

Требования технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016)

Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016) распространяется на пищевую рыбную продукцию, выпускаемую в обращение на территории Евразийского экономического союза.

Объектами технического регулирования технического регламента являются:

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

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

Объектами технического регулирования технического регламента является следующая продукция:

- живая рыба и живые водные беспозвоночные;
- рыба-сырец (свежая), свежие водные беспозвоночные, свежие водные млекопитающие, водоросли-сырец (свежие) и свежие водные растения;
- варено-мороженые водные беспозвоночные, водоросли и другие водные растения;
- охлажденная пищевая рыбная продукция;
- подмороженная пищевая рыбная продукция;
- мороженая пищевая рыбная продукция;
- пастеризованная пищевая рыбная продукция;
- вяленая пищевая рыбная продукция;
- сушеная пищевая рыбная продукция;
- сушено-вяленая пищевая рыбная продукция;
- маринованная пищевая рыбная продукция;
- соленая пищевая рыбная продукция;
- пищевая рыбная продукция горячего копчения;
- пищевая рыбная продукция холодного копчения;
- подкопченная пищевая рыбная продукция;
- провесная пищевая рыбная продукция;
- пищевая рыбная продукция для детского питания, в том числе пищевая продукция прикорма на растительно-рыбной основе, пищевая продукция

прикорма на рыбо-растительной основе, пищевая продукция прикорма на рыбной основе;

рыбное кулинарное изделие;

рыбный кулинарный полуфабрикат;

фарш из пищевой рыбной продукции;

натуральные рыбные консервы;

натуральные рыбные консервы с добавлением масла;

зернистая икра;

ястычная икра;

икра-зерно;

пастеризованная икра рыбы;

паюсная икра;

пробойная соленая икра;

икорное рыбное изделие;

жир пищевой из рыбы, водных беспозвоночных и водных млекопитающих;

гидролизат из пищевой рыбной продукции;

имитированная пищевая рыбная продукция.

Требования безопасности пищевой рыбной продукции

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

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

не соответствующая потребительским свойствам по органолептическим показателям;

мороженая, имеющая температуру в толще продукта выше минус 18 °С;

подвергнутая размораживанию в период хранения;

содержащая опасные для здоровья человека биотоксины (фикотоксины).

При производстве мороженой пищевой рыбной продукции из рыбы масса наносимой на эту продукцию глазури не должна превышать 5 процентов от массы глазированной продукции.

При производстве мороженой пищевой рыбной продукции из разделанных или очищенных ракообразных и продуктов их переработки масса наносимой на эту продукцию глазури не должна превышать 7 процентов от массы глазированной продукции.

При производстве мороженой пищевой рыбной продукции из неразделанных ракообразных масса наносимой на эту продукцию глазури не должна превышать 14 процентов от массы глазированной продукции.

При производстве мороженой пищевой рыбной продукции из прочей пищевой рыбной продукции масса наносимой на эту продукцию глазури не должна превышать 8 процентов от массы глазированной продукции.

Упаковка пищевой рыбной продукции должна:

а) обеспечивать безопасность пищевой рыбной продукции и неизменность ее органолептических показателей в течение срока годности такой продукции;

б) производиться из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией;

в) храниться в отдельном помещении в условиях, обеспечивающих безопасность пищевой рыбной продукции. Для судов допускается хранение упаковки в трюме в условиях, обеспечивающих ее безопасность.

Маркировка пищевой рыбной продукции должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011).

Информация, содержащаяся в маркировке пищевой рыбной продукции, должна быть нанесена на русском языке и при наличии соответствующих требований в законодательстве государств членов на государственном (государственных) языке государства, на территории которого реализуется пищевая рыбная продукция,

Маркировка упакованной пищевой рыбной продукции должна содержать следующие сведения:

а) наименование пищевой рыбной продукции, которое включает в себя: наименование вида пищевой рыбной продукции (например, "рыбный кулинарный полуфабрикат", "рыбные консервы");

зоологическое наименование вида водного биологического ресурса или объекта аквакультуры (например, "палтус черный гренландский"); вид разделки пищевой рыбной продукции (например, "филе трески", "спинка минтая", "тушка сельди"); вид обработки (например, "пастеризованная", "маринованная", "восстановленная").

Для имитированной пищевой рыбной продукции информация об имитации указывается в наименовании или через тире от наименования шрифтом, не отличающимся от шрифта, использованного для наименования продукта, включая размер этого шрифта;

б) для переработанной пищевой рыбной продукции - информация о принадлежности к району добычи, извлечения (вылова) или к объектам аквакультуры;

в) информация о составе пищевой рыбной продукции;

г) наименование и место нахождения изготовителя или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя, наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица (при наличии), наименование и место нахождения импортера;

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

Маркировка пищевой рыбной продукции, упакованной не в месте изготовления этой продукции (за исключением случаев упаковывания пищевой рыбной продукции в потребительскую упаковку организациями розничной торговли), должна содержать информацию об изготовителе и юридическом лице или индивидуальном предпринимателе, осуществляющих упаковывание пищевой рыбной продукции не в месте ее изготовления для ее последующей реализации или по заказу другого юридического лица или индивидуального предпринимателя;

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

ж) условия хранения пищевой рыбной продукции;

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

и) информация об использовании ионизирующего излучения (при использовании);

к) состав модифицированной газовой среды в потребительской упаковке пищевой рыбной продукции (при использовании);

л) наличие вакуума, кроме рыбных консервов (при использовании);

м) рекомендации по использованию (в том числе по приготовлению) пищевой рыбной продукции в случае, если ее использование без таких рекомендаций затруднено либо может причинить вред здоровью потребителей, привести к снижению или утрате вкусовых свойств этой пищевой рыбной продукции;

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

о) информация о замораживании (охлаждении) пищевой рыбной продукции;

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

р) показатели пищевой ценности (для переработанной пищевой рыбной продукции);

с) сведения о наличии в пищевой рыбной продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов;

т) единый знак обращения продукции на рынке Союза.

Наименование, дата изготовления, срок годности, условия хранения пищевой рыбной продукции, сведения о наличии в составе пищевой рыбной продукции аллергенов должны наноситься на потребительскую упаковку и (или) на этикетку, удаление которой с потребительской упаковки затруднено. Остальные сведения должны наноситься на потребительскую упаковку, и (или) на этикетку, и (или) на листок- вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу либо прилагаемый к каждой упаковочной единице.

Маркировка пищевой рыбной продукции для детского питания, наносимая на упаковку, должна содержать информацию о том, что продукт относится к пищевой продукции для детей раннего возраста или к пищевой продукции для детей дошкольного и школьного возраста.