ЕВРАЗИЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ
СОВЕТ

Р Е Ш Е Н И Е

«18» октября 2016 г. **№ 162** г. Москва

О техническом регламенте Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»

В соответствии со статьей 52 Договора о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 года и пунктом 29 приложения № 1 к Регламенту работы Евразийской экономической комиссии, утвержденному Решением Высшего Евразийского экономического совета от 23 декабря 2014 г. № 98, Совет Евразийской экономической комиссии **р е ш и л:**

1. Принять прилагаемый технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016).

2. Установить, что технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016) вступает в силу с 1 сентября 2017 г., за исключением пункта 15 в части контроля содержания остатков ветеринарных препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антимикробных средств, за исключением левомицетина (хлорамфеникола), тетрациклиновой группы и бацитрацина) в пищевой продукции

gost.e-ecolog.ru

аквакультуры животного происхождения на основании информации об их применении, предоставляемой изготовителем, который вступает в силу после разработки соответствующих межгосударственных стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения указанного требования, а также методик исследований (испытаний) и измерений, аттестованных (валидированных) и утвержденных в соответствии с законодательством государств – членов Евразийского экономического союза, и внесения их в перечень стандартов, определенный пунктом 4 Протокола о техническом регулировании в рамках Евразийского экономического союза (приложение № 9 к Договору о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 года).

3. Настоящее Решение вступает в силу по истечении 30 календарных дней с даты его официального опубликования.

Члены Совета Евразийской экономической комиссии:

От Республики Армения **В. Габриелян**

От Республики Беларусь **В. Матюшевский**

От Республики Казахстан **А. Мамин**

От Кыргызской Республики **Ж. Панкратов**

От Российской Федерации **И. Шувалов**

ПРИНЯТ

Решением Совета
Евразийской экономической комиссии
от 18 октября 2016 г. № 162

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ
Евразийского экономического союза
«О безопасности рыбы и рыбной продукции»
(ТР ЕАЭС 040/2016)

Настоящий технический регламент разработан в соответствии со статьей 52 Договора о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 года.

Настоящий технический регламент устанавливает обязательные для применения и исполнения на территории Евразийского экономического союза (далее – Союз) требования безопасности пищевой рыбной продукции, выпускаемой в обращение на территории Союза, и связанные с ними требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также требования к маркировке и упаковке пищевой рыбной продукции для обеспечения ее свободного перемещения.

В случае если в отношении пищевой рыбной продукции приняты иные технические регламенты Союза (технические регламенты Таможенного союза), устанавливающие требования безопасности пищевой рыбной продукции и связанные с ними требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также требования к маркировке и упаковке пищевой рыбной продукции, то пищевая рыбная продукция и связанные с ней процессы производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также маркировка и упаковка пищевой рыбной продукции должны

соответствовать требованиям всех технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на них распространяется.

I. Область применения

1. Настоящий технический регламент разработан в целях защиты жизни и здоровья человека, животных и растений, имущества, окружающей среды, предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей пищевой рыбной продукции относительно ее назначения и безопасности.

2. Настоящий технический регламент распространяется на пищевую рыбную продукцию, выпускаемую в обращение на территории Союза.

Объектами технического регулирования настоящего технического регламента являются:

а) пищевая рыбная продукция, полученная из уловов водных биологических ресурсов и объектов аквакультуры, растительного и животного происхождения, в переработанном или непереработанном виде, в том числе следующих видов:

живая рыба и живые водные беспозвоночные;

рыба-сырец (свежая), свежие водные беспозвоночные, свежие водные млекопитающие, водоросли-сырец (свежие) и свежие водные растения;

варено-мороженые водные беспозвоночные, водоросли и другие водные растения;

охлажденная пищевая рыбная продукция;

подмороженная пищевая рыбная продукция;

мороженая пищевая рыбная продукция;

пастеризованная пищевая рыбная продукция;

вяленая пищевая рыбная продукция;

сушеная пищевая рыбная продукция;

сушено-вяленая пищевая рыбная продукция;

маринованная пищевая рыбная продукция;

соленая пищевая рыбная продукция;

пищевая рыбная продукция горячего копчения;

пищевая рыбная продукция холодного копчения;

подкопченная пищевая рыбная продукция;

провесная пищевая рыбная продукция;

пищевая рыбная продукция для детского питания, в том числе пищевая продукция прикорма на растительно-рыбной основе, пищевая продукция прикорма на рыбо-растительной основе, пищевая продукция прикорма на рыбной основе;

рыбное кулинарное изделие;

рыбный кулинарный полуфабрикат;

фарш из пищевой рыбной продукции;

рыбные консервы;

натуральные рыбные консервы;

натуральные рыбные консервы с добавлением масла;

полуконсервы рыбные;

пресервы;

зернистая икра;

ястычная икра;

икра-зерно;

пастеризованная икра рыбы;

паюсная икра;

пробойная соленая икра;

икорное рыбное изделие;

жир пищевой из рыбы, водных беспозвоночных и водных млекопитающих;

гидролизат из пищевой рыбной продукции;

имитированная пищевая рыбная продукция;

б) процессы производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевой рыбной продукции.

Настоящий технический регламент устанавливает обязательные для применения и исполнения на территории Союза требования к маркировке и упаковке пищевой рыбной продукции, дополняющие требования технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), принятого Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881 (далее – технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011)), и технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011), принятого Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769 (далее – технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011)), и не противоречащие им.

3. Действие настоящего технического регламента не распространяется на:

а) процессы разведения и выращивания (доращивания) рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений;

б) специализированную пищевую рыбную продукцию (за исключением пищевой рыбной продукции для детского питания);

в) биологически активные добавки к пище и пищевые добавки, которые изготовлены на основе рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений;

г) процессы производства, хранения, перевозки и утилизации пищевой рыбной продукции непромышленного изготовления, предназначенной для выпуска в обращение на территории Союза;

д) пищевую рыбную продукцию, производимую гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах, а также процессы производства, хранения, перевозки и утилизации такой продукции, предназначенной только для личного потребления и не предназначенной для выпуска в обращение на территории Союза;

е) продукцию из земноводных и пресмыкающихся;

ж) непищевую рыбную продукцию.

II. Основные понятия

4. Для целей применения настоящего технического регламента используются понятия, установленные техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), принятым Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880 (далее – технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)), техническим регламентом Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), а также понятия, которые означают следующее:

«варено-мороженые водные беспозвоночные» – водные беспозвоночные, предварительно проваренные до полной коагуляции белка и замороженные до температуры не выше минус 18 °С;

«варено-мороженые водоросли и другие водные растения» – водоросли и другие водные растения, проваренные до эластичной плотной консистенции и замороженные до температуры не выше минус 18 °С;

«водоросли-сырец (свежие) и свежие водные растения» – водоросли и другие водные растения, изъятые из воды и сохраняющие присущие им цвет, запах, упругость тканей и пленку воды на поверхности;

«вяленая пищевая рыбная продукция» – пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе вяления, с массовой долей влаги не менее 30 процентов, обладающая плотной консистенцией и свойствами созревшего продукта;

«гидролизат из пищевой рыбной продукции» – пищевая рыбная продукция, изготовленная из тканей рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений в процессе гидролиза;

«глазирование» – процесс образования защитного слоя льда на поверхности мороженой пищевой рыбной продукции при орошении или погружении ее в питьевую или чистую воду с растворенными в ней пищевыми добавками или без них;

«глубокое обезвоживание пищевой рыбной продукции» – потеря тканевого сока на поверхности продукции из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных,

проявляющаяся в потускнении поверхности мороженой продукции, наличии белых и (или) желтых пятен, которые проникли в толщу мышечной ткани и не удаляются механическим способом без нарушения внешнего вида;

«живая рыба» – рыба, плавающая в естественной или приближенной к ней среде обитания, с естественными движениями тела, чслюстей, жаберных крышек;

«живые водные беспозвоночные» – иглокожие, моллюски, ракообразные с наличием характерных реакций для каждого вида на производимые механические воздействия, хранящиеся в условиях, обеспечивающих их жизнедеятельность;

«жир пищевой из рыбы, водных беспозвоночных и водных млекопитающих» – пищевая рыбная продукция, изготовленная из жиросодержащего сырья рыбы, водных беспозвоночных и водных млекопитающих, с добавлением или без добавления пищевых добавок и (или) ароматизаторов;

«зернистая икра» – пищевая рыбная продукция, изготовленная из икры-зерна рыбы семейства лососевых или семейства осетровых, обработанная поваренной солью или смесью поваренной соли с пищевыми добавками, с добавлением или без добавления растительного масла;

«изготовитель» – юридическое лицо или физическое лицо, зарегистрированное в качестве индивидуального предпринимателя, в том числе иностранный изготовитель, осуществляющие от своего имени производство или производство и реализацию пищевой рыбной продукции и ответственные за ее соответствие требованиям технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза);

«икорное рыбное изделие» – пищевая рыбная продукция, изготовленная из целых или разрезанных на части ястыков икры либо из икры-зерна рыбы, моллюсков и иглокожих, с добавлением компонентов пищевой продукции (пищевых ингредиентов), готовая к употреблению;

«икра-зерно» – икринки рыбы, моллюсков и иглокожих, отделенные от соединительной ткани ястыка;

«икра ястычная» – пищевая рыбная продукция, изготовленная из целых или разрезанных на куски ястыков рыбы, моллюсков и иглокожих, в охлажденном, мороженом, соленом, копченом или вяленом видах;

«имитированная пищевая рыбная продукция» – пищевая рыбная продукция, воспроизводящая органолептические показатели заданного имитируемого продукта (например, «аналоги икры», «изделия структурированные», «крабовые палочки»);

«маринованная пищевая рыбная продукция» – пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, обработанная смесью поваренной соли, сахара, пряностей и пищевой кислоты;

«мороженая пищевая рыбная продукция» – рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие и другие водные животные, а также водоросли и другие водные растения, в том числе продукция из них, подвергнутые процессу замораживания до температуры в толще продукта не выше минус 18 °С;

«наличие паразитов (паразитарных поражений)» – наличие паразитов, скоплений паразитов или их остатков в пищевой рыбной продукции, имеющих внешний вид, цвет и размер, которые позволяют

отличить их от мышечной ткани рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных при визуальном контроле и (или) с использованием других методов контроля;

«натуральные рыбные консервы» – пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, с добавлением или без добавления к основным компонентам пряностей, в герметично укупоренной упаковке, без предварительной тепловой обработки компонентов, подвергнутая стерилизации;

«натуральные рыбные консервы с добавлением масла» – пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений без предварительной тепловой обработки, с добавлением растительного масла, либо свиного жира, либо жира печени, в которой массовая доля отстоя в масле не нормируется, в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая стерилизации;

«непереработанная пищевая рыбная продукция» – пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, не прошедшая переработку (обработку);

«непереработанная пищевая рыбная продукция животного происхождения» – пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, не прошедшая переработку (обработку);

«охлажденная пищевая рыбная продукция» – рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие и другие водные животные, а также водоросли и другие водные растения, подвергнутые процессу охлаждения, не достигая температуры замерзания тканевого сока, а также продукция из них, подвергнутая процессу охлаждения до температуры в толще продукта не выше 5 °С;

«пастеризация» – тепловая обработка продукции при температуре от 60 °С до 100 °С, обеспечивающая ее безопасность и микробиологическую стабильность при определенной температуре хранения в течение ограниченного срока годности;

«пастеризованная икра рыбы» – пищевая рыбная продукция, изготовленная из икры-зерна рыбы, обработанная поваренной солью или смесью поваренной соли с пищевыми добавками, в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая пастеризации;

«пастеризованная пищевая рыбная продукция» – пищевая рыбная продукция, изготовленная с добавлением или без добавления гарниров, соусов, заливок, в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая пастеризации;

«паюсная икра» – пищевая рыбная продукция, изготовленная из посоленной в подогретом насыщенном растворе поваренной соли икры-зерна с последующим прессованием до получения однородной массы;

«переработанная пищевая рыбная продукция» – пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, прошедшая переработку (обработку);

«переработанная пищевая рыбная продукция животного происхождения» – пищевая рыбная продукция, изготовленная

из уловов водных биологических ресурсов животного происхождения и пищевой продукции аквакультуры животного происхождения, прошедшая переработку (обработку);

«переработка (обработка)» – термическая обработка (кроме замораживания и охлаждения), копчение, консервирование, созревание, посол, сушка, маринование, концентрирование, экстракция, экструзия или сочетание этих процессов;

«пищевая продукция аквакультуры животного происхождения» – рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие и другие водные животные, извлеченные (выловленные) из полувольных условий их содержания, разведения или искусственно созданной среды обитания;

«пищевая продукция аквакультуры растительного происхождения» – водоросли и другие водные растения, извлеченные (выловленные) из полувольных условий их содержания, разведения или искусственно созданной среды обитания;

«пищевая продукция прикорма на растительно-рыбной основе» – пищевая рыбная продукция для детского питания, предназначенная для питания детей раннего возраста, изготовленная из растительных компонентов (плодов, овощей, круп, муки) и из рыбы различных видов, содержащая от 8 до 18 процентов мышечной ткани рыбы от общей массы продукта;

«пищевая продукция прикорма на рыбной основе» – пищевая рыбная продукция для детского питания, предназначенная для питания детей раннего возраста, изготовленная из рыбы различных видов, содержащая свыше 40 процентов мышечной ткани рыбы от общей массы продукта;

«пищевая продукция прикорма на рыбо-растительной основе» – пищевая рыбная продукция для детского питания, предназначенная для питания детей раннего возраста, изготовленная из рыбы различных видов с добавлением растительных компонентов (плодов, овощей, круп, муки), содержащая свыше 18 до 40 процентов мышечной ткани рыбы от общей массы продукта;

«пищевая рыбная продукция» – рыба (в том числе живая рыба и рыба-сырец (свежая)), водные беспозвоночные (в том числе живые и свежие водные беспозвоночные), водные млекопитающие (в том числе свежие водные млекопитающие) и другие водные животные, а также водоросли (в том числе водоросли-сырец (свежие)) и другие водные растения (в том числе свежие водные растения), в том числе продукция из них, в непереработанном или переработанном (обработанном) виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу;

«пищевая рыбная продукция горячего копчения» – пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе горячего копчения и обладающая цветом, запахом и вкусом копченой продукции, полностью проваренная;

«пищевая рыбная продукция для детского питания» – пищевая рыбная продукция, предназначенная для детского питания (для детей раннего возраста от 8 месяцев до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше), отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющая вреда здоровью ребенка соответствующего возраста;

«пищевая рыбная продукция растительного происхождения» – пищевая рыбная продукция, изготовленная из уловов водных

биологических ресурсов растительного происхождения и пищевой продукции аквакультуры растительного происхождения;

«пищевая рыбная продукция холодного копчения» – пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе дымового, бездымного или смешанного способов холодного копчения и обладающая цветом, запахом и вкусом копченой продукции;

«подкопченная пищевая рыбная продукция» – пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе дымового, бездымного или смешанного способов холодного копчения и обладающая легким запахом и вкусом копченой продукции;

«подмороженная пищевая рыбная продукция» – рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие и другие водные животные, а также водоросли и другие водные растения, подвергнутые процессу замораживания до температуры на 1 °С или 2 °С ниже температуры замерзания тканевого сока внутри них;

«полуконсервы рыбные» – пищевая рыбная продукция в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая тепловой обработке, обеспечивающей гибель нетермостойкой, неспорообразующей микрофлоры, уменьшающей количество спорообразующей микрофлоры и гарантирующей микробиологическую стабильность и безопасность продукта при температуре хранения не выше 6 °С в течение срока годности, установленного изготовителем;

«пресервы» – соленая пищевая рыбная продукция, содержание которой от массы нетто составляет не менее 65 процентов для рыбы, 55 процентов – для водных беспозвоночных, икры, водных

млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, с массовой долей поваренной соли не более 8 процентов, с добавлением или без добавления пищевых добавок, гарниров, соусов, заливок, в плотно и (или) герметично укупоренной потребительской упаковке, подлежащая хранению в соответствии с условиями, установленными изготовителем;

«пробойная соленая икра» – пищевая рыбная продукция, изготовленная из икры-зерна рыбы (за исключением рыб семейства осетровых и семейства лососевых рыб), моллюсков, иглокожих, обработанная поваренной солью или смесью поваренной соли с пищевыми добавками;

«провесная пищевая рыбная продукция» – пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе сушки-вяления до установленной массовой доли влаги, обладающая слегка уплотненной сочной консистенцией и свойствами созревшего продукта;

«распределительно-очистительный центр» – установка с чистой проточной или питьевой водой, в которую помещают живых двустворчатых моллюсков на время, необходимое для их биологической очистки, сортировки и упаковывания;

«рыба-сырец (свежая)» – рыба без признаков жизни, находящаяся при температуре не выше температуры среды обитания или охлаждаемая;

«рыбное кулинарное изделие» – пищевая рыбная продукция, изготовленная с добавлением или без добавления пищевых компонентов и (или) пищевых добавок, готовая к употреблению в пищу после тепловой обработки или без нее;

«рыбные консервы» – пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, массовая доля которых от массы нетто составляет не менее 50 процентов, с добавлением или без добавления пищевых добавок и ароматизаторов, соусов, гарниров, заливок, в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая стерилизации;

«рыбные отходы» – непригодное для производства пищевой рыбной продукции пищевое (продовольственное) сырье или образовавшиеся в процессе производства пищевой рыбной продукции неиспользуемые остатки этой продукции;

«рыбный кулинарный полуфабрикат» – пищевая рыбная продукция с добавлением или без добавления пищевых компонентов и (или) пищевых добавок, прошедшая одну стадию кулинарной обработки или более, без доведения до готовности;

«свежие водные беспозвоночные» – ракообразные, моллюски и иглокожие, изъятые из воды, сохраняющие признаки жизни, находящиеся при температуре, близкой к температуре среды обитания;

«свежие водные млекопитающие» – водные млекопитающие без признаков жизни, находящиеся при температуре не выше температуры среды обитания или охлаждаемые;

«собственник пищевой рыбной продукции» – физическое или юридическое лицо, обладающее правом собственности, выступающее в роли владельца, распорядителя или пользователя пищевой рыбной продукции;

«соленая пищевая рыбная продукция» – пищевая рыбная продукция, обработанная поваренной или морской солью,

с добавлением или без добавления пряностей, их экстрактов, сахара, пищевых добавок, готовая к употреблению;

«стерилизация консервов» – тепловая обработка продукции при температуре выше 100 °С, обеспечивающая промышленную стерильность консервов при установленных изготовителем условиях хранения, перевозки и реализации в течение ограниченного срока их годности;

«сушеная пищевая рыбная продукция» – пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений в процессе сушки до массовой доли влаги не более 20 процентов;

«сушено-вяленая пищевая рыбная продукция» – пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе сушки-вяления до массовой доли влаги свыше 20 до 30 процентов;

«уловы водных биологических ресурсов животного происхождения» – рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие и другие водные животные, извлеченные (выловленные) из естественной среды обитания;

«уловы водных биологических ресурсов растительного происхождения» – водоросли и другие водные растения, извлеченные (выловленные) из естественной среды обитания;

«уполномоченное изготовителем лицо» – зарегистрированные в установленном законодательством государства – члена Союза порядке на его территории юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, которые на основании

договора с изготовителем, в том числе иностранным изготовителем, осуществляют действия от имени этого изготовителя при оценке соответствия и выпуске в обращение пищевой рыбной продукции на территории Союза, а также несут ответственность за несоответствие пищевой рыбной продукции требованиям настоящего технического регламента и иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на нее распространяется;

«фарш из пищевой рыбной продукции» – пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе измельчения до однородной массы;

«фикотоксины» – природные ядовитые вещества, продуцируемые некоторыми видами водорослей и микроводорослей и способные накапливаться в моллюсках (кроме головоногих) и внутренних органах крабов;

«чистая вода» – морская или пресная вода, в том числе обеззараженная (очищенная) вода, которая не содержит микроорганизмов, вредных, радиоактивных веществ и токсичного планктона в количествах, способных нанести ущерб безопасности пищевой рыбной продукции.

III. Идентификация пищевой рыбной продукции

5. Идентификация пищевой рыбной продукции проводится одним или несколькими из следующих методов:

а) метод по наименованию – путем сравнения наименования пищевой рыбной продукции, указанного в маркировке

на потребительской упаковке, транспортной упаковке и (или) сопроводительном документе, с наименованием, указанным в определении вида пищевой рыбной продукции, установленным настоящим техническим регламентом;

б) визуальный метод – путем сравнения внешнего вида пищевой рыбной продукции с признаками, указанными в определении такой пищевой рыбной продукции в настоящем техническом регламенте и (или) в документе, в соответствии с которым изготовлена продукция;

в) органолептический метод – путем сравнения органолептических показателей пищевой рыбной продукции с признаками, указанными в определении такой пищевой рыбной продукции в настоящем техническом регламенте и (или) в документе, в соответствии с которым изготовлена продукция;

г) аналитический метод – путем проверки соответствия морфологических, физических, химических, биохимических и микробиологических показателей пищевой рыбной продукции признакам, указанным в определении такой пищевой рыбной продукции в настоящем техническом регламенте и (или) в документе, в соответствии с которым изготовлена продукция, и установления тождественности показателей аутентичным природным образцам, в том числе с применением методов видовой идентификации рыбы, водных беспозвоночных и других водных животных, а также водорослей и других водных растений.

6. Органолептический метод применяется в случае, если пищевую рыбную продукцию невозможно идентифицировать методом по наименованию и визуальным методом.

7. Аналитический метод применяется в случае, если пищевую рыбную продукцию невозможно идентифицировать методом по наименованию, визуальным или органолептическим методами.

IV. Правила обращения пищевой рыбной продукции на территории Союза

8. Пищевая рыбная продукция выпускается в обращение на территории Союза при ее соответствии требованиям настоящего технического регламента и иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на нее распространяется, и при условии, что она прошла оценку соответствия согласно разделу XI настоящего технического регламента.

9. При обращении на территории Союза непереработанная пищевая рыбная продукция животного происхождения сопровождается ветеринарным сертификатом, выдаваемым уполномоченным органом государства – члена Союза (далее – государство-член), и товаросопроводительной документацией.

Перемещаемая между государствами-членами переработанная пищевая рыбная продукция животного происхождения, подконтрольная ветеринарному контролю (надзору), ввезенная из третьих стран или произведенная на территории Союза, сопровождается ветеринарным сертификатом, выдаваемым уполномоченным органом государства-члена без проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, который подтверждает эпизоотическое благополучие.

Пищевая рыбная продукция растительного происхождения, находящаяся в обращении, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость такой продукции.

Каждая партия пищевой рыбной продукции животного происхождения, подконтрольная ветеринарному контролю (надзору), ввозится на территорию Союза при наличии ветеринарного сертификата, выданного компетентным органом страны отправления.

10. Пищевая рыбная продукция, соответствующая требованиям настоящего технического регламента и иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на нее распространяется, и прошедшая оценку соответствия, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке Союза.

11. Не допускается обращение на территории Союза пищевой рыбной продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на нее распространяется, в том числе пищевой рыбной продукции с истекшим сроком годности.

12. Пищевая рыбная продукция, не соответствующая требованиям настоящего технического регламента и иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на нее распространяется, в том числе пищевая рыбная продукция с истекшим сроком годности, а также пищевая рыбная продукция, собственник которой не может подтвердить происхождение пищевой рыбной продукции для обеспечения ее прослеживаемости, подлежит изъятию из обращения собственником пищевой рыбной продукции самостоятельно либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора) государства-члена.

V. Требования безопасности пищевой рыбной продукции

13. Пищевая рыбная продукция должна соответствовать требованиям безопасности, установленным настоящим разделом, требованиям безопасности согласно приложениям № 1 – 6, а также требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

14. Пищевая рыбная продукция должна быть изготовлена из водных биологических ресурсов, извлеченных (выловленных) из безопасных районов добычи (вылова) в соответствии с данными планового мониторинга безопасности водных биологических ресурсов, осуществляемого уполномоченными органами государств-членов, и объектов аквакультуры, происходящих из хозяйств (предприятий), благополучных в ветеринарном отношении. Данные мониторинга должны размещаться в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» на официальных сайтах уполномоченных органов государств-членов.

15. Пищевая продукция аквакультуры не должна содержать натуральные или синтетические гормональные вещества и генетически модифицированные организмы.

Максимально допустимые уровни содержания остатков ветеринарных препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антимикробных средств), содержание которых в пищевой продукции аквакультуры животного происхождения контролируется на основании информации об их применении (за исключением левомицетина (хлорамфеникола), тетрациклиновой группы и бацитрацина), предоставляемой изготовителем (уполномоченным изготовителем

лицом, импортером), при выпуске ее в обращение на территории Союза, не должны превышать допустимые уровни, установленные приложением № 2 к настоящему техническому регламенту.

16. К обращению на территории Союза не допускается следующая пищевая рыбная продукция:

а) произведенная из ядовитых рыб семейств Diodontidae (двузубовые, ежи-рыбы), Molidae (луны-рыбы), Tetraodontidae (четырехзубые) и Canthigasteridae (скалозубовые);

б) не соответствующая потребительским свойствам по органолептическим показателям;

в) мороженая, имеющая температуру в толще продукта выше минус 18 °С;

г) подвергнутая размораживанию в период хранения;

д) содержащая опасные для здоровья человека биотоксины (фикотоксины).

17. Живая рыба с признаками засыпания должна быть реализована как рыба-сырец (свежая) или направлена на переработку. Живая рыба семейства осетровых при первых признаках засыпания должна быть незамедлительно направлена на потрошение.

Не допускается реализация малоактивных ракообразных, моллюсков и иглокожих, сохраняющих только отдельные признаки жизни, травмированных, загрязненных илом, песком, нефтепродуктами, водорослями, ракушками, ракообразных в состоянии линьки и с мягким панцирем, а также неполных моллюсков и иглокожих.

Малоактивные ракообразные, сохраняющие отдельные признаки жизни, должны быть незамедлительно направлены на охлаждение, разделку, варку и (или) замораживание.

Морские ежи, ракообразные, брюхоногие и двустворчатые моллюски должны направляться на реализацию и переработку только в живом виде.

Живые трепанги после вылова должны быть незамедлительно разделаны.

Живые устрицы должны быть уложены вогнутой створкой раковины вниз, живые морские гребешки – выпуклой створкой раковины вниз.

У живых двустворчатых моллюсков створки должны быть плотно закрыты или приоткрыты, но при постукивании должны закрываться.

Живые ракообразные, иглокожие и моллюски должны реагировать на механическое воздействие.

Живые двустворчатые моллюски перед выпуском в обращение должны пройти необходимую передержку в распределительно-очистительном центре.

Живые двустворчатые моллюски не должны подвергаться повторному погружению в воду или обрызгиванию водой после их упаковывания для реализации.

18. Рыба, содержащая в отдельных своих частях опасные для здоровья человека объекты, должна быть разделана с удалением и последующей утилизацией таких частей.

19. Уловы водных биологических ресурсов и пищевая продукция аквакультуры животного происхождения должны быть исследованы на наличие паразитов (паразитарных поражений). Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков и продуктов их переработки установлены приложением № 3 к настоящему техническому регламенту.

В случае обнаружения опасных для здоровья человека живых паразитов и их личинок уловы водных биологических ресурсов животного происхождения и пищевая продукция аквакультуры животного происхождения должны быть обезврежены соответствующими методами.

В случае обнаружения опасных для здоровья человека живых паразитов и их личинок в живой рыбе, живых водных беспозвоночных, рыбе-сырце (свежей), свежих водных млекопитающих, свежих водных беспозвоночных, охлажденной и подмороженной пищевой рыбной продукции животного происхождения такая продукция до выпуска в обращение должна быть подвергнута замораживанию до температуры во всех частях продукта не выше минус 20 °С на срок не менее 24 часов или не выше минус 35 °С на срок не менее 15 часов, а также другим методам обеззараживания, гарантирующим безопасность пищевой рыбной продукции.

20. Не допускается реализация пищевой рыбной продукции, употребляемые в пищу части которой поражены видимыми паразитами.

21. При разногласиях в оценке органолептических показателей непереработанной пищевой рыбной продукции животного происхождения проводится определение показателя общего азота летучих оснований.

Пищевая рыбная продукция считается непригодной для промышленной переработки и потребления в пищу при превышении следующих предельных норм общего азота летучих оснований:

25 мг азота на 100 г мяса для видов семейства Scorpaenidae (скорпеновые);

30 мг азота на 100 г мяса для видов семейства Pleuronectidae (камбаловые), за исключением вида Hippoglossus spp. (палтус);

35 мг азота на 100 г мяса для других видов рыб.

VI. Требования к процессам производства пищевой рыбной продукции

22. Процессы производства пищевой рыбной продукции должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента и соответствующим требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

23. Требования к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства пищевой рыбной продукции, установлены статьей 14 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

24. Специальные требования к организации процессов производства, осуществляемых на производственных, приемо-транспортных и рыболовных судах (далее – суда), установлены разделом VII настоящего технического регламента.

25. Безопасность пищевой рыбной продукции в процессе ее производства должна быть обеспечена:

а) технологическими процессами и режимами их осуществления на всех этапах (участках) производства пищевой рыбной продукции;

б) оптимальной последовательностью технологических процессов, исключающей контаминацию (загрязнение) производимой пищевой рыбной продукции;

в) контролем за работой технологического оборудования;

г) соблюдением условий хранения продовольственного (пищевого) сырья для производства пищевой рыбной продукции, упаковки и упаковочных материалов;

д) содержанием производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой рыбной продукции, в состоянии, исключающем контаминацию (загрязнение) пищевой рыбной продукции;

е) выбором способов и периодичностью санитарной обработки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, санитарной обработки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой рыбной продукции. Санитарная обработка, дезинфекция, дезинсекция и дератизация должны проводиться с периодичностью, достаточной для исключения риска контаминации (загрязнения) пищевой рыбной продукции. Периодичность санитарной обработки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации устанавливается изготовителем продукции;

ж) ведением и хранением документации и записей, подтверждающих соблюдение требований настоящего технического регламента;

з) функционированием системы обеспечения безопасности в процессе производства пищевой рыбной продукции (производственного контроля);

и) прослеживаемостью пищевой рыбной продукции.

26. Используемое в процессе производства мороженой пищевой рыбной продукции оборудование должно обеспечивать:

а) понижение температуры пищевой рыбной продукции до температуры не выше минус 18 °С;

б) поддержание температуры мороженой пищевой рыбной продукции в толще мышечной ткани не выше минус 18 °С при хранении в трюмах, цистернах или контейнерах.

27. Участок для разделки непереработанной пищевой рыбной продукции должен быть обеспечен питьевой или чистой водой.

28. Для охлаждения и изготовления льда используется питьевая и чистая вода. Лед должен быть защищен от контаминации (загрязнения).

29. При производстве рыбы-сырца (свежей), свежих водных млекопитающих, водорослей-сырца (свежих), свежих водных растений и свежих водных беспозвоночных должны соблюдаться следующие требования:

а) в процессе производства необходимо исключить контаминацию (загрязнение) рыбы, иглокожих, моллюсков, ракообразных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений и обеспечить их защиту от солнечного и атмосферного воздействий, а также обеспечить соответствующие температурные условия хранения пищевой рыбной продукции;

б) в случае обнаружения живых паразитов и их личинок, опасных для здоровья человека, прилова ядовитых рыб, контаминации (загрязнения) улова донным грунтом или нефтепродуктами должны быть приняты меры, предотвращающие возможность выпуска в обращение пищевой рыбной продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на нее распространяется.

30. При производстве охлажденной и подмороженной пищевой рыбной продукции должны соблюдаться следующие требования:

а) тунец, парусник, макрель, марлин, меч-рыба и хрящевые рыбы после извлечения (вылова) должны быть незамедлительно обескровлены;

б) рыба семейства осетровых (кроме стерляди) должна быть обескровлена, разделана, у нее должны быть удалены внутренности и сфинктер;

в) маринка, илиша, османы и храмуля должны быть потрошеными (внутренности, икра, молоки и черная пленка должны быть тщательно удалены и уничтожены), головы у гигантского кальмара, илиши и храмули должны быть удалены и уничтожены;

г) сом длиной более 53 см должен быть потрошеным (внутренности, икра, молоки и черная пленка должны быть тщательно удалены);

д) щука длиной более 30 см должна быть потрошеной (внутренности, икра, молоки и черная пленка должны быть тщательно удалены).

31. При производстве мороженой пищевой рыбной продукции должны соблюдаться следующие требования:

гигантские кальмары и осьминоги должны быть разделаны, головы гигантских кальмаров не допускается использовать в пищевых целях;

у лангустов при удалении головогруди должно быть удалено анальное отверстие;

у разделанной кукумарии должны быть удалены венчик и анальное отверстие;

замораживание должно проводиться до достижения в толще продукта температуры не выше минус 18 °С.

Допускается проводить замораживание в естественных условиях в местах извлечения (вылова) при температуре воздуха не выше минус 10 °С на ледяных хорошо проветриваемых площадках или на сквозняке в условиях, обеспечивающих безопасность мороженой пищевой рыбной продукции. В случае если температура при естественном замораживании выше минус 18 °С, рыбу домораживают до температуры не выше минус 18 °С.

Холодильные камеры для холодильной обработки пищевой рыбной продукции оборудуются термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры воздуха в камере, а также средствами для записи температуры.

Для поштучного разделения при расфасовке мороженой пищевой рыбной продукции допускается повышение ее температуры до температуры не выше минус 2 °С.

Глубокое обезвоживание мороженой пищевой рыбной продукции не должно превышать 10 процентов от массы или площади поверхности продукции.

32. Массовая доля влаги в мышечной ткани мороженой пищевой рыбной продукции из основных видов промысловых рыб и водных беспозвоночных не должна превышать нормы допустимого содержания влаги согласно приложению № 7.

33. При производстве мороженой пищевой рыбной продукции из рыбы масса наносимой на эту продукцию глазури не должна превышать 5 процентов от массы глазированной продукции (с учетом погрешности методики определения).

При производстве мороженой пищевой рыбной продукции из разделанных или очищенных ракообразных и продуктов их переработки масса наносимой на эту продукцию глазури не должна

превышать 7 процентов от массы глазированной продукции (с учетом погрешности методики определения).

При производстве мороженой пищевой рыбной продукции из неразделанных ракообразных масса наносимой на эту продукцию глазури не должна превышать 14 процентов от массы глазированной продукции (с учетом погрешности методики определения).

При производстве мороженой пищевой рыбной продукции из прочей пищевой рыбной продукции масса наносимой на эту продукцию глазури не должна превышать 8 процентов от массы глазированной продукции (с учетом погрешности методики определения).

Вода, используемая для глазирования пищевой рыбной продукции или при подготовке растворов для глазирования, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства-члена, или требованиям к чистой воде, соответствующим тем же микробиологическим нормам и гигиеническим требованиям, что и питьевая вода.

34. При производстве соленой и маринованной пищевой рыбной продукции должна использоваться непереработанная пищевая рыбная продукция, соответствующая требованиям настоящего технического регламента и требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

При производстве соленой и маринованной пищевой рыбной продукции прудовая рыба массой более 1 кг перед посолом должна быть разделана.

При производстве пищевой рыбной продукции из тихоокеанских (дальневосточных) рыб семейства лососевых с массовой долей поваренной соли менее 5 процентов и пищевой рыбной продукции

из рыб семейства сиговых с массовой долей поваренной соли менее 8 процентов должна использоваться только мороженая пищевая рыбная продукция.

35. При производстве пищевой рыбной продукции горячего и холодного копчения, а также подкопченной пищевой рыбной продукции должна использоваться непереработанная пищевая рыбная продукция животного происхождения, соответствующая требованиям настоящего технического регламента и требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

Пищевая рыбная продукция горячего и холодного копчения, а также подкопченная пищевая рыбная продукция из белого амура, карпа, сома и толстолобика должна производиться только после их разделки.

Готовая пищевая рыбная продукция горячего и холодного копчения, а также подкопченная пищевая рыбная продукция должна быть охлаждена до температуры не выше 20 °С, упакована и направлена в холодильную камеру.

36. При производстве икры должны соблюдаться следующие требования:

а) икра морского гребешка и морского ежа должна производиться только из икры, полученной от живых морских гребешков и живых морских ежей;

б) икра рыбы должна собираться в чистые емкости и поставляться в цех в охлажденном состоянии;

в) время от начала укладки икры до ее пастеризации не должно превышать 2 часа;

г) икра рыб семейства осетровых должна производиться только из икры, полученной от живой рыбы, не имеющей признаков засыпания;

д) расфасовка икры из емкости или транспортной упаковки в потребительскую упаковку должна производиться в условиях, обеспечивающих ее безопасность;

е) перефасовывание икры из потребительской упаковки не допускается.

37. При производстве сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной пищевой рыбной продукции должна использоваться непереработанная пищевая рыбная продукция, соответствующая требованиям настоящего технического регламента и требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

Сушеная, сушено-вяленая, вяленая и провесная пищевая рыбная продукция из белого амура и толстолобика должна производиться только после их разделки.

38. При производстве рыбных консервов и пресервов должна использоваться пищевая рыбная продукция, соответствующая требованиям настоящего технического регламента и требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

Компоненты (пищевые ингредиенты), используемые при производстве рыбных консервов и пресервов, должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на них распространяется.

Не допускается использование компонентов (пищевых ингредиентов) с признаками порчи или разложения либо контаминации (загрязнения).

При производстве рыбных консервов должны соблюдаться следующие требования:

режим тепловой обработки рыбных консервов должен обеспечивать их соответствие требованиям по микробиологическим показателям, указанным в таблице 5 приложения № 1 к настоящему техническому регламенту;

время от расфасовки пищевой рыбной продукции в упаковку до укупоривания должно составлять не более 30 минут, время от расфасовки в упаковку до стерилизации – не более 60 минут;

в процессе укупоривания упаковки должна быть обеспечена степень герметичности, достаточная для предотвращения вторичной контаминации (загрязнения) продукта во время и после тепловой обработки;

после тепловой обработки рыбные консервы должны охлаждаться до температуры хранения, установленной изготовителем в технической документации на конкретный вид рыбных консервов;

выпуск в обращение рыбных консервов должен производиться после получения положительного результата термостатной пробы и выбраковывания дефектных банок.

Для обеспечения безопасности рыбных консервов в процессе их производства необходимо:

наличие на судах, производящих натуральные рыбные консервы из печени рыб, лабораторного оборудования и персонала, позволяющих осуществлять производственный контроль;

оснащение оборудования для стерилизации контрольно-измерительными и автоматическими контрольно-регистрирующими приборами;

хранение результатов регистрации параметров процесса стерилизации с указанием наименования консервов, типоразмера упаковки, номера оборудования для стерилизации, номера варки, номера смены, даты стерилизации в течение срока, превышающего на 6 месяцев срок годности произведенных рыбных консервов.

39. Производство пищевой рыбной продукции для питания детей первого года жизни осуществляется на специализированных производственных объектах, или в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях.

Производство пищевой рыбной продукции для питания детей от 1 года до 3 лет, дошкольного и школьного возраста может осуществляться на специализированных производственных объектах, или в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях, или на технологическом оборудовании по производству пищевой рыбной продукции общего назначения в начале смены или в отдельную смену после его мойки и дезинфекции.

При производстве консервированной пищевой рыбной продукции для детей всех возрастных групп продолжительность ее выдержки на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности должна составлять не менее 21 дня.

40. При производстве пищевой рыбной продукции для детского питания для детей раннего возраста не допускается использование непереработанной пищевой рыбной продукции животного происхождения, полученной из рыбы садкового содержания и придонных видов рыб.

При производстве пищевой рыбной продукции для детского питания для детей раннего, дошкольного и школьного возраста не допускается использование непереработанной пищевой рыбной продукции, подвергнутой повторному замораживанию.

При производстве пищевой рыбной продукции для детского питания не допускается использование фосфатов, усилителей вкуса (аромата), бензойной, сорбиновой кислот и их солей, а также комплексных пищевых добавок, в составе которых присутствуют фосфаты, усилители вкуса (аромата), бензойная, сорбиновая кислоты, их соли и эфиры, а также красители.

При производстве пищевой рыбной продукции для детского питания не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья:

содержащего генетически модифицированные организмы;

выращенного с применением стимуляторов роста животных, в том числе гормональных препаратов;

содержащего остаточные количества антимикробных средств (с учетом погрешности методики определения).

41. Консервированная пищевая рыбная продукция для детей раннего возраста должна быть расфасована в герметичную потребительскую упаковку вместимостью, не превышающей:

а) для пищевой продукции прикорма на рыбной основе – 0,13 кг;

б) для пищевой продукции прикорма на рыбо-растительной и растительно-рыбной основе – 0,25 кг.

42. Рыбные отходы, полученные в процессе производства пищевой рыбной продукции, должны собираться в водонепроницаемые промаркированные емкости и по мере накопления удаляться из производственных помещений.

Рыбные отходы должны храниться в емкостях в охлаждаемых камерах отдельно от сырья и готовой продукции. Допускается хранить отходы без охлаждения в закрытых емкостях не более 2 часов.

VII. Специальные требования к процессам производства, осуществляемым на судах

43. На судах необходимо иметь:

зону приемки, зарезервированную для принятия уловов водных биологических ресурсов на борт, обеспечивающую защиту продукции от солнечного и атмосферного воздействий, воздействий нагревательных элементов и от любого источника контаминации (загрязнения), легко поддающуюся мойке и дезинфекции;

систему, предназначенную для передачи рыбы из зоны приемки в рабочие зоны, достаточно просторные для организации процесса производства, легко поддающиеся мойке и дезинфекции и устроенные таким образом, чтобы предотвращать любую контаминацию (загрязнение) продукции;

зону для хранения готовой продукции;

место для хранения упаковочных материалов;

специальное оборудование для утилизации рыбных отходов и (или) камеру для хранения рыбных отходов;

водозаборное устройство, расположение которого исключает контакт с системой водоснабжения;

оборудование для мытья рук персонала, занятого в процессе производства.

Суда, на которых рыба-сырец (свежая) и свежие водные млекопитающие хранятся более 8 часов, должны быть оснащены охлаждаемыми трюмами, цистернами или контейнерами,

которые при необходимости должны быть охлаждены льдом либо охлажденной питьевой или чистой водой в течение времени, установленного в технической документации на пищевую рыбную продукцию.

44. На судах должны быть обеспечены отсутствие контакта пищевой рыбной продукции с трюмной, сточной водой, дымом, топливом, нефтепродуктами и смазочными материалами, а также интенсивный сток воды.

45. Рабочие поверхности, оборудование, с которыми контактирует пищевая рыбная продукция на судне, должны быть изготовлены из пригодного коррозионно-устойчивого материала, гладкого и легко поддающегося мойке и дезинфекции. Покрытия поверхностей должны быть прочными, нетоксичными и выполненными из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией.

46. Суда, предназначенные для хранения уловов водных биологических ресурсов в течение более чем 24 часов, должны быть оборудованы соответствующими трюмами, цистернами или контейнерами.

47. Трюмы должны быть отделены от машинных отделений и от помещений для экипажа перегородками, предотвращающими контаминацию (загрязнение) хранимых уловов водных биологических ресурсов. Трюмы, цистерны и контейнеры должны обеспечивать хранение уловов водных биологических ресурсов в надлежащих условиях, обеспечивающих их безопасность и при необходимости отсутствие их контакта с талой водой.

48. На судах, оборудованных для охлаждения уловов водных биологических ресурсов охлажденной чистой морской водой, цистерны

должны быть снабжены устройствами, обеспечивающими достижение и поддержание однородной температуры во всей цистерне.

49. Уловы водных биологических ресурсов должны быть охлаждены льдом или охлажденной водой не позднее 1 часа после извлечения (вылова).

Если конструкция судна не позволяет, чтобы уловы водных биологических ресурсов были охлаждены льдом или охлажденной водой не позднее 1 часа после извлечения (вылова), то разрешается выгружать уловы водных биологических ресурсов безо льда (при соответствующих температурных условиях). Такая продукция должна быть выгружена не позднее 12 часов с момента извлечения (вылова) с поддержанием ее температуры от минус 1 °С до 4 °С.

При охлаждении водных биологических ресурсов водой их необходимо хранить в чистой охлажденной воде в течение не более 3 суток на борту судна.

50. На судах должны быть обеспечены условия для предотвращения контактирования и контаминации (загрязнения) продукции птицами, насекомыми и другими животными.

51. Суда, на которых осуществляется производство мороженой пищевой рыбной продукции, должны иметь:

а) морозильное оборудование достаточной мощности для быстрого понижения температуры до минус 18 °С;

б) охлаждающее оборудование достаточной мощности для хранения мороженой пищевой рыбной продукции в трюмах при температуре не выше минус 18 °С. Трюмы оборудуются термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры воздуха в трюме, а также средствами для записи температуры.

52. Внутренние стены и потолки трюмов перед загрузкой в них уловов водных биологических ресурсов должны подвергаться санитарной обработке.

VIII. Требования к процессам хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевой рыбной продукции

53. Изготовители обязаны осуществлять процессы хранения, перевозки и реализации пищевой рыбной продукции таким образом, чтобы эта продукция соответствовала требованиям настоящего технического регламента и иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на нее распространяется.

54. Процессы хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевой рыбной продукции должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента и требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

55. Материалы, контактирующие с пищевой рыбной продукцией в процессе ее хранения, перевозки и реализации, должны соответствовать требованиям безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.

56. В процессе хранения, перевозки и реализации пищевой рыбной продукции не допускается размораживание замороженной пищевой рыбной продукции.

57. При хранении пищевой рыбной продукции должны соблюдаться установленные изготовителем условия хранения с учетом следующих требований:

а) охлажденная пищевая рыбная продукция должна храниться при температуре не выше 5 °С, но выше температуры замерзания тканевого сока;

б) мороженая пищевая рыбная продукция должна храниться при температуре не выше минус 18 °С;

в) подмороженная пищевая рыбная продукция должна храниться при температуре от минус 3 °С до минус 5 °С;

г) живая рыба и живые водные беспозвоночные должны содержаться в условиях, обеспечивающих их жизнедеятельность, без ограничения срока годности. Емкости, предназначенные для их содержания, должны быть произведены из материалов, не изменяющих качество воды.

58. В холодильных камерах пищевая рыбная продукция размещается в штабелях на стеллажах или поддонах, высота которых должна быть не менее 8 – 10 см от пола. От стен и приборов охлаждения продукция располагается на расстоянии не менее 30 см. Между штабелями должны быть проходы, обеспечивающие беспрепятственный доступ к продукции.

59. Холодильные камеры для хранения пищевой рыбной продукции оборудуются термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры воздуха в камере, а также средствами для записи температуры.

60. Пищевая рыбная продукция в процессе хранения группируется по видам, назначению (реализация или переработка (обработка)) и термическому состоянию (охлажденная, подмороженная, замороженная).

61. Повышение температуры воздуха в холодильных камерах во время загрузки или выгрузки пищевой рыбной продукции

допускается не более чем на 5 °С, колебания температуры воздуха в процессе хранения, перевозки и реализации пищевой рыбной продукции не должны превышать 2 °С.

62. Не допускается хранение охлажденной, подмороженной и замороженной пищевой рыбной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер.

63. Транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки пищевой рыбной продукции, оборудуются средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим.

64. Перевозка пищевой рыбной продукции навалом без использования транспортной и (или) потребительской упаковки не допускается.

65. Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться регулярной мойке и дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источниками контаминации (загрязнения) продукции.

66. Внутренние поверхности транспортного средства должны быть гладкими, легко поддающимися мойке и дезинфекции.

67. На предприятиях розничной и оптовой торговли не допускается повторное упаковывание под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы пищевой рыбной продукции, ранее упакованной под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы.

IX. Требования к упаковке и маркировке пищевой рыбной продукции

68. Упаковка для пищевой рыбной продукции должна соответствовать требованиям настоящего технического регламента и требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011).

69. Упаковывание пищевой рыбной продукции должно осуществляться в условиях, не допускающих контаминации (загрязнения) продукции.

70. Упаковка пищевой рыбной продукции должна:

а) обеспечивать безопасность пищевой рыбной продукции и неизменность ее органолептических показателей в течение срока годности такой продукции;

б) производиться из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией;

в) храниться в отдельном помещении в условиях, обеспечивающих безопасность пищевой рыбной продукции. Для судов допускается хранение упаковки в трюме в условиях, обеспечивающих ее безопасность.

71. Упаковка, используемая для хранения охлажденной льдом пищевой рыбной продукции, должна обеспечивать сток талой воды.

72. Маркировка пищевой рыбной продукции должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).

Информация, содержащаяся в маркировке пищевой рыбной продукции, должна быть нанесена на русском языке и при наличии соответствующих требований в законодательстве государств-членов –

на государственном (государственных) языке государства-члена, на территории которого реализуется пищевая рыбная продукция, за исключением случаев, указанных в пункте 3 части 4.8 статьи 4 технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).

Предусмотренные пунктом 73 настоящего технического регламента и пунктом 13 части 4.4 статьи 4 технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) сведения о пищевой рыбной продукции, фасование которой осуществляется в присутствии потребителя, доводятся до потребителя любым способом, обеспечивающим возможность обоснованного выбора этой продукции.

73. Маркировка упакованной пищевой рыбной продукции должна содержать следующие сведения:

а) наименование пищевой рыбной продукции, которое включает в себя:

наименование вида пищевой рыбной продукции (например, «рыбный кулинарный полуфабрикат», «рыбные консервы»);

зоологическое наименование вида водного биологического ресурса или объекта аквакультуры (например, «палтус черный гренландский»);

вид разделки пищевой рыбной продукции (например, «филе трески», «спинка минтая», «тушка сельди»);

вид обработки (например, «пастеризованная», «маринованная», «восстановленная»).

Для имитированной пищевой рыбной продукции информация об имитации указывается в наименовании или через тире от наименования шрифтом, не отличающимся от шрифта,

использованного для наименования продукта, включая размер этого шрифта;

б) для непереработанной пищевой рыбной продукции – информация о принадлежности к району добычи, извлечения (вылова) или к объектам аквакультуры;

в) информация о составе пищевой рыбной продукции;

г) наименование и место нахождения изготовителя или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя-изготовителя, наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица (при наличии), наименование и место нахождения импортера;

д) дата производства пищевой рыбной продукции (для продукции, упакованной не в месте изготовления, дополнительно указывают дату упаковывания).

Маркировка пищевой рыбной продукции, упакованной не в месте изготовления этой продукции (за исключением случаев упаковывания пищевой рыбной продукции в потребительскую упаковку организациями розничной торговли), должна содержать информацию об изготовителе и юридическом лице или индивидуальном предпринимателе, осуществляющих упаковывание пищевой рыбной продукции не в месте ее изготовления для ее последующей реализации или по заказу другого юридического лица или индивидуального предпринимателя;

е) срок годности пищевой рыбной продукции (кроме живой рыбы и живых водных беспозвоночных);

ж) условия хранения пищевой рыбной продукции;

з) масса нетто (для мороженой глазированной пищевой рыбной продукции – масса нетто мороженой пищевой рыбной продукции без глазури);

и) информация об использовании ионизирующего излучения (при использовании);

к) состав модифицированной газовой среды в потребительской упаковке пищевой рыбной продукции (при использовании);

л) наличие вакуума, кроме рыбных консервов (при использовании);

м) рекомендации по использованию (в том числе по приготовлению) пищевой рыбной продукции в случае, если ее использование без таких рекомендаций затруднено либо может причинить вред здоровью потребителей, привести к снижению или утрате вкусовых свойств этой пищевой рыбной продукции;

н) использование рыбы с нерестовыми изменениями при производстве пищевой рыбной продукции (при производстве рыбных консервов);

о) информация о замораживании (охлаждении) пищевой рыбной продукции;

п) массовая доля глазури в процентах (для мороженой глазированной пищевой рыбной продукции);

р) показатели пищевой ценности (для переработанной пищевой рыбной продукции);

с) сведения о наличии в пищевой рыбной продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов;

т) единый знак обращения продукции на рынке Союза.

74. Наименование, дата изготовления, срок годности, условия хранения пищевой рыбной продукции, сведения о наличии в составе

пищевой рыбной продукции аллергенов должны наноситься на потребительскую упаковку и (или) на этикетку, удаление которой с потребительской упаковки затруднено. Остальные сведения должны наноситься на потребительскую упаковку, и (или) на этикетку, и (или) на листок-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу либо прилагаемый к каждой упаковочной единице.

75. Маркировка пищевой рыбной продукции для детского питания, наносимая на упаковку, должна содержать информацию о том, что продукт относится к пищевой продукции для детей раннего возраста или к пищевой продукции для детей дошкольного и школьного возраста.

Маркировка пищевой продукции прикорма на растительно-рыбной, рыбной и рыбо-растительной основе дополнительно должна содержать рекомендуемые сроки введения этой продукции в питание детей раннего возраста:

пищевая продукция прикорма на растительно-рыбной, рыбной и рыбо-растительной основе из трески, хека, судака, рыб семейства лососевых, минтая, пикши, пиленгаса и других видов океанических, морских и пресноводных рыб – старше 8 месяцев жизни;

пюреобразные рыбные консервы (размер частиц до 1,5 мм, допускается до 20 процентов частиц размером до 3 мм) – старше 8 месяцев жизни;

крупноизмельченные рыбные консервы (размер частиц до 3 мм, допускается до 20 процентов частиц размером до 5 мм) – старше 9 месяцев жизни.

76. Для следующих групп пищевой рыбной продукции маркировка должна содержать следующую дополнительную информацию:

а) живая рыба: рыба семейства осетровых – слова «при засыпании рыбу незамедлительно потрошить с удалением сфинктера»;

б) мороженая пищевая рыбная продукция:

сорт (при наличии) или категория (для мороженого рыбного филе);

масса нетто пищевой рыбной продукции без глазури (для мороженой глазированной пищевой рыбной продукции);

в) пищевая рыбная продукция, произведенная из мороженой пищевой рыбной продукции, – слова «произведено из мороженого сырья»;

г) пищевая рыбная продукция горячего и холодного копчения, а также подкопченная пищевая рыбная продукция, в процессе производства которой используются коптильные препараты, – информация об использовании коптильных препаратов;

д) рыбные кулинарные изделия – слова «продукция, готовая к употреблению»;

е) имитированная пищевая рыбная продукция – информация об имитации;

ж) рыбные кулинарные полуфабрикаты – слова «кулинарный полуфабрикат»;

з) рыбные консервы – методом выдавливания или несмываемой краской на наружную поверхность банок наносятся знаки условных обозначений:

дата производства продукции: число – две цифры (до цифры «9» включительно впереди ставится цифра «0»), месяц – две цифры (до цифры «9» включительно впереди ставится цифра «0»), год – две последние цифры;

ассортиментный знак (от одного до трех знаков – цифры или буквы, кроме буквы «Р») и номер предприятия-изготовителя (от одного до трех знаков – цифры и буквы) (при наличии);

номер смены (одна цифра) и индекс рыбной промышленности (буква «Р»).

При нанесении даты производства продукции, ассортиментного знака, номера предприятия-изготовитсля, номера смены и индекса рыбной промышленности между ними оставляют пропуск в один знак или два знака.

При маркировании литографированных банок на крышку (дно) банки наносятся реквизиты, отсутствующие на литографии, при условии, что дата производства продукции указана перед другими реквизитами. Допускается не наносить индекс рыбной промышленности;

и) икра:

вид рыбы, от которой получена икра;

зернистая икра, произведенная из мороженой икры рыб семейства лососевых, – слова «произведена из мороженого сырья»;

икра, полученная от гибридов рыб семейства осетровых, – наименование гибрида или сочетание видов водных биологических ресурсов (например, слова «икра зернистая русско-ленского осетра»).

77. Маркировка пищевой рыбной продукции, помещенной в транспортную упаковку, осуществляется в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).

X. Обеспечение соответствия пищевой рыбной продукции требованиям безопасности

78. Соответствие пищевой рыбной продукции настоящему техническому регламенту обеспечивается путем соблюдения его требований, требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых распространяется на данную продукцию.

79. Методы исследований (испытаний) и измерений устанавливаются в стандартах согласно перечню стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований настоящего технического регламента и проведения оценки соответствия продукции.

XI. Оценка соответствия пищевой рыбной продукции

80. Пищевая рыбная продукция перед выпуском в обращение на территории Союза подлежит оценке соответствия.

81. Оценка соответствия пищевой рыбной продукции, за исключением продукции, указанной в пункте 84 настоящего технического регламента, требованиям настоящего технического регламента и иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на нее распространяется, проводится в следующих формах:

а) подтверждение соответствия пищевой рыбной продукции, за исключением пищевой рыбной продукции для детского питания,

пищевой рыбной продукции нового вида, непереработанной пищевой рыбной продукции животного происхождения (в том числе живой рыбы и живых водных беспозвоночных);

б) государственная регистрация пищевой рыбной продукции нового вида и пищевой рыбной продукции для детского питания, за исключением непереработанной пищевой рыбной продукции животного происхождения, предназначенной для детского питания, в соответствии с положениями технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);

в) ветеринарно-санитарная экспертиза непереработанной пищевой рыбной продукции животного происхождения, живой рыбы и живых водных беспозвоночных.

82. Оценка соответствия процессов производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевой рыбной продукции требованиям настоящего технического регламента и иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на них распространяется, проводится в форме государственного контроля (надзора) за соблюдением требований, установленных настоящим техническим регламентом и иными техническими регламентами Союза (техническими регламентами Таможенного союза), действие которых на них распространяется, за исключением процессов производства пищевой рыбной продукции, указанных в пункте 83 настоящего технического регламента.

83. Оценка соответствия процессов производства и переработки пищевой продукции аквакультуры животного происхождения и улова водных биологических ресурсов животного происхождения проводится в форме государственной регистрации производственных объектов

в соответствии с положениями технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

84. Оценка соответствия пищевой рыбной продукции непромышленного изготовления и пищевой рыбной продукции предприятий питания (общественного питания), предназначенной для реализации при оказании услуг, а также процессов реализации указанной пищевой рыбной продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований настоящего технического регламента и иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на них распространяется.

85. Оценка соответствия пищевой рыбной продукции животного происхождения непромышленного изготовления требованиям настоящего технического регламента и иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на нее распространяется, может проводиться в форме ветеринарно-санитарной экспертизы.

86. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы непереработанной пищевой рыбной продукции животного происхождения, живой рыбы, живых водных беспозвоночных и оформление ее результатов осуществляются в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в части ветеринарно-санитарной экспертизы.

87. Подтверждение соответствия пищевой рыбной продукции проводится в форме декларирования соответствия по схеме 3д, 4д или 6д.

88. При декларировании соответствия пищевой рыбной продукции заявителями могут быть зарегистрированные на территории государства-члена в соответствии с его законодательством юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, являющиеся изготовителем, продавцом либо уполномоченным изготовителем лицом.

89. Декларирование соотвстствия пищевой рыбной продукции, выпускаемой серийно, осуществляется по схемам 3д и 6д, партии пищевой рыбной продукции – по схеме 4д.

90. При декларировании соответствия пищевой рыбной продукции заявителем может быть:

а) для схем 3д и 6д – изготовитель (уполномоченное изготовителем лицо);

б) для схемы 4д – изготовитель (уполномоченное изготовителем лицо) или продавец.

91. Выбор схемы декларирования соответствия пищевой рыбной продукции осуществляется заявителем.

92. Декларирование соответствия пищевой рыбной продукции по схемам 3д, 4д и 6д осуществляется заявителем на основании собственных доказательств и доказательств, полученных с участием аккредитованной испытательной лаборатории (центра), включенной в единый реестр органов по оценке соответствия Союза.

93. При декларировании соответствия пищевой рыбной продукции заявитель:

а) формирует и анализирует документы, подтверждающие соответствие пищевой рыбной продукции требованиям настоящего технического регламента, в том числе:

копии документов, подтверждающих государственную регистрацию в качестве юридического лица или индивидуального предпринимателя;

документ, в соответствии с которым изготовлена пищевая рыбная продукция (при наличии);

протоколы исследований (испытаний) пищевой рыбной продукции, подтверждающие соблюдение требований настоящего технического регламента и иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на нее распространяется;

контракт (договор на поставку) или товаросопроводительную документацию (для схемы 4д) (при наличии);

документ, подтверждающий безопасность непереработанной пищевой рыбной продукции животного происхождения по итогам ветеринарно-санитарной экспертизы;

сертификат на систему менеджмента качества и безопасности (копия сертификата) (для схемы 6д);

иные документы по выбору заявителя, послужившие основанием для подтверждения соответствия пищевой рыбной продукции требованиям настоящего технического регламента и иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на нее распространяется (при наличии);

б) проводит идентификацию пищевой рыбной продукции в соответствии с разделом III настоящего технического регламента;

в) обеспечивает проведение производственного контроля и принимает все необходимые меры для того, чтобы процесс производства пищевой рыбной продукции обеспечивал ее соответствие требованиям настоящего технического регламента (для схем 3д и 6д);

г) предпринимает все необходимые меры по обеспечению стабильности функционирования системы менеджмента качества и безопасности (для схемы 6д);

д) принимает декларацию о соответствии, которая оформляется по единой форме и правилам, утвержденным Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 25 декабря 2012 г. № 293;

е) наносит единый знак обращения продукции на рынке Союза.

94. После завершения процедур подтверждения соответствия заявитель формирует комплект документов, который включает в себя:

а) документы, предусмотренные подпунктом «а» пункта 93 настоящего технического регламента;

б) протокол (протоколы) исследований (испытаний), проведенных в аккредитованной испытательной лаборатории (центре), включенной в единый реестр органов по оценке соответствия Союза;

в) зарегистрированную декларацию о соответствии.

95. Декларация о соответствии подлежит регистрации в порядке, предусмотренном Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 9 апреля 2013 г. № 76.

96. Срок действия декларации о соответствии при декларировании соответствия пищевой рыбной продукции по схеме 3д составляет не более 3 лет, по схеме 6д – не более 5 лет. Срок действия декларации о соответствии для партии пищевой рыбной продукции (схема 4д) устанавливается заявителем, но не может превышать срок годности пищевой рыбной продукции.

97. Органом по сертификации систем менеджмента осуществляется инспекционный контроль за стабильностью функционирования системы менеджмента качества и безопасности (для схемы 6д).

98. Комплект документов, указанный в пункте 94 настоящего технического регламента, хранится у заявителя в течение следующих сроков:

а) на продукцию, выпускаемую серийно, – не менее 5 лет со дня прекращения действия декларации;

б) на партию продукции – не менее 5 лет со дня окончания реализации партии пищевой рыбной продукции.

XII. Маркировка пищевой рыбной продукции единым знаком обращения продукции на рынке Союза

99. Пищевая рыбная продукция, соответствующая требованиям безопасности настоящего технического регламента и иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на нее распространяется, и прошедшая процедуру оценки соответствия согласно положениям настоящего технического регламента, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке Союза.

100. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке Союза осуществляется перед выпуском пищевой рыбной продукции в обращение на территории Союза.

101. Единый знак обращения продукции на рынке Союза наносится на каждую единицу пищевой рыбной продукции (потребительскую и транспортную упаковку, или ярлык, или этикетку) любым способом, обеспечивающим четкое и ясное изображение в течение всего срока годности такой продукции.

При невозможности нанесения единого знака обращения продукции на рынке Союза на потребительскую и транспортную

упаковку, или ярлык, или этикетку допускается его нанесение на сопроводительные документы.

102. Маркировка пищевой рыбной продукции единым знаком обращения продукции на рынке Союза свидетельствует о соответствии пищевой рыбной продукции требованиям настоящего технического регламента и иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на нее распространяется.

XIII. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего технического регламента

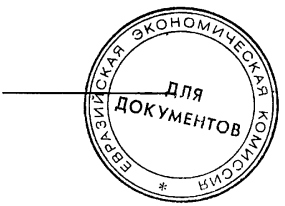
103. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего технического регламента в отношении пищевой рыбной продукции и связанных с требованиями к ней процессов производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации осуществляется в соответствии с законодательством государства-члена.

XIV. Защитительная оговорка

104. Уполномоченные органы государств-членов обязаны предпринять все меры для ограничения и запрета выпуска в обращение на территории Союза пищевой рыбной продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на нее распространяется, а также для изъятия ее из обращения.

В этом случае уполномоченный орган государства-члена обязан уведомить уполномоченные органы других государств-членов

о принятии соответствующего решения с указанием причины его принятия и предоставлением доказательств, разъясняющих необходимость принятия соответствующих мер.



ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

к техническому регламенту
Евразийского экономического союза
«О безопасности рыбы и рыбной
продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016)

Микробиологические нормативы безопасности

Таблица 1

Микробиологические нормативы безопасности пищевой рыбной продукции

Показатель	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	1×10^3	варено-мороженая пищевая рыбная продукция – изделия структурированные («крабовые палочки» и др.)
		икра рыб семейства осетровых зернистая пастеризованная
	5×10^3	икра других рыб пастеризованная
		сушеная пищевая рыбная продукция из уловов водных биологических ресурсов морского промысла – гидролизат из мидий
		двустворчатые моллюски (мидии, устрицы, гребешок и др.) живые
		джемы из морской капусты

Показатель	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3
	1×10^4	пищевая рыбная продукция горячего копчения, в том числе мороженая
		пищевая рыбная продукция холодного копчения (в том числе мороженая) неразделанная
		кулинарные изделия, подвергнутые термической обработке, включая мороженые, – рыба и фаршевые изделия, пасты, паштеты, запеченные, жареные, отварные, в заливках и др., а также с мучным компонентом (пирожки, пельмени и др.)
		кулинарные изделия, не подвергнутые тепловой обработке после смешивания, – салаты из рыбы и морепродуктов без заправки
		кулинарная икорная продукция, подвергнутая термической обработке
		икра рыб семейства осетровых зернистая баночная, паюсная
		аналоги икры, в том числе белковые
		варено-мороженая пищевая рыбная продукция – блюда из мяса моллюсков
	2×10^4	варено-мороженая пищевая рыбная продукция – быстрозамороженные готовые обеденные и закусочные рыбные блюда, блинчики с рыбой, начинка рыбная, в том числе упакованные под вакуумом
		варено-мороженая пищевая рыбная продукция – ракообразные, мясо моллюсков, блюда из мяса двустворчатых моллюсков, блюда из мяса креветок, крабов, криля
		вяленая и сушеная пищевая рыбная продукция из морских беспозвоночных

Показатель	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3
	3×10^4	пищевая рыбная продукция холодного копчения, в том числе мороженая, разделанная (в том числе в нарезку (куском, сервировочная))
	$7{,}5 \times 10^4$	пищевая рыбная продукция холодного копчения, в том числе мороженая, балычные изделия холодного копчения (в том числе в нарезку)
	5×10^4	рыба-сырец (свежая) и рыба живая
		охлажденная, подмороженная и мороженая пищевая рыбная продукция – фарш особой кондиции
		пресервы из термически обработанной рыбы
		пресервы малосоленые пряного и специального посола из разделанной рыбы
		пресервы из мяса двустворчатых моллюсков
		рыба разделанная подкопченная, малосоленая, в том числе филе морской рыбы, упакованное под вакуумом
		рыба вяленая, провесная, сушеная
		кулинарные изделия, подвергнутые термической обработке, – многокомпонентные изделия, в том числе мороженые (солянки, пловы, закуски, тушеные морепродукты с овощами), желированная продукция (студень, рыба заливная и др.)
		кулинарные изделия, не подвергнутые тепловой обработке после смешивания, – салаты из рыбы и морепродуктов с заправками (майонез, соус и др.)

Показатель	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3
		молоки и икра ястычная охлажденные, подмороженные и мороженые
		икра рыб семейства осетровых ястычная слабосоленая и соленая
		икра рыб семейства лососевых зернистая соленая из мороженых ястыков
		ракообразные и другие беспозвоночные живые
		двустворчатые моллюски (мидии, устрицы, гребешок и др.) охлажденные, подмороженные и мороженые
		сушеная пищевая рыбная продукция из уловов водных биологических ресурсов морского промысла – сухой мидийный бульон, бульонные кубики и пасты, белок изолированный
		водоросли-сырец (свежие) и свежие водные растения, водоросли и другие водные растения морские мороженые и сушеные
	1×10^5	охлажденная, подмороженная и мороженая пищевая рыбная продукция – рыба, филе рыбное, рыба специальной разделки, фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом
		ракообразные и другие беспозвоночные охлажденные, подмороженные и мороженые
		печень и головы рыб мороженые
		пресервы пряного и специального посола из неразделанной и разделанной рыбы

Показатель	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3
		пресервы малосоленые пряного и специального посола из неразделанной рыбы
		пресервы-пасты белковые
		пищевая рыбная продукция холодного копчения, в том числе мороженая, – ассорти рыбное, фарш балычный, изделия с пряностями
		рыба соленая, пряная, маринованная, в том числе мороженая, – неразделанная, разделанная соленая и малосоленая, в том числе без консервантов, а также филе, в нарезку с добавлением заливок, специй, гарниров, растительного масла (в том числе из рыб семейства лососевых)
		молоки соленые
		икра рыб семейства лососевых зернистая соленая баночная, бочковая
		икра других рыб – пробойная, ястычная соленая, копченая, вяленая
	2×10^5	пресервы из разделанной рыбы с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров (в том числе из рыб семейства лососевых)
		пресервы из других уловов водных биологических ресурсов с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров
		кулинарные изделия, не подвергнутые тепловой обработке после смешивания, – рыба соленая рубленая, паштеты, пасты, масло селедочное, икорное, крилевое и др.

Показатель	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3
		кулинарная икорная продукция – многокомпонентные блюда, не подвергнутые термической обработке после смешивания
	5×10^5	пресервы-пасты рыбные
		супы сухие с рыбой, требующие варки
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП), не допускаются в массе продукции (г)	1	пресервы из термически обработанной рыбы
		пищевая рыбная продукция горячего копчения, в том числе мороженая
		кулинарные изделия, подвергнутые термической обработке, включая мороженые, – рыба и фаршевые изделия, пасты, паштеты, запеченные, жареные, отварные, в заливках и др., а также с мучным компонентом (пирожки, пельмени и др.)
		кулинарные изделия, не подвергнутые тепловой обработке после смешивания, – салаты из рыбы и морепродуктов без заправки
		кулинарная икорная продукция, подвергнутая термической обработке
		варено-мороженая пищевая рыбная продукция – изделия структурированные («крабовые палочки» и др.), блюда из моллюсков
		икра рыб семейства осетровых – зернистая баночная, паюсная, зернистая пастеризованная, ястычная слабосоленая и соленая
		икра рыб семейства лососевых зернистая соленая – баночная, бочковая, из мороженых ястыков

Показатель	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3
		икра других рыб пастеризованная
		двустворчатые моллюски (мидии, устрицы, гребешок и др.) живые
		вяленая и сушеная пищевая рыбная продукция из морских беспозвоночных
		сушеная пищевая рыбная продукция из уловов водных биологических ресурсов морского промысла – гидролизат из мидий, белково-углеводный концентрат из мидий
		водоросли и другие водные растения морские сушеные
		джемы из морской капусты
	0,1	пищевая рыбная продукция холодного копчения, в том числе мороженая, – неразделанная, разделанная (в том числе в нарезку (куском, сервировочная)), балычные изделия холодного копчения (в том числе в нарезку)
		рыба разделанная подкопченная, малосоленая, в том числе филе морской рыбы, упакованное под вакуумом
		рыба соленая, пряная, маринованная (в том числе мороженая) неразделанная
		рыба вяленая, провесная, сушеная
		пресервы-пасты белковые
		пресервы из мяса двустворчатых моллюсков
		кулинарные изделия, подвергнутые термической обработке, – желированная продукция (студень, рыба заливная и др.)

Показатель	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3
		кулинарные изделия, не подвергнутые тепловой обработке после смешивания, – салаты из рыбы и морепродуктов с заправками (майонез, соус и др.) кулинарная икорная продукция – многокомпонентные блюда, не подвергнутые термической обработке после смешивания варено-мороженая пищевая рыбная продукция – быстрозамороженные готовые обеденные и закусочные рыбные блюда, блинчики с рыбой, начинка рыбная, в том числе упакованные под вакуумом, ракообразные, мясо моллюсков, блюда из мяса двустворчатых моллюсков, блюда из мяса креветок, крабов, криля молоки соленые икра других рыб (кроме рыб семейства осетровых и лососевых) – пробойная соленая, ястычная слабосоленая, копченая, вяленая аналоги икры, в том числе белковые двустворчатые моллюски (мидии, устрицы, гребешок и др.) охлажденные, подмороженные и мороженые сушеная пищевая рыбная продукция из уловов водных биологических ресурсов морского промысла – сухой мидийный бульон, бульонные кубики и пасты, белок изолированный водоросли-сырец (свежие), свежие водные растения морские водоросли и другие водные растения морские мороженые

Показатель	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3
	0,01	рыба-сырец (свежая) и рыба живая
		ракообразные и другие беспозвоночные живые
		охлажденная, подмороженная и мороженая пищевая рыбная продукция – фарш особой кондиции
		пресервы пряного и специального посола из разделанной и неразделанной рыбы
		пресервы из разделанной рыбы с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров (в том числе из рыб семейства лососевых)
		пресервы из других уловов водных биологических ресурсов с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров
		пресервы-пасты рыбные
		пищевая рыбная продукция холодного копчения, в том числе мороженая, – ассорти рыбное, фарш балычный, изделия с пряностями
		рыба соленая, пряная, маринованная, в том числе мороженая, – разделанная соленая и малосоленая, в том числе без консервантов, а также филе, в нарезку с добавлением заливок, специй, гарниров, растительного масла (в том числе из рыб семейства лососевых)
		кулинарные изделия, подвергнутые термической обработке, – многокомпонентные изделия, в том числе мороженые (солянки, пловы, закуски, тушеные морепродукты с овощами)

Показатель	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3
		кулинарные изделия, не подвергнутые тепловой обработке после смешивания, – рыба соленая рубленая, паштеты, пасты
	0,001	рыба охлажденная, подмороженная и мороженая
		охлажденная, подмороженная и мороженая пищевая рыбная продукция – филе рыбное, рыба специальной разделки, фарш из пищевой рыбной продукции, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом
		ракообразные и другие водные беспозвоночные охлажденные, подмороженные и мороженые
		супы сухие с рыбой, требующие варки
		кулинарные изделия, не подвергнутые тепловой обработке после смешивания, – масло селедочное, икорное, крилевое и др.
		молоки и икра ястычная охлажденные, подмороженные и мороженые
		печень и головы рыб мороженые
S. aureus, не допускаются в массе продукции (г)	1	пресервы малосоленые пряного и специального посола из неразделанной и разделанной рыбы
		пресервы из разделанной рыбы с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров (в том числе из рыб семейства лососевых)
		пресервы из термически обработанной рыбы

Показатель	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3
		пресервы из других уловов водных биологических ресурсов с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров
		пищевая рыбная продукция горячего копчения, в том числе мороженая
		пищевая рыбная продукция холодного копчения, в том числе мороженая, – неразделанная, разделанная (в том числе в нарезку (куском, сервировочная)), балычные изделия холодного копчения (в том числе в нарезку), ассорти рыбное, фарш балычный, изделия с пряностями
		кулинарные изделия, подвергнутые термической обработке, – рыба и фаршевые изделия, пасты, паштеты, запеченные, жареные, отварные, в заливках и др., с мучным компонентом (пирожки, пельмени и др.), в том числе мороженые, многокомпонентные изделия, в том числе мороженые (солянки, пловы, закуски, тушеные морепродукты с овощами), желированная продукция (студень, рыба заливная и др.)
		кулинарная икорная продукция, подвергнутая термической обработке
		кулинарные изделия, не подвергнутые тепловой обработке после смешивания, – салаты из рыбы и морепродуктов без заправки
		варено-мороженая пищевая рыбная продукция – изделия структурированные («крабовые палочки» и др.), мясо моллюсков, блюда из мяса моллюсков, продукция из мяса креветок, крабов, криля
		икра рыб семейства осетровых – зернистая баночная, паюсная, зернистая пастеризованная, ястычная слабосоленая и соленая

Показатель	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3
		икра рыб семейства лососевых зернистая соленая – баночная, бочковая, из мороженых ястыков
		икра других рыб – пробойная соленая, ястычная слабосоленая, копченая, вяленая, пастеризованная
		аналоги икры, в том числе белковые
		сушеная пищевая рыбная продукция из уловов водных биологических ресурсов морского промысла – сухой мидийный бульон, бульонные кубики и пасты, белок изолированный, гидролизат из мидий, белково-углеводный концентрат из мидий
	0,1	охлажденная, подмороженная и мороженая пищевая рыбная продукция – фарш особой кондиции
		пресервы из мяса двустворчатых моллюсков
		рыба разделанная подкопченная, малосоленая, в том числе филе морской рыбы, упакованное под вакуумом
		рыба соленая, пряная, маринованная, в том числе мороженая, – разделанная соленая и малосоленая, в том числе без консервантов, а также филе, в нарезку с добавлением заливок, специй, гарниров, растительного масла (в том числе из рыб семейства лососевых)
		кулинарные изделия, не подвергнутые тепловой обработке после смешивания, – салаты из рыбы и морепродуктов с заправками (майонез, соус и др.), рыба соленая рубленая, паштеты, пасты, масло селедочное, икорное, крилевое и др.

Показатель	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3
		кулинарная икорная продукция – многокомпонентные блюда, не подвергнутые термической обработке после смешивания
		варено-мороженая пищевая рыбная продукция – быстрозамороженные готовые обеденные и закусочные рыбные блюда, блинчики с рыбой, начинка рыбная, в том числе упакованные под вакуумом, ракообразные
		двустворчатые моллюски (мидии, устрицы, гребешок и др.) живые, охлажденные, подмороженные и мороженые
		молоки соленые
		пресервы-пасты рыбные, пресервы-пасты белковые
	0,01	рыба-сырец (свежая) и рыба живая
		рыба охлажденная, подмороженная и мороженая
		ракообразные и другие водные беспозвоночные живые, охлажденные, подмороженные и мороженые
		охлажденная, подмороженная и мороженая пищевая рыбная продукция – филе рыбное, рыба специальной разделки, фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом
		молоки и икра ястычная охлажденные, подмороженные и мороженые
		печень и головы рыб мороженые

Показатель	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3
V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	10	пищевая рыбная продукция холодного копчения из морской рыбы, в том числе мороженая, – неразделанная, разделанная (в том числе в нарезку (куском, сервировочная))
		рыба морская разделанная подкопченная, малосоленая, включая филе морской рыбы, в том числе упакованное под вакуумом
	100	рыба-сырец (свежая) морская и рыба живая морская
		рыба морская охлажденная, подмороженная и мороженая
		охлажденная, подмороженная и мороженая пищевая рыбная продукция из морской рыбы – филе рыбное, рыба специальной разделки, фарш рыбный пищевой, фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом, фарш особой кондиции
		молоки и икра ястычная морской рыбы охлажденные, подмороженные и мороженые
		печень и головы морских рыб мороженые
		ракообразные и другие водные беспозвоночные живые, охлажденные, подмороженные и мороженые
		двустворчатые моллюски (мидии, устрицы, гребешок и др.) охлажденные, подмороженные и мороженые
V. parahaemolyticus, не допускаются в массе продукции ($г/см^3$)	25	двустворчатые моллюски (мидии, устрицы, гребешок и др.) живые

Показатель	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3
Бактерии рода Enterococcus, не допускаются в массе продукции ($г/см^3$)	0,1	двустворчатые моллюски (мидии, устрицы, гребешок и др.) живые
Бактерии рода Enterococcus, КОЕ/г, не более	1×10^3	варено-мороженая пищевая рыбная продукция – быстрозамороженные готовые обеденные и закусочные рыбные блюда, блинчики с рыбой, начинка рыбная, в том числе упакованные под вакуумом (в продукции из порционных кусков), ракообразные (в продукции из порционных кусков), мясо моллюсков, блюда из мяса моллюсков (в продукции из порционных кусков), продукция из мяса креветок, крабов, криля (в продукции из порционных кусков)
	2×10^3	варено-мороженая пищевая рыбная продукция – изделия структурированные («крабовые палочки» и др.), ракообразные (в фаршевой продукции), мясо моллюсков, блюда из мяса моллюсков (в фаршевой продукции), продукция из мяса креветок, крабов, криля (в фаршевой продукции)
Сульфитредуцирующие клостридии, не допускаются в массе продукции (г)	1	пресервы из термически обработанной рыбы
		рыба вяленая
		кулинарные изделия, подвергнутые термической обработке, – рыба и фаршевые изделия, пасты, паштеты, запеченные, жареные, отварные, в заливках и др., с мучным компонентом (пирожки, пельмени и др.), в том числе мороженые, многокомпонентные изделия, в том числе мороженые (солянки, пловы, закуски, тушеные морепродукты с овощами)
		упакованная под вакуумом варено-мороженая пищевая рыбная продукция – изделия структурированные («крабовые палочки» и др.), ракообразные, мясо моллюсков, блюда из мяса моллюсков, продукция из мяса креветок, крабов, криля

Показатель	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3
		икра рыб семейства осетровых – зернистая баночная, паюсная, зернистая пастеризованная, ястычная слабосоленая и соленая
		икра рыб семейства лососевых зернистая соленая – баночная, бочковая, из мороженых ястыков
		икра других рыб – пробойная соленая, ястычная слабосоленая, копченая, вяленая, пастеризованная
		сушеная пищевая рыбная продукция из уловов водных биологических ресурсов – белково-углеводный концентрат из мидий, упакованный под вакуумом
	0,1	охлажденная, подмороженная и мороженая пищевая рыбная продукция – фарш особой кондиции
		пресервы-пасты белковые
		аналоги икры, в том числе белковые
		упакованная под вакуумом пищевая рыбная продукция горячего копчения, в том числе мороженая
		упакованная под вакуумом пищевая рыбная продукция холодного копчения, в том числе мороженая, – неразделанная, разделанная (в том числе в нарезку (куском, сервировочная)), балычные изделия холодного копчения (в том числе в нарезку), ассорти рыбное, фарш балычный, изделия с пряностями

Показатель	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3
		рыба разделанная подкопченная, малосоленая, в том числе филе морской рыбы, упакованное под вакуумом
		рыба соленая, пряная, маринованная, в том числе мороженая, упакованная под вакуумом – неразделанная, разделанная соленая и малосоленая, в том числе без консервантов, а также филе, в нарезку с добавлением заливок, специй, гарниров, растительного масла (в том числе из рыб семейства лососевых)
		рыба провесная, сушеная, упакованная под вакуумом
		варено-мороженая пищевая рыбная продукция – быстрозамороженные готовые обеденные и закусочные рыбные блюда, блинчики с рыбой, начинка рыбная, в том числе упакованные под вакуумом
		двустворчатые моллюски (мидии, устрицы, гребешок и др.) живые
		вяленая и сушеная пищевая рыбная продукция из морских беспозвоночных
	0,01	упакованная под вакуумом охлажденная, подмороженная и мороженая пищевая рыбная продукция – филе рыбное, рыба специальной разделки, фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом
		пресервы пряного и специального посола из неразделанной и разделанной рыбы
		пресервы малосоленые пряного и специального посола из неразделанной и разделанной рыбы

Показатель	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3
		пресервы из разделанной рыбы с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров (в том числе из рыб семейства лососевых)
		пресервы-пасты рыбные
		пресервы из других уловов водных биологических ресурсов с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров
		сушеная пищевая рыбная продукция из уловов водных биологических ресурсов морского промысла – сухой мидийный бульон, бульонные кубики и пасты, белок изолированный
Плесень, не допускается в массе продукции (г)	0,1	икра рыб семейства осетровых зернистая пастеризованная
		икра других рыб пастеризованная
Плесень, КОЕ/г, не более	10	пресервы пряного и специального посола из неразделанной и разделанной рыбы
		пресервы малосоленые пряного и специального посола из неразделанной и разделанной рыбы
		пресервы из разделанной рыбы с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров (в том числе из рыб семейства лососевых)
		пресервы-пасты рыбные, пресервы-пасты белковые
		пресервы из других уловов водных биологических ресурсов с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров

Показатель	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3
		пресервы из мяса двустворчатых моллюсков
	50	рыба вяленая
		кулинарные изделия, не подвергнутые тепловой обработке после смешивания, – салаты из рыбы и морепродуктов с заправками (майонез, соус и др.)
		икра рыб семейства осетровых – зернистая баночная, паюсная, ястычная слабосоленая и соленая
		икра рыб семейства лососевых зернистая соленая – баночная, бочковая, из мороженых ястыков
		икра других рыб – пробойная соленая, ястычная слабосоленая, копченая, вяленая
		аналоги икры, в том числе белковые
	100	водоросли и другие водные растения морские сушеные
Дрожжи, не допускаются в массе продукции (г)	0,1	икра рыб семейства осетровых зернистая пастеризованная
		икра других рыб пастеризованная
Дрожжи, КОЕ/г, не более	50	икра рыб семейства осетровых зернистая баночная, паюсная
		аналоги икры, в том числе белковые

Показатель	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3
	100	пресервы пряного и специального посола из неразделанной и разделанной рыбы
		пресервы малосоленые пряного и специального посола из неразделанной и разделанной рыбы
		пресервы из разделанной рыбы с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров (в том числе из рыб семейства лососевых)
		пресервы из других уловов водных биологических ресурсов с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров
		пресервы из мяса двустворчатых моллюсков
		пресервы-пасты рыбные, пресервы-пасты белковые
		рыба вяленая
		кулинарные изделия, не подвергнутые тепловой обработке после смешивания, – салаты из рыбы и морепродуктов с заправками (майонез, соус и др.)
		икра рыб семейства осетровых ястычная слабосоленая и соленая
	200	икра рыб семейства лососевых зернистая соленая из мороженых ястыков
	300	икра рыб семейства лососевых зернистая соленая баночная, бочковая
		икра других рыб – пробойная соленая, ястычная слабосоленая, копченая, вяленая

Показатель	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3
Плесень и дрожжи в сумме, КОЕ/г, не более	100	рыба провесная, сушеная
		вяленая и сушеная пищевая рыбная продукция из морских беспозвоночных
		супы сухие с рыбой, требующие варки
		кулинарные изделия, подвергнутые термической обработке, включая мороженые, – рыба и фаршевые изделия, пасты, паштеты, запеченные, жареные, отварные, в заливках и др., в том числе с мучным компонентом (пирожки, пельмени и др.)
Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукции (г)	0,1	кулинарные изделия, не подвергнутые тепловой обработке после смешивания, – салаты из рыбы и морепродуктов без заправки, салаты из рыбы и морепродуктов с заправками (майонез, соус и др.), рыба соленая рубленая, паштеты, пасты, масло селедочное, икорное, крилевое и др.
		кулинарная икорная продукция – многокомпонентные блюда, не подвергнутые термической обработке после смешивания
	1	двустворчатые моллюски (мидии, устрицы, гребешок и др.) живые

Таблица 2

Микробиологические нормативы безопасности другой пищевой рыбной продукции

Показатель	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	1×10^3	студни из рыбы (заливные)
		блюда из рыбы – рыба отварная припущенная, тушеная, жареная, запеченная
		готовые кулинарные изделия из рыбы в потребительской упаковке, в том числе упакованные под вакуумом
	$2{,}5 \times 10^3$	блюда из рыбы – блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом), запеченные изделия, пироги
	1×10^4	салаты с добавлением рыбы без заправки
		рыба отварная, жареная под маринадом
		супы холодные – борщи, щи зеленые с рыбой (без заправки сметаной)
	5×10^4	салаты с добавлением рыбы с заправками (майонез, соусы и др.)
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП), не допускаются в массе продукция (г)	1	студни из рыбы (заливные)
		рыба отварная, жареная под маринадом
		блюда из рыбы – рыба отварная припущенная, тушеная, жареная, запеченная, блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом), запеченные изделия, пироги

Показатель	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3
		готовые кулинарные изделия из рыбы в потребительской упаковке, в том числе упакованные под вакуумом
	0,1	салаты с добавлением рыбы – без заправки, с заправками (майонез, соусы и др.)
	0,01	супы холодные – борщи, щи зеленые с рыбой (без заправки сметаной)
E. coli, не допускаются в массе продукции (г)	0,1	салаты с добавлением рыбы – без заправки, с заправками (майонез, соусы и др.)
		супы холодные – борщи, щи зеленые с рыбой (без заправки сметаной)
S. aureus, не допускаются в массе продукции (г)	1	студни из рыбы (заливные)
		рыба отварная, жареная под маринадом
		блюда из рыбы – рыба отварная припущенная, тушеная, жареная, запеченная, блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом), запеченные изделия, пироги
		готовые кулинарные изделия из рыбы в потребительской упаковке, в том числе упакованные под вакуумом
	0,1	супы холодные – борщи, щи зеленые с рыбой (без заправки сметаной)
		салаты с добавлением рыбы – без заправки, с заправками (майонез, соусы и др.)

Показатель	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3
Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукции (г)	0,1	салаты с добавлением рыбы – без заправки, с заправками (майонез, соусы и др.)
		студни из рыбы (заливные)
		рыба отварная, жареная под маринадом
		блюда из рыбы – рыба отварная припущенная, тушеная, жареная, запеченная, блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом), запеченные изделия, пироги
		супы холодные – борщи, щи зеленые с рыбой (без заправки сметаной)
		готовые кулинарные изделия из рыбы в потребительской упаковке, в том числе упакованные под вакуумом
Сульфитредуцирующие клостридии, не допускаются в массе продукции (г)	0,1	готовые кулинарные изделия из рыбы в потребительской упаковке, в том числе упакованные под вакуумом
Дрожжи, КОЕ/г, не более	200	салаты с добавлением рыбы с заправками (майонез, соусы и др.) и консервантами
	500	салаты с добавлением рыбы с заправками (майонез, соусы и др.)
Плесень, КОЕ/г, не более	50	салаты с добавлением рыбы с заправками (майонез, соусы и др.)

Таблица 3

Микробиологические нормативы безопасности пищевой рыбной продукции для детского питания (для детей дошкольного и школьного возраста)

Показатель	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	1×10^3	варено-мороженая пищевая рыбная продукция – изделия структурированные («крабовые палочки» и др.)
	1×10^4	кулинарные изделия, подвергнутые термической обработке, включая мороженые, – рыба и фаршевые изделия запеченные, отварные
		кулинарные изделия, не подвергнутые тепловой обработке после смешивания, – салаты из рыбы и морепродуктов без заправки
	2×10^4	варено-мороженая пищевая рыбная продукция – быстрозамороженные готовые обеденные рыбные блюда, в том числе упакованные под вакуумом
	5×10^4	полуфабрикаты из уловов водных биологических ресурсов
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП), не допускаются в массе продукции (г)	1	кулинарные изделия, подвергнутые термической обработке, включая мороженые, – рыба и фаршевые изделия запеченные, отварные
		кулинарные изделия, не подвергнутые тепловой обработке после смешивания, – салаты из рыбы и морепродуктов без заправки
		варено-мороженая пищевая рыбная продукция – изделия структурированные («крабовые палочки» и др.)

Показатель	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3
	0,1	варено-мороженая пищевая рыбная продукция – быстрозамороженные готовые обеденные рыбные блюда, в том числе упакованные под вакуумом
	0,01	полуфабрикаты из уловов водных биологических ресурсов
S. aureus, не допускаются в массе продукции (г)	1	кулинарные изделия, подвергнутые термической обработке, включая мороженые, – рыба и фаршевые изделия запеченные, отварные
		кулинарные изделия, не подвергнутые тепловой обработке после смешивания, – салаты из рыбы и морепродуктов без заправки
		варено-мороженая пищевая рыбная продукция – изделия структурированные («крабовые палочки» и др.)
	0,1	варено-мороженая пищевая рыбная продукция – быстрозамороженные готовые обеденные рыбные блюда, в том числе упакованные под вакуумом
	0,01	полуфабрикаты из уловов водных биологических ресурсов
Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукции (г)	0,1	кулинарные изделия, не подвергнутые тепловой обработке после смешивания, – салаты из рыбы и морепродуктов без заправки
Сульфитредуцирующие клостридии, не допускаются в массе продукции (г)	1	кулинарные изделия, подвергнутые термической обработке, включая мороженые, – рыба и фаршевые изделия запеченные, отварные, в том числе упакованные под вакуумом
		варено-мороженая пищевая рыбная продукция – изделия структурированные («крабовые палочки» и др.)

Показатель	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3
	0,1	полуфабрикаты из уловов водных биологических ресурсов
		варено-мороженая пищевая рыбная продукция – быстрозамороженные готовые обеденные рыбные блюда, в том числе упакованные под вакуумом
		полуфабрикаты из уловов водных биологических ресурсов
	0,01	полуфабрикаты из уловов водных биологических ресурсов, упакованные под вакуумом
V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100	полуфабрикаты из морской рыбы
Бактерии рода Enterococcus, КОЕ/г, не более	1×10^3	варено-мороженая пищевая рыбная продукция – быстрозамороженные готовые обеденные рыбные блюда из порционных кусков, в том числе упакованные под вакуумом
	2×10^3	варено-мороженая пищевая рыбная продукция – изделия структурированные («крабовые палочки» и др.) фаршевые
Плесень и дрожжи в сумме, КОЕ/г, не более	100	кулинарные изделия, подвергнутые термической обработке, включая мороженые, – рыба и фаршевые изделия запеченные, отварные

Таблица 4

Микробиологические нормативы безопасности основных видов продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при производстве пищевой рыбной продукции для детского питания

Показатель	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	5×10^4	Рыба-сырец (свежая), охлажденная, подмороженная, мороженая
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП), не допускаются в массе продукции (г)	0,01	
S. aureus, не допускаются в массе продукции (г)	0,01	

Таблица 5

Микробиологические показатели безопасности консервированной пищевой рыбной продукции

Группа консервов	Требования промышленной стерильности		Примечание
	Группа микроорганизмов, выявляемых в консервах	Критерий оценки	
1	2	3	4
Полные консервы группы «А»	спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B. cereus и B. polymyxa	не допускаются в 1 г ($см^3$) продукции	консервы из рыбы, печени рыб и уловов водных биологических ресурсов в стеклянной, алюминиевой и жестяной упаковке
	спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis	не более 11 клеток в 1 г ($см^3$) продукции	
	мезофильные клостридии C. botulinum и (или) C. perfringens	не допускаются в 1 г ($см^3$) продукции	
	мезофильные клостридии (кроме C. botulinum и (или) C. perfringens)	не более 1 клетки в 1 г ($см^3$) продукции	
	неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые грибы, и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	не допускаются в 1 г ($см^3$) продукции	
	спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	не допускаются в 1 г ($см^3$) продукции	

Группа консервов	Требования промышленной стерильности		Примечание
	Группа микроорганизмов, выявляемых в консервах	Критерий оценки	
1	2	3	4
Полные консервы группы «А» для детского питания	спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B. cereus и B. polymyxa	не допускаются в 1 г (см^3) продукции	консервы из рыбы, печени рыб и уловов водных биологических ресурсов в стеклянной, алюминиевой и жестяной упаковке
	спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis, мезофильные клостридии C. botulinum и (или) C. perfringens	не более 11 клеток в 1 г (см^3) продукции не допускаются в 10 г (см^3) продукции	
	мезофильные клостридии (кроме C. botulinum и (или) C. perfringens)	не более 1 клетки в 10 г (см^3) продукции	
	неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые грибы, и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	не допускаются в 1 г (см^3) продукции	
	спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	не допускаются в 1 г (см^3) продукции	

Группа консервов	Требования промышленной стерильности		Примечание
	Группа микроорганизмов, выявляемых в консервах	Критерий оценки	
1	2	3	4
Полуконсервы группы «Д»	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	не более 2 х 10^2 КОЕ/г	полуконсервы пастеризованные из рыбы в стеклянной упаковке
	бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	не допускаются в 1 г продукции	
	B. cereus	не допускаются в 1 г продукции	
	сульфитредуцирующие клостридии	не допускаются в 1 г продукции	
	S. aureus и другие коагулазо-положительные стафилококки	не допускаются в 1 г продукции	

Примечания: 1. Группа «А» – консервированная пищевая рыбная продукция, имеющая pH 4,2 и выше, а также консервированная пищевая рыбная продукция с нелимитируемой кислотностью, приготовленная без добавления кислоты.
2. Группа «Д» – пастеризованная консервированная пищевая рыбная продукция.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

к техническому регламенту
Евразийского экономического союза
«О безопасности рыбы и рыбной
продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016)

Максимально допустимые уровни содержания остатков ветеринарных препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антимикробных средств) в пищевой продукции аквакультуры животного происхождения*

Наименование	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
I. Максимально допустимые уровни остатков антимикробных средств		
Амоксициллин Amoxicillin (пенициллины)	0,05 (мышечная ткань в естественной пропорции с кожей)	
Ампициллин Ampicillin (пенициллины)	0,05 (мышечная ткань в естественной пропорции с кожей)	
Бацитрацин Bacitracin (полипептиды)	не допускается (< 0,02)	
Бензилпенициллин (пенетамат) Benzylpenicillin/Penethamate (пенициллины)	0,05 (мышечная ткань в естественной пропорции с кожей)	
Данофлоксацин Danofloxacin (хинолоны)	0,1 (мышечная ткань в естественной пропорции с кожей)	
Диклоксациллин Dicloxacillin (пенициллины)	0,3 (мышечная ткань)	
Дифлоксацин Difloxacin (хинолоны)	0,3 (мышечная ткань в естественной пропорции с кожей)	

Наименование	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Клоксациллин Cloxacillin (пенициллины)	0,3 (мышечная ткань)	
Колистин Colistin (полимиксины)	0,15 (мышечная ткань в естественной пропорции с кожей)	
Ласалоцид Lasalocid (ионофоры)	0,005 (мышечная ткань)	натрий ласалоцид
Левомицетин (хлорамфеникол) Laevomycetinum (макролиды)	не допускается (< 0,0003)	
Метронидазол (metronidazole)/ диметридазол (dimetridazole)/ ронидазол (ronidazole)/ дапсон (dapsone)/ клотримазол (clotrimazole)/ аминитризол (aminitrizole)	не допускается на уровне определения методов (мышечная ткань)	
Неомицин Neomycin (аминогликозиды)	0,5 (мышечная ткань)	включая фрамицетин
Нитрофураны (включая фуразолидон) Nitrofurans (including furazolidone)	не допускается на уровне определения методов (мышечная ткань)	
Оксациллин Oxacillin (пенициллины)	0,3 (мышечная ткань)	
Оксолиновая кислота Oxolinic acid (хинолоны)	0,1 (мышечная ткань в естественной пропорции с кожей)	
Паромомицин Paromomycin (аминогликозиды)	0,5 (мышечная ткань)	

Наименование	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Сарафлоксацин Sarafloxacin (хинолоны)	0,03 (мышечная ткань рыбы семейства лососевых в естественной пропорции с кожей)	
Спектиномицин Spectinomycin (аминогликозиды)	0,3 (мышечная ткань)	
Тетрациклиновая группа Tetracycline ATX (тетрациклины)	не допускается (< 0,01)	
Тиамфеникол Thiamphenicol (флорфениколы)	0,05 (мышечная ткань в естественной пропорции с кожей)	как сумма тиамфеникола и коньюгатов тиамфеникола в расчете на тиамфеникол
Тилмикозин Tilmicosin (макролиды)	0,05 (мышечная ткань в естественной пропорции с кожей)	
Тилозин Tylosin (макролиды)	0,1 (мышечная ткань в естественной пропорции с кожей)	как тилозин А
Флавомицин Flavomycin (стрептотрицины)	0,7 (мышечная ткань)	флавофосфолипол
Флорфеникол Florfenicol (флорфениколы)	1,0 (мышечная ткань в естественной пропорции с кожей)	сумма флорфеникола и его метаболитов в виде флорфениколамина
Флумеквин Flumequine (хинолоны)	0,6 (мышечная ткань в естественной пропорции с кожей)	
Ципрофлоксацин (ciprofloxacin)/ энрофлоксацин (enrofloxacin)/ пефлоксацин (pefloxacin)/	0,1 (мышечная ткань)	сумма фторхинолонов

Наименование	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
офлоксацин (ofloxacin)/ норфлоксацин (norfloxacin) (фторхинолоны)		
Эритромицин Erythromycin (макролиды)	0,2 (мышечная ткань в естественной пропорции с кожей)	
II. Максимально допустимые уровни остатков антипротозойных средств		
Галофугинон Halofuginone	0,01 (мышечная ткань)	
Декоквинат Decoquinate	0,02 (мышечная ткань)	
Диклазурил Diclazuril	0,005 (мышечная ткань)	как диклазурил
Мадуромицин Maduramicin	0,002 (мышечная ткань)	
Наразин Narasin	0,005 (мышечная ткань)	
Никарбазин Nicarbazin	0,025 (мышечная ткань)	как N, N'-bis (4-нитрофенил) мочевина
Робенидин Robenidine	0,005 (мышечная ткань)	робенидина гидрохлорид
Салиномицин Salinomycin	0,002 (мышечная ткань)	salinomycin sodium
Семдурамицин Semduramicin	0,002 (мышечная ткань)	

* Контроль содержания остатков ветеринарных препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антимикробных средств, за исключением левомицетина (хлорамфеникола), тетрациклиновой группы и бацитрацина) в пищевой продукции аквакультуры животного происхождения проводится на основании информации об их применении, предоставляемой изготовителем (уполномоченным изготовителем лицом, импортером), при выпуске ее в обращение на территории Евразийского экономического союза.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 3

к техническому регламенту
Евразийского экономического союза
«О безопасности рыбы и рыбной
продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016)

Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков и продуктов их переработки

Таблица 1

Пресноводная рыба и продукты ее переработки

Группа продукции	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания личинок паразитов в живом виде													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1. Семейство карповых	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	–	–	–	н/д	–
2. Семейство щуковых	–	–	–	–	н/д	–	–	–	н/д	н/д	–	–	н/д	–
3. Семейство окуневых	–	–	–	–	–	–	–	н/д	н/д	н/д	–	–	–	–
4. Семейство лососевых	–	–	–	–	н/д	–	–	н/д	–	н/д	н/д	–	–	–

Группа продукции	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания личинок паразитов в живом виде													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
5. Семейство сиговых	–	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
6. Семейство хариусовых	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
7. Семейство тресковых	–	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
8. Семейство осетровых	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	н/д	–	–
9. Семейство змееголовых	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д
10. Семейство подкаменщиков	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–
11. Семейство сомовых	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–
12. Фарш из рыбы семейств, указанных в пунктах 1 – 11 настоящей таблицы	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
13. Консервы и пресервы из рыбы семейств, указанных в пунктах 1 – 11 настоящей таблицы	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д

Группа продукции	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания личинок паразитов в живом виде													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
14. Жареная, заливная, соленая, маринованная, копченая, вяленая рыба семейств, указанных в пунктах 1 – 11 настоящей таблицы	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
15. Икра рыбы семейств:														
щуковых, окуневых, тресковых (род налимов), хариусовых	–	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
лососевых	–	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	н/д	–	–	–
сиговых	–	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
осетровых (бассейны Амура, низовья Волги, Каспийское море)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–

Примечания: 1. Сокращение «н/д» означает «не допускаются».

2. Для личинок паразитов в живом виде используются следующие обозначения:

трематоды: 1 – описторхисы
2 – клонорхисы

3 – псевдамфисты
4 – метагонимусы
5 – нанофиетусы
6 – эхинохазмусы
7 – меторхисы
8 – россикотремы
9 – апофалусы

цестоды: 10 – дифиллоботриумы

нематоды: 11 – анизакисы
12 – контрацекумы
13 – диоктофимы
14 – гнатостомы

Таблица 2

Проходная рыба и продукты ее переработки

Группа продукции	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания личинок паразитов в живом виде					
	1	2	3	4	5	6
1. Лососи	–	н/д	н/д	–	–	–
2. Дальневосточные лососи	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
3. Фарш из рыбы, указанной в пункте 1 настоящей таблицы	–	н/д	н/д	–	–	–

Группа продукции	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания личинок паразитов в живом виде					
	1	2	3	4	5	6
4. Фарш из рыбы, указанной в пункте 2 настоящей таблицы	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
5. Консервы и пресервы из рыбы, указанной в пункте 1 настоящей таблицы	–	н/д	н/д	–	–	–
6. Консервы и пресервы из рыбы, указанной в пункте 2 настоящей таблицы	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
7. Жареная, заливная, соленая, маринованная, копченая, вяленая рыба, указанная в пункте 1 настоящей таблицы	–	н/д	н/д	–	–	–
8. Жареная, заливная, соленая, маринованная, копченая, вяленая рыба, указанная в пункте 2 настоящей таблицы	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
9. Икра (гонады) рыбы, указанной в пунктах 1 и 2 настоящей таблицы	–	н/д	н/д	–	–	–

Примечания: 1. Сокращение «н/д» означает «не допускаются».

2. Для личинок паразитов в живом виде используются следующие обозначения:

трематоды: 1 – нанофиетусы

цестоды: 2 – дифиллоботриумы

нематоды: 3 – анизакисы
4 – контрацекумы

скребни: 5 – болбозомы
6 – коринозомы

Таблица 3

Морская рыба и продукты ее переработки

Группа продукции	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания личинок паразитов в живом виде												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
I. Морская рыба по районам промысла и семействам													
1. Баренцево море:													
семейство камбаловых	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
семейство корюшковых	–	–	–	–	–	н/д	–	–	н/д	–	–	–	–
семейство лососевых (проходные рыбы)	–	–	–	–	–	н/д	–	–	н/д	–	–	–	–
семейство сельдевых	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
семейство скорпеновых	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–

Группа продукции	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания личинок паразитов в живом виде												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
семейство тресковых	–	–	н/д	–	–	н/д	–	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	–
2. Северная Атлантика:													
семейство камбаловых	–	–	н/д	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
семейство корюшковых	–	–	н/д	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
семейство макрурусовых	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
семейство мерлузовых	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
семейство сельдевых	–	–	н/д	–	–	–	–	–	н/д	–	н/д	–	–
семейство скорпеновых	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
семейство скумбриевых	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	н/д
семейство тресковых	–	–	н/д	–	–	н/д	–	–	н/д	–	–	–	–
3. Южная Атлантика:													
семейство волохвостовых	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	н/д

Группа продукции	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания личинок паразитов в живом виде												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
семейство мерлузовых	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
семейство ставридовых	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
4. Балтийское море:													
семейство корюшковых	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–
семейство сельдевых	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	н/д	–
семейство тресковых	–	–	н/д	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
5. Черное, Азовское, Средиземное моря:													
семейство бычковых	–	н/д	–	н/д	н/д	–	–	–	–	–	–	–	–
семейство кефалевых	–	н/д	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
6. Субантарктика, Антарктика:													
семейство белокровных	–	–	–	–	–	н/д	–	–	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
семейство мерлузовых	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д

Группа продукции	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания личинок паразитов в живом виде												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
семейство нототениевых	–	–	–	–	–	н/д	–	–	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
семейство ошибневых	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
семейство тресковых	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
7. Индийский океан:													
семейство нитеперых	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
семейство скумбриевых	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
семейство ставридовых	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
8. Тихий океан:													
семейство анчоусовых	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
семейство бериксовых	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д
семейство гемпиловых	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д
семейство камбаловых	–	–	–	–	–	–	н/д	–	н/д	–	–	н/д	–
семейство лососевых	н/д	–	–	н/д	–	н/д	–	–	н/д	н/д	–	н/д	н/д

Группа продукции	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания личинок паразитов в живом виде												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
семейство сельдевых	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
семейство скорпеновых	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д
семейство скумбриевых (тунцы)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д
семейство ставридовых	–	–	–	–	–	н/д	–	–	н/д	н/д	–	–	–
семейство терпуговых	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	н/д	–	н/д	–
семейство тресковых	–	–	–	–	–	–	–	н/д	н/д	–	н/д	–	–
II. Продукты переработки морской рыбы													
9. Фарш из рыбы семейств, указанных в пунктах 1 – 8 настоящей таблицы	н/д	н/д	н/д	н/д	–	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
10. Консервы и пресервы из рыбы семейств, указанных в пунктах 1 – 8 настоящей таблицы	н/д	н/д	н/д	–	–	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д

Группа продукции	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания личинок паразитов в живом виде												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
11. Жареная, заливная, соленая, маринованная, копченая, вяленая рыба семейств, указанных в пунктах 1 – 8 настоящей таблицы	н/д	н/д	н/д	–	–	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
12. Икра минтая, трески	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	н/д	–	–
13. Печень трески	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	н/д	–	–

Примечания: 1. Сокращение «н/д» означает «не допускаются».

2. Для личинок паразитов в живом виде используются следующие обозначения:

трематоды: 1 – нанофиетусы
2 – гетерофиетусы
3 – криптокортилусы
4 – росикотремы
5 – апофалусы

цестоды: 6 – дифиллоботриумы
7 – диплогонопорусы
8 – пирамикоцефалусы

нематоды: 9 – анизакисы
10 – контрацекумы
11 – псевдотерраны

скребни: 12 – болбозомы
13 – коринозомы

Таблица 4

Пресноводные ракообразные, моллюски морские и продукты их переработки

Группа продукции	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания личинок паразитов в живом виде								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1. Пресноводные ракообразные и продукты их переработки:									
раки из водоемов Дальнего Востока (Россия, п-ов Корея, КНР и др.), США	н/д	–	–	–	–	–	–	–	–
пресноводные креветки из водоемов Дальнего Востока (Россия, п-ов Корея)	н/д	–	–	–	–	–	–	–	–
пресноводные крабы (из водоемов Дальнего Востока России, Юго-Восточной Азии, Шри-Ланки, Центральной Америки, Перу, Либерии, Нигерии, Камеруна, Мексики, Филиппин)	н/д	–	–	–	–	–	–	–	–

Группа продукции	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания личинок паразитов в живом виде								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
соус из пресноводных крабов, указанных в настоящем пункте	н/д	–	–	–	–	–	–	–	–
2. Моллюски морские и продукты их переработки:									
гребешки	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–
кальмары	–	–	н/д	н/д	н/д	–	–	–	–
мактры (спизула)	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–
осьминоги	–	–	н/д	–	н/д	–	–	–	–
устрицы	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д

Примечания: 1. Сокращение «н/д» означает «не допускаются».

2. Для личинок паразитов в живом виде используются следующие обозначения:

трематоды: 1 – парагонимусы

цестоды: 2 – спирометры

нематоды: 3 – анизакисы
4 – контрацекумы

5 – псевдотерраны
6 – диоктофимы
7 – гнатостомы
8 – сулькаскарисы
9 – эхиноцефалусы

ПРИЛОЖЕНИЕ № 4

к техническому регламенту
Евразийского экономического союза
«О безопасности рыбы и рыбной
продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016)

Гигиенические требования безопасности пищевой рыбной продукции

Показатель	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
Гистамин	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь, а также пищевая рыбная продукция из них (кроме икры, молок, печени и жира пищевого из рыбы), в том числе сушеная продукция*
Нитрозамины (сумма N-нитрозодиметиламина (НДМА) и N-нитрозодиэтиламина (НДЭА))	0,003	все виды пищевой рыбной продукции, в том числе сушеная продукция*
Диоксины	0,000004	все виды пищевой рыбной продукции, в том числе сушеная продукция*
	0,000002 (в пересчете на жир)	жир пищевой из рыбы*
Бенз(а)пирен	0,005	копченая пищевая рыбная продукция
Полихлорированные бифенилы	2	все виды пищевой рыбной продукции (кроме печени и жира пищевого из рыбы), в том числе сушеная продукция*
	5	печень рыбы и продукция из нее
	3	жир пищевой из рыбы
Паралитический яд моллюсков (сакситоксин)	0,8	моллюски

Показатель	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
Амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	20	моллюски
	30	внутренние органы крабов
Диарейный яд моллюсков (окадаиковая кислота)	0,16	моллюски
Кислотное число, мг КОН/г	4	жир пищевой из рыбы
Перекисное число, моль активного кислорода/кг	10	жир пищевой из рыбы

* В пересчете на исходную продукцию (сырье) с учетом содержания сухих веществ в ней и в конечной продукции.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 5

к техническому регламенту
Евразийского экономического союза
«О безопасности рыбы и рыбной
продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016)

Пищевая ценность и показатели безопасности пищевой рыбной продукции для питания детей раннего возраста

Таблица 1

Пищевая ценность рыбных консервов (в 100 г продукции)

Критерий (показатель)	Единица измерения	Допустимый уровень		Примечание
		нормируемый	маркируемый	
1	2	3	4	5
Массовая доля сухих веществ	г	15 – 25	–	
Белок	г	8 – 15	+	
Жир	г	5 – 11	+	
Энергетическая ценность	ккал	100 – 155	+	
Поваренная соль	г	не более 0,4	+	
Минеральные вещества – железо	мг	0,4 – 3,0	+	для обогащенной продукции
Витамины:				
тиамин (B1)	мг	0,1 – 0,2	+	для обогащенной продукции
рибофлавин (B2)	мг	0,1 – 0,3	+	для обогащенной продукции
ниацин (PP)	мг	1 – 4	+	для обогащенной продукции
Крахмал	г	не более 3	–	вносимый как загуститель

Критерий (показатель)	Единица измерения	Допустимый уровень		Примечание
		нормируемый	маркируемый	
1	2	3	4	5
Рисовая и пшеничная мука	г	не более 5	–	вносимая как загуститель

Таблица 2

Показатели безопасности рыбных консервов

Показатель	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
Полихлорированные бифенилы	0,5	
Гистамин*	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Нитрозамины	не допускаются (< 0,001)	
Диоксины**	не допускаются	
Микробиологические показатели	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А», предусмотренным таблицей 5 приложения № 1 к техническому регламенту Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС /201)	

* В пересчете на исходную продукцию (сырье) с учетом содержания сухих веществ в ней и в конечной продукции.

** Диоксины определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в исходной продукции (сырье) с учетом следующего:

а) максимальный уровень диоксина не относится к продукции, содержащей менее 1 % жира;

б) диоксины представляют собой сумму полихлорированных дибензо-п-диоксинов (ПХДД) и полихлорированных дибензофуранов (ПХДФ) и выражены как сумма токсических эквивалентов (ТЭ) по шкале Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ):

Токсические эквиваленты (по шкале ВОЗ)

Конгенер	Величина ТЭ
1	2
1. Дибензо-п-диоксины (ПХДД):	
2,3,7,8-тетрахлордибензодиоксин	1
1,2,3,7,8-пентахлордибензодиоксин	1
1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин	0,1
1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин	0,1
1,2,3,7,8,9-гексахлордибензодиоксин	0,1
1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензодиоксин	0,01
Октахлордибензодиоксин	0,0001
2. Дибензофураны (ПХДФ):	
2,3,7,8-тетрахлордибензофуран	0,1
1,2,3,7,8-пентахлордибензофуран	0,05
2,3,4,7,8-пентахлордибензофуран	0,5
1,2,3,4,7,8-гексахлордибензофуран	0,1
1,2,3,6,7,8-гексахлордибензофуран	0,1
1,2,3,7,8,9-гексахлордибензофуран	0,1
2,3,4,6,7,8-гексахлордибензофуран	0,1
1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензофуран	0,01
1,2,3,4,7,8,9-гептахлордибензофуран	0,01
Октахлордибензофуран	0,0001

Таблица 3

Пищевая ценность рыбо-растительных консервов (в 100 г продукции)

Критерий (показатель)	Единица измерения	Допустимый уровень		Примечание
		нормируемый	маркируемый	
1	2	3	4	5
Массовая доля сухих веществ	г	не менее 17	–	
Белок	г	1,5 – 6	+	
Жир	г	1 – 6	+	
Энергетическая ценность	ккал	35 – 120	+	
Поваренная соль	г	не более 0,4	+	
Минеральные вещества – железо	мг	0,4 – 3,0	+	для обогащенной продукции
Витамины:				
тиамин (B1)	мг	0,1 – 0,2	+	для обогащенной продукции
рибофлавин (B2)	мг	0,1 – 0,3	+	для обогащенной продукции
ниацин (PP)	мг	1 – 4	+	для обогащенной продукции
Крахмал	г	не более 3	–	вносимый как загуститель
Рисовая и пшеничная мука	г	не более 5	–	вносимая как загуститель

Таблица 4

Показатели безопасности рыбо-растительных консервов

Показатель	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
Полихлорированные бифенилы	0,2	
Гистамин*	40	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Нитраты	150	для консервов, содержащих овощи
Нитрозамины	не допускаются (< 0,001)	
Диоксины**	не допускаются	
Микробиологические показатели	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А», предусмотренным таблицей 5 приложения № 1 к техническому регламенту Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС /201)	

* В пересчете на исходную продукцию (сырье) с учетом содержания сухих веществ в ней и в конечной продукции.

** Диоксины определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в исходной продукции (сырье) с учетом следующего:

а) максимальный уровень диоксина не относится к продукции, содержащей менее 1 % жира;

б) диоксины представляют собой сумму полихлорированных дибензо-п-диоксинов (ПХДД) и полихлорированных дибензофуранов (ПХДФ) и выражены как сумма токсических эквивалентов (ТЭ) по шкале Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ):

Токсические эквиваленты (по шкале ВОЗ)

Конгенер	Величина ТЭ
1	2
1. Дибензо-п-диоксины (ПХДД):	
2,3,7,8-тетрахлордибензодиоксин	1
1,2,3,7,8-пентахлордибензодиоксин	1
1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин	0,1
1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин	0,1
1,2,3,7,8,9-гексахлордибензодиоксин	0,1
1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензодиоксин	0,01
Октахлордибензодиоксин	0,0001
2. Дибензофураны (ПХДФ):	
2,3,7,8-тетрахлордибензофуран	0,1
1,2,3,7,8-пентахлордибензофуран	0,05
2,3,4,7,8-пентахлордибензофуран	0,5
1,2,3,4,7,8-гексахлордибензофуран	0,1
1,2,3,6,7,8-гексахлордибензофуран	0,1
1,2,3,7,8,9-гексахлордибензофуран	0,1
2,3,4,6,7,8-гексахлордибензофуран	0,1
1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензофуран	0,01
1,2,3,4,7,8,9-гептахлордибензофуран	0,01
Октахлордибензофуран	0,0001

ПРИЛОЖЕНИЕ № 6

к техническому регламенту
Евразийского экономического союза
«О безопасности рыбы и рыбной
продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016)

Пищевая ценность и показатели безопасности пищевой рыбной продукции для питания детей дошкольного и школьного возраста

Таблица 1

Пищевая ценность полуфабрикатов из пищевой рыбной продукции (в 100 г продукции)

Критерий (показатель)	Единица измерения	Допустимый уровень	
		нормируемый	маркируемый
1	2	3	4
Белок	г	не менее 16	+
Жир	г	1 – 11	+
Энергетическая ценность	ккал	70 – 160	+

Таблица 2

Показатели безопасности полуфабрикатов из пищевой рыбной продукции

Показатель	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
Фикотоксины:		
паралитический яд моллюсков (сакситоксин)	не допускается	моллюски

Показатель	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	не допускается	моллюски, внутренние органы крабов
диарейный яд моллюсков (окадаиковая кислота)	не допускается	моллюски
Нитрозамины:		
сумма N-нитрозодиметиламина (НДМА) и N-нитрозодиэтиламина (НДЭА)	не допускается	
Гистамин*	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Полихлорированные бифенилы	0,5	
Диоксины**	не допускаются	полуфабрикаты из рыбы

* В пересчете на исходную продукцию (сырье) с учетом содержания сухих веществ в ней и в конечной продукции.

** Диоксины определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в исходной продукции (сырье) с учетом следующего:

а) максимальный уровень диоксина не относится к продукции, содержащей менее 1 % жира;

б) диоксины представляют собой сумму полихлорированных дибензо-п-диоксинов (ПХДД) и полихлорированных дибензофуранов (ПХДФ) и выражены как сумма токсических эквивалентов (ТЭ) по шкале Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ):

Токсические эквиваленты (по шкале ВОЗ)

Конгенер	Величина ТЭ
1	2
1. Дибензо-п-диоксины (ПХДД):	
2,3,7,8-тетрахлордибензодиоксин	1
1,2,3,7,8-пентахлордибензодиоксин	1

Конгенер	Величина ТЭ
1	2
1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин	0,1
1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин	0,1
1,2,3,7,8,9-гексахлордибензодиоксин	0,1
1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензодиоксин	0,01
Октахлордибензодиоксин	0,0001
2. Дибензофураны (ПХДФ):	
2,3,7,8-тетрахлордибензофуран	0,1
1,2,3,7,8-пентахлордибензофуран	0,05
2,3,4,7,8-пентахлордибензофуран	0,5
1,2,3,4,7,8-гексахлордибензофуран	0,1
1,2,3,6,7,8-гексахлордибензофуран	0,1
1,2,3,7,8,9-гексахлордибензофуран	0,1
2,3,4,6,7,8-гексахлордибензофуран	0,1
1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензофуран	0,01
1,2,3,4,7,8,9-гептахлордибензофуран	0,01
Октахлордибензофуран	0,0001

Таблица 3

Пищевая ценность кулинарных изделий из пищевой рыбной продукции (в 100 г продукции)

Критерий (показатель)	Единица измерения	Допустимый уровень	
		нормируемый	маркируемый
1	2	3	4
Белок	г	не менее 13	+
Жир	г	не более 8	+
Энергетическая ценность	ккал	90 – 130	+
Поваренная соль	г	не более 0,8	+
Крахмал	г	не более 5	–

Таблица 4

Показатели безопасности кулинарных изделий из пищевой рыбной продукции

Показатель	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
Фикотоксины:		
паралитический яд моллюсков (сакситоксин)	контроль по исходной продукции (сырью)	моллюски
амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	контроль по исходной продукции (сырью)	моллюски, внутренние органы крабов
диарейный яд моллюсков (окадаиковая кислота)	контроль по исходной продукции (сырью)	моллюски

Показатель	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
Антибиотики*:		
левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается (< 0,0003)	для продукции с молочным компонентом
тетрациклиновая группа	не допускается (< 0,01)	для продукции с молочным компонентом
пенициллин	не допускается (< 0,01)	для продукции с молочным компонентом
стрептомицин	не допускается (< 0,5)	для продукции с молочным компонентом
бацитрацин	не допускается	для продукции с яичным компонентом
Бенз(а)пирен	не допускается (< 0,0002)	
Нитрозамины:		
сумма N-нитрозодиметиламина (НДМА) и N-нитрозодиэтиламина (НДЭА)	не допускается (< 0,001)	
Гистамин**	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Полихлорированные бифенилы	0,5	
Диоксины***	не допускаются	полуфабрикаты из рыбы

* Необходимо контролировать остаточные количества тех антибиотиков, которые были использованы при производстве исходной продукции (сырья). Контроль за содержанием левомицетина (хлорамфеникола) в продукции переработки животного происхождения, готовой к употреблению, осуществляется при наличии метода исследований (испытаний) и измерений, включенного в перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016) и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования. До утверждения такого метода контроль осуществляется по исходной

продукции (сырью). Контроль за содержанием антибиотиков тетрациклиновой группы в рыбе, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, других водных животных и продукции из них осуществляется при наличии метода исследований (испытаний) и измерений, включенного в перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016) и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования.

** В пересчете на исходную продукцию (сырье) с учетом содержания сухих веществ в ней и в конечной продукции.

*** Диоксины определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в исходной продукции (сырье) с учетом следующего:

а) максимальный уровень диоксина не относится к продукции, содержащей менее 1 % жира;

б) диоксины представляют собой сумму полихлорированных дибензо-п-диоксинов (ПХДД) и полихлорированных дибензофуранов (ПХДФ) и выражены как сумма токсических эквивалентов (ТЭ) по шкале Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ):

Токсические эквиваленты (по шкале ВОЗ)

Конгенер	Величина ТЭ
1	2
1. Дибензо-п-диоксины (ПХДД):	
2,3,7,8-тетрахлордибензодиоксин	1
1,2,3,7,8-пентахлордибензодиоксин	1
1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин	0,1
1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин	0,1
1,2,3,7,8,9-гексахлордибензодиоксин	0,1
1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензодиоксин	0,01
Октахлордибензодиоксин	0,0001
2. Дибензофураны (ПХДФ):	
2,3,7,8-тетрахлордибензофуран	0,1
1,2,3,7,8-пентахлордибензофуран	0,05
2,3,4,7,8-пентахлордибензофуран	0,5
1,2,3,4,7,8-гексахлордибензофуран	0,1

Конгенер	Величина ТЭ
1	2
1,2,3,6,7,8-гексахлордибензофуран	0,1
1,2,3,7,8,9-гексахлордибензофуран	0,1
2,3,4,6,7,8-гексахлордибензофуран	0,1
1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензофуран	0,01
1,2,3,4,7,8,9-гептахлордибензофуран	0,01
Октахлордибензофуран	0,0001

ПРИЛОЖЕНИЕ № 7

к техническому регламенту
Евразийского экономического союза
«О безопасности рыбы и рыбной
продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016)

Нормы допустимого содержания влаги в мышечной ткани мороженой пищевой рыбной продукции из основных видов промысловых рыб и водных беспозвоночных

Наименование основных видов промысловых рыб и водных беспозвоночных			Допустимое содержание влаги, %, не более	№ группы, доля влаги, в %
русское	латинское	товарное		
1	2	3	4	5
I. Морская и океаническая рыба				
1. Лосось атлантический (семга)	Salmo salar	лосось атлантический (семга)	72,0	1-я группа – 72 % и менее
2. Кижуч	Oncorhynchus kisutch	кижуч	72,0	–"–
3. Сериолелла	Seriolella brama	сериолелла	72,0	–"–
4. Сима	Oncorhynchus masou	сима	72,0	–"–

Наименование основных видов промысловых рыб и водных беспозвоночных			Допустимое содержание влаги, %, не более	№ группы, доля влаги, в %
русское	латинское	товарное		
1	2	3	4	5
5. Палтус черный гренландский	Reinhardtius hippoglossoides	палтус	74,0	2-я группа – более 72 %, но не более 74 %
6. Тунец обыкновенный (синеперый, синий, красный, восточный)	Thunnus thynnus	тунец	74,0	–"–
7. Скумбрия японская (япономорская, восточная, курильская)	Scomber japonicus (Pneumatophorus japonicus)	скумбрия курильская	74,0	–"–
8. Масляная рыба	Hyperoglyphe perciformis	масляная рыба	74,0	–"–
9. Гипероглиф	Hyperoglyphe antarctica	масляная рыба	74,0	–"–
10. Масляная рыба обыкновенная	Hyperoglyphe pringlei	масляная рыба	74,0	–"–
11. Кета	Oncorhynchus keta	кета	76,0	3-я группа – более 74 %, но не более 76 %
12. Тунец желтоперый (тунец желтохвостый)	Thunnus albacares	тунец	76,0	–"–
13. Тунец большеглазый	Thunnus obesus (Parathunnus obesus)	тунец	76,0	–"–

Наименование основных видов промысловых рыб и водных беспозвоночных			Допустимое содержание влаги, %, не более	№ группы, доля влаги, в %
русское	латинское	товарное		
1	2	3	4	5
14. Длиннохвостый тунец (австралийский тунец)	Thunnus tonggol (Thunnus rara)	тунец	76,0	3-я группа – более 74 %, но не более 76 %
15. Тунец длинноперый (белый тунец, длиннокрылый, альбакор)	Germo alalunga	тунец	76,0	–"–
16. Скумбрия атлантическая (обыкновенная, полосатая, макрель)	Scomber scombrus	скумбрия атлантическая	76,0	–"–
17. Лещ морской обыкновенный (атлантический морской, брама)	Brama brama	лещ морской	76,0	–"–
18. Кефаль золотистая (сингиль)	Mugil auratus, Mugil cephalus	кефаль океаническая	76,0	–"–
19. Лаврак обыкновенный (морской волк)	Dicentrarchus labrax	лаврак	78,0	4-я группа – более 76 %, но не более 78 %
20. Пристипома бурая (ворчун-боло, каштановая, хрюкальщик, полосатый серебристый ворчун)	Pomadasys bennetti, Pomadasys hasta (P. manadensis)	пристипома	78,0	–"–

Наименование основных видов промысловых рыб и водных беспозвоночных			Допустимое содержание влаги, %, не более	№ группы, доля влаги, в %
русское	латинское	товарное		
1	2	3	4	5
21. Терпуг южный (терпуг японский)	Hexagrammos otakii	терпуг	78,0	4-я группа – более 76 %, но не более 78 %
22. Луфарь	Pomatomus saltatrix	луфарь океанический	78,0	–"–
23. Ставрида треке	Trachurus trecae	ставрида океаническая	78,0	–"–
24. Ставрида перуанская (тихоокеанская)	Trachurus symmetricus murphyi	ставрида океаническая	78,0	–"–
25. Ставрида обыкновенная	Trachurus trachurus	ставрида океаническая	78,0	–"–
26. Луциан серый, краснохвостый, парго, красный	Lutjanus griseus, Lutjanus synagris, Lutjanus analis, Lutjanus aya	лутьян океанический	78,0	–"–
27. Сериола большая	Seriolla dumerili	сериола	78,0	–"–
28. Серебристый капитанский горбыль	Otolithus brachygnathus	рыба-капитан	80,0	5-я группа – более 78 %, но не более 80 %
29. Капитанский горбыль	Pseudotolithus moorii	рыба-капитан	80,0	–"–
30. Сенегальский (большеротый) капитанский горбыль	Pseudotolithus senegalensis	рыба-капитан	80,0	–"–

Наименование основных видов промысловых рыб и водных беспозвоночных			Допустимое содержание влаги, %, не более	№ группы, доля влаги, в %
русское	латинское	товарное		
1	2	3	4	5
31. Скумбрия калифорнийская (восточно-тихоокеанская)	Scomber japonicus diego (Pneumatophorus diego)	скумбрия дальневосточная	80,0	5-я группа – более 78 %, но не более 80 %
32. Солнечник	Zeus faber	солнечник	80,0	–"–
33. Пиленгас (кефаль)	Mugil soiuy	пиленгас	80,0	–"–
34. Лепидоп хвостатый	Lepidopus caudatus	сабля-рыба океаническая	80,0	–"–
35. Сабля-рыба обыкновенная	Trichiurus lepturus	сабля-рыба океаническая	80,0	–"–
36. Сабля-рыба черная	Aphanopus carbo	сабля-рыба океаническая	80,0	–"–
37. Карась кантарус	Spondyliosoma cantharus	карась океанический	80,0	–"–
38. Карась полосатый	Diplodus vulgaris	карась океанический	80,0	–"–
39. Пагель серебристый (пятнистый, канарский)	Pagellus sp.	карась океанический	80,0	–"–
40. Клювач тихоокеанский	Sebastes alutus	окунь морской	80,0	–"–
41. Окунь морской золотистый	Sebastes marinus	окунь морской	80,0	–"–
42. Шипощек аляскинский	Sebastolobus alascanus	окунь морской	80,0	–"–

Наименование основных видов промысловых рыб и водных беспозвоночных			Допустимое содержание влаги, %, не более	№ группы, доля влаги, в %
русское	латинское	товарное		
1	2	3	4	5
43. Окунь синеротый	Helicolenus dactylopterus	окунь морской	80,0	5-я группа – более 78 %, но не более 80 %
44. Окунь бычий глаз	Priacanthus arenatus	окунь морской	80,0	–"–
45. Окунь голубой	Sebastodes mystinus	окунь морской	80,0	–"–
46. Окунь лимонный	Holanthias fronticinctus	окунь морской	80,0	–"–
47. Окунь клюворылый	Sebastes mentella	окунь морской	80,0	–"–
48. Окунь гигант	Sebastodes introniger	окунь морской	80,0	–"–
49. Зубан большеглазый	Dentex sp.	зубан	80,0	–"–
50. Мольва голубая	Molva dypterygia	щука морская	80,0	–"–
51. Берикс низкотелый	Beryx splendens	берикс	80,0	–"–
52. Пальцепер десятипалый (полинемус)	Galeoides decadactylus	пальцепер	80,0	–"–
53. Мероу гигантский (бурый группер)	Epinephelus marginatus	мероу	80,0	–"–
54. Мероу полосатый	Epinephelus aeneus	мероу	80,0	–"–

Наименование основных видов промысловых рыб и водных беспозвоночных			Допустимое содержание влаги, %, не более	№ группы, доля влаги, в %
русское	латинское	товарное		
1	2	3	4	5
55. Салака (балтийская сельдь)	Clupea harengus membras	салака (балтийская сельдь)	82,0	6-я группа – более 80 %, но не более 82 %
56. Щука белокровная (щуковидная белокровка, ледовая рыба, ледяная рыба)	Champsocephalus gunnari, Champsocephalus aceratus, Chaenodraco wilsoni	ледяная рыба	82,0	–"–
57. Терпуг зубатый (змеезуб, офиодон)	Ophiodon elongatus	терпуг	82,0	–"–
58. Навага дальневосточная (вахня)	Eleginus gracilis	навага	82,0	–"–
59. Навага северная	Eleginus navaga	навага	82,0	–"–
60. Нототения зеленая (бычок океанический)	Notothenia gibberifrons	бычок океанический	82,0	–"–
61. Нототения мраморная	Notothenia rossi (Notothenia rossi marmorata)	нототения мраморная	82,0	–"–
62. Сельдь атлантическая (атлантическо-скандинавская, норвежская, мурманская, многопозвонковая, океаническая)	Clupea harengus harengus	сельдь атлантическая	82,0	–"–

Наименование основных видов промысловых рыб и водных беспозвоночных			Допустимое содержание влаги, %, не более	№ группы, доля влаги, в %
русское	латинское	товарное		
1	2	3	4	5
63. Сельдь тихоокеанская (восточная, малопозвонковая)	Clupea harengus pallasi	сельдь тихоокеанская	82,0	6-я группа – более 80 %, но не более 82 %
64. Хек серебристый (серебристая мерлуза, североамериканская мерлуза)	Merluccius bilinearis	хек серебристый	82,0	–"–
65. Мерлуза аргентинская (патагонская, патагонский хек)	Merluccius hubbsi	хек серебристый	82,0	–"–
66. Сенегальская мерлуза (черный или сенегальский хек)	Merluccius senegalensis	хек серебристый	82,0	–"–
67. Мерлуза капская (южноафриканская, хек капский)	Merluccius capensis	хек серебристый	82,0	–"–
68. Горбуша	Oncorhynchus gorbuscha	горбуша	82,0	–"–
69. Судак	Stizostedion lucioperca	судак	82,0	–"–
70. Бельдюга европейская	Zoarces viviparus	бельдюга океаническая	82,0	–"–
71. Палтус стрелозубый	Atheresthes evermanni	палтус	82,0	–"–

Наименование основных видов промысловых рыб и водных беспозвоночных			Допустимое содержание влаги, %, не более	№ группы, доля влаги, в %
русское	латинское	товарное		
1	2	3	4	5
72. Палтус белокорый (обыкновенный, атлантический)	Hippoglossus hippoglossus	палтус	82,0	6-я группа – более 80 %, но не более 82 %
73. Палтус белокорый (тихоокеанский)	Hippoglossus stenolepis	палтус	82,0	–"–
74. Камбала атлантическая длинная (камбала красная)	Glyptocephalus cynoglossus	камбала	82,0	–"–
75. Камбала морская (обыкновенная)	Pleuronectes platessa	камбала	82,0	–"–
76. Камбала малоротая	Glyptocephalus stelleri	камбала	82,0	–"–
77. Камбала-тюрбо (большой ромб, калкан)	Scophthalmus maximus	тюрбо	82,0	–"–
78. Камбала палтусовидная	Hippoglossoides elassodon	камбала	82,0	–"–
79. Камбала морская (обыкновенная, платесса, плоскуша)	Pleuronectes platessa (Platessa platessa)	камбала	82,0	–"–
80. Камбала звездчатая (тихоокеанская речная)	Platichthys stellatus	камбала	82,0	–"–

Наименование основных видов промысловых рыб и водных беспозвоночных			Допустимое содержание влаги, %, не более	№ группы, доля влаги, в %
русское	латинское	товарное		
1	2	3	4	5
81. Камбала желтобрюхая	Pleuronectes quadrituberculatus	камбала	82,0	6-я группа – более 80 %, но не более 82 %
82. Сайда	Pollachius virens	сайда	82,0	–"–
83. Пикша	Melanogrammus aeglefinus	пикша	83,0	7-я группа – более 82 %, но не более 83 %
84. Треска тихоокеанская	Gadus macrocephalus	треска	83,0	–"–
85. Треска атлантическая	Gadus morhua morhua	треска	83,0	–"–
86. Треска балтийская	Gadus morhua callarias	треска	83,0	–"–
87. Путассу южная	Micromesistius australis	путассу	83,0	–"–
88. Путассу северная (белянка)	Micromesistius poutassou	путассу	83,0	–"–
89. Зубатка пятнистая (пестрая)	Anarhichas minor	зубатка пятнистая	83,0	–"–
90. Хек тихоокеанский (орегонская, тихоокеанская или северная мерлуза)	Merluccius productus	хек тихоокеанский	84,0	8-я группа – более 83 %, но не более 84 %
91. Камбала-ерш (европейская палтусовидная камбала)	Hippoglossoides platessoides limandoides	камбала атлантическая	84,0	–"–

Наименование основных видов промысловых рыб и водных беспозвоночных			Допустимое содержание влаги, %, не более	№ группы, доля влаги, в %
русское	латинское	товарное		
1	2	3	4	5
92. Камбала желтоперая	Limanda aspera	камбала желтоперая	84,0	8-я группа – более 83 %, но не более 84 %
93. Налим морской красный	Urophycis chuss	налим морской	84,0	–"–
94. Налим морской белый	Urophycis tenuis	налим морской	84,0	–"–
95. Макруронус американский	Macruronus magellanicus	макруронус	84,0	–"–
96. Минтай	Theragra chalcogramma	минтай	84,0	–"–
97. Палтус черный (синекорый)	Reinhardtius hippoglossoides matsuurae	палтус	86,0	9-я группа – более 84 %, но не более 86 %
98. Макрурус гребенчато-чешуйный	Macrourus carinatus	макрурус	86,0	–"–
99. Макрурус северный	Macrourus berglax	макрурус	86,0	–"–
100. Макрурус южно-атлантический	Coryphaenoides holotrachys	макрурус	86,0	–"–
101. Талисман	Alepocephalus sp.	гладкоголов	90,0	10-я группа – более 86 %, но не более 90 %

Наименование основных видов промысловых рыб и водных беспозвоночных			Допустимое содержание влаги, %, не более	№ группы, доля влаги, в %
русское	латинское	товарное		
1	2	3	4	5
II. Рыба внутренних водоемов				
102. Омуль арктический	Coregonus autumnalis	омуль	72,0	1-я группа – 72% и менее
103. Белый амурский лещ	Parabramis pekinensis	лещ	72,0	–"–
104. Сахалинский таймень (чевица, гой)	Hucho perryi	таймень	72,0	–"–
105. Амурский (уссурийский) сиг	Coregonus ussuriensis	сиг	74,0	2-я группа – более 72 %, но не более 74 %
106. Севрюга	Acipenser stellatus	севрюга	74,0	–"–
107. Голец	Salvelinus alpinus	голец	74,0	–"–
108. Русский осетр	Acipenser gueldenstaedtii	осетр	74,0	–"–
109. Форель радужная	Salmo irideus	форель радужная	76,0	3-я группа – более 74 %, но не более 76 %
110. Амурский осетр	Acipenser schrenckii	амурский осетр	76,0	–"–
111. Черный байкальский хариус	Thymallus arcticus baicalensis	черный байкальский хариус	76,0	–"–

Наименование основных видов промысловых рыб и водных беспозвоночных			Допустимое содержание влаги, %, не более	№ группы, доля влаги, в %
русское	латинское	товарное		
1	2	3	4	5
112. Восточная красноперка (угай)	Leuciscus brandti	восточная красноперка (угай)	76,0	3-я группа – более 74 %, но не более 76 %
113. Омуль байкальский	Coregonus autumnalis migratorius	омуль байкальский	76,0	–"–
114. Амурский хариус	Thumallus arcticus grubei	амурский хариус	78,0	4-я группа – более 76 %, но не более 78 %
115. Жерех	Aspius aspius	жерех	78,0	–"–
116. Камчатский хариус	Thymallus arcticus grubei natio mertensi	камчатский хариус	78,0	–"–
117. Таймень	Hucho taimen	таймень	78,0	–"–
118. Сом	Silurus glanis	сом	78,0	–"–
119. Байкальский сиг (сиг, маломорский сиг)	Coregonus lavaretus baicalensis	байкальский сиг	78,0	–"–
120. Пангасиус	Pangasius hypophthalmus	пангасиус	78,0	–"–
121. Карась серебряный	Carassius auratus gibelio	карась серебряный	78,0	–"–

Наименование основных видов промысловых рыб и водных беспозвоночных			Допустимое содержание влаги, %, не более	№ группы, доля влаги, в %
русское	латинское	товарное		
1	2	3	4	5
122. Сазан	Cyprinus carpio	сазан	80,0	5-я группа – более 78 %, но не более 80 %
123. Пыжьян (сибирский сиг)	Coregonus lavaretus pidschian	пыжьян	80,0	–"–
124. Волховский сиг (сиг, сиголов)	Coregonus lavaretus baeri	сиг	80,0	–"–
125. Лещ (лящ, чебак, белек)	Abramis brama	лещ	80,0	–"–
126. Сибирский осетр	Acipenser baerii	сибирский осетр	80,0	–"–
127. Стерлядь	Acipenser ruthenus	стерлядь	80,0	–"–
128. Карп	Cyprinus carpio	карп	80,0	–"–
129. Толстолобик белый	Hypophthalmichthys molitrix Val.	толстолобик белый	80,0	–"–
130. Красноперка	Scardinius erythrophthalmus	красноперка	80,0	–"–
131. Амур белый	Ctenopharyngodon idella Val.	амур белый	80,0	–"–
132. Амур черный	Mylopharyngodon piceus Rich.	амур черный	80,0	–"–
133. Буффало	Ictiobus bubalus Raf.	буффало	80,0	–"–

Наименование основных видов промысловых рыб и водных беспозвоночных			Допустимое содержание влаги, %, не более	№ группы, доля влаги, в %
русское	латинское	товарное		
1	2	3	4	5
134. Толстолобик пестрый	Aristichthys nobilis Rich.	толстолобик пестрый	82,0	6-я группа – более 80 %, но не более 82 %
135. Толстолобик	Aristichthys vinogradovy	толстолобик	82,0	–"–
136. Атлантический (балтийский) осетр	Acipenser sturio	атлантический (балтийский) осетр	82,0	–"–
137. Окунь	Perca fluviatilis	окунь	82,0	–"–
138. Щука	Esox lucius	щука	82,0	–"–
139. Сом канальный	Ictalurus punctatus Raf.	сом канальный	84,0	7-я группа – более 82 %, но не более 84 %
140. Тилапия	Tilapia sp.	тилапия	84,0	–"–
III. Морские беспозвоночные (кальмары, креветки, гребешки, мидии)				
141. Трубач лирата	Neptunea lyrata	трубач	72,0	3-я группа – 76% и менее

Наименование основных видов промысловых рыб и водных беспозвоночных			Допустимое содержание влаги, %, не более	№ группы, доля влаги, в %
русское	латинское	товарное		
1	2	3	4	5
142. Трубач Варицифера	Neptunea variciphera	трубач	76,0	3-я группа – 76% и менее
143. Шримс травяной (чилим травяной)	Pandalus latirostris	шримс травяной (чилим травяной)	76,0	–"–
144. Кальмар тихоокеанский	Todarodes pacificus	кальмар тихоокеанский	78,0	4-я группа – более 76 %, но не более 78 %
145. Кальмар аргентинский иллекс	Illex argentinus	кальмар аргентинский иллекс	78,0	–"–
146. Кальмар Бартрама	Ommastrephes bartrami	кальмар Бартрама	78,0	–"–
147. Кальмар лолиго	Loligo vulgaris	кальмар лолиго	78,0	–"–
148. Трубач уникум	Clinopegma unicum	трубач	78,0	–"–
149. Креветка северная	Pandalus borealis	креветка северная	80,0	5-я группа – более 78 %, но не более 80 %
150. Креветка-шримс	Sclerocrangon salebrosa	креветка-шримс	80,0	–"–
151. Гребешок морской	Pecten yessoensis	гребешок морской	80,0	–"–

Наименование основных видов промысловых рыб и водных беспозвоночных			Допустимое содержание влаги, %, не более	№ группы, доля влаги, в %
русское	латинское	товарное		
1	2	3	4	5
152. Креветка северная розовая (глубоководная)	Pandalus borealis	креветка северная розовая	80,0	5-я группа – более 78 %, но не более 80 %
153. Мидия	Mytilus edulis	мидия	80,0	–"–
154. Краб камчатский	Paralithodes camtschaticus	краб камчатский	82,0	6-я группа – более 80 %, но не более 82 %
155. Краб синий	Paralithodes platypus	краб синий	82,0	–"–
156. Краб-стригун	Chionoecetes opilio elongatus	краб-стригун	83,0	7-я группа – более 82 %, но не более 83 %
157. Макстра сахалинская (белая ракушка)	Spisula (Mactra) sachalinensis	макстра сахалинская	83,0	–"–
158. Осьминог	Octopus dofleini	осьминог	84,0	8-я группа – более 83 %, но не более 84 %
159. Кальмар гигантский	Dosidicus gigas	кальмар гигантский	86,0	10-я группа – более 86 %

gost.e-ecolog.ru