Technisches Regelwerk TR EAWU 040/2016

Gemäß Artikel 52 des Vertrags über die Eurasische Wirtschaftsunion vom 29. Mai 2014 und Nummer 29 der Anlage Nr. 1 zur Geschäftsordnung der Eurasischen Wirtschaftskommission, genehmigt durch Beschluss des Obersten Eurasischen Wirtschaftsrates vom 23. Dezember 2014 Nr. 98, hat der Rat der Eurasischen Wirtschaftskommission **beschlossen:**

1.Das beigefügte Technische Regelwerk der Eurasischen Wirtschaftsunion „Über die Sicherheit von Fisch und Fischerzeugnissen“ (TR EAWU 040/2016) anzunehmen.

2. Festzulegen, dass das Technische Regelwerk der Eurasischen Wirtschaftsunion „Über die Sicherheit von Fisch und Fischerzeugnissen“ (TR EAWU 040/2016) am 1. September 2017 in Kraft tritt.

Fußnote. Nummer 2 – in der Fassung des Beschlusses des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 23.06.2023 Nr. 70 (tritt nach Ablauf von 12 Monaten ab dem Datum seiner amtlichen Veröffentlichung in Kraft).
3.Dieser Beschluss tritt nach Ablauf von 30 Kalendertagen ab dem Datum seiner amtlichen Veröffentlichung in Kraft.

Mitglieder des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission:

Für die Republik Armenien	Für die Republik Belarus	Für die Republik Kasachstan	Für die Kirgisische Republik	Für die Russische Föderation
W. Gabrieljan	W. Matjuschewski	A. Mamin	O. Pankratow	I. Schuwalo

ANGENOMMEN
durch Beschluss des Rates
der Eurasischen Wirtschaftskommission
vom 18. Oktober 2016 Nr. 162

Technisches Regelwerk

der Eurasischen Wirtschaftsunion

„Über die Sicherheit von Fisch und Fischerzeugnissen“

(TR EAWU 040/2016)

Dieses Technische Regelwerk wurde gemäß Artikel 52 des Vertrags über die Eurasische Wirtschaftsunion vom 29. Mai 2014 erarbeitet.

Dieses Technische Regelwerk legt die im Gebiet der Eurasischen Wirtschaftsunion (nachfolgend – Union) verbindlich anzuwendenden und einzuhaltenden Sicherheitsanforderungen an Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke fest, die im Gebiet der Union in Verkehr gebracht werden, sowie die damit verbundenen Anforderungen an die Prozesse der Herstellung, Lagerung, Beförderung, des Vertriebs und der Entsorgung und ferner die Anforderungen an die Kennzeichnung und Verpackung von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke zur Gewährleistung ihres freien Warenverkehrs.

Sofern in Bezug auf Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke andere Technische Regelwerke der Union (Technische Regelwerke der Zollunion) angenommen wurden, die Sicherheitsanforderungen an Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke und die damit verbundenen Anforderungen an die Prozesse der Herstellung, Lagerung, Beförderung, des Vertriebs und der Entsorgung sowie Anforderungen an die Kennzeichnung und Verpackung von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke festlegen, müssen die Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke und die mit ihnen verbundenen Prozesse der Herstellung, Lagerung, Beförderung, des Vertriebs und der Entsorgung sowie die Kennzeichnung und Verpackung der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke den Anforderungen aller Technischen Regelwerke der Union (Technischen Regelwerke der Zollunion) entsprechen, deren Geltung sich auf sie erstreckt.

I. Anwendungsbereich

1.Dieses Technische Regelwerk wurde zum Schutz des Lebens und der Gesundheit von Menschen, Tieren und Pflanzen, des Eigentums und der Umwelt sowie zur Verhinderung von Handlungen ausgearbeitet, die die Verbraucher von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke hinsichtlich deren Zweckbestimmung und Sicherheit irreführen.

2.Dieses Technische Regelwerk gilt für Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke, die im Gebiet der Union in Verkehr gebracht werden.

Gegenstände der technischen Regulierung dieses Technischen Regelwerks sind:

a) Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke, die aus Fängen aquatischer biologischer Ressourcen und aus Aquakulturorganismen pflanzlichen und tierischen Ursprungs gewonnen wurden, in verarbeiteter oder unverarbeiteter Form, einschließlich folgender Arten:

lebender Fisch und lebende Wasserwirbellose;

Rohfisch (frisch), frische Wasserwirbellose, frische Wassersäugetiere, Rohalgen (frisch) und frische Wasserpflanzen;

gekocht-gefrorene Wasserwirbellose, Algen und andere Wasserpflanzen;

gekühlte Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke;

angefrostete Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke;

gefrorene Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke;

pasteurisierte Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke;

luftgetrocknete (gereifte) Fischerzeugnisse;

getrocknete Fischerzeugnisse;

getrocknet-luftgetrocknete Fischerzeugnisse;

marinierte Fischerzeugnisse;

gesalzene Fischerzeugnisse;

heißgeräucherte Fischerzeugnisse;

kaltgeräucherte Fischerzeugnisse;

leicht geräucherte Fischerzeugnisse;

angetrocknete Fischerzeugnisse;

Fischerzeugnisse für die Kinderernährung, einschließlich Beikosterzeugnisse auf Pflanzen-Fisch-Basis, Beikosterzeugnisse auf Fisch-Pflanzen-Basis, Beikosterzeugnisse auf Fischbasis;

Fisch-Feinkosterzeugnis;

Fisch-Halbfertigerzeugnis;

Fischhackfleisch aus Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke;

Fischkonserven;

Fischkonserven naturell;

Fischkonserven naturell mit Ölzusatz;

Fischhalbkonserven;

Präserven;

Körniger Kaviar;

Rogen im Rogensack;

Rogenkorn;

pasteurisierter Fischrogen;

Presskaviar;

gesalzener passierter Rogen;

Rogenerzeugnis;

Speisefischöl aus Fisch, Wasserwirbellosen und Wassersäugetieren;

Hydrolysat aus Fischerzeugnissen;

imitierte Fischerzeugnisse;

b) Prozesse der Herstellung, Lagerung, Beförderung, des Vertriebs und der Entsorgung von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke.

Dieses Technische Regelwerk legt im Gebiet der Union verbindlich anzuwendende und einzuhaltende Anforderungen an die Kennzeichnung und Verpackung von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke fest, die

die Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion „Lebensmittel hinsichtlich ihrer Kennzeichnung“ (TR ZU 022/2011), angenommen durch Beschluss der Kommission der Zollunion vom 9. Dezember 2011 Nr. 881 (im Folgenden – Technisches Regelwerk der Zollunion „Lebensmittel hinsichtlich ihrer Kennzeichnung“ (TR ZU 022/2011)), und des Technischen Regelwerks der Zollunion „Über die Sicherheit von Verpackungen“ (TR ZU 005/2011), angenommen durch Beschluss der Kommission der Zollunion vom 16. August 2011 Nr. 769 (im Folgenden – Technisches Regelwerk der Zollunion „Über die Sicherheit von Verpackungen“ (TR ZU 005/2011)), ergänzen und ihnen nicht widersprechen.

3. Dieses Technische Regelwerk gilt nicht für:

a) die Prozesse der Zucht und Aufzucht (Weiteraufzucht) von Fisch, Wasserwirbellosen, Wassersäugetieren und anderen Wassertieren sowie von Algen und anderen Wasserpflanzen;

b) Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke für besondere Ernährungszwecke (ausgenommen Fischerzeugnisse für die Kinderernährung);

c) Nahrungsergänzungsmittel und Lebensmittelzusatzstoffe, die auf der Grundlage von Fisch, Wasserwirbellosen, Wassersäugetieren und anderen Wassertieren sowie von Algen und anderen Wasserpflanzen hergestellt wurden;

d) die Prozesse der Herstellung, Lagerung, Beförderung und Entsorgung nicht gewerblich hergestellter Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke, die zum Inverkehrbringen im Gebiet der Union bestimmt sind;

e) Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke, die von Bürgern unter häuslichen Bedingungen und (oder) in privaten Nebenerwerbsbetrieben hergestellt werden, sowie die Prozesse der Herstellung, Lagerung,

Beförderung und Entsorgung solcher Erzeugnisse, die nur für den persönlichen Verbrauch bestimmt sind und nicht zum Inverkehrbringen im Gebiet der Union bestimmt sind;

f) Erzeugnisse aus Amphibien und Reptilien;

g) Fischerzeugnisse für Nichtlebensmittelzwecke.

II. Grundbegriffe

4. Für die Zwecke der Anwendung dieses Technischen Regelwerks werden die Begriffe verwendet, die im Technischen Regelwerk der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011), angenommen durch den Beschluss der Kommission der Zollunion vom 9. Dezember 2011 Nr. 880 (nachfolgend – Technisches Regelwerk der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011)), sowie im Technischen Regelwerk der Zollunion "Lebensmittel hinsichtlich ihrer Kennzeichnung" (TR ZU 022/2011) festgelegt sind, sowie darüber hinaus Begriffe mit folgender Bedeutung:

"gekocht-gefrorene Wasserwirbellose" – Wasserwirbellose, die zuvor bis zur vollständigen Koagulation des Eiweißes gekocht und bis auf eine Temperatur von nicht über minus 18 ºC gefroren wurden;

"gekocht-gefrorene Algen und andere Wasserpflanzen" – Algen und andere Wasserpflanzen, die bis zu einer elastischen, festen Konsistenz gekocht und bis auf eine Temperatur von nicht über minus 18 ºC gefroren wurden;

"Rohalgen (frisch) und frische Wasserpflanzen" – Algen und andere Wasserpflanzen, die dem Wasser entnommen wurden und ihre arttypische Farbe, ihren Geruch, ihre Gewebefestigkeit sowie den Wasserfilm auf der Oberfläche bewahren;

"luftgetrocknete (gereifte) Fischerzeugnisse" – Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke, die aus zuvor gesalzenem Fisch, Wasserwirbellosen,

Wassersäugetieren und anderen Wassertieren im Verfahren der Lufttrocknung hergestellt wurden, mit einem Massenanteil an Wasser von mindestens 30 Prozent, mit fester Konsistenz und den Eigenschaften eines gereiften Erzeugnisses;

"Hydrolysat aus Fischerzeugnissen" – Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke, die aus Geweben von Fisch, Wasserwirbellosen, Wassersäugetieren und anderen Wassertieren sowie von Algen und anderen Wasserpflanzen im Verfahren der Hydrolyse hergestellt wurden;

"Glasieren" – Vorgang der Bildung einer schützenden Eisschicht auf der Oberfläche gefrorener Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke durch Besprühen oder Eintauchen in Trinkwasser oder sauberes Wasser mit oder ohne darin gelöste Lebensmittelzusatzstoffe;

"Gefrierbrand von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke" – Verlust von Gewebesaft an der Oberfläche von Erzeugnissen aus Fisch, Wasserwirbellosen, Wassersäugetieren und anderen Wassertieren, der sich in einem Mattwerden der Oberfläche des gefrorenen Erzeugnisses sowie im Vorhandensein weißer und (oder) gelber Flecken äußert, die in die Tiefe des Muskelgewebes eingedrungen sind und sich nicht mechanisch entfernen lassen, ohne das äußere Erscheinungsbild zu beeinträchtigen;

"lebender Fisch" – Fisch, der in einem natürlichen oder einem diesem angenäherten Lebensraum schwimmt, mit natürlichen Bewegungen des Körpers, der Kiefer und der Kiemendeckel;

"lebende Wasserwirbellose" – Stachelhäuter, Weichtiere, Krebstiere mit den für die jeweilige Art charakteristischen Reaktionen auf mechanische Einwirkungen, die unter Bedingungen gelagert werden, die ihre Lebensfähigkeit sicherstellen;

"Speisefischöl aus Fisch, Wasserwirbellosen und Wassersäugetieren" – Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke, die aus fetthaltigen Rohstoffen von Fisch, Wasserwirbellosen und Wassersäugetieren hergestellt wurden, mit oder ohne Zusatz von Lebensmittelzusatzstoffen und (oder) Aromen;

"Körniger Kaviar" – Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke, die aus Rogenkorn von Fischen der Familie der Lachsfische oder der Familie der Störartigen hergestellt und mit Speisesalz oder einer Mischung aus Speisesalz und Lebensmittelzusatzstoffen behandelt wurden, mit oder ohne Zusatz von Pflanzenöl;

"Hersteller" – juristische Person oder natürliche Person, die als Einzelunternehmer registriert ist, einschließlich ausländischer Hersteller, die im eigenen Namen die Herstellung oder die Herstellung und den Vertrieb von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke durchführen und für deren Übereinstimmung mit den Anforderungen der Technischen Regelwerke der Union (Technischen Regelwerke der Zollunion) verantwortlich sind;

"Rogenerzeugnis" – Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke, die aus ganzen oder in Teile geschnittenen Rogensäcken oder aus Rogenkorn von Fisch, Weichtieren und Stachelhäutern unter Zusatz von Zutaten (Lebensmittelzutaten) hergestellt und verzehrfertig sind;

"Rogenkorn" – Eier von Fisch, Weichtieren und Stachelhäutern, die vom Bindegewebe des Rogensacks getrennt sind;

"Rogen im Rogensack" – Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke, die aus ganzen oder in Stücke geschnittenen Rogensäcken von Fisch, Weichtieren und Stachelhäutern hergestellt wurden, in gekühlter, gefrorener, gesalzener, geräucherter oder luftgetrockneter Form;

"imitierte Fischerzeugnisse" – Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke, die die sensorischen Merkmale eines vorgegebenen imitierten

Erzeugnisses nachbilden (zum Beispiel "Kaviarersatz", "strukturierte Erzeugnisse", "Krebsfleischimitat-Stäbchen");

"marinierte Fischerzeugnisse" – Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke, die aus Fisch, Wasserwirbellosen, Wassersäugetieren und anderen Wassertieren sowie aus Algen und anderen Wasserpflanzen hergestellt und mit einer Mischung aus Speisesalz, Zucker, Gewürzen und Genusssäure behandelt wurden;

"gefrorene Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke" – Fisch, Wasserwirbellose, Wassersäugetiere und andere Wassertiere sowie Algen und andere Wasserpflanzen, einschließlich Erzeugnisse daraus, die einem Gefrierprozess bis auf eine Temperatur im Produktkern von nicht über minus 18 ºC unterzogen wurden;

"Befall mit Parasiten (Parasitenbefall)" – Vorhandensein von Parasiten, Parasitenansammlungen oder deren Überresten in Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke, die nach Aussehen, Farbe und Größe bei visueller Kontrolle und (oder) unter Anwendung anderer Kontrollverfahren vom Muskelgewebe von Fisch, Wasserwirbellosen, Wassersäugetieren und anderen Wassertieren unterschieden werden können;

"Fischkonserven naturell" – Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke, die aus Fisch, Wasserwirbellosen, Wassersäugetieren und anderen Wassertieren sowie aus Algen und anderen Wasserpflanzen hergestellt wurden, mit oder ohne Zusatz von Gewürzen zu den Hauptbestandteilen, in hermetisch verschlossener Verpackung, ohne vorherige Wärmebehandlung der Bestandteile, sterilisiert;

"Fischkonserven naturell mit Ölzusatz" – Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke, die aus Fisch, Wasserwirbellosen, Wassersäugetieren und anderen Wassertieren sowie aus Algen und anderen Wasserpflanzen ohne vorherige Wärmebehandlung hergestellt wurden, unter Zusatz von Pflanzenöl oder Schweinefett oder Leberöl, bei denen der Massenanteil des

Bodensatzes im Öl nicht normiert ist, in hermetisch verschlossener Verpackung, sterilisiert;

"unverarbeitete Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke" – Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke, die aus Fisch, Wasserwirbellosen, Wassersäugetieren und anderen Wassertieren sowie aus Algen und anderen Wasserpflanzen hergestellt wurden und keine Verarbeitung (Behandlung) durchlaufen haben;

"unverarbeitete Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke tierischen Ursprungs" Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke, die aus Fisch, Wasserwirbellosen, Wassersäugetieren und anderen Wassertieren hergestellt wurden und keine Verarbeitung (Behandlung) durchlaufen haben;

"gekühlte Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke" – Fisch, Wasserwirbellose, Wassersäugetiere und andere Wassertiere sowie Algen und andere Wasserpflanzen, die einem Kühlprozess unterzogen wurden, ohne die Gefriertemperatur des Gewebesaftes zu erreichen, sowie Erzeugnisse daraus, die einem Kühlprozess bis auf eine Temperatur im Produktkern von nicht über 5 ºC unterzogen wurden;

"Pasteurisierung" – Wärmebehandlung des Erzeugnisses bei einer Temperatur von 60 ºC bis 100 ºC, die dessen Sicherheit und mikrobiologische Stabilität bei einer bestimmten Lagertemperatur während einer begrenzten Haltbarkeitsdauer gewährleistet;

"pasteurisierter Fischrogen" – Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke, die aus Rogenkorn von Fisch hergestellt und mit Speisesalz oder einer Mischung aus Speisesalz und Lebensmittelzusatzstoffen behandelt wurden, in hermetisch verschlossener Verpackung, pasteurisiert;

"pasteurisierte Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke" – Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke, die mit oder ohne Zusatz von

Beilagen, Soßen und Aufgüssen hergestellt wurden, in hermetisch verschlossener Verpackung, pasteurisiert;

"Presskaviar" – Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke, die aus in einer erwärmten gesättigten Speisesalzlösung gesalzenem Rogenkorn mit anschließendem Pressen bis zum Erhalt einer homogenen Masse hergestellt wurden;

"verarbeitete Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke" – Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke, die aus Fisch, Wasserwirbellosen, Wassersäugetieren und anderen Wassertieren sowie aus Algen und anderen Wasserpflanzen hergestellt wurden und eine Verarbeitung (Behandlung) durchlaufen haben;

"verarbeitete Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke tierischen Ursprungs" Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke, die aus Fängen aquatischer biologischer Ressourcen tierischen Ursprungs und aus Aquakulturerzeugnissen für Lebensmittelzwecke tierischen Ursprungs hergestellt wurden und eine Verarbeitung (Behandlung) durchlaufen haben;

"Verarbeitung (Behandlung)" – thermische Behandlung (außer Gefrieren und Kühlen), Räuchern, Konservieren, Reifen, Salzen, Trocknen, Marinieren, Konzentrieren, Extraktion, Extrusion oder eine Kombination dieser Prozesse;

"Aquakulturerzeugnisse für Lebensmittelzwecke tierischen Ursprungs" Fisch, Wasserwirbellose, Wassersäugetiere und andere Wassertiere, die aus halbfreien Haltungs- oder Zuchtbedingungen oder aus einem künstlich geschaffenen Lebensraum entnommen (gefangen) wurden;

"Aquakulturerzeugnisse für Lebensmittelzwecke pflanzlichen Ursprungs" Algen und andere Wasserpflanzen, die aus halbfreien Haltungs- oder Zuchtbedingungen oder aus einem künstlich geschaffenen Lebensraum

entnommen (gefangen) wurden;

"Beikosterzeugnisse auf pflanzlich-fischhaltiger Basis" – Fischerzeugnisse für die Kinderernährung, die für die Ernährung von Kleinkindern bestimmt sind, hergestellt aus pflanzlichen Bestandteilen (Früchten, Gemüse, Getreide, Mehl) und aus Fisch verschiedener Arten, mit einem Gehalt von 8 bis 18 Prozent Fischmuskelgewebe bezogen auf die Gesamtmasse des Erzeugnisses;

"Beikosterzeugnisse auf Fischbasis" – Fischerzeugnisse für die Kinderernährung, die für die Ernährung von Kleinkindern bestimmt sind, hergestellt aus Fisch verschiedener Arten, mit einem Gehalt von über 40 Prozent Fischmuskelgewebe bezogen auf die Gesamtmasse des Erzeugnisses;

"Beikosterzeugnisse auf fischhaltig-pflanzlicher Basis" – Fischerzeugnisse für die Kinderernährung, die für die Ernährung von Kleinkindern bestimmt sind, hergestellt aus Fisch verschiedener Arten unter Zusatz pflanzlicher Bestandteile (Früchte, Gemüse, Getreide, Mehl), mit einem Gehalt von über 18 bis 40 Prozent Fischmuskelgewebe bezogen auf die Gesamtmasse des Erzeugnisses;

"Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke" – Fisch (einschließlich lebender Fisch und Rohfisch (frisch)), Wasserwirbellose (einschließlich lebende und frische Wasserwirbellose), Wassersäugetiere (einschließlich frische Wassersäugetiere) und andere Wassertiere sowie Algen (einschließlich Rohalgen (frisch)) und andere Wasserpflanzen (einschließlich frische Wasserpflanzen), einschließlich Erzeugnisse daraus, in unverarbeiteter oder verarbeiteter (behandelter) Form, die zum Verzehr durch den Menschen bestimmt sind;

"heißgeräucherte Fischerzeugnisse" – Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke, die aus zuvor gesalzenem Fisch, Wasserwirbellosen, Wassersäugetieren und anderen Wassertieren im Verfahren der

Heißräucherung hergestellt wurden und Farbe, Geruch und Geschmack geräucherter Erzeugnisse aufweisen, vollständig durchgegart;

"Fischerzeugnisse für die Kinderernährung" – Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke, die für die Kinderernährung bestimmt sind (für Kleinkinder von 8 Monaten bis 3 Jahren, Kinder im Vorschulalter von 3 bis 6 Jahren, Kinder im Schulalter ab 6 Jahren), die den entsprechenden physiologischen Bedürfnissen des kindlichen Organismus entsprechen und der Gesundheit des Kindes des jeweiligen Alters keinen Schaden zufügen;

"Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke pflanzlichen Ursprungs" Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke, die aus Fängen aquatischer biologischer Ressourcen pflanzlichen Ursprungs und aus Aquakulturerzeugnissen für Lebensmittelzwecke pflanzlichen Ursprungs hergestellt wurden;

"kaltgeräucherte Fischerzeugnisse" – Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke, die aus zuvor gesalzenem Fisch, Wasserwirbellosen, Wassersäugetieren und anderen Wassertieren im Verfahren der Kalträucherung mit Rauch, ohne Rauch oder im gemischten Verfahren hergestellt wurden und Farbe, Geruch und Geschmack geräucherter Erzeugnisse aufweisen;

„leicht geräucherte Fischerzeugnisse“ – Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke, die aus zuvor gesalzenem Fisch, Wasserwirbellosen, Wassäugetieren und anderen Wassertieren im Verfahren der Kaltäucherung mit Rauch, ohne Rauch oder im gemischten Verfahren hergestellt wurden und einen leichten Geruch und Geschmack geräucherter Erzeugnisse aufweisen;

„angefrostete Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke“ – Fisch, Wasserwirbellose, Wassäugetiere und andere Wassertiere sowie Algen und andere Wasserpflanzen, die einem Gefrierprozess bis zu einer Temperatur von 1 ºC oder 2 ºC unter der Gefriertemperatur des Gewebesafts in ihrem

Inneren unterzogen wurden;

„Fischhalbkonserven“ – Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke in hermetisch verschlossener Verpackung, die einer Wärmebehandlung unterzogen wurden, die das Abtöten der nicht hitzebeständigen, nicht sporenbildenden Mikroflora gewährleistet, die Menge der sporenbildenden Mikroflora verringert und die mikrobiologische Stabilität und Sicherheit des Erzeugnisses bei einer Lagertemperatur von nicht über 6 ºC während der vom Hersteller festgelegten Haltbarkeitsdauer gewährleistet;

„Präserven“ – gesalzene Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke, deren Gehalt bezogen auf die Nettomasse mindestens 65 Prozent bei Fisch und 55 Prozent bei Wasserwirbellosen, Fischrogen, Wassäugetieren und anderen Wassertieren sowie Algen und anderen Wasserpflanzen beträgt, mit einem Massenanteil an Speisesalz von nicht mehr als 8 Prozent, mit oder ohne Zusatz von Lebensmittelzusatzstoffen, Beilagen, Soßen und Aufgüssen, in dicht und (oder) hermetisch verschlossener Verbraucherverpackung, die entsprechend den vom Hersteller festgelegten Bedingungen zu lagern sind;

„gesalzener passierter Rogen“ – Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke, die aus Rogenkorn von Fischen (mit Ausnahme von Fischen der Familie der Störartigen und der Familie der Lachsartigen), Weichtieren und Stachelhäutern hergestellt und mit Speisesalz oder einer Mischung aus Speisesalz mit Lebensmittelzusatzstoffen behandelt wurden;

„angetrocknete Fischerzeugnisse“ – Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke, die aus zuvor gesalzenem Fisch, Wasserwirbellosen, Wassäugetieren und anderen Wassertieren im Verfahren des Trocknens–Lufttrocknens bis zu einem festgelegten Massenanteil an Feuchtigkeit hergestellt wurden und eine leicht verfestigte, saftige Konsistenz sowie die Eigenschaften eines gereiften Erzeugnisses aufweisen;

„Reinigungs- und Verteilzentrum“ – eine Anlage mit sauberem fließendem Wasser oder Trinkwasser, in die lebende Muscheln (zweischalige Weichtiere) für die zu ihrer biologischen Reinigung, Sortierung und Verpackung erforderliche Zeit eingebracht werden;

„Rohfisch (frisch)“ – Fisch ohne Lebenszeichen, der sich bei einer Temperatur von nicht über der Temperatur des Lebensraums befindet oder gekühlt wird;

„Fisch-Feinkosterzeugnis“ – Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke, die mit oder ohne Zusatz von Lebensmittelzutaten und (oder) Lebensmittelzusatzstoffen hergestellt wurden und nach einer Wärmebehandlung oder ohne diese verzehrfertig sind;

„Fischkonserven“ – Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke, die aus Fisch, Wasserwirbellosen, Wassäugetieren und anderen Wassertieren sowie Algen und anderen Wasserpflanzen hergestellt wurden, deren Massenanteil bezogen auf die Nettomasse mindestens 50 Prozent beträgt, mit oder ohne Zusatz von Lebensmittelzusatzstoffen und Aromen, Soßen, Beilagen und Aufgüssen, in hermetisch verschlossener Verpackung, die einer Sterilisation unterzogen wurden;

„Fischabfälle“ – für die Herstellung von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke ungeeignete Lebensmittelrohstoffe oder die im Prozess der Herstellung von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke entstandenen, nicht verwendeten Reste dieser Erzeugnisse;

„Fisch-Halbfertigerzeugnis“ – Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke mit oder ohne Zusatz von Lebensmittelzutaten und (oder) Lebensmittelzusatzstoffen, die eine oder mehrere Stufen der kulinarischen Behandlung durchlaufen haben, ohne bis zur Verzehrfertigkeit zubereitet zu sein;

„frische Wasserwirbellose“ – Krebstiere, Weichtiere und Stachelhäuter, die dem Wasser entnommen wurden, Lebenszeichen aufweisen und sich bei einer Temperatur nahe der Temperatur des Lebensraums befinden;

„frische Wassäugetiere“ – Wassäugetiere ohne Lebenszeichen, die sich bei einer Temperatur von nicht über der Temperatur des Lebensraums befinden oder gekühlt werden;

„Eigentümer der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke“ eine natürliche oder juristische Person, die das Eigentumsrecht innehat und als Inhaber, Verfügungsberechtigter oder Nutzer der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke auftritt;

„gesalzene Fischerzeugnisse“ – Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke, die mit Speisesalz oder Meersalz behandelt wurden, mit oder ohne Zusatz von Gewürzen, deren Extrakten, Zucker und Lebensmittelzusatzstoffen, verzehrfertig;

„Sterilisation von Konserven“ – Wärmebehandlung der Erzeugnisse bei einer Temperatur über 100 ºC, die die industrielle Sterilität der Konserven unter den vom Hersteller festgelegten Bedingungen der Lagerung, Beförderung und des Vertriebs während einer begrenzten Haltbarkeitsdauer gewährleistet;

„getrocknete Fischerzeugnisse“ – Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke, die aus zuvor gesalzenem Fisch, Wasserwirbellosen, Wassäugetieren und anderen Wassertieren sowie Algen und anderen Wasserpflanzen im Trocknungsprozess bis zu einem Massenanteil an Feuchtigkeit von nicht mehr als 20 Prozent hergestellt wurden;

„getrocknet-luftgetrocknete Fischerzeugnisse“ – Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke, die aus zuvor gesalzenem Fisch, Wasserwirbellosen, Wassäugetieren und anderen Wassertieren im Verfahren des Trocknens–Lufttrocknens bis zu einem Massenanteil an Feuchtigkeit von

über 20 bis 30 Prozent hergestellt wurden;

„Fänge aquatischer biologischer Ressourcen tierischen Ursprungs“ Fisch, Wasserwirbellose, Wassäugetiere und andere Wassertiere, die der natürlichen Umwelt entnommen (gefangen) wurden;

„Fänge aquatischer biologischer Ressourcen pflanzlichen Ursprungs“ Algen und andere Wasserpflanzen, die der natürlichen Umwelt entnommen (gefangen) wurden;

„vom Hersteller bevollmächtigte Person“ – eine juristische Person oder eine natürliche Person als Einzelunternehmer, die nach dem Recht eines Mitgliedstaats der Union in der festgelegten Ordnung in dessen Hoheitsgebiet registriert ist und die auf der Grundlage eines Vertrags mit dem Hersteller, einschließlich einem ausländischen Hersteller, Handlungen im Namen dieses Herstellers bei der Konformitätsbewertung und beim Inverkehrbringen von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke im Hoheitsgebiet der Union vornimmt sowie die Verantwortung für die Nichteinhaltung der Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und anderer Technischer Regelwerke der Union (Technischer Regelwerke der Zollunion), deren Geltung sich auf sie erstreckt, durch die Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke trägt;

„Fischhackfleisch (Surimi-Basis)“ – Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke, die aus Fisch, Wasserwirbellosen, Wassäugetieren und anderen Wassertieren durch Zerkleinerung bis zu einer homogenen Masse hergestellt wurden;

„Phycotoxine“ – natürliche Giftstoffe, die von bestimmten Arten von Algen und Mikroalgen produziert werden und sich in Weichtieren (außer Kopffüßern) und in den inneren Organen von Krabben anreichern können;

„sauberes Wasser“ – Meer- oder Süßwasser, einschließlich entseuchtem (gereinigtem) Wasser, das keine Mikroorganismen, schädlichen und

radioaktiven Stoffe sowie kein toxisches Plankton in Mengen enthält, die die Sicherheit der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke beeinträchtigen können.

III. Identifizierung der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke

5. Die Identifizierung der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke erfolgt nach einem oder mehreren der folgenden Verfahren:

a) Verfahren nach der Bezeichnung durch Vergleich der Bezeichnung der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke, die in der Kennzeichnung auf der Verbraucherverpackung, der Transportverpackung und (oder) im Begleitdokument angegeben ist, mit der Bezeichnung, die in der durch dieses Technische Regelwerk festgelegten Begriffsbestimmung der Art der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke angegeben ist;

b) visuelles Verfahren – durch Vergleich des äußeren Erscheinungsbildes der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke mit den Merkmalen, die in der Begriffsbestimmung solcher Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke in diesem Technischen Regelwerk und (oder) in dem Dokument, nach dem die Erzeugnisse hergestellt wurden, angegeben sind;

c) sensorisches Verfahren durch Vergleich der sensorischen Merkmale der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke mit den Merkmalen, die in der Begriffsbestimmung solcher Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke in diesem Technischen Regelwerk und (oder) in dem Dokument, nach dem die Erzeugnisse hergestellt wurden, angegeben sind;

d) analytisches Verfahren durch Prüfung der Übereinstimmung der morphologischen, physikalischen, chemischen, biochemischen und mikrobiologischen Kennwerte der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke mit den Merkmalen, die in der Begriffsbestimmung solcher Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke in diesem Technischen

Regelwerk und (oder) in dem Dokument, nach dem die Erzeugnisse hergestellt wurden, angegeben sind, und durch Feststellung der Identität der Kennwerte mit authentischen natürlichen Proben, einschließlich unter Anwendung von Verfahren der Artidentifizierung von Fisch, Wasserwirbellosen und anderen Wassertieren sowie Algen und anderen Wasserpflanzen.

6. Das sensorische Verfahren wird angewendet, wenn die Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke nicht mit dem Verfahren nach der Bezeichnung und dem visuellen Verfahren identifiziert werden können.

7. Das analytische Verfahren wird angewendet, wenn die Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke nicht mit dem Verfahren nach der Bezeichnung, dem visuellen oder dem sensorischen Verfahren identifiziert werden können.

IV. Regeln für den Verkehr von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke im Gebiet der Union

8. Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke werden im Gebiet der Union in Verkehr gebracht, wenn sie den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und der sonstigen Technischen Regelwerke der Union (Technische Regelwerke der Zollunion), deren Geltungsbereich sie erfasst, entsprechen und sofern sie die Konformitätsbewertung gemäß Abschnitt XI dieses Technischen Regelwerks durchlaufen haben.

9. Beim Verkehr im Gebiet der Union sind unverarbeitete Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke tierischen Ursprungs von einer Veterinärbescheinigung, die von der zuständigen Behörde eines Mitgliedstaats der Union (nachfolgend – Mitgliedstaat) ausgestellt wird, sowie von Warenbegleitdokumenten zu begleiten.

Zwischen den Mitgliedstaaten verbrachte verarbeitete Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke tierischen Ursprungs, die der Veterinärkontrolle (-

überwachung) unterliegen und aus Drittländern eingeführt oder im Gebiet der Union hergestellt wurden, sind von einer Veterinärbescheinigung zu begleiten, die von der zuständigen Behörde des Mitgliedstaats ohne Durchführung einer veterinärhygienischen Untersuchung ausgestellt wird und die Seuchenfreiheit bestätigt.

Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke pflanzlichen Ursprungs, die sich im Verkehr befinden, müssen von Warenbegleitdokumenten begleitet werden, die die Rückverfolgbarkeit dieser Erzeugnisse gewährleisten.

Jede Partie von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke tierischen Ursprungs, die der Veterinärkontrolle (-überwachung) unterliegt, wird in das Gebiet der Union eingeführt, sofern eine von der zuständigen Behörde des Versandlandes ausgestellte Veterinärbescheinigung vorliegt.

10. Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke, die den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und der sonstigen Technischen Regelwerke der Union (Technische Regelwerke der Zollunion), deren Geltungsbereich sie erfasst, entsprechen und die Konformitätsbewertung durchlaufen haben, werden mit dem einheitlichen Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Union gekennzeichnet.

11. Der Verkehr von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke im Gebiet der Union, die den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und der sonstigen Technischen Regelwerke der Union (Technische Regelwerke der Zollunion), deren Geltungsbereich sie erfasst, nicht entsprechen, einschließlich Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke mit abgelaufener Haltbarkeitsdauer, ist nicht zulässig.

12. Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke, die den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und der sonstigen Technischen Regelwerke der Union (Technische Regelwerke der Zollunion), deren Geltungsbereich sie erfasst, nicht entsprechen, einschließlich

Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke mit abgelaufener Haltbarkeitsdauer, sowie Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke, deren Eigentümer die Herkunft der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke zur Gewährleistung ihrer Rückverfolgbarkeit nicht bestätigen kann, unterliegen der Rücknahme vom Markt durch den Eigentümer der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke aus eigener Veranlassung oder auf Anordnung der zuständigen Behörden der staatlichen Kontrolle (Überwachung) des Mitgliedstaats.

V. Sicherheitsanforderungen an Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke

13. Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke müssen den in diesem Abschnitt festgelegten Sicherheitsanforderungen, den Sicherheitsanforderungen gemäß den Anlagen Nr. 1, 3 – 6 sowie den Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion „Über die Sicherheit von Lebensmitteln“ (TR ZU 021/2011) entsprechen.

Anmerkung des IZPI!
Fußnote. Nummer 13 in der Fassung der Änderung durch Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 23.06.2023 Nr. 70 (tritt nach Ablauf von 12 Monaten ab dem Datum seiner amtlichen Veröffentlichung in Kraft).
14. Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke müssen aus aquatischen biologischen Ressourcen hergestellt werden, die aus sicheren Fanggebieten entnommen (gefangen) wurden, entsprechend den Daten des planmäßigen Sicherheitsmonitorings der aquatischen biologischen Ressourcen, das von den zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten durchgeführt wird, sowie aus Aquakulturorganismen, die aus in veterinärer Hinsicht seuchenfreien Betrieben (Unternehmen) stammen. Die Monitoringdaten müssen im Informations- und Telekommunikationsnetz „Internet“ auf den offiziellen Websites der zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten veröffentlicht werden.

15. Aquakulturerzeugnisse für Lebensmittelzwecke dürfen keine natürlichen oder synthetischen Hormonstoffe und keine gentechnisch veränderten Organismen enthalten.

Die Höchstgehalte an Rückständen von Tierarzneimitteln (pharmakologisch wirksamen Stoffen und deren Metaboliten) in Aquakulturerzeugnissen für Lebensmittelzwecke tierischen Ursprungs müssen den Anforderungen entsprechen, die in Artikel 9^1 des Technischen Regelwerks der Zollunion „Über die Sicherheit von Lebensmitteln“ (TR ZU 021/2011) festgelegt sind.

Nummer 15 in der Fassung der Änderung durch Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 23.06.2023 Nr. 70 (tritt nach Ablauf von 12 Monaten ab dem Datum seiner amtlichen Veröffentlichung in Kraft).
16. Folgende Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke dürfen im Gebiet der Union nicht in Verkehr gebracht werden:

a) Erzeugnisse, die aus giftigen Fischen der Familien Diodontidae (Igelfische), Molidae (Mondfische), Tetraodontidae (Kugelfische) und Canthigasteridae (Spitzkopfkugelfische) hergestellt wurden;

b) Erzeugnisse, die hinsichtlich der sensorischen Merkmale nicht den Verbrauchseigenschaften entsprechen;

c) gefrorene Erzeugnisse mit einer Temperatur im Kern des Produkts über minus 18 ºC;

d) Erzeugnisse, die während der Lagerung aufgetaut wurden;

e) Erzeugnisse, die für die menschliche Gesundheit gefährliche Biotoxine (Phycotoxine) enthalten.

17. Lebender Fisch mit Anzeichen des Absterbens muss als Rohfisch (frisch) vertrieben oder der Verarbeitung zugeführt werden. Lebender

Fisch der Familie der Störartigen muss bei den ersten Anzeichen des Absterbens unverzüglich dem Ausnehmen zugeführt werden.

Nicht zulässig ist der Vertrieb von wenig aktiven Krebstieren, Weichtieren und Stachelhäutern, die nur einzelne Lebenszeichen aufweisen, von verletzten, mit Schlick, Sand, Erdölerzeugnissen, Algen oder Muschelschalen verunreinigten Tieren, von Krebstieren im Häutungszustand und mit weichem Panzer sowie von unvollständigen Weichtieren und Stachelhäutern.

Wenig aktive Krebstiere, die einzelne Lebenszeichen aufweisen, müssen unverzüglich dem Kühlen, Zerlegen, Kochen und (oder) Gefrieren zugeführt werden.

Seeigel, Krebstiere, Schnecken und Muscheln (zweischalige Weichtiere) dürfen nur in lebendem Zustand dem Vertrieb und der Verarbeitung zugeführt werden.

Lebende Seegurken müssen nach dem Fang unverzüglich zerlegt werden.

Lebende Austern müssen mit der gewölbten Schalenhälfte nach unten gelagert werden, lebende Kammmuscheln – mit der gewölbten Schalenhälfte nach unten.

Bei lebenden Muscheln (zweischaligen Weichtieren) müssen die Schalenhälften fest geschlossen oder leicht geöffnet sein, sich jedoch beim Anklopfen schließen.

Lebende Krebstiere, Stachelhäuter und Weichtiere müssen auf mechanische Einwirkung reagieren.

Lebende Muscheln (zweischalige Weichtiere) müssen vor dem Inverkehrbringen die erforderliche Hälterung in einem Reinigungs- und Verteilzentrum durchlaufen.

Lebende Muscheln (zweischalige Weichtiere) dürfen nach ihrem Verpacken für den Vertrieb nicht erneut in Wasser eingetaucht oder mit Wasser besprüht werden.

18. Fisch, der in einzelnen seiner Teile für die menschliche Gesundheit gefährliche Objekte enthält, muss unter Entfernung und anschließender Entsorgung dieser Teile zerlegt werden.

19. Fänge aquatischer biologischer Ressourcen und Aquakulturerzeugnisse für Lebensmittelzwecke tierischen Ursprungs müssen auf Befall mit Parasiten (Parasitenbefall) untersucht werden. Die parasitologischen Sicherheitskennwerte von Fisch, Krebstieren, Weichtieren und deren Verarbeitungserzeugnissen sind in Anlage Nr. 3 zu diesem Technischen Regelwerk festgelegt.

Werden für die menschliche Gesundheit gefährliche lebende Parasiten und deren Larven festgestellt, so müssen die Fänge aquatischer biologischer Ressourcen tierischen Ursprungs und die Aquakulturerzeugnisse für Lebensmittelzwecke tierischen Ursprungs mit geeigneten Verfahren entseucht werden.

Werden für die menschliche Gesundheit gefährliche lebende Parasiten und deren Larven in lebendem Fisch, lebenden Wasserwirbellosen, Rohfisch (frisch), frischen Wassersäugetieren, frischen Wasserwirbellosen, gekühlten und angefrosteten Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke tierischen Ursprungs festgestellt, so müssen diese Erzeugnisse vor dem Inverkehrbringen einem Gefrieren auf eine Temperatur in allen Teilen des Produkts von nicht über minus 20 ºC für eine Dauer von mindestens 24 Stunden oder von nicht über minus 35 ºC für eine Dauer von mindestens 15 Stunden unterzogen werden sowie anderen Entseuchungsverfahren, die die Sicherheit der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke gewährleisten.

20. Nicht zulässig ist der Vertrieb von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke, deren zum Verzehr bestimmte Teile von sichtbaren Parasiten befallen sind.

21. Bei Meinungsverschiedenheiten in der Bewertung der sensorischen Merkmale unverarbeiteter Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke tierischen Ursprungs wird der Kennwert des Gesamtgehalts an flüchtigem basischem Stickstoff (TVB-N) bestimmt.

Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke gelten als für die industrielle Verarbeitung und den Verzehr ungeeignet, wenn die folgenden Grenzwerte des Gesamtgehalts an flüchtigem basischem Stickstoff überschritten werden:

25 mg Stickstoff pro 100 g Fleisch für Arten der Familie Scorpaenidae (Drachenköpfe);

30 mg Stickstoff pro 100 g Fleisch für Arten der Familie Pleuronectidae (Schollen), ausgenommen die Art Hippoglossus spp. (Heilbutt);

35 mg Stickstoff pro 100 g Fleisch für andere Fischarten.

VI. Anforderungen an die Prozesse der Herstellung von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke

22. Die Prozesse der Herstellung von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke müssen den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und den entsprechenden Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion „Über die Sicherheit von Lebensmitteln“ (TR ZU 021/2011) entsprechen.

23. Die Anforderungen an die Einrichtung der Produktionsräume, in denen der Prozess der Herstellung von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke durchgeführt wird, sind in Artikel 14 des Technischen Regelwerks der Zollunion „Über die Sicherheit von Lebensmitteln“ (TR ZU 021/2011)

festgelegt.

24. Besondere Anforderungen an die Organisation der Herstellungsprozesse, die auf Verarbeitungs-, Transport- und Fischereifahrzeugen (nachfolgend – Schiffe) durchgeführt werden, sind in Abschnitt VII dieses Technischen Regelwerks festgelegt.

25. Die Sicherheit von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke muss während ihrer Herstellung gewährleistet werden durch:

a) technologische Prozesse und die Bedingungen ihrer Durchführung auf allen Stufen (Abschnitten) der Herstellung von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke;

b) eine optimale Abfolge der technologischen Prozesse, die eine Kontamination (Verunreinigung) der hergestellten Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke ausschließt;

c) die Überwachung des Betriebs der technologischen Ausrüstung;

d) die Einhaltung der Lagerbedingungen für Lebensmittelrohstoffe zur Herstellung von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke sowie für Verpackungen und Verpackungsmaterialien;

e) die Instandhaltung der Produktionsräume, der technologischen Ausrüstung und der Arbeitsgeräte, die im Prozess der Herstellung von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke verwendet werden, in einem Zustand, der eine Kontamination (Verunreinigung) der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke ausschließt;

f) die Wahl der Verfahren und der Häufigkeit der Sanitärbehandlung, Desinfektion, Desinsektion und Desratisierung der Produktionsräume sowie der Sanitärbehandlung und Desinfektion der technologischen Ausrüstung und der Arbeitsgeräte, die im Prozess der Herstellung von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke verwendet werden.

Sanitärbehandlung, Desinfektion, Desinsektion und Desratisierung sind mit einer Häufigkeit durchzuführen, die ausreicht, um das Risiko einer Kontamination (Verunreinigung) der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke auszuschließen. Die Häufigkeit der Sanitärbehandlung, Desinfektion, Desinsektion und Desratisierung wird vom Hersteller der Erzeugnisse festgelegt;

g) die Führung und Aufbewahrung von Unterlagen und Aufzeichnungen, die die Einhaltung der Anforderungen dieses Technischen Regelwerks belegen;

h) das Funktionieren des Systems zur Gewährleistung der Sicherheit im Prozess der Herstellung von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke (der Eigenkontrolle);

i) die Rückverfolgbarkeit der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke.

26. Die im Prozess der Herstellung gefrorener Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke verwendete Ausrüstung muss Folgendes gewährleisten:

a) die Absenkung der Temperatur der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke auf eine Temperatur von nicht über minus 18 ºC;

b) die Aufrechterhaltung der Temperatur der gefrorenen Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke im Kern des Muskelgewebes von nicht über minus 18 ºC bei der Lagerung in Laderäumen, Tanks oder Containern.

27. Der Bereich für das Zerlegen unverarbeiteter Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke muss mit Trinkwasser oder sauberem Wasser versorgt sein.

28. Zum Kühlen und zur Herstellung von Eis werden Trinkwasser und sauberes Wasser verwendet. Das Eis muss vor Kontamination (Verunreinigung) geschützt sein.

29. Bei der Herstellung von Rohfisch (frisch), frischen Wassersäugetieren, Rohalgen (frisch), frischen Wasserpflanzen und frischen Wasserwirbellosen sind die folgenden Anforderungen einzuhalten:

a) im Herstellungsprozess ist eine Kontamination (Verunreinigung) von Fisch, Stachelhäutern, Weichtieren, Krebstieren, Wassersäugetieren und anderen Wassertieren sowie von Algen und anderen Wasserpflanzen auszuschließen; ferner sind deren Schutz vor Sonnen- und Witterungseinwirkung sowie entsprechende Temperaturbedingungen für die Lagerung der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke zu gewährleisten;

b) bei Feststellung lebender Parasiten und ihrer Larven, die für die menschliche Gesundheit gefährlich sind, bei Beifang giftiger Fische oder bei Kontamination (Verunreinigung) des Fangs mit Bodensediment oder Erdölprodukten sind Maßnahmen zu ergreifen, die das Inverkehrbringen von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke verhindern, die den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und anderer auf sie anwendbarer Technischer Regelwerke der Union (Technischer Regelwerke der Zollunion) nicht entsprechen.

30. Bei der Herstellung gekühlter und angefrosteter Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke sind die folgenden Anforderungen einzuhalten:

a) Thunfisch, Segelfisch, Makrele, Marlin, Schwertfisch und Knorpelfische müssen nach dem Fang unverzüglich entblutet werden;

b) Fische der Familie der Störartigen (außer Sterlet) müssen entblutet und zerlegt werden; ihre Eingeweide und der Sphinkter müssen entfernt werden;

c) Marinka (Schizothorax), Ilisha, Osman (Diptychus) und Chramulja (Capoeta) müssen ausgenommen sein (Eingeweide, Rogen, Fischmilch und die schwarze Bauchhaut müssen sorgfältig entfernt und vernichtet

werden); die Köpfe von Riesenkalmaren, Ilisha und Chramulja müssen entfernt und vernichtet werden;

d) Wels mit einer Länge von mehr als 53 cm muss ausgenommen sein (Eingeweide, Rogen, Fischmilch und die schwarze Bauchhaut müssen sorgfältig entfernt werden);

e) Hecht mit einer Länge von mehr als 30 cm muss ausgenommen sein (Eingeweide, Rogen, Fischmilch und die schwarze Bauchhaut müssen sorgfältig entfernt werden).

31. Bei der Herstellung gefrorener Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke sind die folgenden Anforderungen einzuhalten:

Riesenkalmare und Kraken müssen zerlegt werden; die Köpfe von Riesenkalmaren dürfen nicht für Lebensmittelzwecke verwendet werden;

bei Langusten muss beim Entfernen des Cephalothorax die Afteröffnung entfernt werden;

bei zerlegter Cucumaria (Seegurke) müssen der Tentakelkranz und die Afteröffnung entfernt werden;

das Gefrieren muss durchgeführt werden, bis im Kern des Erzeugnisses eine Temperatur von nicht über minus 18 ºC erreicht ist.

Das Gefrieren darf unter natürlichen Bedingungen an den Fangorten bei einer Lufttemperatur von nicht über minus 10 ºC auf vereisten, gut durchlüfteten Flächen oder im Luftzug unter Bedingungen durchgeführt werden, die die Sicherheit der gefrorenen Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke gewährleisten. Liegt die Temperatur beim natürlichen Gefrieren über minus 18 ºC, so wird der Fisch auf eine Temperatur von nicht über minus 18 ºC nachgefroren.

Kühlkammern für die Kältebehandlung von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke werden mit Thermometern und (oder) Einrichtungen zur automatischen Kontrolle der Lufttemperatur in der Kammer sowie mit Einrichtungen zur Temperaturaufzeichnung ausgestattet.

Für die stückweise Trennung beim Abfüllen gefrorener Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke ist eine Erhöhung ihrer Temperatur auf eine Temperatur von nicht über minus 2 ºC zulässig.

Der Gefrierbrand gefrorener Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke darf 10 Prozent der Masse oder der Oberfläche der Erzeugnisse nicht überschreiten.

32. Der Massenanteil an Feuchtigkeit im Muskelgewebe gefrorener Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke aus den wichtigsten Arten von Nutzfischen und Wasserwirbellosen darf die Normwerte des zulässigen Feuchtigkeitsgehalts gemäß Anlage Nr. 7 nicht überschreiten.

33. Bei der Herstellung gefrorener Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke aus Fisch darf die Masse der auf diese Erzeugnisse aufgebrachten Glasur 5 Prozent der Masse der glasierten Erzeugnisse nicht überschreiten (unter Berücksichtigung der Messunsicherheit des Bestimmungsverfahrens).

Bei der Herstellung gefrorener Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke aus zerlegten oder geschälten Krebstieren und deren Verarbeitungserzeugnissen darf die Masse der auf diese Erzeugnisse aufgebrachten Glasur 7 Prozent der Masse der glasierten Erzeugnisse nicht überschreiten (unter Berücksichtigung der Messunsicherheit des Bestimmungsverfahrens).

Bei der Herstellung gefrorener Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke aus unzerlegten Krebstieren darf die Masse der auf diese Erzeugnisse aufgebrachten Glasur 14 Prozent der Masse der glasierten Erzeugnisse

nicht überschreiten (unter Berücksichtigung der Messunsicherheit des Bestimmungsverfahrens).

Bei der Herstellung gefrorener Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke aus sonstigen Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke darf die Masse der auf diese Erzeugnisse aufgebrachten Glasur 8 Prozent der Masse der glasierten Erzeugnisse nicht überschreiten (unter Berücksichtigung der Messunsicherheit des Bestimmungsverfahrens).

Das Wasser, das zum Glasieren von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke oder bei der Zubereitung von Lösungen zum Glasieren verwendet wird, muss den Anforderungen an Trinkwasser entsprechen, die durch die Rechtsvorschriften des Mitgliedstaats festgelegt sind, oder den Anforderungen an sauberes Wasser, die denselben mikrobiologischen Normwerten und hygienischen Anforderungen wie Trinkwasser entsprechen.

34. Bei der Herstellung gesalzener und marinierter Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke müssen unverarbeitete Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke verwendet werden, die den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und den Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion „Über die Sicherheit von Lebensmitteln“ (TR ZU 021/2011) entsprechen.

Bei der Herstellung gesalzener und marinierter Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke muss Teichfisch mit einer Masse von mehr als 1 kg vor dem Salzen zerlegt werden.

Bei der Herstellung von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke aus pazifischen (fernöstlichen) Fischen der Familie der Lachsartigen mit einem Massenanteil an Speisesalz von weniger als 5 Prozent und von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke aus Fischen der Familie der Renken mit einem Massenanteil an Speisesalz von weniger als 8 Prozent dürfen ausschließlich gefrorene Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke

verwendet werden.

35. Bei der Herstellung heiß- und kaltgeräucherter Fischerzeugnisse sowie leicht geräucherter Fischerzeugnisse müssen unverarbeitete Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke tierischen Ursprungs verwendet werden, die den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und den Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion „Über die Sicherheit von Lebensmitteln“ (TR ZU 021/2011) entsprechen.

Heiß- und kaltgeräucherte Fischerzeugnisse sowie leicht geräucherte Fischerzeugnisse aus Graskarpfen, Karpfen, Wels und Silberkarpfen dürfen erst nach deren Zerlegen hergestellt werden.

Fertige heiß- und kaltgeräucherte Fischerzeugnisse sowie leicht geräucherte Fischerzeugnisse müssen auf eine Temperatur von nicht über 20 ºC abgekühlt, verpackt und in die Kühlkammer verbracht werden.

36. Bei der Herstellung von Rogen sind die folgenden Anforderungen einzuhalten:

a) Rogen von Kammmuscheln und Seeigeln darf ausschließlich aus Rogen hergestellt werden, der von lebenden Kammmuscheln und lebenden Seeigeln gewonnen wurde;

b) Fischrogen muss in sauberen Behältern gesammelt und in gekühltem Zustand in den Betriebsbereich geliefert werden;

c) die Zeit vom Beginn des Einlegens des Rogens bis zu seiner Pasteurisierung darf 2 Stunden nicht überschreiten;

d) Rogen von Fischen der Familie der Störartigen darf ausschließlich aus Rogen hergestellt werden, der von lebenden Fischen ohne Anzeichen des Absterbens gewonnen wurde;

e) das Abfüllen von Rogen aus Behältern oder Transportverpackungen in Verbraucherverpackungen muss unter Bedingungen erfolgen, die seine Sicherheit gewährleisten;

f) ein Umfüllen von Rogen aus der Verbraucherverpackung ist nicht zulässig.

37. Bei der Herstellung getrockneter, getrocknet-luftgetrockneter, luftgetrockneter (gereifter) und angetrockneter Fischerzeugnisse müssen unverarbeitete Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke verwendet werden, die den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und den Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion „Über die Sicherheit von Lebensmitteln“ (TR ZU 021/2011) entsprechen.

Getrocknete, getrocknet-luftgetrocknete, luftgetrocknete (gereifte) und angetrocknete Fischerzeugnisse aus Graskarpfen und Silberkarpfen dürfen erst nach deren Zerlegen hergestellt werden.

38. Bei der Herstellung von Fischkonserven und Präserven müssen Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke verwendet werden, die den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und den Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion „Über die Sicherheit von Lebensmitteln“ (TR ZU 021/2011) entsprechen.

Die bei der Herstellung von Fischkonserven und Präserven verwendeten Zutaten (Lebensmittelzutaten) müssen den Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion „Über die Sicherheit von Lebensmitteln“ (TR ZU 021/2011) und anderer auf sie anwendbarer Technischer Regelwerke der Union (Technischer Regelwerke der Zollunion) entsprechen. Die Verwendung von Zutaten (Lebensmittelzutaten) mit Anzeichen von Verderb oder Zersetzung oder mit Kontamination (Verunreinigung) ist nicht zulässig.

Bei der Herstellung von Fischkonserven sind die folgenden Anforderungen einzuhalten:

Das Regime der Wärmebehandlung von Fischkonserven muss deren Übereinstimmung mit den Anforderungen an die mikrobiologischen Kennwerte gewährleisten, die in Tabelle 5 der Anlage Nr. 1 zu diesem Technischen Regelwerk angegeben sind;

die Zeit vom Abfüllen der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke in die Verpackung bis zum Verschließen darf nicht mehr als 30 Minuten betragen, die Zeit vom Abfüllen in die Verpackung bis zur Sterilisation nicht mehr als 60 Minuten;

beim Verschließen der Verpackung ist ein Dichtheitsgrad zu gewährleisten, der ausreicht, um eine sekundäre Kontamination (Verunreinigung) des Produkts während und nach der Wärmebehandlung zu verhindern;

nach der Wärmebehandlung müssen die Fischkonserven auf die Lagertemperatur abgekühlt werden, die vom Hersteller in der technischen Dokumentation für die konkrete Art der Fischkonserven festgelegt ist;

das Inverkehrbringen von Fischkonserven darf erst nach Erhalt eines positiven Ergebnisses der Bebrütungsprobe und nach Aussortierung fehlerhafter Dosen erfolgen.

Zur Gewährleistung der Sicherheit von Fischkonserven bei deren Herstellung ist Folgendes erforderlich:

das Vorhandensein von Laborausrüstung und Personal auf den Schiffen, die Fischkonserven naturell aus Fischleber herstellen, die die Durchführung der Eigenkontrolle ermöglichen;

die Ausstattung der Ausrüstung für die Sterilisation mit Kontroll- und Messgeräten sowie mit automatischen Kontroll- und Registriergeräten;

die Aufbewahrung der Registrierergebnisse der Parameter des Sterilisationsprozesses unter Angabe der Bezeichnung der Konserven, der Typengröße der Verpackung, der Nummer der Ausrüstung für die Sterilisation, der Kochnummer, der Schichtnummer und des Sterilisationsdatums für einen Zeitraum, der die Haltbarkeitsdauer der hergestellten Fischkonserven um 6 Monate überschreitet.

39. Die Herstellung von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke für die Ernährung von Kindern im ersten Lebensjahr erfolgt in spezialisierten Produktionsstätten oder in spezialisierten Werkhallen oder auf spezialisierten technologischen Linien.

Die Herstellung von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke für die Ernährung von Kindern im Alter von 1 bis 3 Jahren sowie von Kindern im Vorschul- und Schulalter darf in spezialisierten Produktionsstätten oder in spezialisierten Werkhallen oder auf spezialisierten technologischen Linien oder auf technologischer Ausrüstung zur Herstellung von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke allgemeiner Bestimmung zu Beginn der Schicht oder in einer gesonderten Schicht nach deren Reinigung und Desinfektion erfolgen.

Bei der Herstellung konservierter Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke für Kinder aller Altersgruppen muss die Dauer ihrer Lagerung im Lager des Herstellers zur Feststellung der mikrobiologischen Stabilität und Sicherheit mindestens 21 Tage betragen.

40. Bei der Herstellung von Fischerzeugnissen für die Kinderernährung für Kleinkinder ist die Verwendung unverarbeiteter Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke tierischen Ursprungs, die aus Fisch aus Netzkäfighaltung und aus bodennahen Fischarten gewonnen wurden, nicht zulässig.

Bei der Herstellung von Fischerzeugnissen für die Kinderernährung für Kleinkinder sowie für Kinder im Vorschul- und Schulalter ist die

Verwendung unverarbeiteter Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke, die einem wiederholten Gefrieren unterzogen wurden, nicht zulässig.

Bei der Herstellung von Fischerzeugnissen für die Kinderernährung ist die Verwendung von Phosphaten, Geschmacksverstärkern, Benzoe- und Sorbinsäure und deren Salzen sowie von komplexen Lebensmittelzusatzstoffen, in deren Zusammensetzung Phosphate, Geschmacksverstärker, Benzoe- und Sorbinsäure, deren Salze und Ester sowie Farbstoffe enthalten sind, nicht zulässig.

Bei der Herstellung von Fischerzeugnissen für die Kinderernährung ist die Verwendung von Lebensmittelrohstoffen nicht zulässig:

die gentechnisch veränderte Organismen enthalten;

die unter Anwendung von Wachstumsförderern für Tiere, einschließlich hormoneller Präparate, erzeugt wurden;

die Rückstände antimikrobieller Mittel enthalten (unter Berücksichtigung der Messunsicherheit des Bestimmungsverfahrens).

41. Konservierte Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke für Kleinkinder müssen in eine dichte Verbraucherverpackung mit einem Fassungsvermögen abgefüllt werden, das folgende Werte nicht überschreitet:

a) für Beikosterzeugnisse auf Fischbasis – 0,13 kg;

b) für Beikosterzeugnisse auf Fisch-Pflanzen- und Pflanzen-Fisch-Basis – 0,25 kg.

42. Fischabfälle, die bei der Herstellung von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke anfallen, müssen in wasserundurchlässigen gekennzeichneten Behältern gesammelt und nach Maßgabe ihrer Ansammlung aus den Produktionsräumen entfernt werden.

Fischabfälle müssen in Behältern in Kühlkammern getrennt von Rohstoffen und Fertigerzeugnissen gelagert werden. Es ist zulässig, Abfälle ohne Kühlung in geschlossenen Behältern nicht länger als 2 Stunden zu lagern.

VII. Besondere Anforderungen an die Herstellungsprozesse, die auf Schiffen durchgeführt werden

43. Auf den Schiffen müssen vorhanden sein:

ein Annahmebereich, der für die Übernahme der Fänge aquatischer biologischer Ressourcen an Bord reserviert ist und den Schutz der Erzeugnisse vor Sonnen- und Witterungseinwirkungen, vor Einwirkungen von Heizelementen und vor jeder Quelle der Kontamination (Verunreinigung) gewährleistet und leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist;

ein System, das für die Weiterleitung des Fisches vom Annahmebereich in die Arbeitsbereiche bestimmt ist, die ausreichend geräumig für die Organisation des Herstellungsprozesses, leicht zu reinigen und zu desinfizieren und so eingerichtet sind, dass jede Kontamination (Verunreinigung) der Erzeugnisse verhindert wird;

ein Bereich für die Lagerung der Fertigerzeugnisse;

ein Platz für die Lagerung von Verpackungsmaterialien;

eine spezielle Ausrüstung für die Entsorgung von Fischabfällen und (oder) eine Kammer für die Lagerung von Fischabfällen;

eine Wasserentnahmevorrichtung, deren Anordnung einen Kontakt mit dem Wasserversorgungssystem ausschließt;

eine Ausrüstung zum Händewaschen für das im Herstellungsprozess beschäftigte Personal.

Schiffe, auf denen Rohfisch (frisch) und frische Wassersäugetiere länger als 8 Stunden gelagert werden, müssen mit gekühlten Laderäumen, Tanks oder Containern ausgestattet sein, die erforderlichenfalls mit Eis oder mit gekühltem Trinkwasser oder sauberem Wasser während des in der technischen Dokumentation für die Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke festgelegten Zeitraums gekühlt werden müssen.

44. Auf den Schiffen müssen das Fehlen eines Kontakts der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke mit Bilgenwasser, Abwasser, Rauch, Kraftstoff, Erdölprodukten und Schmiermitteln sowie ein intensiver Wasserablauf gewährleistet sein.

45. Die Arbeitsflächen und die Ausrüstung, mit denen die Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke auf dem Schiff in Kontakt kommen, müssen aus einem geeigneten korrosionsbeständigen Material hergestellt sein, das glatt und leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist. Die Oberflächenbeschichtungen müssen haltbar und ungiftig sein und aus Materialien bestehen, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind.

46. Schiffe, die für die Lagerung von Fängen aquatischer biologischer Ressourcen über einen Zeitraum von mehr als 24 Stunden bestimmt sind, müssen mit entsprechenden Laderäumen, Tanks oder Containern ausgerüstet sein.

47. Die Laderäume müssen von den Maschinenräumen und von den Räumen für die Besatzung durch Trennwände abgetrennt sein, die eine Kontamination (Verunreinigung) der gelagerten Fänge aquatischer biologischer Ressourcen verhindern. Die Laderäume, Tanks und Container müssen die Lagerung der Fänge aquatischer biologischer Ressourcen unter angemessenen Bedingungen gewährleisten, die deren Sicherheit und erforderlichenfalls das Fehlen ihres Kontakts mit Schmelzwasser sicherstellen.

48. Auf Schiffen, die für die Kühlung von Fängen aquatischer biologischer Ressourcen mit gekühltem sauberem Meerwasser ausgerüstet sind, müssen die Tanks mit Vorrichtungen versehen sein, die das Erreichen und die Aufrechterhaltung einer gleichmäßigen Temperatur im gesamten Tank gewährleisten.

49.Die Fänge aquatischer biologischer Ressourcen müssen spätestens 1 Stunde nach dem Fang mit Eis oder gekühltem Wasser gekühlt werden.

Wenn die Konstruktion des Schiffes es nicht zulässt, dass die Fänge aquatischer biologischer Ressourcen spätestens 1 Stunde nach dem Fang mit Eis oder gekühltem Wasser gekühlt werden, so ist es zulässig, die Fänge aquatischer biologischer Ressourcen ohne Eis (unter entsprechenden Temperaturbedingungen) zu entladen. Solche Erzeugnisse müssen spätestens 12 Stunden nach dem Zeitpunkt des Fangs entladen werden, wobei ihre Temperatur von minus 1 ºC bis 4 ºC aufrechterhalten wird.

Bei der Kühlung aquatischer biologischer Ressourcen mit Wasser sind diese in sauberem gekühltem Wasser höchstens 3 Tage an Bord des Schiffes zu lagern.

50. Auf den Schiffen müssen Bedingungen zur Verhinderung des Kontakts mit den Erzeugnissen und deren Kontamination (Verunreinigung) durch Vögel, Insekten und andere Tiere gewährleistet sein.

51. Schiffe, auf denen die Herstellung von gefrorenen Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke erfolgt, müssen verfügen über:

a) Gefrierausrüstung mit ausreichender Leistung für eine schnelle Absenkung der Temperatur auf minus 18 ºC;

b) Kühlausrüstung mit ausreichender Leistung für die Lagerung der gefrorenen Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke in den Laderäumen bei einer Temperatur von nicht über minus 18 ºC. Die Laderäume werden

mit Thermometern und (oder) Mitteln zur automatischen Kontrolle der Lufttemperatur im Laderaum sowie mit Mitteln zur Aufzeichnung der Temperatur ausgestattet.

52.Die Innenwände und Decken der Laderäume müssen vor dem Einbringen der Fänge aquatischer biologischer Ressourcen einer Sanitärbehandlung unterzogen werden.

VIII. Anforderungen an die Prozesse der Lagerung, Beförderung, des Vertriebs und der Entsorgung von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke

53. Die Hersteller sind verpflichtet, die Prozesse der Lagerung, Beförderung und des Vertriebs von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke so durchzuführen, dass diese Erzeugnisse den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und anderer Technischer Regelwerke der Union (Technischer Regelwerke der Zollunion) entsprechen, deren Geltungsbereich sich auf sie erstreckt.

54. Die Prozesse der Lagerung, Beförderung, des Vertriebs und der Entsorgung von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke müssen den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und den Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion „Über die Sicherheit von Lebensmitteln“ (TR ZU 021/2011) entsprechen.

55. Materialien, die im Verlauf der Lagerung, Beförderung und des Vertriebs mit Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke in Berührung kommen, müssen den Sicherheitsanforderungen an Materialien mit Lebensmittelkontakt entsprechen.

56. Im Verlauf der Lagerung, Beförderung und des Vertriebs von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke ist das Auftauen gefrorener Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke nicht zulässig.

57. Bei der Lagerung von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke sind die vom Hersteller festgelegten Lagerbedingungen unter Berücksichtigung folgender Anforderungen einzuhalten:

a) gekühlte Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke müssen bei einer Temperatur von höchstens 5 ºC gelagert werden, jedoch oberhalb der Gefriertemperatur des Gewebesafts;

b) gefrorene Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke müssen bei einer Temperatur von höchstens minus 18 ºC gelagert werden;

c) angefrostete Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke müssen bei einer Temperatur von minus 3 ºC bis minus 5 ºC gelagert werden;

d) lebender Fisch und lebende Wasserwirbellose müssen unter Bedingungen gehalten werden, die ihre Lebensfähigkeit sicherstellen, ohne Begrenzung der Haltbarkeitsdauer. Die zu ihrer Hälterung bestimmten Behälter müssen aus Materialien hergestellt sein, die die Wasserqualität nicht verändern.

58. In Kühlkammern werden Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke in Stapeln auf Regalen oder Paletten gelagert, deren Höhe mindestens 8 – 10 cm über dem Boden betragen muss. Von Wänden und Kühlgeräten werden die Erzeugnisse in einem Abstand von mindestens 30 cm angeordnet. Zwischen den Stapeln müssen Gänge vorhanden sein, die einen ungehinderten Zugang zu den Erzeugnissen gewährleisten.

59. Kühlkammern zur Lagerung von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke werden mit Thermometern und (oder) Einrichtungen zur automatischen Überwachung der Lufttemperatur in der Kammer sowie mit Einrichtungen zur Aufzeichnung der Temperatur ausgestattet.

60. Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke werden im Verlauf der Lagerung nach Arten, Verwendungszweck (Vertrieb oder Verarbeitung (Behandlung)) und thermischem Zustand (gekühlt, angefrostet, gefroren)

gruppiert.

61. Ein Anstieg der Lufttemperatur in den Kühlkammern während des Ein- oder Auslagerns von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke ist um höchstens 5 ºC zulässig; die Schwankungen der Lufttemperatur im Verlauf der Lagerung, Beförderung und des Vertriebs von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke dürfen 2 ºC nicht überschreiten.

62. Die Lagerung gekühlter, angefrosteter und gefrorener Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke in ungekühlten Räumen bis zur Verladung in ein Transportmittel und (oder) einen Container ist nicht zulässig.

63. Transportmittel und Container, die zur Beförderung von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke bestimmt sind, werden mit Einrichtungen ausgestattet, die die Einhaltung und Aufzeichnung des festgelegten Temperaturregimes ermöglichen.

64. Die Beförderung von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke als Schüttgut ohne Verwendung einer Transport- und (oder) Verbraucherverpackung ist nicht zulässig.

65. Die Laderäume der Transportmittel und die Container müssen einer regelmäßigen Reinigung und Desinfektion in einer Häufigkeit unterzogen werden, die erforderlich ist, damit die Laderäume der Transportmittel und die Container keine Quellen einer Kontamination (Verunreinigung) der Erzeugnisse sein können.

66. Die Innenflächen des Transportmittels müssen glatt und leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

67. In Einzel- und Großhandelsbetrieben ist das erneute Vakuumverpacken oder Verpacken unter modifizierter Atmosphäre von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke, die zuvor vakuumverpackt oder unter modifizierter

Atmosphäre verpackt wurden, nicht zulässig.

IX. Anforderungen an Verpackung und Kennzeichnung von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke

68. Die Verpackung für Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke muss den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und den Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion „Über die Sicherheit von Verpackungen“ (TR ZU 005/2011) entsprechen.

69. Das Verpacken von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke muss unter Bedingungen erfolgen, die eine Kontamination (Verunreinigung) der Erzeugnisse ausschließen.

70. Die Verpackung von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke muss:

a) die Sicherheit der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke und die Unveränderlichkeit ihrer sensorischen Merkmale während der Haltbarkeitsdauer dieser Erzeugnisse gewährleisten;

b) aus Materialien hergestellt werden, die den Anforderungen an Materialien mit Lebensmittelkontakt entsprechen;

c) in einem gesonderten Raum unter Bedingungen gelagert werden, die die Sicherheit der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke gewährleisten. Auf Schiffen ist die Lagerung der Verpackung im Laderaum unter Bedingungen zulässig, die ihre Sicherheit gewährleisten.

71. Die Verpackung, die für die Lagerung von mit Eis gekühlten Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke verwendet wird, muss den Abfluss von Schmelzwasser gewährleisten.

72. Die Kennzeichnung von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke muss den Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion „Lebensmittel hinsichtlich ihrer Kennzeichnung“ (TR ZU 022/2011)

entsprechen.

Die in der Kennzeichnung von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke enthaltenen Informationen müssen in russischer Sprache und, sofern entsprechende Anforderungen in den Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten bestehen, in der Staatssprache (den Staatssprachen) des Mitgliedstaats angebracht werden, in dessen Hoheitsgebiet die Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke vertrieben werden, mit Ausnahme der in Nummer 3 des Teils 4.8 des Artikels 4 des Technischen Regelwerks der Zollunion „Lebensmittel hinsichtlich ihrer Kennzeichnung“ (TR ZU 022/2011) genannten Fälle.

Die in Nummer 73 dieses Technischen Regelwerks und in Nummer 13 des Teils 4.4 des Artikels 4 des Technischen Regelwerks der Zollunion „Lebensmittel hinsichtlich ihrer Kennzeichnung“ (TR ZU 022/2011) vorgesehenen Angaben zu Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke, deren Abpacken in Anwesenheit des Verbrauchers erfolgt, sind dem Verbraucher auf jede Weise zur Kenntnis zu bringen, die eine begründete Auswahl dieser Erzeugnisse ermöglicht.

73. Die Kennzeichnung verpackter Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke muss folgende Angaben enthalten:

a) die Bezeichnung der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke, die Folgendes umfasst:

die Bezeichnung der Art der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke (zum Beispiel „Fisch-Halbfertigerzeugnis“, „Fischkonserven“);

die zoologische Bezeichnung der Art der aquatischen biologischen Ressource oder des Aquakulturorganismus (zum Beispiel „Schwarzer Heilbutt“);

die Zuschnittart der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke (zum Beispiel „Dorschfilet“, „Alaska-Seelachsrücken“, „Heringsrumpf“);

die Behandlungsart (zum Beispiel „pasteurisiert“, „mariniert“, „rekonstituiert“).

Bei imitierten Fischerzeugnissen wird die Angabe zur Imitation in der Bezeichnung oder durch einen Gedankenstrich getrennt von der Bezeichnung in einer Schrift angegeben, die sich nicht von der für die Produktbezeichnung verwendeten Schrift unterscheidet, einschließlich deren Schriftgröße;

b) für unverarbeitete Fischlebensmittel – die Angabe der Zugehörigkeit zu einem Fanggebiet oder zu Aquakulturorganismen;

c) die Angabe der Zusammensetzung der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke;

d) Bezeichnung und Sitz des Herstellers oder Name, Vorname, Vatersname und Sitz des Einzelunternehmers als Hersteller, Bezeichnung und Sitz der vom Hersteller bevollmächtigten Person (sofern vorhanden), Bezeichnung und Sitz des Importeurs;

e) das Herstellungsdatum der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke (für Erzeugnisse, die nicht am Herstellungsort verpackt wurden, wird zusätzlich das Verpackungsdatum angegeben).

Die Kennzeichnung von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke, die nicht am Herstellungsort dieser Erzeugnisse verpackt wurden (ausgenommen die Fälle des Verpackens von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke in Verbraucherverpackungen durch Einzelhandelsorganisationen), muss Angaben zum Hersteller sowie zur juristischen Person oder zum Einzelunternehmer enthalten, die das Verpacken der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke außerhalb des Herstellungsortes zum Zwecke des anschließenden Vertriebs oder im Auftrag einer anderen juristischen Person oder eines anderen Einzelunternehmers vornehmen;

f) die Haltbarkeitsdauer der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke (außer bei lebendem Fisch und lebenden Wasserwirbellosen);

g) die Lagerbedingungen der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke;

h) die Nettomasse (für gefrorene glasierte Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke – die Nettomasse der gefrorenen Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke ohne Glasur);

i) die Angabe der Anwendung ionisierender Strahlung (bei Anwendung);

j) die Zusammensetzung der modifizierten Atmosphäre in der Verbraucherverpackung der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke (bei Anwendung);

k) das Vorliegen eines Vakuums, ausgenommen Fischkonserven (bei Anwendung);

l) Empfehlungen zur Verwendung (einschließlich zur Zubereitung) der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke, sofern ihre Verwendung ohne solche Empfehlungen erschwert ist oder der Gesundheit der Verbraucher schaden, zu einer Minderung oder zum Verlust der Geschmackseigenschaften dieser Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke führen kann;

m) die Verwendung von Fisch mit Laichveränderungen bei der Herstellung von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke (bei der Herstellung von Fischkonserven);

n) die Angabe zum Gefrieren (Kühlen) der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke;

o) der Massenanteil der Glasur in Prozent (für gefrorene glasierte Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke);

p) die Nährwertangaben (für verarbeitete Fischlebensmittel);

q) Angaben zum Vorhandensein von Bestandteilen in den Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke, die unter Verwendung gentechnisch veränderter Organismen gewonnen wurden;

r) das einheitliche Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Union.

74. Bezeichnung, Herstellungsdatum, Haltbarkeitsdauer, Lagerbedingungen der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke sowie Angaben zum Vorhandensein von Allergenen in der Zusammensetzung der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke müssen auf der Verbraucherverpackung und (oder) auf einem Etikett angebracht werden, dessen Entfernung von der Verbraucherverpackung erschwert ist. Die übrigen Angaben müssen auf der Verbraucherverpackung und (oder) auf dem Etikett und (oder) auf einem Beipackzettel angebracht werden, der in jede Verpackungseinheit eingelegt oder jeder Verpackungseinheit beigefügt wird.

75. Die auf der Verpackung angebrachte Kennzeichnung von Fischerzeugnissen für die Kinderernährung muss die Angabe enthalten, dass das Erzeugnis zu den Lebensmitteln für Kleinkinder oder zu den Lebensmitteln für Kinder im Vorschul- und Schulalter gehört.

Die Kennzeichnung von Beikosterzeugnissen auf Pflanzen-Fisch-, Fisch- und Fisch-Pflanzen-Basis muss zusätzlich die empfohlenen Zeitpunkte für die Einführung dieser Erzeugnisse in die Ernährung von Kleinkindern enthalten:

Beikosterzeugnisse auf Pflanzen-Fisch-, Fisch- und Fisch-Pflanzen-Basis aus Dorsch, Seehecht, Zander, Fischen der Familie der Lachsartigen, Alaska-Seelachs, Schellfisch, Pelengas und anderen Arten von Ozean-, Meeres- und Süßwasserfischen – älter als 8 Lebensmonate;

pürierte Fischkonserven (Partikelgröße bis 1,5 mm, bis zu 20 Prozent Partikel mit einer Größe bis 3 mm zulässig) – älter als 8 Lebensmonate;

grob zerkleinerte Fischkonserven (Partikelgröße bis 3 mm, bis zu 20 Prozent Partikel mit einer Größe bis 5 mm zulässig) – älter als 9 Lebensmonate.

76. Für die folgenden Erzeugnisgruppen von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke muss die Kennzeichnung folgende zusätzliche Angaben enthalten:

a) lebender Fisch: Fische der Familie der Störartigen – die Worte „beim Absterben ist der Fisch unverzüglich unter Entfernung des Sphinkters auszunehmen“;

b) gefrorene Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke:

Sorte (sofern vorhanden) oder Kategorie (für gefrorenes Fischfilet);

Nettomasse der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke ohne Glasur (für gefrorene glasierte Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke);

c) Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke, die aus gefrorenen Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke hergestellt wurden – die Worte „aus gefrorenem Rohstoff hergestellt“;

d) heißgeräucherte und kaltgeräucherte Fischerzeugnisse sowie leicht geräucherte Fischerzeugnisse, bei deren Herstellung Raucharomen verwendet werden – die Angabe der Verwendung von Raucharomen;

e) Fischkocherzeugnisse – die Worte „verzehrfertiges Erzeugnis“;

f) imitierte Fischerzeugnisse – die Angabe zur Imitation;

g) Fisch-Halbfertigerzeugnisse – die Worte „Halbfertigerzeugnis“;

h) Fischkonserven – durch Prägung oder mit abriebfester Farbe werden auf der Außenfläche der Dosen folgende Codezeichen angebracht:

Herstellungsdatum des Erzeugnisses: Tag – zwei Ziffern (bis einschließlich der Ziffer „9“ wird die Ziffer „0“ vorangestellt), Monat – zwei Ziffern (bis einschließlich der Ziffer „9“ wird die Ziffer „0“ vorangestellt), Jahr – die beiden letzten Ziffern;

Sortimentszeichen (ein bis drei Zeichen – Ziffern oder Buchstaben, ausgenommen der Buchstabe „P“) und Nummer des Herstellerbetriebs (ein bis drei Zeichen – Ziffern und Buchstaben) (sofern vorhanden);

Schichtnummer (eine Ziffer) und Index der Fischwirtschaft (Buchstabe „P“).

Beim Anbringen des Herstellungsdatums des Erzeugnisses, des Sortimentszeichens, der Nummer des Herstellerbetriebs, der Schichtnummer und des Index der Fischwirtschaft wird zwischen ihnen ein Abstand von einem Zeichen oder zwei Zeichen gelassen.

Bei der Kennzeichnung lithografierter Dosen werden auf dem Deckel (Boden) der Dose die Angaben angebracht, die auf der Lithografie fehlen, unter der Bedingung, dass das Herstellungsdatum des Erzeugnisses vor den übrigen Angaben angegeben wird. Es ist zulässig, den Index der Fischwirtschaft nicht anzubringen;

i) Fischrogen:

die Fischart, von der der Rogen gewonnen wurde;

Körniger Kaviar, der aus gefrorenem Rogen von Fischen der Familie der Lachsartigen hergestellt wurde – die Worte „aus gefrorenem Rohstoff hergestellt“;

Rogen, der von Hybriden von Fischen der Familie der Störartigen gewonnen wurde – die Bezeichnung des Hybrids oder die Kombination der Arten der aquatischen biologischen Ressourcen (zum Beispiel die Worte „Körniger Kaviar vom Russisch-Lena-Stör“).

77. Die Kennzeichnung von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke, die in eine Transportverpackung gegeben wurden, erfolgt gemäß den Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion „Lebensmittel hinsichtlich ihrer Kennzeichnung“ (TR ZU 022/2011).

X. Sicherstellung der Übereinstimmung von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke mit den Sicherheitsanforderungen

78. Die Übereinstimmung von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke mit diesem Technischen Regelwerk wird durch die Einhaltung seiner Anforderungen, der Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion „Über die Sicherheit von Lebensmitteln“ (TR ZU 021/2011) sowie anderer Technischer Regelwerke der Union (Technischer Regelwerke der Zollunion) sichergestellt, deren Geltungsbereich sich auf diese Erzeugnisse erstreckt.

79. Die Untersuchungs- (Prüf-) und Messverfahren werden in Normen gemäß dem Verzeichnis der Normen festgelegt, die Regeln und Methoden der Untersuchungen (Prüfungen) und Messungen, einschließlich der Probenahmeregeln, enthalten, die für die Anwendung und Erfüllung der Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und für die Durchführung der Konformitätsbewertung der Erzeugnisse erforderlich sind.

XI. Konformitätsbewertung der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke

80. Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke unterliegen vor dem Inverkehrbringen im Gebiet der Union der Konformitätsbewertung.

81. Die Konformitätsbewertung der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke, mit Ausnahme der in Nummer 84 dieses Technischen Regelwerks genannten Erzeugnisse, hinsichtlich der Anforderungen dieses

Technischen Regelwerks und anderer Technischer Regelwerke der Union (Technischer Regelwerke der Zollunion), die auf sie anwendbar sind, wird in folgenden Formen durchgeführt:

a) Konformitätsbestätigung der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke, mit Ausnahme von Fischerzeugnissen für die Kinderernährung, Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke neuer Art und unverarbeiteten Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke tierischen Ursprungs (einschließlich lebender Fische und lebender Wasserwirbelloser);

b) staatliche Registrierung von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke neuer Art und von Fischerzeugnissen für die Kinderernährung, mit Ausnahme unverarbeiteter Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke tierischen Ursprungs, die für die Kinderernährung bestimmt sind, gemäß den Bestimmungen des Technischen Regelwerks der Zollunion „Über die Sicherheit von Lebensmitteln“ (TR ZU 021/2011);

c) veterinärhygienische Untersuchung unverarbeiteter Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke tierischen Ursprungs, lebender Fische und lebender Wasserwirbelloser.

82. Die Konformitätsbewertung der Prozesse der Herstellung, Lagerung, Beförderung, des Vertriebs und der Entsorgung von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke hinsichtlich der Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und anderer Technischer Regelwerke der Union (Technischer Regelwerke der Zollunion), die auf sie anwendbar sind, wird in Form der staatlichen Kontrolle (Aufsicht) über die Einhaltung der Anforderungen durchgeführt, die durch dieses Technische Regelwerk und andere Technische Regelwerke der Union (Technische Regelwerke der Zollunion), die auf sie anwendbar sind, festgelegt sind, mit Ausnahme der in Nummer 83 dieses Technischen Regelwerks genannten Prozesse der Herstellung von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke.

83. Die Konformitätsbewertung der Prozesse der Herstellung und Verarbeitung von Aquakulturerzeugnissen für Lebensmittelzwecke tierischen Ursprungs und von Fängen aquatischer biologischer Ressourcen tierischen Ursprungs wird in Form der staatlichen Registrierung von Produktionsstätten gemäß den Bestimmungen des Technischen Regelwerks der Zollunion „Über die Sicherheit von Lebensmitteln“ (TR ZU 021/2011) durchgeführt.

84. Die Konformitätsbewertung nicht gewerblich hergestellter Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke und von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke aus Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben, die für den Vertrieb im Rahmen der Erbringung von Dienstleistungen bestimmt sind, sowie der Prozesse des Vertriebs der genannten Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke wird in Form der staatlichen Aufsicht (Kontrolle) über die Einhaltung der Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und anderer Technischer Regelwerke der Union (Technischer Regelwerke der Zollunion), die auf sie anwendbar sind, durchgeführt.

85. Die Konformitätsbewertung nicht gewerblich hergestellter Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke tierischen Ursprungs hinsichtlich der Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und anderer Technischer Regelwerke der Union (Technischer Regelwerke der Zollunion), die auf sie anwendbar sind, kann in Form der veterinärhygienischen Untersuchung durchgeführt werden.

86. Die Durchführung der veterinärhygienischen Untersuchung unverarbeiteter Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke tierischen Ursprungs, lebender Fische und lebender Wasserwirbelloser sowie die Dokumentation ihrer Ergebnisse erfolgen gemäß dem Technischen Regelwerk der Zollunion „Über die Sicherheit von Lebensmitteln“ (TR ZU 021/2011) im Teil der veterinärhygienischen Untersuchung.

87. Die Konformitätsbestätigung der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke wird in Form der Konformitätsdeklarierung nach

Schema 3d, 4d oder 6d durchgeführt.

88. Bei der Konformitätsdeklarierung von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke können Antragsteller eine im Gebiet eines Mitgliedstaats nach dessen Rechtsvorschriften registrierte juristische Person oder natürliche Person in der Eigenschaft eines Einzelunternehmers sein, die Hersteller, Verkäufer oder vom Hersteller bevollmächtigte Person ist.

89. Die Konformitätsdeklarierung serienmäßig hergestellter Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke erfolgt nach den Schemata 3d und 6d, für eine Partie von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke – nach Schema 4d.

90. Bei der Konformitätsdeklarierung von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke kann Antragsteller sein:

a) für die Schemata 3d und 6d – der Hersteller (die vom Hersteller bevollmächtigte Person);

b) für Schema 4d – der Hersteller (die vom Hersteller bevollmächtigte Person) oder der Verkäufer.

91. Die Wahl des Schemas der Konformitätsdeklarierung von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke erfolgt durch den Antragsteller.

92. Die Konformitätsdeklarierung von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke nach den Schemata 3d, 4d und 6d erfolgt durch den Antragsteller auf der Grundlage eigener Nachweise und von Nachweisen, die unter Beteiligung eines akkreditierten Prüflaboratoriums (-zentrums) erlangt wurden, das in das einheitliche Register der Konformitätsbewertungsstellen der Union eingetragen ist.

93. Bei der Konformitätsdeklarierung von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke hat der Antragsteller:

a) die Dokumente zusammenzustellen und auszuwerten, die die Übereinstimmung der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks belegen, darunter:

Kopien der Dokumente, die die staatliche Registrierung als juristische Person oder Einzelunternehmer belegen;

das Dokument, nach dem die Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke hergestellt wurden (sofern vorhanden);

Prüfberichte über Untersuchungen (Prüfungen) der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke, die die Einhaltung der Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und anderer Technischer Regelwerke der Union (Technischer Regelwerke der Zollunion), die auf sie anwendbar sind, belegen;

den Vertrag (Liefervertrag) oder die Warenbegleitdokumente (für Schema 4d) (sofern vorhanden);

das Dokument, das die Sicherheit unverarbeiteter Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke tierischen Ursprungs nach den Ergebnissen der veterinärhygienischen Untersuchung belegt;

das Zertifikat über das Qualitäts- und Sicherheitsmanagementsystem (Kopie des Zertifikats) (für Schema 6d);

sonstige Dokumente nach Wahl des Antragstellers, die als Grundlage für die Bestätigung der Übereinstimmung der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und anderer Technischer Regelwerke der Union (Technischer Regelwerke der Zollunion), die auf sie anwendbar sind, gedient haben (sofern vorhanden);

b) die Identifizierung der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke gemäß Abschnitt III dieses Technischen Regelwerks durchzuführen;

c) die Durchführung der Eigenkontrolle sicherzustellen und alle erforderlichen Maßnahmen zu treffen, damit der Prozess der Herstellung der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke deren Übereinstimmung mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks gewährleistet (für die Schemata 3d und 6d);

d) alle erforderlichen Maßnahmen zur Gewährleistung der Stabilität der Funktionsweise des Qualitäts- und Sicherheitsmanagementsystems zu treffen (für Schema 6d);

e) die Konformitätserklärung anzunehmen, die nach der einheitlichen Form und den Regeln ausgestellt wird, die durch den Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 25. Dezember 2012 Nr. 293 genehmigt wurden;

f) das einheitliche Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Union anzubringen.

94. Nach Abschluss der Verfahren der Konformitätsbestätigung stellt der Antragsteller einen Satz von Dokumenten zusammen, der Folgendes umfasst:

a) die in Unterabsatz „a“ der Nummer 93 dieses Technischen Regelwerks vorgesehenen Dokumente;

b) den Prüfbericht (die Prüfberichte) über Untersuchungen (Prüfungen), die in einem akkreditierten Prüflaboratorium (-zentrum) durchgeführt wurden, das in das einheitliche Register der Konformitätsbewertungsstellen der Union eingetragen ist;

c) die registrierte Konformitätserklärung.

95. Die Konformitätserklärung unterliegt der Registrierung in dem Verfahren, das durch den Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 9. April 2013 Nr. 76 vorgesehen ist.

96. Die Geltungsdauer der Konformitätserklärung bei der Konformitätsdeklarierung von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke nach Schema 3d beträgt höchstens 3 Jahre, nach Schema 6d – höchstens 5 Jahre. Die Geltungsdauer der Konformitätserklärung für eine Partie von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke (Schema 4d) wird vom Antragsteller festgelegt, darf jedoch die Haltbarkeitsdauer der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke nicht überschreiten.

97. Die Zertifizierungsstelle für Managementsysteme führt ein Überwachungsaudit zur Stabilität der Funktionsweise des Qualitäts- und Sicherheitsmanagementsystems durch (für Schema 6d).

98. Der in Nummer 94 dieses Technischen Regelwerks genannte Satz von Dokumenten wird beim Antragsteller für folgende Fristen aufbewahrt:

a) für serienmäßig hergestellte Produkte – mindestens 5 Jahre ab dem Tag des Ablaufs der Geltungsdauer der Erklärung;

b) für eine Partie von Erzeugnissen – mindestens 5 Jahre ab dem Tag des Abschlusses des Vertriebs der Partie von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke.

XII. Kennzeichnung der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke mit dem einheitlichen Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Union

99. Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke, die den Sicherheitsanforderungen dieses Technischen Regelwerks und anderer Technischer Regelwerke der Union (Technischer Regelwerke der Zollunion), die auf sie anwendbar sind, entsprechen und das Verfahren der Konformitätsbewertung gemäß den Bestimmungen dieses Technischen Regelwerks durchlaufen haben, werden mit dem einheitlichen Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Union gekennzeichnet.

100. Die Kennzeichnung mit dem einheitlichen Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Union erfolgt vor dem Inverkehrbringen der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke im Gebiet der Union.

101. Das einheitliche Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Union wird auf jede Einheit der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke (Verbraucher- und Transportverpackung oder Anhänger oder Etikett) mit einem beliebigen Verfahren aufgebracht, das eine deutliche und klare Darstellung während der gesamten Haltbarkeitsdauer dieser Erzeugnisse gewährleistet.

Ist das Aufbringen des einheitlichen Verkehrszeichens der Produkte auf dem Markt der Union auf die Verbraucher- und Transportverpackung oder den Anhänger oder das Etikett nicht möglich, so ist sein Aufbringen auf die Begleitdokumente zulässig.

102. Die Kennzeichnung der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke mit dem einheitlichen Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Union bescheinigt die Übereinstimmung der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und anderer Technischer Regelwerke der Union (Technischer Regelwerke der Zollunion), die auf sie anwendbar sind.

XIII. Staatliche Kontrolle (Aufsicht) über die Einhaltung der Anforderungen dieses Technischen Regelwerks

103. Die staatliche Kontrolle (Aufsicht) über die Einhaltung der Anforderungen dieses Technischen Regelwerks in Bezug auf Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke und die mit den Anforderungen an sie verbundenen Prozesse der Herstellung, Lagerung, Beförderung, des Vertriebs und der Entsorgung erfolgt gemäß den Rechtsvorschriften des Mitgliedstaats.

XIV. Schutzklausel

104. Die zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten sind verpflichtet, alle Maßnahmen zur Beschränkung und zum Verbot des Inverkehrbringens von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke im Gebiet der Union, die den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und anderer Technischer Regelwerke der Union (Technischer Regelwerke der Zollunion), die auf sie anwendbar sind, nicht entsprechen, sowie zu deren Rücknahme vom Markt zu treffen.

In diesem Fall ist die zuständige Behörde des Mitgliedstaats verpflichtet, die zuständigen Behörden der anderen Mitgliedstaaten über den Erlass der entsprechenden Entscheidung unter Angabe des Grundes für deren Erlass und unter Vorlage von Nachweisen, die die Notwendigkeit der entsprechenden Maßnahmen erläutern, zu unterrichten.

ANLAGE Nr. 1
zum Technischen Regelwerk
der Eurasischen Wirtschaftsunion
„Über die Sicherheit von Fisch und Fischerzeugnissen“ (TR EAWU 040/2016)

Mikrobiologische Sicherheitsnormwerte

Tabelle 1

Mikrobiologische Sicherheitsnormwerte für Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke

Kennwert	Zulässiger Höchstwert	Anmerkung
1	2	3
Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen (KMAFAnM), KBE/g, nicht mehr als	1×10^3	gekocht-gefrorene Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke strukturierte Erzeugnisse („Krebsfleischimitat-Stäbchen“ u. a.)
	Körniger Kaviar von Fischen der Familie der Störartigen, pasteurisiert	
	5×10^3	Rogen anderer Fische, pasteurisiert
	getrocknete Fischerzeugnisse aus Fängen aquatischer biologischer Ressourcen der Meeresfischerei – Hydrolysat aus Miesmuscheln	

Muscheln (zweischalige Weichtiere) (Miesmuscheln, Austern, Kammmuscheln u. a.), lebend	
Konfitüren aus Meerkohl	
1×10^4	heißgeräucherte Fischerzeugnisse, einschließlich gefroren
	kaltgeräucherte Fischerzeugnisse (einschließlich gefroren), unzerlegt

Kocherzeugnisse, die einer thermischen Behandlung unterzogen wurden, einschließlich gefroren, – Fisch- und Hackfleischerzeugnisse, Pasten, Pasteten, gebacken, gebraten, gekocht, in Aufgüssen u. a. sowie mit Mehlkomponente (Piroggen, Pelmeni u. a.)
Kocherzeugnisse, die nach dem Mischen keiner Wärmebehandlung unterzogen wurden, – Salate aus Fisch und Meeresfrüchten ohne Dressing

Rogen-Kocherzeugnisse, die einer thermischen Behandlung unterzogen wurden
Körniger Kaviar von Fischen der Familie der Störartigen in Dosen, Presskaviar
Kaviarersatz, einschließlich auf Eiweißbasis
gekocht-gefrorene Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke – Gerichte aus Weichtierfleisch

2×10^4	gekocht-gefrorene Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke – schnellgefrorene fertige Mittags- und Imbissgerichte aus Fisch, Pfannkuchen mit Fisch, Fischfüllung, einschließlich vakuumverpackt
	gekocht-gefrorene Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke – Krebstiere, Weichtierfleisch, Gerichte aus dem Fleisch von Muscheln (zweischaligen Weichtieren), Gerichte aus dem Fleisch von Garnelen, Krabben, Krill
	luftgetrocknete und getrocknete Fischerzeugnisse aus wirbellosen Meerestieren

3×10^4	kaltgeräucherte Fischerzeugnisse, einschließlich gefroren, zerlegt (einschließlich in Scheiben (Stück, Servierschnitt))	
$7{,}5 \times 10^4$	kaltgeräucherte Fischerzeugnisse, einschließlich gefroren, kaltgeräucherte Balyk-Erzeugnisse (einschließlich in Scheiben)	
	5×10^4	Rohfisch (frisch) und lebender Fisch
	gekühlte, angefrostete und gefrorene Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke – Fischhackmasse besonderer Beschaffenheit	
	Präserven aus thermisch behandeltem Fisch	

schwach gesalzene Präserven in Gewürz- und Spezialsalzung aus zerlegtem Fisch
Präserven aus dem Fleisch von Muscheln (zweischaligen Weichtieren)
zerlegter Fisch, leicht geräuchert, schwach gesalzen, einschließlich Filet von Meeresfisch, vakuumverpackt
Fisch luftgetrocknet, angetrocknet, getrocknet

Kocherzeugnisse, die einer thermischen Behandlung unterzogen wurden, – mehrkomponentige Erzeugnisse, einschließlich gefroren (Soljanka, Plow, Vorspeisen, geschmorte Meeresfrüchte mit Gemüse), gelierte Erzeugnisse (Sülze, Fisch in Aspik u. a.)
Kocherzeugnisse, die nach dem Mischen keiner Wärmebehandlung unterzogen wurden, – Salate aus Fisch und Meeresfrüchten mit Dressings (Mayonnaise, Soße u. a.)

Fischmilch und Rogen im Rogensack, gekühlt, angefrostet und gefroren
Rogen im Rogensack von Fischen der Familie der Störartigen, schwach gesalzen und gesalzen
Körniger Kaviar von Fischen der Familie der Lachsartigen, gesalzen, aus gefrorenen Rogensäcken
Krebstiere und andere Wirbellose, lebend

Muscheln (zweischalige Weichtiere) (Miesmuscheln, Austern, Kammmuscheln u. a.), gekühlt, angefrostet und gefroren
getrocknete Fischerzeugnisse aus Fängen aquatischer biologischer Ressourcen der Meeresfischerei – trockene Miesmuschelbrühe, Brühwürfel und -pasten, isoliertes Eiweiß

Rohalgen (frisch) und frische Wasserpflanzen, Algen und andere Wasserpflanzen des Meeres, gefroren und getrocknet	
1×10^5	gekühlte, angefrostete und gefrorene Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke – Fisch, Fischfilet, Fisch in Spezialzerlegung, Fischhackmasse, geformte Hackfleischerzeugnisse, einschließlich mit Mehlkomponente
Krebstiere und andere Wirbellose, gekühlt, angefrostet und gefroren	

Fischleber und Fischköpfe, gefroren
Präserven in Gewürz- und Spezialsalzung aus unzerlegtem und zerlegtem Fisch
schwach gesalzene Präserven in Gewürz- und Spezialsalzung aus unzerlegtem Fisch
Präserven-Pasten auf Eiweißbasis

kaltgeräucherte Fischerzeugnisse, einschließlich gefroren, – Fischplatte (Assorti), Balyk-Hackmasse, Erzeugnisse mit Gewürzen

Fisch gesalzen, gewürzt, mariniert, einschließlich gefroren, – unzerlegt, zerlegt gesalzen und schwach gesalzen, einschließlich ohne Konservierungsstoffe, sowie Filet, in Scheiben mit Zusatz von Aufgüssen, Gewürzen, Beilagen, Pflanzenöl (einschließlich von Fischen der Familie der Lachsartigen)
Fischmilch, gesalzen

Körniger Kaviar von Fischen der Familie der Lachsartigen, gesalzen, in Dosen, in Fässern		
Rogen anderer Fische – passiert, im Rogensack gesalzen, geräuchert, luftgetrocknet		
	2×10^5	Präserven aus zerlegtem Fisch mit Zusatz von Pflanzenölen, Aufgüssen, Soßen, mit und ohne Beilagen (einschließlich von Fischen der Familie der Lachsartigen)

Präserven aus anderen Fängen aquatischer biologischer Ressourcen mit Zusatz von Pflanzenölen, Aufgüssen, Soßen, mit und ohne Beilagen
Kocherzeugnisse, die nach dem Mischen keiner Wärmebehandlung unterzogen wurden, – gesalzener gehackter Fisch, Pasteten, Pasten, Heringsbutter, Rogenbutter, Krillbutter u. a.

Rogen-Kocherzeugnisse – mehrkomponentige Gerichte, die nach dem Mischen keiner thermischen Behandlung unterzogen wurden		
5×10^5	Präserven-Pasten aus Fisch	
Trockensuppen mit Fisch, die gekocht werden müssen		
Coliforme Bakterien (BGKP), nicht zulässig in der Produktmasse (g)	1	Präserven aus thermisch behandeltem Fisch
	heißgeräucherte Fischerzeugnisse, einschließlich gefroren	

Kocherzeugnisse, die einer thermischen Behandlung unterzogen wurden, einschließlich gefroren, – Fisch- und Hackfleischerzeugnisse, Pasten, Pasteten, gebacken, gebraten, gekocht, in Aufgüssen u. a. sowie mit Mehlkomponente (Piroggen, Pelmeni u. a.)
Kocherzeugnisse, die nach dem Mischen keiner Wärmebehandlung unterzogen wurden, – Salate aus Fisch und Meeresfrüchten ohne Dressing

Rogen-Kocherzeugnisse, die einer thermischen Behandlung unterzogen wurden	
gekocht-gefrorene Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke strukturierte Erzeugnisse („Krebsfleischimitat-Stäbchen“ u. a.), Gerichte aus Weichtieren	

Rogen von Fischen der Familie der Störartigen – Körniger Kaviar in Dosen, Presskaviar, Körniger Kaviar pasteurisiert, Rogen im Rogensack schwach gesalzen und gesalzen
Körniger Kaviar von Fischen der Familie der Lachsartigen, gesalzen – in Dosen, in Fässern, aus gefrorenen Rogensäcken
Rogen anderer Fische, pasteurisiert

Muscheln (zweischalige Weichtiere) (Miesmuscheln, Austern, Kammmuscheln u. a.), lebend
luftgetrocknete und getrocknete Fischerzeugnisse aus wirbellosen Meerestieren
getrocknete Fischerzeugnisse aus Fängen aquatischer biologischer Ressourcen der Meeresfischerei – Hydrolysat aus Miesmuscheln, Eiweiß-Kohlenhydrat-Konzentrat aus Miesmuscheln

Algen und andere Wasserpflanzen des Meeres, getrocknet	
Konfitüren aus Meerkohl	
0,1	kaltgeräucherte Fischerzeugnisse, einschließlich gefroren, – unzerlegt, zerlegt (einschließlich in Scheiben (Stück, Servierschnitt)), kaltgeräucherte Balyk-Erzeugnisse (einschließlich in Scheiben)
zerlegter Fisch, leicht geräuchert, schwach gesalzen, einschließlich Filet von Meeresfisch, vakuumverpackt	

Fisch gesalzen, gewürzt, mariniert (einschließlich gefroren), unzerlegt
Fisch luftgetrocknet, angetrocknet, getrocknet
Präserven-Pasten auf Eiweißbasis
Präserven aus dem Fleisch von Muscheln (zweischaligen Weichtieren)
Kocherzeugnisse, die einer thermischen Behandlung unterzogen wurden, – gelierte Erzeugnisse (Sülze, Fisch in Aspik u. a.)

Kocherzeugnisse, die nach dem Mischen keiner Wärmebehandlung unterzogen wurden, – Salate aus Fisch und Meeresfrüchten mit Dressings (Mayonnaise, Soße u. a.)
Rogen-Kocherzeugnisse – mehrkomponentige Gerichte, die nach dem Mischen keiner thermischen Behandlung unterzogen wurden

gekocht-gefrorene Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke – schnellgefrorene fertige Mittags- und Imbissgerichte aus Fisch, Pfannkuchen mit Fisch, Fischfüllung, einschließlich vakuumverpackt, Krebstiere, Weichtierfleisch, Gerichte aus dem Fleisch von Muscheln (zweischaligen Weichtieren), Gerichte aus dem Fleisch von Garnelen, Krabben, Krill
Fischmilch, gesalzen

Rogen anderer Fische (außer Fischen der Familie der Störartigen und der Lachsartigen) passiert gesalzen, im Rogensack schwach gesalzen, geräuchert, luftgetrocknet
Kaviarersatz, einschließlich auf Eiweißbasis
Muscheln (zweischalige Weichtiere) (Miesmuscheln, Austern, Kammmuscheln u. a.), gekühlt, angefrostet und gefroren

getrocknete Fischerzeugnisse aus Fängen aquatischer biologischer Ressourcen der Meeresfischerei – trockene Miesmuschelbrühe, Brühwürfel und -pasten, isoliertes Eiweiß	
Rohalgen (frisch), frische Wasserpflanzen des Meeres	
Algen und andere Wasserpflanzen des Meeres, gefroren	
0,01	Rohfisch (frisch) und lebender Fisch
Krebstiere und andere Wirbellose, lebend	

gekühlte, angefrostete und gefrorene Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke – Hackfleisch besonderer Qualität
Präserven in Gewürz- und Spezialsalzung aus zerlegtem und unzerlegtem Fisch
Präserven aus zerlegtem Fisch mit Zusatz von Pflanzenölen, Aufgüssen, Soßen, mit und ohne Beilagen (einschließlich von Fischen der Familie der Lachsartigen)

Präserven aus anderen Fängen aquatischer biologischer Ressourcen mit Zusatz von Pflanzenölen, Aufgüssen, Soßen, mit und ohne Beilagen
Präserven-Pasten aus Fisch
kaltgeräucherte Fischerzeugnisse, einschließlich gefroren, – Fischplatte (Assorti), Balyk-Hackmasse, Erzeugnisse mit Gewürzen

Fisch gesalzen, gewürzt, mariniert, auch gefroren – zerlegt gesalzen und leicht gesalzen, auch ohne Konservierungsstoffe, sowie Filet, in Scheiben geschnitten mit Zusatz von Aufgüssen, Gewürzen, Beilagen, Pflanzenöl (auch aus Fischen der Familie der Lachsartigen)	
Coliforme Bakterien (BGKP), nicht zulässig in der Produktmasse (g)	Kocherzeugnisse, die einer thermischen Behandlung unterzogen wurden, mehrkomponentige Erzeugnisse, auch gefroren (Soljanka, Pilaw, Vorspeisen, geschmorte Meeresfrüchte mit Gemüse)

Kocherzeugnisse, die nach dem Mischen keiner Wärmebehandlung unterzogen wurden – gesalzener gehackter Fisch, Pasteten, Pasten	
0,001	Fisch gekühlt, angefrostet und gefroren

gekühlte, angefrostete und gefrorene Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke – Fischfilet, Fisch mit Spezialzuschnitt, Fischhackmasse aus Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke, geformte Hackerzeugnisse, auch mit Mehlkomponente
Krebstiere und andere Wasserwirbellose gekühlt, angefrostet und gefroren
Trockensuppen mit Fisch, die gekocht werden müssen

Kocherzeugnisse, die nach dem		
Mischen keiner Wärmebehandlung unterzogen wurden – Heringsbutter, Kaviarbutter, Krillbutter u. a.		
Fischmilch und Rogen im Rogensack gekühlt, angefrostet und gefroren		
Fischleber und Fischköpfe gefroren		
S. aureus, nicht zulässig in der Produktmasse (g)	1	leicht gesalzene Präserven in Gewürz- und Spezialsalzung aus unzerlegtem und zerlegtem Fisch

Präserven aus zerlegtem Fisch mit Zusatz von Pflanzenölen, Aufgüssen, Soßen, mit und ohne Beilagen (auch aus Fischen der Familie der Lachsartigen)
Präserven aus thermisch behandeltem Fisch
Präserven aus anderen Fängen aquatischer biologischer Ressourcen mit Zusatz von Pflanzenölen, Aufgüssen, Soßen, mit und ohne Beilagen
heißgeräucherte Fischerzeugnisse, auch gefroren

kaltgeräucherte Fischerzeugnisse, auch gefroren – unzerlegt, zerlegt (auch in Scheiben geschnitten (Stücke, Servierschnitt)), kaltgeräucherte Balyk-Erzeugnisse (auch in Scheiben geschnitten), Fisch-Allerlei, Balyk-Hackmasse, Erzeugnisse mit Gewürzen

Kocherzeugnisse, die einer thermischen Behandlung unterzogen wurden – Fisch- und Hackerzeugnisse, Pasten, Pasteten, gebacken, gebraten, gekocht, in Aufgüssen u. a., mit Mehlkomponente (Piroggen, Pelmeni u. a.), auch gefroren, mehrkomponentige Erzeugnisse, auch gefroren (Soljanka, Pilaw, Vorspeisen, geschmorte Meeresfrüchte mit Gemüse), gelierte Erzeugnisse (Sülze, Fisch in Aspik u. a.)

Kaviar-Kocherzeugnisse, die einer thermischen Behandlung unterzogen wurden
Kocherzeugnisse, die nach dem Mischen keiner Wärmebehandlung unterzogen wurden – Salate aus Fisch und Meeresfrüchten ohne Dressing

gekocht-gefrorene Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke – strukturierte Erzeugnisse („Krebsfleischimitat-Stäbchen“ u. a.), Weichtierfleisch, Gerichte aus Weichtierfleisch, Erzeugnisse aus Fleisch von Garnelen, Krabben, Krill	
Rogen von Fischen der Familie der Störartigen – Körniger Kaviar in Dosen, Presskaviar, körniger Kaviar pasteurisiert, Rogen im Rogensack leicht gesalzen und gesalzen	

Körniger gesalzener Rogen von Fischen der Familie der Lachsartigen – in Dosen, in Fässern, aus gefrorenen Rogensäcken
Rogen anderer Fische – gesalzener passierter Rogen, Rogen im Rogensack leicht gesalzen, geräuchert, luftgetrocknet, pasteurisiert
Kaviarersatz, auch auf Eiweißbasis

getrocknete Fischerzeugnisse aus Fängen aquatischer biologischer Ressourcen der Meeresfischerei – trockene Miesmuschelbrühe, Brühwürfel und -pasten, isoliertes Eiweiß, Hydrolysat aus Miesmuscheln, Eiweiß-Kohlenhydrat-Konzentrat aus Miesmuscheln	
0,1	gekühlte, angefrostete und gefrorene Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke – Hackmasse besonderer Qualität

Präserven aus dem Fleisch von Muscheln (zweischaligen Weichtieren)
Fisch zerlegt, leicht geräuchert, leicht gesalzen, auch Filet von Meeresfisch, vakuumverpackt

Fisch gesalzen, gewürzt, mariniert, auch gefroren – zerlegt gesalzen und leicht gesalzen, auch ohne Konservierungsstoffe, sowie Filet, in Scheiben geschnitten mit Zusatz von Aufgüssen, Gewürzen, Beilagen, Pflanzenöl (auch aus Fischen der Familie der Lachsartigen)

Kocherzeugnisse, die nach dem Mischen keiner Wärmebehandlung unterzogen wurden – Salate aus Fisch und Meeresfrüchten mit Dressings (Mayonnaise, Soße u. a.), gesalzener gehackter Fisch, Pasteten, Pasten, Heringsbutter, Kaviarbutter, Krillbutter u. a.
Kaviar-Kocherzeugnisse – mehrkomponentige Gerichte, die nach dem Mischen keiner thermischen Behandlung unterzogen wurden

gekocht-gefrorene Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke – schnellgefrorene fertige Mittags- und Vorspeisengerichte aus Fisch,
Pfannkuchen mit Fisch, Fischfüllung, auch vakuumverpackt, Krebstiere
Muscheln (zweischalige Weichtiere) (Miesmuscheln, Austern, Kammmuscheln u. a.) lebend, gekühlt, angefrostet und gefroren
Fischmilch gesalzen

Präserven-Pasten aus Fisch, Präserven-Pasten auf Eiweißbasis	
0,01	Rohfisch (frisch) und lebender Fisch
Fisch gekühlt, angefrostet und gefroren	
Krebstiere und andere Wasserwirbellose lebend, gekühlt, angefrostet und gefroren	

gekühlte, angefrostete und gefrorene Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke – Fischfilet, Fisch mit Spezialzuschnitt, Fischhackmasse für Lebensmittelzwecke, geformte Hackerzeugnisse, auch mit Mehlkomponente
Fischmilch und Rogen im Rogensack gekühlt, angefrostet und gefroren
Fischleber und Fischköpfe gefroren

V. parahaemolyticus, KBE/g, nicht mehr als	10	kaltgeräucherte Fischerzeugnisse aus Meeresfisch, auch gefroren – unzerlegt, zerlegt (auch in Scheiben geschnitten (Stücke, Servierschnitt))
	Meeresfisch zerlegt, leicht geräuchert, leicht gesalzen, einschließlich Filet von Meeresfisch, auch vakuumverpackt	
	100	Rohfisch (frisch) aus dem Meer und lebender Meeresfisch
	Meeresfisch gekühlt, angefrostet und gefroren	

gekühlte, angefrostete und gefrorene Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke aus Meeresfisch – Fischfilet, Fisch mit Spezialzuschnitt, Fischhackmasse für Lebensmittelzwecke, Hackerzeugnisse, auch mit Mehlkomponente, Hackmasse besonderer Qualität	
Fischmilch und Rogen im Rogensack von Meeresfisch gekühlt, angefrostet und gefroren	

Leber und Köpfe von Meeresfischen gefroren		
Krebstiere und andere Wasser		
wirbellose lebend, gekühlt, angefrostet und gefroren		
Muscheln (zweischalige Weichtiere) (Miesmuscheln, Austern, Kammmuscheln u. a.) gekühlt, angefrostet und gefroren		
V. parahaemolyticus, nicht zulässig in der Produktmasse (g/cm^3)	25	Muscheln (zweischalige Weichtiere) (Miesmuscheln, Austern, Kammmuscheln u. a.) lebend

Bakterien der Gattung Enterococcus, nicht zulässig in der Produktmasse (g/cm^3)	0,1	Muscheln (zweischalige Weichtiere) (Miesmuscheln, Austern, Kammmuscheln u. a.) lebend
Bakterien der Gattung Enterococcus, KBE/g, nicht mehr als	1×10^3	gekocht-gefrorene Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke – schnellgefrorene fertige Mittags- und Vorspeisengerichte aus Fisch, Pfannkuchen mit Fisch, Fischfüllung, auch vakuumverpackt (bei Erzeugnissen aus Portionsstücken), Krebstiere (bei Erzeugnissen aus Portionsstücken), Weichtierfleisch, Gerichte aus Weichtierfleisch (bei Erzeugnissen aus Portionsstücken), Erzeugnisse aus Fleisch von Garnelen, Krabben, Krill (bei Erzeugnissen aus Portionsstücken)

2×10^3	gekocht-gefrorene Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke – strukturierte Erzeugnisse („Krebsfleischimitat-Stäbchen“ u. a.), Krebstiere (bei Hackerzeugnissen), Weichtierfleisch, Gerichte aus Weichtierfleisch (bei Hackerzeugnissen), Erzeugnisse aus Fleisch von Garnelen, Krabben, Krill (bei Hackerzeugnissen)	
Sulfitreduzierende Clostridien, nicht zulässig in der Produktmasse (g)	1	Präserven aus thermisch behandeltem Fisch
	getrockneter Salzfisch	

Kocherzeugnisse, die einer thermischen Behandlung unterzogen wurden – Fisch- und Hackerzeugnisse, Pasten, Pasteten, gebacken, gebraten, gekocht, in Aufgüssen u. a., mit Mehlkomponente (Piroggen, Pelmeni u. a.), auch gefroren, mehrkomponentige Erzeugnisse, auch gefroren (Soljanka, Pilaw, Vorspeisen, geschmorte Meeresfrüchte mit Gemüse)

vakuumverpackte gekocht-gefrorene Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke strukturierte Erzeugnisse („Krebsfleischimitat-Stäbchen“ u. a.), Krebstiere, Weichtierfleisch, Gerichte aus Weichtierfleisch, Erzeugnisse aus Fleisch von Garnelen, Krabben, Krill
Rogen von Fischen der Familie der Störartigen – Körniger Kaviar in Dosen, Presskaviar, körniger Kaviar pasteurisiert, Rogen im Rogensack leicht gesalzen und gesalzen

Körniger gesalzener Rogen von Fischen der Familie der Lachsartigen – in Dosen, in Fässern, aus gefrorenen Rogensäcken
Rogen anderer Fische – gesalzener passierter Rogen, Rogen im Rogensack leicht gesalzen, geräuchert, luftgetrocknet, pasteurisiert

getrocknete Fischerzeugnisse aus Fängen aquatischer biologischer Ressourcen – Eiweiß-Kohlenhydrat-Konzentrat aus Miesmuscheln, vakuumverpackt	
0,1	gekühlte, angefrostete und gefrorene Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke – Hackmasse besonderer Qualität
Präserven-Pasten auf Eiweißbasis	
Kaviarersatz, auch auf Eiweißbasis	
vakuumverpackte heißgeräucherte Fischerzeugnisse, auch gefroren	

vakuumverpackte kaltgeräucherte Fischerzeugnisse, auch gefroren – unzerlegt, zerlegt (auch in Scheiben geschnitten (Stücke, Servierschnitt)), kaltgeräucherte Balyk-Erzeugnisse (auch in Scheiben geschnitten), Fisch-Allerlei, Balyk-Hackmasse, Erzeugnisse mit Gewürzen
Fisch zerlegt, leicht geräuchert, leicht gesalzen, auch Filet von Meeresfisch, vakuumverpackt

Fisch gesalzen, gewürzt, mariniert, auch gefroren, vakuumverpackt – unzerlegt, zerlegt gesalzen und leicht gesalzen, auch ohne Konservierungsstoffe, sowie Filet, in Scheiben geschnitten mit Zusatz von Aufgüssen, Gewürzen, Beilagen, Pflanzenöl (auch aus Fischen der Familie der Lachsartigen)
Fisch angetrocknet, getrocknet, vakuumverpackt

gekocht-gefrorene Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke – schnellgefrorene fertige Mittags- und Vorspeisengerichte aus Fisch, Pfannkuchen mit Fisch, Fischfüllung, auch vakuumverpackt
Muscheln (zweischalige Weichtiere) (Miesmuscheln, Austern, Kammmuscheln u. a.) lebend
luftgetrocknete und getrocknete Fischerzeugnisse aus wirbellosen Meerestieren

0,01	vakuumverpackte gekühlte, angefrostete und gefrorene Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke – Fischfilet, Fisch mit Spezialzuschnitt, Fischhackmasse, geformte Hackmasseerzeugnisse, einschließlich mit Mehlkomponente
Präserven in Gewürz- und Spezialsalzung aus unzerlegtem und zerlegtem Fisch	
schwach gesalzene Präserven in Gewürz- und Spezialsalzung aus unzerlegtem und zerlegtem Fisch	

Präserven aus zerlegtem Fisch mit Zusatz von Pflanzenölen, Aufgüssen, Saucen, mit und ohne Beilagen (einschließlich aus Fischen der Familie der Lachsartigen)
Präserven-Fischpasten
Präserven aus anderen Fängen aquatischer biologischer Ressourcen mit Zusatz von Pflanzenölen, Aufgüssen, Saucen, mit und ohne Beilagen

getrocknete Fischerzeugnisse aus Fängen aquatischer biologischer Ressourcen der Meeresfischerei – trockene Miesmuschelbrühe, Brühwürfel und -pasten, isoliertes Protein

Schimmelpilze, nicht zulässig in der Produktmasse (g)	0,1	Körniger Kaviar von Fischen der Familie der Störartigen, pasteurisiert
	Rogen anderer Fische, pasteurisiert	
Schimmelpilze, KBE/g, nicht mehr als	10	Präserven aus Gewürz- und Spezialsalzung aus unzerlegtem und zerlegtem Fisch
	schwach gesalzene Präserven aus Gewürz- und Spezialsalzung aus unzerlegtem und zerlegtem Fisch	
	Präserven aus zerlegtem Fisch mit Zusatz von pflanzlichen Ölen, Aufgüssen, Soßen, mit und ohne Beilagen (einschließlich aus Fischen der Familie der Lachsartigen)	

Fischpasten-Präserven, Eiweißpasten-Präserven	
Präserven aus anderen Fängen aquatischer biologischer Ressourcen mit Zusatz von pflanzlichen Ölen, Aufgüssen, Soßen, mit und ohne Beilagen	
Präserven aus dem Fleisch von Muscheln (zweischalige Weichtiere)	
50	luftgetrockneter Fisch

Kocherzeugnisse, die nach dem Mischen keiner Wärmebehandlung unterzogen wurden – Salate aus Fisch und Meeresfrüchten mit Dressings (Mayonnaise, Soße u. a.)
Rogen von Fischen der Familie der Störartigen – Körniger Kaviar in Dosen, Presskaviar, schwach gesalzener und gesalzener Rogen im Rogensack

Körniger gesalzener Kaviar von Fischen der Familie der Lachsartigen – in Dosen, in Fässern, aus gefrorenen Rogensäcken	
Rogen anderer Fische – gesalzener passierter Rogen, schwach gesalzener Rogen im Rogensack, geräuchert, luftgetrocknet	
Kaviarersatz, einschließlich auf Eiweißbasis	
100	getrocknete Meeresalgen und andere Wasserpflanzen

Hefen, nicht zulässig in der Produktmasse (g)	0,1	Körniger Kaviar von Fischen der Familie der Störartigen, pasteurisiert
	Rogen anderer Fische, pasteurisiert	
Hefen, KBE/g, nicht mehr als	50	Körniger Kaviar von Fischen der Familie der Störartigen in Dosen, Presskaviar
	Kaviarersatz, einschließlich auf Eiweißbasis	
	100	Präserven aus Gewürz- und Spezialsalzung aus unzerlegtem und zerlegtem Fisch
	schwach gesalzene Präserven aus Gewürz- und Spezialsalzung aus unzerlegtem und zerlegtem Fisch	

Präserven aus zerlegtem Fisch mit Zusatz von pflanzlichen Ölen, Aufgüssen, Soßen, mit und ohne Beilagen (einschließlich aus Fischen der Familie der Lachsartigen)
Präserven aus anderen Fängen aquatischer biologischer Ressourcen mit Zusatz von pflanzlichen Ölen, Aufgüssen, Soßen, mit und ohne Beilagen

Präserven aus dem Fleisch von Muscheln (zweischalige Weichtiere)
Fischpasten-Präserven, Eiweißpasten-Präserven
luftgetrockneter Fisch
Kocherzeugnisse, die nach dem Mischen keiner Wärmebehandlung unterzogen wurden – Salate aus Fisch und Meeresfrüchten mit Dressings (Mayonnaise, Soße u. a.)

schwach gesalzener und gesalzener Rogen im Rogensack von Fischen der Familie der Störartigen	
200	Körniger gesalzener Kaviar von Fischen der Familie der Lachsartigen aus gefrorenen Rogensäcken
300	Körniger gesalzener Kaviar von Fischen der Familie der Lachsartigen in Dosen, in Fässern
Rogen anderer Fische – gesalzener passierter Rogen, schwach gesalzener Rogen im Rogensack, geräuchert, luftgetrocknet	

Schimmelpilze und Hefen insgesamt, KBE/g, nicht mehr als	100	angetrockneter, getrockneter Fisch
	luftgetrocknete und getrocknete Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke aus wirbellosen Meerestieren	
	Trockensuppen mit Fisch, die gekocht werden müssen	
	Kocherzeugnisse, die einer thermischen Behandlung unterzogen wurden, einschließlich gefrorener – Fisch und Hackfleischerzeugnisse, Pasten, Pasteten, gebacken, gebraten, gekocht, in Aufgüssen u. a., auch mit Mehlkomponente (Piroggen, Pelmeni u. a.)	

Bakterien der Gattung Proteus, nicht zulässig in der Produktmasse (g)	0,1	Kocherzeugnisse, die nach dem Mischen keiner Wärmebehandlung unterzogen wurden – Salate aus Fisch und Meeresfrüchten ohne Dressing, Salate aus Fisch und Meeresfrüchten mit Dressings (Mayonnaise, Soße u. a.), gesalzener gehackter Fisch, Pasteten, Pasten, Heringsbutter, Kaviarbutter, Krillbutter u. a.
	Kocherzeugnisse aus Rogen – mehrkomponentige Gerichte, die nach dem Mischen keiner thermischen Behandlung unterzogen wurden	

1	lebende Muscheln (zweischalige Weichtiere) (Miesmuscheln, Austern, Kammmuscheln u. a.)

Tabelle 2

Mikrobiologische Sicherheitsnormwerte anderer Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke

Kennwert	Zulässiger Höchstwert	Anmerkung
1	2	3
Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen (KMAFAnM), KBE/g, nicht mehr als	1×10^3	Fischsülzen (Fisch in Aspik)
	Fischgerichte – Fisch gekocht, gedünstet (pochiert), geschmort, gebraten, gebacken	
	verzehrfertige Fischkocherzeugnisse in Verbraucherverpackung, einschließlich vakuumverpackt	
	$2{,}5 \times 10^3$	Fischgerichte – Gerichte aus Fischbrätmasse (Frikadellen, Zrasy, Schnitzel, Klößchen mit Tomatensoße), gebackene Erzeugnisse, Piroggen

1×10^4	Salate mit Fischzusatz ohne Dressing	
Fisch gekocht, gebraten, in Marinade		
kalte Suppen – Borschtsch, grüne Schtschi (Sauerampfersuppe) mit Fisch (ohne Zugabe von Schmand)		
5×10^4	Salate mit Fischzusatz mit Dressings (Mayonnaise, Soßen u. a.)	
Coliforme Bakterien (BGKP), nicht zulässig in der Produktmasse (g)	1	Fischsülzen (Fisch in Aspik)
	Fisch gekocht, gebraten, in Marinade	

Fischgerichte – Fisch gekocht, gedünstet (pochiert), geschmort, gebraten, gebacken, Gerichte aus Fischbrätmasse (Frikadellen, Zrasy, Schnitzel, Klößchen mit Tomatensoße), gebackene Erzeugnisse, Piroggen	
verzehrfertige Fischkocherzeugnisse in Verbraucherverpackung, einschließlich vakuumverpackt	
0,1	Salate mit Fischzusatz – ohne Dressing, mit Dressings (Mayonnaise, Soßen u. a.)

0,01	kalte Suppen – Borschtsch, grüne Schtschi (Sauerampfersuppe) mit Fisch (ohne Zugabe von Schmand)	
E. coli, nicht zulässig in der Produktmasse (g)	0,1	Salate mit Fischzusatz – ohne Dressing, mit Dressings (Mayonnaise, Soßen u. a.)
	kalte Suppen – Borschtsch, grüne Schtschi (Sauerampfersuppe) mit Fisch (ohne Zugabe von Schmand)	
S. aureus, nicht zulässig in der Produktmasse (g)	1	Fischsülzen (Fisch in Aspik)
	Fisch gekocht, gebraten, in Marinade	

Fischgerichte – Fisch gekocht, gedünstet (pochiert), geschmort, gebraten, gebacken, Gerichte aus Fischbrätmasse (Frikadellen, Zrasy, Schnitzel, Klößchen mit Tomatensoße), gebackene Erzeugnisse, Piroggen	
verzehrfertige Fischkocherzeugnisse in Verbraucherverpackung, einschließlich vakuumverpackt	
0,1	kalte Suppen – Borschtsch, grüne Schtschi (Sauerampfersuppe) mit Fisch (ohne Zugabe von Schmand)

Salate mit Fischzusatz – ohne Dressing, mit Dressings (Mayonnaise, Soßen u. a.)		
Bakterien der Gattung Proteus, nicht zulässig in der Produktmasse (g)	0,1	Salate mit Fischzusatz – ohne Dressing, mit Dressings (Mayonnaise, Soßen u. a.)Fischsülzen (Fisch in Aspik)
	Fisch gekocht, gebraten, in Marinade	
	Fischgerichte – Fisch gekocht, gedünstet (pochiert), geschmort, gebraten, gebacken, Gerichte aus Fischbrätmasse (Frikadellen, Zrasy, Schnitzel, Klößchen mit Tomatensoße), gebackene Erzeugnisse, Piroggen	

kalte Suppen – Borschtsch, grüne Schtschi (Sauerampfersuppe) mit Fisch (ohne Zugabe von Schmand)		
verzehrfertige Fischkocherzeugnisse in Verbraucherverpackung, einschließlich vakuumverpackt		
Sulfitreduzierende Clostridien, nicht zulässig in der Produktmasse (g)	0,1	verzehrfertige Fischkocherzeugnisse in Verbraucherverpackung, einschließlich vakuumverpackt
Hefen, KBE/g, nicht mehr als	200	Salate mit Fischzusatz mit Dressings (Mayonnaise, Soßen u. a.) und Konservierungsstoffen

500	Salate mit Fischzusatz mit Dressings (Mayonnaise, Soßen u. a.)	
Schimmelpilze, KBE/g, nicht mehr als	50	Salate mit Fischzusatz mit Dressings (Mayonnaise, Soßen u. a.)

Tabelle 3

Mikrobiologische Sicherheitsnormwerte von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke für die Kinderernährung

(für Kinder im Vorschul- und Schulalter)

Kennwert	Zulässiger Höchstwert	Anmerkung
1	2	3
Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen (KMAFAnM), KBE/g, nicht mehr als	1×10^3	gekocht-gefrorene Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke strukturierte Erzeugnisse („Krebsfleischimitat-Stäbchen“ u. a.)
	1×10^4	Kocherzeugnisse, die einer thermischen Behandlung unterzogen wurden, einschließlich gefrorener – gebackener und gekochter Fisch sowie Hackmasseerzeugnisse

Kocherzeugnisse, die nach dem Mischen keiner Wärmebehandlung unterzogen wurden – Salate aus Fisch und Meeresfrüchten ohne Dressing	
2×10^4	gekocht-gefrorene Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke schnellgefrorene verzehrfertige Fischgerichte, auch vakuumverpackt
5×10^4	Halbfertigerzeugnisse aus Fängen aquatischer biologischer Ressourcen

Coliforme Bakterien (BGKP), nicht zulässig in der Produktmasse (g)	1	Kocherzeugnisse, die einer thermischen Behandlung unterzogen wurden, einschließlich gefrorener – gebackener und gekochter Fisch sowie Hackmasseerzeugnisse
	Kocherzeugnisse, die nach dem Mischen keiner Wärmebehandlung unterzogen wurden – Salate aus Fisch und Meeresfrüchten ohne Dressing	
	gekocht-gefrorene Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke – strukturierte Erzeugnisse („Krebsfleischimitat-Stäbchen“ u. a.)	

0,1	gekocht-gefrorene Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke – schnellgefrorene verzehrfertige Fischgerichte, auch vakuumverpackt	
0,01	Halbfertigerzeugnisse aus Fängen aquatischer biologischer Ressourcen	
S. aureus, nicht zulässig in der Produktmasse (g)	1	Kocherzeugnisse, die einer thermischen Behandlung unterzogen wurden, einschließlich gefrorener – gebackener und gekochter Fisch sowie Hackmasseerzeugnisse

Kocherzeugnisse, die nach dem Mischen keiner Wärmebehandlung unterzogen wurden – Salate aus Fisch und Meeresfrüchten ohne Dressing	
gekocht-gefrorene Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke – strukturierte Erzeugnisse („Krebsfleischimitat-Stäbchen“ u. a.)	
0,1	gekocht-gefrorene Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke – schnellgefrorene verzehrfertige Fischgerichte, auch vakuumverpackt

0,01	Halbfertigerzeugnisse aus Fängen aquatischer biologischer Ressourcen	
Bakterien der Gattung Proteus, nicht zulässig in der Produktmasse (g)	0,1	Kocherzeugnisse, die nach dem Mischen keiner Wärmebehandlung unterzogen wurden, Salate aus Fisch und Meeresfrüchten ohne Dressing
Sulfitreduzierende Clostridien, nicht zulässig in der Produktmasse (g)	1	Kocherzeugnisse, die einer thermischen Behandlung unterzogen wurden, einschließlich gefrorener – gebackener und gekochter Fisch sowie Hackmasseerzeugnisse, auch vakuumverpackt

gekocht-gefrorene Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke – strukturierte Erzeugnisse („Krebsfleischimitat-Stäbchen“ u. a.)	
0,1	Halbfertigerzeugnisse aus Fängen aquatischer biologischer Ressourcen
gekocht-gefrorene Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke – schnellgefrorene verzehrfertige Fischgerichte, auch vakuumverpackt	
Halbfertigerzeugnisse aus Fängen aquatischer biologischer Ressourcen	

0,01	Halbfertigerzeugnisse aus Fängen aquatischer biologischer Ressourcen, vakuumverpackt	
V. parahaemolyticus, KBE/g, nicht mehr als	100	Halbfertigerzeugnisse aus Seefisch
Bakterien der Gattung Enterococcus, KBE/g, nicht mehr als	1×10^3	gekocht-gefrorene Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke – schnellgefrorene verzehrfertige Fischgerichte aus Portionsstücken, auch vakuumverpackt
	2×10^3	gekocht-gefrorene Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke strukturierte Erzeugnisse („Krebsfleischimitat-Stäbchen“ u. a.) aus Hackmasse

Schimmelpilze und Hefen insgesamt, KBE/g, nicht mehr als	100	Kocherzeugnisse, die einer thermischen Behandlung unterzogen wurden, einschließlich gefrorener – gebackener und gekochter Fisch sowie Hackmasseerzeugnisse

Tabelle 4

Mikrobiologische Sicherheitsnormwerte der wichtigsten Arten von Lebensmittelrohstoffen und Zutaten, die bei der Herstellung von Fischerzeugnissen für die Kinderernährung verwendet werden

Kennwert	Zulässiger Höchstwert	Anmerkung
1	2	3
Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen (KMAFAnM), KBE/g, nicht mehr als	5×10^4	Rohfisch (frisch), gekühlt, angefrostet, gefroren
Coliforme Bakterien (BGKP), nicht zulässig in der Produktmasse (g)	0,01	
S. aureus, nicht zulässig in der Produktmasse (g)	0,01	

Tabelle 5

Mikrobiologische Sicherheitskennwerte konservierter Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke

Konservengruppe	Anforderungen an die industrielle Sterilität		Anmerkung
	In den Konserven nachgewiesene Mikroorganismengruppe	Bewertungskriterium	
1	2	3	4
Vollkonserven der Gruppe „A“	sporenbildende mesophile aerobe und fakultativ anaerobe Mikroorganismen der Gruppen B. cereus und B. polymyxa	nicht zulässig in 1 g (cm^3) des Erzeugnisses	Konserven aus Fischleber und Fängen aquatis biologischer Ressourcen in A Aluminium- und Weißblechverpa
	sporenbildende mesophile aerobe und fakultativ anaerobe Mikroorganismen der Gruppe B. subtilis	nicht mehr als 11 Zellen in 1 g (cm^3) des Erzeugnisses	
	mesophile Clostridien C. botulinum und (oder) C. perfringens	nicht zulässig in 1 g (cm^3) des Erzeugnisses	

mesophile Clostridien (außer C. botulinum und (oder) C. perfringens)	nicht mehr als 1 Zelle in 1 g (cm^3) des Erzeugnisses		
nicht sporenbildende Mikroorganismen, einschließlich Milchsäurepilze, und (oder) Schimmelpilze, und (oder) Hefen	nicht zulässig in 1 g (cm^3) des Erzeugnisses		
	sporenbildende thermophile anaerobe, aerobe und fakultativ anaerobe Mikroorganismen	nicht zulässig in 1 g (cm^3) des Erzeugnisses	
Vollkonserven der Gruppe „A“ für die Kinderernährung	sporenbildende mesophile aerobe und fakultativ anaerobe Mikroorganismen der Gruppen B. cereus und B. polymyxa	nicht zulässig in 1 g (cm^3) des Erzeugnisses	Konserven aus Fischleber und Fängen aquatis biologischer Ressourcen in Aluminium- und Weißblechverpa

sporenbildende mesophile aerobe und fakultativ anaerobe Mikroorganismen der Gruppe B. subtilis,	nicht mehr als 11 Zellen in 1 g (cm^3) des Erzeugnisses
mesophile Clostridien C. Botulinum und (oder) C. perfringens	nicht zulässig in 10 g (cm^3) des Erzeugnisses
mesophile Clostridien (außer C. botulinum und (oder) C. perfringens)	nicht mehr als 1 Zelle in 10 g (cm^3) des Erzeugnisses
nicht sporenbildende Mikroorganismen, einschließlich Milchsäurepilze, und (oder) Schimmelpilze, und (oder) Hefen	nicht zulässig in 1 g (cm^3) des Erzeugnisses

sporenbildende thermophile anaerobe, aerobe und fakultativ anaerobe Mikroorganismen	nicht zulässig in 1 g (cm ^{3}) des Erzeugnisses		
Halbkonserven der Gruppe „D“	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen (KMAFAnM)	nicht mehr als 2 × 10^2 KBE/g	pasteurisierte Halbkonserven Fisch in Glasverpackung
	coliforme Bakterien (BGKP)	nicht zulässig in 1 g des Erzeugnisses	
	B. cereus	nicht zulässig in 1 g des Erzeugnisses	
	sulfitreduzierende Clostridien	nicht zulässig in 1 g des Erzeugnisses	
	S. aureus und andere koagulase- positive Staphylokokken	nicht zulässig in 1 g des Erzeugnisses	

Anmerkungen:	1. Gruppe „A“ – konservierte Fischerzeugnisse für Lebensmittelzw mit einem pH-Wert von 4,2 und höher sowie konservierte Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke mit nicht begrenztem Säuregehalt, die ohne Zusatz von Säure hergestellt wurden.
	2. Gruppe „D“ – pasteurisierte konservierte Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke.

ANLAGE Nr. 2
zum Technischen Regelwerk
der Eurasischen Wirtschaftsunion
„Über die Sicherheit von Fisch und Fischerzeugnissen“ (TR EAWU 040/2016)

Höchstgehalte an Rückständen von Tierarzneimitteln, Wachstumsförderern für Tiere (einschließlich Hormonpräparaten), Arzneimitteln (einschließlich antimikrobieller Mittel) in Aquakulturerzeugnissen für Lebensmittelzwecke tierischen Ursprungs*

Fußnote. Anlage 2 ist außer Kraft getreten durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 23.06.2023 Nr. 70 (tritt nach Ablauf von 12 Monaten ab dem Datum seiner amtlichen Veröffentlichung in Kraft).

ANLAGE Nr. 3
zum Technischen Regelwerk
der Eurasischen Wirtschaftsunion
„Über die Sicherheit von Fisch und Fischerzeugnissen“ (TR EAWU 040/2016)

Parasitologische Sicherheitskennwerte von Fisch, Krebstieren, Weichtieren und deren

Verarbeitungserzeugnissen

Tabelle 1

Süßwasserfisch und Verarbeitungserzeugnisse daraus

Erzeugnisgruppe	Parasitologische Kennwerte und zulässige Höchstwerte für den Geha Parasitenlarven									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1. Familie der Karpfenfische	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	
2. Familie der Hechte					n/z				n/z	n/
3. Familie der Barsche								n/z	n/z	n/
4. Familie der Lachsfische					n/z			n/z		n/
5. Familie der Renken (Coregonen)										n/
6. Familie der Äschen					n/z					n/
7. Familie der Dorsche										n/

8. Familie der Störartigen										
9. Familie der Schlangenkopffische										
10. Familie der Groppen										
11. Familie der Welse										
12. Fischhackfleisch aus Fischen der in den Nummern 1 11 dieser Tabelle genannten Familien	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/

13. Konserven und Präserven aus Fischen der in den Nummern 1 11 dieser Tabelle genannten Familien	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/
14. Bratfisch, Fisch in Aspik, Salzfisch, marinierter Fisch, Räucherfisch, getrockneter Salzfisch aus Fischen der in den Nummern 1 11 dieser Tabelle genannten Familien	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/
15. Fischrogen der Familien:										

Hechte, Barsche, Dorsche (Gattung der Quappen), Äschen										n/
Lachsfische										n/
Renken (Coregonen)										n/
Störartige (Einzugsgebiete des Amur, Unterlauf der Wolga, Kaspisches Meer)										
Anmerkungen:	1. Die Abkürzung "n/z" bedeutet "nicht zulässig".									
	2. Für lebende Parasitenlarven werden die folgenden Bezeichnungen									
	Trematoden:	1 – Opisthorchis								
		2 – Clonorchis								

3 – Pseudamphistomum		
4 – Metagonimus		
5 – Nanophyetus		
6 – Echinochasmus		
7 – Metorchis		
8 – Rossicotrema		
9 – Apophallus		
	Zestoden:	10 – Diphyllobothrium
	Nematoden:	11 – Anisakis
		12 – Contracaecum
		13 – Dioctophyme
		14 – Gnathostoma

Tabelle 2

Wanderfisch und Verarbeitungserzeugnisse daraus

Erzeugnisgruppe			Parasitologische Kennwerte und zulässige Höchstwerte für den Gehalt an lebenden Parasitenlarven					
			1	2	3	4	5	6
1. Lachse		n/z	n/z					
2. Fernöstliche Lachse			n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z
3. Fischhackfleisch aus dem in Nummer 1 dieser Tabelle genannten Fisch				n/z	n/z			
4. Fischhackfleisch aus dem in Nummer 2 dieser Tabelle genannten Fisch			n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z
5. Konserven und Präserven aus dem in Nummer 1 dieser Tabelle genannten Fisch				n/z	n/z			
6. Konserven und Präserven aus dem in Nummer 2 dieser Tabelle genannten Fisch			n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z

7. Bratfisch, Fisch in Aspik, Salzfisch, marinierter Fisch, Räucherfisch, getrockneter Salzfisch gemäß Nummer 1 dieser Tabelle		n/z	n/z			
8. Bratfisch, Fisch in Aspik, Salzfisch, marinierter Fisch, Räucherfisch, getrockneter Salzfisch gemäß Nummer 2 dieser Tabelle	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z
9. Fischrogen (Gonaden) des in den Nummern 1 und 2 dieser Tabelle genannten Fisches		n/z	n/z			

Anmerkungen:	1. Die Abkürzung "n/z" bedeutet "nicht zulässig".	
	2. Für lebende Parasitenlarven werden die folgenden Bezeichnungen verwendet:	
	Trematoden:	1 – Nanophyetus
	Zestoden:	2 – Diphyllobothrium
	Nematoden:	3 – Anisakis
		4 – Contracaecum
	Kratzwürmer:	5 – Bolbosoma

6 – Corynosoma

Tabelle 3

Meeresfisch und Verarbeitungserzeugnisse daraus

Erzeugnisgruppe	Parasitologische Kennwerte und zulässige Gehalte an lebenden Para											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
I. Meeresfische nach Fanggebieten und Familien												
1. Barentssee:												
Familie der Schollen (Pleuronectidae)										n/z		
Familie der Stinte (Osmeridae)							n/z			n/z		
Familie der Lachsfische (Wanderfische)							n/z			n/z		
Familie der Heringe										n/z		

Familie der Drachenköpfe (Scorpaenidae)									n/z	
Familie der Dorsche			n/z			n/z		n/z	n/z	n/z
2. Nordatlantik:										
Familie der Schollen (Pleuronectidae)			n/z						n/z	
Familie der Stinte (Osmeridae)			n/z						n/z	
Familie der Grenadierfische (Macrouridae)									n/z	
Familie der Seehechte (Merlucciidae)									n/z	
Familie der Heringe			n/z						n/z	

Familie der Drachenköpfe (Scorpaenidae)									n/z	
Familie der Makrelen (Scombridae)									n/z	
Familie der Dorsche			n/z			n/z			n/z	
3. Südatlantik:										
Familie der Haarschwänze (Trichiuridae)									n/z	
Familie der Seehechte (Merlucciidae)									n/z	
Familie der Stachelmakrelen (Carangidae)									n/z	
4. Ostsee:										

Familie der Stinte (Osmeridae)										
Familie der Heringe									n/z	
Familie der Dorsche			n/z						n/z	
5. Schwarzes Meer, Asowsches Meer, Mittelmeer:										
Familie der Grundeln (Gobiidae)		n/z		n/z	n/z					
Familie der Meeräschen (Mugilidae)		n/z								
6. Subantarktis, Antarktis:										
Familie der Weißblutfische (Channichthyidae)						n/z			n/z	n/z

Familie der Seehechte (Merlucciidae)									n/z	n/z	
Familieder Antarktisdorsche (Nototheniidae)						n/z			n/z	n/z	
Familie der Eingeweidefische (Ophidiidae)									n/z		
Familie der Dorsche									n/z	n/z	
7. Indischer Ozean:											
Familie der Fädenfische (Polynemidae)									n/z		
Familie der Makrelen (Scombridae)									n/z		
Familie der Stachelmakrelen (Carangidae)									n/z		

8. Pazifischer Ozean:											
Familie der Sardellen (Engraulidae)									n/z		
Familie der Schleimköpfe (Berycidae)											
Familie der Schlangenmakrelen (Gempylidae)											
Familie der Schollen (Pleuronectidae)							n/z		n/z		
Familie der Lachsfische	n/z			n/z		n/z			n/z	n/z	
Familie der Heringe									n/z		
Familie der Drachenköpfe (Scorpaenidae)											

Familie der Makrelen (Thunfische)										
Familie der Stachelmakrelen (Carangidae)						n/z			n/z	n/z
Familie der Grünlinge									n/z	n/z
Familie der Dorschartigen								n/z	n/z	
II. Verarbeitungserzeugnisse aus Seefisch										
9. Fischhackfleisch aus Fischen der in den Nummern 1 8 dieser Tabelle genannten Familien	n/z	n/z	n/z	n/z		n/z	n/z	n/z	n/z	n/z

10. Konserven und Präserven aus Fischen der in den Nummern 1 8 dieser Tabelle genannten Familien	n/z	n/z	n/z			n/z	n/z	n/z	n/z	n/z
11. Bratfisch, Fisch in Aspik, Salzfisch, marinierter Fisch, Räucherfisch, getrockneter Salzfisch der in den Nummern 1 8 dieser Tabelle genannten Familien	n/z	n/z	n/z			n/z	n/z	n/z	n/z	n/z
12. Rogen von Alaska-Seelachs, von Kabeljau									n/z	
13. Kabeljauleber									n/z	

Anmerkungen:	1. Die Abkürzung "n/z" bedeutet "nicht zulässig".	
	2. Für lebende Parasitenlarven werden die folgenden Bezeichnungen	
	Trematoden:	1 – Nanophyetus
		2 – Heterophyes
		3 – Cryptocotyle
		4 – Rossicotrema
		5 – Apophallus
	Zestoden:	6 – Diphyllobothrium
		7 – Diplogonoporus
		8 – Pyramicocephalus
	Nematoden:	9 – Anisakis
		10 – Contracaecum

11 – Pseudoterranova		
	Kratzwürmer:	12 – Bolbosoma
		13 – Corynosoma

Tabelle 4

Süßwasserkrebstiere, Meeresweichtiere und deren Verarbeitungserzeugnisse

Erzeugnisgruppe	Parasitologische Kennwerte und zul Höchstwerte für lebende Parasitenla								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1. Süßwasserkrebstiere und deren Verarbeitungserzeugnisse:									
Flusskrebse aus Gewässern des Fernen Ostens (Russland, Koreanische Halbinsel, VR China u. a.), USA	n/z								
Süßwassergarnelen aus Gewässern des Fernen Ostens (Russland, Koreanische Halbinsel)	n/z								
Süßwasserkrabben (aus Gewässern des Fernen Ostens Russlands, Südostasiens, Sri Lankas, Mittelamerikas, Perus, Liberias, Nigerias, Kameruns, Mexikos, der Philippinen)	n/z								
Soße aus den in dieser Nummer genannten Süßwasserkrabben	n/z								
2. Meeresweichtiere und deren Verarbeitungserzeugnisse:									

Kammmuscheln						
Kalmare				n/z	n/z	n/
Trogmuscheln (Spisula)						
Kraken				n/z		n/
Austern						
Anmerkungen:	1. Die Abkürzung „n/z“ bedeutet „nicht zulässig“.					
	2. Für lebende Parasitenlarven werden folgende Bezeichnungen verw					
	Trematoden:	1 – Paragonimus-Arten				
	Zestoden:	2 – Spirometra-Arten				
	Nematoden:	3 – Anisakis-Arten				

4 – Contracaecum-Arten
5 – Pseudoterranova-Arten
6 – Dioctophyme-Arten
7 – Gnathostoma-Arten
8 – Sulcascaris-Arten
9 – Echinocephalus-Arten

ANLAGE Nr. 4
zum Technischen Regelwerk
der Eurasischen Wirtschaftsunion
„Über die Sicherheit von Fisch und Fischerzeugnissen“ (TR EAWU 040/2016)

Hygienische Sicherheitsanforderungen an Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke

Kennwert	Zulässiger Höchstwert, mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3
Histamin	100	Thunfisch, Makrele, Lachs, Hering sowie daraus hergestellte Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke (außer Fischrogen, Fischmilch, Fischleber und Speisefischöl), einschließlich getrockneter Erzeugnisse*
Nitrosamine (Summe aus N-Nitrosodimethylamin (NDMA) und N-Nitrosodiethylamin (NDEA))	0,003	alle Arten von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke, einschließlich getrockneter Erzeugnisse*

Dioxine	0,000004	alle Arten von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke, einschließlich getrockneter Erzeugnisse*
	0,000002 (bezogen auf Fett)	Speisefischöl*
Benzo(a)pyren	0,005	geräucherte Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke
Polychlorierte Biphenyle (PCB)	2	alle Arten von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke (außer Fischleber und Speisefischöl), einschließlich getrockneter Erzeugnisse*
	5	Fischleber und daraus hergestellte Erzeugnisse
	3	Speisefischöl
Paralytisches Schalentiergift (Saxitoxin)	0,8	Weichtiere

Amnestisches Schalentiergift (Domoinsäure)	20	Weichtiere
	30	Innere Organe von Krabben
Diarrhöisches Schalentiergift (Okadasäure)	0,16	Weichtiere
Säurezahl, mg KOH/g	4	Speisefischöl
Peroxidzahl, mol aktiver Sauerstoff/kg	10	Speisefischöl

* Bezogen auf das Ausgangserzeugnis (Rohstoff) unter Berücksichtigung des Gehalts an Trockensubstanz in diesem und im Enderzeugnis.

ANLAGE Nr. 5
zum Technischen Regelwerk
der Eurasischen Wirtschaftsunion
„Über die Sicherheit von Fisch und Fischerzeugnissen“ (TR EAWU 040/2016)

Nährwert und Sicherheitskennwerte von Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke für die Ernährung von Kleinkindern

Tabelle 1

Nährwert von Fischkonserven (in 100 g Erzeugnis)

Kriterium (Kennwert)	Maßeinheit	Zulässiger Höchstwert		Anmerkung
		normiert	kennzeichnungspflichtig	
1	2	3	4	5
Massenanteil der Trockensubstanz	g	15 25		
Eiweiß	g	8 15	+	
Fett	g	5 11	+	
Brennwert	kcal	100 155	+	
Speisesalz	g	nicht mehr als 0,4	+	
Mineralstoffe – Eisen	mg	0,4 3,0	+	für angereicher Erzeugnisse
Vitamine:				

Thiamin (B1)	mg	0,1 0,2	+	für angereicher Erzeugnisse
Riboflavin (B2)	mg	0,1 0,3	+	für angereicher Erzeugnisse
Niacin (PP)	mg	1 4	+	für angereicher Erzeugnisse
Stärke	g	nicht mehr als 3		als Verdickungsmit zugesetzt
Reis- und Weizenmehl	g	nicht mehr als 5		als Verdickungsmit zugesetzt

Tabelle 2

Sicherheitskennwerte von Fischkonserven

Kennwert	Zulässiger Höchstwert, mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3
Polychlorierte Biphenyle (PCB)	0,5	
Histamin*	100	Thunfisch, Makrele, Lachs, Hering
Nitrosamine	nicht zulässig (< 0,001)	
Dioxine**	nicht zulässig	
Mikrobiologische Kennwerte	müssen den Anforderungen an die industrielle Sterilität für Konserven der Gruppe „A“ entsprechen, die in Tabelle 5 der Anlage Nr. 1 zum Technischen Regelwerk der Eurasischen Wirtschaftsunion „Über die Sicherheit von Fisch und Fischerzeugnissen“ (TR EAWU /201) festgelegt sind	

* Bezogen auf das Ausgangserzeugnis (Rohstoff) unter Berücksichtigung des Gehalts an Trockensubstanz in diesem und im Enderzeugnis.

** Dioxine werden bestimmt, wenn ein begründeter Verdacht auf ihr mögliches Vorhandensein im Ausgangserzeugnis (Rohstoff) besteht, wobei Folgendes zu berücksichtigen ist:

a) der Höchstgehalt an Dioxin gilt nicht für Erzeugnisse mit einem Fettgehalt von weniger als 1 %;

b) Dioxine stellen die Summe der polychlorierten Dibenzo-p-dioxine (PCDD) und der polychlorierten Dibenzofurane (PCDF) dar und werden als Summe der Toxizitätsäquivalente (TEQ) nach der Skala der Weltgesundheitsorganisation (WHO) ausgedrückt:

Toxizitätsäquivalente (nach der WHO-Skala)

Kongener	TEQ-Wert
1	2
1. Dibenzo-p-dioxine (PCDD):	
2,3,7,8-Tetrachlordibenzodioxin	1
1,2,3,7,8-Pentachlordibenzodioxin	1
1,2,3,4,7,8-Hexachlordibenzodioxin	0,1
1,2,3,4,7,8-Hexachlordibenzodioxin	0,1
1,2,3,7,8,9-Hexachlordibenzodioxin	0,1
1,2,3,4,6,7,8-Heptachlordibenzodioxin	0,01
Octachlordibenzodioxin	0,0001
2. Dibenzofurane (PCDF):	
2,3,7,8-Tetrachlordibenzofuran	0,1
1,2,3,7,8-Pentachlordibenzofuran	0,05

2,3,4,7,8-Pentachlordibenzofuran	0,5
1,2,3,4,7,8-Hexachlordibenzofuran	0,1
1,2,3,6,7,8-Hexachlordibenzofuran	0,1
1,2,3,7,8,9-Hexachlordibenzofuran	0,1
2,3,4,6,7,8-Hexachlordibenzofuran	0,1
1,2,3,4,6,7,8-Heptachlordibenzofuran	0,01
1,2,3,4,7,8,9-Heptachlordibenzofuran	0,01
Octachlordibenzofuran	0,0001

Tabelle 3

Nährwert der Fisch-Pflanzen-Konserven (in 100 g Erzeugnis)

Kriterium (Kennwert)	Maßeinheit	Zulässiger Höchstwert		Anmerkung
		normiert	kennzeichnungspflichtig	
1	2 3	4	5	
Massenanteil der Trockensubstanz	g	mindestens 17		
Eiweiß	g	1,5 6	+	
Fett	g	1 6	+	
Brennwert	kcal	35 120	+	
Speisesalz	g	höchstens 0,4	+	
Mineralstoffe – Eisen	mg	0,4 3,0	+	für angereicherte Erzeugnisse
Vitamine:				

Thiamin (B1)	mg		0,1 0,2	+	für angereicherte Erzeugnisse
Riboflavin (B2)	mg		0,1 0,3	+	für angereicherte Erzeugnisse
Niacin (PP)	mg		1 4	+	für angereicherte Erzeugnisse
Stärke	g	höchstens 3		als Verdickungsmittel zugesetzt	
Reis- und Weizenmehl	g	höchstens 5		als Verdickungsmittel zugesetzt	

Tabelle 4

Sicherheitskennwerte der Fisch-Pflanzen-Konserven

Kennwert	Zulässiger Höchstwert, mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3
Polychlorierte Biphenyle (PCB)	0,2	
Histamin*	40	Thunfisch, Makrele, Lachs, Hering
Nitrate	150	für Konserven, die Gemüse enthalten
Nitrosamine	nicht zulässig (< 0,001)	
Dioxine**	nicht zulässig	

Mikrobiologische Kennwerte	müssen den Anforderungen an die industrielle Sterilität für Konserven der Gruppe "A" entsprechen, die in Tabelle 5 der Anlage Nr. 1 zum Technischen Regelwerk der Eurasischen Wirtschaftsunion "Über die Sicherheit von Fisch und Fischerzeugnissen" (TR EAWU /201) festgelegt sind	

* Bezogen auf das Ausgangserzeugnis (Rohstoff) unter Berücksichtigung des Gehalts an Trockensubstanz in diesem und im Enderzeugnis.

** Dioxine werden bestimmt, wenn ein begründeter Verdacht auf ihr mögliches Vorhandensein im Ausgangserzeugnis (Rohstoff) besteht, wobei Folgendes zu berücksichtigen ist:

a) Der Höchstgehalt an Dioxin gilt nicht für Erzeugnisse mit einem Fettgehalt von weniger als 1 %;

b) Dioxine stellen die Summe der polychlorierten Dibenzo-p-dioxine (PCDD) und der polychlorierten Dibenzofurane (PCDF) dar und werden als Summe der Toxizitätsäquivalente (TEQ) nach der Skala der Weltgesundheitsorganisation (WHO) ausgedrückt:

Toxizitätsäquivalente (nach der WHO-Skala)

Kongener	TEQ-Wert
1	2
1. Dibenzo-p-dioxine (PCDD):	
2,3,7,8-Tetrachlordibenzodioxin	1
1,2,3,7,8-Pentachlordibenzodioxin	1
1,2,3,4,7,8-Hexachlordibenzodioxin	0,1
1,2,3,4,7,8-Hexachlordibenzodioxin	0,1
1,2,3,7,8,9-Hexachlordibenzodioxin	0,1
1,2,3,4,6,7,8-Heptachlordibenzodioxin	0,01
Octachlordibenzodioxin	0,0001
2. Dibenzofurane (PCDF):	
2,3,7,8-Tetrachlordibenzofuran	0,1
1,2,3,7,8-Pentachlordibenzofuran	0,05

2,3,4,7,8-Pentachlordibenzofuran	0,5
1,2,3,4,7,8-Hexachlordibenzofuran	0,1
1,2,3,6,7,8-Hexachlordibenzofuran	0,1
1,2,3,7,8,9-Hexachlordibenzofuran	0,1
2,3,4,6,7,8-Hexachlordibenzofuran	0,1
1,2,3,4,6,7,8-Heptachlordibenzofuran	0,01
1,2,3,4,7,8,9-Heptachlordibenzofuran	0,01
Octachlordibenzofuran	0,0001

ANLAGE Nr. 6
zum Technischen Regelwerk
der Eurasischen Wirtschaftsunion
"Über die Sicherheit von Fisch und Fischerzeugnissen" (TR EAWU 040/2016)

Nährwert und Sicherheitskennwerte der Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke für die Ernährung von Kindern im Vorschul- und Schulalter

Tabelle 1

Nährwert der Halbfertigerzeugnisse aus Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke (in 100 g Erzeugnis)

Kriterium (Kennwert)	Maßeinheit	Zulässiger Höchstwert	
		normiert	kennzeichnungspflichtig
1	2	3	4
Eiweiß	g	mindestens 16	+
Fett	g	1 11	+
Brennwert	kcal	70 160	+

Tabelle 2

Sicherheitskennwerte der Halbfertigerzeugnisse aus Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke

Kennwert	Zulässiger Höchstwert, mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3
Phycotoxine:		
paralytisches Schalentiergift (Saxitoxin)	nicht zulässig	Weichtiere
amnestisches Schalentiergift (Domoinsäure)	nicht zulässig	Weichtiere, innere Organe von Krabben
diarrhöisches Schalentiergift (Okadasäure)	nicht zulässig	Weichtiere
Nitrosamine:		
Summe von N-Nitrosodimethylamin (NDMA) und N-Nitro-sodiethylamin (NDEA)	nicht zulässig	

Histamin*	100	Thunfisch, Makrele, Lachs, Hering
Polychlorierte Biphenyle (PCB)	0,5	
Dioxine**	nicht zulässig	Halbfertigerzeugnisse aus Fisch

* Bezogen auf das Ausgangserzeugnis (Rohstoff) unter Berücksichtigung des Gehalts an Trockensubstanz in diesem und im Enderzeugnis.

** Dioxine werden bestimmt, wenn ein begründeter Verdacht auf ihr mögliches Vorhandensein im Ausgangserzeugnis (Rohstoff) besteht, wobei Folgendes zu berücksichtigen ist:

a) Der Höchstgehalt an Dioxin gilt nicht für Erzeugnisse mit einem Fettgehalt von weniger als 1 %;

b) Dioxine stellen die Summe der polychlorierten Dibenzo-p-dioxine (PCDD) und der polychlorierten Dibenzofurane (PCDF) dar und werden als Summe der Toxizitätsäquivalente (TEQ) nach der Skala der Weltgesundheitsorganisation (WHO) ausgedrückt:

Toxizitätsäquivalente (nach der WHO-Skala)

Kongener	TEQ-Wert
1	2
1. Dibenzo-p-dioxine (PCDD):	
2,3,7,8-Tetrachlordibenzodioxin	1
1,2,3,7,8-Pentachlordibenzodioxin	1
1,2,3,4,7,8-Hexachlordibenzodioxin	0,1
1,2,3,4,7,8-Hexachlordibenzodioxin	0,1
1,2,3,7,8,9-Hexachlordibenzodioxin	0,1
1,2,3,4,6,7,8-Heptachlordibenzodioxin	0,01
Octachlordibenzodioxin	0,0001
2. Dibenzofurane (PCDF):	
2,3,7,8-Tetrachlordibenzofuran	0,1

1,2,3,7,8-Pentachlordibenzofuran	0,05
2,3,4,7,8-Pentachlordibenzofuran	0,5
1,2,3,4,7,8-Hexachlordibenzofuran	0,1
1,2,3,6,7,8-Hexachlordibenzofuran	0,1
1,2,3,7,8,9-Hexachlordibenzofuran	0,1
2,3,4,6,7,8-Hexachlordibenzofuran	0,1
1,2,3,4,6,7,8-Heptachlordibenzofuran	0,01
1,2,3,4,7,8,9-Heptachlordibenzofuran	0,01
Octachlordibenzofuran	0,0001

Tabelle 3

Nährwert von Kocherzeugnissen aus Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke (je 100 g Erzeugnis)

Kriterium (Kennwert)	Maßeinheit	Zulässiger Höchstwert	
		normiert	kennzeichnungspflichtig
1	2	3	4
Eiweiß	g	mindestens 13	+
Fett	g	höchstens 8	+
Brennwert	kcal	90 130	+
Speisesalz	g	höchstens 0,8	+
Stärke	g	höchstens 5	

Tabelle 4

Sicherheitskennwerte von Kocherzeugnissen aus Fischerzeugnissen für Lebensmittelzwecke

Kennwert	Zulässiger Höchstwert, mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3
Phycotoxine:		
paralytisches Schalentiergift (Saxitoxin)	Überwachung anhand des Ausgangserzeugnisses (Rohstoffs)	Weichtiere
amnestisches Schalentiergift (Domoinsäure)	Überwachung anhand des Ausgangserzeugnisses (Rohstoffs)	Weichtiere, innere Organe von Krabben
diarrhöisches Schalentiergift (Okadasäure)	Überwachung anhand des Ausgangserzeugnisses (Rohstoffs)	Weichtiere
Antibiotika*:		
Chloramphenicol (Levomycetin)	nicht zulässig (< 0,0003)	für Erzeugnisse mit Milchbestandteil

Tetracyclin-Gruppe	nicht zulässig (< 0,01)	für Erzeugnisse mit Milchbestandteil
Penicillin	nicht zulässig (< 0,01)	für Erzeugnisse mit Milchbestandteil
Streptomycin	nicht zulässig (< 0,5)	für Erzeugnisse mit Milchbestandteil
Bacitracin	nicht zulässig	für Erzeugnisse mit Eibestandteil
Benzo(a)pyren	nicht zulässig (< 0,0002)	
Nitrosamine:		
Summe aus N-Nitrosodimethylamin (NDMA) und N-Nitrosodiethylamin (NDEA)	nicht zulässig (< 0,001)	

Histamin**	100	Thunfisch, Makrele, Lachs, Hering	
Polychlorierte Biphenyle (PCB)	0,5		
Dioxine***	nicht zulässig		Halbfertigerzeugnisse aus Fisch

* Es sind die Rückstände derjenigen Antibiotika zu überwachen, die bei der Herstellung des Ausgangserzeugnisses (Rohstoffs) verwendet wurden. Die Überwachung des Gehalts an Chloramphenicol (Levomycetin) in verzehrfertigen Verarbeitungserzeugnissen tierischen Ursprungs erfolgt, sofern ein Untersuchungs- (Prüf-) und Messverfahren vorliegt, das in das Verzeichnis der Normen aufgenommen ist, die Regeln und Methoden der Untersuchungen (Prüfungen) und Messungen einschließlich der Probenahmeregeln enthalten, die für die Anwendung und Erfüllung der Anforderungen des Technischen Regelwerks der Eurasischen Wirtschaftsunion „Über die Sicherheit von Fisch und Fischerzeugnissen“ (TR EAWU 040/2016) und für die Durchführung der Konformitätsbewertung der Gegenstände der technischen Regulierung erforderlich sind. Bis zur Genehmigung eines solchen Verfahrens erfolgt die Überwachung anhand des Ausgangserzeugnisses (Rohstoffs). Die Überwachung des Gehalts an Antibiotika der Tetracyclin-Gruppe in Fisch, Wasserwirbellosen, Wassersäugetieren, anderen Wassertieren und Erzeugnissen daraus erfolgt, sofern ein Untersuchungs- (Prüf-) und Messverfahren vorliegt, das in das Verzeichnis der Normen aufgenommen ist, die Regeln und Methoden der Untersuchungen (Prüfungen) und Messungen einschließlich der Probenahmeregeln enthalten, die für die Anwendung und Erfüllung der

Anforderungen des Technischen Regelwerks der Eurasischen Wirtschaftsunion „Über die Sicherheit von Fisch und Fischerzeugnissen“ (TR EAWU 040/2016) und für die Durchführung der Konformitätsbewertung der Gegenstände der technischen Regulierung erforderlich sind.

** Bezogen auf das Ausgangserzeugnis (den Rohstoff) unter Berücksichtigung des Gehalts an Trockensubstanz in diesem und im Enderzeugnis.

*** Dioxine werden bestimmt, wenn eine begründete Annahme über ihr mögliches Vorhandensein im Ausgangserzeugnis (Rohstoff) besteht, wobei Folgendes zu berücksichtigen ist:

a) der Höchstgehalt an Dioxin gilt nicht für Erzeugnisse mit einem Fettgehalt von weniger als 1 %;

b) Dioxine stellen die Summe der polychlorierten Dibenzo-p-dioxine (PCDD) und der polychlorierten Dibenzofurane (PCDF) dar und werden als Summe der Toxizitätsäquivalente (TEQ) nach der Skala der Weltgesundheitsorganisation (WHO) ausgedrückt:

Toxizitätsäquivalente (nach der WHO-Skala)

Kongener	TEQ-Wert
1	2
1. Dibenzo-p-dioxine (PCDD):	
2,3,7,8-Tetrachlordibenzodioxin	1
1,2,3,7,8-Pentachlordibenzodioxin	1
1,2,3,4,7,8-Hexachlordibenzodioxin	0,1
1,2,3,4,7,8-Hexachlordibenzodioxin	0,1
1,2,3,7,8,9-Hexachlordibenzodioxin	0,1
1,2,3,4,6,7,8-Heptachlordibenzodioxin	0,01
Octachlordibenzodioxin	0,0001
2. Dibenzofurane (PCDF):	
2,3,7,8-Tetrachlordibenzofuran	0,1
1,2,3,7,8-Pentachlordibenzofuran	0,05

2,3,4,7,8-Pentachlordibenzofuran	0,5
1,2,3,4,7,8-Hexachlordibenzofuran	0,1
1,2,3,6,7,8-Hexachlordibenzofuran	0,1
1,2,3,7,8,9-Hexachlordibenzofuran	0,1
2,3,4,6,7,8-Hexachlordibenzofuran	0,1
1,2,3,4,6,7,8-Heptachlordibenzofuran	0,01
1,2,3,4,7,8,9-Heptachlordibenzofuran	0,01
Octachlordibenzofuran	0,0001

ANLAGE Nr. 7
zum Technischen Regelwerk
der Eurasischen Wirtschaftsunion
„Über die Sicherheit von Fisch und
Fischerzeugnissen“ (TR EAWU
040/2016)

Normen für den zulässigen Wassergehalt im Muskelgewebe gefrorener Fischerzeugnisse für Lebensmittelzwecke aus den wichtigsten Arten von Nutzfischen und Wasserwirbellosen

Bezeichnung der wichtigsten Arten von Nutzfischen und Wasserwirbellosen			Zulässiger Wassergehalt, %, nicht mehr als
russische	lateinische	Handelsbezeichnung	
1	2	3	4
I. Meeres- und Ozeanfisch			
1. Atlantischer Lachs (Salm)	Salmo salar	Atlantischer Lachs (Salm)	72,0
2. Silberlachs (Coho)	Oncorhynchus kisutch	Silberlachs (Coho)	72,0
3. Seriolella	Seriolella brama	Seriolella	72,0
4. Masu-Lachs (Sima)	Oncorhynchus masou	Masu-Lachs (Sima)	72,0

5. Schwarzer Heilbutt (Grönland-Heilbutt)	Reinhardtius hippoglossoides	Heilbutt	74,0
6. Gewöhnlicher Thun (Blauflossenthun, Blauer, Roter, Östlicher Thun)	Thunnus thynnus	Thunfisch	74,0
7. Japanische Makrele (Japanmeer-, Östliche, Kurilen-Makrele)	Scomber japonicus (Pneumatophorus japonicus)	Kurilen-Makrele	74,0
8. Butterfisch	Hyperoglyphe perciformis	Butterfisch	74,0
9. Hyperoglyphe	Hyperoglyphe antarctica	Butterfisch	74,0
10. Gewöhnlicher Butterfisch	Hyperoglyphe pringlei	Butterfisch	74,0

11. Ketalachs	Oncorhynchus keta	Ketalachs	76,0
12. Gelbflossenthun (Gelbschwanzthun)	Thunnus albacares	Thunfisch	76,0
13. Großaugenthun	Thunnus obesus (Parathunnus obesus)	Thunfisch	76,0
14. Langschwanzthun (Australischer Thun)	Thunnus tonggol (Thunnus rara)	Thunfisch	76,0
15. Langflossenthun (Weißer Thun, Langflügelthun, Albacore)	Germo alalunga	Thunfisch	76,0
16. Atlantische Makrele (Gewöhnliche, Gestreifte Makrele, Makrele)	Scomber scombrus	Atlantische Makrele	76,0

17. Gewöhnliche Meerbrasse (Atlantische Meerbrasse, Brama)	Brama brama	Meerbrasse	76,0
18. Goldmeeräsche (Dünnlippige Meeräsche)	Mugil auratus, Mugil cephalus	Ozeanische Meeräsche	76,0
19. Gewöhnlicher Wolfsbarsch (Meerwolf)	Dicentrarchus labrax	Wolfsbarsch	78,0
20. Braune Pristipoma (Bolo-Grunzer, Kastanienbrauner Grunzer, Grunzer, Gestreifter Silbriger Grunzer)	Pomadasys bennetti, Pomadasys hasta (P. manadensis)	Pristipoma	78,0
21. Südlicher Grünling (Japanischer Grünling)	Hexagrammos otakii	Grünling	78,0

22. Blaubarsch	Pomatomus saltatrix	Ozeanischer Blaubarsch	78,0
23. Cunene-Stöcker	Trachurus trecae	Ozeanischer Stöcker	78,0
24. Peruanischer Stöcker (Pazifischer Stöcker)	Trachurus symmetricus murphyi	Ozeanischer Stöcker	78,0
25. Gewöhnlicher Stöcker	Trachurus trachurus	Ozeanischer Stöcker	78,0
26. Grauer Schnapper, Rotschwanz-Schnapper, Pargo, Roter Schnapper	Lutjanus griseus, Lutjanus synagris, Lutjanus analis, Lutjanus aya	Ozeanischer Schnapper	78,0
27. Große Seriola (Bernsteinmakrele)	Seriolla dumerili	Seriola	78,0
28. Silbriger Kapitäns-Umberfisch	Otolithus brachygnathus	Kapitänfisch	80,0
29. Kapitäns-Umberfisch	Pseudotolithus moorii	Kapitänfisch	80,0

30. Senegalesischer (großmäuliger) Kapitäns-Umberfisch	Pseudotolithus senegalensis	Kapitänfisch	80,0
31. Kalifornische Makrele (Ostpazifische Makrele)	Scomber japonicus diego (Pneumatophorus diego)	Fernöstliche Makrele	80,0
32. Petersfisch	Zeus faber	Petersfisch	80,0
33. Pelengas (Meeräsche)	Mugil soiuy	Pelengas	80,0
34. Geschwänzter Degenfisch (Lepidopus)	Lepidopus caudatus	Ozeanischer Säbelfisch	80,0
35. Gewöhnlicher Säbelfisch	Trichiurus lepturus	Ozeanischer Säbelfisch	80,0
36. Schwarzer Säbelfisch	Aphanopus carbo	Ozeanischer Säbelfisch	80,0
37. Streifenbrasse (Cantharus)	Spondyliosoma cantharus	Ozeanische Brasse	80,0

38. Gestreifte Brasse	Diplodus vulgaris	Ozeanische Brasse	80,0
39. Silbriger Pagell (Gefleckter, Kanarischer Pagell)	Pagellus sp.	Ozeanische Brasse	80,0
40. Pazifischer Schnabelbarsch	Sebastes alutus	Meerbarsch	80,0
41. Goldbarsch (Großer Rotbarsch)	Sebastes marinus	Meerbarsch	80,0
42. Alaska-Dornbarsch	Sebastolobus alascanus	Meerbarsch	80,0
43. Blaumaulbarsch	Helicolenus dactylopterus	Meerbarsch	80,0
44. Ochsenaugenbarsch	Priacanthus arenatus	Meerbarsch	80,0
45. Blauer Barsch	Sebastodes mystinus	Meerbarsch	80,0

46. Zitronenbarsch	Holanthias fronticinctus	Meerbarsch	80,0
47. Schnabelbarsch (Tiefseerotbarsch)	Sebastes mentella	Meerbarsch	80,0
48. Riesenbarsch	Sebastodes introniger	Meerbarsch	80,0
49. Großaugen-Zahnbrasse	Dentex sp.	Zahnbrasse	80,0
50. Blauleng	Molva dypterygia	Meerhecht (щука морская)	80,0
51. Flachleibiger Beryx	Beryx splendens	Beryx	80,0
52. Zehnfingriger Fingerfisch (Polynemus)	Galeoides decadactylus	Fingerfisch	80,0
53. Riesen-Mérou (Brauner Zackenbarsch)	Epinephelus marginatus	Mérou	80,0
54. Gestreifter Mérou	Epinephelus aeneus	Mérou	80,0

55. Strömling (Ostseehering)	Clupea harengus membras	Strömling (Ostseehering)	82,0
56. Weißblütiger Hecht (hechtförmiger Weißblutfisch, Eisfisch, Eisfisch)	Champsocephalus gunnari, Champsocephalus aceratus, Chaenodraco wilsoni	Eisfisch	82,0
57. Gezähnter Grünling (Schlangenzahn, Ophiodon)	Ophiodon elongatus	Grünling	82,0
58. Fernöstliche Navaga (Wachnja)	Eleginus gracilis	Navaga	82,0
59. Nördliche Navaga	Eleginus navaga	Navaga	82,0
60. Grüne Notothenia (Ozeanische Grundel)	Notothenia gibberifrons	Ozeanische Grundel	82,0

61. Marmor-Notothenia	Notothenia rossi (Notothenia rossi marmorata)	Marmor-Notothenia	82,0
62. Atlantischer Hering (atlantisch-skandinavischer, norwegischer, Murmansker, wirbelreicher, ozeanischer)	Clupea harengus harengus	Atlantischer Hering	82,0
63. Pazifischer Hering (östlicher, wirbelarmer)	Clupea harengus pallasi	Pazifischer Hering	82,0
64. Silberner Seehecht (Silbermerluzza, nordamerikanische Merluzza)	Merluccius bilinearis	Silberner Seehecht	82,0
65. Argentinische Merluzza (patagonische, patagonischer Seehecht)	Merluccius hubbsi	Silberner Seehecht	82,0

66. Senegalesische Merluzza (schwarzer oder senegalesischer Seehecht)	Merluccius senegalensis	Silberner Seehecht	82,0
67. Kap-Merluzza (südafrikanische, Kap-Seehecht)	Merluccius capensis	Silberner Seehecht	82,0
68. Buckellachs	Oncorhynchus gorbuscha	Buckellachs	82,0
69. Zander	Stizostedion lucioperca	Zander	82,0
70. Europäische Aalmutter	Zoarces viviparus	Ozeanische Aalmutter	82,0
71. Pfeilzähniger Heilbutt	Atheresthes evermanni	Heilbutt	82,0
72. Weißer Heilbutt (gewöhnlicher, atlantischer)	Hippoglossus hippoglossus	Heilbutt	82,0

73. Weißer Heilbutt (pazifischer)	Hippoglossus stenolepis	Heilbutt	82,0
74. Atlantische Langflunder (Rotzunge)	Glyptocephalus cynoglossus	Flunder	82,0
75. Scholle (gewöhnliche)	Pleuronectes platessa	Flunder	82,0
76. Kleinmäulige Flunder	Glyptocephalus stelleri	Flunder	82,0
77. Steinbutt (großer Rhombus, Kalkan)	Scophthalmus maximus	Steinbutt	82,0
78. Heilbuttartige Flunder	Hippoglossoides elassodon	Flunder	82,0
79. Scholle (gewöhnliche, Platessa, Plattfisch)	Pleuronectes platessa (Platessa platessa)	Flunder	82,0
80. Sternflunder (pazifische Flussflunder)	Platichthys stellatus	Flunder	82,0

81. Gelbbauchflunder	Pleuronectes quadrituberculatus	Flunder	82,0
82. Seelachs	Pollachius virens	Seelachs	82,0
83. Schellfisch	Melanogrammus aeglefinus	Schellfisch	83,0
84. Pazifischer Kabeljau	Gadus macrocephalus	Kabeljau	83,0
85. Atlantischer Kabeljau	Gadus morhua morhua	Kabeljau	83,0
86. Ostseekabeljau	Gadus morhua callarias	Kabeljau	83,0
87. Südlicher Blauer Wittling	Micromesistius australis	Blauer Wittling	83,0
88. Nördlicher Blauer Wittling (Beljanka)	Micromesistius poutassou	Blauer Wittling	83,0

89. Gefleckter Katfisch (bunter)	Anarhichas minor	Gefleckter Katfisch	83,0
90. Pazifischer Seehecht (Oregon-, pazifische oder nördliche Merluzza)	Merluccius productus	Pazifischer Seehecht	84,0
91. Doggerscharbe (europäische heilbuttartige Flunder)	Hippoglossoides platessoides limandoides	Atlantische Flunder	84,0
92. Gelbflossenflunder	Limanda aspera	Gelbflossenflunder	84,0
93. Roter Gabeldorsch	Urophycis chuss	Gabeldorsch	84,0
94. Weißer Gabeldorsch	Urophycis tenuis	Gabeldorsch	84,0
95. Amerikanischer Langschwanzhecht (Macruronus)	Macruronus magellanicus	Macruronus	84,0

96. Alaska-Pollack	Theragra chalcogramma	Alaska-Pollack	84,0
97. Schwarzer Heilbutt (Blauer Heilbutt)	Reinhardtius hippoglossoides matsuurae	Heilbutt	86,0
98. Kammschuppiger Grenadier	Macrourus carinatus	Grenadier	86,0
99. Nördlicher Grenadier	Macrourus berglax	Grenadier	86,0
100. Südatlantischer Grenadier	Coryphaenoides holotrachys	Grenadier	86,0
101. Talisman	Alepocephalus sp.	Glattkopf	90,0
II. Fisch aus Binnengewässern			

102. Arktische Maräne (Omul)	Coregonus autumnalis	Omul	72,0
103. Weißer Amur-Brachsen	Parabramis pekinensis	Brachsen	72,0
104. Sachalin-Taimen (Tschewiza, Goi)	Hucho perryi	Taimen	72,0
105. Amur-Maräne (Ussuri-Maräne)	Coregonus ussuriensis	Maräne	74,0
106. Sternhausen	Acipenser stellatus	Sternhausen	74,0
107. Saibling	Salvelinus alpinus	Saibling	74,0
108. Russischer Stör	Acipenser gueldenstaedtii	Stör	74,0
109. Regenbogenforelle	Salmo irideus	Regenbogenforelle	76,0

110. Amur-Stör	Acipenser schrenckii	Amur-Stör	76,0
111. Schwarze Baikal-Äsche	Thymallus arcticus baicalensis	Schwarze Baikal-Äsche	76,0
112. Östliches Rotauge (Ugai)	Leuciscus brandti	Östliches Rotauge (Ugai)	76,0
113. Baikal-Omul	Coregonus autumnalis migratorius	Baikal-Omul	76,0
114. Amur-Äsche	Thumallus arcticus grubei	Amur-Äsche	78,0
115. Rapfen	Aspius aspius	Rapfen	78,0
116. Kamtschatka-Äsche	Thymallus arcticus grubei natio mertensi	Kamtschatka-Äsche	78,0
117. Taimen	Hucho taimen	Taimen	78,0

118. Wels	Silurus glanis	Wels	78,0
119. Baikal-Maräne (Maräne, Malomore-Maräne)	Coregonus lavaretus baicalensis	Baikal-Maräne	78,0
120. Pangasius	Pangasius hypophthalmus	Pangasius	78,0
121. Silberkarausche	Carassius auratus gibelio	Silberkarausche	78,0
122. Wildkarpfen (Sazan)	Cyprinus carpio	Wildkarpfen (Sazan)	80,0
123. Pyshjan (Sibirische Maräne)	Coregonus lavaretus pidschian	Pyshjan	80,0
124. Wolchow-Maräne (Maräne, Sigolow)	Coregonus lavaretus baeri	Maräne	80,0
125. Brachsen (Blei, Tschebak, Belek)	Abramis brama	Brachsen	80,0

126. Sibirischer Stör	Acipenser baerii	Sibirischer Stör	80,0
127. Sterlet	Acipenser ruthenus	Sterlet	80,0
128. Karpfen	Cyprinus carpio	Karpfen	80,0
129. Silberkarpfen	Hypophthalmichthys molitrix Val.	Silberkarpfen	80,0
130. Rotfeder	Rotfeder	Rotfeder	80,0

131. Graskarpfen	Ctenopharyngodon idella Val.	Graskarpfen	80,0	"
132. Schwarzer Amur	Mylopharyngodon piceus Rich.	schwarzer Amur	80,0	"
133. Büffelfisch	Ictiobus bubalus Raf.	Büffelfisch	80,0	"
134. Marmorkarpfen	Aristichthys nobilis Rich.	Marmorkarpfen	82,0	6. Gruppe mehr als 80 %, jedoch nicht mehr als 82 %
135. Silberkarpfen	Aristichthys vinogradovy	Silberkarpfen	82,0	"
136. Atlantischer (Baltischer) Stör	Acipenser sturio	atlantischer (baltischer) Stör	82,0	"
137. Flussbarsch	Perca fluviatilis	Flussbarsch	82,0	"
138. Hecht	Esox lucius	Hecht	82,0	"

139. Getüpfelter Gabelwels (Katzenwels)	Ictalurus punctatus Raf.	getüpfelter Gabelwels	84,0	7. Gruppe mehr als 82 %, jedoch nicht mehr als 84 %
140. Tilapia	Tilapia sp.	Tilapia	84,0	"
III. Wirbellose Meerestiere (Kalmare, Garnelen, Kammmuscheln, Miesmuscheln)				
141. Leierschnecke	Neptunea lyrata	Wellhornschnecke	72,0	3. Gruppe 76% und weniger
142. Wellhornschnecke Neptunea variciphera	Neptunea variciphera	Wellhornschnecke	76,0	3. Gruppe 76 % und weniger

143. Grasgarnele (Chilim-Grasgarnele)	Pandalus latirostris	Grasgarnele (Chilim-Grasgarnele)	76,0	"
144. Pazifischer Kalmar	Todarodes pacificus	pazifischer Kalmar	78,0	4. Gruppe mehr als 76 %, jedoch nicht mehr als 78 %
145. Argentinischer Kalmar (Illex)	Illex argentinus	argentinischer Kalmar (Illex)	78,0	"
146. Bartram-Kalmar	Ommastrephes bartrami	Bartram-Kalmar	78,0	"
147. Loligo-Kalmar	Loligo vulgaris	Loligo-Kalmar	78,0	"
148. Wellhornschnecke Clinopegma unicum	Clinopegma unicum	Wellhornschnecke	78,0	"

149. Nördliche Garnele (Tiefseegarnele)	Pandalus borealis	nördliche Garnele	80,0	5. Gruppe mehr als 78 %, jedoch nicht mehr als 80 %
150. Schrimps-Garnele	Sclerocrangon salebrosa	Schrimps-Garnele	80,0	"
151. Kammmuschel (Jakobsmuschel)	Pecten yessoensis	Kammmuschel	80,0	"
152. Nördliche Tiefseegarnele (rosa)	Pandalus borealis	nördliche rosa Garnele	80,0	5. Gruppe mehr als 78 %, jedoch nicht mehr als 80 %
153. Miesmuschel	Mytilus edulis	Miesmuschel	80,0	"

154. Kamtschatka-Krabbe	Paralithodes camtschaticus	Kamtschatka-Krabbe	82,0	6. Gruppe mehr als 80 %, jedoch nicht mehr als 82 %
155. Blaue Königskrabbe	Paralithodes platypus	blaue Königskrabbe	82,0	"
156. Schneekrabbe	Chionoecetes opilio elongatus	Schneekrabbe	83,0	7. Gruppe mehr als 82 %, jedoch nicht mehr als 83 %
157. Sachalin-Trogmuschel (weiße Muschel)	Spisula (Mactra) sachalinensis	Sachalin-Trogmuschel	83,0	"

158. Krake	Octopus dofleini	Krake	84,0	8. Gruppe mehr als 83 %, jedoch nicht mehr als 84 %
159. Riesenkalmar	Dosidicus gigas	Riesenkalmar	86,0	10. Gruppe mehr als 86 %

Dieses Dokument wird von der AC Inorms GmbH bereitgestellt. Es handelt sich um eine mithilfe künstlicher Intelligenz erstellte Übersetzung der technischen Regelwerke der Eurasischen Wirtschaftsunion. Die AC Inorms GmbH übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Übersetzung.