Доклад «Требования технического регламента

«Евразийского экономического союза

безопасности рыбы и рыбной

продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016)», начальник отдела санитарного надзора Управления Роспотребнадзора по ХМАО - Югре, Поваров В.П.

**-** Вступил в силу с 1 сентября 2017 года, за исключением пункта 15 технического регламента.

- **Ранее действовали положения национального законодательства** государств - членов Союза **или нормативно правовых актов** Союза и **ТР ТС «О безопасности пищевой продукции»** (ТР ТС 021/2011) **не распространялся** на пищевую рыбную продукцию.

**- При вступлении в силу технического регламента** на рыбу и рыбную продукцию **требования ТР ТС «О безопасности пищевой продукции»** (ТР ТС 021/2011) **применяются в отношении данной продукции**.

**Технический регламент распространяется на рыбную продукцию вырабатываемую на территории евразийского экономического союза.**

Объектами технического регулирования 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).

 **Сфера действия рыбного регламента**

**Распространяется:**

Вся рыбная продукция и процессы производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.

Стоит обратить внимание, что не уделяется внимание происхождению аквакультуры. То есть под действие регламента попадает как искусственно выращенная продукция, так и рыба, выловленная в естественных водоёмах любого типа (море, озеро, река, океан, протоки и т.д.).

**Действие технического регламента не распространяется на:**

^ процессы разведения и выращивания (доращивания) рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений;

^ специализированную пищевую рыбную продукцию (за исключением пищевой рыбной продукции для детского питания);

^ биологически активные добавки к пище и пищевые добавки, которые изготовлены на основе рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений;

**^ процессы производства, хранения, перевозки и утилизации пищевой рыбной продукции непромышленного изготовления**, предназначенной для выпуска в обращение на территории Союза;

^ пищевую рыбную продукцию, производимую гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах, а также процессы производства, хранения, перевозки и утилизации такой продукции, предназначенной только для личного потребления и не предназначенной для выпуска в обращение на территории Союза;

**^ продукцию из земноводных и пресмыкающихся**;

**^ непищевую рыбную продукцию**.

**Технический регламент включает следующие разделы:**

1.Область применения

2.Основные понятия

3.Идентификация пищевой рыбной продукции

4.Правила обращения пищевой рыбной продукции на территории Союза

5.Требования безопасности пищевой рыбной продукции

6.Требования к процессам производства пищевой рыбной продукции

7 Специальные требования к процессам производства, осуществляемым на судах

8I Требования к процессам хранения, перевозки, реализации и утилизации

пищевой рыбной продукции

 9Требования к упаковке и маркировке пищевой рыбной продукции

10. Обеспечение соответствия пищевой рыбной продукции требованиям безопасности

12. Оценка соответствия пищевой рыбной продукции

13. Маркировка пищевой рыбной продукции единым знаком обращения продукции на рынке Союза

14.Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего технического регламента

15 Защитительная оговорка

**Основные понятия (всего понятий 66):**

^ «пищевая рыбная продукция» - рыба (в том числе живая рыба и рыба-сырец (свежая)), водные беспозвоночные (в том числе живые и свежие водные беспозвоночные), водные млекопитающие (в том числе свежие водные млекопитающие) и другие водные животные, а также водоросли (в том числе водоросли-сырец (свежие)) и другие водные растения (в том числе свежие водные растения), в том числе продукция из них, в непереработанном или переработанном (обработанном) виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу;

^ «переработка (обработка)» - термическая обработка (кроме замораживания и охлаждения), копчение, консервирование, созревание, посол, сушка, маринование, концентрирование, экстракция, экструзия или сочетание этих процессов;

^ «переработанная пищевая рыбная продукция» - пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, прошедшая переработку (обработку);

^ «непереработанная пищевая рыбная продукция» - пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, не прошедшая переработку (обработку);

^ «пищевая продукция аквакультуры животного происхождения» - рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие и другие водные животные, извлеченные (выловленные) из полувольных условий их содержания, разведения или искусственно созданной среды обитания;

^ «пищевая продукция аквакультуры растительного происхождения» - водоросли и другие водные растения, извлеченные (выловленные) из полувольных условий их содержания, разведения или искусственно созданной среды обитания;

^ «имитированная пищевая рыбная продукция» - пищевая рыбная продукция, воспроизводящая органолептические показатели заданного имитируемого продукта (например, «аналоги икры», «изделия структурированные», «крабовые палочки»). g

**Идентификация пищевой рыбной продукции проводится заинтересованными лицами одним или несколькими из следующих методов:**

^ метод по наименованию - путем сравнения наименования пищевой рыбной продукции, указанного в маркировке на потребительской упаковке, транспортной упаковке и (или) сопроводительном

U /-\* U

документе, с наименованием, указанным в определении вида пищевой рыбной продукции, установленным настоящим техническим регламентом;

^ визуальный метод - путем сравнения внешнего вида пищевой рыбной продукции с признаками, указанными в определении такой пищевой рыбной продукции в настоящем техническом регламенте и (или) в документе, в соответствии с которым изготовлена продукция;

^ органолептический метод - путем сравнения органолептических показателей пищевой рыбной

U U /-\* U

продукции с признаками, указанными в определении такой пищевой рыбной продукции в настоящем техническом регламенте и (или) в документе, в соответствии с которым изготовлена продукция;

^ аналитический метод - путем проверки соответствия морфологических, физических, химических, биохимических и микробиологических показателей пищевой рыбной продукции признакам, указанным в определении такой пищевой рыбной продукции в настоящем техническом регламенте и (или) в документе, в соответствии с которым изготовлена продукция, и установления тождественности показателей аутентичным природным образцам, в том числе с применением методов видовой идентификации рыбы, водных беспозвоночных и других водных животных, а также водорослей и других водных растений.

Органолептический метод применяется в случае, если пищевую рыбную продукцию невозможно идентифицировать

методом по наименованию и визуальным методом.

Аналитический метод применяется в случае, если пищевую рыбную продукцию невозможно идентифицировать

методом по наименованию, визуальным или органолептическим методами.

**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 (четырехзубые) 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).

**Отдельные требования безопасности объектов аквакультуры:**

^ Пищевая рыбная продукция должна быть изготовлена из объектов аквакультуры, происходящих из хозяйств (предприятий), благополучных в ветеринарном отношении.

^ Пищевая продукция аквакультуры не должна содержать натуральные или синтетические гормональные вещества и генетически модифицированные организмы.

^ Максимально допустимые уровни содержания остатков ветеринарных препаратов, стимуляторов роста животных, лекарственных средств, содержание которых в пищевой продукции аквакультуры животного происхождения контролируется на основании информации об их

 применении (за исключением левомицетина (хлорамфеникола), тетрациклиновой группы и бацитрацина),

предоставляемой изготовителем, при выпуске ее в обращение на территории Союза, не должны превышать допустимые уровни, установленные приложением № 2 к техническому регламенту.

^ Пищевая продукция аквакультуры животного происхождения должны быть исследованы на наличие паразитов (паразитарных поражений). Паразитологические показатели безопасности установлены приложением № 3 к техническому регламенту.

^ В случае обнаружения опасных для здоровья человека живых паразитов и их личинок уловы водных биологических ресурсов животного происхождения и пищевая продукция аквакультуры животного происхождения должны быть обезврежены соответствующими методами.

**Требования в части глазирования мороженой пищевой рыбной продукции**

«Глазирование» - процесс образования защитного слоя льда на поверхности мороженой пищевой рыбной продукции при орошении или погружении ее в питьевую или чистую воду с растворенными в ней пищевыми добавками или без них.

**При производстве мороженой пищевой рыбной продукции:**

**-из рыбы** масса наносимой на эту продукцию глазури **не должна превышать 5 % от массы глазированной продукции.**

**--из разделанных или очищенных ракообразных и - продуктов их переработки** масса наносимой на

эту продукцию глазури **не должна превышать 7 % от массы глазированной продукции**.

**из прочей пищевой рыбной продукции** масса наносимой на эту продукцию глазури **не должна**

**превышать 8 % от массы глазированной продукции**.

-из неразделанных ракообразных масса наносимой на эту продукцию глазури не должна

**превышать 14 % от массы глазированной продукции.**

**Маркировка упакованной пищевой рыбной продукции должна содержать следующие сведения:**

>

>

>

>

>

>

>

>

>

>

>

>

>

>

>

место нахождения изготовителя или отчество и место нахождения предпринимателя-изготовителя, место нахождения уполномоченного

>

>

>

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

информация о составе пищевой рыбной продукции;

наименование и фамилия, имя, индивидуального наименование и изготовителем лица (при наличии), наименование и место нахождения импортера;

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

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

условия хранения пищевой рыбной продукции;

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

информация об использовании ионизирующего излучения;

состав модифицированной газовой среды в потребительской упаковке пищевой рыбной продукции;

наличие вакуума (кроме рыбных консервов);

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;

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

информация о замораживании (охлаждении) пищевой рыбной продукции;

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

показатели пищевой ценности (для переработанной пищевой рыбной продукции);

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

единый знак обращения продукции на рынке Союза. 14

**Оценка соответствия пищевой рыбной продукции проводится в следующих формах:**

^ подтверждение соответствия пищевой рыбной продукции, за исключением пищевой рыбной продукции для детского питания, пищевой рыбной продукции нового вида, непереработанной пищевой рыбной продукции животного происхождения (в том числе живой рыбы и живых водных беспозвоночных);

**^ государственная регистрация пищевой рыбной продукции нового вида и пищевой рыбной продукции для детского питания,** за исключением

f00 U U f00 u

непереработанной пищевой рыбной продукции животного происхождения, предназначенной для детского питания, в соответствии с положениями технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);

**^ ветеринарно-санитарная экспертиза непереработанной пищевой рыбной продукции животного происхождения, живой рыбы и живых водных беспозвоночных.**

Подтверждение соответствия пищевой рыбной продукции проводится в форме декларирования соответствия по схеме 3д, 4д или 6д.

**Правила обращения на территории Союза и формы оценки соответствия пищевой рыбной продукции**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид продукции | Форма оценки соответствия | Документ (сведения) по оценке соответствия | Правила обращения |
| Переработанная пищевая рыбная продукция животного происхождения | Подтверждение соответствия в форме декларирования соответствия по схемам 3д, 4д или 6д | Декларация о соответствии | При перемещении между государствами-членами Союза и ввозе на территорию Союза сопровождается ветеринарным сертификатом подтверждающим эпизоотическое благополучие и товаросопроводительной документацией |
| Пищевая рыбная продукция растительного происхождения | Подтверждение соответствия в форме декларирования соответствия по схемам 3д, 4д или 6д | Декларация о соответствии | Сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость такой продукции |
| Непереработанная пищевая рыбная продукция животного происхождения | Ветеринарно­санитарная экспертиза | Документ, содержащий сведения, подтверждающие безопасность | Сопровождается ветеринарным сертификатом и товаросопроводительной документацией |
| Пищевая рыбная продукция нового вида | Государственнаярегистрация | Сведения о регистрации, внесенные в единый реестр пищевой продукции нового вида\* | При перемещении между государствами-членами Союза и ввозе на территорию Союза сопровождается ветеринарным сертификатом подтверждающим эпизоотическое благополучие и товаросопроводительной документацией |
| Пищевая рыбная продукция для детского питания | Государственнаярегистрация | Сведения о регистрации, внесенные в единый реестрспециализированной пищевой продукции | При перемещении между государствами-членами Союза и ввозе на территорию Союза сопровождается ветеринарным сертификатом подтверждающим эпизоотическое благополучие и товаросопроводительной документацией |

\* Факт государственной регистрации пищевой продукции нового вида означает, что в дальнейшем подобная пищевая продукция не рассматривается как пищевая продукция нового вида и не подлежит государственной регистрации иным заявителем и под иными наименованиями

^ Оценка соответствия процессов производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевой рыбной продукции требованиям технического регламента проводится в форме государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технического регламента;

^ Оценка соответствия процессов производства и переработки пищевой продукции аквакультуры животного происхождения и улова водных биологических ресурсов животного происхождения проводится в форме государственной регистрации производственных объектов в соответствии с положениями технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);

^ Оценка соответствия пищевой рыбной продукции непромышленного изготовления и пищевой рыбной продукции предприятий питания (общественного питания), предназначенной для реализации при оказании услуг, а также процессов реализации указанной пищевой рыбной продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований технического регламента;

^ Оценка соответствия пищевой рыбной продукции животного происхождения непромышленного изготовления требованиям технического регламента может проводиться в форме ветеринарно-санитарной экспертизы.

**Переходные положения технического регламента**

**(утверждены Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 24 апреля 2017 г. № 40)**

**Установлено, что:**

**^ документы об оценке соответствия обязательным требованиям, установленным актами, входящими в право Союза, или законодательством государства-члена, выданные или принятые в отношении продукции, являющейся объектом технического регулирования технического регламента, до дня вступления в силу технического регламента, действительны до окончания срока их действия, но не позднее 1 сентября 2019 г.**

**Со дня вступления в силу технического регламента выдача или принятие документов об оценке соответствия продукции обязательным требованиям, ранее установленным актами, входящими в право Союза, или законодательством государства-члена, не допускается;**

**^ до 1 марта 2019 г. допускаются производство и выпуск в обращение на территориях государств-членов продукции, не подлежавшей до дня вступления в силу технического регламента обязательной оценке соответствия обязательным требованиям, установленным актами, входящими в право Союза, или законодательством государства-члена, без документов об обязательной оценке соответствия продукции и без маркировки национальным знаком соответствия (знаком обращения на рынке);**

**^ до 1 сентября 2019 г. допускаются производство и выпуск в обращение на территориях государств- членов продукции в соответствии с обязательными требованиями, ранее установленными актами, входящими в право Союза, или законодательством государства-члена, при наличии документов об оценке соответствия продукции указанным обязательным требованиям, выданных или принятых до дня вступления в силу технического регламента.**

**Продукция маркируется национальным знаком соответствия (знаком обращения на рынке) в соответствии с законодательством государства-члена. Маркировка такой продукции единым знаком обращения продукции на рынке Союза не допускается;**

 **^Перечень стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента, а также перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования**