



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное научное учреждение
«ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
РЫБНОГО ХОЗЯЙСТВА И ОКЕАНОГРАФИИ»
ФГБНУ «ВНИРО»

ОГРН 1157746053431 / ИНН 7708245723
105187, г. Москва, проезд Окружной, дом 19
Тел.: +7 (499) 264-93-87. Факс: +7 (499) 369-03-81
E-mail: vniro@vniro.ru www.vniro.ru

23 ЯНВ 2024

№ 06-12/227

На № _____ от _____

Директору Департамента
технического регулирования и
аккредитации
Евразийской экономической
комиссии

Т.Б. НУРАШЕВУ

e-mail:
dept_techregulation@ecommission.
org
pr.deppishcheprom@msx.ru

Уважаемый Тимур Бекбулатович!

В соответствии с письмом Департамента пищевой и перерабатывающей промышленности Минсельхоза России № 21/5108 от 16.11.2023 года и согласно письму ЕЭК № 16-2422 от 09.11.2023 года ФГБНУ «ВНИРО» направляет замечания и предложения к проекту Изменений №1 в технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016) в приложении.

Приложение: замечания и предложения ФГБНУ «ВНИРО» к проекту изменений №1 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» на 7 л. в 1 экз.

С уважением,

Заместитель директора по научной
работе

А.В. Межонов

Исп. Дяченко М.М.
8(499)369-92-94 доб. 3811



Евразийская экономическая
комиссия
№ 1114 от 24.01.2024 10:19
1+7

**Замечания и предложения ФГБНУ «ВНИРО» к проекту изменений
№1 в ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»**

По п.1 проекта Изменений:

С целью однозначного толкования понятия «зоологическое наименование», требование по указанию которого в маркировке обязательно для всей пищевой рыбной продукции (п.73(а) ТР ЕАЭС 040/2016), предлагаем включить в проект Изменений в технический регламент соответствующей термин в следующей редакции:

«зоологическое наименование вида водного биологического ресурса или объекта аквакультуры – наименование вида (подвида) водного биологического ресурса или объекта аквакультуры животного происхождения».

При этом, пункт 72 раздела IX ТР ЕАЭС 040/2016 предлагаем дополнить абзацем третьим в следующей редакции:

«Зоологическое наименование вида водного биологического ресурса или объекта аквакультуры, указанное на русском языке в маркировке пищевой рыбной продукции, допускается дополнять зоологическим наименованием на латинском языке».

Считаем необходимым устранить неточность в определении термина «пресервы», изложив п.1.3 в редакции:

«1.3 Абзац сорок шестой изложить в следующей редакции:

«пресервы» - соленая, маринованная или подвергнутая тепловой обработке 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, растительного масла в плотно или герметично укупоренной потребительской упаковке, подлежащая хранению в соответствии с условиями, установленными изготовителем».

Предлагаем откорректировать п.1.6 проекта изменений, исключив излишнее дополнение «...охлажденный, замороженный, мороженный, в

том числе формованные фаршевые изделия, включая изделия с мучным компонентом» и изложив термин полностью.

«1.6 Абзац пятьдесят четвертый изложить в следующей редакции:

«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».

Считаем целесообразным исключить из проекта изменений термин «фаршевые изделия» (п.1.9). Указанный термин содержится в проект ГОСТ «Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей. Термины и определения», который в данный момент находится на стадии межгосударственного согласования. При этом ТР ЕАЭС 040/2016 уже содержит термины «фарш из пищевой рыбной продукции», «рыбный кулинарный полуфабрикат». Таким образом, достаточным будет содержание термина «фаршевые изделия» в стандарте, включенном в перечень стандартов к ТР ЕАЭС 040/2016.

По п.3 проекта Изменений:

Считаем необходимым уточнить требования п.19 ТР ЕАЭС 040/2016, используя термины «переработанная пищевая рыбная продукция животного происхождения» и «непереработанная пищевая рыбная продукция животного происхождения» в связи с тем, что использование терминов «уловы водных биологических ресурсов» и «пищевая продукция аквакультуры» не вполне корректно в этом пункте.

Также в п.19 ТР ЕАЭС 040/2016 необходимо включить абзацы, поясняющие применение таблиц 5 и 6, включенных в проект Изменений №1.

Таким образом, п. 19 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» предлагаем изложить в следующей редакции:

«Переработанная и непереработанная пищевая рыбная продукция животного происхождения до выпуска в обращение должна быть исследована на наличие живых паразитов и их личинок. Паразитологические показатели указанных выше объектов установлены в таблицах 1, 2, 3, 4 Приложения №3 к настоящему техническому регламенту.

В случае обнаружения опасных для здоровья человека живых паразитов и их личинок переработанная и непереработанная пищевая рыбная продукция животного происхождения должна быть обезврежена (обеззаражена) до выпуска в обращение.

В случае обнаружения опасных для здоровья человека живых паразитов и их личинок в живой рыбе, живых водных беспозвоночных, рыбы-сырце (свежей), свежих водных млекопитающих, свежих водных

беспозвоночных, охлажденной и подмороженной пищевой рыбной продукции животного происхождения такая продукция до выпуска в обращение должна быть подвергнута замораживанию до температуры во всех частях продукта не выше минус 20 °С на срок не менее 24 часов или не выше минус 35 °С на срок не менее 15 часов, а также другим методам обеззараживания (обезвреживания), гарантирующим безопасность пищевой рыбной продукции.

Для рыб семейства карповых, зараженных личинками трематод, опасными для здоровья человека, должен применяться режим замораживания не выше минус 35 градусов °С на срок не менее 15 часов или не выше минус 40 градусов °С на срок не менее 8 часов во всех частях продукта.

Переработанная и непереработанная пищевая рыбная продукция животного происхождения до выпуска в обращение должна быть исследована на наличие погибших и не опасных для здоровья человека и животных паразитов. При наличии в них погибших и не опасных для здоровья человека и животных паразитов в количестве, не превышающем нормативы, установленные в Таблицах 5, 6 Приложения №3, указанные объекты должны быть направлены на реализацию без ограничений или производство рыбной продукции. При этом способ производства зависит от степени их зараженности».

При этом название Приложения №3 целесообразно изложить в следующей редакции:

«Паразитологические показатели безопасности переработанной и непереработанной пищевой рыбной продукции животного происхождения».

В соответствии с предложением использовать термины ТР ЕАЭС 040/2016 ««переработанная пищевая рыбная продукция животного происхождения» и «непереработанная пищевая рыбная продукция животного происхождения» предлагаем откорректировать п.20 ТР ЕАЭС 040/2016, изложив п.3.6 проекта Изменений в редакции:

«3.6. Пункт 20 изложить в следующей редакции:

«Не допускается реализация переработанной и непереработанной пищевой рыбной продукции животного происхождения, предназначенной для потребителей и упакованной в потребительскую упаковку, либо расфасованной организациями розничной торговли, употребляемые в пищу части которой, поражены паразитами, в том числе неопасными для здоровья человека, видимыми при визуальном контроле. Визуальный контроль осуществляется без применения оптических приспособлений, за исключением используемых для коррекции дефектов зрения (очки, контактные линзы и т. п.) и без нарушения целостности продукта или его составных частей».

По п.5 проекта Изменений:

С целью однозначного толкования положений п.73 ТР ЕАЭС 040/2016 предлагаем заменить слова «однокомпонентной» и «многокомпонентной» в проекте Изменений, представив п.5.1 проекта в редакции:

«5.1. Абзац третий подпункта «а» пункта 73 изложить в редакции:

«зоологическое наименование вида водного биологического ресурса или объекта аквакультуры для пищевой рыбной продукции (непереработанной/переработанной) животного происхождения, произведенной из одного вида водного биологического ресурса или объекта аквакультуры (например, «сардина иваси»).

В случае наличия подвида водного биологического ресурса или объекта аквакультуры в наименовании пищевой рыбной продукции указывается наименование подвида».

Первый абзац Пункта 5.3 проекта Изменений представить в редакции:

«5.3. Подпункт «в» пункта 73 изложить в следующей редакции:

«в) информация о составе пищевой рыбной продукции, в том числе указание зоологического наименования вида водного биологического ресурса или объекта аквакультуры для пищевой рыбной продукции (непереработанной/переработанной) животного происхождения, произведенной из двух и более видов водных биологических ресурсов или объектов аквакультуры.».

Пункт 5.4 проекта изложить в редакции:

«5.4. Подпункт «и» пункта 76 дополнить абзацем пятым в следующей редакции:

«страна происхождения сырья (для икры осетровых видов рыб)».

По п.8 проекта Изменений:

Считаем целесообразным изменить названия таблиц и заголовки столбцов таблиц 5 и 6, согласно предлагаемой выше терминологии, представив в следующем виде.

Таблица 5

Нормативы оценки пищевой пригодности переработанной и непереработанной пищевой рыбной продукции животного происхождения и условия ее производства и реализации в качестве продукта питания при наличии в мышечной ткани паразитов, погибших и неопасных для здоровья человека и животных

Виды паразитов (гельминтов) в мышечной ткани и на поверхности тела	Допустимое среднее число паразитов	Процент зараженных экземпляров с критической и выше интенсивностью (по расчёту согласно таблице 6), условия реализации и процесса производства
--	------------------------------------	--

	на 1 кг рыбной продукции (в шт.)*	Реализация без ограничений	С использованием термических способов обработки, включая стерилизацию и пастеризацию	Фарша, предназначенного для дальнейшей обработки термическим способом
Крупные цестоды (длиной более 3 см)	0,3	4	12	36
Крупные паразитические ракообразные (длиной более 2 см) и их остатки в мышечной ткани Пенелы и др.	0,3	4	16	20
Крупные мешкообразные образования в толще мышечной ткани (более 2 см в поперечнике) ракообразные Саркоацес и трематоды дидимозиды	0,3	4	4	4
Мелкие нематоды (толщиной менее 1 мм) цестоды (нибелинии и др.) длиной менее 1 см, ракообразные (длиной менее 2 см), личинки скребней и мелкие (до 1 см в поперечнике) капсулы	1,0	4	20	40
Метацеркарии трематод** (одетые черным пигментом или без него)	5,0	20	40	60

*Рассчитывается в соответствии с Таблицей 6.

** Учитываются метацеркарии трематод морской и пресноводной рыбы, видимые невооруженным глазом.

Таблица 6

Критическая интенсивность заражения (число паразитов)

Масса экземпляров рыб или кусков (кг)	Допустимое среднее число паразитов на 1 кг рыбной продукции		
	0,3	1,0	5,0
	Критическая интенсивность заражения (число паразитов)		
0,1	1	1	3
0,2	1	1	5

0,3	1	1	8
0,4	1	2	10
0,5	1	3	13
0,6	1	3	15
0,7	1	4	18
0,8	2	4	20
0,9	2	5	23
1,0	2	5	25
1,1	2	6	28
1,2	2	6	30
1,3	2	6	33
1,4	2	8	35
1,5	3	8	38
1,6	3	9	40
1,7	3	9	43
1,8	3	9	45
1,9	3	10	48
2,0	3	10	50
3,0	5	15	75
4,0	6	20	100
5,0	8	25	125
6,0	9	30	150
7,0	11	35	175
8,0	12	40	200
9,0	14	45	225
10,0	15	50	250

По п.11 проекта Изменений:

Пункт 11 проекта представить в редакции:

«11. В приложении 7 позиции 5, 7, 16, 31, 97 изложить в редакции:

«

Наименования основных видов промысловых рыб и водных беспозвоночных		Допустимое содержание воды, %, не более
русское	латинское	
5. Палтус черный (синекорый)	Reinhardtius hippoglossoides	74,0
7. Скумбрия японская	Scomber japonicus	74,0
16. Скумбрия атлантическая	Scomber scombrus	76,0
31. Скумбрия калифорнийская	Scomber japonicus diego	80,0
97. Палтус черный (синекорый) тихоокеанский	Reinhardtius hippoglossoides matsurae	86,0

».

По п.12 проекта Изменений:

В соответствии с требованием п.73(а) ТР ЕАЭС 040/2016 в наименовании пищевой рыбной продукции необходимо обязательно указывать зоологическое наименование вида водного биологического ресурса или объекта аквакультуры с целью обеспечения прослеживаемости продукции и предупреждения введения в заблуждение потребителя. Для обеспечения выполнения этих требований необходимо ввести точное понятие «зоологическое наименование», а также создать единый перечень зоологических наименований видов ВБР и объектов аквакультуры.

В целях исключения наличия в ТР ЕАЭС 040/2016 противоречивых норм считаем необходимым убрать из Приложения 7 «Нормы допустимого содержания влаги в мышечной ткани мороженой пищевой рыбной продукции из основных видов промысловых рыб и водных беспозвоночных» столбец 3, содержащий товарное наименование основных видов промысловых рыб и водных беспозвоночных. С вступлением в действие ТР ЕАЭС 040/2016 понятие товарное наименование не используется, так как под одним товарным наименованием согласно приложению могут указываться несколько различных видов рыб.

Таким образом, п. 12 проекта Изменений №1 в ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» изложить в редакции:

«12. В приложении 7 столбцы «3» и «5» исключить».