



ЕВРАЗИЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ СОВЕТ

РЕШЕНИЕ

«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 **решил**:

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

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:



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, челюстей, 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 заморозки 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 переработанная 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 (четырёхзубые) 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 замороженной 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 переработанной 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 головогруды 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 переработанной 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 переработанной 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, замороженной 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 переработанной 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 подкопченая 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-изготовителя, 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).

Х. 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, переработанной 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 переработанной 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 переработанной 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 переработанной 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 соответствия пищевой рыбной продукции, выпускаемой серийно, осуществляется по схемам 3д и бд, партии пищевой рыбной продукции – по схеме 4д.

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

а) для схем 3д и бд – 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 бд 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 переработанной пищевой рыбной продукции животного происхождения по итогам ветеринарно-санитарной экспертизы;

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

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 бд);

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

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 бд – 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 бд).

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.

