

**Министерство сельского хозяйства и продовольствия Пермского
края**

**Государственное бюджетное учреждение Пермского края
«Центр компетенций в сфере сельскохозяйственной кооперации и
поддержки фермеров»**

**ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ РЫБЫ И
РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ
(МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ)**

г. Пермь, 2021

СОДЕРЖАНИЕ:

1. Общие положения
2. Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции
3. Требования в части глазирования мороженой пищевой рыбной продукции
4. Требования к маркировке и упаковке
5. Подтверждение качества
6. Ответственность
7. Перечень нормативных документов

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Рыба и рыбная продукция занимает значительное место в рационе населения, и поэтому на рынке сбыта к ней предъявляют жесткие требования по качеству, особое внимание обращается на безопасность продукции.

Основным регламентирующим документом, начиная от производителя до продавца рыбной продукции является Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016).

Технический регламент распространяется на пищевую рыбную продукцию, выпускаемую в обращение на территории Евразийского экономического союза.

Объектами технического регулирования технического регламента являются:

- пищевая рыбная продукция, полученная из уловов водных биологических ресурсов и объектов аквакультуры, растительного и животного происхождения, в переработанном или непереработанном виде;
- процессы производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевой рыбной продукции.

Технический регламент также устанавливает требования к маркировке и упаковке пищевой рыбной продукции, дополняющие требования ТР ТС «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) и ТР ТС «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011), и не противоречащие им.

Объектами технического регулирования технического регламента является следующая продукция:

- 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;
- замороженная 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;
- подкопченнная 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.

Действие технического регламента не распространяется на:

- процессы разведения и выращивания (доращивания) рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений;
- специализированную пищевую рыбную продукцию (за исключением пищевой рыбной продукции для детского питания);
- 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;
- процессы производства, хранения, перевозки и утилизации пищевой рыбной продукции непромышленного изготовления, предназначенной для выпуска в обращение на территории Союза;

- 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; – продукцию из земноводных и пресмыкающихся;
- непищевую рыбную продукцию.

2. ТРЕБОВАНИЯ К БЕЗОПАСНОСТИ РЫБЫ И РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

Продукция животного происхождения должна быть безопасна для пищевых целей. То, что она соответствует установленным требованиям безопасности для здоровья населения, подтверждает ветеринарно-санитарная экспертиза.

Перечень сельскохозяйственной продукции животного происхождения, которая подлежит обязательной ветеринарно-санитарной экспертизе, приведен в статье 21 Закона РФ от 14 мая 1993 г. № 4979-1 «О ветеринарии». Сельхозпредприятия занятые содержанием животных, производством и реализацией животноводческой продукции должны иметь документы, подтверждающие безопасность этой продукции. Правила организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов утверждены приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 г. № 589 (далее – Правила).

Согласно пункту 3 данных Правил оформление ВСД осуществляется при:

- производстве партии подконтрольного товара (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с настоящими Правилами);
- перемещении (перевозке) подконтрольного товара (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с настоящими Правилами);
- переходе права собственности на подконтрольный товар (за исключением передачи (реализации) подконтрольного товара покупателю для личного или иного потребления, не связанного с предпринимательской деятельностью).

Требования безопасности:

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

- произведенная из ядовитых рыб семейств Diodontidae (двухзубовые, ежи-рыбы), Molidae (луны-рыбы), Tetraodontidae (четырёхзубые) и Canthigasteridae (скалозубовые);

- не соответствующая потребительским свойствам по органолептическим показателям;
- мороженая, имеющая температуру в толще продукта выше минус 18 °С;
- подвергнутая размораживанию в период хранения;
- содержащая опасные для здоровья человека биотоксины (фикотоксины).

Отдельные требования безопасности объектов аквакультуры:

- Пищевая рыбная продукция должна быть изготовлена из объектов аквакультуры, происходящих из хозяйств (предприятий), благополучных в ветеринарном отношении.
- 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, лекарственных 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, при выпуске ее в обращение на территории Союза, не должны превышать допустимые уровни, установленные приложением № 2 к техническому регламенту.
- Пищевая продукция аквакультуры животного происхождения должны быть исследованы на наличие паразитов (паразитарных поражений). Паразитологические показатели безопасности установлены приложением № 3 к 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.

3. ТРЕБОВАНИЯ В ЧАСТИ ГЛАЗИРОВАНИЯ МОРОЖЕНОЙ ПИЩЕВОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

«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.

При производстве мороженой пищевой рыбной продукции:

из рыбы - масса наносимой на эту продукцию глазури не должна превышать **5 %** от массы глазированной продукции.

из разделанных или очищенных ракообразных и продуктов их переработки - масса наносимой на эту продукцию глазури не должна превышать **7 %** от массы глазированной продукции.

из прочей пищевой рыбной продукции - масса наносимой на эту продукцию глазури не должна превышать **8 %** от массы глазированной продукции.

из неразделанных ракообразных - масса наносимой на эту продукцию глазури не должна превышать **14 %** от массы глазированной продукции.

4. ТРЕБОВАНИЯ К МАРКЕРОВКЕ И УПАКОВКЕ

Маркировка упакованной пищевой рыбной продукции должна содержать следующие сведения:

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 непереработанной пищевой рыбной продукции:

- информация о принадлежности к району добычи, извлечения (вылова) или к объектам аквакультуры;

информация о составе пищевой рыбной продукции;

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;

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

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

условия хранения пищевой рыбной продукции;

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

информация об использовании ионизирующего излучения;

состав модифицированной газовой среды в потребительской упаковке пищевой рыбной продукции;

наличие вакуума (кроме рыбных консервов);

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;

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

информация о замораживании (охлаждении) пищевой рыбной продукции;

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

показатели пищевой ценности (для переработанной пищевой рыбной продукции);

сведения о наличии в пищевой рыбной продукции компонентов, полученных с применением генномодифицированных организмов;

единый знак обращения продукции на рынке Союза.

5. ПОДТВЕРЖДЕНИЕ КАЧЕСТВА

Оценка соответствия пищевой рыбной продукции проводится в следующих формах:

➤ подтверждение соответствия пищевой рыбной продукции, за исключением пищевой рыбной продукции для детского питания, пищевой рыбной продукции нового вида, непереработанной пищевой рыбной продукции животного происхождения (в том числе живой рыбы и живых водных беспозвоночных);

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

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

Подтверждение соответствия пищевой рыбной продукции проводится в форме декларирования соответствия.

➤ Оценка соответствия процессов производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевой рыбной продукции требованиям технического регламента проводится в форме государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технического регламента;

➤ 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);

➤ 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 технического регламента;

➤ Оценка соответствия пищевой рыбной продукции животного происхождения непромышленного изготовления требованиям технического регламента может проводиться в форме ветеринарно-санитарной экспертизы.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

➤ За нарушение требований технических регламентов, а также отсутствие в документах необходимой информации изготовитель (исполнитель, продавец) может быть привлечен к административной ответственности (ст. ст. 14.43, 14.43.1, 14.45 КоАП РФ) – до 300 тыс. руб.

➤ продажа товаров ненадлежащего качества: штраф 30 тыс. руб и конфискация изделий при повторном нарушении;

➤ обман потребителей: штраф 20 тыс. руб.;

➤ нарушение ветеринарных правил ст. 10.6 КоАП - штраф 10 тыс. руб.

7. ПЕРЕЧЕНЬ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ

1. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 N 162 "О техническом регламенте Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (вместе с "ТР ЕАЭС 040/2016. Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции").

2. Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 881 (ред. от 14.09.2018) "О принятии технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (вместе с "ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки").

3. Решение Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 N 317 (ред. от 29.06.2021) "О применении ветеринарно-санитарных мер в Евразийском экономическом союзе" (вместе с "Положением о Едином порядке осуществления ветеринарного контроля (надзора) на таможенной границе Евразийского экономического союза и на таможенной территории Евразийского экономического союза", "Положением о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб товаров

(продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору)", "Едиными ветеринарными (ветеринарно-санитарными) требованиями, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)").

4. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ (ред. от 02.07.2021) "О техническом регулировании".

5. Закон РФ от 14.05.1993 N 4979-1 (ред. от 02.07.2021) "О ветеринарии".

6. Приказ Минсельхоза России от 27.12.2016 N 589 (ред. от 02.04.2020) "Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях".

7. Приказ Минсельхоза России от 15.04.2019 N 194 (ред. от 06.09.2019) "Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, на которые могут проводить оформление ветеринарных сопроводительных документов аттестованные специалисты в области ветеринарии, не являющиеся уполномоченными лицами органов и организаций, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации".

8. Приказ Минсельхоза России от 18.12.2015 N 648 (ред. от 15.04.2019) "Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами".

9. Кодекс об административных правонарушениях Российской Федерации.