

12.09.2019

ПродЭксперт



Самое важное и интересное для специалистов пищевой промышленности

Завершен переходный период для техрегламента на рыбу

С 1 сентября в странах Евразийского экономического союза (ЕАЭС) прекратили свое действие переходные положения техрегламента на рыбную продукцию.

Теперь вся пищевая рыбная продукция выпускается в обращение исключительно с документами об оценке соответствия требованиям технического регламента. Ранее можно было выпускать продукцию с документами об оценке соответствия требованиям, в том числе национального законодательства.

Нововведение распространяется не только на свежую рыбу, но и на следующие виды рыбной продукции:

- пищевой жир из рыбы,
- консервы и пресервы,
- детское питание,
- фарш,
- водоросли,
- водные млекопитающие и беспозвоночные.

Документы на соответствие требованиям рыбного техрегламента нужны на охлажденные, мороженые, вяленые, сушеные, маринованные и др. виды продуктов.

Техрегламентом ЕАЭС установлены единые требования:

- безопасности пищевой рыбной продукции,
- по маркировке и упаковке,
- процессов производства,
- хранения, перевозки, реализации.

Подробнее ознакомиться с текстом техрегламента можно по ссылке:



[регламент ЕЭС О безопасности рыбы и рыбной продукции](#)

Если у вас не подключен комплект «Техэксперт» для пищевых предприятий, вы всегда можете получить бесплатный доступ, заполнив простую форму регистрации на странице издания.

На союзный рынок не допускается пищевая рыбная продукция со следующими дефектами:

- произведенная из ядовитых видов рыб,
- не соответствующая потребительским свойствам по органолептическим показателям,
- мороженая, имеющая температуру в толще продукта выше минус 18°C,
- подвергнутая размораживанию в период хранения,
- содержащая опасные для здоровья человека биотоксины (фикотоксины).

Технический регламент предусматривает единую маркировку на рынке ЕАЭС для рыбной продукции, прошедшей оценку соответствия.

Вопрос-ответ

Вопрос:

СанПиН 2.3.2.1078-01 — действующий, но дополнение N 17 к нему приостановлено приказом N 1526 от 12.12.2011, чем пользоваться сейчас в части расценки глазури?

Где конкретно указаны нормы глазури, наносимой на рыбу и морепродукты?



Кудинова И. Е.

Ответ:

В приказе Минздравсоцразвития России от 12.12.2011 N 1526 указано, что действие дополнений к СанПиН 2.3.2.1078-01 было приостановлено в целях приведения в соответствие с Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденными решением Таможенного союза от 28.05.2010 N 299.

Это означает, что в области действия этих дополнений следует применять законодательство Таможенного союза (в настоящее время — ЕАЭС), а не национальное законодательство.

Требования к наносимой на рыбную продукцию глазури установлены в п.33 раздела VI ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции».

При производстве мороженой пищевой рыбной продукции из рыбы масса наносимой на эту продукцию глазури не должна превышать 5 процентов от массы глазированной продукции (с учетом погрешности методики определения).

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 (с учетом погрешности методики определения).

При производстве мороженой пищевой рыбной продукции из неразделанных ракообразных масса наносимой на эту продукцию глазури не должна превышать 14 процентов от массы глазированной продукции (с учетом погрешности методики определения).

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 (с учетом погрешности методики определения).