стерильности консервов разделов V и VI приложения 1 и таблиц 1 – 3 приложения 2	ГОСТ 30425-97 «Консервы. Метод определения промышленной стерильности»	
59	Пункт 15 раздела V, показатель	ГОСТ 10444.7-86 «Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и Clostridium botulinum»	

№ п/п	Элементы технического регламента Евразийского экономического союза	Обозначение и наименование стандарта	Примечание
1	2	3	4
60	«мезофильные клостридии»	ГОСТ 10444.9-88 «Продукты пищевые. Метод определения <i>Clostridium perfringens</i> »	
61	таблицы 1 приложения 2	ГОСТ 31744-2012 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод подсчета колоний <i>Clostridium perfringens</i> »	
62	Пункт 15 раздела V, показатель	ГОСТ 10444.11-89 «Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов»	применяется до 01.01.2021
63	«молочнокислые микроорганизмы» таблиц 1 и 2 приложения 2	ГОСТ 10444.11-2013 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов»	
64	Пункт 15 раздела V,	ГОСТ 26927-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути»	
65	показатель «ртуть» приложения 3	ГОСТ 34427-2018 «Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектроскопии на основе эффекта Зеемана»	
66		ГОСТ 33412-2015 «Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли ртути методом беспламенной атомной абсорбции»	
67		ГОСТ Р 53183-2008 «Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектроскопии холодного пара с предварительной минерализацией пробы под давлением»	
68	Пункт 15 раздела V, показатель «мышьяк» приложения 3	ГОСТ 31707-2012 (EN 14627:2005) «Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектроскопии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением»	
69		ГОСТ 26930-86 «Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка»	
70		ГОСТ 31266-2004 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка»	
71		ГОСТ 31628-2012 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка»	

№ п/п	Элементы технического регламента Евразийского экономического союза	Обозначение и наименование стандарта	Примечание
1	2	3	4
72		ГОСТ 33411-2015 «Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли мышьяка методом атомной абсорбции с генерацией гидридов»	
73		СТБ EN 14546-2015 «Продукция пищевая. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка методом атомно-абсорбционной спектроскопии с генерацией гидридов после сухого озонения»	
74		АСТ 313-2009 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка»	
75		ГОСТ Р 51766-2001 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка»	
76	Пункт 15 раздела V, показатель «свинец» приложения 3	ГОСТ 26932-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца»	
77		СТБ 1315-2002 «Продукты консервированные. Методика определения содержания олова и свинца методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА»	
78		СТ РК СТБ 1315-2008 «Продукты консервированные. Методика определения содержания олова и свинца методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА»	
79	Пункт 15 раздела V, показатель «кадмий» приложения 3	ГОСТ 26933-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия»	
80	Пункт 15 раздела V, показатель «хром»	ГОСТ 33425-2015 «Мясо и мясные продукты. Определение никеля, хрома и кобальта методом электротермической атомно-абсорбционной спектроскопии»	
81	приложения 3	МВИ.МН 5729-2016 «Определение хрома, железа, никеля, меди, цинка в пищевых продуктах и сырье методом масс-спектрометрии с индуктивно-связанной плазмой» (свидетельство об аттестации № 997/2016 от 23.12.2016)	применяется до разработки соответствующего межгосударственного стандарта и внесения его

№ п/п	Элементы технического регламента Евразийского экономического союза	Обозначение и наименование стандарта	Примечание
1	2	3	4
			в настоящий перечень
82	Пункт 15 раздела V, показатели «свинец» и «кадмий» приложения 3	ГОСТ EN 14084-2014 «Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди и железа с помощью атомно-абсорбционной спектроскопии после микроволнового разложения»	
83		ГОСТ 30178-96 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов»	
84		ГОСТ 33426-2015 «Мясо и мясные продукты. Определение свинца и кадмия методом электротермической атомно-абсорбционной спектроскопии»	
85		ГОСТ 33824-2016 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)»	
86		СТ РК EN 14082-2013 «Пищевые продукты. Определение трассирующих элементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди, железа и хрома спектрометрическим методом атомной абсорбции после сухого озоления»	
87		СТБ 1313-2002 «Продукты пищевые и сырье продовольственное. Методика определения содержания токсичных элементов цинка, кадмия, свинца, меди методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ГА»	
88	Пункт 15 раздела V, показатели «свинец», «кадмий» и «мышьяк» приложения 3	ГОСТ 30538-97 «Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом»	
89	Пункт 15 раздела V, показатели «свинец», «кадмий» и «хром»	ГОСТ EN 14083-2013 «Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектроскопии с атомизацией в графитовой печи с предварительной	

№ п/п	Элементы технического регламента Евразийского экономического союза	Обозначение и наименование стандарта	Примечание
1	2	3	4
	приложения 3	минерализацией пробы при повышенном давлении»	
90		СТБ EN 14082-2014 «Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди, железа и хрома с помощью атомно-абсорбционной спектроскопии (ААС) после сухого озоления»	
91	Пункт 15 раздела V, показатели «мышьяк», «кадмий», «ртуть»	СТБ EN 13805-2012 «Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Разложение под давлением»	
92	и «свинец» приложения 3	СТБ EN 15763-2015 «Продукция пищевая. Определение следовых элементов. Определение мышьяка, кадмия, ртути и свинца в пищевой продукции методом масс-спектрометрии с индуктивно связанной плазмой (ИСП-МС) после минерализации под давлением»	
93	Пункт 15 раздела V, показатели «ГХЦГ (α -, β -,	ГОСТ EN 1528-1-2014 «Продукты пищевые с большим содержанием жира. Определение пестицидов и полихлорированных бифенилов (ПХБ). Часть 1. Общие положения»	
94	и «ДДТ и его метаболиты» приложения 3	ГОСТ EN 1528-2-2014 «Продукты пищевые с большим содержанием жира. Определение пестицидов и полихлорированных бифенилов (ПХБ). Часть 2. Экстракция жира, пестицидов и ПХБ и определение содержания жира»	
95		ГОСТ EN 1528-3-2014 «Пищевая продукция с большим содержанием жира. Определение пестицидов и полихлорированных бифенилов (ПХБ). Часть 3. Методы очистки»	
96		ГОСТ EN 1528-4-2014 «Пищевая продукция с большим содержанием жира. Определение пестицидов и полихлорированных бифенилов (ПХБ). Часть 4. Определение, методы подтверждения, прочие положения»	
97		ГОСТ 32308-2013 «Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газожидкостной хроматографии»	
98		СТ РК 2011-2010 «Вода, продукты питания, корма и табачные изделия. Определение хлорорганических пестицидов хроматографическими методами»	

№ п/п	Элементы технического регламента Евразийского экономического союза	Обозначение и наименование стандарта	Примечание
1	2	3	4
99	Пункт 15 раздела V, показатель «диоксины» приложения 3	ГОСТ 34449-2018 «Продукты пищевые, продовольственное сырье, корма, кормовые добавки. Определение массовой доли диоксинов методом хромато-масс-спектрометрии высокого разрешения»	
100		АСТ 348-2012 «Методы отбора проб и анализа для контроля уровней диоксинов (ПХДД/ПХДФ), и диоксин-подобных ПХБ и диоксин-неподобных ПХБ в определенных пищевых продуктах»	
101	Пункт 15 раздела V, показатель «левомицетин (хлорамфеникол)» приложения 3	МВИ.МН 2436-2015 «Методика выполнения измерений содержания хлорамфеникола (левомицетина) в продукции животного происхождения с использованием тест-систем RIDASCREEN® Chloramphenicol и ПРОДОСКРИН®Хлорамфеникол» (свидетельство об аттестации № 919/2015 от 30.12.2015)	применяются до разработки соответствующих межгосударственных стандартов и внесения их в настоящий перечень
102		МВИ.МН 4230-2015 «Определение содержания левометицина (хлорамфеникола) в молоке, сухом молоке, мясе и меде методом иммуноферментного анализа с использованием набора реагентов MaxSignal для определения хлорамфеникола. Методика выполнения измерений» (свидетельство об аттестации № 893/2015 от 17.07.2015)	
103		МВИ.МН 4678-2018 «Методика выполнения измерений содержания хлорамфеникола (левомицетина) в продукции животного происхождения методом иммуноферментного анализа с использованием наборов реагентов MaxSignal (R) Chloramphenicol (CAP) ELISA Test Kit и ИФА-антибиотик – хлорамфеникол» (свидетельство об аттестации № 1119/2018 от 03.08.2018)	
104		МВИ.МН 4790-2013 «Определение содержания остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола) в сырье животного происхождения и пищевых продуктах методом ВЭЖХ-МС/МС. Методика выполнения измерений» (свидетельство об аттестации № 809/2013 от 29.11.2013)	

№ п/п	Элементы технического регламента Евразийского экономического союза	Обозначение и наименование стандарта	Примечание
1	2	3	4
105		МВИ.МН 4846-2014 «Определение хлорамфеникола в сырье и продукции животного происхождения. Методика выполнения измерений методом иммуноферментного анализа с использованием набора реагентов «ИФА-хлорамфеникол» (свидетельство об аттестации № 824/2014 от 21.02.2014)	
106		МИ 1013-1-2018 (МВИ.МН 4230-2015) «Продукция животного происхождения. Методика измерений содержания хлорамфеникола (левомецетина) методом ИФА с использованием наборов реагентов MaxSignal Chloramphenicol (CAP) ELISA Test Kit производства производства BIOO Scientific Corporation (США) и ИФА антибиотик – хлорамфеникол» (свидетельство об аттестации № 2324/420-RA.RU.311703-2017 от 31.01.2018)	
107		МИ 1013-2-2018 (МВИ.МН 4678-2015) «Продукция животного происхождения. Методика измерений содержания хлорамфеникола (левомецетина) методом ИФА с использованием наборов реагентов MaxSignal Chloramphenicol (CAP) ELISA Test Kit производства производства BIOO Scientific Corporation (США) и ИФА антибиотик – хлорамфеникол» (свидетельство об аттестации № 2320/420-RA.RU.311703-2017 от 31.01.2018)	
108	Пункты 15 и 18 раздела V, показатели «тетрациклиновая группа» приложения 3 и «доксидиклин» таблицы 1 приложения 5	ГОСТ 31694-2012 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором»	
109	Пункты 15 и 18 раздела V, показатели «тетрацикли-	МВИ.МН 2643-2007 «Методика выполнения измерения количества сульфаметазина в молоке, мясе, почках с использованием тест-системы Ридаскрин(R) Сульфаметазин»	применяется до разработки соответствующего

№ п/п	Элементы технического регламента Евразийского экономического союза	Обозначение и наименование стандарта	Примечание
1	2	3	4
	новая группа» приложения 3, «все вещества сульфаниламидной группы (сульфаниамиды)» и «доксциклин» таблицы 1 приложения 5	(свидетельство об аттестации № 427/2007 от 13.03.2007)	межгосударственного стандарта и внесения его в настоящий перечень
110	Пункты 15 и 18 раздела V, показатели «все вещества сульфаниламидной группы (сульфаниамиды)», «тиамфеникол», «метронидазол/ диметридазол/ ронидазол/ дапсон/ клотримазол/ аминитризол/ тинидазол», «бензилпенициллин/ пенетагат», «ампициллин», «амоксциллин», «клоксацциллин», «диклоксацциллин», «оксациллин», «феноксиметилпенициллин», «триметоприм», «флорфеникол»,	ГОСТ 34285-2017 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод обнаружения химиотерапевтических лекарственных средств для ветеринарного применения с помощью иммуноферментного анализа с хемилюминесцентной детекцией с использованием технологии биочипов»	применяется в отношении показателей «дапсон», «нитрофураны (включая фуразолидон)», «оксациллин», «тетрациклиновая группа», «оксолиновая кислота», «спектиномицин», «спирамицин», «стрептомицин/ дигидрострептомицин», «все вещества сульфаниламидной группы (сульфаниамиды)», «тиамфеникол», «тилозин», «триметоприм», «феноксиметилпенициллин», «цефтиофур», «цефалексин», «цефкином», «цефапирин», «ципро-

№ п/п	Элементы технического регламента Евразийского экономического союза	Обозначение и наименование стандарта	Примечание
1	2	3	4
	«апрамицин», «данофлоксацин», «линкомицин/клиндамицин», «марбофлоксацин», «нафциллин», «неомицин», «нитрофураны (включая фуразолидон)», «оксолиновая кислота», «спектиномицин», «спирамицин» «стрептомицин/дигидро-		фloxацин/энрофлоксацин/пeфloxацин/офloxацин/норфлоксацин», «эритромицин», «амоксициллин», «ампициллин», «апрамицин», «бацитрацин», «бензилпенициллин/пенетамат», «данофлоксацин», «диклоксациллин», «марбофлоксацин»
111	стрептомицин», «тилозин», «цефтиофур», «цефалексин», «цефкином», «цефапирин» «ципрофлоксацин/энрофлоксацин/пeфloxацин/офloxацин/норфлоксацин», «эритромицин» таблицы 1 приложения 5, «бацитрацин» приложения 3 и таблицы 1	ГОСТ 34480-2018 «Мясо и мясные продукты. Метод определения амфениколов и пенициллинов методом тандемной жидкостной масс-спектрометрии»	применяется в отношении показателей «хлорамфеникол», «флорфеникол», «тиамфеникол», «бензилпенициллин», «ампициллин», «диклоксациллин», «оксациллин», «феноксиметилпенициллин», «кфлоксациллин», «амоксициллин», «нафциллин»
112	приложения 5, «левомицетин (хлорамфеникол)», тетрациклиновая группа» приложения 3	АСТ ГОСТ Р 54904-2012 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором»	применяются в отношении показателей «метронидазол/диметридазол/ронидазол/тинидазол»,

№ п/п	Элементы технического регламента Евразийского экономического союза	Обозначение и наименование стандарта	Примечание
1	2	3	4
113		ГОСТ Р 54904-2012 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором»	«оксациллин», «все вещества сульфаниламидной группы (сульфаниламиды)», «триметоприм», «феноксиметилпенициллин», «флорфеникол», «амоксициллин», «ампициллин», «бензилпенициллин/пенетамат», «диклоксациллин», «клоксациллин», «левомицетин (хлорамфеникол)»
114		МВИ.МН 4885-2014 «Методика выполнения измерений содержания пенициллина в продукции животного происхождения методом ИФА с использованием набора реагентов MaxSignal производство BIOO Scientific Corporation (США)» (свидетельство об аттестации № 829/2014 от 11.04.2014)	применяются до разработки соответствующих межгосударственных стандартов и внесения их в настоящий перечень
115		МВИ.МН 5200-2015 «Определение содержания остаточных количеств пенициллинов в сырье животного происхождения и пищевых продуктах методом ВЭЖХ-МС/МС. Методика выполнения измерений» (свидетельство об аттестации № 883/2015 от 25.04.2015)	
116		МВИ.МН 5336-2015 «Методика выполнения измерений содержания антибиотиков группы пенициллинов в продукции животного происхождения методом ИФА с использованием тест-систем производства EuroProxima B.V., Нидерланды» (свидетельство об аттестации № 898/2015 от 16.09.2015)	

№ п/п	Элементы технического регламента Евразийского экономического союза	Обозначение и наименование стандарта	Примечание
1	2	3	4
117	Пункты 15 и 18 раздела V, показатели «левомицетин (хлорамфеникол)», «тетрациклиновая группа» и «бацитрацин» приложения 3, «бензилпенициллин/пенетамат», «ампициллин», «амоксциллин», «кфлоксациллин», «диклоксциллин», «нафциллин», «оксациллин», «феноксиметилпенициллин» «стрептомицин/дигидрострептомицин», «нитрофураны (включая фуразолидон), «флумекин», «данофлоксацин», «дифлоксацин», «оксилиновая кислота» и «марбофлоксацин» таблицы 1 приложения 5	«Сырье продовольственное. Продукты питания животного происхождения. Метод иммуноферментного анализа антибактериальных препаратов» (свидетельство об аттестации № KZ.07.00.03642-2017 от 27.12.2017)	применяется до разработки соответствующего межгосударственного стандарта и внесения его в настоящий перечень
118	Пункты 15 и 18 раздела V, показатель «бацитрацин» приложения 3	ГОСТ 33934-2016 «Мясо и мясные продукты. Определение цинкбацитрацина методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором»	

№ п/п	Элементы технического регламента Евразийского экономического союза	Обозначение и наименование стандарта	Примечание
1	2	3	4
119	и таблицы 1 приложения 5	МВИ.МН 4652-2013 «Определение содержания бацитрацина в продукции животного происхождения методом ИФА с использованием тест-систем производства EuroProxima B.V., Нидерланды. Методика выполнения измерений» (свидетельство об аттестации № 779/2013 от 03.06.2013)	применяется до разработки соответствующего межгосударственного стандарта и внесения его в настоящий перечень
120	Пункт 16 раздела V, показатель «бенз(а)пирен»	ГОСТ 31745-2012 «Продукты пищевые. Определение содержания полициклических ароматических углеводородов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»	
121		ГОСТ 34119-2017 «Мясо и мясные продукты. Метод определения полициклических ароматических углеводородов высокоэффективной жидкостной хроматографией с масс-спектрометрическим детектированием»	
122		СТБ ГОСТ Р 51650-2001 «Продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена»	
123		ГОСТ Р 51650-2000 «Продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена»	
124	Пункт 17 раздела V, показатель «белок»	ГОСТ 25011-2017 «Мясо и мясные продукты. Методы определения белка»	
125		ГОСТ 31477-2012 «Мясо и мясные продукты. Иммунопреципитационный метод определения массовой доли животного (свиного, говяжьего, бараньего) белка»	
126	Пункт 17 раздела V, показатель «жир»	ГОСТ 23042-2015 «Мясо и мясные продукты. Методы определения жира»	
127		ГОСТ 26183-84 «Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира»	
128		СТ РК 1485-2005 «Мясо и мясные продукты. Методы определения жира»	
129		ГОСТ ISO 1841-2-2013 «Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов»	

№ п/п	Элементы технического регламента Евразийского экономического союза	Обозначение и наименование стандарта	Примечание
1	2	3	4
130	«поваренная соль» таблиц 1 – 7 приложения 4	ГОСТ 26186-84 «Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов»	
131	Пункт 17 раздела V, показатель «крахмал» таблиц 1, 2, 4 и 5 приложения 4	ГОСТ 10574-91 «Продукты мясные. Методы определения крахмала»	применяется до даты присоединения Республики Армения к ГОСТ 10574-2016
132		ГОСТ 10574-2016 «Продукты мясные. Методы определения крахмала»	
133		ГОСТ 29301-92 «Продукты мясные. Методы определения крахмала»	
134		СТ РК ИСО 13965-2009 «Мясо и мясопродукты. Определение содержания крахмала и глюкозы. Метод тендеризации с помощью ферментных препаратов»	
135	Пункт 17 раздела V, показатель	ГОСТ ISO 1841-1-2016 «Мясо и мясная продукция. Определение содержания хлоридов. Часть 1. Метод Волхарда»	
136	«поваренная соль» таблиц 3 – 5 и 7 приложения 4	ГОСТ 31102.2-2002 (ИСО 1841-2:1996) «Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов»	применяется до даты присоединения Республики Казахстан к ГОСТ ISO 1841-2-2013
137		ГОСТ 9957-2015 «Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия»	
138	Пункт 17 раздела V, показатель	ГОСТ 23231-2016 «Изделия колбасные вареные и продукты из мяса вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы»	
139	«остаточная активность кислой фосфатазы» таблицы 5 приложения 4	ГОСТ 31787-2012 «Мясо и мясные продукты. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы, выраженной массовой долей фенола, в колбасных изделиях из термически обработанных ингредиентов»	
140	Пункт 17 раздела V, пункты 70 и 74 раздела VIII,	ГОСТ EN 12014-3-2015 «Продукты пищевые. Определение содержания нитрата и (или) нитрита. Часть 3. Спектрофотометрический метод определения нитрата и нитрита	

№ п/п	Элементы технического регламента Евразийского экономического союза	Обозначение и наименование стандарта	Примечание
1	2	3	4
	показатель «нитриты» таблиц 1 – 7 приложения 4	в мясных продуктах с применением ферментативного восстановления нитрата до нитрита)	
141	приложения 4	ГОСТ EN 12014-4-2015 «Продукты пищевые. Определение содержания нитрата и (или) нитрита. Часть 4. Определение содержания нитрата и нитрита в мясных продуктах методом ионной хроматографии»	
142		ГОСТ 29299-92 (ИСО 2918-75) «Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита»	
143		ГОСТ 8558.1-2015 «Продукты мясные. Методы определения нитрита»	
144	Пункт 17 раздела V и пункт 83 раздела VIII,	ГОСТ 32009-2013 (ISO 13730:1996) «Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора»	
145	показатель «общий фосфор»	ГОСТ 9794-2015 «Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора»	
146	таблицы 5	ГОСТ 30615-99 «Сырье и продукты пищевые. Метод определения фосфора»	
147	приложения 4	ГОСТ 31110-2002 «Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора»	
148	Пункт 18 раздела V, приложение 5	ГОСТ 31903-2012 «Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков»	
149	Пункт 18 раздела V, показатель «нитрофураны (включая фуразолидон)»	ГОСТ 32014-2012 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания метаболитов нитрофуранов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором»	
150	приложения 5	ГОСТ 33615-2015 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Иммуноферментный метод определения остаточного содержания метаболита фуразолидона»	
151		МВИ.МН 4275-2012 «Определение содержания метаболитов нитрофуранов в продукции животного происхождения с использованием тест-систем производства EuroProxima B.V., Нидерланды.	применяются до разработки соответствующих межгосудар-

№ п/п	Элементы технического регламента Евразийского экономического союза	Обозначение и наименование стандарта	Примечание
1	2	3	4
		МВИ» (свидетельство об аттестации № 703/2012 от 21.05.2012)	ственных стандартов и внесения их в настоящий перечень
152		МВИ.МН 4525-2012 «Методика выполнения измерений содержания метаболитов нитрофуранов в продукции животного происхождения методом ИФА с использованием наборов реагентов производства BIOO Scientific Corporation (США)» (свидетельство об аттестации № 749/2012 от 14.12.2012)	
153		МИ 4525-2018 (МВИ.МН 4525-2012) «Продукция животного происхождения. Методика измерений содержания метаболитов нитрофуранов методом ИФА с использованием наборов реагентов производства BIOO Scientific Corporation (США)» (свидетельство об аттестации № 2322/420-RA.RU.311703-2017 от 31.01.2018)	
154	Пункт 18 раздела V, показатели «флумеквин» (флюмеквин), «данофлоксацин»,	ГОСТ 32797-2014 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания хинолонов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором»	
155	«дифлоксацин», «марбофлоксацин», «ципрофлоксацин/энрофлоксацин/пемфлоксацин/офлоксацин/норфлоксацин» и «оксолиновая кислота» таблицы 1 приложения 5	ГОСТ 33634-2015 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Иммуноферментный метод определения остаточного содержания антибиотиков фторхинолонового ряда»	применяется в отношении показателя «ципрофлоксацин/энрофлоксацин/пемфлоксацин/офлоксацин/норфлоксацин»

№ п/п	Элементы технического регламента Евразийского экономического союза	Обозначение и наименование стандарта	Примечание
1	2	3	4
156	Пункт 18 раздела V, показатели «апрамицин», «гентамицин», «канамицин», «неомицин», «спектиномицин», «паромомицин» и «стрептомицин/дигидрострептомицин» таблицы 1 приложения 5	ГОСТ 32798-2014 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором»	
157	Пункт 18 раздела V, показатель «стрептомицин/дигидрострептомицин» таблицы 1 приложения 5	МВИ.МН 2642-2015 «Методика выполнения измерений содержания стрептомицина в продукции животного происхождения с использованием тест-систем Ridascreen® Streptomycin и Продоскрин® Стрептомицин» (свидетельство об аттестации № 918/2015 от 30.12.2015)	применяются до разработки соответствующих межгосударственных стандартов и внесения их в настоящий перечень
158		МВИ.МН 4894-2014 «Методика выполнения измерений содержания стрептомицина в продукции животного происхождения методом ИФА с использованием набора реагентов MaxSignal производство BIOO Scientific Corporation (США)» (свидетельство об аттестации № 835/2014 от 28.04.2014)	
159		МВИ.МН 5593-2016 «Определение содержания остаточных количеств стрептомицина в сырье животного происхождения и пищевых продуктах методом ВЭЖХ-МС/МС» (свидетельство об аттестации № 957/2016 от 26.05.2016)	
160	Пункт 18 раздела V, показатели «цефтиофуран», «цефалексин», «цефепимид», «цефтриаксон» таблицы 1 приложения 5	ГОСТ 34137-2017 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания цефалоспоринов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием»	

№ п/п	Элементы технического регламента Евразийского экономического союза	Обозначение и наименование стандарта	Примечание
1	2	3	4
161	Пункт 18 раздела V, показатели «линкомицин/клиндамицин», «пирлимицин», «эритромицин», «спирамицин», «тилмикозин», «тилозин», «тилвалозин», «тулатромицин», «тиамулин», «вальнемулин» таблицы 1 приложения 5	ГОСТ 34136-2017 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания макролидов, линкозамидов и плевромутилинов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием»	
162	Пункт 18 раздела V, показатель «колистин» таблицы 1 приложения 5	МВИ.МН 5916-2017 «Методика выполнения измерений содержания колистина в продукции животного происхождения методом ИФА с использованием реагентов MaxSignal производства BIOO Scientific Corporation (США)» (свидетельство об аттестации № 1078/2017 от 14.12.2017)	применяются до разработки соответствующих межгосударственных стандартов и внесения их в настоящий перечень
163		МВИ. МН 5928-2017 «Методика выполнения измерений содержания колистина в продукции животного происхождения методом ИФА с использованием тест-систем производства EuroProximaB.V., Нидерланды» (свидетельство об аттестации № 1085/2017 от 27.12.2017)	
164		МИ 1095-2018 (МВИ.МН 5916-2017) «Продукция животного происхождения. Методика измерений содержания колистина в продукции животного происхождения методом ИФА с использованием набора реагентов MaxSignal® производства BIOO Scientific Corporation (США)» (свидетельство об аттестации № 2344/420-RA.RU.311703-2018 от 20.04.2018)	
165	Пункт 18 раздела V, показатель «доксциклин»	СТ РК 1505-2006 «Продукты пищевые. Определение антибиотиков методом инверсионной вольтамперометрии (левомицетин, тетрациклиновая группа)»	

№ п/п	Элементы технического регламента Евразийского экономического союза	Обозначение и наименование стандарта	Примечание
1	2	3	4
166	таблицы 1 приложения 5	МВИ.МН 3830-2015 «Методика выполнения измерения содержания антибиотиков группы тетрациклинов в продукции животного происхождения методом ИФА с использованием набора реагентов MaxSignal и ИФА антибиотик-тетрациклин» (свидетельство об аттестации № 909/2015 от 16.11.2015)	применяются до разработки соответствующих межгосударственных стандартов и внесения их в настоящий перечень
167		МВИ.МН 3951-2015 «Методика выполнения измерений содержания антибиотиков группы тетрациклинов в продукции животного происхождения с использованием тест-системы Ridascreen R Tetracyclin и ПРОДОСКРИН R Тетрациклин» (свидетельство об аттестации №975/2016 от 05.10.2016)	
168		МИ 1016-2018 (МВИ.МН 3830-2015) «Продукция животного происхождения. Методика измерений содержания антибиотиков группы тетрациклинов методом ИФА с использованием наборов реагентов MaxSignal Chloramphenicol и ИФА антибиотик-тетрациклин» (свидетельство об аттестации № 2321/420-RA.RU.311703-2017 от 31.01.2018)	
169	Пункт 18 раздела V, показатели «ласалогид» и «монезин» таблицы 1	АСТ ГОСТ Р 54518-2011 «Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Метод определения содержания кокцидиостатиков с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором»	
170	приложения 5, показатели «галофугинон», «диклазурил», «мадурамицин», «наразин», «никарбазин» (синоним: динитрокарбанилид), «робенидин», «салиномицин»,	ГОСТ Р 54518-2011 «Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Метод определения содержания кокцидиостатиков с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором»	

№ п/п	Элементы технического регламента Евразийского экономического союза	Обозначение и наименование стандарта	Примечание
1	2	3	4
	«семдур-мицин», «толтразурил» и «декоквинат» таблицы 2 приложения 5		
171	Пункт 78 раздела VIII	ГОСТ ISO 5553-2013 «Мясо и мясные продукты. Обнаружение полифосфатов»	
172		ГОСТ 33809-2016 «Мясо и мясные продукты. Определение сорбиновой и бензойной кислот методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»	
173		ГОСТ 34448-2018 «Мясо и мясные продукты. Методы определения L-(+)-глутаминовой кислоты»	
174		СТ РК ИСО 4134-2009 «Мясо и мясные продукты. Определение содержания L -(+) глутаминовой кислоты. Контрольный метод»	
175	Пункт 79 раздела VIII	ГОСТ SEN/TS 15568-2015 «Пищевые продукты. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Отбор проб»	
176		ГОСТ ИСО 21569-2009 «Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот»	
177		ГОСТ ИСО 21570-2009 «Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте»	
178		ГОСТ ИСО 21571-2009 «Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот»	
179		ГОСТ ИСО 21572-2009 «Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы, основанные на протеине»	

№ п/п	Элементы технического регламента Евразийского экономического союза	Обозначение и наименование стандарта	Примечание
1	2	3	4
180		СТБ ISO 21571-2016 «Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот»	
181		ГОСТ Р ИСО 21571-2014 «Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Экстракция нуклеиновых кислот»	
182		СТБ ГОСТ Р 52173-2005 «Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения»	
183		СТБ ГОСТ Р 52174-2005 «Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа»	
184		СТ РК 1345-2005 «Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа»	
185		СТ РК 1346-2005 «Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения»	
186		ГОСТ Р 52173-2003 «Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения»	
187		ГОСТ Р 52174-2003 «Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа»	

№ п/п	Элементы технического регламента Евразийского экономического союза	Обозначение и наименование стандарта	Примечание
1	2	3	4
188	Подпункт «в» пункта 107 раздела XI	ГОСТ 34397-2018 «Мясная продукция. Оценка тождества и сходства до степени смешения придуманных названий»	

