

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;
- замороженная 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;
- подкопченая 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;
- мороженная, 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 % 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 % от массы глазированной продукции.

При производстве мороженой пищевой рыбной продукции из неразделанных ракообразных масса наносимой на эту продукцию глазури не должна превышать 14 % 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 % 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 непереработанной 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.