ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

РЫБА ВСЕХ ВИДОВ ОБРАБОТКИ

ДЛИНА И МАССА

ГОСТ 1368—91

Издание официальное

БЗ 11—95

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 637.56:006.354 Группа Н20

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

РЫБА ВСЕХ ВИДОВ ОБРАБОТКИ

Длина и масса

ГОСТ 1368—91

Fish of all types of processing.
Length and mass

ОКП 92 6000

Дата введения 01.07.93

Настоящий стандарт устанавливает подразделение рыб всех видов обработки по длине или массе, а также устанавливает их минимальную длину или массу.

Стандарт не распространяется на хрящевые рыбы.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

Издание официальное ★ Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1991
© ИПК Издательство стандартов, 1997
Переиздание с Изменениями

1. Рыбу следующих наименований по длине подразделяют в соответствии с требованиями табл. 1.

Таблица 1

Наименование рыбы. вид разделки	Длина, см					
	крупная		средняя		мелкая	
	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная, копченая, вяленая	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная, копченая, вяленая	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная, копченая, вяленая
Баттерфиш:						
неразделанный, потрошеный	25 и более	24 и более	—	—	Менее 25 до 14	Менее 24 до 13
обезглавленный, потрошеный обезглавленный	18 и более	17 и более	—	—	Менее 18 до 10	Менее 17 до 9
Белоглазка неразделанная, потрошеная, кроме аральской и азербайджанской	Более 19	Более 18	—	—	19 и менее	18 и менее
Берикс:						
неразделанный, потрошеный	17 и более	16 и более	—	—	Менее 17 до 12	Менее 16 до 11
обезглавленный, потрошеный обезглавленный	14 и более	13 и более	—	—	—	—
Вобла, кроме вяленой, неразделанная, потрошеная	Более 22	Более 21	22—18	21—17	Менее 18	Менее 17
Густера (тарань) неразделанная, потрошеная	Более 19	Более 18	—	—	19 и менее	18 и менее

Продолжение табл. 1

Наименование рыбы. вид разделки	Длина, см					
	крупная		средняя		мелкая	
	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная, копченая, вяленая	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная, копченая, вяленая	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная, копченая, вяленая
Елец (мегдым) всех водоемов Сибири неразделанный, потрошеный	Более 19	Более 18	—	—	19 и менее	18 и менее
Жерех неразделанный, потрошеный	Более 40	Более 39	—	—	40 и менее	39 и менее
Карась, кроме серебристого прудового, неразделанный, потрошеный	Более 16	Более 15	—	—	16 и менее	15 и менее
Карась океанический:						
неразделанный, потрошеный	30 и более	29 и более	—	—	Менее 30 до 14	Менее 29 до 13
обезглавленный, потрошеный обезглавленный	20 и более	19 и более	—	—	—	Менее 19 до 15*
Кефаль азово-черноморская, каспийская неразделанная, потрошеная	Более 35	Более 34	35—18	34—17	Менее 18	Менее 17
Кефаль океаническая:						
неразделанная, потрошеная	25 и более	24 и более	—	—	Менее 25 до 17	Менее 24 до 16
обезглавленная, потрошеная обезглавленная	17 и более	16 и более	—	—	—	—

Продолжение табл 1

Наименование рыбы вид разделки	Длина, см					
	крупная		средняя		мелкая	
	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная, копченая вяленая	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная, копченая, вяленая	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная, копченая, вяленая
Красноперка каспийская неразделанная, потрошеная	19 и более	19 и более	—	—	Менее 19	Менее 19
Лещ, кроме морского, неразделанный, потрошеный	Более 30	Более 29	30—22	29—21	Менее 22	Менее 21
Линь неразделанный, потрошеный	25 и более	24 и более	—	—	Менее 25	Менее 24
Мерлуза неразделанная, потрошеная	30 и более	29 и более	—	—	Менее 30 до 17	Менее 29 до 16
обезглавленная, потрошеная обезглавленная	18 и более	17 и более	—	—	Менее 18	15 и более
Масляная рыба неразделанная, потрошеная	35 и более	34 и более	—	—	Менее 35 до 17	Менее 34 до 20*
обезглавленная, потрошеная обезглавленная	25 и более	24 и более	—	—	Менее 25	Менее 24
Муксун неразделанный, потрошеный с головой	Более 48	Более 46	—	—	48 и менее	46 и менее
Плотва неразделанная, потрошеная	Более 19	Более 18	—	—	19 и менее	18 и менее

Продолжение табл 1

Наименование рыбы вид разделки	Длина, см					
	крупная		средняя		мелкая	
	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная, копченая, вяленая	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная, копченая, вяленая	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная, копченая, вяленая
Сазан дунайский неразделанный, потрошеныи	20 и более	19 и более	—	—	Менее 20 до 10	Менее 19 до 9
Сазан, кроме дунаиского, неразделанный, потрошеный	Более 33	Более 32	—	—	33 и менее	32 и менее
Сельдь атлантическая неразделанная, потрошеная	Более 21	Более 20	21—18	20—17	Менее 18	Менее 17
обезглавленная, потрошеная обезглавленная	Более 17	Более 16	17—14	16—13	Менее 14	Менее 13
Сельдь каспииская (кроме черноспинки) неразделанная, потрошеная	Более 35	Более 34	35—24	34—23	Менее 24	Менее 23
Сельдь каспийская черноспинка неразделанная, потрошеная	Более 37	Более 36	—	—	—	—
Сельдь тихоокеанская неразделанная, потрошеная	Более 22	Более 21	—	—	22 и менее	21 и менее
обезглавленная, потрошеная обезглавленная	Более 17	Более 16	—	—	17 и менее	16 и менее

Продолжение табл 1

Наименование рыбы, вид разделки	Длина, см					
	крупная		средняя		мелкая	
	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная, копченая, вяленая	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная, копченая вяленая	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная, копченая, вяленая
Синец (сопа), кроме водоемов УССР, неразделанный, потрошеный	Более 19	Более 18	—	—	19 и менее	18 и менее
Скумбрия черноморская неразделанная, потрошеная	Более 17	Более 16	—	—	17 и менее	16 и менее
Сом, кроме океанического и канального неразделанный, потрошеный	Более 53	Более 51	—	—	53 и менее	51 и менее
обезглавленный, потрошеный обезглавленный	Более 41	Более 39	—	—	41 и менее	39 и менее
Сом океанический неразделанный, потрошеный	53 и более	52 и более	—	—	Менее 53 до 25	Менее 51*, 52—24
обезглавленный, потрошеный обезглавленный	40 и более	38 и более	—	—	Менее 40 до 21	Менее 38 до 20
Ставрида, кроме океанической, неразделанная, потрошеная	Более 22	Более 21	—	—	22—10	21—9,5***
Судак неразделанный, потрошеный	Более 34	Более 33	—	—	34 и менее	33 и менее

Продолжение табл. 1

Наименование рыбы, вид разделки	Длина, см					
	крупная		средняя		мелкая	
	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная, копченая, вяленая	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная, копченая, вяленая	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная, копченая, вяленая
Тарань азово-черноморская неразделанная, потрошеная	Более 22	Более 21	22—19	21—18	Менее 19	Менее 18
Угорь, кроме океанического, неразделанный, потрошеный	Более 60	Более 57	—	—	60 и менее	57 и менее
Усач:						
неразделанный, потрошеный	Более 65	Более 63	—	—	65 и менее	63 и менее
обезглавленный, потрошеный обезглавленный	Более 53	Более 51	—	—	53 и менее	51 и менее
Чехонь неразделанная	Более 19	Более 18	—	—	19 и менее	18 и менее
Шемая азово-черноморская и азербайджанская неразделанная, потрошеная	Более 21	Более 20	—	—	21 и менее	20 и менее
Щука, кроме морской:						
неразделанная, потрошеная	Более 30	Более 28	—	—	30 и менее	28 и менее
обезглавленная, потрошеная обезглавленная	Более 21	Более 20	—	—	21 и менее	20 и менее

Продолжение табл. 1

Наименование рыбы, вид разделки	Длина, см					
	крупная		средняя		мелкая	
	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная, копченая, вяленая	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная, копченая, вяленая	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная, копченая, вяленая
Язь неразделанный, потрошеный	Более 27	Более 26	—	—	27 и менее	26 и менее
Язык морской:						
неразделанный, потрошеный	35 и более	34 и более	—	—	Менее 35 до 17	Менее 34 до 16
обезглавленный, потрошеный обезглавленный	25 и более	24 и более	—	—	—	—

* Минимальная длина только для копченой рыбы.

** Длина рыбы г/к и вяленой.

*** Длина ставриды копченой не менее 7,5 см.

Примечание. Тарань длиной 25 см и более, лещ длиной 35 см и более копченые и вяленые изготовляют под наименованием «отборный».

Длина атлантической сельди (живой, охлажденной, мороженой), вылавливаемой в Балтийском море и прилегающих к нему заливах, должна быть 18 см и более.

2. Рыбу следующих наименований по массе подразделяют в соответствии с требованиями табл. 2.

Таблица 2

Наименование рыбы, вид разделки	Масса, кг								
	крупная			средняя			мелкая		
	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная	копченая, вяленая	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная	копченая, вяленая	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная	копченая, вяленая
Кета:									
неразделанная	Более 4,0	—	—	4,0 и менее	—	—	—	—	—
потрошеная	Более 3,4	Более 2,9*	Более 2,6	3,4 и менее	2,9 и менее	2,6 и менее	—	—	—
Лосось балтийский:									
неразделанный	Более 8,0	—	—	8,0 и менее	—	—	—	—	—
потрошеный	Более 6,0	—	—	6,0 и менее	—	—	—	—	—
Нельма потрошеная	Более 3,0	Более 3,0	Более 2,0	3,0 и менее	3,0 и менее	2,0 и менее	—	—	—
Нототения мраморная.									
неразделанная	—	—	—	—	—	—	Менее 1,5	—	—
потрошеная обезглавленная	2,0 и более	1,6 и более	1,2 и более	Менее 2,0—0,7	Менее 1,6—0,5	Менее 1,2—0,4	—	—	Менее 0,4—0,2

Продолжение табл 2

Наименование рыбы, вид разделки	Масса кг								
	крупная			средняя			мелкая		
	живая, охлажденная мороженая	соленая, пряная	копченая вяленая	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная	копченая, вяленая	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная	копченая вяленая
Окунь морской потрошеный	Более 0,8	Более 0,7	Более 0,6	—	—	—	0,8—0,12	0,7 и менее	0,6 и менее
потрошеный обезглавленный	Более 0,6	Более 0,5	Более 0,4	—	—	—	0,6—0,10	0,5 и менее	0,4—0,07**
Осетр потрошеный	Более 6,0	—	—	6,0 и менее	—	—	—	—	—
Нижка потрошеная обезглавленная	Более 1,0	Более 0,8	Более 0,6	—	—	—	1,0 и менее	0,8 и менее	0,6 и менее
Ряпушка (сельдь обская или туруханская, рипус, зельдь) неразделанная	Более 0,16	Более 0,13	Более 0,12	—	—	—	0,16 и менее	0,13 и менее	0,12 и менее
Саида потрошеная обезглавленная	Более 2,0	Более 1,6	Более 1,3	—	—	—	2,0 и менее	1,6 и менее	1,3 и менее
Севрюга потрошеная	Более 3,5	—	—	3,5 и менее	—	—	—	—	—

Продолжение табл. 2

Наименование рыбы, вид разделки	Масса, кг								
	крупная			средняя			мелкая		
	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная	копченая, вяленая	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная	копченая, вяленая	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная	копченая, вяленая
Семга: неразделанная	3,0 и более	—	—	—	—	—	Менее 3,0	—	—
потрошеная семужной резки	—	2,4 и более	—	—	—	—	—	Менее 2,4	—
Сельдь азово-черноморская (донская, днепровская, дунайская, керченская) неразделанная	Более 0,13	Более 0,11	Более 0,09	0,13—0,10	0,11—0,08	0,09—0,07	Менее 0,10	Менее 0,08	Менее 0,07
Треска: неразделанная (кроме мороженой)	Более 1,7	—	—	—	—	—	1,7 и менее	—	—
потрошеная с/г	Более 1,4	—	—	—	—	—	1,4 и менее	—	—
потрошеная обезглавленная	Более 1,0	Более 0,8	Более 0,6	—	—	—	1,0 и менее	0,8 и менее	0,6 и менее

Продолжение табл. 2

Наименование рыбы, вид разделки	Масса, кг								
	крупная			средняя			мелкая		
	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная	копченая, вяленая	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная	копченая, вяленая	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная	копченая, вяленая
Чавыча:									
неразделанная	Более 6,0	—	—	6,0 и менее	—	—	—	—	—
потрошеная	Более 5,1	Более 4,3	Более 3,7	5,1 и менее	4,3 и менее	3,7 и менее	—	—	—
Шип потрошеный	Более 6,0	—	—	6,0 и менее	—	—	—	—	—

Примечание. Живые, охлажденные, мороженые треску, пикшу, сайду массой 0,4 кг и менее, морской окунь массой 0,3 кг и менее допускается изготовлять неразделанными

---

* Кроме кеты семужного посола

** Для окуня морского потрошеного обезглавленного холодного копчения не менее 0,2 кг

3. Рыба следующих наименований по длине должна соответствовать требованиям табл. 3

Таблица 3

Наименование рыбы	Длина, см, не менее								
	неразделанная, потрошеная					обезглавленная, потрошеная обезглавленная			
	охлажденная, мороженая	соленая, пряная	холодного копчения	горячего копчения	вяленая	охлажденная, мороженая	соленая, пряная, холодного копчения, вяленая	горячего копчения	спинки копченой
Баркус	20	19	19	19	19	17	16	16	—
Белоция	20	19	19	19	19	15	15	15	—
Бельдюга океаническая	20	19	19	19	19	17	16	16	—
Бесуго	20	19	19	19	19	17	16	16	—
Большеглаз	25	24	24	24	16	17	17	17	—
Бычок океанический	20	19	19	19	19	17	16	16	—
Вомер	14	13	13	13	13	—	—	—	—
Джакас	20	19	19	19	19	14	—	—	—
Желтоперка	10	9	9	9	9	—	—	—	—
Зеленоглазка атлантическая	10	9	9	9	9	—	—	—	—
Кабан-рыба	17	16	16	16	16	25	24	24	—
Камбала дальневосточная	*	17	17	20	17	10	9	16	—
Капитан рыба	35	34	34	34	34	25	24	24	—
Каранкс	20	19	19	19	19	15	14	14	—
Карась кубинский	14	13	13	13	13	—	—	—	—

Продолжение табл. 3

Наименование рыбы	Длина, см, не менее								
	неразделанная, потрошеная					обезглавленная, потрошеная обезглавленная			
	охлажденная, мороженая	соленая, пряная	холодного копчения	горячего копчения	вяленая	охлажденная, мороженая	соленая, пряная, холодного копчения, вяленая	горячего копчения	спинки копченой
Клыкач	20	19	19	19	19	15	14	14	—
Красноглазка	17	16	19	—	16	17	16	16	—
Кубера	20	19	19	19	19	14	13	13	—
Лаврак	20	19	19	19	19	—	—	—	—
Латилида	20	19	19	19	19	14	13	13	—
Ледяная рыба	20	19	19	19	19	17	16	16	—
Летрин	20	19	19	19	19	—	—	—	—
Лещ морской	20	19	19	19	19	17	16	16	16
Лихия	20	19	19	19	19	17	16	16	—
Лист	14	—	—	—	—	—	—	—	—
Лутьян желтохвостый и океанический	20	19	19	19	19	14	13	13	—
Макрурус	—	—	—	—	—	15	14	14	20
Макруронус	—	—	—	—	—	20	19	19	—
Мерланка	*	11	11	11	11	—	—	—	—
Минтай	20	—	—	—	—	20	20	19	25
Мойва жирная	10	12	9	9	9	—	—	—	—
Навага дальневосточная	*	—	—	—	—	17	16	16	—

Продолжение табл. 3

Наименование рыбы	Длина, см, не менее								
	неразделанная, потрошеная					обезглавленная, потрошеная обезглавленная			
	охлажденная, мороженая	соленая, пряная	холодного копчения	горячего копчения	вяленая	охлажденная, мороженая	соленая, пряная, холодного копчения, вяленая	горячего копчения	спинки копченой
Налим морской	14	13	13	13	13	12	11	11	—
Нигрита	30	29	29	29	29	23	22	22	—
Нототения мраморная	25	—	—	—	—	18	—	—	—
Окунь каменный	20	19	19	19	19	14	13	13	—
Окунь речной, озерный	12	11	11	11	11	—	—	—	—
Ошибень	—	—	—	—	—	40	39	39	—
Парго	20	19	19	19	19	14	13	13	—
Пеламида	20	19	19	19	19	17	16	16	—
Перко	20	19	19	19	19	16	15	15	—
Перро	20	19	19	19	19	16	14	14	—
Петух морской, илиша	—	—	—	—	—	17	16	16	—
Полинемус	20	19	19	19	19	14	13	13	—
Помпано серебристый	20	19	19	19	19	14	13	13	—
Помадазис	20	19	19	19	19	14	13	13	—
Путассу	17	16	16	16	16	17	16	16	20
Ронко кубинская	14	13	13	13	13	—	—	—	20

Наименование рыбы	Длина, см, не менее								
	неразделанная, потрошеная					обезглавленная, потрошеная обезглавленная			
	охлажденная, мороженая	соленая, пряная	холодного копчения	горячего копчения	вяленая	охлажденная, мороженая	соленая, пряная, холодного копчения, вяленая	горячего копчения	спинки копченой
Рубия	20	19	19	19	19	—	—	—	—
Сабля-рыба	60	59	58	58	57	48	47	47	—
Салака	*	9	9	9	9	—	—	—	—
Салилота	—	—	—	—	—	25	24	24	—
Сардина атлантическая	16	15	15	15	—	12	15**	—	—
Сардина марокканская	12	15	11	15	—	—	15**	—	—
Сардина мексиканская	12	15	11	15	—	—	—	—	—
Сардинелла	16	23**, 15	15	15	—	16	19**	—	18
Сардинопс	16	23**, 15	15	15	—	12	19**	—	—
Сельдь азово-черноморская (пузанок)	*	10	10	10	—	—	—	—	—
Сельдь иваси	17	16	16	16	—	—	—	—	—
Сериола	30	29	29	29	29	24	23	23	—
Сериолелла	20	19	19	19	19	17	16	16	—
Селар-рыба	15	14	14	19	14	—	—	—	—
Сена индийская	12	11	11	11	11	—	—	—	—

Продолжение табл 3

Наименование рыбы	Длина, см, не менее								
	неразделанная, потрошеная					обезглавленная, потрошеная обезглавленная			
	охлажденная, мороженая	соленая, пряная	холодного копчения	горячего копчения	вяленая	охлажденная, мороженая	соленая, пряная, холодного копчения, вяленая	горячего копчения	спинки копченой
Сиганус	20	19	19	19	19	17	16	16	—
Сквама	20	19	19	19	19	17	16	16	—
Смарида океаническая	20	19	19	19	19	17	16	16	—
Сайра	17	16	16	16	16	—	—	—	—
Синец всех водоемов УССР	22	21	21	21	21	—	—	—	—
Скумбрия атлантическая	20	19	19	19	19	17	16	16	20
» дальневосточная	20	19	19	19	19	17	16	16	20
» курильская	20	19	19	19	19	17	16	16	20
Ставрида океаническая	20	19	19	19	19	17	16	16	20
Сладкогуб	20	19	19	19	—	—	—	—	—
Снэк	30	29	29	29	29	21	23	23	—
Строма	20	19	19	19	19	16	15	15	—
Солнечник	20	19	19	19	19	17	16	16	—
Судачок океанический	—	—	—	—	—	14	—	—	—

Наименование рыбы	Длина, см, не менее								
	неразделанная, потрошеная					обезглавленная, потрошеная обезглавленная			
	охлажденная, мороженая	соленая, пряная	холодного копчения	горячего копчения	вяленая	охлажденная, мороженая	соленая, пряная, холодного копчения, вяленая	горячего копчения	спинки копчени
Тайл-фиш	20	19	19	19	19	17	16	16	—
Терпуг	*	24	24	24	24	17	19	19	—
Тресочка атлантическая	14	13	13	13	13	—	—	—	—
Тюлька	*	5,5	5	5	5	—	—	—	—
Тюрбо	20	19	19	19	19	16	15	15	—
Умбрина	20	19	19	19	19	17	16	16	—
Угорь морской	30	29	29	29	29	28	27	27	—
Форель морская	Менее 35—20	Менее 34—19	Менее 34—19	Менее 34—19	Менее 34—19	Менее 25—17	Менее 24—16	Менее 24—16	—
Хамса	*	6,5	7	7	—	—	—	—	—
Хек серебристый	20	19	19	19	19	17	17	16	—
Хек тихоокеанский	20	19	19	19	19	17	17	16	—
Хинис	20	19	19	19	19	17	16	16	—
Эпигонус атлантический	14	13	13	13	15	—	—	—	—
Эпигонус тихоокеанский	14	13	13	13	15	—	—	—	—
Эпигонус гребенчатый	—	—	9	9	9	—	—	—	—

Продолжение табл 3

Наименование рыбы	Длина, см, не менее								
	неразделанная, потрошеная					обезглавленная, потрошеная обезглавленная			
	охлажденная, мороженая	соленая, пряная	холодного копчения	горячего копчения	вяленая	охлажденная, мороженая	соленая, пряная, холодного копчения, вяленая	горячего копчения	спинки копченой
Альбула, аргентина, дрепана, луфарь, мольва, пагрус, пристипома, розовая рыба и др , не указанные в таблице	17	16	16	16	16	—	—	—	—

* Минимальная длина установлена правилами рыболовства или конвенцией

** Длина пряной рыбы

Примечание Возможно изготовление мороженых ставриды океанической, скумбрии атлантической, сардины атлантическои, сардинеллы, сардинопса разделанных на тушку и тушку полупотрошеную

Длина тушки и тушки полупотрошеной должна быть, см, не менее

сардины атлантической —10,

сардинопса —12,

сардинеллы, скумбрии,

ставриды океанической —14

Длина всех остальных охлажденных, мороженых рыб океанического промысла, не указанных в табл 3, должна быть не менее 17 см

4. Рыбу следующих наименований по длине или массе не подразделяют:

Амур, кроме белого
Анчоус
Барабуля (султанка)
Белорыбица
Белоглазка-аральская и азербайджанская
Белуга
Берш
Бычок
Верхогляд
Вырезуб
Голец (палья, кунджа, мальма)
Горбуша
Елец (мегдым), кроме водоемов Сибири
Ерш морской
Ерш дальневосточный
Желтощек
Змееголов
Зубатка
Калуга
Камбала (кроме дальневосточной)
Касатка
Килька
Кижуч
Конь
Корюшка
Кефаль дальневосточная (пеленгас)
Красноперка дальневосточная
Кумжа
Краснопер
Кутум
Ленок
Лосось каспийский
Лох куринский
Лох каспийский
Луфарь
Маринка
Минога
Навага северная
Налим, кроме морского
Нерка
Омуль
Осман
Палтус
Пальцепер
Пыжьян
Пелядь (сырок)
Рыбец каспийский, азово-черноморский
Сайра
Сарган (игла)
Сельдь беломорская
Сельдь сосвинская
Сиги
Сима
Снеток
Стерлядь
Сырть (рыбец балтийский)
Таймень
Тугун
Тунец
Угольная рыба
Форель (севанская озерная)
Хариус
Храмуля
Чир (щекур)
Чехонь азово-черноморская
Шемая и другие рыбы, не указанные в настоящем стандарте.

5. Живая и охлажденная рыба прудовых и других хозяйств по массе должна соответствовать требованиям табл. 4.

Таблица 4

Наименование рыбы	Масса, кг
Амур белый	0,25—0,60
Амур белый отборный	0,60 и более
Бестер	0,50—0,70
Бестер отборный	0,70 и более
Буффало отборный	Более 0,6
крупный	0,6—0,45
средний	0,45—0,25
Карп	0,25—0,60
Карп отборный	0,60 и более
Карась серебристый	0,10—0,25
Карась серебристый отборный	0,25 и более
Сазан прудовый	0,25 и более
Сом канальный	0,25 и более
Толстолобик	0,25—0,60
Толстолобик отборный	0,60 и более
Форель, кроме севанской озерной	0,12—0,25
Форель крупная	0,25—0,80
Форель отборная	0,80 и более

Примечание. Масса бестера охлажденного, потрошеного с головой должна быть не менее 1,0 кг.

6. Рыбу следующих наименований относят к мелочи, подразделяющейся на группы:

первая — подуст;

вторая — голавль, ерш речной и озерный, кроме дальневосточного и азовской перкарины, красноперка, кроме дальневосточной, сайка, красноперка каспийская длиной менее 17 см, чехонь, свинец (сопа), белоглазка, густера (тарань), вылавливаемые в Каспийском бассейне;

третья — внутренних водоемов и прибрежных вод:

атерина (ферина), вьюн, мойва, длиной менее 10 см или с массовой долей жира менее 4,0 %, пескарь, песчанка, пинагор, смарида, уклея; все рыбы длиной менее 12 см, не ограниченные к вылову правилами рыболовства;

океанического промысла:

океанические рыбы длиной менее указанной в табл. 1 и 3, а также все остальные охлажденные, мороженые рыбы океанического промысла, не указанные в табл. 3, длиной менее 17 см.

Примечание. Мелочь первой, второй и третьей групп по длине, массе и наименованиям не подразделяют.

1—6 **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

7. Минимальная длина рыбы, допускаемой к вылову, устанавливается правилами рыболовства, утвержденными в установленном порядке.

8. Соленая, копченая и вяленая рыба по массе должна соответствовать требованиям табл. 5.

9. Определение длины и массы рыбы — по ГОСТ 7631.

9.1. Длину рыб измеряют:

с головой — по прямой линии от вершины рыла до основания средних лучей хвостового плавника;

обезглавленной — по прямой линии на уровне позвоночника от края головного среза до основания средних лучей хвостового плавника;

тушки — по прямой линии на уровне позвоночника от головного среза до среза хвостового плавника;

куска — по прямой линии на уровне позвоночника между краями срезов;

пласта с костью — по прямой линии от края головного среза на уровне позвоночника до края среза прихвостовой части;

пласта без кости и филе — по прямой линии со стороны кожного покрова на уровне боковой линии от края головного среза до края среза прихвостовой части.

Толщину боковника измеряют в наиболее тонкой его части с отступлением от края на 1,5 см в сторону увеличения толщины.

Длину и толщину измеряют линейкой по ГОСТ 427.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

9.2. Массу рыб определяют поштучно на весах по ГОСТ 23711, ГОСТ 23676.

Таблица 5

Наименование рыбы	Масса, кг, не менее																
	соленая					копченая, вяленая											
	потр	семуж. резки	спинка	боковник	теша	потр б/г	потр	спинка с головой	спинка	филе спинки	куски филе спинки	боковина	боковник	боковник кусок	пласт б/г	теша (две половинки)	кусок
Амур белый прудовый	—	—	—	—	—	—	0,20	—	1,20	1,00	1,00	1,50	1,50	—	—	—	—
Белуга	—	—	14,00	1,10*	1,10	—	—	—	12,00	—	—	—	0,95*6	*7	—	1,80	*9
Горбуша	—	—	—	—	—	—	—	—	0,35	—	—	—	—	—	—	0,25	0,30
Калуга	—	—	14,00	1,10*5	1,10	—	—	—	12,00	—	—	—	0,95*6	*7	—	1,80	*9
Капитан-рыба	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1,00	—	—	—	0,40
Каранкс	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0,40
Карп	—	—	—	—	—	—	0,15	—	0,50	—	—	—	—	—	—	0,30	—
Кета	—	3,00	—	—	—	—	—	0,80	0,80	—	—	—	0,40	—	—	0,35	0,30, 0,40
Кижуч	—	—	—	—	—	—	—	0,80	0,80	—	—	—	0,40	—	—	0,35	0,30
Клыкач	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0,50	—	—	0,35, 0,40
Лосось балтийский	—	—	—	—	—	—	—	—	2,00*	—	—	—	—	—	—	1,20	—
Лосось беломорский	—	1,20	—	—	—	—	—	—	1,20	—	—	—	—	—	—	—	—
Маринка токтогульская	—	—	—	—	—	—	0,25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Нельма	—	—	—	—	—	—	—	—	1,60	—	—	—	—	—	—	0,40	—
Нерка	—	—	—	—	—	—	—	—	0,35	—	—	—	—	—	—	0,25	0,30

Наименование рыбы	Масса, кг, не менее																
	соленая					копченая, вяленая											
	потр	семужн. резки	спинка	боковник	теша	потр б/г	потр	спинка с головой	спинка	филе спинки	куски филе спинки	боковина	боковник	боковник кусок	пласт б/г	теша (две половинки)	кусок
Нототения мраморная	—	—	—	—	—	—	—	—	0,50	—	—	—	—	—	—	—	0,35
Окунь морской	—	—	—	—	—	—	—	—	0,10	—	—	—	—	—	—	—	—
Осетр	—	—	3,70	**	0,60	*8	—	—	3,00	—	—	—	***	2,50	—	0,80	1,00
Пелядь сонкульская	—	—	—	—	—	—	0,70	0,70	—	—	—	—	—	—	—	0,20	—
Севрюга	—	—	2,80	**	—	1,80	—	—	2,30	—	—	—	***	2,50	—	—	1,00
Сима	—	—	—	—	—	—	—	—	0,35	—	—	—	—	—	—	0,25	0,30
Сиг	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0,15	—
Сом (кроме океанического)	—	—	—	—	—	—	—	—	1,00	1,00	1,00	1,50	—	—	—	—	0,50
Терпуг	—	—	—	—	—	0,50	0,50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Толстолобик прудовый	—	—	—	—	—	—	0,20	—	1,20	1,00	1,00	1,50	1,50	—	1,20*4	0,30	—
Форель иссык-кульская	—	—	—	—	—	—	0,70	—	1,60	—	—	—	—	—	—	0,40	0,30
Форель прудовая	0,60	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Чавыча	—	—	—	—	—	—	—	1,50	1,50	—	—	—	0,80	—	—	0,75	0,30
Язь	—	—	—	—	—	—	—	0,25	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Шип	—	—	3,70	**	0,60	*8	—	—	3,00	—	—	—	***	2,50	—	0,80	1,00

---

* Масса полуспинки 1,20 кг.

** Длина 37,00 см, толщина 2,50 см.

*** Длина 35,00 см, толщина 2,00 см.

Масса куска боковника у севрюги, осетра, шипа горячего копчения может быть не менее 1,5 кг.

*[4] Пласт с головой из толстолобика прудового изготовляется массой более 1,2 кг (крупный) и более 0,7—1,2 кг (средний).

*[5] Длина — не менее 21 см.

*[6] Длина 20 см и более.

*[7] Длина от 30 до 40 см, толщина — не более 12 см.

*[8] Масса— не более 7,0 кг.

*[9] Масса — не более 0,5 кг.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

А. А. Григорьев, канд. техн. наук; **Л. Н. Панасюк** (руководитель темы); **А. С. Смирнова; Л. И. Перова,** канд. техн. наук; **В. А. Былин; В. А. Картинцев,** канд. техн. наук; **Н. В. Чупахина; В. Г. Будина,** канд. техн. наук.

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартизации и метрологии СССР от 30.10.91 № 1675

3. Срок проверки — II кв. 1997 г., периодичность проверки — 5 лет

Изменение № 1 принято Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 9—96 от 12 апреля 1996 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Белоруссия	Белстандарт
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызская Республика	Киргизстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикский государственный центр по стандартизации, метрологии и сертификации
Украина	Госстандарт Украины

4. ВЗАМЕН ГОСТ 1368—55, кроме части живой рыбы, реализуемой в торговой сети и общественном питании

5. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 427—75	9 1
ГОСТ 7631—85	9
ГОСТ 23676—79	9 2
ГОСТ 23711—79	9 2

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ (декабрь 1996 г.) с Изменением № 1, принятым в ноябре 1996 г. (ИУС 1—97)

Редактор *Л П Шашина*
Технический редактор *Н С Гришанова*
Корректор *Т А Васильева*
Компьютерная верстка *Л В Леоновой*

Изд лиц № 021007 от 10 08 95 Сдано в набор 21 01 97 Подписано в печать 06 02 97
Усл печ л 1 63 Уч изд л 1 40 Тираж 346 экз С 113 Зак 187л

ИПК Издательство стандартов 107076 Москва, Колодезный пер 14
Набрано в Калужской типографии стандартов на ПЭВМ
Калужская типография стандартов ул Московская 256
ПЛР № 040138

gost.e-ecolog.ru