



Республика Молдова

ПРАВИТЕЛЬСТВО

ПОСТАНОВЛЕНИЕ № HG610/2023
от 21.08.2023

об утверждении Требований к качеству рыбы и рыбных продуктов

Опубликован : 14.09.2023 в MONITORUL OFICIAL № 347-350 статья № 791 Data intrării în vigoare

ИЗМЕНЕНО

[ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24](#)

UE

Примечание:

В названии, по всему тексту постановления и Требований, а также в приложениях к Требованиям слова «рыбы и рыбных продуктов» в любой грамматической форме заменить словами «продукция рыболовства и аквакультуры» в соответствующей грамматической форме, согласно [ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24](#)

На основании статей 7, 8 и 13 Закона №306/2018 о безопасности пищевых продуктов (Официальный монитор Республики Молдова, 2019 г., №59-65, ст. 120), с последующими изменениями, статей 7, 8 и 15 Закона №279/2017 об информировании потребителей относительно пищевых продуктов (Официальный монитор Республики Молдова, 2018 г., №7-17, ст.54), с последующими изменениями, и на основании статьи 7 Закона № 296/2017 об общих требованиях гигиены пищевых продуктов (Официальный монитор Республики Молдова, 2018 г., №7-17, ст. 60), с последующими изменениями, Правительство ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить Требования к качеству продукции рыболовства и аквакультуры (прилагаются).

2. Контроль за выполнением настоящего постановления возложить на Национальное агентство по безопасности пищевых продуктов.

3. Настоящее постановление вступает в силу по истечении 3 месяцев с даты опубликования в Официальном мониторе Республики Молдова.

ПРЕМЬЕР-МИНИСТР Дорин РЕЧАН

Контрасигнует:

Зам. премьер-министра,

министр сельского хозяйства

и пищевой промышленности Владимир БОЛЯ

№ 610. Кишинэу, 21 августа 2023 г.

Утверждены
Постановлением Правительства

ТРЕБОВАНИЯ

к качеству продукции рыболовства и аквакультуры

Настоящие Требования перелагают: - пункты (a), (b), (c), (d), (e), (f), (g), (h) статьи 5, пункты (a), (b), (c) и (d) части (1) и пункты (a), (b), (c), (d) частей (2)-(3) статьи 35, пункты (a), (c), (d), (e), (g), (h) части (1) и части (2)-(3) статьи 39 Регламента (ЕС) № 1379/2013 Европейского Парламента и Совета об общей организации рынков продукции рыболовства и рыбоводства, вносящего изменения в регламенты (ЕС) № 1184/2006 и (ЕС) № 1224/2009 Совета и отменяющего Регламент (ЕС) № 104/2000 Совета, CELEX: 32017R0717, опубликованный в Официальном журнале Европейского Союза L 1354 от 28 декабря 2013 г., с последними изменениями, внесенными Регламентом (ЕС) 2020/560 Европейского Парламента и Совета от 23 апреля 2020;

- Регламент (ЕЭС) №2136/89 Совета от 21 июня 1989 года, устанавливающий общие требования к размещению в торговой сети консервированных сардин и торговым описаниям консервированных сардин и продукции типа сардины, CELEX: 31989R2136, опубликованный в Официальном журнале Европейского Союза L 212 от 22 июля 1989 года, с последними изменениями, внесенными Регламентом (ЕС) № 1345/2008 Комиссии от 23 декабря 2008 года;

- Регламент (ЕЭС) №1536/92 Совета от 9 июня 1992 года, устанавливающий общие правила реализации консервированного тунца и пелагиды, CELEX: 31992R1536, опубликованный в Официальном журнале Европейского Союза L 163 от 17 июня 1992 года;

- частично CODEX STAN 36-1981 Стандарт для быстрозамороженной, непотрошеной и потрошеной рыбы; CODEX STAN 190 -1995 Стандарт для быстрозамороженного рыбного филе; CODEX STAN 165-1989 Стандарт для быстрозамороженных блоков рыбного филе, рыбного фарша и смесей; CODEX STAN 166 - 1989 Стандарт для быстрозамороженных рыбных батончиков, рыбных порций и быстрозамороженного рыбного филе в панировке или кляре; CODEX STAN 167-1989 Стандарт для соленой и сушено-соленой рыбы семейства Gadidae; CODEX STAN 244-2004 Стандарт для соленой атлантической сельди и соленой кильки; CODEX STAN 311 - 2013 Стандарт для копченой рыбы, рыбы с ароматом копчения и вяленой рыбы; CODEX STAN 119-1981 Стандарт для рыбных консервов; CODEX STAN 94 -1981 Стандарт для консервированных сардин и продуктов из них; CODEX STAN 291-2010 Стандарт для икры осетровых рыб; CODEX STAN 329-2017 Стандарт для рыбьего жира.

- CODEX STAN 95-1981 Стандарт для быстрозамороженных омаров (принят в 1981 году, пересмотрен в 1995, 2004, 2017 годах, изменен в 2011, 2013, 2014 годах);

- CODEX STAN 90-1981 Стандарт для консервированного мяса крабов (принят в 1981 году, пересмотрен в 1995 году, изменен в 2011, 2013, 2016, 2018 годах);

- CODEX STAN 92-1981 Стандарт для быстрозамороженных креветок (принят в 1981 году, пересмотрен в 1995, 2017 годах, изменен в 2011, 2013, 2014 годах);

- CODEX STAN 37-1991 Стандарт для консервированных креветок (принят в 1991 году, пересмотрен в 1995 году, изменен в 2011, 2013, 2016, 2018 годах);

- CODEX STAN 191-1995 Стандарт для быстрозамороженных сырых кальмаров.

[Формула гармонизации изменена ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Требования к качеству продукции рыболовства и аквакультуры (в дальнейшем - Требования) устанавливают требования к упаковке, маркировке, хранению и транспортировке продукции рыболовства и аквакультуры как отечественного, так и импортного производства.

2. Настоящие Требования распространяются на группы товаров товарных позиций 0301, 0302, 0303, 0304, 0305, 0306, 0307, 1604 и 1605 Комбинированной товарной номенклатуры, утвержденной Законом № 172/2014.

[Пкт.2 в редакции ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

3. Настоящие Требования не применяются к:

1) продукции, произведенной в индивидуальных хозяйствах для собственного потребления;

2) имитированной рыбной продукции;

3) рыбьему жиру, используемому в кормах для животных, в фармацевтической и химической промышленности.

4. В настоящих Требованиях используются следующие понятия:

1) *живая рыба* – водное позвоночное животное с веретенообразной формой тела, с кожей, покрытой чешуей или без нее, в зависимости от вида, с обильным слоем слизи, с плавниками различной формы, характерными для вида, с жаберным дыханием, которое проявляет признаки жизни в процессе транспортировки, хранения и реализации;

2) *рыба охлажденная* – продукт, полученный из рыбы с головой или без головы, потрошеной или непотрошеной, температура тела которой в толще мышечной ткани колеблется от 0°C до 4°C;

3) *рыба мороженая* – продукт, полученный из рыбы с головой или без головы, из которой могут быть полностью или частично удалены внутренности или другие органы, температура которой (t_0) в толще мышечной ткани снижена не менее чем до минус 18°C;

4) *рыбное филе быстрозамороженное* – куски рыбы неодинаковой формы и размера, отделенные с хребта одного вида рыбы, разрешенной к употреблению в пищу, после потрошения или удаления кожи, промывки и разделки на филе путем нарезки параллельно хребту, температура которых в толще мышечной ткани достигает минус 18°C или ниже;

5) *рыбные батончики быстрозамороженные* – порции рыбы, нарезанные из блоков мяса рыбы или сформированные из измельченного мяса рыбы, толщиной не менее 10 мм, массой 20-50 грамм, в панировке или кляре, в сыром виде или частично приготовленные, замороженные и предлагаемые для непосредственного потребления человеком без дальнейшей промышленной обработки;

6) *быстрозамороженные блоки* – масса прямоугольной или одинаковой формы из рыбного филе, рыбного фарша или их смеси из одного вида или смеси видов рыб со сходными органолептическими свойствами, допущенные к употреблению человеком. Доля фарша, превышающая 10% чистого содержания рыбы, указывается с указанием процентного диапазона: 10-25, >25-35. Блоки, имеющие более 90% фарша, считаются блоками рыбного фарша;

[Пкт.4 подпкт.6) изменен ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

7) *переработанная рыбная продукция* – продукция, подвергшаяся любым действиям, существенно изменившим первоначальный вид продукта, включая нагревание, копчение, соление, запекание, сушку, маринование, экстракцию, прессование или сочетание этих процессов;

8) *рыбный фарш* – продукт, полученный из потрошеной рыбы путем отделения скелетных мышц от костей, подвергнутый процессу измельчения;

9) *посол* – процесс обработки рыбы пищевой солью с целью снижения активности воды в мышечных тканях и улучшения вкусовых качеств продукта, с использованием любой технологии посола, например: посол сухим способом, посол в рассоле, посол в маринаде, комбинированный посол и соление путем впрыскивания рассола;

а) сухой посол – процесс смешивания рыбы с пищевой солью и укладки рыбы таким образом, чтобы образовавшийся избыток рассола стекал;

б) мокрый посол (маринование) – процесс, при котором рыба смешивается с пищевой солью и хранится в герметичных емкостях с полученным рассолом (маринадом), который образуется в результате раствора соли в воде, извлеченной из тканей рыбы;

с) впрыскивание рассола – процесс непосредственного впрыскивания рассола в мясо рыбы допускается в качестве части процесса посола;

10) *соленая рыбная продукция* – продукция, полученная из охлажденной или мороженой крупной или мелкой рыбы, целой, разделанной или филетированной, с головой или без головы, потрошеной или непотрошеной, обработанной пищевой солью, с содержанием соли для слабосоленой рыбы ($< 8\% \text{ NaCl}$); среднего посола (8 - 14% NaCl); очень соленой (14 - 20% NaCl), с добавлением или без добавления специй, готовая к употреблению или подвергнутая дальнейшей обработке в соответствии с технологическим процессом копчения, маринования, пропаривания и сушки:

а) вяленая соленая рыба – продукт, полученный из рыбы семейства тресковых, пропитанный солью (интенсивно просоленный) или законсервированный путем частичного просаливания (не менее 12% массы соленой рыбы), и высушенный в натуральном виде или искусственно, который можно употреблять в пищу без дальнейшей промышленной обработки;

11) *копченая рыбная продукция* – продукция, полученная из охлажденной или мороженой рыбы, крупной или мелкой, в целом или в разделанном виде, со специфическим вкусом и запахом копчения, прошедшая процесс обработки натуральным дымом (дровами) или искусственным путем, горячим паром, в тепле или холоде, с добавлением или без добавления специй или пищевых добавок;

а) копчение регенерированным дымом – процесс обработки рыбы регенерированным дымом путем распыления конденсата дыма в коптильной камере при временных и температурных параметрах, характеризующих процессы горячего или холодного копчения;

б) копчение конденсатом дыма – продукты, полученные в результате контролируемой термической деструкции древесины при ограниченном доступе кислорода;

с) горячее копчение – процесс обработки рыбы дымом при соответствующем сочетании временных и температурных параметров, обеспечивающий полную коагуляцию белков в тканях рыбы;

д) горячее копчение – процесс обработки рыбы горячим паром;

е) холодное копчение – процесс обработки рыбы дымом при соответствующем сочетании временных и температурных параметров, который не вызывает значительной коагуляции белков в мясе рыбы, но снижает содержание влаги в мышцах;

12) *рыба с ароматом копчения* – рыба, обработанная ароматом копчения (по любой технологии: окунанием, опрыскиванием, окроплением, вымачиванием), не подвергаясь процессу копчения, с добавлением пряностей и других необязательных ингредиентов. Готовый продукт должен по вкусу напоминать копчености;

13) *рыба вялено-копченая* – рыбный продукт, прошедший совмещенный процесс копчения и вяления до такой степени, что продукт приобретает влажность не более 10 процентов в мышцах, включая процесс посола, с добавлением пищевых специй и без пищевых добавок;

14) *рыба вяленая* – продукт, прошедший процесс вяления при температуре 30°-40°С в течение 30-60 минут, после чего белки поверхностного слоя мяса рыбы коагулируются, что ограничивает испарение воды из рыбы;

15) *рыба маринованная* – продукт, изготовленный из рыбы, обработанной смесью поваренной соли, сахара, пряностей и пищевой кислоты;

16) *рыбные консервы* – рыбная продукция с содержанием рыбы от 65 до 95% общей массы, полученная из мяса любых видов рыб, одного или нескольких видов, со схожими органолептическими свойствами, охлажденная или замороженная, допущенная к употреблению в пищу, расфасованная в металлические или стеклянные банки, герметически закрытые, прошедшие технологическую термическую обработку для инактивации и уничтожения микроорганизмов, с температурой хранения не ниже 0°С и не выше 25°С;

17) *полуконсервы(пресервы) рыбные* – рыбная продукция, с содержанием рыбы не менее 65% от общей массы, с содержанием соли не более 8%, с добавлением или без добавления пищевых добавок, гарниров, соусов, масла заправочного и жидкости для заполнения, запечатанная в закрывающуюся тару, массой не более 5 кг, которую хранят при температуре не выше 6°С;

18) *рыбная паста (паштет)* – продукт, полученный путем измельчения, гомогенизации и превращения в паштет соленой рыбы (возможно, с добавлением копченой рыбы), с содержанием соли не более 12%;

19) *икра* – продукция, полученная из здоровой рыбы, выращенной в естественной среде или на ферме, подвергнутая консервации путем замораживания или обработки солью и другими ингредиентами для употребления в приготовленном или свежем виде;

20) *черная икра* – продукт, изготовленный из икры рыб семейства осетровых (*Acipenser*, *Huso* (от селекционеров), *Pseudoscaphirhynchus* и *Scaphirhynchus*, *Oscorhynchus mikyss*) и гибридных видов этих родов, с характеристиками, соответствующими видам, от которых они были собраны, путем консервации пищевой солью;

21) *рыбий жир для потребления* – продукт, полученный из определенного сырья (печени, мышц), характерного для рыбы или ракообразных, богатый жирными кислотами в концентрации не менее 35% и более 50% и допущенный для потребления человеком, после рафинирования и очистки;

[Пкт.4 подпкт.21) изменен ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

22) *упаковка рыбной продукции* – процесс, при котором рыбная продукция укладывается в тару, изготовленную из материалов, допустимых для упаковки пищевой продукции, во избежание загрязнения и предотвращения регидратации или обезвоживания рыбной продукции;

23) *хранение рыбной продукции* – процесс, при котором продукция хранится при соответствующей температуре, обеспечивающей качество и безопасность продукции.

24) *продукты рыболовства* – водные организмы, образующиеся в результате любой промысловой деятельности, или продукты, полученные в результате рыболовства;

25) *продукция аквакультуры* – водные организмы на любой стадии их жизненного цикла, возникающие в результате какой-либо деятельности, связанной с аквакультурой, или продукты, полученные от нее;

26) *отрасль рыболовства и аквакультуры* – отрасль экономики, включающая все виды деятельности по производству, переработке и реализации продукции рыболовства или рыбоводства;

27) *производитель* – любое физическое или юридическое лицо, использующее средства производства для получения продукции рыболовства или аквакультуры в целях ее внедрения на рынок;

28) *розничная торговля* – обработка и/или переработка пищевых продуктов и их хранение в местах продажи или доставки конечному потребителю, включая распределительные терминалы, предприятия общественного питания, столовые, учреждения общественного питания, рестораны и иные аналогичные операции в сфере услуг общественного питания, магазины, логистические центры типа супермаркетов и оптовые базы;

29) *выпуск на рынок* – любой вид поставки продукции рыболовства или рыбоводства для распространения, потребления или использования на рынке в ходе коммерческой деятельности за плату или безвозмездно;

30) *размещение на рынке* – первый выпуск продукции рыболовства или аквакультуры на рынок;

31) *расфасованная продукция рыболовства и аквакультуры* – продукция рыболовства и аквакультуры, представляющая собой «расфасованную пищевую продукцию», согласно определению, приведенному для данного термина в статье 2 Закона № 279/2017 об информировании потребителей относительно пищевых продуктов;

[Пкт.4 подпкт.31) введен ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

32) *консервированные сардины* – продукты, приготовленные из рыбы вида *Sardina pilchardus*;

[Пкт.4 подпкт.32) введен ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

33) *консервированный тунец и пеламида:*

а) *цельнокусковой* – мышечная масса нарезана поперек и представлена в виде цельного куска, сформирована одним куском или восстановлена путем компактного

соединения одной или нескольких порций мяса, допускается наличие крошек в объеме до 18% от массы рыбы, однако при укладке мышечной массы в товарную упаковку наличие крошек не допускается, если необходимо, для полного заполнения контейнера возможно добавление фрагментов мяса.

б) *крупнокусковой* – фрагменты мяса с сохраненной исходной структурой мышечного волокна, размер которых должен быть не менее 1,2 см; допускается наличие крошек в объеме до 30% от массы рыбы.

с) *филе* – продольные полоски мышечной ткани, взятые из мышечной массы, пролегающей вдоль хребта, полоски мышечной ткани извлекаемые из брюшной стенки, в этом случае такое филе может называться «брюшным филе».

д) *мелкокусковой* – фрагменты мяса с сохраненной исходной структурой мышечного волокна неоднородного размера.

е) *измельченный* – однородные кусочки мяса, не образующие пасту.

[Пкт.4 подпкт.33) введен ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

II. ТРЕБОВАНИЯ К КЛАССИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ РЫБОЛОВСТВА И АКВАКУЛЬТУРЫ

5. В зависимости от коммерческого представления, продукция рыболовства и аквакультуры классифицируются следующим образом:

- 1) рыба живая;
- 2) рыба охлажденная;
- 3) рыба мороженная.

6. В зависимости от технологии переработки рыбная продукция классифицируется следующим образом:

- 1) соленые продукты;
- 2) копченые продукты;
- 3) рыба сушеная/рыба вяленая;
- 4) маринованная рыба;

5) рыбные полуконсервы (рыба соленая, рыба маринованная, ассорти из маринованной, соленой рыбы);

[Пкт.6 подпкт.5) изменен ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

- 6) рыбные консервы.

7. Соленая рыба по способу подачи и по типу используемой рыбы классифицируется следующим образом:

- 1) мелкая соленая рыба, представленная:
 - а) целиком с головой;
 - б) без головы;
- 2) крупная соленая рыба, представленная:
 - а) целиком;
 - б) потрошеной;
 - с) обезглавленной и потрошеной;
 - д) филетированной;
 - е) порционной;
 - ф) в виде рулетов.

8. Копченая рыба по способу приготовления и в зависимости от вида

используемой рыбы классифицируется следующим образом:

- 1) рыба горячего копчения, представленная:
 - a) целиком;
 - b) потрошенной;
 - c) обезглавленной и потрошенной;
 - d) филетированной;
 - e) в виде рыбных рулетов горячего копчения;
 - f) анатомическими частями (голова, хвост, спина);

[Пкт.8 подпкт.1), бкв.f) изменена ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

- 2) рыба холодного копчения по способу разделки, представленная в виде:

- a) целой рыбы (крупная рыба - все виды рыбы, кроме мелкой рыбы);
- b) мелкая рыба (черноморско-каспийская тюлька, салака, мойва, сардина, сардинелла, ponticola serphalargoides, французская тресочка, сайра, анчоус и другие виды);

- c) рыба без головы;
- d) потрошенная рыба с головой;
- e) потрошенная рыба без головы;
- f) туловище рыбы;
- g) полупотрошенное туловище рыбы;
- h) рулеты;
- i) целое рыбное филе;
- j) филейная часть;
- k) анатомические части (голова, хвост, спина).

[Пкт.8 подпкт.1), бкв.k) изменена ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

9. В зависимости от вида приготовления рыбные полуконсервы классифицируют на следующие типы:

- 1) в укусно-масляной жидкости для заполнения;
- 2) в маринаде;
- 3) в масле;
- 4) в различных соусах (горчичный, горчично-майонезный, майонезный, томатный, томатно-майонезный);
- 5) с добавлением или без добавления специй, сушеных или консервированных овощей, грибов, оливок или маслин;
- 6) фаршированные овощами.

10. В зависимости от вида приготовления холодные маринады, в свою очередь, классифицируются, следующим образом:

- 1) холодные маринады в масле;
- 2) холодные маринады в пряном соусе;
- 3) холодные маринады в пряном овощном соусе;
- 4) холодные маринады в соусе с ароматом копчения;
- 5) холодные маринады в винно-масляном соусе;
- 6) холодные маринады в пикантном соусе;
- 7) рыбные вареные маринады (из вареной и консервированной охлажденной рыбы);

8) жареные маринады (из охлажденной или мороженной рыбы).

11. Классификация рыбных консервов:

1) рыбные консервы в собственном соку;

2) рыбные консервы в томатном соусе;

3) рыбные консервы в масле с различными добавками и без них;

4) рыбные консервы с овощами и зеленью;

5) рыбные консервы паштетного типа (паштеты).

12. Классификация икры рыб по видам, из которых они происходят:

1) икра, полученная из пресноводных видов рыб (карп, щука и другие виды);

2) икра, полученная из океанических видов рыб (сельди, трески, скумбрии и других видов);

3) черная икра (caviar), полученная из осетровых рыб (белуги (*Huso huso*), севрюги (*Acipenser stellatus*) и сибирского осетра (*Acipenser baerii*));

4) красная икра, полученная от рыб семейства лососевых (лосось (*Salmo salar*), кета (*Oncorhynchus keta*), горбуша (*Oncorhynchus gorbuscha*) и радужная форель (*Oncorhynchus mukiss*)).

13. Настоящие Требования распространяются только на рыбий жир для употребления в пищу.

III. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

14. Поставка продукции рыболовства и аквакультуры на рынок должна осуществляться в соответствии с положениями нормативных актов: Закона №279/2017 об информировании потребителей относительно пищевых продуктов, Закона №296/2017 об общих требованиях гигиены пищевых продуктов, Постановления Правительства № 435/2010 об утверждении Специальных правил гигиены пищевых продуктов животного происхождения, Закона №221/2007 о ветеринарно-санитарной деятельности, соблюдать положения Закона № 306/2018 о безопасности пищевых продуктов, Ветеринарно-санитарной нормы, касающейся требований к здоровью животных и продуктам рыбоводства и мер по предупреждению и борьбе с некоторыми болезнями у водных животных, утвержденной Постановлением Правительства №239/2009, Ветеринарно-санитарной нормы, устанавливающей требования при импорте и поставке на рынок некоторых продуктов рыбоводства, утвержденной Постановлением Правительства № 103/2011, и настоящими Требованиями.

14¹. Качество и безопасность продукции рыболовства и аквакультуры должны быть подтверждены сертификатом качества, выданным производителем, и подтверждены протоколами лабораторных испытаний в соответствии с Законом №306/2018 о безопасности пищевых продуктов. Проверка показателей качества и физико-химических показателей осуществляется в аккредитованных лабораториях в соответствии с планами самоконтроля, разработанными производителем / импортером.

[Пкт.14¹ введен ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

14². Эtiquетирование продукции осуществляется в соответствии с требованиями, установленными в главе IV Закона №279/2017 об информировании потребителей относительно пищевых продуктов.

[Пкт.14² введен ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

15. Качество и безопасность рыбной продукции должны достигаться за счет

внедрения систем управления безопасностью пищевых продуктов по всей пищевой цепи, основанных на принципах анализа опасности и установления критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points) в соответствии с положениями Закона №296/2017 об общих требованиях гигиены пищевых продуктов.

16. Проверка показателей качества рыбной продукции (органолептических и физико-химических показателей), форм представления, маркировки и этикетирования осуществляется изготовителем для каждой партии. Изготовители ведут учет партий продукции, позволяющий идентифицировать продукцию, в течение трех лет и, при необходимости, предоставляют документальное подтверждение соответствия требованиям к качеству, установленным настоящими Требованиями.

17. Технологическое оборудование и тара, контактирующие с сырьем и готовой продукцией, должны быть изготовлены из материалов, отвечающих требованиям, установленным в Санитарном регламенте о материалах и изделиях из пластмассы, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, утвержденном Постановлением Правительства №278/2013, Санитарным регламентом о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, утвержденным Постановлением Правительства № 308/2011, Санитарным регламентом о материалах и изделиях, содержащих мономер винилхлорида, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, утвержденным Постановлением Правительства №580/2017, и Санитарным регламентом о материалах и изделиях из регенерированной целлюлозной пленки, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, утвержденным Постановлением Правительства № 493/2017.

17¹. Оборудование, используемое для пастеризации / стерилизации продукции, должно быть оснащено приборами регистрации и контроля температуры. Термометры или другие устройства измерения температуры должны быть легко читаемыми, точность измерения должна составлять 2°C.

[Пкт.17¹ введен ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

18. Питьевая вода, используемая при производстве рыбной продукции, должна соответствовать параметрам качества, установленным в приложении к Закону № 182/2019 о качестве питьевой воды.

18¹. Подача чистой воды на участки приема, переработки, упаковки и хранения продукции рыболовства и аквакультуры предприятия должна осуществляться под давлением 1,4 кг/см² через вентили, препятствующие распространению загрязнений.

[Пкт.18¹ введен ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

19. Пищевые добавки, применяемые при производстве рыбной продукции, в том числе этикетирование рыбной продукции, в которую вводятся пищевые добавки, должны соответствовать условиям Санитарного регламента о пищевых добавках, утвержденного Постановлением Правительства № 229/2013.

20. Ароматизаторы и отдельные пищевые ингредиенты со вкусовыми свойствами, используемые при приготовлении рыбной продукции, должны соответствовать Санитарному регламенту о вкусоароматических добавках и некоторых пищевых ингредиентах со вкусоароматическими свойствами для использования в и на продуктах питания и установлении переходных мер касательно списка вкусоароматических добавок и исходных материалов, утвержденному Постановлением

Правительства № 1245/2018.

21. Пищевая соль, используемая при производстве рыбной продукции, должна соответствовать требованиям, предусмотренным в приложении № 2 к Постановлению Правительства № 596/2011 об утверждении мер по ликвидации йододефицитных нарушений.

22. Максимальный уровень содержания некоторых загрязнителей в рыбной продукции должен соответствовать положениям приложений №1 и 2 к Санитарному регламенту о загрязнителях в пищевых продуктах, утвержденному Постановлением Правительства № 520/2010.

23. Предельно допустимый уровень гистамина в продукции рыболовства и аквакультуры должен соответствовать показателям, предусмотренным в Правилах, касающихся микробиологических критериев для пищевых продуктов, утвержденных Постановлением Правительства № 221/2009.

24. Продукция рыболовства и аквакультуры, не соответствующие настоящим Требованиям, не могут быть размещены на рынке.

24¹. Для переработки не могут быть использованы разложившиеся, мертвые, отмирающие, с треснувшими или разбитыми раковинами и/ или зараженные ракообразные, моллюски и другие водные беспозвоночные, не являющиеся безвредными и не соответствующие критериям настоящих Требований. Перед обработкой ракообразных, моллюсков и других водных беспозвоночных необходимо тщательно отмыть от ила. Перед обработкой должны быть удалены все внутренние органы и жабры, а внутренняя полость тщательно промыта питьевой проточной водой. Приготовление продуктов из ракообразных и моллюсков должно сопровождаться быстрым охлаждением. Если не применяется другой метод консервирования, процесс охлаждения должен происходить до тех пор, пока температура внутри мышечной ткани продуктов не приблизится к температуре тающего льда (0 °C).

[Пкт.24¹ введен ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

24². Удаление раковин должно проводиться в гигиенических условиях, исключающих загрязнение продукта, в порядке, предусмотренном в пункте 97 Специальных правил гигиены пищевых продуктов животного происхождения, утвержденных Постановлением Правительства № 435/2010.

[Пкт.24² введен ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

24³. Для приготовления продуктов из двустворчатых моллюсков используют съедобные части, например, у гребешков и устриц – мышцу-замыкатель и мантию, у мидий – все тело или только мышцу вместе с ногой и мантию.

[Пкт.24³ введен ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

24⁴. Размораживание продуктов осуществляется с соблюдением санитарных норм, с недопущением загрязнения, и с использованием эффективной системы отвода растаявшего льда. Следует избегать контакта с такими загрязнениями как зола, пятна краски, кусочки древесины или опилки, солома и ржавчина, которые могут передаваться через лед.

[Пкт.24⁴ введен ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

IV. ТРЕБОВАНИЯ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ К ЖИВОЙ И ОХЛАЖДЕННОЙ ПРОДУКЦИИ РЫБОЛОВСТВА И АКВАКУЛЬТУРЫ

[Глава IV название изменено ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

25. Живая рыба, предназначенная для употребления человеком, выращивается в естественных или искусственных водоемах, в специализированных хозяйствах по выращиванию рыбы, владеющих ветеринарно-санитарным разрешением в соответствии с частью (1) статьи 18 Закона № 221/2007 о ветеринарно-санитарной деятельности, и вылавливается в безопасных зонах, в которых проводится ихтиопатологический контроль.

26. После вылова рыба сортируется и подвергается визуальному осмотру для определения качества выловленной рыбы. В случае обнаружения в кишечнике живых паразитов и их личинок рыба направляется на перерабатывающие предприятия и поступает на рынок только в мороженом, термически обработанном или соленом виде, после потрошения и промывки. Если рыба заражена паразитами в тканях, ее подвергают денатурации, с тем чтобы она не могла быть использована для потребления человеком.

27. Рыба должна иметь признаки жизнеспособности как в бассейнах, демонстрационных контейнерах и цистернах для транспортировки, так и при извлечении из воды. Она должна содержаться в искусственных бассейнах с прозрачной и чистой водой, обеспеченных специальными устройствами для обеспечения рыб кислородом, при температуре 10°C -15°C, без посторонних запахов и не содержащих других веществ, угрожающих здоровью потребителей. Вода в бассейнах обновляется и обогащается кислородом по мере необходимости. Искусственные Бассейны периодически очищаются и дезинфицируются.

[Пкт.27 изменен ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

28. Рыба в состоянии анабиоза (спячки) поступает на рынок в охлажденном виде, хранится при температуре таяния льда или в замороженном виде при температуре не ниже минус 18°C, либо направляется на перерабатывающие предприятия для потрошения, посола, варки, жарения, копчения, бланширования, маринования или обезвоживания согласно технологическим картам. Осетровые рыбы в состоянии анабиоза подлежат немедленному потрошению.

29. Рыбу, подвергнутую охлаждению, сразу после лова помещают в натуральный или искусственный лед, измельченный до размера не более 4 см, в соотношении 3 части льда к 1 части рыбы (3:1), при этом вода от тающего льда не должна оставаться в контакте с продуктом. Если охлажденная рыба требует разделки и потрошения, данные операции должны проводиться по возможности быстро и с максимальным соблюдением санитарных требований. Внутренности и части, которые могут представлять опасность для здоровья, должны удаляться по возможности быстро и храниться отдельно от продуктов, предназначенных для потребления человеком. Печень, икра и молоки, предназначенные для потребления человеком, хранят на льду при температуре, близкой к температуре тающего льда, или в замороженном виде.

[Пкт.29 в редакции ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

29¹. Живых и готовых ракообразных, моллюсков и других водных беспозвоночных надлежит хранить в следующих условиях:

1) охлажденную, некондиционную (нерасфасованную) продукцию хранят и / или помещают в лед в холодильных камерах;

2) свежую расфасованную продукцию охлаждают с помощью льда или механического охлаждающего устройства, обеспечивающего аналогичные температурные условия охлаждения;

3) вареные ракообразные подлежат немедленному охлаждению при температуре от -1 °С до +2 °С или заморозке;

4) хранение живых раков осуществляют в хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от солнечных лучей и атмосферных осадков, при температуре от 0 °С до 8 °С.

[Пкт.29¹ в редакции ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

30. При получении партии охлажденной рыбы она подвергается органолептической экспертизе, и, при необходимости, дополняется физико-химической, бактериологической экспертизой, посредством которой оценивается ее качество и безопасность. Органолептические показатели охлажденной рыбы должны соответствовать показателям, предусмотренным в таблице 1 приложения № 1.

30¹. Любой образец живых моллюсков, ракообразных и водных беспозвоночных, отобранный для проведения испытаний, признается непригодным при наличии у него следующих признаков:

1) сильное обезвоживание – более чем у 10% массы ракообразных и моллюсков, отобранных в качестве контрольного образца, или более чем на 10% площади поверхности партии отмечается значительное обезвоживание, проявляющееся в виде поверхностного окрашивания мяса в белый или желтый цвет и его проникновения в толщу мышечной ткани, которое не может быть легко очищено с помощью острого предмета без того, чтобы не ухудшить внешний вид продукта;

2) посторонние примеси – наличие любых посторонних веществ, не являющихся производными продуктами продукции, которые легко распознаются без использования оптического оборудования или присутствуют в количествах, определяемых с помощью любого увеличительного прибора и указывающих на нарушение санитарных норм и стандартов надлежащей производственной практики;

(3) контрольный образец содержит кристаллы струвита солей фосфора, аммония и магния длиной более 5 мм;

4) посторонний запах и вкус – гниения и / или прогорклости;

5) дефекты окраски или изменения окраски – различные оттенки почернения, а также четкое однотонное или комбинированное окрашивание в черный, коричневый, зеленый или желтый цвет на поверхности панциря ракообразных:

а) консервированные креветки – различные оттенки почернения на более чем 10% площади поверхности и у более 15% от общего количества креветок в образце, отобранном для контроля.

б) замороженные креветки – явное однотонное или комбинированное почернение, позеленение или пожелтение более 10% площади поверхности креветки, и количество креветок с такими признаками почернения превышает 25% от общего количества креветок в образце, отобранном для контроля.

с) консервированные крабы – признаки явного обесцвечивания, указывающего на разложение или прогорклость, наличие пятен синего, коричневого или черного цвета на более чем 5% массы мяса краба без жидкой среды или почернение от соединений серы, вызванное переносом из металла в продукт, в более чем 5% содержимого без жидкой среды.

д) быстрозамороженные омары – различные почернения более 10% поверхности панциря целых ракообразных или их половинок либо четкое однотонное или комбинированное окрашивание в черный, коричневый, зеленый, желтый цвет, покрывающее более 10% заявленной массы.

[Пкт.30¹ введен ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

30². Партия продукции признается соответствующей настоящим Требованиям, если:

1) наименование, качество и масса образцов, отобранных для контроля, соответствуют указанным на этикетке и / или в сопроводительных документах;

2) средняя масса нетто образцов не меньше массы, заявленной на этикетке и / или в сопроводительных документах;

3) указанный размер проверяемой продукции не меньше заявленного на этикетке и / или в сопроводительных документах;

4) соблюдены положения и требования, установленные Законом №279/2017 об информировании потребителей относительно пищевых продуктов.

[Пкт.30² введен ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

V. ТРЕБОВАНИЯ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ К МОРОЖЕНОЙ ПРОДУКЦИИ РЫБОЛОВСТВА И АКВАКУЛЬТУРЫ

31. Замороженную или быстрозамороженную продукцию рыболовства и аквакультуры получают из здорового сырья, выращенного в естественных или искусственных водоемах, в стране или зоне, объявленных свободными от специфических болезней продукции рыболовства и аквакультуры, и отвечающего требованиям, предъявляемым к продукции, реализуемой в свежем виде, допущенной для потребления человеком.

[Пкт.31 в редакции ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

31¹. Рыба и продукция рыболовства, которые могут создавать впечатление изготовленных из одного куска рыбы, но на самом деле состоят из нескольких разных кусков, объединенных путем добавления других ингредиентов, включая пищевые добавки и пищевые ферменты, или другими способами, маркируются как «формованное мясо рыбы».

[Пкт.31¹ введен ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

32. Приготовление мороженых продуктов осуществляется после обработки рыбы путем обезглавливания, потрошения, удаления плавников и очистки от чешуи, в зависимости от обстоятельств, с соблюдением положений главы IX Специальных правил гигиены пищевых продуктов животного происхождения, утвержденных Постановлением Правительства № 435/2010. Кишки и головы, представляющие опасность контаминации продукта, должны быть удалены как можно быстрее и

храниться отдельно от продуктов, предназначенных для потребления человеком.

33. Продукция рыболовства и аквакультуры, реализуемая в мороженном виде, после обработки подвергается режиму быстрой заморозки. Процесс замораживания считается завершенным только после достижения продуктом внутри мышечной ткани температуры -18°C или ниже. Продукт необходимо хранить замороженным для сохранения качества во время упаковки, хранения, транспортировки и распределения, а также для сведения к минимуму риска обезвоживания и окисления.

[Пкт.33 в редакции ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

33¹. Массовая доля влаги в сублимированной продукции (продукция или полуфабрикат, полученный методом вакуумного обезвоживания при низких температурах, имеющий свойство увеличиваться в объеме в несколько раз в водной среде) не должна превышать 8%.

[Пкт.33¹ введен ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

34. Для сохранения качества мороженой рыбы с головой или без головы, в виде филе, ее подвергают глазированию путем 2-3-кратного погружения в воду каждой рыбы или всего замороженного блока. Масса глазури по отношению к массе рыбы не должна превышать 5% массы глазированных продуктов (с учетом погрешности метода определения). Если масса глазури превышает допустимый предел, это должно быть указано на этикетке, упаковке или в сопроводительных документах. Добавление пищевых добавок в воду для обледенения допускается при условии соблюдения положений Санитарного регламента о пищевых добавках, утвержденного Постановлением Правительства № 229/2013.

[Пкт.34 в редакции ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

34¹. Исследование замороженных кальмаров на наличие зон глубокого обезвоживания путем измерения поверхностей, которые можно удалить ножом или другим острым инструментом, проводится путем измерения общей площади образца и определения процента поражения по следующей формуле:



Определение массы нетто неглазированных кальмаров проводят в замороженном состоянии без упаковочного материала.

[Пкт.34¹ введен ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

34². Определение массы нетто глазированной продукции рода *Notarugus* проводят с помощью одного из методов, указанных ниже:

1) метод 1: упаковку вскрывают сразу после извлечения из морозильной камеры, промывают содержимое под слабой струей холодной воды до полного удаления видимой и осязаемой глазури. Удаляют влагу с поверхности продукта с помощью бумажных полотенец и взвешивают продукт;

2) метод 2: отобранный образец после взвешивания погружают в водяную баню до удаления глазури, что подтверждается на ощупь. Как только поверхность станет неровной, все еще замороженный образец вынимают из водяной бани и протирают бумажным полотенцем, после чего повторно взвешивают образец. Эта процедура позволяет избежать потерь, вызванных утечкой сока и / или повторным замерзанием

воды на поверхности;

3) метод 3:

а) сразу после извлечения упаковки из морозильной камеры образец помещают в емкость с питьевой водой при температуре 27 °С таким образом, чтобы количество воды восьмикратно превышало массу испытуемого продукта. Если продукция заморожена в виде блоков, в процессе оттаивания их несколько раз возвращают в воду. Момент окончания размораживания определяют на ощупь;

б) взвешивают сухое чистое сито с ячейками квадратной формы размером 2,8 × 2,8 мм.

с) если масса общего содержимого образца составляет 500 г или менее, используют сито диаметром 20 см, если масса общего содержимого образца превышает 500 г, используют сито диаметром 30 см;

д) после того как лед полностью растает, а омары будут легко отделяться, их перекладывают в предварительно взвешенное сито. Сито наклоняют под углом около 20 градусов и оставляют примерно на две минуты для стока воды;

е) взвешивают сито вместе с содержимым. Из общей массы вычитают массу сита, полученный результат будет считаться массой нетто продукта.

[Пкт.34² введен ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

34³. Определение массы нетто (без учета упаковочного материала) каждого образца неглазированной продукции рыболовства и аквакультуры (представляющего собой одну партию) проводится в замороженном состоянии.

[Пкт.34³ введен ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

34⁴. Определение массы нетто глазированной продукции аквакультуры проводят с использованием методик, предусмотренных для определения массы нетто глазированной продукции рода *Homarus*. Упаковку с сырым образцом продукции сначала помещают под струю воды с расходом около 25 литров в минуту.

[Пкт.34⁴ введен ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

34⁵. В случае невозможности достоверного определения качества запаха размороженных омаров или креветок отбирают образец продукта массой 100–200 г и обрабатывают его на пару или отваривают. Затем определяют наличие или отсутствие постороннего запаха и / или привкуса.

[Пкт.34⁵ введен ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

34⁶. В основе методов термической обработки применяется нагревание продукта до температуры 65–70 °С в середине продукта, при этом время приготовления варьируется в зависимости от его размера. Существуют следующие методы приготовления:

1) запекание – продукт заворачивают в алюминиевую фольгу и выкладывают на противне;

2) приготовление на пару – продукт заворачивают в алюминиевую фольгу и помещают на подставку, размещаемую над кипящей водой в закрытой посуде;

3) варка в упаковке – продукт помещают в пакет из полимерного материала, предназначенный для варки, запечатывают и погружают в кипящую воду;

4) обработка в микроволновой печи – продукт помещают в контейнер, предназначенный для использования в микроволновой печи; при использовании пакетов из полимерных материалов необходимо следить за тем, чтобы запах пакета не передавался на продукт.

[Пкт.34⁶ введен ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

35. Вода, используемая для глазирования или приготовления растворов для глазирования, должна быть питьевой или чистой морской водой. Питьевая вода должна соответствовать параметрам качества, установленным в приложении к Закону № 182/2019 о качестве питьевой воды. Чистая морская вода – это морская вода, отвечающая тем же микробиологическим стандартам, что и питьевая вода, и не содержащая недопустимых веществ.

36. Операторы пищевой отрасли, имеющие санитарно-ветеринарное разрешение, выданное Национальным агентством по безопасности пищевых продуктов, осуществляющие переработку мороженой сельди, скумбрии и хека с целью дальнейшей переработки, обеспечивают потрошение и переработку на основании технологических карт, с соблюдением требований, предусмотренных пунктом 70–109 Специальных правил гигиены пищевых продуктов животного происхождения, утвержденных Постановлением Правительства № 435/2010. Замороженная рыба, предназначенная для розничной продажи, в обязательном порядке должна быть предварительно упакована на предприятии, имеющем ветеринарно-санитарное разрешение и маркирована в соответствии с положениями Закона № 279/2017 об информировании потребителей относительно пищевых продуктов, а этикетка должна содержать указание: «Перед употреблением рыба должна быть выпотрошена и подвергнута термической обработке». В случае, если рыба заражена паразитами, видимыми в мышечной ткани или в мышечной ткани и внутренних органах, она объявляется непригодной для употребления в пищу человеком, и ее использование в пищу не допускается.

[Пкт.36 изменен ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

37. Замороженные рыбные палочки и филе в панировке или в кляре изготавливаются из рыбного филе или из мяса рыбы, разрешенной к употреблению, фарша или из их смесей, из одного вида или разных видов со сходными органолептическими свойствами, в соответствии с технологической картой, подвергнутых быстрой заморозке, до достижения температуры внутри продукта минус 18°C или ниже. Продукт должен храниться в замороженном виде, чтобы сохранить качество во время транспортировки, хранения и распределения.

37¹. Определение массы нетто замороженных образцов рыбных палочек и филе в панировке или кляре проводят без упаковки.

[Пкт.37¹ введен ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

Определение массовой доли рыбы в рыбных палочках и филе в панировке или кляре выполняют по следующей формуле:

% массовой доли рыбы = $(W_d/W_b) \times 100$ + поправочный коэффициент,

где:

Wd – масса испытуемого образца без панировки

и / или кляра;

Wb – масса испытуемого образца в панировке и / или кляре.

Поправочный коэффициент для мороженой сырой рыбы и рыбных продуктов в панировке или кляре составляет

2%, а для мороженых рыбных полуфабрикатов и рыбных продуктов в панировке и / или кляре – 4%.

Определение массовой доли азота выполняют согласно стандарту SM SR ISO 937:2012.

Определение влажности выполняют согласно стандарту SR ISO 1442:2024.

Определение общего содержания жиров выполняют согласно стандарту SM SR ISO 1443:2012.

Определение массовой доли золы выполняют согласно стандарту SM ISO 936:2016.

[Пкт.37² введен ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

38. Операторы производственной/перерабатывающей промышленности должны следить за тем, чтобы замороженные рыбные продукты соответствовали визуальным и органолептическим характеристикам, предусмотренным в таблице 2 приложения №1, и не содержали инородных тел (кусков пластика, стекла или металлов) или других веществ (остатков лекарственных средств или пестицидов), представляющих опасность для потребителей. Максимальный уровень гистамина для продуктов, приготовленных из видов рыб семейств Clupeidae, Scombridae, Scombresocidae, Pomatomidae и Coryphaenidae, должен соответствовать показателям, предусмотренным в приложении к Постановлению Правительства №221/2009 об утверждении Правил, касающихся микробиологических критериев для пищевых продуктов.

VI. ТРЕБОВАНИЯ К СОЛЕНОЙ, КОПЧЕНОЙ, СУШЕНОЙ/ВЯЛЕНОЙ, МАРИНОВАННОЙ РЫБЕ И РЫБНЫМ ПОЛУКОНСЕРВАМ

39. Соленые, копченые и маринованные рыбные полуконсервы производятся предприятиями, авторизованными Национальным агентством по безопасности пищевых продуктов, в соответствии с положениями части (1) статьи 18 Закона № 221/2007 о ветеринарно-санитарной деятельности, из разных видов пресноводных или морских рыб, охлажденных или мороженых, которые соответствуют визуальным показателям, представленным в таблицах 1 – 3 приложения №1, и соответствуют Специальным правилам гигиены пищевых продуктов животного происхождения, утвержденным Постановлением Правительства № 435/2010.

40. Операторы пищевого сектора, занимающиеся обработкой морской и океанической рыбы, которая будет использоваться для приготовления маринованных или соленых продуктов и любых других обработанных рыбных продуктов, если обработка недостаточна для уничтожения жизнеспособного паразита, должны обеспечить, чтобы сырье либо готовый продукт были подвергнуты замораживанию при температуре минус 20°C в течение не менее 24 часов или при температуре минус 35°C в течение не менее 15 часов, либо были сопровождаемы документом, выданным оператором пищевого сектора, проводившим замораживание, с указанием типа замораживания, которому были подвергнуты продукты. Соленая рыбная продукция должна соответствовать органолептическим показателям, указанным в таблице 5

приложения №1, и физико-химическим характеристикам, указанным в таблице 2 приложения № 2.

41. Копченую, с ароматом копчения или копчено-сушеную рыбу получают из здоровой рыбы разных видов пресноводной, морской или океанической рыбы, охлажденной или мороженной, при условии предварительного посола и обработки, на основе технологических карт, с использованием сырья и пищевых ингредиентов в соответствии с приложением №3. Готовый продукт должен соответствовать органолептическим показателям, указанным в таблице 6 приложения № 1.

42. Сельдь, скумбрия, килька, атлантический или тихоокеанский лосось подлежат процессу холодного копчения, при котором внутренняя температура продукта не должна превышать температуру 35°C.

43. Копчение рыбы и рыбного филе должно осуществляться таким образом, чтобы свести к минимуму образование полициклических ароматических углеводородов в мышечной ткани копченостей. Максимально допустимый уровень должен соответствовать предельным значениям, предусмотренным в приложении №1 к Санитарному регламенту о загрязнителях в пищевых продуктах, утвержденному Постановлением Правительства № 520/2010.

44. Маринованную рыбную продукцию получают путем обработки рыбы раствором уксусной, яблочной или лимонной кислоты и соли, чтобы готовый продукт соответствовал допустимым условиям, указанным в таблице 2 приложения № 2, для холодных маринадов. В случае горячих маринадов рыбные продукты должны быть подвергнуты предварительной термической обработке, например, варке или жарению.

45. Полуконсервы рыбные должны соответствовать органолептическим характеристикам, указанным в таблице 4 приложения № 1, и физико-химическим характеристикам, предусмотренным в таблице 1 приложения № 2.

46. Не допускается реализация на рынке соленых, маринованных и копченых продуктов:

- 1) с поврежденным брюшком и мягкой консистенции, с жабрами с кровянистым содержимым и жидкостью, а также поврежденными глазами;
- 2) с повреждениями, имеющимися у более 5% экземпляров в упаковке, – для целой рыбы;
- 3) с повреждениями, надрывами или повреждениями кожи у более 20% экземпляров – для мелких морских рыб;
- 4) с мышечной тканью, легко меняющей форму и отделяющейся от костей, за исключением рыбы горячего копчения;
- 5) инфицированных гельминтами, насекомыми на любой стадии развития;
- 6) с жиром, имеющим признаки окисления (прогорклости);
- 7) с поврежденными внутренностями и плохо индивидуализированными;
- 8) с запахом гниения, брожения, прогорклости и с наличием плесени.

VII. ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К КОНСЕРВИРОВАННОЙ ПРОДУКЦИИ РЫБОЛОВСТВА И АКВАКУЛЬТУРЫ

[Глава VII название в редакции ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

47. Рыбные консервы готовятся в авторизованных предприятиях в соответствии с положениями части (1) статьи 18 Закона №221/2007 о ветеринарно-санитарной деятельности, подлежащих ветеринарно-санитарному контролю со стороны

Национального агентства по безопасности пищевых продуктов, которые соответствуют гигиеническим требованиям для пищевых предприятий, в соответствии с главой IV Закона № 296/2017 об общих гигиенических требованиях пищевых продуктов.

48. Рыбные консервы изготавливаются из рыбы пресноводных или морских видов, выращенной в естественной среде или в фермерских хозяйствах, охлажденной или мороженной, соответствующей органолептическим показателям, указанным в таблицах 1-3 приложения № 1, на основании технологических карт, в воде или масле или других консервирующих средах, соответствующих ассортименту, где содержание продукта составляет не менее 60% нетто-содержания консервы, и упаковываются в герметичную тару с соответствующей обработкой.

[Пкт.48 изменен ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

49. При изготовлении консервов из рыбы типа сардины учитываются следующие аспекты:

1) для приготовления используются следующие виды рыб: *Sardina pilchardus*, *Sardinops melanostictus*, *Sardinops neopilchardus*, *Sardinops ocellatus*, *Sardinops sagax*, *Sardinops caeruleus*, *Sardinella aurita*, *Sardinella brasiliensis*, *Sardinella maderensis*, *Sardinella longiceps*, *Sardinella gibbosa*, *Clupea harengus*, *Sprattus sprattus*, *Hyperlophus vittatus*, *Nematalosa vlaminghi*, *Etrumeus teres*, *Ethmidium maculatum*, *Engraulis anchoita*, *Engraulis mordax*, *Engraulis ringens*, *Opisthonema oglinum*, *Strangomera bentincki*;

[Пкт.49 подпкт.1) изменен ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

2) консервы изготавливаются из охлажденной или мороженной рыбы после полного удаления чешуи, потрошеной, кроме икры, молок и печени, а также, в зависимости от соответствующей товарной формы, хребта и кожи с головой или без головы, после посола и обработки на основании технологических карт, с использованием сырья и пищевых ингредиентов в соответствии с приложением № 3;

[Пкт.49 подпкт.2) изменен ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

3) консервы содержат только один вид рыбы;

4) органолептические показатели конечного продукта должны соответствовать показателям, предусмотренным в таблице 8 приложения № 1.

5) консервированные сардины могут реализовываться в виде одной из следующих товарных форм:

а) сардины – основной продукт с надлежащим образом удаленными головой, жабрами, хвостовым плавником и внутренностями. Голову срезают перпендикулярно хребту, возле жабр;

б) сардины без костей – по сравнению с основным продуктом, указанным в букве а), с дополнительным удалением хребта.

с) сардины без кожи и костей – по сравнению с основным продуктом, рассматриваемым в букве а), дополнительное удаление хребта и кожи.

д) филе сардин – мышечная ткань, отделяемая вдоль хребта по всей длине рыбы или ее части после удаления хребта, плавников, а также края брюшной стенки. Филе может быть с кожей или без нее;

е) сардины кусками – фрагменты рыбы, извлекаемые из области головы длиной не менее 3 сантиметров, полученные из основного продукта, указанного в букве а)

путем отделения перпендикулярно хребту.

f) любой другой товарный вид при условии его четкого отличия от видов, описанных в буквах а)-е);

[Пкт.49 подпкт.5) введен ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

б) при определении торгового наименования различают следующие консервирующие среды с добавлением или без добавления дополнительных ингредиентов:

а) оливковое масло;

б) другие виды рафинированного растительного масла, включая масло из оливковых выжимок, используемые как отдельно, так и в смеси.

с) томатный соус.

д) собственный сок (жидкость, образующаяся в процессе варки рыбы), рассол или вода.

е) маринады с добавлением вина или без него.

ф) любая другая консервирующая среда, при условии ее четкого отличия от сред, описанных в буквах а)-е).

Эти консервирующие среды можно использовать в смесях, за исключением оливкового масла, использование которого в смесях с другими маслами недопустимо;

[Пкт.49 подпкт.6) введен ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

7) расфасованная продукция после выполнения стерилизационной обработки должна соответствовать как минимум следующим критериям:

а) сардины или порции сардин должны быть максимально одинаковыми по размеру и равномерно размещаться в контейнере; легко отделяться друг от друга; не допускаются крупные надрывы брюшной стенки; не допускается пожелтение ткани, кроме мелких пятен; мясо должно быть нормальной консистенции, не должно быть чрезмерно волокнистым, мягким или пористым; цвет мяса – светлый или розовый без покраснений вокруг хребта, кроме мелких пятен;

б) цвет и консистенция консервирующей среды должны соответствовать наименованию и используемым ингредиентам. При использовании масла в качестве консервирующей среды доля водянистого экссудата в масле не должна превышать 8% от массы нетто;

с) запах и привкус, характерные для вида *Sardina pilchardus* Walbaum и типа консервирующей среды, без постороннего запаха и привкуса (горького, кислого или прогорклого);

д) отсутствие посторонних примесей.

е) в случае продуктов с костями хребет должен легко отделяться от мяса и быть хрупким.

ф) в продуктах без кожи и костей не должны обнаруживаться их значительные остаточные количества.

Не допускается наличие на контейнере признаков внешнего окисления или деформаций, которые могли бы повлиять на надлежащий товарный вид;

[Пкт.49 подпкт.7) введен ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

8) торговое наименование, указываемое на упаковках консервированных

сардин, определяется соотношением массы сардин, содержащихся в контейнере после стерилизации, и массы нетто, выраженных в граммах:

а) для товарных видов, указанных в буквах а)-е) подпункта 5), это соотношение должно соответствовать по меньшей мере следующим значениям:

70% – для консервирующих сред, предусмотренных в буквах а), b), d) и е) подпункта 6;

65% – для консервирующих сред, предусмотренных в букве с) подпункта 6;

50% – для консервирующих сред, предусмотренных в букве f) подпункта 6.

При соблюдении указанных значений торговое наименование устанавливается в соответствии с товарным видом сардин на основании соответствующего названия, предусмотренного в подпункте 5). Указание используемой консервирующей среды должно быть неотъемлемой частью торгового наименования;

b) для продукции в масле применяется следующий порядок обозначения консервирующей среды:

«в оливковом масле» – если использовался этот вид масла;

«в растительном масле» – если использовались другие виды рафинированного растительного масла, в том числе масла из оливковых выжимок или смеси;

«в масле» – с последующим указанием конкретного вида масла;

с) для товарных видов, указанных в букве f) подпункта 5), это соотношение должно составлять не менее 35%.

d) для кулинарных препаратов, кроме описанных в букве а), торговое наименование должно обозначать способ кулинарного приготовления. В отступление от положений подпункта 2 и буквы с) подпункта 8) пункта 74¹ изделия на основе мяса сардин, предполагающие отсутствие мышечной структуры, могут также содержать мясо других видов рыб, подвергнутое аналогичной обработке, при условии, что доля сардин составляет не менее 25%;

е) торговое наименование, определенное в настоящем подпункте, зарезервировано для продуктов, рассматриваемых в пункте 74¹.

[Пкт.49 подпкт.8) введен ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

9) консервированные сардины могут реализовываться:

а) под торговым описанием, содержащим слово «сардина», дополняющим научное название вида и географическую зону, в которой она была выловлена.

b) если торговое описание, упомянутое в букве а), наносится на тару с консервированной сардиной, оно должно быть ясным и четким.

с) научное название во всех случаях включает название рода и видовое название на латыни;

d) географическая зона обозначается одним из названий, указанных в первой графе таблицы в приложении №4, с учетом соответствующих идентификационных данных, указанных во второй графе таблицы в приложении №4;

е) один вид реализуется под одним торговым описанием.

[Пкт.49 подпкт.9) введен ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

49¹. При изготовлении консервов из тунца или пеламиды необходимо учитывать следующие аспекты:

1) для изготовления должны использоваться исключительно следующие виды:

а) рода *Thunnus* – длинноперый тунец (*Thunnus alalunga*), желтоперый тунец (*Thunnus albacares*), голубой тунец (*Thunnus thynnus*), большеглазый тунец (*Thunnus obesus*) и другие виды этого рода.

б) рода *Euthynnus* – тунец полосатый (*Euthynnus (Katsuwonus) pelamis*), пятнистый тунец (*Euthynnus alleteratus*), малый восточный тунец (*Euthynnus affinis*), черный скипджек (*Euthynnus lineatus*) и другие виды этого рода;

с) рода *Sarda* – атлантическая пелагида (*Sarda sarda*), чилийская пелагида (*Sarda chiliensis*), восточная пелагида (*Sarda orientalis*) и другие виды этого рода;

д) рода *Auxis* – макрелевый тунец (*Auxis thazard*), скумбриеvidный тунец (*Auxis Rochei*);

2) если используемая консервирующая среда является неотъемлемой частью торгового наименования, должна указываться следующая информация:

а) «в оливковом масле» – используется для обозначения продукции, в производстве которой используется только оливковое масло;

б) «в собственном соку» – используется для обозначения продукции, в производстве которой используется натуральный бульон (жидкость, выделяемая рыбой при приготовлении) или солевой раствор с возможным добавлением зелени, специй или натуральных ароматизаторов (это наименование может использоваться для консервированных продуктов, реализуемых в товарных видах, указанных в буквах а)–с) подпункта 33) пункта 4));

с) «в растительном масле» – используется для обозначения продукции, в производстве которой используются рафинированные растительные масла отдельно или в смеси;

д) указание на используемую консервирующую среду должно быть четким и ясным и соответствовать общему торговому наименованию.

3) на упаковках консервированного тунца и пелагиды должна отображаться следующая информация:

а) вид используемой рыбы (тунец или пелагида);

б) товарный вид, в котором реализуется рыба;

с) описание состава используемой консервирующей среды в соответствии с условиями, указанными в пункте 2);

д) согласно требованиям, приведенным в пункте 2, торговое наименование консервированного тунца или пелагиды ни в коем случае не может включать слова «тунец» и «пелагида»;

4) если для продукции предусмотрен определенный вид коммерческого использования, в торговом наименовании допускается указание вида используемой рыбы (тунец или пелагида), а также ее соответствующего вида, согласно стандартным требованиям, действующим в стране, в которой реализуется продукция;

5) соотношение между массой рыбы, содержащейся в таре после стерилизации, и массой нетто, выраженной в граммах, должно быть не ниже следующих значений:

а) 70% – для соуса, указанного в букве б) подпункта 2);

б) 65% – для других консервирующих сред;

с) 25% – для товарных видов или кулинарных изделий, указанных в подпункте 33) пункта 4;

б) смешивание разных видов рыб в одном контейнере не допускается. Однако кулинарные изделия на основе мяса тунца или пелагиды, в которых удалена

мышечная структура, могут содержать мясо других рыб, подвергнутых аналогичной обработке, при условии, что доля тунца или пелаמידы или их смеси составляет не менее 25% от массы нетто;

7) допускается любой товарный вид, кроме предусмотренных в подпункте 33 пункта 4), или любой способ кулинарного приготовления, при условии что это четко указано в торговом описании (вид используемой рыбы, способ кулинарного приготовления).

[Пкт.49¹ введен ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

50. Готовый продукт (консервированный посредством термической обработки) не должен иметь дефектов целостности упаковки, нарушающих герметичность, и не должен содержать жизнеспособных микроорганизмов, чтобы соответствовать требованиям стерильности. Органолептические показатели рыбных консервов в масле должны соответствовать показателям, указанным в таблице 7 приложения №1 и физико-химическим показателям, указанным в таблице 4 приложения № 2.

50¹. Органолептический и физический анализ консервированных креветок и консервированных крабов проводят с использованием следующих методик:

1) проводят внешний осмотр контейнера на предмет его целостности или наличия признаков повреждений;

2) определяют массу нетто в следующем порядке:

а) взвешивают закрытый контейнер;

б) вскрывают контейнер и извлекают из него содержимое;

с) после удаления остатков жидкости и прилипшего мяса взвешивают пустой контейнер (с крышкой);

д) из значения массы закрытого контейнера вычитают значение массы пустого контейнера;

е) полученный результат представляет собой массу нетто;

3) определяют массу нетто продукта без жидкой среды в следующем порядке:

а) перед проведением анализа выдерживают контейнер при температуре 20–30 °С в течение не менее 12 часов;

б) контейнер вскрывают, переворачивают вверх дном и встряхивают, чтобы распределить содержимое на предварительно взвешенном вращающемся сите с ячейками квадратной формы размером 2,8 × 2,8 мм;

с) сито устанавливают под углом приблизительно 17–20 градусов и оставляют на две минуты, чтобы стекла жидкость из мяса креветок и крабов;

д) после того как жидкость стекла, взвешивают сито вместе с содержимым;

е) масса креветок и крабов без жидкой среды должна быть равна разнице между массой сита с продуктом и массой сита без продукта;

4) определяют размер креветок, выражаемый количеством креветок в 100 г без жидкой среды, по следующей формуле:



5) проверяют продукт на наличие необычного цвета, посторонних и недопустимых примесей.

[Пкт.50¹ введен ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

VIII. ТРЕБОВАНИЯ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ К ИКРЕ

51. Икру, полученную от пресноводной или морской рыбы, подвергают переработке с целью предотвращения развития патогенных микроорганизмов путем очистки от пленок, сгустков крови и других примесей, подвергают солевой обработке и/или мокрому посолу (путем введения в концентрированный рассол) либо заморозке в виде брикетов. Визуальные, органолептические и физико-химические показатели икры пресноводных должны соответствовать показателям, предусмотренным в таблице 10 приложения № 1.

52. Брикеты икры, полученные от океанических видов рыб, должны иметь однородную ледяную глазурь, правильные, ровные края. После оттаивания зерна икры должны быть представлены без висцеральных остатков, сгустков крови или кишечного содержимого, без инородных тел и паразитарных образований, в виде цельных, полупрозрачных, желтовато-белых, эластичных зерен, с характерным для вида вкусом и запахом, без аномальных или видоизмененных вкусов и запахов (перебродившего, кислого, гнилого, горького, прогорклого, металлического, мыльного).

53. Икра готовится из рыбной икры, извлеченной из здоровых осетровых рыб из хозяйств, имеющих санитарно-ветеринарную авторизацию в соответствии с Законом №221/2007 о ветеринарно-санитарной деятельности, видов *Acipenser*, *Huso*, *Pseudoscaphirhynchus* и *Scaphirhynchus* и их гибридных видов, которые по качеству являются допустимыми для потребления в свежем виде.

54. При производстве икры должны учитываться следующие аспекты:

1) она изготавливается из икры здоровых осетровых рыб, которая по качеству допускается для потребления в свежем виде;

2) овулировавшая икра собирается после гормональной индукции овуляции у самок и должным образом обрабатывается для удаления клейкого слоя и укрепления оболочки икринки. Сбор производится в чистые контейнеры, которые доставляются на переработку в охлажденном состоянии. Время от начала сбора икры до пастеризации не должно превышать 2 часов;

3) после предварительной подготовки икру подвергают обработке пищевой солью и пастеризуют для предотвращения роста патогенных микроорганизмов;

4) икра рыб семейства осетровых производится только из икры, собранной от живых рыб, не имеющих признаков засыпания;

5) органолептические показатели конечного продукта должны соответствовать показателям, указанным в таблице 9 приложения № 1.

55. Не допускается к употреблению грязная икра соленая, с поврежденными, неиндивидуализированными зернами неравномерной величины, матового вида, ломкая, неэластичная, с яичниковыми оболочками, чешуей, костями, паразитарными образованиями, остатками внутренностей или другими примесями, с прогорклым запахом, кисловатым вкусом, признаками гниения, брожения и с наличием плесени.

IX. ТРЕБОВАНИЯ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ К РЫБЬЕМУ ЖИРУ, ПРЕДНАЗНАЧЕННОМУ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ ЧЕЛОВЕКОМ

56. Сырье, используемое для приготовления рыбьего жира, предназначенного для потребления человеком, должно:

1) происходить из предприятий, включая суда, авторизированных Национальным агентством по безопасности пищевых продуктов в соответствии с Законом № 221/2007 о ветеринарно-санитарной деятельности;

2) происходить из продуктов рыболовства, разрешенных для употребления человеком;

3) перевозиться и храниться в гигиенических условиях в соответствии со Специальными правилами гигиены пищевых продуктов животного происхождения, утвержденными Постановлением Правительства № 435/2010;

4) охлаждаться как можно быстрее и оставаться при температуре, близкой к температуре таяния льда;

5) не превышать лимита, составляющего 60 мг азота на 100 г цельных рыболовных продуктов, используемых непосредственно при приготовлении рыбьего жира для потребления человеком.

57. В процессе производства рыбьего жира оператор должен обеспечить, чтобы все сырье прошло обработку, включающую этапы нагревания, прессования, сепарации, центрифугирования, обработки, рафинирования и очистки, в течение временного интервала до 36 часов без охлаждения после улова или погрузки на судно перед поставкой на рынок конечному потребителю.

58. Рыбий жир (без указания наименования) получают из одного или нескольких видов рыб. Он включает и смеси жира печени рыб. Поименованный рыбий жир получают из определенного сырья, характерного для рыбы:

1) жир анчоуса получают из *Engraulis ringens* и других видов рода *Engraulis* (*Engraulidae*);

2) жир тунца получают из видов рода *Thunnus* и видов *Katsuwonus pelamis* (*Scombridae*);

3) жир криля получают из *Euphausia superba*. Основными компонентами являются триглицериды и фосфолипиды, содержание фосфолипидов должно быть не менее 30%;

4) жир лосося происходит из семейства *Salmonidae*. Концентрированный рыбий жир и высококонцентрированный рыбий жир должны содержать не менее 50% жирных кислот в виде триглицеридов и/или фосфолипидов.

59. Рыбий жир, жир печени рыб, рыбий жир концентрированный, за исключением обработанных жиров (рыбий жир с концентрацией фосфолипидов 30% и более) должны соответствовать параметрам, установленным в таблице 5 приложения № 2.

60. Названные жиры из печени рыб получают из печени рыб, соответствующих видам, из которых извлекают масло, и состоят из жирных кислот, витаминов или других компонентов, характерных для печени вида, из которой извлекают жир. Жиры печени рыб, за исключением жира печени акулы, должны соответствовать содержанию витамина А ≥ 40 мкг/мл жира и витамина D $\geq 1,0$ мкг/мл. Потери витаминов при переработке можно восстановить, добавив или исключив витамин А и витамин D в соответствии с потребностями страны.

Х. ТРЕБОВАНИЯ К УПАКОВКЕ, ЭТИКЕТИРОВАНИЮ, ХРАНЕНИЮ И ТРАНСПОРТИРОВКЕ ПРОДУКЦИИ РЫБОЛОВСТВА И АКВАКУЛЬТУРЫ

61. Без ущерба для положений Закона № 279/2017 об информировании потребителей относительно пищевых продуктов продукция рыболовства и аквакультуры, независимо от ее происхождения и способа реализации, может

предлагаться конечному потребителю, торговым предприятиям или предприятиям общественного питания только в случае указания на этикетке следующих элементов:

1) коммерческого и научного наименования вида;

2) способа производства, в частности словами:

«...выловлено...» или «...выловлено в пресной воде...» или «...выращено...»;

3) указанием зоны происхождения, в которой был выловлен или выращен товар, выраженным понятным потребителю языком, либо карты или пиктограммы, показывающей данную зону;

4) для смешанной продукции, предлагаемой конечному потребителю или предприятию общественного питания, состоящей из одного вида, но выращенной разными способами производства, способ указывается для каждой партии. Если смешанная продукция состоит из одних и тех же видов, но поступает из разных зон вылова или стран рыбоводства, указывается, как минимум, зона наиболее количественно репрезентативной партии, а также то, что продукция происходит из разных зон вылова или зон, в которых практикуется рыбоводство;

5) применяется отметка «рыба была разморожена» - если продукт был разморожен. Данная отметка не применяется к:

а) ингредиентам, присутствующим в конечном продукте;

б) продуктам, для которых заморозка является необходимой стадией по технологическому процессу производства;

с) продуктам рыболовства и аквакультуры, предварительно замороженные в целях санитарной безопасности;

д) продуктам рыболовства и аквакультуры, размороженным перед процессом копчения, засолки, готовки, маринования, сушки или сочетанием любого из данных процессов.

[Пкт.62 утратил силу согласно ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

63. При этикетировании переработанных рыбных продуктов на этикетке должны быть указаны наименование продукта, вид или смесь видов, доля и содержание рыбы, указано, приготовлена ли продукция из рыбного фарша или рыбного филе либо из их смеси. Если продукты были заморожены, этикетка должны содержать термин «быстрозамороженный» или «замороженный», для указания, подвергался ли продукт заморозке. Для рыбы копченой, с ароматом копчения или соленой на этикетке должно быть указано: «Продукт копченый или с ароматом копчения», «рыба соленая», «рыба соленая в рассоле», «соленая», «рыба соленая сушеная». Этикетка рыбы в вакуумной упаковке должна содержать запись «Продукт в вакуумной упаковке» и указание происхождения рыбы: «Рыба, выловленная в дикой природе» или «Рыба из рыбоводческих хозяйств». Эта информация, а также другие описательные термины должны быть указаны на этикетке, чтобы не допускать введения в заблуждение или путаницы у потребителей.

64. В дополнение к обязательной информации может быть предоставлена добровольная информация при условии, что это не будет перегружать пространство места, выделенного для представления обязательной информации. Таким образом, может быть указана следующая информация:

1) дата вылова рыбной продукции или дата вылова продукции рыбоводства;

2) в случае продуктов рыболовства, выловленных в море, сведения о

государстве флага судна, выловившего соответствующие продукты, дату выгрузки продуктов рыболовства или сведения о порте, где были выгружены продукты рыболовства;

3) экологическая информация;

4) сведения о технологии и практике производства;

5) сведения о пищевой ценности продукта. Не должна включаться информация, которую невозможно проверить.

65. Упаковка и хранение продукции рыболовства и аквакультуры осуществляется в зависимости от технологии производства, в потребительской таре (пакеты и упаковка из полимерного материала, ведра с крышками из полимерного материала), металлической таре, стеклотаре, картонных ящиках и транспортной упаковке (картонные коробки, ведра и упаковка из полимерного материала) или иные упаковочные материалы из материалов, разрешенных к контактированию с пищевыми продуктами, с обеспечением их качества и безвредности при транспортировке на коммерческие единицы.

66. Замороженную рыбу и рыбные палочки упаковывают в картонные коробки, обклеенные клейкой лентой, и хранят в холодильных камерах только при температуре не выше минус 18°C и относительной влажности воздуха 85-95%.

67. Упаковка копченой или сушеной, копченой и вяленой рыбы производится в деревянные ящики, полимерные контейнеры, картонные ящики, выстланные пергаментной бумагой, или полимерные пакеты во избежание загрязнения и предотвращения восстановления влажности и контейнеры из полимерного материала. Хранение осуществляют в сухих и проветриваемых помещениях, для рыбы холодного копчения (температура хранения от минус 5 до 0°C), сушеной и копчено-сушеной (температура хранения от минус 8 до 0°C), срок хранения до 2 месяцев. Для рыбы горячего копчения температура хранения составляет от минус 2 до 2°C, а срок хранения составляет 72 часа. Замороженную рыбу холодного и горячего копчения и мороженую соленую рыбу хранят при температуре минус 18°C.

68. Рыбные консервы должны быть упакованы в металлические, стеклянные или полимерные ящики. Условные знаки наносятся на ящики при помощи рельефного маркера или стойкой краски, таким образом, чтобы обеспечить сохранность и разборчивость информации до окончания срока годности.

69. Упаковка икры осуществляется в металлические ящики, покрытые изнутри пищевым лаком или стойкой эмалью, стеклянные банки или другие упаковочные материалы, допущенные к контакту с пищевыми продуктами, с целью обеспечения их качества и безвредности при транспортировке, реализации и в течение срока годности продукта. Продукт, предназначенный для розничной реализации, упаковывается и хранится при температуре от 2°C до минус 4°C, для оптовой реализации температура хранения и транспортировки икры составляет от 0° до минус 4°C. Во избежание ухудшения качества икры ее замораживают и хранят при температуре минус 18°C.

70. Охлажденная, замороженная или переработанная рыба семейства *Gempylidae*, в частности *Ruvettus pretiosus* и *Lepidocybium flavobrunneum*, не может быть размещена на рынке, если она надлежащим образом не упакована и не содержит этикетки, информирующей потребителя о способах подготовки и/или приготовления, а также относительно наличия веществ, которые могут вызвать желудочно-кишечные расстройства.

71. Допускается переупаковка икры из тары большего размера в тару меньшего размера в контролируемых условиях, обеспечивающих сохранение качества и безопасности продукта. Не допускается комбинирование икры разных видов осетровых рыб.

72. Замороженное рыбное филе и блоки мяса рыбы представляются без костей при условии, что процесс удаления костей окончен. На этикетке блоков мороженого мяса рыбы должно быть прямо указано, происходит ли мясо или филе из одного вида или представляет собой смесь видов. На этикетке этих и других мороженных продуктов должно быть указано, что продукт должен храниться при температуре минус 18°C и ниже.

73. Наименование икры, полученной из рыб семейства осетровых, должно быть указано на этикетке как «икра», дополнено названием вида рыб, из которого получена икра (Белуга для *Huso huso*, Осетр для *Acipenser guldenstaedtii* и *Acipenser persicus*, Севрюга для *Acipenser stellatus*). Для икры, полученной из овулировавшей икры, наименование продукта должно быть указано как «икра из овулировавшей икры». Эти и другие отметки должны быть указаны на этикетке, чтобы не вводить потребителя в заблуждение.

73¹. К имитационной продукции не применимы понятия, указанные в пункте 4.

[Пкт.73¹ введен ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

74. Продукция, реализуемая в контейнерах, а не в розницу, должна быть этикетирована на контейнере числовыми обозначениями партии и вида, либо информация должна быть указана в сопроводительных документах, за исключением информации о наименовании продукта, идентификации партии наименовании и адресе предприятия, а также инструкций по хранению, которые всегда должны быть указаны на контейнере.

74¹. К реализации под наименованием консервированных сардин в соответствии с торговым наименованием, указанным в букве а) подпункта 9) пункта 49, допускается лишь продукция, отвечающая следующим условиям:

1) продукция включена в область применения кодов Комбинированной товарной номенклатуры;

2) продукция произведена исключительно из рыбы вида *Sardina pilchardus* Walbaum;

3) при производстве использовалась соответствующая консервирующая среда, а для упаковки – герметичная тара;

4) применялись соответствующие методы стерилизации.

[Пкт.74¹ введен ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

75. При этикетировании лососевого жира необходимо указывать источник сырья (дикий или выращенный, печень или мышечная ткань). Для сырого рыбьего жира и сырого жира печени рыб на этикетке должно быть указано, что эти жиры предназначены для потребления человеком только после последующей обработки.

[Пкт.75 изменен ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

76. Срок годности рыбной продукции устанавливается изготовителем под его ответственность в зависимости от технологических карт изготовления и конкретных

требований к каждому ассортименту используемого сырья и упаковочных материалов, с соблюдением частей (4) – (7) статьи 13 Закона №306/2018 о безопасности пищевых продуктов.

[Пкт.76 изменен ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

77. Запрещается продление срока годности продукции путем повторной маркировки и/или переупаковки.

78. Хранение и консервация рыбной продукции зависит от ассортимента и технологии изготовления. Полуконсервы хранятся при температуре не выше 6°C. Слабосоленая рыба после обработки должна храниться в замороженном виде для обеспечения пищевой безопасности и качества продукции. Предельная температура хранения консервов составляет от 0° до 25°C. Важно регулярно проверять температуру хранения продуктов, чтобы предотвратить их порчу и потерю качества.

79. Живая рыба транспортируется в торговые точки в специальных цистернах, в воде, снабжаемой кислородом через специальные устройства, таким образом, чтобы это не влияло на показатели ее качества и безопасности. Оптимальная температура воды для перевозки живой рыбы устанавливается в зависимости от времени года и температуры воды, в которой она была выловлена, для защиты от температурных шоков, которые могут возникнуть во время транспортировки из-за низкой температуры воды или несоблюдения пропорции объема воды по отношению к количеству перевозимой рыбы.

80. Перевозка продукции рыболовства и аквакультуры будет осуществляться в соответствии с положениями статьи 12 Закона № 296/2017 об общих гигиенических требованиях к пищевым продуктам и только авторизированными санитарно-ветеринарными транспортными средствами в соответствии с положениями статьи 18 Закона №221/2007 о санитарно-ветеринарной деятельности.

XI. ТРЕБОВАНИЯ К РЕАЛИЗАЦИИ РАКООБРАЗНЫХ, МОЛЛЮСКОВ И ДРУГИХ ВОДНЫХ БЕСПОЗВОНОЧНЫХ

81. Живые ракообразные, моллюски и другие водные беспозвоночные должны обладать следующими внешними органолептическими характеристиками:

- 1) наличие признаков жизнеспособности;
- 2) створки двустворчатых моллюсков плотно закрыты или полуоткрыты, но при легком ударе закрываются;
- 3) конечности и клешни у крабов и раков подвижны, без повреждений, здоровы;
- 4) наличие реакции на внешние раздражители у иглокожих и моллюсков;
- 5) панцири и раковины беспозвоночных целые, твердые, чистые, не загрязнены нефтепродуктами, илом, песком, водорослями, мелкими моллюсками, известковыми отложениями.

82. Свежие ракообразные, моллюски и другие водные беспозвоночные должны обладать следующими внешними органолептическими характеристиками:

- 1) ракообразные, моллюски и другие водные беспозвоночные без признаков жизнеспособности, без технологической обработки, допускаются в охлажденном виде;
- 2) панцири и раковины беспозвоночных твердые и чистые, с известковыми отложениями.

83. Охлажденные ракообразные, моллюски и другие водные беспозвоночные должны обладать следующими органолептическими характеристиками:

1) панцири и раковины беспозвоночных твердые, с известковыми отложениями на внешней поверхности. Температура внутри мышечной ткани ракообразных, моллюсков и других беспозвоночных, представляющих промышленный интерес, составляет от -1 °С до +5 °С. Продукцию присыпают льдом или хранят в контейнерах с охлажденной жидкой средой. Возможно использование других сред, обеспечивающих целостность продукции. При обработке у морских огурцов (кукумарий) удаляют венчик и анальное отверстие;

2) консистенция мяса должна быть плотной.

84. Мороженые и варено-мороженые ракообразные, моллюски и другие водные беспозвоночные должны обладать следующими органолептическими характеристиками:

1) внешние характеристики:

а) ракообразные, моллюски и другие водные беспозвоночные и продукты их переработки замораживают блоками или поштучно, покрывают ледяной коркой (глазировка) или без глазировки, с температурой внутри мышечной ткани не выше -18 °С. Допускается наличие примесей песка или известковых отложений:

- для филе устриц и морского огурца - 0,05%;
- для филе видов рода *Buccinum*, *Neptunea* и мяса мидий - 0,10%;
- для видов рода *Stichopus*, *Holothuria* - 0,05%;

б) у ракообразных удаляют головогрудь.

с) у мороженных и варено-мороженных ракообразных поверхность панцирей не должна быть загрязнена нефтепродуктами, допускается наличие известковых отложений.

2) при обработке у морского огурца удаляют венчик и анальное отверстие, очищают брюшную полость и удаляют остатки кишечника, внутрибрюшная пленка может не удаляться;

3) запах, характерный для живых ракообразных, моллюсков и других водных беспозвоночных, без признаков разложения. У гигантского кальмара (*Dosidicus gigas*) допускается слабовыраженный аммиачный запах.

85. Консервированная продукция из креветок должна быть представлена в следующем товарном виде:

1) без панциря - креветки, у которых удалены головогрудь и панцирь, но не удален кишечник;

2) очищенные - креветки с удаленным панцирем, открытой спинной частью и удаленным кишечником как минимум до последнего сегмента возле хвоста. Массовая доля очищенных и потрошенных креветок должна составлять 95% массы креветок;

3) порционные - креветки с удаленным панцирем, с кишечником и/ или без него, более 10% которых состоят из кусочков размером менее четырех сегментов.

86. На таре не должно быть дефектов, которые могут нарушить герметичность упаковки.

87. Проверку качества продукции проводят перед укладкой продукции в тару и ее укупоркой.

88. Допускается любой другой товарный вид, если соблюдены следующие условия:

- 1) отсутствуют дефекты, перечисленные в пункте 30¹;
- 2) соблюдены положения настоящих Требований;

3) информация, представленная на этикетке, является полной, правильной и точной и не вводит в заблуждение потребителя согласно положениям Закона №279/2017 об информировании потребителей относительно пищевых продуктов.

89. Допускается совместная упаковка креветок разных видов одного рода со схожими органолептическими характеристиками.

90. В одной упаковке могут быть упакованы омары только одного вида.

91. Живых раков упаковывают в маркированную упаковку, в боковых стенках которой предусмотрены специальные щели или отверстия, плотно, но не сдавливая, укладывают ровными рядами брюшком вниз не более пяти раков в каждом слое, максимальной массой нетто не более 12 кг.

92. Идентификационные данные каждой партии продукции, наименование и адрес производителя, упаковщика и/или грузоотправителя могут быть заменены идентификационным знаком, установленным производителем и/или страной происхождения продукции, при условии, что он может быть четко идентифицирован с текстом сопроводительных документов.

93. В дополнение к положениям Закона №279/2017 об информировании потребителей относительно пищевых продуктов в наименование продукта включается следующая информация:

а) «омар» – для представителей рода *Homarus*;

б) «скальный омар», «колючий омар» – для представителей семейства *Palinuridae*;

в) «омар-тапочка» – для представителей семейства *Scyllaridae*;

г) «норвежский омар» – для представителей вида *Nephyrops norvegicus*;

е) «приземистый омар» – для представителей видов *Cervimunida johnii*, *Pleuroncodes monodon* и *Pleuroncodes planipes*;

ф) «креветка» – для представителей семейств *Penaedidae*, *Pandalidae*, *Crangonidae* и *Palaemonidae*;

г) «кальмар» – для представителей семейств *Loliginidae* и *Ommastrephidae*;

h) «краб» – для представителей семейства *Lithodidae* или любого съедобного вида подотряда *Brachyura* отряда *Decapoda*.

94. Размер консервированных креветок указывается на этикетке и определяется количеством целых креветок (включая кусочки размером более 1/4 креветки) в 100 г продукта без жидкой среды в следующем порядке:

1) крупные – не более 13;

2) большие – от 14 до 19;

3) средние – от 20 до 34;

4) малые – от 35 до 65;

5) мелкие – более 65.

95. На этикетке ракообразных, моллюсков и других быстрозамороженных непереработанных водных беспозвоночных, предназначенных для непосредственного употребления человеком, должна быть указана дата заморозки и информация о необходимости хранения продукта при температуре не выше -18 °C.

96. Если продукция упакована по размеру, размер указывается на этикетке, например, «креветки большие».

97. При определении количества креветок или омаров на единицу веса (для этикетирования) значение массы нетто (без учета глазури) делят на количество

креветок в упаковке.

98. Если для заморозки продукта использовалась чистая морская вода, соответствующая информация указывается на этикетке.

99. Для замороженной продукции масса нетто, указанная на этикетке и/или в сопроводительных документах, не должна включать массу льда.

100. В целях недопущения введения потребителей в заблуждение консервированная крабовая продукция, соответствующая требованиям безопасности пищевой продукции и положениям настоящих Требований, в состав которой входит не менее 50% крабового мяса, может называться «крабовым мясом», «крабами» или иметь иное наименование, включающее эти слова, и маркироваться соответствующим образом.

101. Транспортировка живых моллюсков осуществляется в специальных резервуарах с морской водой, в которых предусмотрена система слива или смены воды, при температуре не выше 25 °С.

102. Транспортировку охлажденных ракообразных, моллюсков и других водных беспозвоночных осуществляют в ящиках с послойной укладкой продукции. Каждый слой покрывают чистым дробленым льдом. Температура в толще мяса охлажденных ракообразных, моллюсков и других водных беспозвоночных при транспортировке должна быть не выше 5 °С.

103. При транспортировке на дальние расстояния партии продукции охлаждают до -10 °С.

104. Установлена следующая продолжительность времени транспортировки живых раков:

1) для продукции, выловленной в лиманах, озерах и прудах – не более трех дней;

2) для продукции, выловленной в реках, – не более шести дней.

Период между выловом и загрузкой продукции не должен превышать 36 часов.

[Глава XI введена ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

[приложение № 1](#)

[Приложение №1 изменено ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

[приложение № 2](#)

[Приложение №2 изменено ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]

[приложение № 3](#)

[приложение № 4](#)

[Приложение №4 введена ПП554 от 30.07.24, МО400-401/19.09.24 ст.751; в силу с 19.12.24]