

**Технический регламент**  
**"Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции"**  
**(утв. постановлением Правительства Республики Казахстан от 19 мая**  
**2009 г. N 743)**

**ГАРАНТ:**

Обязательные требования к безопасности рыбы и рыбной продукции, содержащиеся в пунктах 7, 8, 13, 14, 16, 18 - 22, 25 - 27, абзаце втором пункта 28, пунктах 29 - 32, 34 - 39, 45, 46, 48, 49, 51, 53 - 62, 64 настоящего Регламента, вводятся в действие с 1 июля 2010 г.

## 1. Область применения

1. Настоящий технический регламент "Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции" (далее - Технический регламент) распространяется на все производимые (изготавливаемые) и ввозимые (импортируемые) виды рыбы и рыбной продукции, с кодами по классификации товаров в Товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности Республики Казахстан, указанными в [приложении](#) к настоящему Техническому регламенту.

Настоящий Технический регламент устанавливает требования к безопасности пищевой продукции из рыбы, в том числе продукции аквакультуры, процессам производства, упаковыванию, маркированию и обороту рыбы и рыбной продукции.

2. Требования настоящего Технического регламента не распространяются на:

- 1) процессы разведения и выращивания (доращивания) рыбы;
- 2) рыбу и рыбные продукты, предназначенные для детского, специального (в том числе диетического и лечебно-профилактического) питания;
- 3) биологически активные и пищевые добавки из рыбы;
- 4) кормовую и техническую продукцию из рыбы.

3. Идентификация рыбы и рыбной продукции проводится посредством визуальной проверки наличия у нее идентификационных признаков.

Идентификацию и отбор проб для проведения исследований и испытаний продукции проводят с использованием нормативных документов по стандартизации, устанавливающих требования к конкретному наименованию продукции путем:

анализа документов, характеризующих партию продукции;

исследований и испытаний продукции;

визуального (органолептического) осмотра продукции;

изучения информации, представленной с продукцией в виде текста на этикетке, потребительской таре, листе-вкладыше.

4. К наиболее вероятным рискам, вследствие которых рыба и рыбная продукция приобретают опасные свойства, которые отрицательно действуют на здоровье человека и окружающую среду, относятся:

- 1) содержание химических загрязнителей в рыбе и рыбной продукции;
- 2) содержание токсических элементов, пестицидов, радионуклидов, других вредных веществ и их остатков;
- 3) микробиологическая и паразитологическая контаминация рыбы и рыбной продукции;
- 4) содержание запрещенных к использованию пищевых добавок и продуктов генной инженерии.

5. При заготовке и производстве рыбы и рыбной продукции должны

учитываться все возможные риски, возникающие при:

выборе места и территории предприятия, размещении и устройстве производственных зон (помещений) по заготовке рыбы и рыбной продукции;

подготовке сырья к переработке;

подготовке персонала, оборудования и бытовых помещений;

производстве рыбы и рыбной продукции, ее хранении и обороте.

## 2. Термины и определения

6. В настоящем Техническом регламенте используются термины и определения, предусмотренные законами Республики Казахстан от 10 июля 2002 года "О ветеринарии", от 4 декабря 2002 года "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", от 21 июля 2007 года "О безопасности пищевой продукции", а также следующие:

- 1) **продукция аквакультуры** - рыба и нерыбные объекты, выращенные или дорощенные в контролируемых условиях;
- 2) **нарушение консистенции рыбы** - изменение консистенции рыбы вследствие нарушения структуры мышц, которая становится пастообразной при отделении мяса от костей;
- 3) **рыба свежая** - рыба, единственным условием хранения которой при ее получении было охлаждение;
- 4) **рыбная продукция** - рыба в натуральном или переработанном виде, предназначенная для использования на пищевые цели;

- 5) **рыбное сырье** - живая, сырец, охлажденная, мороженая рыба, используемая для приготовления пищевой продукции;
- 6) **плавбаза (плавсредство)** - любое судно, на борту которого продукты рыболовства подвергаются одной или более из следующих операций: упаковывание, охлаждение, замораживание, филетирование, нарезка;
- 7) **имитированная продукция** - продукция, изготовленная с использованием рыбы и нерыбных объектов, воспроизводящая органолептические показатели заданного натурального продукта;
- 8) **контаминация** - загрязнение рыбы и рыбной продукции чужеродными веществами биологической или химической природы при попадании в пищевой продукт непреднамеренно делающими их небезопасными и не пригодными для употребления;
- 9) **морозильное судно** - любое судно, на борту которого осуществляется замораживание рыбы и рыбной продукции;
- 10) **рыба мороженая** - рыба, которая подвергалась замораживанию, при этом температура была понижена достаточно для сохранения присущего ей качества, и которая затем сохранялась при этих низких температурах в процессе транспортирования, хранения и реализации, включая время продажи;
- 11) **замораживание** - технологический процесс, осуществляемый в соответствующем оборудовании таким образом, чтобы температура в толще продукта не превышала  $-18^{\circ}\text{C}$ ;
- 12) **филетирование** - вид разделки, при котором рыба разделяется по длине на две продольные половины, а чешуя, голова, позвоночник, плечевые и реберные кости, плавники, внутренности удаляются; кожа может быть оставлена или удалена;
- 13) **рыба охлажденная** - рыба, прошедшая процесс охлаждения, обеспечивающий снижение температуры в толще мышечной ткани продукта до температуры от  $-1^{\circ}\text{C}$  до  $-5^{\circ}\text{C}$ ;
- 14) **рыба холодного копчения** - продукция, изготовленная из предварительно посоленной рыбы, обработанной дымовым, бездымным или смешанным способами при температуре  $+40^{\circ}\text{C}$  и обладающая запахом и вкусом копчености;
- 15) **рыба живая** - рыба, плавающая в естественной или приближенной к ней среде обитания, с естественными движениями тела, челюстей, жаберных крышек;
- 16) **чистая вода** - морская или пресная, в том числе обеззараженная (очищенная) вода, которая не содержит микроорганизмов, вредных веществ и токсичного планктона в количествах, способных нанести ущерб безопасности водных биоресурсов;
- 17) **рыба горячего копчения** - продукция, изготовленная из предварительно посоленной рыбы, обработанная дымовым, бездымным или смешанным способами при температуре выше  $+80^{\circ}\text{C}$  и обладающая запахом и вкусом копчености, полностью проваренная.

### 3. Условия обращения рыбы и рыбной продукции на рынке

7. При размещении на объектах внутренней торговли необходимо обеспечить соответствие рыбы и рыбной продукции требованиям настоящего Технического регламента и ветеринарно-санитарным и санитарно-гигиеническим правилам и нормам, а также обеспечить наличие документов, подтверждающих ее безопасность и прослеживаемость (ветеринарный сертификат, товарно-сопроводительная документация).

8. Реализация рыбы и рыбной продукции должна осуществляться в соответствии с нормативными правовыми актами в области ветеринарии, здравоохранения, безопасности пищевой продукции и торговой деятельности, обеспечивающими безопасность продукции для жизни и здоровья людей и окружающей среды.

9. Рыба и рыбная продукция, имеющие явные признаки недоброкачества, нарушения консистенции, не имеющие сопроводительных документов, подтверждающих их безопасность, происхождение и качество, с неустановленным или истекшим сроком годности, а также при несоответствии свойств и маркировки рыбы и рыбной продукции требованиям законодательства Республики Казахстан в области безопасности пищевой продукции и технического регулирования, изымаются для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.

10. Запрещается реализация рыбы и рыбной продукции, не имеющей документов, удостоверяющих ее соответствие требованиям, установленным законодательством Республики Казахстан о безопасности пищевой продукции.

11. Уничтожение непригодной к употреблению и опасной для жизни и здоровья человека рыбы и рыбной продукции осуществляется в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан в области безопасности пищевой продукции.

#### **4. Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции**

12. Микробиологическая и паразитологическая контаминация рыбы и рыбной продукции и содержание химических загрязнителей, токсических элементов, пестицидов, радионуклидов, других вредных веществ и их остатков, пищевых добавок и продуктов генной инженерии не должны превышать уровни, установленные законодательством Республики Казахстан в области здравоохранения и ветеринарии.

13. Живая рыба как пищевой продукт должна быть получена из естественной среды обитания непосредственно перед реализацией либо реализована после ее получения из естественной среды обитания в течение времени меньшего, чем время, после которого прекращается их жизнедеятельность.

14. Живая рыба, относящаяся к продукту рыболовства, перед направлением в оборот должна пройти период биологической очистки для исключения наличия корма в желудке и кишечнике.

Рыба, содержащая в отдельных своих частях опасные для здоровья человека вещества, должна быть разделана с удалением и последующей утилизацией опасных частей.

Рыба и рыбная продукция на стадии обращения не должны содержать гельминтов и их личинок, опасных для здоровья человека.

Не допускается для изготовления рыбной продукции использовать в качестве сырья рыбы семейств Canthigasteridae, Diodontidae, Molidae, Tetraodontidae.

Наличие глубокого обезвоживания у мороженой рыбы и рыбной продукции должно быть не более 10% от массы.

## **5. Требования безопасности к зданиям, территориям предприятий, занимающихся переработкой рыб и рыбной продукции**

15. Размещение и ввод в эксплуатацию вновь строящихся и реконструируемых предприятий по переработке рыбы и рыбной продукции (далее - предприятия) осуществляются в соответствии с законодательством Республики Казахстан в области здравоохранения и ветеринарии.

Территория предприятия должна быть огорожена, благоустроена, озеленена и содержаться в чистоте.

16. Расположение производственных помещений должно обеспечивать поточность технологических процессов и исключать возможность пересечения потоков сырья и отходов с потоком готовой продукции.

17. Вода, используемая в процессе производства рыбы и рыбной продукции, должна соответствовать требованиям технического регламента "Требования к безопасности питьевой воды для населения".

18. Помещения предприятий должны быть оборудованы системами вентиляции, водоснабжения и канализации.

19. Канализационное оборудование, дренажные каналы должны быть спроектированы и сконструированы таким образом, чтобы избежать риска загрязнения рыбы и рыбной продукции и окружающей среды.

20. При планировке производственных цехов, участков, отделений, вспомогательных и складских помещений предприятий предусматривается возможность организации системы производственного контроля, включая лабораторного, для проведения ветеринарно-санитарного контроля за безопасностью рыбы и рыбной продукции, а также за качеством уборки, мойки и дезинфекции.

21. Независимо от мощности и вида деятельности предприятия в процессе производства (изготовления) рыбной продукции обеспечиваются:

- 1) поточность технологических процессов;
- 2) изоляция грязных процессов от чистых.

В цехах по производству (изготовлению) рыбной продукции для устранения неприятных запахов, пыли и других загрязнений подаваемого воздуха оборудуется принудительная вентиляция.

22. Все поверхности, которые могут соприкасаться с рыбой, должны быть изготовлены из коррозионно-устойчивых, водонепроницаемых материалов и быть светлоокрашенными, гладкими и легко моющимися. Стены и перегородки должны

быть гладкими и иметь достаточную высоту для обеспечения технологического процесса.

На потолках и навесных арматурах не допускаются скопления грязи, осыпания посторонних частиц в пищевую продукцию и образования конденсатов или плесени на поверхности.

Полы всех помещений предприятия покрываются ровными, гладкими, водонепроницаемыми материалами и должны быть сконструированы таким образом, чтобы обеспечить соответствующий отвод сточных вод в канализацию.

Конструкция окон должна свести к минимуму накопление грязи, двери должны иметь гладкую несорбирующую поверхность, соединение между полами и стенами должны быть легко доступными для очистки.

23. Предприятие оборудуется знаками безопасности, а внутрицеховые трубопроводы в соответствии с их назначением окрашиваются в отличительные цвета в соответствии с требованиями Технического регламента "Требования к сигнальным цветам, разметкам и знакам безопасности на производственных объектах".

## **6. Требования безопасности к рыболовным и рыбоперерабатывающим судам**

24. Рыболовные суда должны быть сконструированы так, чтобы не вызвать контакт продуктов с трюмной, сточной водой, дымом, топливом, нефтепродуктами, смазочными материалами, иметь минимум острых углов и выступов, должны обеспечивать интенсивный сток.

Поверхности, оборудования и материалы, с которыми контактируют продукты рыболовства на рыболовном судне, должны быть изготовлены из пригодного коррозионно-устойчивого материала, гладкого и легко поддающегося мойке и дезинфекции. Покрытия поверхностей должны быть прочными и нетоксичными.

Суда, спроектированные и оборудованные для хранения продуктов рыболовства в течение более чем 24 часов, должны быть оборудованы трюмами, цистернами или контейнерами для хранения продуктов рыболовства.

Трюмы должны быть отделены от машинных отделений и от помещений для экипажа перегородками, которые достаточны для того, чтобы предотвратить какую-либо контаминацию хранимых продуктов рыболовства. Трюмы и контейнеры, должны обеспечивать сохранность продукции в удовлетворительных гигиенических условиях и, при необходимости, чтобы талая вода не контактировала с продуктами.

На судах, оборудованных для охлаждения продуктов рыболовства в охлажденной чистой морской воде, цистерны должны быть снабжены устройствами для достижения однородной температуры во всей цистерне.

Такие устройства должны достигать степени охлаждения, которая обеспечивает температуру смеси рыбы и чистой морской воды не превышающую +3°C через шесть часов после загрузки и не превышающую 0°C через 16 часов, и позволять вести мониторинг и регистрацию температур. При охлаждении продуктов рыболовства должны соблюдаться требования ветеринарно-санитарных правил и норм.

25. Лед, используемый для охлаждения продуктов рыболовства, должен быть изготовлен из питьевой или чистой воды. До использования он должен храниться в условиях, предотвращающих его загрязнение.

26. Продукты рыболовства должны быть охлаждены льдом или охлажденной водой не позднее одного часа после вылова.

27. Малые суда могут, если это позволяют температурные условия, выгружать продукты рыболовства безо льда. Такая рыба должна быть выгружена в течение 12 часов с момента вылова и температура рыбы должна поддерживаться на уровне между  $-1^{\circ}\text{C}$  и  $+4^{\circ}\text{C}$ .

28. При охлаждении продуктов рыболовства водой, ее надо хранить в чистой охлажденной воде. Такой способ охлаждения не может применяться более трех суток на борту судна.

Если рыболовные суда располагают устройством для подачи воды, используемой вместе с продуктами рыболовства, то оно должно быть установлено таким образом, чтобы избежать загрязнения подаваемой воды.

29. Необходимо предотвратить попадание на судно птиц, насекомых или других животных, паразитов и вредителей.

## **7. Требования к морозильным суднам, холодильным камерам и морозильникам**

30. Морозильное судно должно иметь:

морозильное оборудование достаточной мощности для быстрого понижения температуры до  $-18^{\circ}\text{C}$ ;

охлаждающее оборудование достаточной мощности, чтобы содержать продукты рыболовства в трюмах для хранения при температуре не выше  $-18^{\circ}\text{C}$ . Трюмы для хранения оборудуются устройствами для регистрации температуры. Датчик температуры считывающего устройства должен быть расположен в зоне, где самая высокая температура в трюме.

Внутренние стены и потолки холодильных камер и морозильников перед загрузкой в них продуктов рыболовства подвергаются санитарной обработке.

Продукты рыболовства при размещении в камерах холодильника и морозильника укладываются штабелями на деревянные решетки или поддоны высотой 8 сантиметров от пола. Штабеля должны располагаться на расстоянии не ближе 30 сантиметров от стен и приборов охлаждения. Между штабелями оставляются проходы.

Если рыболовные суда располагают устройством для подачи воды, используемой вместе с рыбой, то оно должно быть установлено таким образом, чтобы избежать загрязнения подаваемой воды.

## **8. Требования безопасности к плавбазам (плавсредствам)**

31. Плавбазам (плавсредствам), по меньшей мере, необходимо иметь:

зону приемки, зарезервированную для принятия продуктов рыболовства на борт, которая спроектирована так, чтобы защитить продукт от солнца и нагревательных элементов и от любого источника контаминации и легко поддающуюся уборке;

систему для подачи рыбы из зоны приема в рабочую зону, соответствующую санитарно-гигиеническим требованиям;

рабочие зоны, достаточно просторные для приготовления и обработки продуктов рыболовства, легко поддающиеся уборке и дезинфекции, устроенные таким образом, чтобы предотвращать любую контаминацию продуктов;

зону для хранения готовой продукции;

место для хранения упаковочных материалов, отделенное от зон приготовления и обработки продукции;

специальное оборудование для удаления отходов или камеры для хранения отходов продуктов рыболовства, непригодных для потребления людьми, при этом отходы должны храниться на судне не более 24 часов;

водозаборное устройство, расположение которого исключает контакт с системой водоснабжения;

оборудование для мытья рук персонала, занятого обработкой продуктов рыболовства.

Плавбазы (плавсредства), осуществляющие замораживание продуктов рыболовства, также должны иметь оборудование, требуемое для морозильных судов.

## **9. Требования безопасности к оборудованию и метрологическому обеспечению**

32. Расположение оборудования в цехах должно быть таковым, чтобы свести к минимуму перекрестное загрязнение, и технологические процессы должны быть полностью разделены в пространстве или времени.

Все поверхности в местах обработки продукта должны быть изготовлены из нетоксичных материалов, быть гладкими, водонепроницаемыми, поддерживаться в хорошем состоянии - для того чтобы свести к минимуму накопление рыбьей слизи, чешуи, внутренностей и снизить риск физического загрязнения.

В местах обработки рыбы водой должна быть налажена подача холодной питьевой воды. Должно иметься соответствующее оборудование для хранения и/или производства льда.

33. Приборы и рабочее оборудование, разделочные доски, емкости, конвейерные ремни и ножи должны быть изготовлены из допущенных к контакту с пищевыми продуктами материалов, легко чиститься и обеззараживаться. Металлические конструкции, имеющие контакт с сырьем и готовой продукцией, должны быть изготовлены из нержавеющей стали.



Оборудование на предприятиях должно быть размещено так, чтобы обеспечить выполнение технологических операций и изготовление безопасной пищевой продукции в соответствии с требованиями настоящего Технического регламента.

Оборудование, используемое при производстве рыбной продукции, должно иметь конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие ее безопасность.

34. Конструкция и исполнение оборудования должны давать возможность производить их мойку, дезинфекцию и уборку окружающей зоны. Мойка и дезинфекция должны проводиться с частотой, достаточной для того, чтобы избежать риска загрязнения. График (частота) мойки и дезинфекции утверждается руководителем предприятия.

Оборудование должно быть оснащено соответствующими контрольно-измерительными приборами.

35. Средства измерения и контроля технологических процессов проходят периодическую поверку или калибровку в порядке, установленном государственной системой обеспечения единства измерений.

Запрещается использование ртутных контрольно-измерительных приборов. Для стеклянных измерительных приборов должны быть оборудованы металлические футляры.

36. Работа на новом, а также отремонтированном и реконструированном технологическом оборудовании должна проводиться после его санитарной обработки и обязательного микробиологического контроля.

37. Стенки стационарных чанов для посола, размораживания отмочки, углубленных в землю, должны возвышаться над полом не менее чем на 50 сантиметров.

Дно чанов должно иметь уклон к сливному отверстию и обеспечивать полный сток отработанных тузлуков и смывных вод.

Контейнеры, используемые для посола, должны быть изготовлены из антикоррозийного или полимерного материала.

Стеллажи, предназначенные для стока воды с размороженной, промытой и соленой рыбы, должны находиться на высоте не менее 40 сантиметров от пола.

38. Коптильные камеры должны быть оснащены дистанционными контрольно-измерительными приборами, показания которых заносятся в специальный журнал.

39. Икорный цех должен быть спроектирован в отдельном помещении, обеспечивающем поточность технологического процесса. Фасовка икры в банки и бочки должна быть отдельной.

## **10. Требования безопасности к процессу производства рыбы и рыбной продукции**

40. Безопасность рыбы и рыбной продукции в процессе ее производства должна быть обеспечена:

1) выбором технологических процессов и режимов их осуществления на всех этапах (участках) производства рыбы и рыбной продукции;

2) выбором оптимальной последовательности технологических процессов, исключающей загрязнение производимой пищевой продукции;

3) контролем за работой технологического оборудования;

4) соблюдением условий хранения сырья и пищевых добавок, необходимых для производства рыбной продукции;

5) содержанием производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства рыбы и рыбной продукции, в состоянии, исключающем загрязнение рыбной продукции;

6) выбором способов и периодичностью санитарной обработки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, санитарной обработки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства рыбы и рыбной продукции. Санитарная обработка, дезинфекция, дезинсекция и дератизация должны проводиться с периодичностью, достаточной для исключения риска загрязнения рыбной продукции. Периодичность санитарной обработки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации устанавливается изготовителем продукции;

7) ведением и хранением документации, подтверждающей выполнение требований настоящего Технического регламента.

41. При производстве рыбной продукции необходимо использовать только пищевые добавки, зарегистрированные уполномоченным органом в области здравоохранения.

42. Обезглавливание и потрошение рыбы должны выполняться с соблюдением ветеринарно-санитарных и санитарно-гигиенических требований.

Филетирование и резка должны проводиться таким образом, чтобы избежать контаминации и порчи филе рыбы. Не допускается скопление филе на рабочих столах, после их приготовления они должны подвергаться дальнейшей переработке.

43. Сырье, используемое в производстве рыбной продукции, должно соответствовать ветеринарно-санитарным и санитарно-гигиеническим правилам и нормам.

44. Производство свежей рыбы (сырца) на судах должно соответствовать следующим требованиям:

в случае обнаружения гельминтов, опасных для здоровья человека, прилова ядовитых рыб, контаминации улова донным грунтом или нефтепродуктами, должны быть приняты меры, установленные настоящим Техническим регламентом, предотвращающие возможность выпуска опасной для здоровья потребителя продукции;

все допущенные нарушения должны быть зафиксированы и сообщены

соответствующему лицу при выгрузке улова или готовой продукции в порту;

процесс разгрузки должен исключать контаминацию продуктов рыболовства, обеспечивать защиту от солнечных и атмосферных воздействий и соответствующие температурные условия ее хранения.

45. При производстве охлажденной рыбы должны выполняться следующие требования:

тунец, парусник, макрель, марлин, меч-рыба и хрящевая рыба после вылова должны быть немедленно обескровлены;

осетровые рыбы (кроме стерляди) должны быть обескровлены, разделаны, у них должны быть удалены внутренности и сфинктер;

маринку, илишу, османов и храмулю изготавливают только потрошенными; внутренности, икра, молоки и черная пленка должны быть тщательно удалены и уничтожены, головы у илиши и храмули должны быть удалены и уничтожены;

сом длиной более 53 см должен изготавливаться потрошеным.

46. При производстве мороженой рыбы и рыбной продукции должны выполняться следующие требования:

участок разделки должен быть обеспечен питьевой или чистой водой;

замораживание должно проходить при температуре не выше  $-30^{\circ}\text{C}$  до достижения в толще продукта температуры не выше  $-18^{\circ}\text{C}$ ;

допускается проводить замораживание в естественных условиях в местах улова наваги при температуре воздуха не выше  $-12^{\circ}\text{C}$  на ледяных, хорошо проветриваемых площадках или на сквозняке.

Замораживание рыбы и рыбопродуктов должно производиться после завершения необходимых производственных стадий. С момента поступления сырья в производство и до его закладки в морозильник не должно проходить более 4 часов.

47. При изготовлении соленых и маринованных продуктов прудовая рыба массой более 1 килограмма перед посолом должна быть разделана.

Очистку, подкрепление и охлаждение тузлука следует осуществлять в соответствии с утвержденной технологией производства.

48. Копченые, вяленые и сушеные пищевые продукты из белого амура, карпа, сома и толстолобика изготавливают только после их разделки.

Температура в толще рыбы во время горячего копчения должна быть не менее  $+80^{\circ}\text{C}$ .

Готовую продукцию быстро охлаждают до температуры не выше  $+20^{\circ}\text{C}$ , упаковывают и направляют в холодильную камеру. Рыбу горячего копчения хранят при температуре от  $+2^{\circ}$  до  $-2^{\circ}\text{C}$ , рыбу холодного копчения при температуре от  $0^{\circ}$  до  $-5^{\circ}\text{C}$ .

Рыбу горячего копчения до замораживания допускается хранить не дольше 12 часов.

Запрещается переупаковывание рыбы горячего и полугорячего копчения.

49. Икра рыб должна собираться в чистые емкости и поставляться в цех в охлажденном состоянии.

Время от начала укладки икры до ее пастеризации не должно превышать 2 часа.

Икра осетровых рыб должна изготавливаться из икры-сырца, заготавливаемой только от живых рыб, не имеющих признаков засыпания.

50. Промышленная переработка рыбы, рыбного сырья и производство рыбной продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями экологического законодательства Республики Казахстан.

51. Отходы, полученные в процессе производства рыбной продукции, должны собираться в водонепроницаемые промаркированные емкости и по мере накопления удаляться из производственных помещений.

Отходы должны храниться в емкостях в охлаждаемых камерах отдельно от сырья и готовой продукции. Допускается хранить отходы без охлаждения в закрытых емкостях не более двух часов.

Условия хранения и удаления отходов должны исключать возможность загрязнения продукции, возникновения угрозы жизни и здоровью человека, а также исключать возможность загрязнения окружающей среды.

## **11. Требования к упаковке, маркировке рыбы и рыбной продукции**

52. Упаковка, маркировка рыбы и рыбной продукции проводятся в соответствии с требованиями Технического регламента "Требования к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению".

53. Упаковка рыбы и рыбной продукции должна производиться в условиях, не допускающих их загрязнение.

Упаковка рыбной продукции должна обеспечивать ее безопасность и неизменность ее идентификационных признаков в течение срока годности.

54. Упаковочные материалы и тара должны:

не нарушать органолептические характеристики рыбы и рыбной продукции;

изготавливаться из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами;

быть достаточно прочными;

храниться в отдельном помещении с соблюдением санитарно-гигиенических условий.

55. Тара не должна использоваться повторно, за исключением тары, легко поддающейся очистке и дезинфекции.

Тара, используемая для хранения охлажденной льдом продукции, должна обеспечивать хороший сток талой воды.

56. Не допускается нанесение на потребительскую упаковку:

изображений рыбы и других ингредиентов, которые не были использованы при изготовлении данной продукции;

имитированной рыбной продукции изображений, наименований рыбы и рыбной продукции, которые имитируются данной продукцией.

57. Маркировка должна содержать следующую информацию:

принадлежность к району промысла;

длина и масса рыбы (крупная, средняя или мелкая);

вид разделки;

для мороженой продукции массу нетто указывают без учета массы глазури или специального защитного покрытия. Массовая доля глазури или защитного покрытия должна быть указана отдельно;

отличительное состояние или вид обработки, если отсутствие такой информации может ввести потребителя в заблуждение;

информацию об использовании ионизирующего излучения;

степень солености (малосоленая, слабосоленая, среднесоленая, крепосоленая);

сорт (при наличии) или категории (для мороженого рыбного филе);

надпись "упаковано под вакуумом" или "упаковано в газовой среде" (при использовании вакуума или газовой среды в упаковке).

## **12. Требования безопасности к хранению и транспортным средствам**

58. Для хранения сырья, готовой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов на предприятиях оборудуются складские помещения.

Для хранения пищевого сырья и вспомогательных материалов используются стеллажи, поддоны, полки. Складирование пищевого сырья и вспомогательных материалов на пол не допускается. Все складские помещения необходимо содержать в чистоте, подвергать периодической дезинсекции и дератизации.

59. Помещения и оборудование для хранения рыбы и рыбной продукции со специальными условиями хранения должны быть оснащены контрольно-измерительными приборами для контроля условий хранения этой продукции. Рекомендуется установить термометр, записывающий показатели температуры.

60. Перевозка рыбы и рыбной продукции осуществляется специально оборудованным

транспортным средством, имеющим санитарный паспорт, выданный территориальными органами санитарно-эпидемиологической службы.

К транспортным средствам предъявляются следующие требования:

внутренние поверхности или любая другая часть транспортного средства, которая контактирует с рыбой и рыбной продукцией, изготавливаются из материалов, не влияющих на безопасность продукции и здоровье потребителя, и должны быть гладкими, легко чиститься и дезинфицироваться;

транспортное средство должно быть оборудовано таким образом, чтобы обеспечить эффективную защиту продуктов от насекомых и пыли и быть водонепроницаемым для предотвращения дренажа жидкостей;

должны быть оснащены контрольно-измерительными средствами.

61. По мере необходимости между погрузками должна проводиться уборка и дезинфекция транспортных средств и/или контейнеров.

62. При хранении рыбы и рыбной продукции необходимо соблюдать следующие условия:

охлажденная рыба должна храниться при температуре, близкой к температуре тающего льда;

мороженая рыба и рыбная продукция должны храниться при температуре не выше  $-18^{\circ}\text{C}$ ;

неразделанная мороженая рыба в тузлуке, предназначенная для производства консервов, может храниться при температуре не выше  $-9^{\circ}\text{C}$ ;

живая рыба должна содержаться в условиях, обеспечивающих ее жизнедеятельность, без ограничения срока реализации. Емкости должны быть изготовлены из материалов, не изменяющих качество воды.

63. Для хранения принимаются рыба и рыбная продукция, соответствующие требованиям настоящего технического регламента, других нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции и имеющие документы, обеспечивающие безопасность и прослеживаемость (ветеринарный сертификат, гигиеническое заключение, товарно-сопроводительная документация).

64. Хранение рыбы и рыбной продукции осуществляется в специально выделенных, оборудованных для этих целей, закрытых, чистых, оснащенных контрольно-измерительными приборами для контроля условий хранения этой продукции помещениях, исключающих проникновение грызунов, птиц, насекомых.

При хранении не допускается складирование рыбы и рыбной продукции у водопроводных и канализационных труб, приборов отопления, непосредственно на полу, а также вне складских помещений.

В помещениях для хранения продукции, в том числе холодильных камерах, должна регулярно проводиться механическая очистка, мойка, дезинфекция, дезинсекционные и дератизационные мероприятия.

### 13. Подтверждение соответствия

65. Подтверждение соответствия рыбы и рыбной продукции может осуществляться в добровольном порядке, в соответствии с законодательством Республики Казахстан в области технического регулирования.

### 14. Сроки и условия введения в действие

66. Настоящий Технический регламент вводится в действие по истечении двенадцати месяцев со дня первого официального опубликования.

### 15. Переходные положения

67. С момента введения в действие настоящего Технического регламента нормативные правовые акты, действующие на территории Республики Казахстан, до приведения их в соответствие с настоящим Техническим регламентом, подлежат исполнению в части, не противоречащей требованиям настоящего Технического регламента и соответствующей целям защиты интересов национальной безопасности, обеспечения охраны жизни или здоровья человека и окружающей среды.

**Приложение**  
к **Техническому регламенту**

#### **Перечень рыбы и рыбной продукции согласно коду Товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности Республики Казахстан**

Код ТН ВЭД РК	Наименование позиции
0301	Живая рыба:
0301 10	декоративная рыба
0301 10 100 0	пресноводная рыба
0301 10 900 0	морская рыба
	живая рыба прочая:
0301 91	форель ( <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	видов <i>Oncorhynchus apache</i> и <i>Oncorhynchus chrysogaster</i>
0301 91 900 0	прочая
0301 92 000 0	угорь ( <i>Anguilla</i> spp.)
0301 93 000 0	капп
0301 99	прочая:

0301 99 110 0	пресноводная рыба: лосось тихоокеанский ( <i>Oncorhynchus nerka</i> , <i>Oncorhynchus gorbusha</i> , <i>Oncorhynchus keta</i> , <i>Oncorhynchus tshawytscha</i> , <i>Oncorhynchus</i> <i>kisutch</i> , <i>Oncorhynchus masou</i> и <i>Oncorhynchus</i> <i>rhodurus</i> ), лосось атлантический ( <i>Salmo salar</i> ) и лосось дунайский ( <i>Hucho hucho</i> )
0301 99 19	прочая:
0301 99 191 0	осетровые:
0301 99 198 0	мальки
0301 99 199 0	прочие
0301 99 900 0	прочая
0302	морская рыба
0302 11	Рыба свежая или охлажденная, за исключением рыбного филе и прочего мяса рыбы товарной позиции 0304: лососевые, за исключением печени, икры и молок: форель ( <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> )
0302 11 100 0	видов <i>Oncorhynchus apache</i> и <i>Oncorhynchus</i> <i>chrysogaster</i>
0302 11 900 0	прочая
0302 12 000 0	лосось тихоокеанский ( <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> ), лосось атлантический ( <i>Salmo salar</i> ) и лосось дунайский ( <i>Hucho hucho</i> )
0302 19 000 0	прочие камбалообразные ( <i>Pleuronectidae</i> , <i>Bothidae</i> , <i>Cynoglossidae</i> , <i>Soleidae</i> , <i>Scophthalmidae</i> и <i>Citharidae</i> ), за исключением печени, икры и молок:
0302 21	палтус ( <i>Reinhardtius hippoglossoides</i> , <i>Hippoglossus hippoglossus</i> , <i>Hippoglossus</i> <i>stenolepis</i> ):
0302 21 100 0	палтус черный, или палтус синекорый ( <i>Reinhardtius</i> <i>hippoglossoides</i> )
0302 21 300 0	палтус атлантический ( <i>Hippoglossus hippoglossus</i> )
0302 21 900 0	палтус тихоокеанский белокорый ( <i>Hippoglossus</i> <i>stenolepis</i> )
0302 22 000 0	камбала морская ( <i>Pleuronectes platessa</i> )
0302 23 000 0	морской язык ( <i>Solea spp.</i> )
0302 29	прочие:
0302 29 100 0	мегрим ( <i>Lepidorhombus spp.</i> )
0302 29 900 0	прочие тунец (рода <i>Thunnus</i> ), скипджек, или тунец полосатый ( <i>Euthynnus (Katsuwonus) pelamis</i> ), за исключением печени, икры и молок:
0302 31	тунец длинноперый, или альбакор ( <i>Thunnus</i> <i>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
0302 61	рыба прочая, за исключением печени, икры и молок: 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</i> spp.
0302 65 900 0	прочие акулы
0302 66 000 0	угорь ( <i>Anguilla</i> spp.)
0302 69	прочая:
0302 69 110 0	пресноводная рыба:
0302 69 19	каarp
	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</i>
	<i>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</i>
	<i>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</i> ,
	<i>Oncorhynchus gorbuscha, Oncorhynchus keta</i> ,
	<i>Oncorhynchus tshawytscha, Oncorhynchus kisutch</i> ,
	<i>Oncorhynchus masou</i> и <i>Oncorhynchus rhodurus</i> ), за
	исключением печени, икры и молок:
0303 11 000 0	красная, или нерка ( <i>Oncorhynchus nerka</i> )
0303 19 000 0	прочие
	лососевые прочие, за исключением печени, икры и
	молок:

0303 21	форель ( <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> )
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</i> , <i>Bothidae</i> , <i>Cynoglossidae</i> , <i>Soleidae</i> , <i>Scophthalmidae</i> и <i>Citharidae</i> ), за исключением печени, икры и молока:
0303 31	палтус ( <i>Reinhardtius hippoglossoides</i> , <i>Hippoglossus hippoglossus</i> , <i>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 stenolepis</i> )
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 (Katsuwonus) 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:
0303 42 120 0	неразделанный: 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
	прочей разделки (например, "обезглавленный")
0303 44 900 0	прочий
0303 45	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 maccoyii</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 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 aeglefmus</i> )
0303 73 000 0	сайда ( <i>Pollachius virens</i> )
0303 74	скумбрия ( <i>Scomber scombrus</i> , <i>Scomber 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 79192 0	без жабер и внутренностей
0303 79 193 0	прочей разделки
0303 79 198 0	прочие
0303 79199 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:
0304 10 110 0	пресноводной рыбы: 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 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 10 19	пресноводной рыбы прочей:
0304 10 191 0	осетровых
0304 10 199 0	прочей
030410 310 0	прочей: 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
0304 10 910 0	мясо рыбы прочее (включая фарш): 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>

0304 20 210 0	огас) и рыбы вида <i>Boreogadus saida</i> :
0304 20 290 0	трески вида <i>Gadus macrocephalus</i>
0304 20 310 0	прочей
0304 20 330 0	сайды ( <i>Pollachius virens</i> )
0304 20 350 0	пикши ( <i>Melanogrammus aeglefinus</i> )
0304 20 370 0	окуня морского ( <i>Sebastes spp.</i> ):
0304 20410 0	вида <i>Sebastes marinus</i>
0304 20 430 0	прочего
0304 20 450 0	мерланга ( <i>Merlangius merlangus</i> )
0304 20 510 0	мольвы ( <i>Molva spp.</i> )
0304 20 530 0	тунца (рода <i>Thunnus</i> ) и рыбы рода <i>Euthynnus</i>
0304 20 550 0	скумбрии ( <i>Scomber scombras</i> , <i>Scomber australasicus</i> , <i>Scomber japonicus</i> ) и рыбы вида <i>Oreunopsis unicolor</i>
0304 20 560 0	скумбрии вида <i>Scomber australasicus</i>
0304 20 580 0	прочей
0304 20 590 0	мерлузы ( <i>Merluccius spp.</i> ) и американского нитеперого налима ( <i>Urophycis spp.</i> ):
0304 20 610 0	мерлузы рода <i>Merluccius</i> :
0304 20 690 0	мерлузы капской (мелководной) ( <i>Merluccius capensis</i> ) и мерлузы намибийской (глубоководной) ( <i>Merluccius paradoxus</i> )
0304 20 710 0	мерлузы аргентинской ( <i>Merluccius hubbsi</i> )
0304 20 730 0	прочей
0304 20 750 0	американского нитеперого налима рода <i>Urophycis</i>
0304 20 770 0	акул:
0304 20 790 0	акулы колючей ( <i>Squalus acanthias spp.</i> ) и акулы кошачьей ( <i>Scyliorhinus spp.</i> )
0304 20 810 0	акул прочих
0304 20 830 0	камбалы морской ( <i>Pleuronectes platessa</i> )
0304 20 850 0	камбалы речной ( <i>Platichthys flesus</i> )
0304 20 870 0	сельди ( <i>Clupea harengus</i> , <i>Clupea pallasii</i> )
0304 20 880 0	мегрима ( <i>Lepidorhombus spp.</i> )
0304 20 910 0	леца морского обыкновенного ( <i>Brama spp.</i> )
0304 20 930 0	удильщика ( <i>Lophius spp.</i> )
0304 20 950 0	минтая ( <i>Theragra chalcogramma</i> )
0304 90	меч-рыбы ( <i>Xiphias gladius</i> )
0304 90 050 0	клыкача ( <i>Dissostichus spp.</i> )
0304 90 100 0	макруруса новозеландского ( <i>Macruronus novaezealandiae</i> )
0304 90 220 0	прочей
0304 90 310 0	прочие:
0304 90 350 0	сурими
0304 90 380 0	прочие:
0304 90 390 0	пресноводной рыбы
0304 90 410 0	прочие:
0304 90 430 0	сельди ( <i>Clupea harengus</i> , <i>Clupea pallasii</i> )
0304 90 450 0	окуня морского ( <i>Sebastes spp.</i> )
0304 90 470 0	трески ( <i>Gadus morhua</i> , <i>Gadus ogac</i> , <i>Gadus macrocephalus</i> ) и рыбы вида <i>Boreogadus saida</i> :
0304 90 490 0	трески вида <i>Gadus macrocephalus</i>
0304 90 510 0	трески вида <i>Gadus morhua</i>
0304 90 530 0	прочей
0304 90 550 0	сайды ( <i>Pollachius virens</i> )
0304 90 570 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 не копченое
	трески ( <i>Gadus morhua</i> , <i>Gadus ogac</i> , <i>Gadus macrocephalus</i> ) и рыбы вида <i>Boreogadus saida</i> :
0305 30 110 0	трески вида <i>Gadus macrocephalus</i>
0305 30 190 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:
	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 рыба сушеная, соленая или несоленая, но некопченая:
0305 51	треска ( <i>Gadus morhua</i> , <i>Gadus ogac</i> , <i>Gadus macrocephalus</i> ):
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 spp.</i> )
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 spp.</i> )
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 gorbusha</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> )

-----  
\*(1) Постановление Правительства Республики Казахстан опубликовано в Собрании актов Президента Республики Казахстан и Правительства Республики Казахстан, 2007, N 51, ст. 646 (на русском языке).

\*(2) Постановление Правительства Республики Казахстан опубликовано в Собрании актов Президента Республики Казахстан и Правительства Республики Казахстан, 2008, N 12 - 13, ст. 119 (на русском языке).

\*(3) Постановление Правительства Республики Казахстан опубликовано в Собрании актов Президента Республики Казахстан и Правительства Республики Казахстан, 2008, N 15, ст. 138 (на русском языке).

\*(4) Постановление Правительства Республики Казахстан опубликовано в Собрании актов Президента Республики Казахстан и Правительства Республики Казахстан, 2008, N 20, ст. 183 (на русском языке).

\*(5) Постановление Правительства Республики Казахстан опубликовано в Собрании

актов Президента Республики Казахстан и Правительства Республики Казахстан, 2008, N 22, ст. 207 (на русском языке).

\*(6) Постановление Правительства Республики Казахстан опубликовано в Собрании актов Президента Республики Казахстан и Правительства Республики Казахстан, 2008, N 23, ст. 215 (на русском языке).

\*(7) Постановление Правительства Республики Казахстан опубликовано в Собрании актов Президента Республики Казахстан и Правительства Республики Казахстан, 2008, N 23, ст. 216 (на русском языке).

\*(8) Постановление Правительства Республики Казахстан опубликовано в Собрании актов Президента Республики Казахстан и Правительства Республики Казахстан, 2008, N 27, ст. 256 (на русском языке).

\*(9) Постановление Правительства Республики Казахстан опубликовано в Собрании актов Президента Республики Казахстан и Правительства Республики Казахстан, 2008, N 28, ст. 268 (на русском языке).

\*(10) Постановление Правительства Республики Казахстан опубликовано в Собрании актов Президента Республики Казахстан и Правительства Республики Казахстан, 2008, N 29, ст. 282 (на русском языке).

\*(11) Постановление Правительства Республики Казахстан опубликовано в Собрании актов Президента Республики Казахстан и Правительства Республики Казахстан, 2008, N 29, ст. 289 (на русском языке).

\*(12) Постановление Правительства Республики Казахстан опубликовано в Собрании актов Президента Республики Казахстан и Правительства Республики Казахстан, 2008, N 42, ст. 478 (на русском языке).

\*(13) Постановление Правительства Республики Казахстан опубликовано в общенациональной ежедневной газете Казахстана "Казахстанская правда" от 9 сентября 2009 г. N 215 (25959) (на русском языке).