

Сводка отзывов по проекту изменений № 1 в технический регламент Евразийского экономического союза
«О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016)»
(публичное обсуждение с 20.11.2023 по 31.01.2024)

№ п/п	Структурный элемент проекта изменений в технический регламент	Наименование государства-члена Евразийского экономического союза, органа государственной власти, организации, или лица государства — члена Евразийского экономического союза, представивших замечание или предложение (отзыв) (номер письма и дата (при наличии)).	Замечание или предложение (отзыв)	Заключение разработчика проекта изменений в технический регламент Евразийского экономического союза
1	2	3	4	5
1.	Подпункт 1.1 пункта 1	СП «Санта Бремор» ООО Письмо от 17.01.2024 № 407	«пастеризованная икра рыбы» - пищевая рыбная продукция, изготовленная из икры-зерна рыбы, обработанная поваренной солью или смесью поваренной соли с пищевыми добавками, с добавлением или без добавления масла растительного в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая пастеризации»; Пояснение: перенести «с добавлением или без добавления масла растительного» перед «в герметично укупоренной упаковке».	Принято.
2.	Подпункт 1.1 пункта 1	В.В. Соклаков, руководитель направления по сертификации предприятий	Исключить абзац. Понятие «пастеризованная икра рыбы» представляется избыточным при принятии редакции термина «пастеризованная пищевая рыбная продукция», представленной ниже.	Отклонено. Понятие «пастеризованная икра рыбы» подразумевает не только процесс

		пищевой промышленности ООО «Бизнес Сертификация» - уполномоченного представительства органа по сертификации «EUROCERT S.A». Письмо Евразийской экономической комиссии от 09.02.2024 № 16-229		пастеризации как отнесение продукта к данному виду продукции, но также обработку поваренной солью или смесью поваренной соли с добавками. Этот технологический процесс не отражен в понятии «пастеризованная пищевая рыбная продукция», что позволяет выделить понятие «пастеризованная икра рыбы» как отдельное.
3.	Подпункт 1.2 пункта 1	В.В. Соклаков, руководитель направления по сертификации предприятий пищевой промышленности ООО «Бизнес Сертификация» - уполномоченного представительства органа по сертификации «EUROCERT S.A» Письмо Евразийской экономической комиссии от 09.02.2024 №	Абзац двадцать восьмой изложить в следующей редакции: «пастеризованная пищевая рыбная продукция» - пищевая рыбная продукция, изготовленная с добавлением или без добавления гарниров, соусов, заливок, растительного масла и/или пищевых добавок, в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая пастеризации» К данному понятию относятся все виды пищевой рыбной продукции, подвергаемой пастеризации, в т. ч. икра как рыб, так и водных беспозвоночных.	Принято

		16-229		
4.	Подпункт 1.3 пункта 1	ФГБНУ «ВНИРО» Письмо от 23.01.2024 № 06-17/227; Росрыболовство Письмо от 30.01.2024 № 805-ВС/У04	Считаем необходимым устранить неточность в определении термина «пресервы», изложив п. 1.3 в редакции: «1.3 Абзац сорок шестой изложить в 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»».	Принято частично. Изложить в 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 соусов заливок или растительного масла, с добавлением или без добавления пищевых добавок, гарниров, в плотно или герметично укупоренной потребительской упаковке, подлежащая хранению в соответствии с условиями,

				установленными изготовителем.».
5.	Подпункт 1.3 пункта 1	В.В. Соклаков, руководитель направления по сертификации предприятий пищевой промышленности ООО «Бизнес Сертификация» - уполномоченного представительства органа по сертификации «EUROCERT S.A». Письмо Евразийской экономической комиссии от 09.02.2024 № 16-229	Абзац сорок шестой изложить в следующей редакции: «пресервы» - соленая, маринованная или подвергнутая тепловой обработке (копченая, вяленая, обжаренная и т.п) пищевая рыбная продукция, содержание которой от массы нетто составляет не менее 55 процентов, с массовой долей соли не более 8 процентов, с добавлением соусов или заливок, с добавлением или без добавления пищевых добавок и гарниров в плотно или герметично укупоренной потребительской таре. Поскольку понятие «пресервы» не определяет массовую долю пищевой рыбной продукции, в которой одновременно присутствуют рыба и водные беспозвоночные, то, с учетом недопустимости запрета какого-либо ассортимента продукции при соблюдении регламентных требований безопасности, целесообразно оставить единое требование к массовой доле используемого сырья при отсутствии объективных предпосылок для различного нормирования содержания рыбы и иных видов водного сырья. (Полный текст письма данного заявителя на официальном сайте Евразийского экономического союза).	Отклонено. Увеличение содержание заливки приведет к уменьшению массовой доли рыбы в пресервах, будет способствовать ухудшению качества данной продукции.
6.	Подпункт 1.5 пункта 1	В.В. Соклаков, руководитель направления по сертификации предприятий пищевой промышленности ООО «Бизнес Сертификация» - уполномоченного представительства органа по сертификации «EUROCERT S.A».	Абзац пятьдесят второй изложить в следующей редакции: «рыбные консервы» - пищевая рыбная продукция, изготовленная из водных животных, а также 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 и иных пищевых ингредиентов, в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая стерилизации»; Нет необходимости в отдельном указании растительного масла, поскольку традиционно оно рассматривается в технологии пресервов как один из видов заливок. Целесообразно дополнить определение возможностью внесения иных пищевых ингредиентов: вносимое растительное сырьё в консервы типа «уха и супы» не является ни гарниром, ни заливкой.	Отклонено Не поддерживается объединение объектов ТР ЕАЭС 040/2016 и понятия «водные животные» и «водные растения». Растительное масло не относится к заливке в технологии консервов и в терминах указывается отдельно. Нецелесообразно включение слов «иных

		Письмо Евразийской экономической комиссии от 09.02.2024 № 16-229		пищевых ингредиентов» в термин «рыбные консервы». Термин является общим, включающим в себя все группы рыбных консервов. Более узкие термины, такие как «рыбные консервы- уха» и «рыбные консервы супы», установлены в стандартах.
7.	Подпункт 1.6 пункта 1	ФГБНУ «ВНИРО» Письмо от 23.01.2024 № 06-17/227	Предлагаем откорректировать п.1.6 проекта изменений, исключив излишнее дополнение «...охлажденный, подмороженный, 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»».	Отклонено. По итогам обсуждения принято решение термин «рыбный кулинарный полуфабрикат» оставить в редакции технического регламента. Пункт 1.6 из проекта изменений исключить. В новой редакции таблицы 1 приложения 1 по микробиологическим нормативам безопасности пищевой рыбной продукции пункт 6 изложить в редакции: «Рыбный кулинарный полуфабрикат охлажденный,

				подмороженный, мороженный, в том числе формованные фаршевые изделия, включая изделия с мучным компонентом».
8.	Подпункт 1.6 пункта 1	В.В. Соклаков руководитель направления по сертификации предприятий пищевой промышленности ООО «Бизнес Сертификация» - уполномоченного представительства органа по сертификации «EUROCERT S.A» Письмо Евразийской экономической комиссии от 09.02.2024 № 16-229	Абзац пятьдесят четвёртый изложить в следующей редакции: «рыбный кулинарный полуфабрикат – пищевая рыбная продукция с добавлением или без добавления пищевых компонентов, прошедшая одну стадию кулинарной обработки или более без доведения до готовности». Устранение технической ошибки и расширение признаков, характеризующих рыбный кулинарный полуфабрикат.	Отклонено. См. пункт 7 настоящей таблицы.
9.	Подпункт 1.6 пункта 1	СП «Санта Бремор» ООО Письмо от 17.01.2024 № 407	Абзац пятьдесят четвертый оставить в прежней редакции: Обоснование: предложенная редакция исключает термин «рыбный кулинарный полуфабрикат»	Отклонено. См. пункт 7 настоящей таблицы.
10.	Подпункт 1.6 пункта 1	Минсельхозпрод Республики Беларусь Письмо от 26.01.2024	Исключить пункт 1.6, включив представленную в нем формулировку в п. 6 таблицы 1 (см. раздел XI протокола заседания рабочей группы от 17.05.2023 № 17-25).	Принято. В новой редакции таблицы 1 приложения 1 по микробиологическим

		№ 20-06/1215		нормативам безопасности пищевой рыбной продукции пункт 6 изложить в редакции: «Рыбный кулинарный полуфабрикат охлажденный, замороженный, в том числе формованные фаршевые изделия, включая изделия с мучным компонентом».
11.	Подпункт 1.7 пункта 1	В.В. Соклаков руководитель направления по сертификации предприятий пищевой промышленности ООО «Бизнес Сертификация» - уполномоченного представительства органа по сертификации «EUROCERT S.A». Письмо Евразийской экономической комиссии от 09.02.2024 № 16-229	Абзац шестьдесят пятый изложить в следующей редакции: «фарш из пищевой рыбной продукции» - пищевая рыбная продукция, изготовленная из водных животных в процессе измельчения до однородной массы с применением или без применения пищевых добавок». Неясна целесообразность дополнительного разделения животного сырья на какие-либо группы. Внесены редакционные правки.	Отклонено. Некорректно использовать понятие «водных животных» вместо понятий «рыба», «водные беспозвоночные», «водные млекопитающие» и «другие водные животные».
12.	Подпункт 1.8	СП «Санта	Дополнить абзацем шестьдесят шестым в следующей редакции:	Принято.

	пункта 1	Бремор» ООО Письмо от 17.01.2024 № 407	«фарш сурими» - фарш тонкого измельчения из мышечной ткани различных видов рыб и/или водных беспозвоночных в различных комбинациях, подвергнутый многократному промыванию питьевой или чистой водой, очищенный от остатков костей, кожи, черных пленок, внутренностей, соединительной ткани, сгустков крови, панциря, без рыбного запаха и вкуса, обладающий гелеобразующей способностью и эластичностью, с применением или без применения пищевых добавок. <u>Обоснование:</u> на предприятии разработан продукт — имитированная пищевая рыбная продукция, палочки крабовые имитация — для производство которого используется фарш сурими, изготовленный без применения пищевых добавок.	
13.	Подпункт 1.9 пункта 1	ФГБНУ «ВНИРО» Письмо от 23.01.2024 № 06-17/227	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.	Принято.
14.	Подпункт 1.9 пункта 1	В.В. Соклаков, руководитель направления по сертификации предприятий пищевой промышленности ООО «Бизнес Сертификация» - уполномоченного представительства органа по сертификации «EUROCERT S.A»	Дополнить абзацем шестьдесят седьмым в следующей редакции: «фаршевые изделия»- пищевая рыбная продукция, изготовленная на основе фарша из пищевой рыбной продукции с добавлением пищевых компонентов. Редакционное уточнение. Последняя часть предлагаемого абзаца не имеет особой целесообразности при идентификации данного вида продукции, поскольку подавляющее число видов пищевой рыбной продукции изготавливаются в соответствии с рецептурами.	Отклонено. С учетом решения, указанного в пункте 13 настоящей таблицы.

		Письмо Евразийской экономической комиссии от 09.02.2024 № 16-229		
15.	Пункт 3.1 пункта 3	В.В. Соклаков, руководитель направления по сертификации предприятий пищевой промышленности ООО «Бизнес Сертификация» - уполномоченного представительства органа по сертификации «EUROCERT S.A» Письмо Евразийской экономической комиссии от 09.02.2024 № 16-229	Абзац пятый пункта 17 изложить в следующей редакции: «Живые трепанги после вылова должны быть незамедлительно разделаны, если их дальнейшее обращение предполагается в разделанном или переработанном виде.». Редакционная правка. Исключение второго предложения, как не несущего добавленной ценности ввиду его очевидности.	Отклонено. Оставить в редакции проекта изменений, так как указанное уточнение необходимо для однозначного применения положений пункта 17 и подпункта «г» пункта 57 ТР ЕАЭС 040/2016.
16.	Подпункт 3.4 пункта 3	В.В. Соклаков, руководитель направления по сертификации предприятий пищевой промышленности ООО «Бизнес Сертификация» - уполномоченного	Существующие абзацы пункта 19 изложить в следующей редакции: «19. Уловы водных биологических ресурсов животного происхождения и объекты аквакультуры животного происхождения, а также пищевая продукция из них 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	Отклонено. Для рыб семейства карповых установлен особый режим обезвреживания. Данный вопрос обсуждался на заседаниях рабочей группы. Абзац 3 пункта 19 ТР

		представительства органа по сертификации «EUROCERT S.A» Письмо Евразийской экономической комиссии от 09.02.2024 № 16-229	происхождения и объекты аквакультуры животного происхождения должны быть обезврежены соответствующими методами, гарантирующими безопасность пищевой рыбной продукции, в том числе замораживанием до температуры во всех частях продукта не выше минус 20 ⁰ С на срок не менее 24 часов или не выше минус 35 ⁰ С на срок не менее 15 часов» . Внесены редакционные правки в первый абзац. Поскольку абзацы второй и третий частично дублируют требования друг друга, представляется целесообразным их объединение.	ЕАЭС 040/2016 корректировки не требует.
17.	Подпункт 3.4 и 3.5 пункта 3	В.В. Соклаков, руководитель направления по сертификации предприятий пищевой промышленности ООО «Бизнес Сертификация» - уполномоченного представительства органа по сертификации «EUROCERT S.A» Письмо Евразийской экономической комиссии от 09.02.2024 № 16-229	Пункт 19 дополнить абзацем четвёртым в следующей редакции: «Для переработанной пищевой рыбной продукции, заражённой личинками трематод, опасными для здоровья человека, должен применяться режим замораживания не выше минус 35 ⁰ С на срок не менее 15 часов или не выше минус 40 °С на срок не менее 8 часов во всех частях продукта.». В соответствии с Приложением 3 ТР ЕАЭС 040/2016, поражение трематодами характерно не только для рыб семейства карповых, но и для рыб семейства щуковых, окунёвых, лососёвых, раков и пресноводных крабов.	Отклонено. Для рыб семейства карповых установлен особый режим обезвреживания. Данный вопрос обсуждался на заседаниях рабочей группы. Абзац 3 пункта 19 ТР ЕАЭС 040/2016 корректировки не требует.
18.	Подпункты 3.4 пункта 3	ФГБНУ «ВНИРО» Письмо от 23.01.2024 № 06-17/227	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.	Принято частично. Пункт 19 ТР ЕАЭС изложить в следующей редакции: «19. Переработанная и непереработанная

			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, 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. 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	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 Приложением № 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-
--	--	--	---	--

			степени их зараженности».	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.».
19.	Подпункты 3.4 пункта 3	Росрыболовство Письмо от 30.01.2024 № 805-ВС/У04; НО «Рыбный союз» Письмо от 30.01.2024 № 34-п	Росрыболовство считает некорректным использование терминов «уловы водных биологических ресурсов» и «пищевая продукция аквакультуры» в абзаце первом п. 19 раздела V ТР ЕАЭС 040/2016. Предлагается заменить терминами «переработанная пищевая рыбная продукция животного происхождения» и «непереработанная пищевая рыбная продукция животного происхождения». Таким образом, п. 19 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» предлагается 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 <u>живых паразитов</u> и их личинок переработанная и непереработанная пищевая рыбная продукция животного происхождения должна быть обесврежена (обеззаражена) до выпуска в обращение. В случае обнаружения опасных для здоровья человека <u>живых паразитов</u> 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 (обесвреживания), 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.	Принято частично. Редакция изложена в пункте 18 настоящей таблицы.

20.	Подпункты 3.4 пункта 3	Торгово-промышленная палата Российской Федерации Письмо от 09.01.2024 № 26/0001	Часть 19 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, 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 °C на срок не менее 24 часов или не выше минус 35 °C 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 °C на срок не менее 15 часов или не выше минус 40 градусов °C 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.	Принято частично. Редакция изложена в пункте 18 настоящей таблицы.
-----	------------------------	--	--	--

21.	Подпункт 3.5 пункта 3	Министерство водных ресурсов, сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности Кыргызской Республики Письмо от 19.01.2024 № 18-10/245	Подпункт 3.5 пункта 3 раздела V после слов «..., должен применяться режим замораживания» дополнить словами «не выше минус 28 °С' на срок не менее 32 часов, при минус 35°С на срок не менее 14 часов или минус 40° на срок не менее 7 часов». Указанные показатели температуры и временные интервалы могут быть эффективными для уничтожения личинок трематод и обеспечения пищевой безопасности при употреблении рыбы. Важно следовать этим рекомендациям с учетом конкретных условий и видов рыбы, так как разные показатели температуры и временные интервалы могут быть необходимы для различных видов трематод. Вместе с тем, в порядке информации сообщаем, что позиция Министерств здравоохранения Кыргызской Республики и Министерства экономики и коммерции Кыргызской Республики заключается в отсутствии замечаний и предложений к проекту изменений № 1 ТР ЕАЭС 040/2016.	Отклонено. Отсутствует обоснование изменений режимов обеззараживания семейства карповых.
22.	Подпункт 3.6 Пункта 3	Торгово-промышленная палата Российской Федерации Письмо от 09.01.2024 № 26/0001; ФГБНУ «ВНИРО» Письмо от 23.01.2024 № 06-17/227; Росрыболовство Письмо от 30.01.2024 № 805-ВС/У04; НО «Рыбный союз» Письмо от 30.01.2024 № 34-п	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: «Пункт 20 изложить в следующей редакции: «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.».	Принято.

23.	Подпункт 3.6 Пункта 3	Ассоциация добытчиков минтая Письмо от 25.01.2024 № АМ-2024/01-09	Подпунктом 3.6 проекта изменений пункт 20 ТР ЕАЭС 040/2016 излагается в новой редакции, согласно которой не допускается реализация пищевой рыбной продукции, пораженной неопасными для здоровья человека видимыми паразитами. Пункт 19 ТР ЕАЭС 040/2016 содержит описание методов обезвреживания уловов водных биоресурсов путём глубокой заморозки. Таким образом, презюмируется, что должным образом замороженная рыбная продукция безопасна для человека. До вступления в силу ТР ЕАЭС 040/2016 действовали СанПиН 2.3.2.1078-61, СанПиН 23.4.050-96, Инструкция по санитарнопаразитологической оценке морской рыбы и рыбной продукции от 1989 г. (рыба-сырец, охлажденная и мороженная морская рыба, предназначенная для реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания), которые запрещали живых паразитов в живой или охлажденной рыбе, в случае с замороженной рыбой такого правила не было, так как обработка при существенной минусовой температуре позволяет уничтожить все организмы. При оценке мороженной рыбной продукции в части её паразитарной безопасности необходимо исходить из следующего: - мёртвые паразиты и их личинки не опасны для употребления в пищу, независимо от того видимы они или невидимы; - рыбная продукция глубокой заморозки не может содержать живых форм паразитов и их личинок; - при ограничении реализации пищевой рыбной продукции необходимо учитывать только наличие живых паразитов. Оценка рыбной продукции исходя из критерия видимости неопасных паразитов отвечает задачам эстетической привлекательности и товарного вида продукции, что не соответствует целям рассматриваемого регулирования. Технический регламент устанавливает обязательные требования безопасности пищевой рыбной продукции, следовательно, если продукция безопасна, то она не должна быть ограничена в обороте. Предлагаем внести следующие изменения в проект изменений: Подпункт 3.6 изложить в следующей редакции: «Пункт 20 изложить в следующей редакции: «20. Не допускается реализация пищевой рыбной продукции, предназначенной для потребителей и упакованной в потребительскую упаковку, либо расфасованной организациями розничной торговли,	Отклонено. Если при реализации пищевой рыбной продукции запрещены только живые паразиты и их личинки и никак не регламентированы погибшие неопасные паразиты, это повлияет на привлекательность и популярность рыбной продукции, произойдет резкое снижение спроса, пострадает репутация отрасли.
-----	-----------------------	---	--	--

			употребляемые в пищу части которой поражены живыми паразитами».	
24.	Пункты 3.4-3.6	Минсельхозпрод Республики Беларусь Письмо от 26.01.2024 № 20-06/1215	Пункты 3.4. — 3.6. проекта изменений предполагают внесение послаблений в требования к паразитарной чистоте пищевой рыбной продукции, установленные действующей редакцией ТР ЕАЭС 040/2016. В соответствии с пунктом 9 проекта изменений (таблицей 5) пищевая рыбная продукция животного происхождения в зависимости от степени поражения мышечной ткани паразитами должна будет относиться к одной из четырех категорий, только одна из которых позволяет осуществлять реализацию в качестве продукта питания без ограничений, две-устанавливают ограничения на свободную реализацию (определяют условия реализации для различных видов переработки). Несоответствующая установленным нормативам оценки пищевой пригодности и условиям реализации рыбная продукция по умолчанию, будет являться несоответствующей требованиям ТР ЕАЭС 040/2016. Таким образом, предлагаемые для внесения в ТР ЕАЭС 040/2016 . изменения позволят осуществлять реализацию рыбной продукции в качестве продукта питания, в употребляемых в пищу частях которой держится определенное количество обнаруживаемых паразитов. При этом в проекте изменений не оговорено, кто и каким образом должен обеспечивать информирование покупателей (в том числе субъектов оптовой и розничной торговли, рыбоперерабатывающих предприятий, предприятий общественного питания) о наличии ограничений в возможностях реализации и использования (условий реализации в качестве продукта питания) конкретных партий рыбной продукции. Отсутствие в проекте изменений требований об обязательном информировании потребителей (покупателей) о наличии связанных с наличием паразитов ограничений будет приводить к злоупотреблениям, когда несоответствующая продукция будет реализовываться, как «не имеющая ограничений». ТР ЕАЭС 040/2016 будет соответствовать пищевая (рыбная) продукция, имеющая различные ограничения в возможностях реализации. Для частичного решения вышеуказанной проблемы предлагаем дополнить пункт 3.4. проекта изменений следующим предложением: «Информация о наличии установленных согласно приложению № 3 к настоящему техническому регламенту особых условий для реализации партии непереработанной пищевой рыбной продукции животного	Отклонено. По вопросу осуществления визуального контроля без нарушения целостности продукции. Целостность упаковки может быть нарушена, но не самого продукта. Продукт смотрится визуально, его внешний вид (без нарушений целостности продукта и его составных частей). Данным пунктом поясняется, что не допускается реализация переработанной и непереработанной продукции пищевой продукции животного происхождения, предназначенной для потребителей и упакованной в потребительскую упаковку, либо расфасованной организациями розничной торговли. Для мороженой в блоках продукции. Предприятия торговли

			происхождения в качестве продукта питания указывается в сопроводительном документе, содержащем сведения, подтверждающие безопасность» и (или) внести в проект изменений новый пункт, устанавливающий дополнительные требования к маркировке рыбной продукции, имеющей ограничения (особые условия) для реализации на пищевые цели согласно приложению № 3 к ТР ЕАЭС 040/2016. Предлагаемая пунктом 3.6. проекта изменений редакция пункта 20 ТР ЕАЭС 040/2016 требует корректировки и дополнения для однозначного понимания. В частности, разработчикам проекта изменений необходимо подробнее изложить устанавливаемое требование <i>«Визуальный контроль осуществляется,,,,, без нарушения целостности продукта или его составных частей»</i>. Необходимо ввести разъяснение, каким образом должен (может) осуществляться визуальный контроль продукции, имеющей непрозрачную потребительскую упаковку (жестяные банки, упаковка из полимерных материалов), является ли вскрытие такой упаковки нарушением целостности продукта, достаточно ли для замороженной в блоках пищевой рыбной продукции визуального контроля только доступных для осмотра глазированных поверхностей блоков или же она должна контролироваться после дефростации и поштучного разделения. Также отмечаем, что представленная редакция проекта изменений позволит производителям выпускать отдельные виды пищевой рыбной продукции с неограниченным количеством паразитов, обнаруживаемых визуально при вскрытии упаковки, и употреблении данной продукции в пищу (например, консервы из печени трески или икорные рыбные изделия), так как проект изменений в целом предполагает сужение области действия нормативов содержания обнаруживаемых визуально паразитов (паразитов погибших и не опасных для здоровья человека и животных) только к мышечной ткани рыб и других гидробионтов. В действующей редакции ТР ЕАЭС 040/2016 ограничения по наличию обнаруживаемых визуально паразитов касаются всех употребляемых в пищу частей пищевой рыбной продукции животного происхождения (мышечная ткань с кожей в естественном соотношении, печень, икра и молоки при съедобности последних).	из блоков фасуют продукцию. При расфасовки оценивается зараженность пищевой рыбной продукции паразитами. Филе на производстве замораживается в блок, который в дальнейшем доставляется в торговую сеть, торговыми сетями упаковывается и реализуется.
24.	Подпункт 3.6 пункта 3	НО «ВАРПЭ» Письмо от 29.01.2024 № ГЗ-24/1-15	При ограничении реализации пищевой рыбной продукции учитывать только наличие живых паразитов. Для этого предлагается изложить пункт 20 ТР ЕАЭС 040/2016 в следующей редакции: «20. Не допускается реализация пищевой рыбной продукции,	Отклонено. Если при реализации пищевой рыбной

			предназначенной для потребителей и упакованной в потребительскую упаковку, либо расфасованной организациями розничной торговли, употребляемые в пищу части которой, поражены живыми паразитами».	продукции запрещены только живые паразиты и их личинки и никак не регламентированы погибшие неопасные паразиты, это повлияет на привлекательность и популярность рыбной продукции, произойдет резкое снижение спроса, пострадает репутация отрасли.
25.	Подпункт 3.6 пункта 3	В.В. Соклаков, руководитель направления по сертификации предприятий пищевой промышленности ООО «Бизнес Сертификация» - уполномоченного представительства органа по сертификации «EUROCERT S.A» Письмо Евразийской экономической комиссии от 09.02.2024 № 16-229	Пункт 20 изложить в следующей редакции: «20. Не допускается реализация пищевой рыбной продукции, предназначенной для потребителей, употребляемые в пищу части которой поражены неопасными для здоровья человека паразитами, 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, готового к употреблению без дополнительной разделки, или его составных частей.». Любая продукция, допускаемая для реализации конечному потребителю, должна удовлетворять данным требованиям вне зависимости от того, была ли она упакована в производственных условиях или расфасована организациями розничной торговли. Запрет наличия в продукции паразитов, опасных для здоровья потребителя, определен п. 19 ТР ЕАЭС 040/2016. В случае необходимости дополнительной разделки для употребления пищевого продукта, паразитарные поражения также не обнаруживаться в ходе такой разделки.	Отклонено. В пункте 20 ТР ЕАЭС 040/2016 целесообразно регламентировать норму по отсутствию всех паразитов, как живых, так и не живых. Дополнение пункта 20 ТР ЕАЭС 040/2016 дополнительным абзацем в части детализации данного пункта нецелесообразно.
26.	Подпункт 4.2 пункта 4	В.В. Соклаков, руководитель направления по сертификации	Пункт 33 изложить в следующей редакции: При производстве глазированной мороженой пищевой рыбной продукции вода, используемая для глазирования или при подготовке растворов для глазирования, должна соответствовать требованиям к	Принято.

		предприятий пищевой промышленности ООО «Бизнес Сертификация» - уполномоченного представительства органа по сертификации «EUROCERT S.A» Письмо Евразийской экономической комиссии от 09.02.2024 № 16-229	питьевой воде, установленным законодательством государства-члена, или требованиям к чистой воде, соответствующим тем же микробиологическим нормам и гигиеническим требованиям, что и питьевая вода. <u>Полный текст обоснования заявителя по данному пункту указано в письме, размещенному на сайте Евразийского экономического союза в рамках публичного обсуждения.</u>	
27.	Подпункт 4.3 пункта 4	В.В. Соклаков руководитель направления по сертификации предприятий пищевой промышленности ООО «Бизнес Сертификация» - уполномоченного представительства органа по сертификации «EUROCERT S.A» письмо Евразийской экономической комиссии от 09.02.2024 № 16-229	Исключить первый и третий абзацы пункта 34. Поскольку пункт 34 в действующей редакции ТР ЕАЭС 040/2016 запрещает выпуск солёной или маринованной продукции из переработанной пищевой рыбной продукции, то устранение этого необоснованного ограничения с помощью дополнения текста словом «переработанная» приводит к формулированию очевидного требования – любая продукция должна вырабатываться из сырья, соответствующего требованиям регламента, при этом не имеет значения, является ли сырьё переработанной или переработанной пищевой рыбной продукцией. Аналогично следует исключить первые абзацы пунктов 35 и 37, так как применение различных подходов по нормированию к близкородственным группам продукции является некорректным. Полный текст обоснования заявителя по данному пункту указано в письме, размещенному на сайте Евразийского экономического союза в рамках публичного обсуждения.	Отклонено. Использование данных пунктов в контексте с последующими пунктами 35, 36, 37, 38 ТР ЕАЭС 040/2016.

28.	Отсутствует	Торгово-промышленная палата Российской Федерации Письмо от 09.01.2024 № 26/0001; Росрыболовство Письмо от 30.01.2024 № 805-ВС/У04; НО «Рыбный союз» Письмо от 30.01.2024 № 34-п; ФГБНУ «ВНИРО» Письмо от 23.01.2024 № 06-17/227	Название Приложения № 3 изложить в следующей редакции. «Паразитологические показатели безопасности переработанной и непереработанной пищевой рыбной продукции животного происхождения».	Принято
29.	Отсутствует	Торгово-промышленная палата Российской Федерации Письмо от 09.01.2024 № 26/0001	Дополнить часть 4 абзацем следующего содержания. «зоологическое наименование вида водного биологического ресурса или объекта аквакультуры — название вида или подвида (при наличии) водного биологического ресурса или объекта аквакультуры животного происхождения, указанное на русском языке и при наличии соответствующих требований в законодательстве(ах) государства(в)-члена(ов) ЕАЭС на государственном(ых) языке(ах) государства-члена ЕАЭС, на территории которого осуществляется реализация пищевой рыбной продукции (например, сардина иваси)».	Отклонено. В ходе обсуждения единое мнение членов рабочей группы о целесообразности включения в термин указания подвида водного биологического ресурса не выработано. Принято решение выработать редакцию при последующем этапе разработки

				проекта изменений.
30.	Отсутствует	НО «Рыбный Союз» Письмо от 30.01.2024 № 34-п	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»	Отклонено. Обоснование приведено в пункте 29 настоящей таблицы.
31.	Отсутствует	В.В. Соклаков, руководитель направления по сертификации предприятий пищевой промышленности ООО «Бизнес Сертификация» - уполномоченного представительства органа по сертификации «EUROCERT S.A» Письмо Евразийской экономической комиссии от 09.02.2024 № 16- 229	Пункт 4 ТР ЕАЭС 040/2016 включить определение в следующей редакции: «зоологическое наименование» - наименование вида или подвида водного биологического ресурса животного происхождения, указанное латинским систематическим и/или общепринятым наименованием на языке государства-члена ЕАЭС, на территории которого осуществляется реализация пищевой рыбной продукции, и/или на русском языке (например, сельдь атлантическая – <i>Clupea harengus</i>)». «ботаническое наименование – наименование вида или подвида водного биологического ресурса растительного происхождения, указанное латинским систематическим и/или общепринятым наименованием на языке государства-члена ЕАЭС, на территории которого осуществляется реализация пищевой рыбной продукции, и/или на русском языке (например, сахарина японская - <i>Saccharina japonica</i>)».	Отклонено. Указание ботанического наименования не поддерживается. Обоснование приведено в пункте 29 настоящей таблицы.
32.	Отсутствует	ФГБНУ «ВНИРО» Письмо от 23.01.2024 № 06-17/227; Росрыболовство Письмо от 30.01.2024	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	Отклонено. Обоснование приведено в пункте 29 настоящей таблицы.

		№ 805-BC/Y04;	происхождения».	
33.	Отсутствует	НО «Рыбный Союз» Письмо от 30.01.2024 № 34-п; Росрыболовство Письмо от 30.01.2024 № 805-BC/Y04; ФГБНУ «ВНИРО» Письмо от 23.01.2024 № 06-17/227	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».	Принято.
34.	Подпункт 5.1 пункта 5	В.В. Соклаков, руководитель направления по сертификации предприятий пищевой промышленности ООО «Бизнес Сертификация» - уполномоченного представительства органа по сертификации «EUROCERT S.A» Письмо Евразийской экономической комиссии от 09.02.2024 № 16- 229	Абзац третий подпункта «а» пункта 73 изложить в редакции: «зоологическое или ботаническое наименование вида водного биологического ресурса или объекта аквакультуры. Место указания зоологического или ботанического наименования (в наименовании пищевой рыбной продукции в непосредственной близости от него или в составе пищевой рыбной продукции) определяет изготовитель продукции с учетом ее конкретного сырьевого состава и необходимости предотвращения введения потребителя в заблуждение. Для продукции из фарша «сурими» допускается не указывать зоологическое наименование вида водного биологического ресурса или объекта аквакультуры». Компонентами пищевой рыбной продукции могут являться не только различные виды водного сырья, но и другие пищевые ингредиенты (например, соль, сахар, крахмал, специи, пищевые добавки). Указание на переработанную/переработанную продукцию нецелесообразно. Полный текст обоснования заявителя по данному пункту указано в письме, размещенному на сайте Евразийского экономического союза в рамках публичного обсуждения.	Отклонено. Не поддерживается предложение о том, что производитель решает в каком месте маркировки указывать зоологическое наименование. Проектом изменений предусмотрено в каком случае и где должно быть указано зоологическое наименование при маркировке пищевой рыбной продукции.

35.	Подпункт 5.1 пункта 5	Росрыболовство Письмо от 30.01.2024 № 805-ВС/У04; ФГБНУ «ВНИРО» Письмо от 23.01.2024 № 06-17/227; НО «Рыбный Союз» Письмо от 30.01.2024 № 34-п	С целью однозначного толкования положений п. 73 раздела VIII ТР ЕАЭС 040/2016 предлагается заменить слова «однокомпонентной» и «многокомпонентной» в проекте Изменений № 1, представив п.5.1 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».	Принято частично. Изложить 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»)».
36.	Подпункт 5.3 пункта 5	Росрыболовство Письмо от 30.01.2024 № 805-ВС/У04; НО «Рыбный Союз» Письмо от 30.01.2024 № 34-п; ФГБНУ «ВНИРО» Письмо от	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.».	Принято.

		23.01.2024 № 06-17/227		
37.	Подпункты 5.1 и 5.3 пункта 5	ООО «Роскон» ООО «Норебо». Письмо от 24.01.2024 № 20/РК-24	В течение нескольких лет после вступления ТР ЕАЭС 040/2016 в законную силу происходит различная трактовка источников (справочников) для указания зоологических видов водных биологических ресурсов. Единого источника, в котором даны четкие однозначно читаемые обозначения зоологических наименований видов водных биологических ресурсов нет. Источников много, происходит различное толкование в определении наименований. В связи с вышеописанным, наше предложение: перенести указание зоологического наименования вида водного биологического ресурса или объекта аквакультуры из наименования пищевой рыбной продукции в состав пищевой рыбной продукции. В названии же оставить выработанные десятилетиями товарные наименования, которые указаны в ГОСТах, инструкциях, формулировках стерилизации и пр. официальных документах.	Отклонено. Требования ТР ЕАЭС 040/2016 исключают применение товарных наименований продукции. Необходимо указывать зоологическое наименование вида в наименовании продукции.
38.	Подпункт 5.3 пункта 5	В.В. Соклаков, руководитель направления по сертификации предприятий пищевой промышленности ООО «Бизнес Сертификация» - уполномоченного представительства органа по сертификации «EUROCERT S.A» Письмо Евразийской экономической комиссии от 09.02.2024 № 16-229	Подпункт «в» пункта 73 изложить в следующей редакции: «в) информация о составе пищевой рыбной продукции, в том числе, на усмотрение производителя, указание зоологического/ботанического наименования вида водного биологического ресурса или объекта аквакультуры пищевой рыбной продукции, включающей несколько видов сырья». Изменения предлагаются с учётом приведённой выше редакции п. 5.1 проекта изменений. Пример зоологического наименования «сардина иваси» некорректен- это товарное наименование для сардины тихоокеанской.	Отклонено. Не поддержано использование в редакции термина слов «на усмотрение производителя», т. к. требования к маркировке в технических регламентах Евразийского экономического союза являются обязательными.

39.	Пункт 6	Росрыболовство Письмо от 30.01.2024 № 805-ВС/У04; ФГБНУ «ВНИРО» Письмо от 23.01.2024 № 06-17/227	Подпункт «и» пункта 76 дополнить абзацем пятым в следующей редакции: «страна происхождения сырья (для икры осетровых видов рыб)»».	Принято.
40.	Отсутствует	Торгово-промышленная палата Российской Федерации Письмо от 09.01.2024 № 26/0001	Часть 56 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» изложить в следующей редакции. «В процессе хранения, перевозки пищевой рыбной продукции не допускается размораживание замороженной пищевой рыбной продукции. В процессе реализации пищевой рыбной продукции не допускается размораживание и повторное замораживание пищевой рыбной продукции».	Отклонено. Принято решение членов рабочей группы оставить указанный термин в действующей редакции ТР ЕАЭС 040/2016, так как требования пункта 56 ТР ЕАЭС 040/2016 являются достаточными.
41.	Отсутствует	Ассоциация судовладельцев рыболовства (АСРФ) Письмо АСРФ от 27.12.2023 № 01-02/2023-315	В настоящее время область применения ТР ЕАЭС, определенная в абзаце первом пункта 2 ТР ЕАЭС («настоящий технический регламент распространяется на пищевую рыбную продукцию, выпускаемую в обращение на территории Союза»), на практике не исключает риск применения мер административной ответственности по результатам проверки соблюдения требований ТР ЕАЭС в отношении пищевой рыбной продукции, не выпускаемой в обращение на территории Союза , а именно - в отношении рыбной продукции, полученной в результате переработки промысловыми судами государства-члена ЕАЭС (Российской Федерации) собственных уловов водных биологических ресурсов, ввозимой указанными судами на территорию морского порта государства-члена ЕАЭС (Российской Федерации) с целью перегрузки указанной рыбной продукции в иные транспортные средства для последующего вывоза (экспорта) за пределы таможенной территории Евразийского экономического союза (ЕАЭС) в третьи страны, не являющиеся государствами - членами ЕАЭС.	Отклонено. В соответствии с Положением о едином порядке осуществления ветеринарного контроля (надзора) на таможенной границе Евразийского экономического союза и на таможенной территории Евразийского экономического союза, утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от

			Отсутствие специального исключения и обозначения в Разделе I «Область применения» ТР ЕАЭС данного вида рыбной продукции, а также вышеуказанных особенностей, обстоятельств и условий её ввоза на таможенную территорию ЕАЭС создает основания применять требования ТР ЕАЭС в отношении указанной рыбной продукции. Весьма неопределенное определение понятия «выпуск продукции в обращение», закрепленное в абзаце 4 пункта 2 Протокола о техническом регулировании в рамках ЕАЭС (Приложение № 9 к Договору о ЕАЭС от 29.05.2014), также не позволяет исключить указанную рыбную продукцию из-под действия требований ТР ЕАЭС. Между тем, с одной стороны, действующие ограничения на внешних рынках, а с другой стороны, требования новых перспективных рынков Объединенных Арабских Эмиратов, Королевства Саудовской Аравии и некоторых других стран в части сохранения качества рыбной продукции и потребительских свойств с учетом длительности ее хранения и доставки, сдерживают развитие экспорта рыбной продукции стран-членов ЕАЭС. В частности, установленные пунктом 33 ТРЕАЭС 040/2016 ограничения по массе наносимой на эту продукцию глазури существенно снижают уровень конкурентоспособности рыбной продукции, произведенной странами- членами ЕАЭС по заказу внешнеторговых партнеров для их рынков, поскольку не позволяют перегружать такую продукцию через морские порты стран ЕАЭС. В соответствии с вышеизложенным, АСРФ предлагает дополнить проект изменений следующим положением, уточняющим неприменение требований ТР ЕАЭС: «Пункт 3 Раздела I дополнить подпунктом 3) в следующей редакции: «3) на пищевую рыбную продукцию, произведенную рыбопромысловыми судами государств - членов Союза из добытых (выловленных) ими уловов водных биологических ресурсов, ввозимую на таможенную территорию Союза через морские порты государств - членов Союза для осуществления операций по подготовке указанной продукции к вывозу за пределы территории Союза, включая разгрузку, хранение и иные грузовые операции, а также замену транспортных средств международной перевозки, в пределах территории морского порта, определенной законодательством государства - члена Союза».	18 июня 2010 г. № 317, экспортер обязан соблюдать требования ветеринарного законодательства страны-импортера. При выпуске продукции на экспорт производитель обеспечивает ее соответствие ветеринарным требованиям страны-импортера и подтверждает это соответствующими документами. Таким образом, предложение Ассоциации является избыточным.
42.	Пункт 2	Национальная палата	Пунктом 2 проекта изменения предусматривается, что идентификация пищевой рыбной продукции в целях установления	Отклонено. В соответствии с

		предпринимателей Республики Казахстан «АТАМЕКЕН» Письмо от 03.01.2024 № 00024/17	соответствия своему наименованию могут использоваться стандарты, которые включены в перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия - национальных (государственных) стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований ТР ЕАЭС 040/2016, утвержденный Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 19 июля 2022 №107. При этом, проект изменения не содержит положений, предоставляющих возможность использовать иные стандарты, кроме упомянутых в пункте 2 проекта изменений. Таким образом, выбор стандартов ограничивается стандартами, включенными в перечень стандартов к ТР ЕАЭС 040/2016, следовательно, нарушается принцип добровольного выбора стандартов. Вместе с тем, отмечаем, что согласно подпункту д) пункта 47 Типовых схем оценки соответствия к идентификационным признакам относится обозначение документа (документов), в соответствии с которым изготовлена продукция (стандарт, стандарт организации, технические условия или иной документ) (при наличии). Кроме того, согласно Договору о ЕАЭС и Закону РК «О стандартизации» стандартизация в Республике Казахстан основывается на принципе добровольности применения стандартов. Так, на сегодня в производстве широко используются в том числе стандарты организаций, необходимость которых обуславливается широким ассортиментом продукции. В этой связи, считаем необходимым в пункте 2 проекта изменения слова «которые включены в перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия - национальных (государственных) стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований ТР ЕАЭС 040/2016, утвержденный Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 19 июля 2022 № 107.» заменить на «в соответствии с которым изготовлена продукция (стандарт, стандарт организации, технические условия или иной документ) (при наличии)».	Договором о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 г. (далее — Договор) при принятии технического регламента утверждается перечень стандартов, на добровольном применении которых можно обеспечить соблюдение требований технического регламента. Договором не установлено применение иных документов по стандартизации. Проводить идентификацию пищевой рыбной продукции в соответствии со стандартами организации, техническими условиями некорректно, поскольку данные документы не проходят обязательной экспертизы и являются внутренними документами предприятий.
--	--	--	--	--

43.	Отсутствует	СП «Санта Бремор» ООО Письмо от 17.01.2024 № 407	Абзац восемнадцатый изложить в следующей редакции (предложение): «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 поваренной солью и пищевой кислотой с добавлением или без добавления сахара, пряностей, их экстрактов». Обоснование. Согласно п. 96 ГОСТ 34884-2022 «Рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли и продукция из них. Термины и определения» установлен термин «маринование» - процесс обработки пищевой рыбной продукции пищевой солью и пищевой кислотой с добавлением или без добавления сахара, пряностей, их экстрактов». Процесс маринования основан на выдерживании продуктов в растворах пищевых кислот с применением соли, с целью придания готовым изделиям специфического вкуса, аромата и консистенции. При этом добавление сахара, пряностей, их экстрактов не является обязательными компонентами для процесса маринования.	Принято.
44.	Отсутствует	СП «Санта Бремор» ООО Письмо от 17.01.2024 № 407	Абзац сорок четвертый изложить в следующей редакции (предложение): «подмороженная пищевая рыбная продукция» - рыба водные беспозвоночные, водные млекопитающие и другие водные, а также водоросли и другие водные растения, в том числе продукция из них, подвергнутые процессу замораживания до температуры на 1 °С или 2 °С ниже температуры замерзания тканевого сока внутри них;». Обоснование: пищевая рыбная продукция (подкопченная пищевая рыбная продукция, рыбный кулинарный полуфабрикат и т. д.) может выпускаться в охлажденном, подмороженном и мороженом виде. Подход к формированию понятия приближен к понятию «мороженая пищевая продукция».	Принято.
45.	Отсутствует	СП «Санта Бремор» ООО Письмо от 17.01.2024 № 407	Ввести термин «глазированная мороженая пищевая рыбная продукция» в следующей редакции (предложение): «глазированная мороженая пищевая рыбная продукция» - мороженая пищевая рыбная продукция, подвергнутая глазированию». Обоснование: в редакции проекта изменения №1 пункт 33 раздела VI изложен с применением термина «глазированная мороженая пищевая рыбная продукция».	Отклонено. Членами рабочей группы отмечено, что дополнение технического регламента данным положением избыточным.

46.	Пункт 7 Таблица 1 приложения 1 «Микробиологические нормативы безопасности»	СП «Санта Бремор» ООО Письмо от 17.01.2024 № 407	В таблице 1 приложения 1 «Микробиологические нормативы безопасности»: Наименование продукции изложить в следующей редакции: 6. Рыбный кулинарный полуфабрикат охлажденный, подмороженный, мороженный, в том числе формованные фаршевые изделия, включая изделия с мучным компонентом Пояснение: не выделять отдельную группу формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом Обоснование: согласно действующей редакции термин «рыбный кулинарный полуфабрикат» включает широкую группу продукции. Например, кроме «формованных фаршевых изделий», группа может включать такую продукцию как филе рыбы в панировке, филе рыбы в маринаде и др. Согласно предлагаемой редакции (таблице 1 приложения 1 п.6) микробиологические показатели установлены только к «формованным фаршевым изделиям» и не выделены группы для других видов рыбных кулинарных полуфабрикатов. В действующей редакции таблицы 1 приложения № 1 установлены микробиологические нормативы безопасности к одной общей группе: «охлажденная, подмороженная и мороженная пищевая рыбная продукция — рыба, филе рыбное, рыба специальной разделки, фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом». Так как отдельной группы «рыбные кулинарные полуфабрикаты» не выделено, микробиологические показатели для данного вида продукции нормируются по указанной выше группе.	Принято.
47.	Пункт 7 Таблица 1 приложения 1 «Микробиологические нормативы безопасности»	В.В. Соклаков, руководитель направления по сертификации предприятий пищевой промышленности ООО «Бизнес Сертификация» - уполномоченного представительства органа по	Для многих видов активно выпускающейся пищевой рыбной продукции, например, сушено-вяленая, пастеризованная, в Приложении отсутствуют микробиологические нормы. Приложение № 1 содержит необъективное нормирование для групп однотипной продукции, различающихся только видами разделки или терминологически и кардинально не отличающихся по технологии изготовления – например, для пресервов и солёной рыбы, различных продуктов холодного копчения Кроме того, таблицу 1 Приложения необходимо рассматривать совместно с таблицей 2, так как в них присутствует идентичная продукция с отличающимися нормативами. Пункты таблицы 1 3 «Рыба охлаждённая, подмороженная и мороженная»;	Отклонено. Вопрос по установлению микробиологических нормативов для сушено-вяленой продукции обсуждался на совещаниях рабочей группы. Рабочей группой было принято решение об отсутствии

		сертификации «EUROCERT S.A» Письмо Евразийской экономической комиссии от 09.02.2024 № 16-229	5. Охлаждённая, замороженная и мороженая пищевая рыбная продукция - Отсутствуют основания разделения норм для данных видов продукции: Изменить наименование п. 5 на «Фарш из пищевой рыбной продукции, в том числе фарш сурими». Для печени и голов микробиологические нормативы должны соответствовать нормативам для мороженой рыбной продукции (п. 3), что подтверждают данные п. 5, следовательно, данную группу продукции следует перенести в п. 3. Должны быть объединены нормативы для фарша и фарша сурими, поскольку отсутствуют основания для их отличия. Уровень обсеменённости сульфитредуцирующими клостридиями может быть высоким и до замораживания, что делает целесообразным их нормирование независимо от упаковки – как для фарша сурими». Данное предложение относится и к п. 3. 6. Рыбный кулинарный полуфабрикат охлажденный, замороженный, мороженый. Из всего многообразия полуфабрикатов нормирование представлено только для формованного. Следует предусмотреть нормирование для групп полуфабрикатов помимо формованных, либо ограничиться нормированием исключительно патогенной микрофлоры в соответствии с ТР ТС 021/2011 для прочих групп рыбных кулинарных полуфабрикатов. 7. Соленая и маринованная пищевая рыбная продукция, в том числе мороженая. Установить нормативы, аналогичные таковым для разделанной рыбы. Исключить слова «для продукции, упакованной под вакуумом». Учитывая, что представленное описание ассортимента солёной рыбы (п. 7б) идентично описанию пресервов (п. 8), а также то, что пресервы – это продукция из солёной (маринованной) рыбы, предлагаем единое микробиологическое нормирование для пресервов и соленой рыбы, тем более, что существующие незначительные различия не имеют доказательной базы с точки зрения безопасности. 8. Пресервы из разделанной рыбы с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров 9. Пресервы пряного посола и специального посола из неразделанной и разделанной рыбы 10. Пресервы малосолёные пряного и специального посола из рыбы	обоснований для установления таких норм. Новые формы таблиц по микробиологическим нормативам безопасности приложения 1 ТР ЕАЭС 040/2016 сформированы ФГБНУ «ВНИРО». Таблицы приложения 1 «Микробиологические нормативы безопасности» проекта изменений были сформированы на основании нормативов, установленных в действующем ТР ЕАЭС 040/2016. При этом была предложена новая форма таблиц и актуализированы наименования групп продукции в соответствии с действующей редакцией технического регламента. Необходимо отметить, что отсутствуют обоснования для изменения, объединения,
--	--	---	---	--

			Сделать нормативы для соленой и маринованной рыбы (п. 7) и пресервов (п.п. 8-10) едиными, соответствующими требованиям п. 8, исключив при этом нормативы по обсеменённости плесенью и дрожжами. При сохранении в определении понятия «пресервы» слов «без добавления соусов,аливок», т. е. жидкой фазы, наименование продукции в п. 8. следует заменить на: «пресервы из разделанной рыбы с добавлением или без добавления заливок,соусов, гарнира». При этом группу «пресервы» дополнить подпунктом «пресервы из неразделанной рыбы без заливки» с нормативами, соответствующими пресервам в заливке. 14.Пресервы-пасты В регламенте отсутствует определение понятия «пасты белковые». Исключить требования к пресервам-пастам белковым. 16. Пищевая рыбная продукция холодного копчения, в том числе мороженная При сохранении показателя КМАФАнМ в качестве критерия безопасности, что не применяется в мировой практике, его значение для неразделанной и разделанной рыбы должно быть одинаковым и составлять, как минимум, 10^5 КОЕ/г – аналогично ассорти рыбному, изделиям с пряностями, а также соленой рыбе. Для приведения единых микробиологических нормативов для продукции из рыбы и нерыбных объектов независимо от ассортимента: - следует исключить деление продукции на различные группы («а»), «б»), «в»), «г»)); - следует исключить группы продукции, указанные в п. 16а) и п. 16б); - ввести нормирование сульфитредуцирующих клостридий независимо от вида упаковки. 17. Рыба разделанная подкопчённая, в том числе филе морской рыбы, упакованное под вакуумом Исключить из регламента термин «подкопчённая пищевая рыбная продукция», или перенести подкопчённую рыбу в п. 16 таблицы 1, дополнив наименование продукции холодного копчения словами: «в том числе подкопчённая» с едиными микробиологическими нормативами. 18. Рыба провесная Отредактировать определение понятия «провесная пищевая рыбная продукция», исключив из него наименования процесса обезвоживания и	приравнивания микробиологических нормативов разных групп пищевой рыбной продукции.
--	--	--	---	---

			введя граничные значения по массовой доле влаги, например, 55 (60) % - 70%. Для продукции провесной, вяленой, сушено-вяленой (нормирование отсутствует в действующей редакции регламента) и сушёной ввиду отсутствия принципиальных отличий в технологии и свойствах установить единые микробиологические показатели, причём нормирование обсеменённости сульфитредуцирующими клостридиями предусмотреть для продукции во всех видах упаковки, несмотря на невозможность их роста в сушено-вяленой и сушёной продукции и малом риске роста в вяленой и провесной из-за высокой концентрации соли. 19. Вяленая пищевая рыбная продукция См. предложения к п. 18 относительно объединения нормативов для близкородственных видов пищевой рыбной продукции. <i>Сушено-вяленая пищевая рыбная продукция</i> Отсутствует нормирование при наличии определения такой пищевой рыбной продукции в действующей редакции регламента. См. предложения к п. 18 относительно объединения нормативов для близкородственных видов пищевой рыбной продукции. 20. Сушеная пищевая рыбная продукция См. предложения к п. 18 относительно объединения нормативов для близкородственных видов пищевой рыбной продукции. 21. Рыбные кулинарные изделия, подвергнутые тепловой обработке, включая мороженые Актуализация регламента по вопросу микробиологического нормирования кулинарных изделий с учетом определения данного понятия в регламенте, требует особого серьезного анализа. Не исключено, что потребуются изменение существующего определения, например: «кулинарное рыбное изделие — пищевая рыбная продукция, изготовленная с добавлением или без добавления пищевых компонентов и (или) пищевых добавок, готовая к употреблению в пищу и не относящаяся к другим видам пищевой продукции, которые являются объектами технического регулирования настоящего регламента». При этом считаем целесообразным уточнение определения в части массовой доли компонентов из водных биологических ресурсов, например «пищевая рыбная продукция, масса нетто водных биологических ресурсов в которой составляет не менее 30%».	
--	--	--	--	--

			22. Рыбные кулинарные изделия, не подвергнутые тепловой обработке после смешивания Замечания, аналогичные изложенным к п. 21. Предложения, аналогичные к изложенным к п. 21. 25. Икра осетровых рыб В п. 25б) изменить требования на соответствие зернистой пастеризованной икры требованиям промышленной стерильности для полуконсервов рыбных. 26. Икра лососевых рыб зернистая Наименование пункта изложить в новой редакции: «Икра лососевых рыб зернистая», с нормативами, установленными для икры баночной и бочковой. Дополнить пункт требованием о соответствии пастеризованной икры требованиям промышленной стерильности для полуконсервов рыбных. 27. Икра других видов рыб Подпункты а) и б) объединить в один со следующим наименованием: «пробойная и ястычная солёная, копчёная и вяленая». В п. 27в) изменить требования на соответствие пастеризованной икры требованиям промышленной стерильности для полуконсервов рыбных. 28. Икорное рыбное изделие Подпункт а) изложить в редакции: «подвергнутое тепловой обработке после смешивания». Подпункт б) изложить в редакции: «не подвергнутое тепловой обработки после смешивания». 29. Варено-мороженые водные беспозвоночные и продукция из них Исключить деление данного вида продукции на отдельные группы с установлением норматива КМАФАнМ на уровне не менее $2 \cdot 10^4$ КОЕ/г. Норматив для бактерий рода <i>Enterococcus</i> установить на уровне $2 \cdot 10^4$ КОЕ/г независимо от особенностей продукции. Для показателя обсеменённости сульфитредуцирующими клостридиями исключить слова «в продукции, упакованной под вакуумом». 30. Водоросли и продукция из них. Объединить подпункты а) и в). Исключить продукцию с наименованием, не имеющим определения в регламенте. Водоросли маринованные, как и другие виды продукции из них, перенести в группу кулинарных изделий	
--	--	--	---	--

			Наименование продукции в данном пункте изложить в редакции: «Водоросли и другие водные растения свежие (сырец), мороженные и сушёные» с соответствующими подгруппами. 31. Имитированная пищевая рыбная продукция Данный вид продукции не следует подразделять на группы, оставив общее наименование и единое нормирование основных показателей, аналогичное указанному в подпункте б), за исключением плесеней и дрожжей, нормирование которых следует исключить. 32. Иная пищевая рыбная продукция Начать перечисление подпунктов с а) Полный текст обоснования заявителя по приложению п. 7 изложен в письме, размещенном на официальном сайте Евразийского экономического союза в рамках публичного обсуждения.	
48.	Пункт 7 Таблица 2	В.В. Соклаков, руководитель направления по сертификации предприятий пищевой промышленности ООО «Бизнес Сертификация» - уполномоченного представительства органа по сертификации «EUROCERT S.A» Письмо Евразийской экономической комиссии от 09.02.2024 № 16-229	«Микробиологические нормативы безопасности пищевой рыбной продукции общественного питания: не обосновано разделение микробиологических показателей безопасности для кулинарной пищевой рыбной продукции промышленного производства и для продукции общественного питания, поскольку и та, и другая продукция являются готовой к употреблению потребителем, что делает целесообразным исключение из регламента таблицы 2 с переносом и укрупнением её ассортиментных групп в п. 21 и п. 22 таблицы 1. Кроме того, при объединении ассортиментов следует исключить такие понятия, как «рыбные кулинарные изделия из рыбы в потребительской упаковке, в том числе упакованные под вакуумом», поскольку под него может быть подведена практически вся переработанная упакованная пищевая рыбная продукция, готовая к употреблению.	Отклонено. Таблицы приложения 1 «Микробиологические нормативы безопасности» проекта изменений сформированы на основе нормативов, установленных в действующем ТР ЕАЭС 040/2016. Членами рабочей группы отмечено, что отсутствует обоснование объединения таблиц 1 и 2 с исключением таблицы 2 «Микробиологические нормативы безопасности пищевой рыбной продукции общественного питания».

	Пункт 9	В.В. Соклаков, руководитель направления по сертификации предприятий пищевой промышленности ООО «Бизнес Сертификация» - уполномоченного представительства органа по сертификации «EUROCERT S.A» Письмо Евразийской экономической комиссии от 09.02.2024 № 16-229	Дополнить приложение 3 развёрнутым примером использования таблиц 5 и 6.	Отклонено. Таблицы 5 и 6 проекта изменений большинством членов рабочей группы предложено исключить.
49.	Пункт 9 таблица 5	ООО «ИНАРКТИКА СЗ» Письмо от 24.01.2024 № 0041- 1	Согласно пояснительной записке к Проекту изменений и перечню документов, на основании которых разработаны изменения, опубликованным на Правовом портале Евразийской экономической комиссии, анализ международного опыта и опыта государств-членов ЕАЭС в области установления обязательных требований, в отношении которых подготовлен Проект изменений, не проводился. Дополнения и изменения в ТР ЕАЭС 040/2016, в части паразитологических показателей безопасности пищевой рыбной продукции, основываются на Инструкции 4.2.10-21-25-2006 «Паразитологический контроль качества рыбы и рыбной продукции», утвержденной постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 25.10.2006 № 128. Предлагаемые изменения устанавливают нормативы оценки пищевой пригодности рыбной продукции и условия ее реализации в зависимости от вида паразитов, интенсивности и экстенсивности инвазии. Основными паразитами при морском выращивании лососевых видов	Учтено частично. Таблицы 5 и 6 проекта изменений большинством членов рабочей группы предложено исключить.

			рыб являются ракообразные эктопаразиты, безвредные для человека. Морская вошь (<i>Lepeophtheirus salmonis</i> и <i>Caligus elongatus</i>) поражает как диких, так и выращиваемых в аквакультуре лососевых рыб. На морские садковые комплексы паразиты заносятся дикими популяциями рыб, которые и являются паразитоносителями. Среднее число паразитов может достигать 80 экземпляров и более на рыбу, распределено между различными стадиями жизненного цикла паразита и имеет сезонную зависимость, связанную с изменением температуры воды. Проблема лососевой вши является одним из важных вызовов во всех странах с развитой морской аквакультурой. Вместе с тем, продукция аквакультуры этих государств успешно экспортируется во многие страны мира, в том числе осуществляются поставки в государства ЕАЭС охлажденного и мороженого атлантического лосося и форели из Чили, Норвегии, Великобритании. Предлагаемые изменения не учитывают разницу в допустимом среднем числе паразитов (ракообразных), поражающих внешние поверхности рыб (кожу) - таких как <i>Lepeophtheirus salmonis</i> и <i>Caligus elongatus</i>, и поражающих внутренние органы — такие как <i>Penella</i>, <i>Sarcotaces</i> и др. Интенсивность инвазии ракообразными- эктопаразитами, как правило, выше по сравнению с ракообразными- эндопаразитами. Предлагаемые изменения в технический регламент, в части нормирования ракообразных, приведут к снижению объемов выращивания отечественной аквакультурной красной рыбы или повышению её стоимости в связи с необходимостью проведения дополнительных манипуляций по очистке поверхности тела от эктопаразитов. Обоснование о необходимости дополнительной проработки указанных нормативов (дополнение приложения 3 ТР ЕАЭС 040/2016 таблицами 5 и 6) было направлено в Минсельхоз России письмом Роспотребнадзора от 16.06.2023 N 02/9918-2023-23. Исходя из изложенного, считаем предлагаемые изменения требующими дополнительной проработки, научного обоснования и анализа международного опыта, в связи с чем просим исключить из таблицы 5 проекта изменений № 1 в технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016) требования, касающиеся нормирования паразитических ракообразных, длиной как более, так и менее 2 см.	
--	--	--	--	--

50.	Пункт 9 Таблицы 5 и 6	Ассоциация добытчиков минтая Письмо от 25.01.2024 № АМ-2024/01-09	Пунктом 9 проекта изменений в приложение № 3 к ТР ЕАЭС 040/2016 вводятся таблицы №5 «Нормативы оценки пищевой пригодности рыбной продукции и условия ее реализации в качестве продукта питания при наличии в мышечной ткани рыбы и других гидробионтов паразитов погибших и неопасных для здоровья человека и животных» и №6 «Критическая интенсивность (число паразитов, при котором экземпляр или кусок рыбной продукции считается непригодным в качестве продукта питания человека)». Считаем, необоснованным дополнение ТР ЕАЭС 040/2016 только указанными таблицами без разъяснений порядка и условий обезвреживания. На территории Российской Федерации регистрируются заболевания человека и животных в результате употребления в пищу необезвреженной рыбной продукции. Пояснительная записка к проекту изменений не содержит научного обоснования и данных о регистрации заболеваний человека и животных в результате употребления в пищу продукции, содержащей погибших и неопасных паразитов. Для рассмотрения введения предлагаемых норм необходимо дополнительное изучение состояния заболеваемости населения, более глубокий анализ состояния рыбохозяйственных водоемов и мест промысла совместно с анализом применяемых в рыбной промышленности современных способов обеззараживания объектов промысла и их эффективности с учетом видов водных биологических ресурсов и их происхождения (морские, внутренних водоемов, фермерские). До получения необходимых данных и соответствующих оснований предлагаем отложить данное предложение по внесению его в ТР ЕАЭС 040/2016. Предлагаем исключить пункт 9 из проекта изменений. Вносимыми положениями устанавливаются избыточные обязанности, запреты и ограничения для производителей пищевой рыбной продукции. Применение п. 19, 20 ТР ЕАЭС 040/2016 в проектируемой редакции на практике может создать прецедент, в результате которого большая часть рыбной продукции может быть отнесена к категории некачественной.	Принято.
-----	--------------------------	---	--	----------

51.	Пункт 9 Таблицы 5 и 6	Росрыболовство Письмо от 30.01.2024 № 805-ВС/У04	Пунктом 9 Проекта изменений в Приложение № 3 ТР ЕАЭС 040/2016 предлагается включить таблицы 5 «Нормативы оценки пищевой пригодности рыбной продукции и условия ее реализации в качестве продукта питания при наличии в мышечной ткани рыбы и других гидробионтов паразитов, погибших и неопасных для здоровья человека и животных» и 6 «Критическая интенсивность (число паразитов, при котором экземпляр или кусок рыбной продукции считается непригодным в качестве продукта питания человека)». Указанные таблицы содержатся в действующих МУ 3.2.1756-03 и погружены в Проект с целью исполнения требований п.20 ТР ЕАЭС 040/2016. Однако, Росрыболовство полагает, что включение указанных таблиц в технический регламент повлечет за собой избыточные обязанности для производителей и создаст барьеры для их деятельности. Таким образом, целесообразно исключить таблицы 5, 6 из Проекта изменений № 1 и дополнительно проработать этот вопрос.	Принято.
52.	Пункт 9 Таблица 5	Минсельхозпрод Республики Беларусь Письмо от 26.01.2024 № 20-06/1215	В пункте 9 проекта изменений (таблица 5) внести уточнение, что представленные значения возможного количества зараженных экземпляров рыб (в процентном отношении) являются верхними нормативными значениями (добавить после слова «Процент» слова «(не более)»). Пункт 9 проекта изменений (таблицу 5) дополнить следующим примечанием: <i>«При поражении мышечной ткани рыб простейшими (микроспордиями) не допускаются к пищевому использованию партии, в которых более 4% экземпляров рыб (рыбной продукции) имеют явные признаки ухудшения товарного вида».</i> Обоснование: простейшие (микроспоридии) вызывают изменение физико-химических свойств рыбы и рыбной продукции (разжижение мышечной ткани).	Отклонено. Таблицы 5 и 6 проекта изменений большинством членов рабочей группы предложено исключить.
53.	Пункт 9 Таблицы 5 и 6	ФГБНУ «ВНИРО» Письмо от 23.01.2024 № 06-17/227	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	Отклонено. Таблицы 5 и 6 проекта изменений большинством членов рабочей группы предложено исключить.

		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 на 1 кг рыбной продукции (в шт.)*	Процент зараженных экземпляров с критической и выше интенсивностью (по расчёту согласно таблице 6), условия реализации и процесса производства				
		Реализация без ограничений	С использованием термических способов обработки, включая стерилизацию и пастеризацию	Фарша, предназначенного для дальнейшей обработки термическим способом		
Показатели данной таблицы соответствуют показателям проекта изменений, не изменены. В примечании к таблице 5 указывается: *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)					
Показатели данной таблицы не изменены и соответствуют проекту изменений.						

54.	Пункт 9 Таблица 5 и 6	НО «ВАРПЭ» Письмо от 29.01.2024 № ГЗ-24/1-15	Проект решения дополняет приложение № 3 ТР ЕАЭС 040/2016 новыми нормативами: таблица № 5 нормативы оценки пищевой пригодности рыбной продукции и условия ее реализации в качестве продукта питания при наличии в мышечной ткани рыбы и других гидробионтов паразитов погибших и неопасных для здоровья человека и животных; таблица № 6 — критическая интенсивность (число паразитов, при котором экземпляр или кусок рыбной продукции считается непригодным в качестве продукта питания человека). Одновременно с этим проектом решения предлагается обновленная редакция пункта 20 ТР ЕАЭС 040/2016, в соответствии с которой не допускается реализация пищевой рыбной продукции, 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. Предлагаемая редакция указанных норм несет риск признания большей части рыбной продукции некачественной. Как подчеркнуто в самом проекте акта, таблица № 5 регулирует количество погибших и неопасных для здоровья человека паразитов, следовательно, их количество в рыбе не влияет на здоровье человека (во всяком случае в сопроводительных документах к проекту акта не представлены научные данные об обратном). Ужесточение регулирования, предлагаемое проектом акта, не обосновано. В сопроводительных документах к проекту решения не содержится подтверждение целесообразности внесения изменений в пункт 19 ТР ЕАЭС, не представлена статистика несчастных случаев, которые были вызваны употреблением рыбной продукции, содержащей мертвых гельминтов, не представлено научное обоснование опасности для здоровья человека употребления продукции с гельминтами, прошедшей должную заморозку. В случае принятия проекта решения рыбопромышленные предприятия будут вынуждены пересмотреть свои производственные планы, структуру поставок на внутренние и внешние рынки, поскольку исполнение проектируемых норм приведет к необходимости снятия большей части продукции морского промысла с реализации для употребления человеком в пищу, Рыбопромышленные предприятия будут вынуждены перерабатывать зараженную гельминтами рыбу в непищевую продукцию (рыбная мука,	Принято.
-----	-----------------------	---	---	----------

			гранулы) или же направлять ее на экспорт в третьи страны, поскольку требования ТР ЕАЭС 040/2016 не распространяются на продукцию, вывозимую за пределы ЕАЭС. Следовательно, проектируемое регулирование приведет к изменению структуры предложения рыбной продукции по видам переработки для рядового покупателя, которая не будет соответствовать сложившейся структуре спроса. Сократится объем предложения на внутреннем рынке стран ЕАЭС мороженой рыбы (поскольку заморозка не является переработкой) как более доступной по цене для покупателя, что в условиях снижения располагаемых доходов населения повлечет снижения уровня потребления рыбопродукции населением. С учетом вышеизложенного Всероссийская ассоциация рыбопромышленников считает введение предлагаемых проектом решения норм преждевременным. Требуется дополнительное изучение истории заболеваемости населения, глубокий анализ состояния водоемов и районов промысла, а также применяемых в рыбной промышленности способов обеззараживания объектов промысла.										
55.	Пункт 12	Росрыболовство Письмо от 30.01.2024 № 805-ВС/У04	По п.12 проекта Изменений: Пункт 12 проекта представить в редакции: «12. В приложении 7 позиции 5, 7, 16, 31, 97 изложить в редакции: <table><thead><tr><th colspan="2">Наименования основных видов промысловых рыб и водных беспозвоночных</th><th>Допустимое содержание воды, %/0, не более</th></tr></thead><tbody><tr><td>русское</td><td>латинское</td><td></td></tr><tr><td>5. Палтус черный</td><td>Reinhardtius hippoglossoides</td><td>74,0</td></tr></tbody></table>	Наименования основных видов промысловых рыб и водных беспозвоночных		Допустимое содержание воды, %/0, не более	русское	латинское		5. Палтус черный	Reinhardtius hippoglossoides	74,0	Принято.
Наименования основных видов промысловых рыб и водных беспозвоночных		Допустимое содержание воды, %/0, не более											
русское	латинское												
5. Палтус черный	Reinhardtius hippoglossoides	74,0											

			(синекорый) 7. Слумбрия 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	
56.	Пункт 12	ФГБНУ «ВНИРО» Письмо от 23.01.2024 № 06-17/227	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	Принято.
57.	Пункт 12	Минсельхозпрод Республики Беларусь Письмо от 26.01.2024 № 20-06/1215	В таблице, представленной в пункте 12 проекта изменений, исключить столбец 5, поскольку он исключается из всей таблицы приложения 7 к ТР ЕАЭС 040/2016 (см. п. 13 проекта изменений).	Принято
58.	Пункт 13	НО «Рыбный союз» Письмо от 30.01.2024 № 34-п;	В приложении № 7 столбцы «3» и «5» исключить	Принято.

		ФГБНУ «ВНИРО» Письмо от 23.01.2024 № 06-17/227; Росрыболовство Письмо от 30.01.2024 № 805-ВС/У04		
59.	В целом по проекту	Министерство здравоохранения Республики Беларусь Письмо от 10.01.2024 № 7-24/829; Росстандарт Письмо от 30.01.2024 № АШ-305/03	Сообщается об отсутствии замечаний и предложений	Принято к сведению


