



ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННАЯ ПАЛАТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

CHAMBER OF COMMERCE AND INDUSTRY OF THE RUSSIAN FEDERATION

Россия, 109012, Москва, ул. Ильинка, д. 6/1, стр. 1, тел.: (495) 620 0009, факс: (495) 620 0360
bld. 1, 6/1, Ilyinka street, Moscow, 109012, Russia, ph.: +7 (495) 620 0009, fax: +7 (495) 620 0360
<http://www.tpprf.ru>, e-mail: tpprf@tpprf.ru

№ 26/0001

"9" 01 2024 года

Евразийская экономическая комиссия

В Торгово-промышленную палату Российской Федерации в рамках проведения общественных обсуждений поступили следующие документы:

проект решения Евразийской экономической комиссии «Проект изменений № 1 в технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016). Разработчик: Минсельхоз России.

Проект изменений подготовлен в целях повышения уровня безопасности пищевой рыбной продукции, в целях защиты жизни и (или) здоровья человека, предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей, уточнения отдельных положений технического регламента по результатам практики его применения в части определений пищевой рыбной продукции, требований в отношении паразитологических и микробиологических показателей безопасности пищевой рыбной продукции, маркировки, а также процессов производства и перевозки рыбной продукции.

Адрес страницы проекта на официальном сайте:
https://docs.eaeunion.org/pd/ru-ru/0108776/pd_26102023

Проект решения рассмотрен и проработан представителями профильного экспертного сообщества, которые поддерживают его с учетом представленных замечаний.

Направляем для рассмотрения поступившие замечания.

Приложение: на 2 л. в 1 экз.

Директор Департамента
развития предпринимательства

Д.А. Дыбов

Исп. Куклев Олег Юрьевич,
тел. (495) 620-04-49, эл. почта: Kuklev.OU@tpprf.ru

318603 579107

Евразийская экономическая
комиссия
№ 216 от 10.01.2024 11:58
1+2

**Замечания и предложения экспертов ТПП РФ к проекту решения
Евразийской экономической комиссии «Проект изменений № 1 в
технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности
рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016)**

Замечания и предложения экспертов ТПП РФ:

1. Части 19 и 20 изложить в следующей редакции.

Часть 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-сыреце (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 °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 производство зависит от степени их зараженности.

Часть 20. Не допускается реализация переработанной и непереработанной пищевой рыбной продукции животного происхождения, предназначеннной 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».

2. Название **Приложения №3** изложить в следующей редакции.

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

3. 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 иvasи)».

4. **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».