



Директору Департамента
технического регулирования и
аккредитации Евразийской
экономической комиссии
Т.Б.НУРАШЕВУ

Исх.№34-п
30.01.2024г.

Уважаемый Тимур Бекбулатович!

Союз предприятий осуществляющих деятельность в сфере рыбного хозяйства, «Рыбный Союз» направляет свои замечания и предложения по проекту Изменений №1 в технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016) в части уточнения отдельных требований указанного технического регламента по результатам практики его применения для рассмотрения в рамках публичного обсуждения.

Приложение – 2л.

Председатель
Рыбного Союза

А.В. Панин

ВХ. №.	1455
" 30 01 2024г.	

1721

Предложения и замечания по проекту Изменений №1 в технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016)

Пункты 19 и 20 раздела V изложить в следующей редакции:

«19. 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, 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 (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.

20. 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.»

Название Приложения №3 изложить в следующей редакции:

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

Пункт 4 раздела II дополнить абзацем шестьдесят восьмым в следующей редакции:

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

Пункт 72 раздела IX 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».

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.

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

В Приложении №7 столбцы «3» и «5» исключить.