

**ATENÇÃO - ESTE DOCUMENTO É UMA TRADUÇÃO AUTOMÁTICA SERVINDO APENAS DE ORIENTAÇÃO. A VERSÃO VÁLIDA EM CASO DE DIVERGÊNCIA É A VERSÃO ORIGINAL (EM RUSSO)**

Resolução do governo da Federação Russa N 132 datada de 9 de março de 2010 "requisitos de elegibilidade para determinados tipos de produtos e processos de requisitos (incluindo pesquisas) projeto, construção, instalação, ajuste, operação, armazenamento, transporte, realização e reciclagem, contidos nos regulamentos técnicos da República do Cazaquistão, que é um Estado-membro da União aduaneira"

Com as alterações e adições de: 25 de fevereiro de 2014

Nos termos do artigo 46 da lei Federal "no regulamento técnico", decide o governo da Federação Russa:

1. para aprovar a lista anexa dos regulamentos técnicos da República do Cazaquistão, que é um Estado-membro da União Aduaneira que contêm requisitos obrigatórios para certos tipos de produtos e processos de requisitos (incluindo pesquisas) projeto, construção, instalação, ajuste, operação, armazenamento, transporte, realização e reciclagem e introduzir requisitos obrigatórios em 1 de julho de 2010

2. o Ministério da indústria e comércio da Federação da Rússia, com a participação da Agência Federal no regulamento técnico e metrologia, até 1 de abril de 2010 para desenvolver e aprovar a lista dos produtos sujeitos a lista de requisitos de comprovação de conformidade obrigatória aprovadas pela presente decisão.

Alterações: decreto do governo de RF, de 25 de fevereiro de 2014 N 146, n.º 3 ver alterada o texto do parágrafo na edição anterior

3. ao estabelecer que: o requerente tem o direito de escolher o modo de regulamento técnico, que seria a requisitos de avaliação da conformidade obrigatória sob a lista aprovada pela presente resolução, o n.º 1 do artigo 46.º da lei Federal "sobre o regulamento técnico"; formas de avaliação da conformidade dos produtos incluídos na lista, desde que no n.º 2 do presente regulamento, deve ser determinada em conformidade com a decisão do governo da Federação Russa datado de 1 de dezembro de 2009 N 982 na aprovação de uma única lista de produtos sujeitos a certificação obrigatória e uma única lista de comprovação de conformidade de produtos que deve assumir a forma da adoção da declaração de conformidade";

Controle estatal (supervisão) para o cumprimento dos requisitos obrigatórios da lista aprovada pela presente resolução, pelos órgãos federais do poder executivo, dentro de sua esfera de competência;

autoridade para a acreditação de organismos de certificação e laboratórios de teste (centros), avaliação da conformidade dos produtos incluídos na lista prevista no n.º 2 do presente regulamento, implementa o Serviço Federal para credenciamento dentro do governo da Federação da Rússia, o número de funcionários autorizados da Central e os corpos territoriais do serviço, bem como as dotações orçamentais previstos no orçamento federal para a gestão e administração de recursos instalados.

4. Federal Agência no regulamento técnico e metrologia, até 1 de abril de 2010 aprova a lista usada na República do Cazaquistão, no domínio da normalização, bem como documentos contendo as regras e métodos de pesquisas (testes) e incluindo uma amostragem regras necessárias para a aplicação e o cumprimento dos requisitos obrigatórios sob a lista aprovada pela presente resolução e implementação da avaliação da conformidade para determinados requisitos de produtos e processos para garantir sua

publicação na edição impressa do órgão federal do poder executivo no regulamento técnico e colocação do sistema de informação pública em formulário eletrônico-digital.

*Regulamentos técnicos "requisitos de segurança de peixe e produtos da pesca" (aprovados pelo governo da República do Cazaquistão, de 19 de maio de 2009 N 743)*

*FIADOR: Requisitos de segurança obrigatório de peixe e produtos da pesca, contidas nos n.ºs 7, 8, 13, 14, 16, 18-22, 25-27, parágrafo 2.º, n. 28, n. 29-32, 34-39, 45, 46, 48, 49, 51, 53-64, 62 do presente estatuto, com efeitos a partir de 1 de julho de 2010*

### **1. campo de aplicação**

1. os presentes regulamentos técnicos "requisitos de segurança de peixe e produtos da pesca" (adiante designados os regulamentos técnicos) se aplicam a todos os produtos (fabricados) e importado (importados) tipos de peixe e produtos da pesca, com códigos de classificação das mercadorias na nomenclatura da actividade económica externa da República do Cazaquistão, especificado no anexo do presente regulamento técnico.

O presente regulamento estabelece os requisitos para a segurança alimentar de peixes, incluindo a produção aquícola, fabricação, embalagem, rotulagem e comércio de peixe e produtos da pesca.

2. os requisitos dos regulamentos técnicos presentes não se aplicam para:

- 1) processos de criação e de cultivo (crescente) de peixe;
- 2) peixe e produtos da pesca destinados a crianças, nutrição especial (incluindo dieta e profilaxia e tratamento);
- 3) dietéticos e nutricionais suplementos de peixe;
- 4) forragens e produtos técnicos de peixe.

3. identificação de peixes e produtos da pesca é realizada por meio de uma inspeção Visual de suas minúcias.

Identificação e seleção de amostras para pesquisa e teste de produto é realizada com o uso de documentos normativos na padronização, estabelece os requisitos para o produto específico pelo nome:

- revisão de documentos que descrevem o lote do produto;
- pesquisas e testes de produtos;
- Inspeção visual (organoléptica), dos produtos;
- Estude as informações fornecidas com o produto na forma de texto na etiqueta da folha de empacotamento do consumidor aqui.

4. os mais prováveis riscos, qual peixe e produtos da pesca são propriedades perigosas, que têm um efeito negativo sobre a saúde humana e o meio ambiente incluem:

- 1) o teor de poluentes químicos no peixe e produtos da pesca;
- 2) o conteúdo de elementos tóxicos, pesticidas, radionuclídeos, outras substâncias nocivas e respectivos resíduos;
- 3) microbiológicos e parazitologičeskaâ contaminação de peixes e produtos da pesca;
- 4) conteúdo proibido para o uso de aditivos alimentares e produtos de engenharia genética.

5. na aquisição e produção de peixes e produtos devem levar em conta todos os riscos decorrentes de:

- escolha de lugar e o território da enterprise e dispositivo produção zonas (áreas) colheita de peixe e produtos da pesca;
- preparação da matéria-prima para processamento;
- treinamento de pessoal, equipamentos e instalações;

a produção de peixe e produtos da pesca, sua armazenagem e circulação.

## **2. termos e definições**

6. os regulamentos técnicos presentes são usados, os termos e definições fornecidas pelas leis da República do Cazaquistão com data de 10 de julho de 2002 "de ciências veterinárias" datada de 4 de dezembro de 2002 "em sanitário e epidemiológico bem estar da população", de 21 de julho de 2007 "sobre a segurança alimentar", bem como o seguinte:

- 1) produtos de aquicultura-peixe e itens não-peixes cultivados ou doraşennye sob condições controladas;
- 2) violação da consistência do peixe-para mudar a consistência dos peixes como resultado da quebra da estrutura muscular que se torna pastelike a carne dos ossos;
- 3) de peixes, peixe fresco, a única condição para que o recebimento de armazenamento estava esfriando; 4) peixe-peixe na forma natural ou transformada, que se destina a ser usado para fins nutricionais;
- 5) peixe cru-live, peixe cru, refrigerados, congelados, usado para cozinhar, de produtos alimentares;
- 6) nave-mãe (barco)-qualquer navio a bordo do qual os produtos da pesca sofrem uma ou mais das seguintes: embalagem, refrigeração, congelação e filetagem, corte;
- 7) produtos-produtos simulados, feitos com peixe e peixe itens, reproduzindo as naturais características organolépticas do produto;
- 8) a contaminação, a contaminação de peixes e produtos da pesca por natureza alienígena de substâncias biológicas ou químicas se entra o produto alimentar inadvertidamente torná-los inseguros e impróprios para consumo humano;
- 9) navio congelador qualquer navio a bordo do qual congelação de peixe e produtos da pesca;
- 10) peixe, peixe, que tem sido congelado, congelado a temperatura foi abaixada apenas o suficiente para manter sua qualidade e qual são, em seguida, manteve-se a estas temperaturas baixas durante o transporte, armazenamento e venda, incluindo o momento da venda;
- 11) o congelamento do processo tecnológico no equipamento apropriado para que a temperatura no interior do produto não exceda os-18 ° c;
- 12) molho de filetagem-tipo peixe, em que o peixe é cortado longitudinalmente em duas metades longitudinais e escamas, cabeça, coluna vertebral, ombro e costela óssea, barbatanas, os interiores são removidos; a pele pode ser retida ou removida.
- 13) os peixes refrigerados-peixe, o processo de arrefecimento, que prevê a redução de temperatura na espessura do tecido muscular do produto a temperaturas de-1 ° c a -5 ° c;
- 14) fumava produtos de peixe feitos de peixe salgado, previamente tratado com métodos de fumos, sem fumo ou misturados a uma temperatura de + 40 ° c e tem um cheiro e sabor fumado;
- 15) ao vivo peixe, um peixe flutuando em um natural ou perto de seu Habitat, com os movimentos naturais do corpo, da mandíbula, Gill cobre;
- 16) Limpe a água-mar ou água doce, incluindo desinfecção água (purificada) que não contenha microrganismos, substâncias nocivas ou plâncton tóxico em quantidades susceptíveis de comprometer a segurança dos recursos aquáticos vivos;
- 17) produção de peixe defumado quente de peixe salgado previamente tratados com técnicas de fumos, sem fumo ou misturadas em temperaturas superiores a + 80 ° c e tem um cheiro e sabor defumado, totalmente cozido completamente.

## **3. as condições de tratamento de peixe e produtos da pesca no mercado**

7. ao colocar os objetos, você deve garantir que o comércio interno de peixe e produtos da pesca com os requisitos dos regulamentos técnicos presentes e regulamentos veterinários-sanitárias e higiênicos e normas, bem como a garantir a disponibilidade dos documentos para comprovar a segurança e a rastreabilidade (certificado veterinário, a documentação que acompanha o produto).

8. a aplicação de peixe e produtos da pesca deve ser conduzida em conformidade com os actos normativos legais no campo da saúde pública veterinária, segurança alimentar e as atividades do comércio, garantindo a segurança dos produtos para a vida e a saúde das pessoas e do ambiente.

9. peixe e produtos, com claros sinais de defeituosa, violação de consistência, não acompanha documentos que atestem a sua segurança, a origem e a qualidade, com desconhecidos ou expirado e quando há uma incompatibilidade entre as propriedades e a rotulagem de peixe e produtos da pesca com os requisitos da legislação da República do Cazaquistão no campo da segurança alimentar e regulamentos técnicos são para conhecimentos veterinários e sanitários de peixe.

10. é proibida a implementar peixes e peixes produtos, com nenhum documento que atesta a sua conformidade com os requisitos estabelecidos pela legislação da República do Cazaquistão na segurança dos produtos alimentares.

11. a destruição de impróprios para o consumo e perigoso para a vida e a saúde dos peixes e produtos da pesca são realizadas na forma prescrita pela legislação da República do Cazaquistão no campo da segurança alimentar.

#### **4. requisitos de segurança para peixe e produtos da pesca**

12. Microbiologia e parasitologičeskaâ contaminação de peixes e produtos da pesca e o teor de poluentes químicos, elementos tóxicos, pesticidas, radionuclídeos, outras substâncias nocivas e seus resíduos, aditivos alimentares e produtos de engenharia genética não devem exceder os níveis definidos pela legislação da República do Cazaquistão no campo da saúde e da medicina veterinária.

13. peixes como um produto alimentar devem ser obtidos a partir do ambiente natural antes de implementar ou implementados diretamente após a sua recepção dos habitats naturais ao longo de um período de tempo menor que o tempo após o qual as extremidades de suas vidas.

14. ao peixe, o produto de pesca antes do volume de negócios deve se submeter a tratamento biológico para eliminar a disponibilidade de alimentos no estômago e intestinos.

Peixe que contém algumas de suas peças são perigosas para a saúde humana, deve ser como rosetas com a remoção e posterior eliminação das partes perigosas.

Peixe e produtos da pesca na fase de tratamento não devem conter parasitas e suas larvas, saúde perigosa ao ser humano.

Não permitido para a produção de produtos de peixe usado como famílias de peixe cru Molidae, Diodontidae, Canthigasteridae, capas.

A presença de desidratação profunda em peixes congelados e produtos da pesca não deve ser superior a 10%, em peso.

#### **5. requisitos de segurança para edifícios, territórios das empresas que se dedicam ao tratamento de peixe e produtos da pesca**

15. colocação e comissionamento da recém construíram e reconstruíram empresas para processamento de peixe e produtos da pesca (doravante, a empresa) são realizados em conformidade com a legislação da República do Cazaquistão, no campo da saúde e medicina veterinária.

Área deve ser vedadas, paisagísticos, plantadas árvores e arbustos e mantidos limpa.

16. a localização das instalações deve assegurar o processo de segmentação e exclui a possibilidade de cross-fluxos de matérias-primas e resíduos de fluxo de produtos acabados.

17. a água usada na produção de peixe e produtos da pesca, devem satisfazer as exigências dos requisitos das regras técnicas segurança de água potável para a população."

18. as instalações da empresa devem ser equipadas com sistemas de ventilação, sistemas de água e esgoto.

19. equipamento de água de esgoto, drenagem deve ser concebida e construída de forma a evitar qualquer risco de contaminação de peixes e produtos da pesca e o ambiente.

20. no planejamento das lojas de produção, estações, escritórios, armazéns e auxiliares empresas prevê a organização do sistema de controle de produção, incluindo o laboratório de controle

de segurança veterinárias e sanitárias dos peixes e produtos da pesca, bem como para a qualidade da limpeza, lavagem e desinfecção.

21. independentemente da capacidade e a actividade da empresa durante a produção (manufatura) são produtos da pesca:

- 1) segmentação de processo;
- 2) isolamento de processos sujos da rede.

Nas oficinas de fabrico de produtos da pesca para eliminar odores, poeira e outros contaminantes (produção), entrada de ar está equipada com ventilação forçada.

22. todas as superfícies que podem entrar em contato com o peixe devem ser feitas de material resistente à corrosão, à prova d'água e ser svetlookrašennymi, Lisa e facilmente lavável. Paredes e divisórias devem ser lisas e de altura suficiente para garantir o processo tecnológico.

Tectos e armaduras de parede são permitidas, sujeira, desprendimento de partículas estranhas para os produtos alimentares e condensação ou bolor na superfície. Os pisos de todos os estabelecimentos comerciais são cobertos pelo plano, liso, impermeável materiais e devem ser construídas de modo a assegurar a adequada descarga de águas residuais nos drenos. Projeto janela deve minimizar o acúmulo de sujeira, as portas devem ter superfície lisa nesorbiruûsuû, a ligação entre os pisos e paredes deve ser facilmente acessível para limpeza.

23. a empresa está equipada com segurança e interno de tubulação em conformidade com a respectiva finalidade, são pintados em uma cor distinta, em conformidade com as exigências dos requisitos dos regulamentos técnicos para os sinais de cores, segurança e marcação de sinal em locais de trabalho ".

## **6. requisitos de segurança para pesca e Báltico navios de transformação de peixe**

24. os navios devem ser concebidos, assim como para não causar produtos contatos com esgoto-água, esgoto, fumo, combustível, óleo, lubrificantes, ter um mínimo de cantos afiados e saliências devem fornecer estoque intensivo.

Superfícies, equipamentos e materiais que entram em contacto com os produtos da pesca, pesca de embarcação, devem ser de material resistente à corrosão adequado, lavagem suave e facilmente auditável e desinfecção. Revestimento deve ser duráveis e não-tóxico.

Embarcações projetadas e equipadas para a armazenagem dos produtos da pesca por mais de 12:00 horas, devem ser equipadas com porões, tanques ou recipientes para o armazenamento dos produtos da pesca.

Os porões devem ser separados do motor e dos alojamentos da tripulação por partições que são suficientes para evitar qualquer contaminação dos produtos da pesca armazenados. Porões e recipientes devem garantir a segurança dos produtos em condições satisfatórias de higiene e, se necessário derreter a água não contactado produtos.

Nos navios equipados para refrigeração de produtos da pesca em refrigeração salubre, tanques devem estar equipados com dispositivos para alcançar uma temperatura uniforme ao longo dos tanques.

Tais dispositivos devem ter atingido um grau de resfriamento que oferece uma mistura de peixe e salubre é não superior a + 3 ° c seis horas após o carregamento e não superior a 0 ° c, através de 16 h e permite monitorar e registrar a temperatura. Quando refrigerar produtos da pesca deve satisfazer os requisitos das normas e regras veterinárias e sanitárias.

25. o gelo utilizado para arrefecer produtos da pesca deve ser feito a partir de água potável ou água limpa. Antes da utilização devem ser armazenado em condições que impeçam a contaminação.

26. produtos da pesca devem ser refrigerados com gelo ou refrigerados a água não mais tarde do que de uma hora após a captura.

27. pequenas embarcações podem permitir que as condições de temperatura dos produtos da pesca descarregadas, sem gelo. Este peixe deve ser descarregado durante o 12h desde a captura de peixe e a temperatura deve ser mantida em entre -1 ° c a + 4 ° c.

28. quando os produtos da pesca de água de refrigeração, devem ser armazenada em água fria limpa. Este método de refrigeração pode não se aplicar mais de três dias no navio.

Se os navios de pesca tem um aparelho para água usada com os produtos da pesca, ele deve ser instalado de forma a evitar a contaminação da água.

29. é necessário impedir que os pássaros, insetos ou outros animais parasitas e pragas.

## **7. requisitos para os navios de refrigeração, refrigeração, câmaras e deep-freezers**

30. congelação navio deve incluir:

equipamento de congelamento com capacidade suficiente para abaixar a temperatura de -18 ° c; equipamento de arrefecimento com capacidade suficiente para manter os produtos da pesca no armazenamento detém a não mais de -18 ° c. Porões de armazenamento estão equipados com dispositivos para registrar a temperatura. O sensor do leitor deve estar localizado em uma área onde a temperatura mais alta no porão.

Paredes interiores e tetos de câmaras frias e frigoríficos antes de serem higienizados os produtos da pesca.

Produtos da pesca para os compartimentos do refrigerador e congelador são empilhados em paletes de madeira ou a altura da grade de 8 polegadas do chão. Pilhas devem ser localizadas a não mais de 30 cm das paredes e dispositivos de resfriamento. Entre os corredores de pilhas à esquerda.

Se os navios de pesca tem um aparelho para água juntamente com o peixe, então ele deve ser instalado de forma a evitar a contaminação da água.

## **8. Exigências da segurança para o plavbazam (ofícios flutuando)**

31. Ao plavbazam (ofícios flutuando), pelo menos, é necessário ter:

a zona da inspeção, reservada adotando os produtos de pescar onboard, que é projetado para proteger o produto do sol e dos elementos de heating e de toda a fonte da contaminação e rendido facilmente a colher;

sistema para fornecer os peixes da zona do método na zona de funcionamento, que corresponde às exigências da saúde e da higiene;

as zonas de funcionamento, as roomy para a preparação e o tratamento dos produtos dos fishings, que são rendidos facilmente a colher e aos disinfections, arranjam em tal maneira a respeito de impedem toda a contaminação dos produtos;

zona para armazenar a produção terminada;

o lugar para armazenar os materiais de embalagem, isolado das zonas da preparação e do tratamento da produção;

o equipamento especial para a eliminação waste ou a câmara para armazenar os restos do alimento da pesca, inadequados para o consumo por povos, em retiradas deste caso devem ser armazenados na embarcação não mais de 24 horas;

a entrada da circul-água, cujo o arranjo exclui o contato com o sistema do water-supply;

equipamento para a lavagem das mãos do pessoal, ocupadas com trabalhar os produtos da pesca.

Plavbazy (ofício flutuando), que realizam congelar os produtos da pesca, também deve ter um equipamento, requerido para as embarcações congelando-se.

## **9. Exigências da segurança para o equipamento e a garantia metrological**

32. O arranjo de equipamento nas lojas deve ser o mesmo que se reduzir à poluição transversal mínima, e processos tecnologicos deve completamente ser dividido no espaço ou no tempo.

Todas as superfícies nos lugares do produto trabalhando devem ser preparadas dos materiais nontoxic, para ser lisas, waterproofed, para ser suportado em um estado bom - a fim reduzir a um mínimo a acumulação do mucus dos peixes, escala, vnutrennostey e diminuir o risco da poluição física.

Nos lugares de peixes trabalhando pela água a fonte da água bebendo fria deve ser fixa. Deve haver a facilidade do armazenamento e/ou a produção correspondentes do gelo.

33. Os instrumentos estão trabalhando o equipamento, as placas do corte, capacidade, correias transportadoras e as facas devem ser preparadas daquelas permitidas ao contato com os gêneros alimentícios dos materiais, fáceis de ser limpados e desinfetados. As construções do metal, que têm o contato com o material cru e a produção terminada, devem ser preparadas dos materiais não corrosivos.

O equipamento nas empresas deve ser colocado para assegurar o fulfillment de operações tecnológicas e da preparação da produção segura do alimento de acordo com as exigências dos regulamentos técnicos atuais.

O equipamento, utilizado com realizar-se da produção dos peixes, deve ter o projeto e as características operando-se, que asseguram sua segurança.

34. A construção e o desempenho do equipamento devem dar a possibilidade para produzir sua lavagem, desinfecção e colher da zona circunvizinha. A lavagem e a desinfecção devem ser realizados com a frequência, suficiente a fim evitar o risco da poluição. O gráfico (frequência) da lavagem e da desinfecção é afirmado pelo líder da empresa.

O equipamento deve ser equipado com o equipamento apropriado do controle e de medição.

35. Os meios da medida e do controle de processos tecnológicos passam a verificação ou a calibração periódica à ordem, estabelecida pelo sistema político do estado da garantia da unidade das medidas.

O uso do equipamento do controle e de medição do mercúrio é proibido. As caixas metálicas devem ser equipadas para os medidores de vidro.

36. O trabalho no equipamento tecnológico novo, e também reparado e reconstruído deve ser realizado após seu funcionamento sanitário e controle microbiológico requerido.

37. As paredes de vats estacionários para o embaixador, thawing fora de embeber, aprofundado na terra, devem ser levantadas acima do assoalho não menos do que a 50 centímetros.

O fundo dos vats deve ter um incline ao furo bleed e assegurar o dreno completo das salmouras e das águas de lavagem para fora trabalhadas.

Os recipientes, utilizados para o embaixador, devem ser preparados do material anticorrosivo ou polimérico.

As prateleiras, pretendidas para o dreno da água do degelado, lavado e peixe de sal, devem ser fixadas situadas na altura não menos de 40 centímetros do assoalho.

38. fumar câmaras deve estar equipado com dispositivos de controle remoto, cujo testemunho é inscrito num registo especial.

39. loja caviar deve ser projetada em uma sala separada com processo de rosqueamento. Embalagem de caviar em latas e barris deve ser separada.

## **10. Exigências da segurança para o processo de realizar-se dos peixes e da produção dos peixes**

40. A segurança dos peixes e os peixes que a produção no processo de sua produção deve estar fornecem o ford:

1) pela seleção de processos tecnológicos e de regimes de seu realization em todos os estágios (seções) de realizar-se dos peixes e da produção dos peixes;

2) pela seleção da seqüência a melhor de processos tecnológicos, impedindo a produção do alimento da poluição produzida;

3) pelo controle do trabalho do equipamento tecnológico;

4) pelo observance das condições de armazenar do material cru e dos aditivos de alimento, necessário para realizar-se da produção dos peixes;

5) pelo índice de colocações da produção, equipamento tecnológico e inventário, utilizados no processo de realizar-se dos peixes e da produção dos peixes, no estado, que impede a poluição da produção dos peixes;

6) pela seleção dos métodos e pelo periodicity do funcionamento sanitário, da desinfecção, da exterminação dos insetos e do deratization de colocações da produção, do funcionamento sanitário e da desinfecção do equipamento tecnológico e do inventário, utilizados no processo de realizar-se dos peixes e da produção dos peixes. O funcionamento sanitário, a desinfecção, a exterminação dos insetos e o deratization devem ser realizados com o periodicity, suficiente para a exceção do risco da poluição

da produção dos peixes. O periodicity do funcionamento sanitário, do disinfection, da exterminação dos insetos e do deratization é estabelecido pelo produtor da produção;

7) conduzindo e pelo armazenamento da documentação, que confirma cumprir as exigências dos regulamentos técnicos atuais.

41. Com realizar-se da produção dos peixes é necessário usar somente os aditivos de alimento, registados pelo órgão autorizado à região da saúde pública.

42. Beheading e potroshenie dos peixes devem ser realizados com o observance de exigências veterinário-sanitárias e da saúde e da higiene.

Filetirovanie e o corte devem ser realizados em tal maneira a respeito de evitam a contaminação e spoiling do sirloin dos peixes. A acumulação do sirloin nas tabelas trabalhando não está permitida, depois que sua preparação eles deve se submeter a processar mais adicional.

43. O material cru, utilizado em realizar-se da produção dos peixes, deve corresponder a veterinário-sanitário e saúde e réguas e regulamentos da higiene.

44. A produção de peixes frescos (material cru) nas embarcações deve corresponder às seguintes exigências:

no exemplo de detectar os helminths, perigoso para a saúde humana, o prendedor de peixes venenosos, a contaminação do prendedor pelo solo à terra ou por produtos de petróleo, devem ser aceitadas as medidas, estabelecidas pelos regulamentos técnicos atuais, que impedem a possibilidade da saída de perigoso para a saúde do produto do usuário;

todos os distúrbios permitidos devem ser fixos e relatados à cara correspondente durante descarregar do prendedor ou da produção terminada no porto;

o processo de descarregar deve excluir a contaminação dos produtos da pesca, fornece a proteção das condições de temperatura solar e atmosférica das ações e corresponder para seu armazenamento.

45. As seguintes exigências devem ser realizadas com a produção dos peixes de refrigeração:

atuns, sailboat, cavala, marlin, sword-fish e peixes cartilaginous depois que o prendedor deve imediatamente exsanguinated;

os peixes do esturjão (além do sterlet) devem exsanguinated, vestido, neles devem ser interior e sphincter removidos;

Schizothorax, ao ilishu, Osmanlis e o khramulyu manufaturam somente pelo potroshenymi; do interior, os roe, os roes macios e a película preta devem completamente ser removidos e destruído, dirigir no ilishi e no khramuli deve ser removido e destruído;

o peixe-gato com o comprimento de mais de 53 cm deve ser manufaturado com potroshenym.

46. As seguintes exigências devem ser realizadas com a produção do creme de gelo dos peixes e da produção dos peixes:

a seção de trabalhar-para fora deve ser fornece o ford com água drinkable ou pura;

congelar-se deve passar em uma temperatura não mais altamente do que -30°C antes de alcançar na espessura do produto da temperatura não mais altamente do que -18°C;

é permitido conduzir congelar-se sob as condições naturais nos lugares do prendedor do navaga em uma temperatura do ar não mais altamente do que -12°S nas áreas geladas, bem arejadas ou no esboço.

Os peixes e os produtos de peixes congelando-se devem ser produzidos após a conclusão dos estágios necessários da produção. Do momento da chegada do material cru na produção e a seu colocar no morozilnik não deve passar mais de 4 horas.

47. Com a produção do sal e dos peixes da lagoa dos produtos do marinovannykh com a massa de mais de 1 quilograma antes que o embaixador dever ser vestido.

A limpeza, o reforço e a salmoura refrigerando devem ser realizados de acordo com a tecnologia afirmada da produção.

48. Smoked, vyaleny e gêneros alimentícios secos do amur, da carpa, do peixe-gato e da carpa brancos são feitos somente após seu trabalhar-para fora.

A temperatura na espessura dos peixes durante fumar quente deve ser não menos do que +80°S.

A produção terminada é extinguida à temperatura não mais altamente do que +20°S, embala e dirige na câmara refrigerando. Os peixes de lojas fumando quentes em uma temperatura de +2° de 2°S secundário, os peixes de fumar frio em uma temperatura de 0° de 5°S. secundário.

Os peixes de fumar quente antes que se congelando estiver permitido armazenar não mais por muito tempo de 12 horas.

É o pereupakovyvanie proibido dos peixes de fumar quente e morno.

49. Os roe dos peixes devem ser recolhidos nas capacidades limpas e ser fornecidos a loja no estado de refrigeração.

Tempo do começo de roe da pilha a seu pasteurization não deve exceder 2 horas.

Os roe de peixes do esturjão devem ser feitos do material cru dos roe-, armazenado somente dos peixes vivos, que não têm os sinais da queda adormecidos.

50. Processar industrial dos peixes, pesca o material cru e realizar-se da produção dos peixes deve ser conseguido de acordo com as exigências da legislação ecological da república Kazakhstan.

51. As retiradas, obtidas no processo de realizar-se da produção dos peixes, devem ser recolhidas nas capacidades marcadas à prova d'água e em proporção à acumulação sejam movidas longe das acomodações da produção.

As retiradas devem ser armazenadas nas capacidades nas câmeras de refrigeração separada do material cru e da produção terminada. É permitido armazenar retiradas sem refrigerar nas capacidades closed não mais de duas horas.

As condições para o armazenamento e a eliminação waste devem excluir a possibilidade da poluição da produção, aparência da ameaça da vida e à saúde humana, e excluem também a possibilidade de poluição ambiental.

## **11. Exigências para a embalagem, marking dos peixes e da produção dos peixes**

52. A embalagem, o marking dos peixes e a produção dos peixes são conduzidos de acordo com as exigências dos regulamentos técnicos “das exigências para a embalagem, o marking, etiquetar e seu pôr correto”.

53. A embalagem dos peixes e da produção dos peixes deve ser produzida sob as circunstâncias, que não permitem sua poluição.

A embalagem da produção dos peixes deve assegurar seus segurança e invariability de seus sinais da identificação durante o período da aptidão.

54. Os materiais e o recipiente de embalagem devem:

para não disrupt as características organoleptic dos peixes e da produção dos peixes;

para ser feito dos materiais, permitidos para o contato com os gêneros alimentícios;

para ser suficientemente durável;

para ser armazenado na acomodação separada com o observance de circunstâncias sanitárias-hygenic.

55. Tara não deve ser usado repetidamente, com exceção do recipiente, à limpeza e aos disinfections facilmente rendendo.

Tara, utilizado armazenando a produção de refrigeração pelo gelo, deve assegurar um dreno bom da água do derretimento.

56. Pôr sobre a embalagem do consumidor não é permitido:

as imagens dos peixes e dos outros ingredientes, que não foram usados na produção desta produção;

a produção imitirovannoy dos peixes das imagens, designações dos peixes e da produção dos peixes, que imitated por esta produção.

57. O Marking deve conter a seguinte informação:

pertencer com a região do comércio;

comprimento e a massa dos peixes (grande, médio ou pequeno);

o formulário de trabalhar-para fora;

para a produção frozen indicam a massa da rede sem fazer exame no cliente da massa do esmalte ou do revestimento protetor especial. Uma fração maciça do esmalte ou do revestimento protetor deve ser indicada separada;

estado distintivo ou o formulário de trabalhar, se a ausência desta informação puder conduzir ao usuário no erro;

- informação sobre o uso da emissão de ionização;
- o grau de salinity (fresco-salgado, fraco-sal, srednesolenaya, krepkosolenaya);
- datilografe (com a presença) ou a categoria (para o sirloin frozen dos peixes);
- inscription “é embalado no vácuo” ou “é embalado no meio gasoso” (com o uso de um vácuo ou meio gasoso na embalagem).

## **12. As exigências da segurança para o armazenamento e o transporte significam**

58. Para armazenar do material cru, a produção terminada, a embalagem e os materiais auxiliares em acomodações do armazém das empresas são equipados.

Para armazenar do material cru do alimento e de materiais auxiliares são usados as prateleiras, bandejas, prateleiras. Armazenar do material cru do alimento e de materiais auxiliares ao assoalho não é permitido. Todas as acomodações do armazém devem ser mantidas limpas, sujeitadas à exterminação periódica dos insetos e do deratization.

59. As acomodações e a facilidade do armazenamento dos peixes e da produção dos peixes com as condições especiais para o armazenamento devem ser equipadas com o equipamento do controle e de medição para o controle das condições de armazenar esta produção. Se deve estabelecer o termômetro, que grava os índices da temperatura.

60. O transporte dos peixes e da produção dos peixes é conseguido pelos meios especialmente equipados do transporte, que tem o passport sanitário, dados para fora pelos órgãos territoriais do serviço sanitário-epidemiological.

As seguintes exigências são apresentadas aos meios do transporte:

as superfícies internas ou qualquer outra parte dos meios do transporte, que os contatos com os peixes e a produção dos peixes, são feitos dos materiais, que não influenciam a segurança da produção e a saúde do usuário, e delas devem ser lisas, fáceis de ser limpo e de disinfected;

os meios do transporte devem ser equipados em tal maneira a respeito de asseguram a proteção eficaz dos produtos dos insetos e da poeira e ser à prova d'água para averting a drenagem dos líquidos;

devem ser equipados com os meios de monitoração e de medição.

61. Como necessitado entre colher dos carregamentos e disinfection de meios e/ou de recipientes do transporte deve ser realizado.

62. Durante o armazenamento dos peixes e da produção dos peixes é necessário observar as seguintes circunstâncias:

os peixes de refrigeração devem ser armazenados em uma temperatura, perto da temperatura do gelo de derretimento;

os peixes do creme de gelo e a produção dos peixes devem ser armazenados em uma temperatura não acima - 18°S;

os peixes congelados uninterrupted na salmoura, pretendida para a produção de alimentos enlatados, podem ser armazenados em uma temperatura não acima - 9°S;

os peixes vivos devem ser contidos sob as circunstâncias, que asseguram sua atividade vital, sem a limitação do período do realization. As capacidades devem ser preparadas dos materiais, que não mudam a qualidade da água.

63. Para o começo do armazenamento os peixes e a produção dos peixes, aquela correspondem às exigências dos regulamentos técnicos atuais, a outros relatórios lawful normativos na região da segurança da produção do alimento e a ter os originais, que asseguram a segurança e o traceability (certificado veterinário, conclusão higiênica, producto acompanhando a documentação).

64. O armazenamento dos peixes e da produção dos peixes é realizado naqueles isolados especialmente, equipado para estas finalidades, fechado, limpo, equipado com o equipamento do controle e de medição para o controle das condições de armazenar as acomodações desta produção, que impedem a penetração dos roedores, pássaros, os insetos.

Durante o armazenamento não é permitido armazenar dos peixes e a produção dos peixes em água-conduzir e os sewers, instrumentos do heating, diretamente no assoalho, ou no armazém ao ar livre.

Nas acomodações para armazenar a produção, including câmaras refrigerando, deve regularmente ser limpeza mecânica realizada, lavagem, disinfection, disinfestacional e medidas deratting.

### 13. Confirmação da correspondência

65. A confirmação da correspondência dos peixes e da produção dos peixes pode ser conseguida na ordem voluntária, de acordo com a legislação da república Kazakhstan na região do regulamento técnico.

### 14. Períodos e a condição da introdução na ação

66. Os regulamentos técnicos atuais são introduzidos na ação após doze meses do dia da primeira publicação oficial.

### 15. Posições Transitional

67. Do momento da introdução na ação dos regulamentos técnicos atuais os relatórios lawful normativos, que agem no território da república Kazakhstan, antes de seu trazer na correspondência com os regulamentos técnicos atuais, sejam sujeitos ao desempenho na peça, que não contradict as exigências dos regulamentos técnicos atuais e que corresponde às finalidades da proteção dos interesses da segurança nacional, da garantia da proteção da vida ou da saúde do homem e do ambiente.

#### Anexo ao regulamento técnico

#### Lista de peixes e produtos da pesca em conformidade com o código da nomenclatura da actividade económica externa da República do Cazaquistão

O código Tn Ved de RK	Nome do artigo
0301	Peixes vivos:
0301 10	peixe decorativo
0301 10 100 0	peixe de água doce
0301 10 900 0	peixes de água salgada
	outros peixes vivos:
0301 91	Truta ( <i>Salmo trutta</i> , <i>Oncorhynchus mykiss</i> , <i>Oncorhynchus clarki</i> , <i>Oncorhynchus aguabonita</i> , <i>Oncorhynchus gilae</i> , <i>Oncorhynchus apache</i> и <i>Oncorhynchus chrysogaster</i> ):
0301 91 1000	espécies <i>Oncorhynchus apache</i> e <i>Oncorhynchus chrysogaster</i>
0301 91 900 0	Diversos
0301 92 000 0	enguia ( <i>Anguilla</i> spp.)
0301 93 000 0	CARPA
0301 99	outros:
	peixes de água doce:
0301 99 110 0	Salmão do Pacífico ( <i>Oncorhynchus nerka</i> ,

	Oncorhynchus gorbuscha, Oncorhynchus keta, Oncorhynchus tschawytscha, Oncorhynchus kisutch, Oncorhynchus masou и Oncorhynchus rhodurus), Salmão do Atlântico (Salmo salar) e Salmão do Danúbio (Hucho hucho)
0301 99 19	outros:
	Esturjão:
0301 99 191 0	Malki
0301 99 198 0	outros
0301 99 199 0	Diversos
0301 99 900 0	peixes de água salgada
0302	Peixes, frescos ou refrigerados, excepto filetes de peixe e outra carne de peixes da posição
	0304:
	Salmonídeos, excepto fígados, ovas e sémen:
0302 11	Truta (Salmo trutta, Oncorhynchus mykiss, Oncorhynchus clarki, Oncorhynchus aguabonita, Oncorhynchus gilae, Oncorhynchus apache и Oncorhynchus chrysogaster)
0302 11 100 0	espécies Oncorhynchus apache и Oncorhynchus chrysogaster
0302 11 900 0	прочая
0302 12 000 0	лосось тихоокеанский (Oncorhynchus nerka, Oncorhynchus gorbuscha, Oncorhynchus keta, Oncorhynchus tschawytscha, Oncorhynchus kisutch, Oncorhynchus masou и Oncorhynchus rhodurus), лосось атлантический (Salmo salar) и лосось дунайский (Hucho hucho)
0302 19 000 0	прочие камбалообразные (Pleuronectidae, Bothidae, Synoglossidae, Soleidae, Scophthalmidae и Citharidae), за исключением печени, икры и молока:
0302 21	палтус (Reinhardtius hippoglossoides, Hippoglossus hippoglossus, Hippoglossus stenolepis):
0302 21 100 0	палтус черный, или палтус синекорый (Reinhardtius hippoglossoides)
0302 21 300 0	палтус атлантический (Hippoglossus hippoglossus)
0302 21 900 0	палтус тихоокеанский белокорый (Hippoglossus stenolepis)
0302 22 000 0	камбала морская (Pleuronectes platessa)
0302 23 000 0	морской язык (Solea spp.)
0302 29	прочие:
0302 29 100 0	мегрим (Lepidorhombus spp.)
0302 29 900 0	прочие тунец (рода Thunnus), скипджек, или тунец полосатый (Euthynnus (Katsuwonus) pelamis), за

	исключением печени, икры и молок:
0302 31	тунец длинноперый, или альбакор ( <i>Thunnus alalunga</i> )
0302 31 100 0	для промышленного производства продуктов товарной позиции 1604
0302 31 900 0	прочий
0302 32	тунец желтоперый ( <i>Thunnus albacares</i> ):
0302 32 100 0	для промышленного производства продуктов товарной позиции 1604
0302 32 900 0	прочий
0302 33	скипджек, или тунец полосатый:
0302 33 100 0	для промышленного производства продуктов товарной позиции 1604
0302 33 900 0	прочий
0302 34	тунец большеглазый ( <i>Thunnus obesus</i> ):
0302 34 100 0	для промышленного производства продуктов товарной позиции 1604
0302 34 900 0	прочий
0302 35	тунец синий, или обыкновенный ( <i>Thunnus thynnus</i> )
0302 35 100 0	для промышленного производства продуктов товарной позиции 1604
0302 35 900 0	прочий
0302 36	тунец южный синий ( <i>Thunnus maccoyii</i> ):
0302 36 100 0	для промышленного производства продуктов товарной позиции 1604
0302 36 900 0	прочий
0302 39	прочие:
0302 39 100 0	для промышленного производства продуктов товарной позиции 1604
0302 39 900 0	прочие
0302 40 000 0	сельдь ( <i>Clupea harengus</i> , <i>Clupea pallasii</i> ), за исключением печени, икры и молок
0302 50	треска ( <i>Gadus morhua</i> , <i>Gadus ogac</i> , <i>Gadus macrocephalus</i> ), за исключением печени, икры и молок:
0302 50 100 0	вида <i>Gadus morhua</i>
0302 50 900 0	прочие
	рыба прочая, за исключением печени, икры и молок:
0302 61	сардины ( <i>Sardina pilchardus</i> , <i>Sardinops</i> spp.), сардинелла ( <i>Sardinella</i> spp.), кильки или шпроты ( <i>Sprattus sprattus</i> ):
0302 61 100 0	сардины вида <i>Sardina pilchardus</i>
0302 61 300 0	сардины рода <i>Sardinops</i> ; сардинелла ( <i>Sardinella</i> spp.)
0302 61 800 0	кильки или шпроты ( <i>Sprattus sprattus</i> )

0302 62 000 0	пикша ( <i>Melanogrammus aeglefmus</i> )
0302 63 000 0	сайда ( <i>Pollachius virens</i> )
0302 64 000 0	скумбрия ( <i>Scomber scombrus</i> , <i>Scomber australasicus</i> , <i>Scomber japonicus</i> )
0302 65	акулы:
0302 65 200 0	акула колючая <i>Squalus acanthias</i>
0302 65 500 0	акула кошачья <i>Scyliorhinus spp.</i>
0302 65 900 0	прочие акулы
0302 66 000 0	угорь ( <i>Anguilla spp.</i> )
0302 69	прочая:
	пресноводная рыба:
0302 69 110 0	карп
0302 69 19	прочая:
	осетровые:
	для промышленного производства продуктов товарной позиции 1604:
0302 69 191 0	неразделанные
0302 69 192 0	без жабер и внутренностей
0302 69 193 0	прочей разделки
0302 69 198 0	прочие
0302 69 199 0	прочая
	морская рыба:
	рыба рода <i>Euthynnus</i> , кроме скипджека, или тунца полосатого ( <i>Euthynnus (Katsuwonus) pelamis</i> ), субпозиции 0302 33:
0302 69 210 0	для промышленного производства продуктов товарной позиции 1604
0302 69 250 0	прочая
	окунь морской ( <i>Sebastes spp.</i> ):
0302 69 310 0	вида <i>Sebastes marinus</i>
0302 69 330 0	прочий
0302 69 350 0	рыба вида <i>Boreogadus saida</i>
0302 69 410 0	мерланг ( <i>Merlangius merlangus</i> )
0302 69 450 0	мольва ( <i>Molva spp.</i> )
0302 69 510 0	минтай ( <i>Theragra chalcogramma</i> ) и серебристая сайда ( <i>Pollachius poilachius</i> )
0302 69 550 0	анчоусы ( <i>Engraulis spp.</i> )
0302 69 610 0	карась морской ( <i>Dentex dentex</i> и <i>Pagellus spp.</i> )
	мерлуза ( <i>Merluccius spp.</i> ) и американский нитеперый налим ( <i>Urophycis spp.</i> ):
	мерлуза рода <i>Merluccius</i> :
0302 69 660 0	мерлуза капская (мелководная) ( <i>Merluccius capensis</i> ) и мерлуза намибийская (глубоководная) ( <i>Merluccius paradoxus</i> )

0302 69 670 0	мерлуза новозеландская ( <i>Merluccius australis</i> )
0302 69 680 0	прочая
0302 69 690 0	американский нитеперый налим рода <i>Urophycis</i>
0302 69 750 0	лещ морской обыкновенный ( <i>Brama spp.</i> )
0302 69 810 0	удильщик ( <i>Lophius spp.</i> )
0302 69 850 0	путассу ( <i>Micromesistius poutassou</i> или <i>Gadus poutassou</i> )
0302 69 860 0	путассу южная ( <i>Micromesistius australis</i> )
0302 69 870 0	меч-рыба ( <i>Xiphias gladius</i> )
0302 69 880 0	клыкач ( <i>Dissostichus spp.</i> )
0302 69 910 0	ставрида ( <i>Caranx trachurus, Trachurus trachurus</i> )
0302 69 920 0	конгрио черный ( <i>Genypterus blacodes</i> )
0302 69 940 0	лаврак ( <i>Dicentrarchus labrax</i> )
0302 69 950 0	аурата ( <i>Sparus aurata</i> )
0302 69 990 0	прочие
0302 70 000 0	печень, икра и молоки
0303	Рыба мороженая, за исключением рыбного филе и мяса рыбы товарной позиции 0304: лосось тихоокеанский ( <i>Oncorhynchus nerka, Oncorhynchus gorbuscha, Oncorhynchus keta, Oncorhynchus tshawytscha, Oncorhynchus kisutch, Oncorhynchus masou</i> и <i>Oncorhynchus rhodurus</i> ), за исключением печени, икры и молока:
0303 11 000 0	красная, или нерка ( <i>Oncorhynchus nerka</i> )
0303 19 000 0	прочие лососевые прочие, за исключением печени, икры и молока:
0303 21	форель ( <i>Salmo trutta, Oncorhynchus mykiss, Oncorhynchus clarki, Oncorhynchus aguabonita, Oncorhynchus gilae, Oncorhynchus apache</i> и <i>Oncorhynchus chrysogaster</i> )
0303 21 100 0	видов <i>Oncorhynchus apache</i> и <i>Oncorhynchus chrysogaster</i>
0303 21 900 0	прочая
0303 22 000 0	лосось атлантический ( <i>Salmo salar</i> ) и лосось дунайский ( <i>Hucho hucho</i> )
0303 29 000 0	прочие камбалообразные ( <i>Pleuronectidae, Bothidae, Synoglossidae, Soleidae, Scophthalmidae</i> и <i>Citharidae</i> ), за исключением печени, икры и молока:
0303 31	палтус ( <i>Reinhardtius hippoglossoides, Hippoglossus hippoglossus, Hippoglossus stenolepis</i> )
0303 31 100 0	палтус черный, или палтус синекорый ( <i>Reinhardtius hippoglossoides</i> )
0303 31 300 0	палтус атлантический ( <i>Hippoglossus hippoglossus</i> )
0303 31 900 0	палтус тихоокеанский белокорый ( <i>Hippoglossus</i> )

	stenolepis)
0303 32 000 0	камбала морская ( <i>Pleuronectes platessa</i> )
0303 33 000 0	морской язык ( <i>Solea</i> spp.)
0303 39	прочие:
0303 39 100 0	камбала ( <i>Platichthys flesus</i> )
0303 39 200 0	мегрим ( <i>Lepidorhombus</i> spp.)
0303 39 300 0	рыба рода <i>Rhombosolea</i>
0303 39 800 0	прочие тунец (рода <i>Thunnus</i> ), скипджек или тунец полосатый ( <i>Euthynnus</i> ( <i>Katsuwonus</i> ) <i>pelamis</i> ), за исключением печени, икры и молока:
0303 41	тунец длинноперый, или альбакор ( <i>Thunnus alalunga</i> ): для промышленного производства продуктов товарной позиции 1604:
0303 41 110 0	неразделанный
0303 41 130 0	без жабер и внутренностей
0303 41 190 0	прочей разделки (например, "обезглавленный")
0303 41 900 0	прочий
0303 42	тунец желтоперый ( <i>Thunnus albacares</i> ): для промышленного производства продуктов товарной позиции 1604:
	неразделанный:
0303 42 120 0	массой более 10 кг каждый
0303 42 180 0	прочий без жабер и внутренностей:
0303 42 320 0	массой более 10 кг каждый
0303 42 380 0	прочий прочей разделки (например, "обезглавленный"):
0303 42 520 0	массой более 10 кг каждый
0303 42 580 0	прочий
0303 42 900 0	прочий
0303 43	скипджек, или тунец полосатый: для промышленного производства продуктов товарной позиции 1604:
0303 43 110 0	неразделанный
0303 43 130 0	без жабер и внутренностей
0303 43 190 0	прочей разделки (например, "обезглавленный")
0303 43 900 0	прочий
0303 44	тунец большеглазый ( <i>Thunnus obesus</i> ):
0303 44 110 0	для промышленного производства продуктов товарной позиции 1604:
0303 44 130 0	неразделанный
0303 44 190 0	без жабер и внутренностей

0303 44 900 0	прочей разделки (например, "обезглавленный")
0303 45	прочий тунец синий, или обыкновенный ( <i>Thunnus thynnus</i> ): для промышленного производства продуктов товарной позиции 1604:
0303 45 110 0	неразделанный
0303 45 130 0	без жабер и внутренностей
0303 45 190 0	прочей разделки (например, "обезглавленный")
0303 45 900 0	прочий
0303 46	тунец южный синий ( <i>Thunnus massoyii</i> ): для промышленного производства продуктов товарной позиции 1604:
0303 46 110 0	неразделанный
0303 46 130 0	без жабер и внутренностей
0303 46 190 0	прочей разделки (например, "обезглавленный")
0303 46 900 0	прочий
0303 49	прочий: для промышленного производства продуктов товарной позиции 1604:
0303 49 310 0	неразделанный
0303 49 330 0	без жабер и внутренностей
0303 49 390 0	прочей разделки (например, "обезглавленный")
0303 49 800 0	прочий
0303 50 000 0	сельдь ( <i>Clupea harengus</i> , <i>Clupea pallasii</i> ), за исключением печени, икры и молок
0303 60	треска ( <i>Gadus morhua</i> , <i>Gadus ogac</i> , <i>Gadus</i> <i>macrocephalus</i> ), за исключением печени, икры и молок:
0303 60 110 0	вида <i>Gadus morhua</i>
0303 60 190 0	вида <i>Gadus ogac</i>
0303 60 900 0	вида <i>Gadus macrocephalus</i> прочая рыба, за исключением печени, икры и молок:
0303 71	сардины ( <i>Sardina pilchardus</i> , <i>Sardinops</i> spp.), сардинелла ( <i>Sardinella</i> spp.), кильки или шпроты ( <i>Sprattus sprattus</i> ):
0303 71 100 0	сардины вида <i>Sardina pilchardus</i>
0303 71 300 0	сардины рода <i>Sardinops</i> ; сардинелла ( <i>Sardinella</i> spp.)
0303 71 800 0	кильки или шпроты ( <i>Sprattus Sprattus</i> )
0303 72 000 0	пикша ( <i>Melanogrammus aeglefinus</i> )
0303 73 000 0	сайда ( <i>Pollachius virens</i> )
0303 74	скумбрия ( <i>Scomber scombrus</i> , <i>Scomber</i> <i>australasicus</i> , <i>Scomber japonicus</i> )
0303 74 300 0	видов <i>Scomber scombrus</i> и <i>Scomber japonicus</i>
0303 74 900 0	вида <i>Scomber australasicus</i>

0303 75	акулы:
0303 75 200 0	акула колючая <i>Squatus acanthias</i>
0303 75 500 0	акула кошачья <i>Scyliorhinus</i> spp.
0303 75 900 0	прочие акулы
0303 76 000 0	угорь ( <i>Anguilla</i> spp.)
0303 77 000 0	лаврак ( <i>Dicentrarchus labrax</i> , <i>Dicentrarchus punctatus</i> )
0303 78	мерлуза ( <i>Merluccius</i> spp.) и американский нитеперый налим ( <i>Urophycis</i> spp.): мерлуза рода <i>Merluccius</i> :
0303 78 110 0	мерлуза капская (мелководная) ( <i>Merluccius capensis</i> ) и мерлуза намибийская (глубоководная) ( <i>Merluccius paradoxus</i> )
0303 78 120 0	мерлуза аргентинская ( <i>Merluccius hubbsi</i> )
0303 78 130 0	мерлуза новозеландская ( <i>Merluccius australis</i> )
0303 78 190 0	прочая
0303 78 900 0	американский нитеперый налим рода <i>Urophycis</i>
0303 79	прочая: пресноводная рыба:
0303 79 110 0	каarp
0303 79 19	прочая: осетровые: для промышленного производства продуктов товарной позиции 1604
0303 79 191 0	неразделанные
0303 79 192 0	без жабер и внутренностей
0303 79 193 0	прочей разделки
0303 79 198 0	прочие
0303 79 199 0	прочие морская рыба: рыба рода <i>Euthynnus</i> , кроме скипджека, или тунца полосатого ( <i>Euthynnus (Katsuwonus) pelamis</i> ), субпозиции 0303 43: для промышленного производства продуктов товарной позиции 1604:
0303 79 210 0	неразделанная
0303 79 230 0	без жабер и внутренностей
0303 79 290 0	прочей разделки (например, "обезглавленная")
0303 79 310 0	прочая окунь морской ( <i>Sebastes</i> spp.):
0303 79 350 0	вида <i>Sebastes marinus</i>
0303 79 370 0	прочий
0303 79 410 0	рыба вида <i>Boreogadus saida</i>
0303 79 450 0	мерланг ( <i>Merlangius merlangus</i> )

0303 79 510 0	мольва ( <i>Molva</i> spp.)
0303 79 550 0	минтай ( <i>Theragra chalcogramma</i> ) и серебристая сайда ( <i>Pollachius pollachius</i> )
0303 79 580 0	рыба вида <i>Orcynopsis unicolor</i>
0303 79 650 0	анчоусы ( <i>Engraulis</i> spp.)
0303 79 710 0	карась морской ( <i>Dentex dentex</i> и <i>Pagellus</i> spp.)
0303 79 750 0	лещ морской обыкновенный ( <i>Brama</i> spp.)
0303 79 810 0	удильщик ( <i>Lophius</i> spp.)
0303 79 830 0	путассу ( <i>Micromesistius poutassou</i> или <i>Gadus poutassou</i> )
0303 79 850 0	путассу южная ( <i>Micromesistius australis</i> )
0303 79 870 0	меч-рыба ( <i>Xiphias gladius</i> )
0303 79 880 0	клыкач ( <i>Dissostichus</i> spp.)
0303 79 910 0	ставрида ( <i>Caranx trachurus</i> , <i>Tiachurus trachurus</i> )
0303 79 920 0	макруронус новозеландский ( <i>Macruronus novaezealandiae</i> )
0303 79 930 0	конгрио черный ( <i>Genypterus blacodes</i> )
0303 79 940 0	рыба видов <i>Pelotreis flavilatus</i> и <i>Peltorhamphus novaezealandiae</i>
0303 79 980 0	прочая
0303 80	печень, икра и молоки:
0303 80 100 0	икра и молоки для производства дезоксирибонуклеиновой кислоты или сульфата протамина
0303 80 900 0	прочие
0304	Филе рыбное и прочее мясо рыбы (включая фарш), свежие, охлажденные или мороженые:
0304 10	свежие или охлажденные: филе: пресноводной рыбы:
0304 10 110 0	форели видов <i>Salmo trutta</i> , <i>Oncorhynchus mykiss</i> , <i>Oncorhynchus clarki</i> , <i>Oncorhynchus aguabonita</i> и <i>Oncorhynchus gilae</i>
0304 10 130 0	лосося тихоокеанского ( <i>Oncorhynchus nerka</i> , <i>Oncorhynchus gorbuscha</i> , <i>Oncorhynchus keta</i> , <i>Oncorhynchus tshawytscha</i> , <i>Oncorhynchus kisutch</i> , <i>Oncorhynchus masou</i> и <i>Oncorhynchus rhodurus</i> ), лосося атлантического ( <i>Salmo salar</i> ) и лосося дунайского ( <i>Hucho hucho</i> )
0304 10 19	пресноводной рыбы прочей:
0304 10 191 0	осетровых
0304 10 199 0	прочей прочей:
030410 310 0	трески ( <i>Gadus morhua</i> , <i>Gadus ogac</i> , <i>Gadus macrocephalus</i> ) и рыбы вида <i>Boreogadus saida</i>
0304 10 330 0	сайды ( <i>Pollachius virens</i> )

0304 10 350 0	окуня морского ( <i>Sebastes</i> spp.)
0304 10 380 0	прочей
	мясо рыбы прочее (включая фарш):
0304 10 910 0	пресноводной рыбы
	прочее:
0304 10 970 0	кусочки сельди
0304 10 980 0	прочее
0304 20	филе мороженое:
	пресноводной рыбы:
0304 20 110 0	форели видов <i>Salmo trutta</i> , <i>Oncorhynchus mykiss</i> , <i>Oncorhynchus clarki</i> , <i>Oncorhynchus aguabonita</i> и <i>Oncorhynchus gilae</i>
0304 20 130 0	лосося тихоокеанского ( <i>Oncorhynchus nerka</i> , <i>Oncorhynchus gorbusha</i> , <i>Oncorhynchus keta</i> , <i>Oncorhynchus tshawytscha</i> , <i>Oncorhynchus kisutch</i> , <i>Oncorhynchus masou</i> и <i>Oncorhynchus rhodurus</i> ), лосося атлантического ( <i>Salmo salar</i> ) и лосося дунайского ( <i>Hucho hucho</i> )
0304 20 19	пресноводной рыбы прочей:
0304 20 191 0	осетровых
0304 20 199 0	прочей
	трески ( <i>Oadus morhua</i> , <i>Gadus macrocephalus</i> , <i>Gadus</i> <i>ogac</i> ) и рыбы вида <i>Boreogadus saida</i> :
0304 20 210 0	трески вида <i>Gadus macrocephalus</i>
0304 20 290 0	прочей
0304 20 310 0	сайды ( <i>Pollachius virens</i> )
0304 20 330 0	пикши ( <i>Melanogrammus aeglefmus</i> )
	окуня морского ( <i>Sebastes</i> spp.):
0304 20 350 0	вида <i>Sebastes marinus</i>
0304 20 370 0	прочего
0304 20410 0	мерланга ( <i>Merlangius merlangus</i> )
0304 20 430 0	мольвы ( <i>Molva</i> spp.)
0304 20 450 0	тунца (рода <i>Thunnus</i> ) и рыбы рода <i>Euthynnus</i> скумбрии ( <i>Scomber scombras</i> , <i>Scomber</i> <i>australasicus</i> , <i>Scomber japonicus</i> ) и рыбы вида <i>Orcynopsis unicolor</i>
0304 20 510 0	скумбрии вида <i>Scomber australasicus</i>
0304 20 530 0	прочей
	мерлузы ( <i>Merluccius</i> spp.) и американского нитеперого налима ( <i>Urophycis</i> spp.):
	мерлузы рода <i>Merluccius</i> :
0304 20 550 0	мерлузы капской (мелководной) ( <i>Merluccius</i> <i>sarvensis</i> ) и мерлузы намибийской (глубоководной) ( <i>Merluccius paradoxus</i> )
0304 20 560 0	мерлузы аргентинской ( <i>Merluccius hubbsi</i> )

0304 20 580 0	прочей
0304 20 590 0	американского нитеперого налима рода <i>Urophycis</i> акул:
0304 20 610 0	акулы колючей ( <i>Squalus acanthias</i> spp.) и акулы кошачьей ( <i>Scyliorhinus</i> spp.)
0304 20 690 0	акул прочих
0304 20 710 0	камбалы морской ( <i>Pleuronectes platessa</i> )
0304 20 730 0	камбалы речной ( <i>Platichthys flesus</i> )
0304 20 750 0	сельди ( <i>Clupea harengus</i> , <i>Clupea pallasii</i> )
0304 20 790 0	мегрима ( <i>Lepidorhombus</i> spp.)
0304 20 810 0	леща морского обыкновенного ( <i>Brama</i> spp.)
0304 20 830 0	удильщика ( <i>Lophius</i> spp.)
0304 20 850 0	минтая ( <i>Theragra chalcogramma</i> )
0304 20 870 0	меч-рыбы ( <i>Xiphias gladius</i> )
0304 20 880 0	клыкача ( <i>Dissostichus</i> spp.)
0304 20 910 0	макруруса новозеландского ( <i>Macruronus novaeseelandiae</i> )
0304 20 950 0	прочей
0304 90	прочие:
0304 90 050 0	сурими прочие:
0304 90 100 0	пресноводной рыбы прочие:
0304 90 220 0	сельди ( <i>Clupea harengus</i> , <i>Clupea pallasii</i> )
0304 90 310 0	окуня морского ( <i>Sebastes</i> spp.) трески ( <i>Gadus morhua</i> , <i>Gadus ogac</i> , <i>Gadus macrocephalus</i> ) и рыбы вида <i>Boreogadus saida</i> :
0304 90 350 0	трески вида <i>Gadus macrocephalus</i>
0304 90 380 0	трески вида <i>Gadus morhua</i>
0304 90 390 0	прочей
0304 90 410 0	сайды ( <i>Pollachius virens</i> )
0304 90 450 0	пикши ( <i>Melanogrammus aeglefinus</i> ) мерлузы ( <i>Merluccius</i> spp.) и американского нитеперого налима ( <i>Urophycis</i> spp.):
0304 90 470 0	мерлузы рода <i>Merluccius</i>
0304 90 490 0	американского нитеперого налима рода <i>Urophycis</i>
0304 90 510 0	мегрима ( <i>Lepidorhombus</i> spp.)
0304 90 550 0	леща морского обыкновенного ( <i>Brama</i> spp.)
0304 90 570 0	удильщика ( <i>Lophius</i> spp.)
0304 90 590 0	путассу ( <i>Micromesistius routassou</i> или <i>Gadus routassou</i> )
0304 90 610 0	минтая ( <i>Theragra chalcogramma</i> )
0304 90 650 0	меч-рыбы ( <i>Xiphias gladius</i> )
0304 90 970 0	прочей

0305	Рыба сушеная, соленая или в рассоле; рыба горячего или холодного копчения:
0305 20 000 0	печень, икра и молоки рыбы, сушеные, копченые, соленые или в рассоле
0305 30	рыбное филе, сушеное, соленое или в рассоле, но некопченое
0305 30 110 0	трески ( <i>Gadus morhua</i> , <i>Gadus ogac</i> , <i>Gadus macrocephalus</i> ) и рыбы вида <i>Boreogadus saida</i> :
0305 30 190 0	трески вида <i>Gadus macrocephalus</i>
0305 30 300 0	прочее
0305 30 300 0	лосося тихоокеанского ( <i>Oncorhynchus nerka</i> , <i>Oncorhynchus gorbuscha</i> , <i>Oncorhynchus keta</i> , <i>Oncorhynchus tshawytscha</i> , <i>Oncorhynchus kisutch</i> , <i>Oncorhynchus masou</i> и <i>Oncorhynchus rhodurus</i> ), лосося атлантического ( <i>Salmo salar</i> ) и лосося дунайского ( <i>Hucho hucho</i> ), соленое или в рассоле
0305 30 500 0	палтуса черного, или палтуса синекорого ( <i>Reinhardtius hippoglossoides</i> ), соленое или в рассоле
0305 30 90	прочее:
0305 30 901 0	осетровых
0305 30 909 0	прочее
0305 41 000 0	рыба копченая, включая филе:
0305 41 000 0	лосось тихоокеанский ( <i>Oncorhynchus nerka</i> , <i>Oncorhynchus gorbuscha</i> , <i>Oncorhynchus keta</i> , <i>Oncorhynchus tshawytscha</i> , <i>Oncorhynchus kisutch</i> , <i>Oncorhynchus masou</i> и <i>Oncorhynchus rhodurus</i> ), лосось атлантический ( <i>Salmo salar</i> ) и лосось дунайский ( <i>Hucho hucho</i> )
0305 42 000 0	сельдь ( <i>Clupea harengus</i> , <i>Clupea pallasii</i> )
0305 49	прочая:
0305 49 100 0	палтус черный, или палтус синекорый ( <i>Reinhardtius hippoglossoides</i> )
0305 49 200 0	палтус атлантический ( <i>Hippoglossus hippoglossus</i> )
0305 49 300 0	скумбрия ( <i>Scomber scombrus</i> , <i>Scomber australasicus</i> , <i>Scomber japonicus</i> )
0305 49 450 0	форель ( <i>Salmo trutta</i> , <i>Oncorhynchus mykiss</i> , <i>Oncorhynchus clarki</i> , <i>Oncorhynchus aguabonita</i> и <i>Oncorhynchus gilae</i> , <i>Oncorhynchus apache</i> и <i>Oncorhynchus chrysogaster</i> )
0305 49 500 0	угорь ( <i>Anguilla</i> spp.)
0305 49 80	прочая:
0305 49 801 0	осетровые
0305 49 809 0	прочая
0305 51	рыба сушеная, соленая или несоленая, но некопченая:
0305 51	треска ( <i>Gadus morhua</i> , <i>Gadus ogac</i> , <i>Gadus</i>

	macrocephalus):
0305 51 100 0	сушеная, несоленая
0305 51 900 0	сушеная, соленая
0305 59	прочая:
	рыба вида <i>Boreogadus saida</i> :
0305 59 110 0	сушеная, несоленая
0305 59 190 0	сушеная, соленая
0305 59 300 0	сельдь ( <i>Clupea harengus</i> , <i>Clupea pallasii</i> )
0305 59 500 0	анчоусы ( <i>Engraulis</i> spp.)
0305 59 600 0	палтус черный, или палтус синекорый ( <i>Reinhardtius hippoglossoides</i> ) и палтус тихоокеанский белокорый ( <i>Hippoglossus stenolepis</i> )
0305 59 700 0	палтус атлантический ( <i>Hippoglossus hippoglossus</i> )
0305 59 900 0	прочая рыба соленая, но несушеная и некопченая, рыба в рассоле:
0305 61 000 0	сельдь ( <i>Clupea harengus</i> , <i>Clupea pallasii</i> )
0305 62 000 0	треска ( <i>Gadus morhua</i> , <i>Gadus ogac</i> , <i>Gadus macrocephalus</i> )
0305 63 000 0	анчоусы ( <i>Engraulis</i> spp.)
0305 69	прочая:
0305 69 100 0	рыба вида <i>Boreogadus saida</i>
0305 69 200 0	палтус черный, или палтус синекорый ( <i>Reinhardtius hippoglossoides</i> ) и палтус тихоокеанский белокорый ( <i>Hippoglossus stenolepis</i> )
0305 69 300 0	палтус атлантический ( <i>Hippoglossus hippoglossus</i> )
0305 69 500 0	лосось тихоокеанский ( <i>Oncorhynchus nerka</i> , <i>Oncorhynchus gorbuscha</i> , <i>Oncorhynchus keta</i> , <i>Oncorhynchus tshawytscha</i> , <i>Oncorhynchus kisutch</i> , <i>Oncorhynchus masou</i> и <i>Oncorhynchus rhodurus</i> ). лосось атлантический ( <i>Salmo salar</i> ) и лосось дунайский ( <i>Hucho hucho</i> )