

CONSEJO DE LA COMISIÓN ECONÓMICA EUROASIÁTICA

DECISIÓN

de fecha 18 de octubre de 2016 No. 162

ACERCA DE LOS REGLAMENTOS TÉCNICOS UNIÓN ECONÓMICA EUROASIÁTICA "SOBRE LA SEGURIDAD DE LOS PECES" Y PRODUCTOS PESQUEROS"

De conformidad con el [artículo 52](#) del Tratado de la Unión Económica Euroasiática de fecha 29 de mayo de 2014 y el párrafo 29 del [Anexo Nº 1 del Reglamento de la Comisión Económica Euroasiática, aprobado por la Decisión del Consejo Económico Supremo Euroasiático de fecha 23 de diciembre de 2014 Nº 98](#), el Consejo de la Comisión Económica Euroasiática decidió:

1. Adoptar el Reglamento Técnico adjunto [de la Unión Económica Euroasiática "Sobre la seguridad del pescado y los productos pesqueros"](#) (TR EAEU 040/2016).

ConsultantPlus: nota.

A partir del 10.07.2024, la cláusula 2 se establece en una nueva edición (Decisión del Consejo de la CEE de fecha 23.06.2023 n.º 70).

2. Establecer que el [Reglamento Técnico de la Unión Económica Euroasiática "Sobre la seguridad del pescado y los productos pesqueros"](#) (TR EAEU 040/2016) entre en vigor el 1 de septiembre de 2017, con excepción del [párrafo 15](#) relativo al control del contenido de residuos de medicamentos veterinarios, promotores del crecimiento animal (incluidos los medicamentos hormonales), medicamentos (incluidos los antimicrobianos, con excepción del cloranfenicol), grupo de las tetraciclinas y (bacitracina) en los productos alimenticios de la acuicultura de origen animal sobre la base de la información sobre su uso facilitada por el fabricante, que entre en vigor tras la elaboración de las normas interestatales pertinentes que contengan las normas y métodos de investigación (ensayos) y mediciones, incluidas las normas de muestreo necesarias para la aplicación y ejecución del requisito especificado, así como los métodos de investigación (ensayo) y medición certificados (validados) y aprobados en el de conformidad con la legislación de los Estados miembros de la Unión Económica Euroasiática, y su inclusión en la lista de normas especificadas en el [párrafo 4](#) del Protocolo sobre Reglamentación Técnica dentro de la Unión Económica Euroasiática (Anexo Nº 9 del Tratado de la Unión Económica Euroasiática de fecha 29 de mayo de 2014).

3. La presente Decisión entrará en vigor a la expiración de un plazo de 30 días naturales a partir de la fecha de su publicación oficial.

Miembros del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática:

De la República de Armenia	De la República de Bielorrusia	De la República de Kazajstán	De la República Kirguisa	De la Federación Rusa
V.GABRIELIAN	V.MATYUSHEVSKY	A.MAMIN	O.PANKRATOV	I.SHUVALOV

REGLAMENTOS TÉCNICOS
UNIÓN ECONÓMICA EUROASIÁTICA "SOBRE LA SEGURIDAD DE LOS PECES"
Y PRODUCTOS PESQUEROS» (TR EAEU 040/2016)

El presente Reglamento Técnico ha sido elaborado de conformidad con [el artículo 52 del Tratado de la Unión Económica Euroasiática de fecha 29 de mayo de 2014](#).

El presente Reglamento técnico establece requisitos obligatorios de seguridad para la aplicación y ejecución en el territorio de la Unión Económica Euroasiática (en lo sucesivo, «la Unión») para los productos pesqueros destinados a la alimentación humana puestos en circulación en el territorio de la Unión, así como requisitos conexos para los procesos de producción, almacenamiento, transporte, venta y eliminación, así como requisitos para el etiquetado y envasado de los productos pesqueros destinados a la alimentación humana a fin de garantizar su libre circulación.

En caso de que se hayan adoptado otros reglamentos técnicos de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera) en relación con los productos pesqueros para consumo humano, por los que se establezcan requisitos de seguridad para los productos pesqueros destinados a la alimentación humana y requisitos conexos para los procesos de producción, almacenamiento, transporte, venta y eliminación, así como requisitos para el etiquetado y envasado de los productos pesqueros destinados a la alimentación, los productos pesqueros destinados a la alimentación humana y los procesos de producción conexos, El almacenamiento, el transporte, la venta y la eliminación, así como el etiquetado y el envasado de los productos pesqueros comestibles deben cumplir los requisitos de todos los reglamentos técnicos de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera) que les sean aplicables.

I. Ámbito de aplicación

1. El presente Reglamento Técnico se ha elaborado con el fin de proteger la vida y la salud de las personas, los animales y los vegetales, los bienes y el medio ambiente, y para evitar acciones que induzcan a error a los consumidores de productos pesqueros comestibles en cuanto a su finalidad e inocuidad.

2. El presente Reglamento técnico se aplicará a los productos comestibles de la pesca puestos en circulación en el territorio de la Unión.

Los objetos del reglamento técnico del presente reglamento técnico son:

a) los productos comestibles de la pesca obtenidos a partir de capturas de recursos biológicos acuáticos y objetos de la acuicultura, de origen vegetal y animal, en forma transformada o no transformada, incluidos los siguientes tipos:

peces vivos e invertebrados acuáticos vivos;

pescado crudo (fresco), invertebrados acuáticos frescos, mamíferos acuáticos frescos, algas crudas (frescos) y plantas acuáticas frescas;

invertebrados acuáticos, algas y otras plantas acuáticas hervidos y congelados;

productos pesqueros comestibles refrigerados;

productos pesqueros comestibles congelados;

productos pesqueros comestibles congelados;

productos pesqueros comestibles pasteurizados;
productos pesqueros comestibles secos;
productos pesqueros comestibles secos;
productos pesqueros comestibles secos y secos;
productos pesqueros comestibles marinados;
productos de pescado comestibles salados;
productos de pescado comestibles ahumados en caliente;
productos de pescado comestibles ahumados en frío;
productos de pescado comestible ahumado;
productos pesqueros comestibles hundidos;

productos alimenticios para alimentos infantiles, incluidos los productos alimenticios de alimentos complementarios a base de plantas y pescado, productos alimenticios de alimentos complementarios a base de pescado y plantas, productos alimenticios de alimentos complementarios a base de productos pesqueros;

producto culinario de pescado;
producto semielaborado culinario de pescado;
carne picada de productos pesqueros comestibles;
conservas de pescado;
conservas naturales de pescado;
conservas naturales de pescado con adición de aceite;
semiconservas de pescado;
Conserva;
caviar granulado;
caviar de halcón;
caviar-grano;
caviar de pescado pasteurizado;
caviar de pájusa;
descomposición del caviar salado;
producto de pescado caviar;
aceite comestible de peces, invertebrados acuáticos y mamíferos acuáticos;
hidrolizado de productos pesqueros comestibles;

imitación de productos pesqueros comestibles;

b) los procesos de producción, almacenamiento, transporte, venta y utilización de productos pesqueros comestibles.

El presente Reglamento Técnico establece requisitos obligatorios para el etiquetado y envasado de los productos pesqueros comestibles en el territorio de la Unión, complementando los requisitos del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "Productos alimenticios en cuanto a su etiquetado" (TR CU 022/2011), adoptado por la Decisión de la Comisión de la Unión Aduanera de fecha 9 de diciembre de 2011 N° 881 (en adelante, el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "Productos alimenticios en parte de su etiquetado" (TR CU 022/2011)), y el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "Sobre Seguridad de los Envases" (TR CU 005/2011), adoptado por la Decisión de la Comisión de la Unión Aduanera de fecha 16 de agosto de 2011 N° 769 (en adelante, el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "Sobre Seguridad de los Envases" (TR CU 005/2011)), y que no los contradiga.

3. El presente Reglamento técnico no se aplicará a:

a) Cría y cría de peces, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos, así como algas y otras plantas acuáticas;

b) productos pesqueros especializados para consumo humano (con excepción de los productos pesqueros destinados a la alimentación infantil);

c) aditivos alimentarios biológicamente activos y aditivos alimentarios elaborados a base de peces, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos, así como algas y otras plantas acuáticas;

d) los procesos de producción, almacenamiento, transporte y eliminación de productos pesqueros no industriales destinados a ser puestos en circulación en el territorio de la Unión;

e) los productos pesqueros comestibles producidos por los ciudadanos en el país y/o en explotaciones privadas subsidiarias, así como los procesos de producción, almacenamiento, transporte y eliminación de dichos productos destinados únicamente al consumo personal y no destinados a la puesta en circulación en el territorio de la Unión;

e) Productos de anfibios y reptiles;

g) productos pesqueros no alimentarios.

II. Conceptos básicos

4. Para efectos de la aplicación del presente Reglamento Técnico, se utilizarán los conceptos establecidos por el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "Inocuidad de los Alimentos" (TR CU 021/2011), adoptado por la Decisión de la Comisión de la Unión Aduanera de fecha 9 de diciembre de 2011 N° 880 (en adelante, el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "Sobre Inocuidad de los Alimentos" (TR CU 021/2011)), reglamentos técnicos de la Unión Aduanera "Productos Alimenticios en cuanto a su etiquetado" (TR CU 022/2011), así como los conceptos que significan lo siguiente:

"invertebrados acuáticos hervidos y congelados": los invertebrados acuáticos precocidos hasta que la proteína esté completamente coagulada y congelada a una temperatura no superior a 18 °C bajo cero;

"algas y otras plantas acuáticas hervidas y congeladas": las algas y otras plantas acuáticas hervidas hasta obtener una consistencia densa y elástica y congeladas a una temperatura no superior a 18 °C bajo cero;

"algas crudas (dulces) y plantas acuáticas frescas": algas y otras plantas acuáticas extraídas del agua y que conservan su color, olor, elasticidad característicos de los tejidos y de la película de agua en la

superficie;

"productos pesqueros comestibles desecados": productos pesqueros comestibles elaborados a partir de pescado presalado, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos en proceso de secado, con una fracción másica de humedad de al menos el 30 %, que tengan una consistencia densa y las propiedades de un producto madurado;

«hidrolizado de productos pesqueros comestibles»: los productos pesqueros comestibles elaborados a partir de tejidos de peces, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos, así como algas y otras plantas acuáticas en proceso de hidrólisis;

«glaseado»: el proceso de formación de una capa protectora de hielo en la superficie de los productos pesqueros comestibles congelados cuando se riegan o se sumergen en agua potable o limpia, con o sin aditivos alimentarios disueltos;

"deshidratación profunda de productos pesqueros comestibles": pérdida de jugo tisular en la superficie de productos de peces, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos, que se manifiesta en el deslustre de la superficie de los productos congelados, la presencia de manchas blancas y/o amarillas que han penetrado en el espesor del tejido muscular y no se eliminan mecánicamente sin alterar su apariencia;

«peces vivos»: los peces que nadan en su hábitat natural o cerca de él, con movimientos naturales del cuerpo, las mandíbulas y las cubiertas branquiales;

"invertebrados acuáticos vivos": equinodermos, moluscos y crustáceos con reacciones características de cada especie a las tensiones mecánicas, almacenados en condiciones que garanticen su actividad vital;

"aceite comestible de pescado, invertebrados acuáticos y mamíferos acuáticos": productos pesqueros comestibles elaborados a partir de materias primas de pescado, invertebrados acuáticos y mamíferos acuáticos que contienen grasas, con o sin adición de aditivos alimentarios y/o aromatizantes;

«caviar granulado»: los productos pesqueros comestibles elaborados a partir del grano de caviar de pescado de la familia del salmón o del esturión, tratados con sal de mesa o una mezcla de sal de mesa con aditivos alimentarios, con o sin adición de aceite vegetal;

«fabricante»: una persona jurídica o física registrada como empresario individual, incluido un fabricante extranjero, que lleva a cabo en su propio nombre la producción o la producción y venta de productos pesqueros comestibles y responsable de su cumplimiento de los requisitos de los reglamentos técnicos de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera);

«producto pesquero de caviar»: productos pesqueros comestibles elaborados a partir de caviar entero o cortado en trozos o de granos de caviar de pescado, moluscos y equinodermos, con adición de componentes alimentarios (ingredientes alimentarios), listos para el consumo;

"grano de caviar": huevos de pescado, moluscos y equinodermos, separados del tejido conectivo del huevo;

"caviar de halcón": los productos alimenticios de la pesca elaborados a partir de pescado, moluscos y equinodermos, enteros o cortados en trozos, en forma refrigerada, congelada, salada, ahumada o seca;

"Productos pesqueros comestibles de imitación": productos pesqueros comestibles que reproducen las características organolépticas de un determinado producto simulado (por ejemplo, "análogos del caviar", "productos estructurados", "palitos de cangrejo");

«productos pesqueros comestibles en escabeche»: los productos pesqueros comestibles para la alimentación elaborados a partir de peces, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos, así como de algas y otras plantas acuáticas, tratados con una mezcla de sal de mesa, azúcar,

especias y ácido alimentario;

"productos pesqueros comestibles congelados": peces, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos, así como algas y otras plantas acuáticas, incluidos sus productos, sometidos al proceso de congelación a una temperatura en el espesor del producto no superior a menos 18 °C;

"presencia de parásitos (lesiones parasitarias)": la presencia de parásitos, acumulaciones de parásitos o sus residuos en productos pesqueros destinados a la alimentación, que tengan una apariencia, color y tamaño que permitan distinguirlos del tejido muscular de peces, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos durante el control visual y/o utilizando otros métodos de control;

«conservas naturales de pescado»: los productos pesqueros comestibles elaborados a partir de peces, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos, así como de algas y otras plantas acuáticas, con o sin adición de especias a los componentes principales, en envases herméticamente cerrados, sin tratamiento térmico previo de los componentes, sometidos a esterilización;

"conservas naturales de pescado con adición de aceite": los productos pesqueros comestibles elaborados a partir de peces, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos, así como algas y otras plantas acuáticas sin tratamiento térmico previo, con adición de aceite vegetal, grasa de cerdo o grasa hepática, en los que la fracción másica de sedimentos en el aceite no está normalizada, en un envase herméticamente cerrado, sometido a esterilización;

«productos pesqueros comestibles no transformados»: los productos pesqueros comestibles elaborados a partir de peces, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos, así como algas y otras plantas acuáticas, que no hayan sido objeto de transformación (transformación);

"productos pesqueros comestibles de origen animal no elaborados": productos pesqueros comestibles elaborados a partir de peces, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos, que no han sido objeto de transformación (transformación);

«productos pesqueros comestibles refrigerados»: peces, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos, así como algas y otras plantas acuáticas sometidas a un proceso de enfriamiento por debajo del punto de congelación del jugo de tejidos, así como sus productos sometidos a un proceso de enfriamiento a una temperatura en la columna del producto no superior a 5 °C;

"pasteurización": el tratamiento térmico de los productos a una temperatura comprendida entre 60 °C y 100 °C, garantizando su seguridad y estabilidad microbiológica a una determinada temperatura de almacenamiento durante una vida útil limitada;

"caviar de pescado pasteurizado": los productos pesqueros comestibles elaborados a partir de caviar de pescado, tratados con sal de mesa o una mezcla de sal de mesa con aditivos alimentarios, en un envase herméticamente cerrado, pasteurizados;

"productos de pescado comestibles pasteurizados": productos de pescado comestibles fabricados con o sin adición de guarniciones, salsas, rellenos, en envases herméticamente cerrados, pasteurizados;

"caviar pajusnaya": los productos alimenticios de pescado elaborados a partir de caviar en grano salado en una solución saturada calentada con posterior prensado hasta obtener una masa homogénea;

"productos pesqueros comestibles transformados": productos pesqueros comestibles elaborados a partir de peces, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos, así como algas y otras plantas acuáticas, que han sido objeto de transformación (transformación);

"productos pesqueros comestibles transformados de origen animal": los productos pesqueros

comestibles elaborados a partir de capturas de recursos biológicos acuáticos de origen animal y productos alimenticios de la acuicultura de origen animal, que han sido objeto de transformación (transformación);

«transformación»: el tratamiento térmico (distinto de la congelación y el enfriamiento), el ahumado, la conservación, la maduración, la salazón, el secado, el decapado, la concentración, la extracción, la extrusión o una combinación de estos procesos;

«productos alimenticios de la acuicultura de origen animal»: peces, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos extraídos (capturados) de las condiciones semilibres de su hábitat de cría, reproducción o creado artificialmente;

«productos alimenticios de la acuicultura de origen vegetal»: las algas y otras plantas acuáticas extraídas (capturadas) de las condiciones semilibres de su hábitat de mantenimiento, reproducción o creado artificialmente;

"Alimentos complementarios a base de plantas y peces": los productos alimenticios de pescado para la alimentación infantil, destinados a la alimentación infantil, elaborados a partir de componentes vegetales (frutas, verduras, cereales, harina) y de pescado de diversas especies, que contengan entre el 8 % y el 18 % del tejido muscular de los peces del peso total del producto;

"Alimentos complementarios a base de pescado": los productos alimenticios para alimentos infantiles, destinados a la alimentación de niños pequeños, elaborados a partir de pescado de diversas especies, que contengan más del 40 por ciento del tejido muscular del pescado del peso total del producto;

"Alimentos complementarios a base de pescado y verduras": los productos alimenticios para alimentos infantiles, destinados a la alimentación de niños pequeños, elaborados a partir de pescado de diversas especies con la adición de componentes vegetales (frutas, verduras, cereales, harina), que contengan más del 18 al 40 por ciento del tejido muscular del pescado del peso total del producto;

«productos pesqueros comestibles»: el pescado (incluidos el pescado vivo y el pescado crudo (fresco)), los invertebrados acuáticos (incluidos los invertebrados acuáticos vivos y frescos), los mamíferos acuáticos (incluidos los mamíferos acuáticos frescos) y otros animales acuáticos, así como las algas (incluidas las algas marinas crudas (frescas)) y otras plantas acuáticas (incluidas las plantas acuáticas frescas), incluidos sus productos, en forma no elaborada o transformada (transformada), que se destinen al consumo humano;

«productos de pescado comestibles ahumados en caliente»: productos pesqueros comestibles elaborados a partir de pescado presalado, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos en proceso de ahumado en caliente y que tengan el color, el olor y el sabor de los productos ahumados, completamente cocidos;

"productos pesqueros comestibles para la alimentación infantil": productos pesqueros destinados a la alimentación infantil (para niños pequeños de 8 meses a 3 años, niños en edad preescolar de 3 a 6 años, niños en edad escolar a partir de los 6 años), que satisfacen las necesidades fisiológicas pertinentes del organismo del niño y no causan daños a la salud de un niño de la edad correspondiente;

"productos pesqueros comestibles de origen vegetal": productos pesqueros comestibles elaborados a partir de capturas de recursos biológicos acuáticos de origen vegetal y productos alimenticios de la acuicultura de origen vegetal;

«productos pesqueros comestibles ahumados en frío»: los productos pesqueros comestibles elaborados a partir de pescado presalado, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos en proceso de ahumado, métodos de ahumado en frío sin humo o mezclados y que tengan el color, olor y sabor de los productos ahumados;

«productos pesqueros comestibles ahumados»: productos pesqueros comestibles elaborados a partir de pescado presalado, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos en proceso de ahumado, métodos de ahumado en frío sin humo o mixtos y que tengan un ligero olor y sabor a productos ahumados;

«productos pesqueros comestibles congelados»: peces, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos, así como algas y otras plantas acuáticas, que hayan sido congelados a una temperatura de 1 °C o 2 °C por debajo del punto de congelación de la savia de los tejidos que contienen;

"Pescado semienlatado": los productos pesqueros comestibles en envases herméticamente cerrados, sometidos a tratamiento térmico, que aseguran la muerte de la microflora no resistente al calor y no formadora de esporas, reducen la cantidad de microflora formadora de esporas y garantizan la estabilidad microbiológica y la seguridad del producto a una temperatura de almacenamiento no superior a 6 °C durante el período de validez establecido por el fabricante;

"conservas": productos de pescado comestibles salados, cuyo contenido de peso neto no sea inferior al 65 por ciento en el caso del pescado y al 55 por ciento en el de los invertebrados acuáticos, el caviar, los mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos, así como las algas y otras plantas acuáticas, con una fracción en masa de sal de mesa inferior o igual al 8 por ciento, con o sin adición de aditivos alimentarios, guarniciones, salsas, rellenos, en envases de consumo herméticamente cerrados y/o herméticamente cerrados, almacenarse de acuerdo con las condiciones establecidas por el fabricante;

«caviar salado de primera línea»: los productos pesqueros comestibles elaborados a partir de granos de caviar de pescado (con excepción de los peces de la familia del esturión y de la familia del salmón), moluscos, equinodermos, tratados con sal de mesa o una mezcla de sal de mesa con aditivos alimentarios;

«productos pesqueros comestibles flácidos»: productos pesqueros comestibles elaborados a partir de pescado presalado, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos en proceso de secado-secado hasta una fracción de masa especificada de humedad, que tenga una consistencia jugosa ligeramente compactada y las propiedades de un producto maduro;

"centro de distribución y depuración": una instalación con agua corriente limpia o agua potable en la que se colocan moluscos bivalvos vivos durante el tiempo necesario para su tratamiento biológico, clasificación y envasado;

"pescado crudo (fresco)": el pescado sin signos de vida, mantenido a una temperatura no superior a la del hábitat o refrigerado;

«producto culinario de pescado»: productos pesqueros comestibles elaborados con o sin adición de componentes alimentarios y/o aditivos alimentarios, listos para el consumo tras un tratamiento térmico o sin él;

"conservas de pescado": los productos pesqueros comestibles elaborados a partir de peces, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos, así como de algas y otras plantas acuáticas, cuya fracción en masa en peso neto no sea inferior al 50 %, con o sin adición de aditivos y aromatizantes alimentarios, salsas, guarniciones y rellenos, en envases herméticamente cerrados, sometidos a esterilización;

"desperdicios de pescado": materias primas alimentarias no aptas para la producción de productos pesqueros compulsivos o residuos no utilizados de estos productos formados en el proceso de producción de productos pesqueros para la alimentación;

"producto semiacabado culinario de pescado": productos pesqueros comestibles con o sin adición de componentes alimentarios y/o aditivos alimentarios, que han superado una o más fases de

transformación culinaria sin estar listos;

"invertebrados acuáticos frescos": crustáceos, moluscos y equinodermos extraídos del agua, que presenten signos de vida, a una temperatura próxima a la del hábitat;

"mamíferos acuáticos frescos": mamíferos acuáticos sin signos de vida, a una temperatura no superior a la de su hábitat o refrigerados;

«propietario de productos pesqueros destinados a la alimentación»: una persona física o jurídica con derecho de propiedad, que actúa como propietario, gestor o usuario de productos pesqueros destinados a la alimentación;

«productos de pescado comestibles salados»: productos de pescado comestibles tratados con sal de mesa o marina, con o sin adición de especias, sus extractos, azúcar y aditivos alimentarios, listos para el consumo;

«esterilización de conservas»: el tratamiento térmico de los productos a una temperatura superior a 100 °C, que garantiza la esterilidad industrial de las conservas en las condiciones de almacenamiento, transporte y venta establecidas por el fabricante durante un período limitado de su vida útil;

"productos pesqueros comestibles desecados": productos pesqueros comestibles elaborados a partir de pescado previamente salado, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos, así como algas y otras plantas acuáticas en proceso de secado hasta alcanzar un contenido de humedad no superior al 20 %;

"productos comestibles de pescado secos-secos": productos comestibles de pescado elaborados a partir de pescado presalado, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos en proceso de secado-secado hasta un contenido de humedad superior al 20 a 30 %;

"capturas de recursos biológicos acuáticos de origen animal": peces, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos extraídos (capturados) de su hábitat natural;

"capturas de recursos biológicos acuáticos de origen vegetal": algas y otras plantas acuáticas extraídas (capturadas) de su hábitat natural;

«persona autorizada por el fabricante»: una persona jurídica o un empresario individual registrado de conformidad con el procedimiento establecido por la legislación del Estado miembro de la Unión en su territorio que, sobre la base de un acuerdo con un fabricante, incluido un fabricante extranjero, lleva a cabo acciones en nombre de dicho fabricante al evaluar la conformidad y poner en circulación productos pesqueros comestibles en el territorio de la Unión, y que también es responsable de la no conformidad productos pesqueros comestibles de conformidad con los requisitos del presente Reglamento Técnico y de otros reglamentos técnicos de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera) que le sean aplicables;

«carne picada de productos pesqueros comestibles»: productos pesqueros comestibles elaborados a partir de peces, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos en proceso de molienda hasta obtener una masa homogénea;

Las "ficotoxinas" son sustancias venenosas naturales producidas por ciertas especies de algas y microalgas y capaces de acumularse en los moluscos (distintos de los cefalópodos) y en los órganos internos de los cangrejos;

"agua limpia": agua de mar o dulce, incluida el agua desinfectada (purificada), que no contiene microorganismos, sustancias radiactivas nocivas ni plancton tóxico en cantidades que puedan perjudicar la inocuidad de los productos pesqueros comestibles.

III. Identificación de los productos pesqueros comestibles

5. La identificación de los productos comestibles de la pesca se llevará a cabo mediante uno o varios de los métodos siguientes:

a) método por nombre: comparando el nombre de los productos pesqueros comestibles especificado en el etiquetado del envase para el consumidor, el envase de transporte y/o el documento que lo acompaña, con el nombre especificado en la definición del tipo de productos pesqueros comestibles establecida por el presente Reglamento Técnico;

b) método visual: comparando el aspecto de los productos pesqueros destinados a la alimentación humana con las características especificadas en la definición de dichos productos pesqueros destinados a la alimentación en el presente Reglamento Técnico y/o en el documento con arreglo al cual se fabrican los productos;

c) método organoléptico: comparando los indicadores organolépticos de los productos pesqueros destinados a la alimentación con las características especificadas en la definición de dichos productos pesqueros destinados a la alimentación en el presente Reglamento Técnico y/o en el documento con arreglo al cual se fabrican los productos;

d) método analítico: comprobando la conformidad de los indicadores morfológicos, físicos, químicos, bioquímicos y microbiológicos de los productos pesqueros destinados a la alimentación humana con las características especificadas en la definición de dichos productos pesqueros destinados a la alimentación humana en el presente Reglamento Técnico y/o en el documento con arreglo al cual se fabrican los productos, y estableciendo la identidad de los indicadores con muestras naturales auténticas, incluido el uso de métodos de identificación de especies de peces, invertebrados acuáticos y otros animales acuáticos, así como algas y otras plantas acuáticas.

6. El método organoléptico se utiliza si los productos pesqueros comestibles no pueden identificarse por el nombre y el método visual.

7. El método analítico se aplicará si los productos pesqueros comestibles no pueden identificarse por su nombre y métodos visuales u organolépticos.

IV. Normas para la circulación de productos pesqueros comestibles en el territorio de la Unión

8. Los productos de la pesca comestibles se pondrán en circulación en el territorio de la Unión si cumplen los requisitos del presente Reglamento Técnico y de otros reglamentos técnicos de la Unión (Reglamentos técnicos de la Unión Aduanera) que le sean aplicables, y siempre que hayan superado la evaluación de la conformidad de conformidad con [la sección XI](#) del presente Reglamento Técnico.

9. Cuando circulen en el territorio de la Unión, los productos pesqueros no transformados de origen animal irán acompañados de un certificado veterinario expedido por el organismo autorizado del Estado miembro de la Unión (en lo sucesivo, «el Estado miembro») y de la documentación de expedición.

Los productos pesqueros comestibles transformados de origen animal, controlados por control veterinario (supervisión), importados de terceros países o producidos en el territorio de la Unión, transportados entre los Estados miembros, irán acompañados de un certificado veterinario expedido por el organismo autorizado del Estado miembro sin necesidad de realizar un examen veterinario y sanitario, que confirme el bienestar de las epizootias.

Los productos pesqueros comestibles de origen vegetal en circulación deben ir acompañados de una documentación de embarque que garantice la trazabilidad de dichos productos.

Cada partida de productos comestibles de la pesca de origen animal, controlada por control

veterinario (supervisión), se importará en el territorio de la Unión en presencia de un certificado veterinario expedido por la autoridad competente del país de partida.

10. Los productos pesqueros destinados a la alimentación humana que cumplan los requisitos del presente Reglamento Técnico y de otros reglamentos técnicos de la Unión (Reglamentos técnicos de la Unión Aduanera) que les sean aplicables y que hayan superado la evaluación de la conformidad se marcarán con una única marca de circulación del producto en el mercado de la Unión.

11. No se permitirá la circulación en el territorio de la Unión de productos pesqueros destinados a la alimentación que no cumplan los requisitos del presente reglamento técnico y de otros reglamentos técnicos de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera) que le sean aplicables, incluidos los productos pesqueros destinados a la alimentación humana con un período de validez expirado.

12. Los productos pesqueros destinados a la alimentación que no cumplan los requisitos del presente Reglamento Técnico y de otros reglamentos técnicos de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera) que les sean aplicables, incluidos los productos pesqueros destinados a la alimentación humana con una vida útil expirada, así como los productos pesqueros destinados a la alimentación cuyo propietario no pueda confirmar el origen de los productos pesqueros destinados a la alimentación humana para garantizar su trazabilidad, podrán ser retirados de la circulación por el propietario de los productos pesqueros destinados a la alimentación productos de forma independiente o por orden de los organismos estatales de control (supervisión) autorizados del Estado miembro.

V. Requisitos de inocuidad de los productos pesqueros comestibles

ConsultantPlus: nota.

A partir del 10.07.2024, se modifica la cláusula 13 (Decisión [del Consejo de la CEE de fecha 23.06.2023 n.º 70](#)).

13. Los productos pesqueros comestibles deberán cumplir con los requisitos de inocuidad establecidos en esta sección, los requisitos de inocuidad de conformidad [con los Apéndices No. 1 a 6](#), así como los requisitos de los [Reglamentos Técnicos de la Unión Aduanera "Inocuidad de los Alimentos"](#) (TR CU 021/2011).

14. Los productos pesqueros destinados a la alimentación se elaborarán a partir de recursos biológicos acuáticos extraídos (capturados) de zonas seguras de extracción (capturas) de conformidad con los datos del seguimiento previsto de la seguridad de los recursos biológicos acuáticos realizado por los organismos autorizados de los Estados miembros, y las instalaciones acuícolas procedentes de granjas (empresas) seguras desde el punto de vista veterinario. Los datos de seguimiento se publicarán en la red de información y telecomunicaciones "Internet" en los sitios web oficiales de los organismos autorizados de los Estados miembros.

ConsultantPlus: nota.

La cláusula 15 relativa al control del contenido de residuos de medicamentos veterinarios, estimuladores del crecimiento animal (incluidos los medicamentos hormonales), medicamentos (incluidos los antimicrobianos, a excepción del cloranfenicol), el grupo de las tetraciclinas y la bacitracina) en los productos alimenticios de la acuicultura de origen animal sobre la base de la información sobre su uso facilitada por el fabricante, **entra en vigor** después del desarrollo de las normas interestatales pertinentes.

15. Los productos alimenticios de la acuicultura no deberían contener sustancias hormonales naturales o sintéticas ni organismos modificados genéticamente.

ConsultantPlus: nota.

A partir del 10.07.2024, el párrafo 2 de la cláusula 15 se establece en una nueva edición (Decisión del Consejo de la CEE de fecha 23.06.2023 n.º 70).

Contenidos máximos admisibles de residuos de medicamentos veterinarios, estimuladores del crecimiento animal (incluidos los medicamentos hormonales), medicamentos (incluidos los antimicrobianos) cuyo contenido en los productos alimenticios de la acuicultura de origen animal se controle sobre la base de la información sobre su uso (con excepción del cloranfenicol), el grupo de la tetraciclina y la bacitracina) facilitada por el fabricante (persona autorizada por el fabricante, cuando se ponga en circulación en el territorio de la Unión, no excederá de los niveles permisibles establecidos en el [Anexo N.º 2](#) del presente Reglamento Técnico.

16. No se permitirá la circulación en el territorio de la Unión de los siguientes productos de la pesca comestible:

a) Producidos a partir de peces venenosos de las familias Diodontidae (pez erizo de dos dientes), Molidae (pez luna), Tetraodontidae (de cuatro dientes) y Canthigasteridae (dientes de roca);

b) no se corresponde con las propiedades del consumidor en términos de indicadores organolépticos;

c) congelados, con una temperatura de espesor del producto superior a menos 18 °C;

d) descongelados durante el almacenamiento;

e) que contengan biotoxinas (ficotoxinas) peligrosas para la salud humana.

17. Los peces vivos con signos de quedarse dormidos deben venderse como pescado crudo (fresco) o enviarse para su procesamiento. Los peces vivos de la familia del esturión deben enviarse inmediatamente para su evisceración a la primera señal de quedarse dormido.

No está permitida la venta de crustáceos, moluscos y equinodermos inactivos que conserven solo ciertos signos de vida, heridos, contaminados con limo, arena, productos derivados del petróleo, algas, conchas, crustáceos en estado de muda y con caparazón blando, así como moluscos y equinodermos incompletos.

Los crustáceos inactivos que conservan algunos signos de vida deben enviarse inmediatamente para enfriarlos, cortarlos, cocinarlos y/o congelarlos.

Los erizos de mar, crustáceos, gasterópodos y bivalvos deben enviarse para su venta y procesamiento solo en forma viva.

Los pepinos de mar vivos deben ser sacrificados inmediatamente después de ser capturados.

Las ostras vivas deben apilarse con la solapa de la concha cóncava hacia abajo, las vieiras vivas con la solapa de la concha convexa hacia abajo.

En los bivalvos vivos, las válvulas deben estar bien cerradas o ligeramente entreabiertas, pero deben cerrarse cuando se tocan.

Los crustáceos, equinodermos y moluscos vivos deben responder al estrés mecánico.

Los moluscos bivalvos vivos deben someterse a la sobreexposición necesaria en un centro de distribución y purificación antes de ser liberados en circulación.

Los bivalvos vivos no deben volver a sumergirse ni rociarse con agua después de haber sido envasados para la venta.

18. El pescado que contenga objetos peligrosos para la salud humana en algunas de sus partes será sacrificado y posteriormente eliminado de dichas partes.

19. Las capturas de recursos biológicos acuáticos y productos alimenticios de la acuicultura de origen animal se examinarán para detectar la presencia de parásitos (lesiones parasitarias). Los indicadores de inocuidad parasitológica de peces, crustáceos, moluscos y productos de su procesamiento se establecen en el [Apéndice N.º 3](#) del presente Reglamento Técnico.

En caso de detección de parásitos vivos y sus larvas que sean peligrosos para la salud humana, las capturas de recursos biológicos acuáticos de origen animal y productos alimenticios de la acuicultura de origen animal deberán neutralizarse mediante métodos adecuados.

En caso de detección de parásitos vivos y sus larvas peligrosos para la salud humana en peces vivos, invertebrados acuáticos vivos, pescado crudo (fresco), mamíferos acuáticos frescos, invertebrados acuáticos frescos, productos pesqueros refrigerados y congelados de origen animal, dichos productos deberán congelarse a una temperatura en todas las partes del producto no superior a menos 20 °C durante un período no inferior a 24 horas ni inferior a 35 °C durante un período no inferior a 15 horas antes de su comercialización. así como otros métodos de desinfección que garanticen la inocuidad de los productos pesqueros comestibles.

20. No se permitirá la venta de productos comestibles de la pesca cuyas partes estén afectadas por parásitos visibles.

21. En caso de desacuerdo en la evaluación de los indicadores organolépticos de los productos pesqueros no transformados de origen animal, se determinará el indicador del nitrógeno total de las bases volátiles.

Los productos pesqueros comestibles se consideran no aptos para la transformación y el consumo industrial si se superan los siguientes límites de nitrógeno total de bases volátiles:

25 mg de nitrógeno por cada 100 g de carne para las especies de la familia Scorpaenidae (scorpionaceae);

30 mg de nitrógeno por cada 100 g de carne para las especies de la familia Pleuronectidae (platijas), excepto Hippoglossus spp. (fletán);

35 mg de nitrógeno por cada 100 g de carne para otras especies de pescado.

VI. Requisitos para los procesos de producción de alimentos Productos pesqueros

22. Los procesos de producción de productos pesqueros comestibles deberán cumplir los requisitos del presente Reglamento Técnico y los requisitos pertinentes del Reglamento Técnico [de la Unión Aduanera "Inocuidad de los Alimentos"](#) (TR CU 021/2011).

23. Los requisitos para la organización de las instalaciones de producción en las que se lleva a cabo el proceso de producción de productos pesqueros comestibles se establecen en el [artículo 14](#) del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "Sobre Inocuidad de los Alimentos" (TR CU 021/2011).

24. En la sección VII [del presente Reglamento técnico](#) se establecen prescripciones especiales para la organización de los procesos de producción efectuados en los buques de producción, recepción, transporte y pesca (denominados en adelante "buques").

25. Se garantizará la inocuidad de los productos pesqueros comestibles en el proceso de producción:

a) los procesos tecnológicos y los modos de su aplicación en todas las etapas (secciones) de la producción de productos pesqueros comestibles;

b) secuencia óptima de procesos tecnológicos que excluya la contaminación (contaminación) de los productos pesqueros producidos;

c) control sobre el funcionamiento de los equipos tecnológicos;

d) el cumplimiento de las condiciones de almacenamiento de las materias primas alimentarias para la producción de productos pesqueros alimentarios, envases y materiales de envasado;

e) mantenimiento de las instalaciones de producción, el equipo tecnológico y las existencias utilizadas en el proceso de producción de productos pesqueros destinados a la alimentación en condiciones que excluyan la contaminación de los productos pesqueros destinados a la alimentación;

f) la elección de los métodos y la frecuencia de higienización, desinfección, desinsectación y desratización de los locales de producción, higienización y desinfección de los equipos tecnológicos y de las existencias utilizadas en el proceso de producción de productos pesqueros comestibles. La higienización, desinfección, desinsectación y desratización deben llevarse a cabo a intervalos suficientes para eliminar el riesgo de contaminación de los productos pesqueros comestibles. La frecuencia de higienización, desinfección, desinsectación y desratización es establecida por el fabricante del producto;

g) mantenimiento y almacenamiento de documentación y registros que confirmen el cumplimiento de los requisitos del presente Reglamento Técnico;

h) funcionamiento del sistema de inocuidad en el proceso de producción de productos pesqueros comestibles (control de la producción);

i) Trazabilidad de los productos pesqueros comestibles.

26. Los equipos utilizados en el proceso de producción de productos pesqueros para alimentos congelados garantizarán:

a) Bajar la temperatura de los productos pesqueros comestibles a una temperatura no superior a menos 18 °C;

b) mantener la temperatura de los productos comestibles de la pesca congelados en un espesor del tejido muscular no superior a menos 18 °C cuando se almacenen en bodegas, tanques o contenedores.

27. Un sitio para cortar productos pesqueros no elaborados deberá estar provisto de agua potable o limpia.

28. El agua potable y limpia se utiliza para enfriar y hacer hielo. El hielo debe protegerse de la contaminación (contaminación).

29. En la producción de pescado crudo (fresco), mamíferos acuáticos frescos, algas marinas crudas (fresco), plantas acuáticas frescas e invertebrados acuáticos frescos deberán observarse los siguientes requisitos:

a) En el proceso de producción, es necesario excluir la contaminación (polución) de peces, equinodermos, moluscos, crustáceos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos, así como de algas y otras plantas acuáticas, y garantizar su protección contra las influencias solares y atmosféricas, así como asegurar condiciones de temperatura adecuadas para el almacenamiento de productos pesqueros comestibles;

b) en caso de detección de parásitos vivos y sus larvas peligrosas para la salud humana, captura incidental de peces venenosos, contaminación (polución) de las capturas con tierra de fondo o productos petrolíferos, se adoptarán medidas para evitar la posibilidad de poner en circulación productos pesqueros destinados a la alimentación que no cumplan los requisitos del presente Reglamento Técnico y de otros reglamentos técnicos de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera) que le sean aplicables.

30. En la producción de productos pesqueros refrigerados y congelados se observarán los siguientes requisitos:

a) El atún, el pez vela, la caballa, el marlín, el pez espada y el pescado cartilaginoso deberán ser drenados inmediatamente después de ser extraídos (capturados);

b) los peces de la familia del esturión (excepto los esterletes) deben ser drenados de sangre, sacrificados, sus entrañas y esfínteres deben ser eliminados;

c) Marinka, Ilish, Otomanos y Khramulya deben ser eviscerados (las vísceras, el caviar, la semen y la película negra deben ser cuidadosamente retirados y destruidos), las cabezas de calamar gigante, Ilishi y Khramuli deben ser eliminadas y destruidas;

d) los bagres con una longitud superior a 53 cm deben eviscerarse (las vísceras, el caviar, la leche y la película negra deben eliminarse cuidadosamente);

e) El lucio de más de 30 cm de longitud debe ser eviscerado (las vísceras, el caviar, la leche y la película negra deben eliminarse cuidadosamente).

31. En la producción de productos pesqueros comestibles congelados deberán observarse los siguientes requisitos:

Los calamares gigantes y los pulpos deben ser sacrificados, no se permite el uso de cabezas de calamares gigantes con fines alimenticios;

En las langostas, el ano debe extirparse cuando se extirpa el cefalotórax;

la corola y el ano deben retirarse de la cucumaria descuartizada;

La congelación se llevará a cabo hasta que la temperatura del producto no supere los 18 °C bajo cero.

Se permite realizar la congelación en condiciones naturales en los lugares de extracción (captura) a una temperatura del aire no superior a menos 10 °C en hielo, zonas bien ventiladas o en un calado en condiciones que garanticen la inocuidad de los productos pesqueros para alimentos congelados. Si la temperatura durante la congelación natural es superior a -18 °C, el pescado se cocina a una temperatura no superior a -18 °C.

Las cámaras frigoríficas para la refrigeración de productos pesqueros comestibles estarán equipadas con termómetros y/o medios de control automático de la temperatura del aire en la cámara, así como medios para registrar la temperatura.

Para la separación pieza por pieza al envasar productos pesqueros comestibles congelados, se permite aumentar su temperatura a una temperatura no superior a menos 2 °C.

La deshidratación profunda de los productos pesqueros comestibles congelados no debe exceder el 10 por ciento de la masa o superficie del producto.

32. La fracción másica de humedad en el tejido muscular de los productos pesqueros comestibles congelados de las principales especies de peces comerciales e invertebrados acuáticos no excederá de las normas de contenido de humedad admisible de conformidad con el [Apéndice N.º 7](#).

33. En la producción de productos pesqueros comestibles congelados a partir de pescado, la masa de glaseado aplicada a estos productos no excederá del 5 por ciento del peso de los productos glaseados (teniendo en cuenta el error de la metodología de determinación).

En la producción de productos pesqueros comestibles congelados a partir de crustáceos cortados o limpios y productos de su elaboración, la masa de glaseado aplicada a estos productos no debe exceder del 7 por ciento del peso del producto glaseado (teniendo en cuenta el error del método de determinación).

En la producción de productos pesqueros comestibles congelados a partir de crustáceos sin cortar, la masa de glaseado aplicada a estos productos no debe exceder del 14 por ciento del peso del producto glaseado (teniendo en cuenta el error del método de determinación).

En la producción de productos pesqueros comestibles congelados a partir de otros productos pesqueros comestibles, el peso del glaseado aplicado a estos productos no debe exceder del 8 por ciento del peso del producto glaseado (teniendo en cuenta el error de la metodología de determinación).

El agua utilizada para el glaseado de productos pesqueros comestibles o para la preparación de soluciones de glaseado deberá cumplir los requisitos de agua potable establecidos por la legislación del Estado miembro o los requisitos de agua limpia correspondientes a las mismas normas microbiológicas y requisitos higiénicos que el agua potable.

34. En la producción de productos pesqueros destinados a la alimentación salada y en escabeche, se utilizarán productos pesqueros para consumo humano no elaborados que cumplan los requisitos del presente Reglamento Técnico y los requisitos del Reglamento Técnico de [la Unión Aduanera](#) "Inocuidad de los Alimentos" (TR CU 021/2011).

En la producción de productos alimenticios de pescado salados y en escabeche, los peces de estanque que pesen más de 1 kg deben cortarse antes de salarlos.

En la producción de productos pesqueros comestibles de peces del Pacífico (Lejano Oriente) de la familia del salmón con una fracción en masa de sal de mesa inferior al 5 por ciento y de productos pesqueros en consumo humano de pescado de la familia del pescado blanco con una fracción en masa de sal de mesa inferior al 8 por ciento, se utilizarán productos pesqueros comestibles de peces del Pacífico (Lejano Oriente) de la familia del salmón con una fracción en masa de sal de mesa inferior al 5 por ciento.

35. En la producción de productos pesqueros ahumados en caliente y en frío, así como de productos pesqueros ahumados para consumo humano, se utilizarán productos pesqueros para consumo humano no elaborados de origen animal que cumplan los requisitos del presente Reglamento Técnico y los requisitos del Reglamento Técnico [de la Unión Aduanera](#) "Inocuidad de los Alimentos" (TR CU 021/2011).

Los productos de pescado comestible ahumados en frío y en caliente, así como los productos pesqueros ahumados de la carpa herbívora, la carpa, el bagre y la carpa plateada deben producirse solo después de haber sido cortados.

Los productos comestibles de pescado ahumados en frío y caliente listos para el consumo, así como los productos comestibles de pescado ahumados, deberán enfriarse a una temperatura no superior a 20 °C, envasarse y enviarse al frigorífico.

36. En la producción de caviar deberán observarse los siguientes requisitos:

a) El caviar de vieira y erizo de mar deberá producirse únicamente a partir de caviar obtenido de vieiras y erizos de mar vivos;

b) las huevas de pescado deben recogerse en recipientes limpios y entregarse en el taller refrigerado;

c) el tiempo desde el inicio de la puesta del caviar hasta su pasteurización no debe exceder de 2 horas;

d) el caviar de esturión deberá elaborarse únicamente a partir de caviar obtenido de peces vivos que no presenten signos de quedarse dormidos;

e) el envasado del caviar de un contenedor o paquete de transporte en un envase de consumo deberá realizarse en condiciones que garanticen su seguridad;

(e) No se permite el reenvasado de caviar a partir de envases de consumo.

37. En la producción de productos pesqueros alimenticios secos, secos, secos y secados al aire, se utilizarán productos pesqueros comestibles no transformados que cumplan los requisitos del presente Reglamento Técnico y los requisitos del Reglamento Técnico [de la Unión Aduanera "Inocuidad de los Alimentos"](#) (TR CU 021/2011).

Los productos pesqueros comestibles secos, secos, secos y caídos de la carpa herbívora y la carpa plateada deben producirse solo después de haber sido cortados.

38. En la producción de conservas de pescado y conservas se utilizarán productos pesqueros comestibles que cumplan los requisitos del presente Reglamento Técnico y los requisitos del Reglamento Técnico [de la Unión Aduanera "Inocuidad de los Alimentos"](#) (TR CU 021/2011).

Los componentes (ingredientes alimentarios) utilizados en la producción de conservas de pescado y conservas deben cumplir con los requisitos de los [Reglamentos Técnicos](#) de la Unión Aduanera "Sobre Inocuidad de los Alimentos" (TR CU 021/2011) y otros reglamentos técnicos de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera), que les sean aplicables. No está permitido utilizar componentes (ingredientes alimentarios) con signos de deterioro o descomposición o contaminación (contaminación).

En la elaboración de conservas de pescado deberán observarse los siguientes requisitos:

el modo de tratamiento térmico de las conservas de pescado garantizará su cumplimiento de los requisitos de indicadores microbiológicos especificados en el [cuadro 5](#) del [anexo N.º 1](#) del presente Reglamento Técnico;

el tiempo desde el envasado de los productos pesqueros comestibles hasta el cierre no debe ser superior a 30 minutos, el tiempo desde el envasado hasta la esterilización no debe ser superior a 60 minutos;

En el proceso de cierre del envase, se debe garantizar un grado de estanqueidad suficiente para evitar la contaminación secundaria (contaminación) del producto durante y después del tratamiento térmico;

Después del tratamiento térmico, las conservas de pescado deben enfriarse a la temperatura de almacenamiento establecida por el fabricante en la documentación técnica para un tipo específico de conservas de pescado;

La liberación de conservas de pescado debe realizarse después de un resultado positivo de la prueba termostática y el rechazo de latas defectuosas.

Para garantizar la inocuidad de las conservas de pescado en el proceso de su producción, es necesario:

disponibilidad de equipos y personal de laboratorio en los buques que producen conservas naturales de pescado a partir de hígado de pescado, lo que permite llevar a cabo el control de la producción;

equipar los equipos de esterilización con dispositivos de control y medición y de control y registro automáticos;

Almacenamiento de los resultados del registro de los parámetros del proceso de esterilización con la indicación del nombre de los alimentos enlatados, el tamaño estándar del paquete, el número del equipo de esterilización, el número de cocción, el número del turno, la fecha de esterilización por un período que exceda la vida útil de las conservas de pescado producidas en 6 meses.

39. La producción de productos pesqueros comestibles para la nutrición de los niños durante el primer año de vida se llevará a cabo en instalaciones de producción especializadas, o en talleres especializados, o en líneas tecnológicas especializadas.

La producción de productos pesqueros comestibles para la nutrición de niños de 1 a 3 años, en edad preescolar y escolar puede llevarse a cabo en instalaciones de producción especializadas, o en talleres especializados, o en líneas tecnológicas especializadas, o en equipos tecnológicos para la producción de productos pesqueros comestibles de uso general al comienzo del turno o en un turno separado después de su lavado y desinfección.

En la producción de conservas de productos alimenticios de pescado para niños de todos los grupos de edad, la duración de su envejecimiento en el almacén del fabricante para establecer la estabilidad microbiológica y la seguridad debe ser de al menos 21 días.

40. En la producción de productos pesqueros destinados a la alimentación infantil, no se permitirá el uso de productos pesqueros alimentarios no transformados de origen animal obtenidos a partir de especies de peces de jaula y peces bentónicos.

En la producción de productos pesqueros comestibles para la alimentación infantil de niños en edad temprana, preescolar y escolar, no se permite el uso de productos pesqueros alimentarios no elaborados sometidos a recongelación.

En la producción de productos alimenticios para alimentos para bebés, no está permitido el uso de fosfatos, potenciadores del sabor (aroma), benzoico, ácidos sórbicos y sus sales, así como aditivos alimentarios complejos que contengan fosfatos, potenciadores del sabor (aroma), ácidos benzoico, sórbico, sus sales y ésteres, así como colorantes.

En la producción de productos pesqueros comestibles para alimentos infantiles, no se permite el uso de materias primas alimentarias:

que contengan organismos modificados genéticamente;

cultivados con el uso de estimulantes del crecimiento animal, incluidos los medicamentos hormonales;

que contengan cantidades residuales de agentes antimicrobianos (teniendo en cuenta el error del método de determinación).

41. Los productos pesqueros comestibles enlatados para niños de corta edad se envasarán en envases herméticos para el consumidor con una capacidad que no exceda:

a) En el caso de los productos alimenticios complementarios a base de pescado: 0,13 kg;

b) para productos alimenticios a base de pescado-hortaliza y de verduras-pescado: 0,25 kg.

42. Los desechos de pescado obtenidos en el proceso de producción de productos pesqueros compulsivos se recogerán en recipientes sellados con carácter hermético y se retirarán de las instalaciones de producción a medida que se acumulen.

Los desechos de pescado deben almacenarse en recipientes en cámaras refrigeradas, separados de las materias primas y los productos terminados. Está permitido almacenar los residuos sin refrigeración en recipientes cerrados durante no más de 2 horas.

VII. Requisitos especiales para los procesos de producción, realizadas en buques

43. Los buques tendrán:

una zona de recepción reservada para la recepción de las capturas de recursos biológicos acuáticos a bordo, que proteja los productos de las influencias solares y atmosféricas, de los efectos de los elementos calefactores y de cualquier fuente de contaminación (contaminación), fácilmente lavable y desinfectable;

Un sistema diseñado para transferir el pescado desde el área de recepción a áreas de trabajo que sean lo suficientemente espaciales para organizar el proceso de producción, fáciles de lavar y desinfectar y diseñadas de tal manera que eviten cualquier contaminación (contaminación) de los productos;

área de almacenamiento de productos terminados;

espacio de almacenamiento para materiales de embalaje;

equipos especiales para la eliminación de desechos de pescado y/o una cámara para almacenar desechos de pescado;

dispositivo de toma de agua, cuya ubicación excluye el contacto con el sistema de suministro de agua;

Equipos para el lavado de manos del personal involucrado en el proceso productivo.

Los buques en los que se haya almacenado pescado crudo (fresco) y mamíferos acuáticos frescos durante más de 8 horas estarán equipados con bodegas, tanques o recipientes refrigerados que, en caso necesario, se enfriarán con hielo o agua potable refrigerada o limpia durante el tiempo especificado en la documentación técnica de los productos pesqueros comestibles.

44. Los buques se asegurarán de que los productos pesqueros comestibles no entren en contacto con las aguas de sentina, las aguas residuales, el humo, el combustible, los productos petrolíferos y los lubricantes, así como de que la escorrentía del agua sea intensiva.

45. Las superficies de trabajo y los equipos con los que entren en contacto los productos de la pesca comestible a bordo de un buque deberán estar fabricados con un material adecuado resistente a la corrosión, lisos y fáciles de lavar y desinfectar. Los recubrimientos superficiales deben ser duraderos, no tóxicos y estar hechos de materiales destinados a entrar en contacto con alimentos.

46. Los buques destinados a almacenar capturas de recursos biológicos acuáticos durante más de 24 horas estarán equipados con bodegas, tanques o contenedores adecuados.

47. Las bodegas estarán separadas de las salas de máquinas y de los camarotes de la tripulación por mamparas que impidan la contaminación de las capturas almacenadas de recursos biológicos acuáticos. Las bodegas, los tanques y los contenedores deben garantizar que las capturas de recursos biológicos acuáticos se almacenen en condiciones adecuadas que garanticen su seguridad y, de ser necesario, no entren en contacto con el agua de deshielo.

48. En los buques equipados para la refrigeración de las capturas de recursos biológicos acuáticos con agua de mar limpia refrigerada, los tanques estarán equipados con dispositivos que garanticen que se alcanza y mantiene una temperatura uniforme en todo el tanque.

49. Las capturas de recursos biológicos acuáticos se enfriarán con hielo o agua enfriada a más tardar 1 hora después de la extracción (captura).

Si el diseño del buque no permite que las capturas de recursos biológicos acuáticos se enfríen con hielo o agua enfriada a más tardar 1 hora después de la extracción (captura), se permite descargar las capturas de recursos biológicos acuáticos sin hielo (en condiciones de temperatura adecuadas). Dichos productos deberán descargarse a más tardar 12 horas desde el momento de la extracción (captura) manteniendo su temperatura de menos 1 °C a 4 °C.

Cuando los recursos biológicos acuáticos se enfríen con agua, deben almacenarse en agua limpia y refrigerada durante no más de 3 días a bordo del buque.

50. Los buques estarán provistos de condiciones para evitar el contacto y la contaminación de los productos por aves, insectos y otros animales.

51. Los buques en los que se lleve a cabo la producción de productos comestibles de la pesca congelados deberán tener:

a) Equipos de congelación con capacidad suficiente para reducir rápidamente la temperatura a menos 18 °C;

b) equipos de refrigeración de capacidad suficiente para el almacenamiento de productos comestibles de la pesca congelados en bodegas a una temperatura no superior a 18 °C bajo cero. Las bodegas estarán equipadas con termómetros y/o medios de control automático de la temperatura del aire en la bodega, así como medios para registrar la temperatura.

52. Las paredes internas y los techos de las bodegas se desinfectarán antes de cargar las capturas de recursos biológicos acuáticos.

VIII. Requisitos para los procesos de almacenamiento, transporte, venta y utilización de productos pesqueros comestibles

53. Los fabricantes llevarán a cabo los procesos de almacenamiento, transporte y venta de productos pesqueros comestibles de tal manera que estos productos cumplan los requisitos del presente Reglamento técnico y de otros reglamentos técnicos de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera) que les sean aplicables.

54. Los procesos de almacenamiento, transporte, venta y eliminación de los productos pesqueros comestibles deberán cumplir con los requisitos del presente Reglamento Técnico y los requisitos del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "Inocuidad de los Alimentos" (TR CU 021/2011).

55. Los materiales en contacto con productos pesqueros comestibles en el proceso de su almacenamiento, transporte y venta deberán cumplir los requisitos de seguridad de los materiales en contacto con productos alimenticios.

56. En el proceso de almacenamiento, transporte y venta de productos pesqueros comestibles, no se permitirá la descongelación de productos pesqueros alimentarios congelados.

57. Al almacenar productos pesqueros comestibles, se observarán las condiciones de almacenamiento establecidas por el fabricante, teniendo en cuenta los siguientes requisitos:

a) Los productos comestibles refrigerados de pescado se almacenarán a una temperatura no superior a 5 °C, pero superior al punto de congelación del jugo tisular;

b) los productos comestibles de pescado congelados deberán almacenarse a una temperatura no superior a 18 °C bajo cero;

c) los productos comestibles de pescado congelados deberán almacenarse a una temperatura de -3 °C a -5 °C;

d) Los peces vivos y los invertebrados acuáticos vivos deben mantenerse en condiciones que garanticen su actividad vital, sin limitación de su vida útil. Los recipientes destinados a su mantenimiento deben estar fabricados con materiales que no alteren la calidad del agua.

58. En las cámaras frigoríficas, los productos pesqueros comestibles se colocarán apilados en estanterías o paletas cuya altura deberá estar al menos a 8-10 cm del suelo. Los productos deben estar espaciados al menos a 30 cm de las paredes y los dispositivos de refrigeración, y debe haber pasillos entre las pilas para garantizar un acceso sin obstáculos al producto.

59. Las cámaras frigoríficas para el almacenamiento de productos pesqueros comestibles estarán equipadas con termómetros y/o medios de control automático de la temperatura del aire en la cámara, así como medios para registrar la temperatura.

60. Los productos pesqueros comestibles en proceso de almacenamiento se agruparán por tipos, finalidad (venta o transformación (transformación)) y estado térmico (refrigerados, congelados, congelados).

61. No se permitirá un aumento de la temperatura del aire en las cámaras frigoríficas durante la carga o descarga de productos pesqueros para consumo humano en más de 5 °C, y las fluctuaciones de la temperatura del aire en el proceso de almacenamiento, transporte y venta de productos pesqueros para consumo humano no excederán de 2 °C.

62. No se permitirá almacenar productos pesqueros refrigerados, congelados y congelados en locales no refrigerados antes de cargarlos en un vehículo y/o contenedor.

63. Los vehículos y contenedores destinados al transporte de productos pesqueros comestibles deberán estar equipados con medios que permitan observar y registrar el régimen de temperatura establecido.

64. No se permitirá el transporte de productos pesqueros comestibles a granel sin el uso de envases de transporte y/o de consumo.

65. Los compartimentos de carga de los vehículos y contenedores se lavarán y desinfectarán periódicamente a los intervalos necesarios para garantizar que los compartimentos de carga de los vehículos y contenedores no puedan ser fuentes de contaminación (contaminación) de los productos.

66. Las superficies internas del vehículo deberán ser lisas, fáciles de lavar y desinfectar.

67. En las empresas de comercio al por menor y al por mayor, no está permitido reenvasar al vacío o en atmósfera modificada los productos pesqueros comestibles previamente envasados al vacío o en atmósfera modificada.

IX. Requisitos para el envasado y etiquetado de productos alimenticios Productos pesqueros

68. El envasado de los productos pesqueros para consumo humano cumplirá los requisitos del presente Reglamento Técnico y los requisitos del Reglamento Técnico de [la Unión Aduanera "Sobre seguridad de los envases"](#) (TR CU 005/2011).

69. El envasado de los productos pesqueros comestibles se llevará a cabo en condiciones que no permitan la contaminación de los productos.

70. El envasado de los productos pesqueros comestibles deberá:

a) garantizar la inocuidad de los productos pesqueros comestibles y la invariabilidad de sus características organolépticas durante la vida útil de dichos productos;

b) estar fabricados con materiales que cumplan los requisitos aplicables a los materiales en contacto con productos alimenticios;

c) almacenarse en una habitación separada en condiciones que garanticen la inocuidad de los productos pesqueros comestibles. En el caso de los buques, está permitido almacenar el paquete en la bodega en condiciones que garanticen su seguridad.

71. Los envases utilizados para el almacenamiento de productos pesqueros comestibles refrigerados por hielo deberán garantizar el drenaje del agua de deshielo.

72. El etiquetado de los productos pesqueros comestibles deberá cumplir con los requisitos del [Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "Productos alimenticios en cuanto a su etiquetado"](#) (TR CU 022/2011).

La información contenida en el etiquetado de los productos pesqueros comestibles debe aplicarse en el idioma ruso y, si existen requisitos pertinentes en la legislación de los Estados miembros, en el idioma estatal (estado) del Estado miembro en cuyo territorio se venden los productos pesqueros comestibles, excepto en los casos especificados en el [párrafo 3 de la parte 4.8 del artículo 4 del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "Productos alimenticios en términos de etiquetado"](#) (TR CU 022/2011).

La información prevista [en la cláusula 73 del presente Reglamento Técnico y](#) en la cláusula 13 de la parte 4.4 del [artículo 4 del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "Productos alimenticios en cuanto a su etiquetado"](#) (TR CU 022/2011) sobre los productos pesqueros comestibles, que se envasen en presencia del consumidor, se comunicará al consumidor de cualquier forma que ofrezca la posibilidad de una elección razonable de estos productos.

73. El etiquetado de los productos pesqueros envasados contendrá la siguiente información:

a) El nombre del producto pesquero comestible, que incluye:

el nombre del tipo de productos pesqueros comestibles (por ejemplo, "producto semiacabado culinario de pescado", "conservas de pescado");

el nombre zoológico de la especie acuática u objeto acuícola (por ejemplo, "fletán negro");

tipo de despiece de productos pesqueros comestibles (por ejemplo, "filete de bacalao", "lomo de abadejo", "canal de arenque");

tipo de tratamiento (por ejemplo, "pasteurizado", "encurtido", "reconstituido").

En el caso de los productos pesqueros de imitación para alimentos, la información sobre la imitación se indicará en el nombre o se separará del nombre con un guión en un tipo de letra no distinto del utilizado para el nombre del producto, incluido el tamaño de este tipo de letra;

b) en el caso de los productos pesqueros no transformados, información sobre la pertenencia a la zona de extracción, extracción (captura) o a objetos de acuicultura;

c) información sobre la composición de los productos pesqueros comestibles;

d) el nombre y la ubicación del fabricante o el apellido, el nombre, el patronímico y la ubicación del empresario-fabricante individual, el nombre y la ubicación de la persona autorizada por el fabricante (si la hubiera), el nombre y la ubicación del importador;

e) la fecha de producción de los productos pesqueros comestibles (en el caso de los productos envasados fuera del lugar de fabricación, se indicará adicionalmente la fecha de envasado).

El etiquetado de los productos pesqueros comestibles envasados fuera del lugar de fabricación de estos productos (excepto en los casos de envasado de productos pesqueros comestibles en envases de consumo por parte de organizaciones comerciales minoristas) debe contener información sobre el fabricante y la persona jurídica o empresario individual que envasa productos pesqueros comestibles que no se encuentran en el lugar de su fabricación para su posterior venta o por orden de otra persona jurídica o empresario individual;

e) Período de validez de los productos pesqueros comestibles (distintos de los peces vivos y los invertebrados acuáticos vivos);

g) las condiciones de almacenamiento de los productos pesqueros comestibles;

h) peso neto (en el caso de los productos pesqueros comestibles glaseados congelados, peso neto de los productos pesqueros comestibles congelados sin glaseado);

i) información sobre el uso de radiaciones ionizantes (si se utilizan);

j) la composición de la atmósfera modificada en el envasado de los productos pesqueros comestibles para el consumidor (si se utilizan);

k) la presencia de vacío, excepto en el caso de las conservas de pescado (cuando se utilicen);

l) recomendaciones sobre el uso (incluida la preparación) de los productos pesqueros comestibles en caso de que su uso sin dichas recomendaciones sea difícil o pueda causar daños a la salud de los consumidores, dar lugar a una disminución o pérdida de las propiedades gustativas de estos productos pesqueros destinados a la alimentación;

- m) el uso de pescado con cambios de desove en la producción de productos pesqueros comestibles (en la producción de conservas de pescado);
- n) información sobre la congelación (enfriamiento) de productos pesqueros comestibles;
- o) fracción de masa del glaseado en porcentaje (para productos pesqueros comestibles glaseados congelados);
- p) indicadores de valor nutricional (para los productos pesqueros comestibles procesados);
- c) Información sobre la presencia de componentes obtenidos con el uso de organismos modificados genéticamente en productos pesqueros comestibles;
- r) una marca única para la circulación de los productos en el mercado de la Unión.

74. El nombre, la fecha de fabricación, el período de validez, las condiciones de almacenamiento de los productos pesqueros destinados a la alimentación humana y la información sobre la presencia de alérgenos en la composición de los productos pesqueros destinados a la alimentación humana se aplicarán al envase de consumo y/o a la etiqueta, cuya retirada del envase de consumo sea difícil. El resto de la información se imprimirá en el envase para el consumidor, y (o) en la etiqueta, y (o) en el prospecto colocado en cada unidad de envasado o adherido a cada unidad de envasado.

75. El etiquetado de los productos pesqueros comestibles para alimentos infantiles, aplicado al envase, deberá contener información de que el producto pertenece a productos alimenticios para niños pequeños o productos alimenticios para niños en edad preescolar y escolar.

El etiquetado de los productos alimenticios de alimentos complementarios sobre una base vegetal-pescado, pescado y pescado-vegetal debe contener además los términos recomendados para la introducción de estos productos en la nutrición de los niños pequeños:

productos alimenticios de alimentos complementarios a base de pescado vegetal, pescado y pescado vegetal de bacalao, merluza, lucioperca, peces de la familia del salmón, abadejo, eglefino, pilengas y otras especies de peces oceánicos, marinos y de agua dulce, mayores de 8 meses de vida;

puré de pescado enlatado (tamaño de partícula de hasta 1,5 mm, hasta el 20 por ciento de partículas de hasta 3 mm de tamaño) - más de 8 meses de vida;

Pescado enlatado molido grueso (tamaño de partícula de hasta 3 mm, hasta el 20 por ciento de partículas de hasta 5 mm de tamaño) - más de 9 meses de vida.

76. En el caso de los siguientes grupos de productos pesqueros comestibles, el etiquetado contendrá la siguiente información adicional:

a) Peces vivos: peces de la familia del esturión: las palabras "cuando se duerman, el pescado será eviscerado inmediatamente y se le extirpará el esfínter";

b) productos comestibles de pescado congelados:

Clase (en su caso) o categoría (para filetes de pescado congelados)

peso neto de los productos pesqueros comestibles sin glaseado (para los productos pesqueros comestibles glaseados congelados);

c) productos pesqueros comestibles producidos a partir de productos pesqueros alimentarios congelados: las palabras "producidos a partir de materias primas congeladas";

d) los productos pesqueros ahumados en frío y calientes, así como los productos pesqueros

ahumados para la alimentación, en cuyo proceso de producción se utilicen preparados para ahumar, - información sobre el uso de preparados para ahumar;

e) productos culinarios de pescado: las palabras "productos listos para el consumo";

e) Productos pesqueros comestibles de imitación: información sobre la imitación;

g) productos semielaborados culinarios de pescado: las palabras "producto semielaborado culinario";

h) Pescado enlatado – Mediante el exprimido o la pintura indeleble, se aplican símbolos a la superficie exterior de las latas:

fecha de producción: número - dos dígitos (hasta la cifra "9" inclusive, la cifra "0" se pone delante), mes - dos dígitos (hasta la cifra "9" inclusive, la cifra "0" se pone delante), año - los dos últimos dígitos;

marca de surtido (de uno a tres dígitos - números o letras, excepto la letra "P") y número del fabricante (de uno a tres dígitos - números y letras) (si lo hubiera);

número de turno (un dígito) e índice de la industria pesquera (letra "P").

Cuando la fecha de producción del producto, la marca de surtido, el número del fabricante, el número del turno y el índice de la industria pesquera, se deja un espacio de uno o dos dígitos entre ellos.

Al marcar latas litografiadas, la tapa (fondo) de la lata se marca con detalles que no están en la litografía, siempre que se indique la fecha de producción del producto antes que otros detalles. Es permisible no aplicar el índice de la industria pesquera;

i) Caviar:

el tipo de pescado del que se obtiene el caviar;

caviar granulado producido a partir de caviar de salmón congelado - las palabras "elaborado a partir de materias primas congeladas";

caviar obtenido a partir de híbridos de peces de la familia del esturión: el nombre del híbrido o una combinación de especies de recursos biológicos acuáticos (por ejemplo, las palabras "caviar granular del esturión ruso-lena").

77. El etiquetado de los productos pesqueros comestibles colocados en envases de transporte se realizará de conformidad con los requisitos del [Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "Productos alimenticios en cuanto a su etiquetado"](#) (TR CU 022/2011).

X. Garantía de la conformidad de los productos pesqueros destinados a la alimentación Requisitos de seguridad

78. La conformidad de los productos pesqueros comestibles con el presente Reglamento Técnico se garantizará mediante el cumplimiento de sus requisitos, los requisitos [de los Reglamentos Técnicos de la Unión Aduanera "Inocuidad de los Alimentos" \(TR CU 021/2011\)](#) y [otros reglamentos técnicos de la Unión \(reglamentos técnicos de la Unión Aduanera\)](#), que se aplican a estos productos.

79. Los métodos de investigación (ensayos) y las mediciones se establecerán en normas de conformidad con la [lista de normas](#) que contenga las normas y métodos de investigación (ensayos) y las

mediciones, incluidas las normas de muestreo, necesarias para la aplicación y el cumplimiento de las prescripciones del presente Reglamento técnico y para evaluar la conformidad de los productos.

XI. Evaluación de la conformidad de los productos pesqueros destinados a la alimentación

80. Los productos pesqueros comestibles se someterán a una evaluación de la conformidad antes de ser puestos en circulación en el territorio de la Unión.

81. La evaluación de la conformidad de los productos pesqueros para la alimentación, con excepción de los productos especificados en el [punto 84](#) del presente Reglamento Técnico, con los requisitos del presente Reglamento Técnico y de otros reglamentos técnicos de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera) que le sean aplicables, se llevará a cabo de las formas siguientes:

a) confirmación de la conformidad de los productos pesqueros comestibles, con excepción de los productos pesqueros destinados a la alimentación infantil, los productos pesqueros destinados a la alimentación animal de un nuevo tipo, los productos pesqueros no transformados de origen animal (incluidos los peces vivos y los invertebrados acuáticos vivos);

b) registro estatal de productos pesqueros comestibles de un nuevo tipo y productos pesqueros comestibles para alimentos infantiles, con excepción de los productos pesqueros alimenticios no procesados de origen animal destinados a alimentos infantiles, de conformidad con las disposiciones del [Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "Inocuidad de los Alimentos"](#) (TR CU 021/2011);

c) examen veterinario y sanitario de productos pesqueros no transformados de origen animal, peces vivos e invertebrados acuáticos vivos.

82. La evaluación de la conformidad de los procesos de producción, almacenamiento, transporte, venta y utilización de productos pesqueros para consumo humano con los requisitos del presente Reglamento Técnico y de otros reglamentos técnicos de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera), que les sean aplicables, se llevará a cabo en forma de control estatal (supervisión) del cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente Reglamento Técnico y en otros reglamentos técnicos de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera), que están sujetos a ellos, con excepción de los procesos de producción de productos pesqueros comestibles especificados en el [punto 83](#) del presente Reglamento Técnico.

83. La evaluación de la conformidad de los procesos de producción y transformación de productos alimenticios, acuicultura de origen animal y captura de recursos biológicos acuáticos de origen animal se llevará a cabo mediante el registro estatal de las instalaciones de producción de conformidad con lo dispuesto en [el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "Sobre Inocuidad de los Alimentos"](#) (TR CU 021/2011).

84. La evaluación de la conformidad de los productos pesqueros comestivos de fabricación no industrial y de los productos pesqueros comestivos de las empresas de restauración (restauración pública) destinados a la venta en la prestación de servicios, así como de los procesos de venta de los productos pesqueros comestivos especificados, se llevará a cabo en forma de supervisión (control) estatal del cumplimiento de los requisitos del presente reglamento técnico y de otros reglamentos técnicos de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera), cuyo efecto sobre ellos Aplicar.

85. La evaluación de la conformidad de los productos pesqueros no industriales de origen animal con los requisitos del presente Reglamento Técnico y de otros reglamentos técnicos de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera) que le sean aplicables, podrá llevarse a cabo en forma de asesoramiento veterinario y sanitario.

86. El examen veterinario y sanitario de los productos pesqueros no elaborados de origen animal, los peces vivos y los invertebrados acuáticos vivos y el registro de sus resultados se llevarán a cabo de conformidad con el [Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "Inocuidad de los alimentos"](#) (TR CU 021/2011) en lo que respecta a los conocimientos veterinarios y sanitarios.

87. La confirmación de la conformidad de los productos pesqueros para consumo humano se llevará a cabo en forma de declaración de conformidad con [arreglo a los sistemas 3d, 4d o 6d](#).

88. Al declarar la conformidad de los productos pesqueros comestibles, los solicitantes podrán ser una persona jurídica o un empresario individual registrado en el territorio de un Estado miembro de conformidad con su legislación, que sea un fabricante, un vendedor o una persona autorizada por el fabricante.

89. La declaración de conformidad de los productos pesqueros destinados a la alimentación producidos en serie [se efectuará con arreglo a los esquemas 3d y 6d](#), los lotes de productos pesqueros destinados a la alimentación humana se efectuarán con arreglo al esquema [4d](#).

90. Al declarar la conformidad de los productos pesqueros comestibles, el solicitante podrá:

- a) En el caso [de los sistemas 3d y 6d](#), el fabricante (una persona autorizada por el fabricante);
- (b) Para Scheme [4D](#), el fabricante (una persona autorizada por el fabricante) o el vendedor.

91. El solicitante elegirá el sistema de declaración de la conformidad de los productos comestibles de la pesca.

92. La declaración de conformidad de los productos pesqueros para la alimentación con arreglo a [los regímenes 3d, 4d y 6d será efectuada por el solicitante sobre la base de sus propias pruebas y de las pruebas obtenidas con la participación de un laboratorio de ensayos acreditado \(centro\) incluido en el registro unificado de organismos de evaluación de la conformidad de la Unión](#).

93. Al declarar la conformidad de los productos pesqueros comestibles, el solicitante deberá:

a) formular y analizar los documentos que confirmen la conformidad de los productos pesqueros comestibles con los requisitos del presente Reglamento Técnico, incluyendo:

copias de los documentos que confirmen el registro estatal como persona jurídica o empresario individual;

documento de conformidad con el cual se fabrican los productos pesqueros comestibles (si los hubiera);

protocolos de investigación (ensayos) de productos pesqueros destinados a la alimentación que confirmen el cumplimiento de los requisitos del presente Reglamento Técnico y de otros reglamentos técnicos de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera) que le sean aplicables;

contrato (acuerdo de suministro) o documentación de envío (para [el esquema 4d](#)) (si la hubiera);

un documento que confirme la inocuidad de los productos pesqueros no elaborados de origen animal sobre la base de los resultados de los exámenes veterinarios y sanitarios;

Certificado del Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad (copia del certificado) (para el [esquema 6D](#));

otros documentos, a elección del solicitante, que sirvieran de base para confirmar la conformidad de los productos pesqueros comestibles con los requisitos del presente Reglamento Técnico y de otros reglamentos técnicos de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera) que le sean aplicables (en

su caso);

b) llevar a cabo la identificación de los productos pesqueros comestibles de conformidad con la [Sección III del](#) presente Reglamento Técnico;

c) garantizar el control de la producción y adoptar todas las medidas necesarias para garantizar que el proceso de producción de productos pesqueros comestibles garantice su conformidad con los requisitos del presente Reglamento técnico (para los [regímenes 3d y 6d](#));

d) adoptar todas las medidas necesarias para garantizar la estabilidad del sistema de gestión de la calidad y la seguridad (para el [esquema 6d](#));

e) adopta una [declaración de](#) conformidad, que se elabora de conformidad con la forma y las normas uniformes aprobadas por la Decisión del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática n.º 293 de fecha 25 de diciembre de 2012;

f) aplicar una marca única para la circulación de productos en el mercado de la Unión.

94. Una vez finalizados los procedimientos de evaluación de la conformidad, el solicitante preparará un conjunto de documentos, que incluirán:

a) los documentos previstos [en el apartado "a" del párrafo 93 del](#) presente Reglamento Técnico;

b) protocolo(s) de estudios (ensayos) realizados en un laboratorio de ensayos acreditado (centro) incluido en el registro unificado de organismos de evaluación de la conformidad de la Unión;

c) una declaración de conformidad registrada.

95. La Declaración de Conformidad será objeto [de registro de](#) conformidad con el procedimiento previsto en la [Decisión](#) Nº 76 del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 9 de abril de 2013.

ConsultantPlus: nota.

El período de validez de los documentos sobre la evaluación del cumplimiento de los requisitos obligatorios, que expira del 14.03.2022 al 01.09.2022, se prorroga por 12 meses (Decreto del Gobierno de la Federación de Rusia de fecha 12.03.2022 n.º 353).

96. El período de validez de la declaración de conformidad cuando se declare la conformidad de los productos pesqueros destinados a la alimentación en el marco del sistema 3d no [excederá de 3](#) años, mientras que en el marco del sistema 6d no excederá de 5 años. El período de validez de la declaración de conformidad para un lote [de productos pesqueros destinados a la alimentación \(sistema 4d\)](#) será establecido por el solicitante, pero no podrá exceder de la vida útil de los productos pesqueros destinados a la alimentación.

97. El organismo de certificación del sistema de gestión llevará a cabo un control de inspección sobre la estabilidad del sistema de gestión de la calidad y la seguridad (para el [esquema 6d](#)).

98. El solicitante conservará el conjunto de documentos especificados en [el punto 94](#) del presente Reglamento Técnico durante los siguientes períodos:

a) en el caso de los productos fabricados en serie, no menos de 5 años a partir de la fecha de terminación de la declaración;

b) para un lote de productos, no menos de 5 años a partir de la fecha de finalización de la venta de un lote de productos pesqueros comestibles.

XII. Etiquetado de los productos pesqueros comestibles con una sola marca circulación de productos en el mercado de la Unión

99. Los productos pesqueros destinados a la alimentación que cumplan los requisitos de seguridad del presente Reglamento Técnico y de otros reglamentos técnicos de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera) que les sean aplicables y que hayan superado el procedimiento de evaluación de la conformidad de conformidad con las disposiciones del presente Reglamento Técnico se marcarán con una única marca para la circulación de los productos en el mercado de la Unión.

100. El etiquetado con una única marca de circulación de los productos en el mercado de la Unión se llevará a cabo antes de la puesta en circulación de los productos pesqueros comestibles en el territorio de la Unión.

101. Se aplicará una marca única de circulación de productos en el mercado de la Unión a cada unidad de productos pesqueros comestibles (envases de consumo y de transporte, o etiqueta, o etiqueta) de cualquier manera que ofrezca una imagen clara y nítida durante toda la vida útil de dichos productos.

Si no es posible aplicar una sola marca de circulación de productos en el mercado de la Unión en los envases de consumo y de transporte, o una etiqueta, o una etiqueta, se permite aplicarla a los documentos de acompañamiento.

102. El etiquetado de los productos pesqueros para consumo humano con una única marca de circulación de productos en el mercado de la Unión acreditará la conformidad de los productos pesqueros para consumo humano con los requisitos del presente Reglamento Técnico y de otros reglamentos técnicos de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera) que le sean aplicables.

XIII. Control (Supervisión) Estatal del Cumplimiento requisitos del presente Reglamento Técnico

103. El control (supervisión) estatal del cumplimiento de los requisitos del presente Reglamento técnico en relación con los productos pesqueros para consumo humano y los procesos de producción, almacenamiento, transporte, venta y eliminación relacionados con los requisitos correspondientes se llevará a cabo de conformidad con la legislación del Estado miembro.

XIV. Descargo de responsabilidad

104. Los organismos autorizados de los Estados miembros adoptarán todas las medidas necesarias para restringir y prohibir el despacho a la circulación en el territorio de la Unión de los productos de la pesca para consumo humano que no cumplan los requisitos del presente Reglamento técnico y de otros reglamentos técnicos de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera) que le sean aplicables, así como para retirarlos de la circulación.

En este caso, la autoridad competente del Estado miembro notificará a las autoridades competentes de los demás Estados miembros la adopción de la decisión de que se trate, indicando el motivo de su adopción y aportando pruebas que expliquen la necesidad de adoptar las medidas adecuadas.

NORMAS DE SEGURIDAD MICROBIOLÓGICA

Tabla 1

Normas microbiológicas de inocuidad de los alimentos
Productos pesqueros

Índice	Nivel permisible	Nota
1	2	3
Número de microorganismos mesófilos, aeróbicos y anaerobios facultativos (CMAFAnM), UFC/g, no superior a	1 x 10 ³	<p>Productos alimenticios de pescado hervidos y congelados: productos estructurados ("palitos de cangrejo", etc.)</p> <p>Caviar de esturión pasteurizado granulado</p>
	5 x 10 ³	<p>Caviar pasteurizado de otros pescados</p> <p>Productos pesqueros comestibles secos procedentes de capturas de recursos biológicos acuáticos de la pesca marina - hidrolizado de mejillones</p> <p>Moluscos bivalvos vivos (mejillones, ostras, vieiras, etc.)</p> <p>Mermeladas de algas</p>
	1 x 10 ⁴	<p>Productos de pescado ahumados en caliente, incluidos los productos de pescado congelados</p> <p>Productos comestibles de pescado ahumados en frío (incluidos los congelados), sin cortar</p> <p>Productos culinarios sometidos a tratamiento térmico, incluidos los congelados - pescados y productos picados, pastas, patés, horneados, fritos, hervidos, rellenos, etc., así como con un componente de harina (tartas, albóndigas, etc.)</p> <p>Productos culinarios no cocinados después de mezclar: ensaladas de pescado y marisco sin aderezo</p> <p>Productos de caviar cocido</p>

	<p>Caviar de esturión, caviar en conserva granulado, pajusa</p> <p>análogos del caviar, incluidas las proteínas</p> <p>Productos alimenticios de pescado hervidos y congelados: platos de carne de marisco</p>
2 x 104	<p>Productos de pescado comestibles hervidos y congelados: platos de pescado para la cena y la merienda preparados y congelados rápidamente, panqueques con pescado, relleno de pescado, incluso envasados al vacío</p> <p>Productos alimenticios de pescado hervidos y congelados: crustáceos, carne de moluscos, platos de carne de bivalvos, camarones, cangrejos, platos de krill</p> <p>Productos pesqueros comestibles secos y desecados de invertebrados marinos</p>
3 x 104	<p>Productos alimenticios ahumados en frío, incluidos los congelados, cortados (incluidos los en rodajas (en trozos, en porciones))</p>
7,5 x 104	<p>Productos de pescado ahumado en frío, incluido el pescado congelado, productos de bala ahumados en frío (incluido el corte en rodajas)</p>
5 x 104	<p>Pescado crudo (fresco) y pescado vivo</p> <p>Productos comestibles de pescado refrigerados, congelados y congelados - Carne picada de condición especial</p> <p>Conservas de pescado tratado térmicamente</p> <p>Conservas ligeramente saladas de pescado picante y salazón especial de pescado troceado</p> <p>conservas de carne de molusco bivalvo</p>

Pescado ahumado cortado en trozos, ligeramente salado, incluidos los filetes de pescado de mar, envasado al vacío

Pescado seco, seco

Productos culinarios sometidos a tratamiento térmico: productos multicomponentes, incluidos productos congelados (solyanka, pilaf, bocadillos, mariscos guisados con verduras), productos gelatinosos (gelatina, pescado en gelatina, etc.)

Productos culinarios que no han sido tratados térmicamente después de mezclarlos: ensaladas de pescado y marisco con aderezos (mayonesa, salsa, etc.)

Semen y caviar, refrigerados, congelados y congelados

Caviar de esturión, ligeramente salado y salado

Caviar de la familia del salmón, granulado salado a partir de bayas congeladas

Crustáceos y otros invertebrados vivos

Moluscos bivalvos (mejillones, ostras, vieiras, etc.), refrigerados, congelados y congelados

productos pesqueros comestibles secos procedentes de capturas de recursos biológicos acuáticos de la pesca marina: caldo seco de mejillones, cubos y pastas de caldo, aislados de proteínas

Algas marinas crudas (frescas) y plantas acuáticas frescas, algas marinas y otras plantas acuáticas, congeladas y secas

1 x 105 Productos alimenticios de pescado refrigerados, congelados y congelados: pescado, filetes de pescado, pescado cortado especialmente, pescado picado, productos picados moldeados, incluidos los que tienen componente de harina

Crustáceos y demás invertebrados, refrigerados, congelados y congelados

Hígados y cabezas de pescado congelados

conservas de pescado picante y especial de pescado sin cortar y sin cortar

Conservas ligeramente saladas de pescado picante y salazón especial de pescado sin cortar

Conservas-pastas proteicas

Productos pesqueros ahumados en frío, incluido el pescado congelado: pescado variado, carne picada, productos con especias

pescado salado, picante y en escabeche, incluso congelado, sin cortar, salado y ligeramente salado, incluso sin conservantes, así como filetes, cortados en rodajas con adición de rellenos, especias, guarniciones, aceite vegetal (incluido el salmón)

leches saladas

caviar de pescado de la familia del salmón, granulado, salado, enlatado, en barril

caviar de los demás pescados, perforado, salado, ahumado, seco

	2 x 105	<p>Conservas de pescado cortado con adición de aceites vegetales, rellenos, salsas, con y sin guarniciones (incluido el salmón)</p> <p>conservas de otras capturas de recursos biológicos acuáticos con adición de aceites vegetales, rellenos, salsas, con y sin guarniciones</p> <p>Productos culinarios que no han sido sometidos a tratamiento térmico después de la mezcla: pescado salado picado, patés, pastas, aceite de arenque, aceite de caviar, aceite de krill, etc.</p> <p>Los productos culinarios de caviar son platos multicomponente que no han sido sometidos a un tratamiento térmico después de la mezcla</p>
	5 x 105	<p>Pastas de conservas de pescado</p> <p>Sopas, secas, con pescado, que requieren ebullición</p>
Bacterias del grupo Escherichia coli (coliformes) (BGCP), no permitidas en el peso del producto (g)	1	<p>Conservas de pescado tratado térmicamente</p> <p>Productos de pescado ahumados en caliente, incluidos los productos de pescado congelados</p> <p>Productos culinarios sometidos a tratamiento térmico, incluidos los congelados - pescados y productos picados, pastas, patés, horneados, fritos, hervidos, rellenos, etc., así como con un componente de harina (tartas, albóndigas, etc.)</p> <p>Productos culinarios no cocinados después de mezclar: ensaladas de pescado y marisco sin aderezo</p> <p>Productos de caviar cocido</p> <p>Productos alimenticios hervidos y congelados: productos estructurados ("palitos de cangrejo", etc.), platos de mariscos</p> <p>Caviar de esturión: granulado enlatado, pajusa, granulado</p>

pasteurizado, halcón ligeramente salado y salado

Caviar de salmón granulado salado - enlatado, barril, huevos congelados

Caviar pasteurizado de otros pescados

Moluscos bivalvos vivos (mejillones, ostras, vieiras, etc.)

Productos pesqueros comestibles secos y desecados de invertebrados marinos

Productos pesqueros comestibles secos procedentes de capturas de recursos biológicos acuáticos de la pesca marina - hidrolizado de mejillón, concentrado de proteínas e hidratos de carbono de mejillón

Algas y otras plantas acuáticas, algas marinas,

Mermeladas de algas

0,1 productos de pescado comestibles ahumados en frío, incluidos los productos de balyk ahumados en frío (incluidos los laminados, en rodajas, sin cortar), los productos de balyk ahumados en frío (incluidos los rebanados)

Pescado ahumado cortado en trozos, ligeramente salado, incluidos los filetes de pescado de mar, envasado al vacío

pescado salado, picante y en escabeche (incluido el congelado), sin cortar

Pescado seco, seco

Conservas-pastas proteicas

conservas de carne de molusco bivalvo

Productos culinarios sometidos a tratamiento térmico: productos de gelatina (gelatina, pescado en gelatina, etc.)

Productos culinarios que no han sido tratados térmicamente después de mezclarlos: ensaladas de pescado y marisco con aderezos (mayonesa, salsa, etc.)

Los productos culinarios de caviar son platos multicomponente que no han sido sometidos a un tratamiento térmico después de la mezcla

Productos de pescado comestibles hervidos y congelados: platos de pescado para cenas y bocadillos preparados y congelados rápidamente, panqueques con pescado, relleno de pescado, incluidos crustáceos envasados al vacío, carne de mariscos, platos de carne de bivalvos, camarones, cangrejo, platos de carne de krill

leches saladas

caviar de los demás pescados (excepto el esturión y el salmón) - salados, ligeramente salados, ahumados, secos

análogos del caviar, incluidas las proteínas

Moluscos bivalvos (mejillones, ostras, vieiras, etc.), refrigerados, congelados y congelados

productos pesqueros comestibles secos procedentes de capturas de recursos biológicos acuáticos de la pesca marina: caldo seco de mejillones, cubos y pastas de caldo, aislados de proteínas

algas marinas crudas (frescas), plantas marinas acuáticas frescas

algas marinas y otras plantas acuáticas, helados de mar

0,01 Pescado crudo (fresco) y pescado vivo

Crustáceos y otros invertebrados vivos

Productos comestibles de pescado refrigerados, congelados y congelados - Carne picada de condición especial

Conservas de pescado picante y salado especial de pescado cortado y sin picar

Conservas de pescado cortado con adición de aceites vegetales, rellenos, salsas, con y sin guarniciones (incluido el salmón)

conservas de otras capturas de recursos biológicos acuáticos con adición de aceites vegetales, rellenos, salsas, con y sin guarniciones

Pastas de conservas de pescado

Productos pesqueros ahumados en frío, incluido el pescado congelado: pescado variado, carne picada, productos con especias

pescado salado, picante y en escabeche, incluso congelado, salado y ligeramente salado, incluso sin conservantes, así como filetes, cortados en rodajas con adición de rellenos, especias, guarniciones, aceite vegetal (incluido el pescado de la familia del salmón)

Productos culinarios sometidos a tratamiento térmico: productos multicomponentes, incluidos helados (solyanka, pilaf, bocadillos, mariscos guisados con verduras)

Productos culinarios no cocinados después de mezclar: pescado picado salado, patés, pastas

0,001 Pescado refrigerado, congelado y congelado

Productos de pescado comestibles refrigerados, congelados y congelados: filetes de pescado, pescado especialmente cortado, carne picada de productos alimenticios de pescado, productos de carne picada moldeada, incluidos los que tienen un componente de harina

Crustáceos y demás invertebrados acuáticos, refrigerados, congelados y congelados

Sopas, secas, con pescado, que requieren ebullición

Productos culinarios que no han sido sometidos a tratamiento térmico después de la mezcla: aceite de arenque, aceite de caviar, aceite de krill, etc.

Semen y caviar, refrigerados, congelados y congelados

Hígados y cabezas de pescado congelados

S. aureus, no permitido en masa (g)

1 Conservas ligeramente saladas de pescado picante y salazón especial de pescado sin cortar y cortado

Conservas de pescado cortado con adición de aceites vegetales, rellenos, salsas, con y sin guarniciones (incluido el salmón)

Conservas de pescado tratado térmicamente

conservas de otras capturas de recursos biológicos acuáticos con adición de aceites vegetales, rellenos, salsas, con y sin guarniciones

Productos de pescado ahumados en caliente, incluidos los productos

de pescado congelados

Productos alimenticios ahumados en frío, incluidos los congelados, sin cortar, cortados (incluidos los en rodajas (en rodajas, porción)), los productos de balyk ahumados en frío (incluido el rebanado), pescado variado, carne picada, productos con especias

Productos culinarios sometidos a tratamiento térmico: pescado y productos picados, pastas, patés, horneados, fritos, hervidos, rellenos, etc., con un componente de harina (tartas, albóndigas, etc.), incluidos los congelados, productos multicomponentes, incluidos los congelados (solyanka, pilaf, snacks, mariscos guisados con verduras), productos gelificados (gelatina, pescado en gelatina, pescado en gelatina, etc.)

Productos de caviar cocido

Productos culinarios no cocinados después de mezclar: ensaladas de pescado y marisco sin aderezo

Productos alimenticios de pescado hervidos y congelados: productos estructurados ("palitos de cangrejo", etc.), carne de mariscos, platos de mariscos, camarones, cangrejo, productos cárnicos de krill

Caviar de esturión: granulado enlatado, pajusa, granulado pasteurizado, halcón ligeramente salado y salado

Caviar de salmón granulado salado - enlatado, barril, huevos congelados

caviar de otros pescados: salados, ligeramente salados, ahumados, secos, pasteurizados

análogos del caviar, incluidas las proteínas

Productos pesqueros comestibles secos procedentes de capturas de

recursos biológicos acuáticos de la pesca marina: caldo seco de mejillones, cubos y pastas de caldo, proteínas aisladas, hidrolizado de mejillones, concentrado de proteínas e hidratos de carbono de mejillones

0,1 Productos comestibles de pescado refrigerados, congelados y congelados - Carne picada de condición especial

conservas de carne de molusco bivalvo

Pescado ahumado cortado en trozos, ligeramente salado, incluidos los filetes de pescado de mar, envasado al vacío

pescado salado, picante y en escabeche, incluso congelado, salado y ligeramente salado, incluso sin conservantes, así como filetes, cortados en rodajas con adición de rellenos, especias, guarniciones, aceite vegetal (incluido el pescado de la familia del salmón)

Productos culinarios que no han sido sometidos a tratamiento térmico después de la mezcla: ensaladas de pescado y marisco con aderezos (mayonesa, salsa, etc.), pescado picado en salazón, patés, pastas, aceite de arenque, caviar, krill, etc.

Los productos culinarios de caviar son platos multicomponente que no han sido sometidos a un tratamiento térmico después de la mezcla

Productos de pescado comestibles hervidos y congelados: platos de pescado para almuerzos y meriendas preparados y congelados rápidamente, panqueques con pescado, relleno de pescado, incluidos crustáceos envasados al vacío

Moluscos bivalvos (mejillones, ostras, vieiras, etc.) vivos, refrigerados, congelados y congelados

leches saladas

		Conservas-Pastas, Conservas-Pastas, Pastas Proteicas
	0,01	Pescado crudo (fresco) y pescado vivo
		Pescado refrigerado, congelado y congelado
		Crustáceos y demás invertebrados acuáticos, vivos, refrigerados, congelados y congelados
		Productos de pescado comestibles refrigerados, congelados y congelados: filetes de pescado, pescado cortado especialmente, pescado picado, productos cárnicos picados moldeados, incluidos los que tienen componentes de harina
		Semen y caviar, refrigerados, congelados y congelados
		Hígados y cabezas de pescado congelados
V. parahemolyticus, UFC/g, no más de	10	Productos pesqueros ahumados en frío de pescado de mar, incluidos los congelados, sin cortar, cortados (incluidos los en rodajas (en trozos, porciones))
		Pescados de mar ahumados, cortados, ligeramente salados, incl. los filetes de pescado de mar, incluidos los envasados al vacío
	100	Pescado crudo (fresco), pescado de mar y pescado de mar vivo
		Pescados de mar refrigerados, congelados y congelados
		Productos comestibles de pescado de mar refrigerados, congelados y congelados: filetes de pescado, pescado cortado especialmente, pescado picado, productos de carne picada, incluidos los que tienen componente de harina, carne picada de condición especial
		Semen y caviar de pescado de mar, refrigerados, congelados y congelados

		Hígados y cabezas congelados de pescado marino
		Crustáceos y demás invertebrados acuáticos, vivos, refrigerados, congelados y congelados
		Moluscos bivalvos (mejillones, ostras, vieiras, etc.), refrigerados, congelados y congelados
V. parahaemolyticus, no permitido en el peso del producto (g/cm ³)	25	Moluscos bivalvos vivos (mejillones, ostras, vieiras, etc.)
Bacterias del género Enterococcus, no permitidas en el peso del producto (g/cm ³)	0,1	Moluscos bivalvos vivos (mejillones, ostras, vieiras, etc.)
Bacterias del género Enterococcus, UFC/g, no más de	1 x 10 ³	Productos comestibles de pescado hervidos y congelados: platos de pescado para la cena y la merienda preparados rápidamente, tortitas con pescado, rellenos de pescado, incluidos los envasados al vacío (en productos de piezas en porciones), crustáceos (en productos de piezas en porciones), carne de mariscos, platos de carne de marisco (en productos de piezas en porciones), productos de camarones, cangrejo, carne de krill (en productos de piezas en porciones)
	2 x 10 ³	Productos comestibles de pescado hervidos y congelados: productos estructurados ("palitos de cangrejo", etc.), crustáceos (en productos de carne picada), carne de mariscos, platos de carne de marisco (en productos de carne picada), productos de camarones, cangrejo, carne de krill (en productos de carne picada)

Clostridios reductores de sulfito, no permitidos en el peso del producto (g)

- | | |
|-----|--|
| 1 | <p>Conservas de pescado tratado térmicamente</p> <p>Pescado seco</p> <p>Productos culinarios sometidos a tratamiento térmico: pescado y productos picados, pastas, patés, horneados, fritos, hervidos, rellenos, etc., con un componente de harina (tartas, albóndigas, etc.), incluidos los congelados, productos multicomponente, incluidos los congelados (solyanka, pilaf, bocadillos, mariscos guisados con verduras)</p> <p>Productos alimenticios hervidos y congelados envasados al vacío - productos estructurados ("palitos de cangrejo", etc.), crustáceos, carne de mariscos, platos de mariscos, camarones, cangrejo, productos cárnicos de krill</p> <p>Caviar de esturión: granulado enlatado, pajusa, granulado pasteurizado, halcón ligeramente salado y salado</p> <p>Caviar de salmón granulado salado - enlatado, barril, huevos congelados</p> <p>caviar de otros pescados: salados, ligeramente salados, ahumados, secos, pasteurizados</p> <p>Productos pesqueros comestibles secos procedentes de capturas de recursos biológicos acuáticos - concentrado de proteínas e hidratos de carbono procedentes de mejillones, envasados al vacío</p> |
| 0,1 | <p>Productos comestibles de pescado refrigerados, congelados y congelados - Carne picada de condición especial</p> <p>Conservas-pastas proteicas</p> <p>análogos del caviar, incluidas las proteínas</p> <p>Productos comestibles de pescado ahumados en caliente, envasados</p> |

al vacío, congelados

Productos de pescado comestibles ahumados en frío envasados al vacío, incluidos los productos de pescado comestibles congelados, sin cortar, cortados (incluidos los en rodajas (en rodajas, porciones)), productos de balyk ahumados en frío (incluidos los rebanados), pescados variados, carne picada, productos con especias

Pescado ahumado cortado en trozos, ligeramente salado, incluidos los filetes de pescado de mar, envasado al vacío

pescado salado, picante y en escabeche, incluso congelado, envasado al vacío, sin cortar, salado y ligeramente salado, incluso sin conservantes, así como filetes, cortados en rodajas con la adición de rellenos, especias, guarniciones, aceite vegetal (incluido el pescado de la familia del salmón)

Pescado, seco, envasado al vacío

Productos de pescado comestibles hervidos y congelados: platos de pescado para la cena y la merienda preparados y congelados rápidamente, panqueques con pescado, relleno de pescado, incluso envasados al vacío

Moluscos bivalvos vivos (mejillones, ostras, vieiras, etc.)

Productos pesqueros comestibles secos y desecados de invertebrados marinos

0,01

Productos de pescado comestibles refrigerados, congelados y congelados envasados al vacío: filetes de pescado, pescado cortado especialmente, pescado picado, productos cárnicos picados moldeados, incluidos los que tienen componente de harina

		conservas de pescado picante y especial de pescado sin cortar y sin cortar
		Conservas ligeramente saladas de pescado picante y salazón especial de pescado sin cortar y cortado
		Conservas de pescado cortado con adición de aceites vegetales, rellenos, salsas, con y sin guarniciones (incluido el salmón)
		Pastas de conservas de pescado
		conservas de otras capturas de recursos biológicos acuáticos con adición de aceites vegetales, rellenos, salsas, con y sin guarniciones
		productos pesqueros comestibles secos procedentes de capturas de recursos biológicos acuáticos de la pesca marina: caldo seco de mejillones, cubos y pastas de caldo, aislados de proteínas
Moldear No permitido en el peso del producto (g)	0,1	Caviar de esturión pasteurizado granulado Caviar pasteurizado de otros pescados
Moldear UFC/g, no más de	10	conservas de pescado picante y especial de pescado sin cortar y sin cortar Conservas ligeramente saladas de pescado picante y salazón especial de pescado sin cortar y cortado Conservas de pescado cortado con adición de aceites vegetales, rellenos, salsas, con y sin guarniciones (incluido el salmón)

		Conservas-Pastas, Conservas-Pastas, Pastas Proteicas
		conservas de otras capturas de recursos biológicos acuáticos con adición de aceites vegetales, rellenos, salsas, con y sin guarniciones
		conservas de carne de molusco bivalvo
	50	Pescado seco
		Productos culinarios que no han sido tratados térmicamente después de mezclarlos: ensaladas de pescado y marisco con aderezos (mayonesa, salsa, etc.)
		Caviar de esturión: enlatado granulado, pajusa, halcón ligeramente salado y salado
		Caviar de salmón granulado salado - enlatado, barril, huevos congelados
		caviar de otros pescados: salados, ligeramente salados, ahumados, secos
		análogos del caviar, incluidas las proteínas
	100	Algas y otras plantas acuáticas, algas marinas,
Levadura No permitido en el peso del producto (g)	0,1	Caviar de esturión pasteurizado granulado
		Caviar pasteurizado de otros pescados
Levadura UFC/g, no más de	50	Caviar de esturión, caviar en conserva granulado, pajusa
		análogos del caviar, incluidas las proteínas
	100	conservas de pescado picante y especial de pescado sin cortar y sin cortar

Conservas ligeramente saladas de pescado picante y salazón especial de pescado sin cortar y cortado

Conservas de pescado cortado con adición de aceites vegetales, rellenos, salsas, con y sin guarniciones (incluido el salmón)

conservas de otras capturas de recursos biológicos acuáticos con adición de aceites vegetales, rellenos, salsas, con y sin guarniciones

conservas de carne de molusco bivalvo

Conservas-Pastas, Conservas-Pastas, Pastas Proteicas

Pescado seco

Productos culinarios que no han sido tratados térmicamente después de mezclarlos: ensaladas de pescado y marisco con aderezos (mayonesa, salsa, etc.)

Caviar de esturión, ligeramente salado y salado

200 Caviar de la familia del salmón, granulado salado a partir de bayas congeladas

300 caviar de pescado de la familia del salmón, granulado, salado, enlatado, en barril

caviar de otros pescados: salados, ligeramente salados, ahumados, secos

Moho y levadura en total,
UFC/g, no más de

100 Pescado seco

Productos pesqueros comestibles secos y desecados de invertebrados marinos

Sopas, secas, con pescado, que requieren ebullición

		Productos culinarios sometidos a tratamiento térmico, incluidos los congelados: pescados y productos picados, pastas, patés, horneados, fritos, hervidos, rellenos, etc., incluidos los que tienen un componente de harina (tartas, albóndigas, etc.)
Bacterias del género <i>Proteus</i> , no permitidas en el peso del producto (g)	0,1	Productos culinarios que no han sido sometidos a tratamiento térmico después de la mezcla: ensaladas de pescado y marisco sin aderezo, ensaladas de pescado y marisco con aderezos (mayonesa, salsa, etc.), pescado picado salado, patés, pastas, aceite de arenque, aceite de caviar, aceite de krill, etc.
		Los productos culinarios de caviar son platos multicomponente que no han sido sometidos a un tratamiento térmico después de la mezcla
	1	Moluscos bivalvos vivos (mejillones, ostras, vieiras, etc.)

Normas de seguridad microbiológica para otros alimentos
Productos pesqueros

Índice	Nivel permisible	Nota
1	2	3
Número de microorganismos mesófilos, aeróbicos y anaerobios facultativos (CMAFAnM), UFC/g, no superior a	1 x 10 ³	Gelatinas de pescado (áspic) Platos de pescado: pescado hervido escalfado, guisado, frito, al horno Productos pesqueros listos para cocinar en envases de consumo, incluidos los envasados al vacío
	2,5 x 10 ³	Platos de pescado: platos de chuletas de pescado (chuletas, zrazy, escalopes, albóndigas con salsa de tomate), productos horneados, pasteles
	1 x 10 ⁴	Ensaladas con pescado sin aliño Pescado hervido frito con adobo Sopas frías: borscht, sopa de col verde con pescado (sin aderezo con crema agria)
	5 x 10 ⁴	Ensaladas con pescado y aderezos (mayonesa, salsas, etc.)
	Bacterias del grupo Escherichia coli (coliformes) (BGCP), no permitidas en productos masivos (g)	1

		platos de chuletas de pescado (chuletas, zrazy, escalopes, albóndigas con salsa de tomate), productos horneados, pasteles
		Productos pesqueros listos para cocinar en envases de consumo, incluidos los envasados al vacío
	0,1	Ensaladas con pescado, sin aderezo, con aderezos (mayonesa, salsas, etc.)
	0,01	Sopas frías: borscht, sopa de col verde con pescado (sin aderezo con crema agria)
E. coli, no permitida en la masa del producto (g)	0,1	Ensaladas con pescado, sin aderezo, con aderezos (mayonesa, salsas, etc.)
		Sopas frías: borscht, sopa de col verde con pescado (sin aderezo con crema agria)
S. aureus, no permitido en masa (g)	1	Gelatinas de pescado (áspic)
		Pescado hervido frito con adobo
		Platos de pescado: hervidos escalfados, guisados, fritos, horneados, platos de chuletas de pescado (chuletas, zrazy, escalopes, albóndigas con salsa de tomate), productos horneados, pasteles
		Productos pesqueros listos para cocinar en envases de consumo, incluidos los envasados al vacío
	0,1	Sopas frías: borscht, sopa de col verde con pescado (sin aderezo con crema agria)

Bacterias del género <i>Proteus</i> , no permitidas en el peso del producto (g)	0,1	Ensaladas con pescado, sin aderezo, con aderezos (mayonesa, salsas, etc.)
		Ensaladas con pescado, sin aderezo, con aderezos (mayonesa, salsas, etc.)
		Gelatinas de pescado (áspic)
		Pescado hervido frito con adobo
		Platos de pescado: hervidos escalfados, guisados, fritos, horneados, platos de chuletas de pescado (chuletas, zrazy, escalopes, albóndigas con salsa de tomate), productos horneados, pasteles
Clostridios reductores de sulfito, no permitidos en el peso del producto (g)	0,1	Sopas frías: borscht, sopa de col verde con pescado (sin aderezo con crema agria)
		Productos pesqueros listos para cocinar en envases de consumo, incluidos los envasados al vacío
Levadura, UFC/g, máx.	200	Productos pesqueros listos para cocinar en envases de consumo, incluidos los envasados al vacío
	500	Ensaladas con pescado con aliños (mayonesa, salsas, etc.) y conservantes
Molde, UFC/g, máx.	200	Ensaladas con pescado y aderezos (mayonesa, salsas, etc.)
	50	Ensaladas con pescado y aderezos (mayonesa, salsas, etc.)

Cuadro 3

Normas de seguridad microbiológica
Alimentos Productos de pescado para alimentos infantiles (para niños)
preescolar y edad escolar)

Índice	Nivel permisible	Nota
1	2	3
Número de microorganismos mesófilos, aeróbicos y anaerobios facultativos (CMAFAnM), UFC/g, no superior a	1 x 10 ³	Productos alimenticios de pescado hervidos y congelados: productos estructurados ("palitos de cangrejo", etc.)
	1 x 10 ⁴	Productos culinarios cocidos, incl. pescados congelados, al horno y carne picada, hervidos Productos culinarios no cocinados después de mezclar: ensaladas de pescado y marisco sin aderezo
	2 x 10 ⁴	Productos pesqueros comestibles hervidos y congelados: platos de pescado para el almuerzo preparados y congelados rápidamente, incluidos los envasados al vacío
	5 x 10 ⁴	Productos semielaborados procedentes de capturas de recursos biológicos acuáticos
Bacterias del grupo Escherichia coli (coliformes) (BGCP), no permitidas en el peso del producto (g)	1	Productos culinarios cocidos, incl. pescados congelados, al horno y carne picada, hervidos Productos culinarios no cocinados después de mezclar: ensaladas de pescado y marisco sin aderezo Productos alimenticios de pescado hervidos y congelados: productos estructurados ("palitos de cangrejo", etc.)
	0,1	Productos pesqueros comestibles hervidos y congelados: platos de pescado para el almuerzo preparados y congelados rápidamente, incluidos los envasados al vacío

	0,01	Productos semielaborados procedentes de capturas de recursos biológicos acuáticos
S. aureus, no permitido en masa (g)	1	Productos culinarios cocidos, incl. pescados congelados, al horno y carne picada, hervidos Productos culinarios no cocinados después de mezclar: ensaladas de pescado y marisco sin aderezo Productos alimenticios de pescado hervidos y congelados: productos estructurados ("palitos de cangrejo", etc.)
	0,1	Productos pesqueros comestibles hervidos y congelados: platos de pescado para el almuerzo preparados y congelados rápidamente, incluidos los envasados al vacío
	0,01	Productos semielaborados procedentes de capturas de recursos biológicos acuáticos
Bacterias del género Proteus, no permitidas en el peso del producto (g)	0,1	Productos culinarios no cocinados después de mezclar: ensaladas de pescado y marisco sin aderezo
Clostridios reductores de sulfito, no permitidos en el peso del producto (g)	1	Productos culinarios cocidos, incluidos el pescado congelado y la carne picada, horneados, hervidos, incluso envasados al vacío Productos alimenticios de pescado hervidos y congelados: productos estructurados ("palitos de cangrejo", etc.)
	0,1	Productos semielaborados procedentes de capturas de recursos biológicos acuáticos Productos pesqueros comestibles hervidos y congelados: platos de pescado para el almuerzo preparados y congelados rápidamente, incluidos los envasados al vacío

		Productos semielaborados procedentes de capturas de recursos biológicos acuáticos
	0,01	Productos semielaborados procedentes de capturas de recursos biológicos acuáticos, envasados al vacío
V. parahaemolyticus, UFC/g, no más de	100	Productos semielaborados de pescado de mar
Bacterias del género Enterococcus, UFC/g, no más de	1 x 10 ³	Productos de pescado comestibles hervidos y congelados: platos de pescado para la cena preparados y ultracongelados a partir de piezas en porciones, incluidas las envasadas al vacío
	2 x 10 ³	Productos comestibles de pescado hervidos y congelados: productos estructurados ("palitos de cangrejo", etc.), carne picada
Moho y levadura en total, UFC/g, no más de	100	Productos culinarios cocidos, incl. pescados congelados, al horno y carne picada, hervidos

Cuadro 4

Normas de seguridad microbiológica para
tipos de materias primas y componentes alimentarios,
utilizado en la producción de productos pesqueros comestibles
Para alimentos para bebés

Índice	Nivel permisible	Nota
1	2	3
Número de microorganismos mesófilos, aeróbicos y anaerobios facultativos	5 x 10 ⁴	Pescado crudo (fresco), refrigerado, congelado, congelado

(CMAFAnM), UFC/g, no superior a

Bacterias del grupo Escherichia coli (coliformes) (BGCP), no permitidas en el peso del producto (g) 0,01

S. aureus, no permitido en masa (g) 0,01

Indicadores de seguridad microbiológica de las conservas
Productos alimenticios y pesqueros

Grupo de alimentos enlatados	Requisitos de esterilidad industrial		Nota
	Grupo de microorganismos detectados en conservas	Criterios de evaluación	
1	2	3	4
Conservas completas del grupo "A"	microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios facultativos- anaerobios formadores de esporas de los grupos B. cereus y B. polymyxa	no están permitidos en 1 g (cm ³) de productos	conservas de pescado, hígado de pescado y capturas de recursos biológicos acuáticos en envases de vidrio, aluminio y hojalata
	Microorganismos mesófilos aeróbicos y anaerobios facultativos formadores de esporas del grupo B. subtilis	No más de 11 células por 1 g (cm) de producto	
	clostridios mesófilos C. botulinum y/o C. perfringens	no están permitidos en 1 g (cm ³) de productos	
	Clostridios mesófilos (excepto C. botulinum y/o C. perfringens)	no más de 1 célula por 1 g (cm ³) de producto	
	microorganismos no formadores de esporas, incluidos los hongos del ácido láctico, los hongos del moho y las levaduras	no están permitidos en 1 g (cm ³) de productos	
	Microorganismos anaerobios termófilos, aeróbicos y anaerobios facultativos formadores de esporas	no están permitidos en 1 g (cm ³) de productos	
Conservas completas del grupo "A" para alimentos infantiles	microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios facultativos- anaerobios formadores de esporas de los grupos B. cereus y B. polymyxa	no están permitidos en 1 g (cm ³) de productos	conservas de pescado, hígado de pescado y capturas de recursos biológicos acuáticos en envases de vidrio, aluminio y hojalata
	microorganismos mesófilos aeróbicos y anaerobios facultativos-anaerobios	No más de 11 células por 1 g (cm ³) de producto	

	formadores de esporas del grupo B. subtilis, clostridios mesófilos de C. botulinum y/o C. perfringens	No permitido en 10 g (cm ³) de producto	
	Clostridios mesófilos (excepto C. botulinum y/o C. perfringens)	No más de 1 célula por cada 10 g (cm ³) de producto	
	microorganismos no formadores de esporas, incluidos los hongos del ácido láctico, los hongos del moho y las levaduras	no están permitidos en 1 g (cm ³) de productos	
	Microorganismos anaerobios termófilos, aeróbicos y anaerobios facultativos formadores de esporas	no están permitidos en 1 g (cm ³) de productos	
Alimentos semienlatados del grupo "D"	número de microorganismos mesófilos, aeróbicos y anaerobios facultativos (CMAFAnM)	2 x 10 ² UFC/g o menos	Conservas semiconservas de pescado, pasteurizadas, en envases de vidrio
	Bacteria Escherichia coli (coliformes) (BGCP)	no están permitidos en 1 g de productos	
	B. cereus	no están permitidos en 1 g de productos	
	clostridios reductores de sulfito	no están permitidos en 1 g de productos	
	S. aureus y otros estafilococos coagulasa positivos	no están permitidos en 1 g de productos	

Notas: 1. Grupo "A": productos de pescado comestibles enlatados con un pH de 4,2 o más, así como productos de pescado comestibles enlatados con acidez ilimitada, preparados sin ácido añadido.

2. Grupo "D" - productos pesqueros enlatados pasteurizados.

Apéndice Nº 2
a los Reglamentos Técnicos
Unión Económica Euroasiática
"Sobre la inocuidad del pescado y los productos pesqueros"
(TR EAEU 040/2016)

ConsultantPlus: nota.

A partir del 10.07.2024, el Anexo 2 deja de ser válido ([Decisión](#) del Consejo de la CEE de 23.06.2023 n.º 70).

NIVELES MÁXIMOS PERMITIDOS
RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS, ESTIMULANTES
CRECIMIENTO DE ANIMALES (INCLUIDOS LOS MEDICAMENTOS HORMONALES),
MEDICAMENTOS (INCLUIDOS LOS ANTIMICROBIANOS)
FONDOS) EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE LA ACUICULTURA
DE ORIGEN ANIMAL <*>

Nombre	nivel admisible, mg/kg, no más de	Notas
1	2	3

I. Niveles máximos admisibles de residuos antimicrobianos

Amoxicilina Amoxicilina (penicilinas)	0,05 (tejido muscular en proporción natural a la piel)	
Ampicilina Ampicilina (penicilinas)	0,05 (tejido muscular en proporción natural a la piel)	
Bacitracina Bacitracina (polipéptidos)	No permitido (< 0.02)	
Bencilpenicilina (penetamato) Bencilpenicilina/Penetamato (penicilinas)	0,05 (tejido muscular en proporción natural a la piel)	
Danofloxacino Danofloxacino (quinolonas)	0,1 (tejido muscular en proporción natural a la piel)	
Dicloxacilina Dicloxacilina (penicilinas)	0,3 (tejido muscular)	
Difloxacina Difloxacina (quinolonas)	0,3 (tejido muscular en proporción natural a la piel)	
Cloxacilina Cloxacilina (penicilinas)	0,3 (tejido muscular)	
Colistina Colistina (polimixinas)	0,15 (tejido muscular en proporción natural a la piel)	
Lasalocide Lasalocid (ionóforos)	0,005 (tejido muscular)	Lasalaciuro de sodio
Cloranfenicol (cloranfenicol) Laevomycesetinum	No permitido (< 0.0003)	

(macrólidos)		
Metronidazol (metronidazol)/ dimetridazol (dimetridazol)/ Ronidazol (ronidazol)/ Dapsona (dapsona)/ clotrimazol (clotrimazol)/ Aminitrizol (aminitrizol)	No permitido a nivel de definición del método (tejido muscular)	
Neomicina Neomicina (aminoglucósidos)	0,5 (tejido muscular)	incluida la framicitina
Nitrofuranos (incluida la furazolidona) Nitrofuranos (incluida la furazolidona)	No permitido a nivel de definición del método (tejido muscular)	
Oxacilina Oxacilina (penicilinas)	0,3 (tejido muscular)	
Ácido oxolínico Ácido oxolínico (quinolonas)	0,1 (tejido muscular en proporción natural a la piel)	
Paromomicina Paromomicina (aminoglucósidos)	0,5 (tejido muscular)	
Sarafloxacino Sarafloxacino (quinolonas)	0,03 (tejido muscular de los peces de la familia del salmón en proporción natural con la piel)	
Espectinomicina Espectinomicina (aminoglucósidos)	0,3 (tejido muscular)	
Grupo de las tetraciclinas Tetraciclina ATX (tetraciclinas)	No permitido (< 0.01)	
Tianfenicol Tianfenicol (florfenicols)	0,05 (tejido muscular en proporción natural a la piel)	como la suma de los conjugados de tianfenicol y tianfenicol por tianfenicol
Tilmicosina Tilmicosina	0,05 (tejido muscular en proporción natural a la piel)	

(macrólidos)		
Tilosina Tilosina (macrólidos)	0,1 (tejido muscular en proporción natural a la piel)	como tilosina A
Flavomicina Flavomicina (estreptotricinas)	0,7 (tejido muscular)	flavofosfolipol
Florfenicol Florfenicol (florfenicols)	1.0 (tejido muscular en proporción natural a la piel)	Suma de florfenicol y sus metabolitos como florfenicolamina
Flumequín Flumequina (quinolonas)	0,6 (tejido muscular en proporción natural a la piel)	
Ciprofloxacino (ciprofloxacino)/ enrofloxacina (enrofloxacina)/ pefloxacina (pefloxacino)/ ofloxacina (ofloxacino)/ norfloxacina (norfloxacino) (fluoroquinolonas)	0,1 (tejido muscular)	Suma de fluoroquinolonas
Eritromicina Eritromicina (macrólidos)	0,2 (tejido muscular en proporción natural a la piel)	

II. Contenidos máximos admisibles de residuos de antiprotozoarios

Halofuginona Halofuginona	0,01 (tejido muscular)	
Decoquinato Decoquinato	0,02 (tejido muscular)	
Diklazuril Diclazurilo	0,005 (tejido muscular)	Como el diclazurilo
Maduromicina Maduramicina	0,002 (tejido muscular)	
Narazin Narasin	0,005 (tejido muscular)	
Nicarbacina Nicarbacina	0,025 (tejido muscular)	como N, N'-bis (4-nitrofenol)urea

Robenidina Robenidina	0,005 (tejido muscular)	Clorhidrato de robenidina
Salinomicina Salinomicina	0,002 (tejido muscular)	salinomicina sódica
Semduramicina Semduramicina	0,002 (tejido muscular)	

<*> El control del contenido de residuos de medicamentos veterinarios, estimuladores del crecimiento animal (incluidos los medicamentos hormonales), medicamentos (incluidos los agentes antimicrobianos, a excepción del cloranfenicol (cloranfenicol), el grupo de las tetraciclinas y la bacitracina) en los productos alimenticios de la acuicultura de origen animal se llevará a cabo sobre la base de la información sobre su uso facilitada por el fabricante (persona autorizada por el fabricante, importador) en el momento de su puesta en circulación territorio de la Unión Económica Euroasiática.

Apéndice Nº 3
a los Reglamentos Técnicos
Unión Económica Euroasiática
"Sobre la inocuidad del pescado y los productos pesqueros"
(TR EAEU 040/2016)

INDICADORES PARASITOLÓGICOS
INOCUIDAD DE LOS PECES, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS Y PRODUCTOS
SU RECICLAJE

Tabla 1

Peces de agua dulce y sus subproductos

1 a 11 de este cuadro

15. Familias de caviar de pescado:

Lucio, Perca, Bacalao (género Burbot), Tímalo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	N/A	-	-	-	-
Salmón	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	N/A	N/A	-	-	-
Pescado blanco	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	N/A	-	-	-	-
esturión (cuencas del Amur, bajo Volga, Mar Caspio)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	N/A	-	-	-

Notas: 1. La abreviatura "n/a" significa "no permitido".

2. En el caso de las larvas vivas de parásitos, se utilizan las siguientes denominaciones:

Trematodos: 1 - opistorquídeos

2 - Clonorquídeas

3 - Pseudampia

4 - Metagonimus

5 - Nanophyetus

6 - Equinocasco

7 - Metorchidas

8 - Rossicotremas

9 - Apófalo

Cestodos: 10 - Diphyllbothriums

Nematodos: 11 - anisakis

12 - Contracecum

13 - Dioctohims

14 - Gnatastomía

Cuadro 2

Pescados anádromos y productos de su transformación

Grupo de productos	Indicadores parasitológicos y niveles permisibles de larvas vivas del parásito					
	1	2	3	4	5	6
1. Salmón	-	N/A	N/A	-	-	-
2. Salmón del Lejano Oriente	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
3. Pescado picado de los pescados a que se refiere el apartado 1 del presente cuadro	-	N/A	N/A	-	-	-
4. Pescado picado a que se refiere el apartado 2 del presente cuadro	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
5. Conservas de pescado y conservas especificadas en el apartado 1 del presente cuadro	-	N/A	N/A	-	-	-
6. Conservas de pescado y conservas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

incluidas en el [apartado 2](#) del presente cuadro

7. Pescado frito, en gelatina, salado, en escabeche, ahumado y seco especificado en el apartado 1 de este cuadro	-	N/A	N/A	-	-	-
8. Pescado frito, en gelatina, salado, en escabeche, ahumado y seco especificado en el punto 2 de este cuadro	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
9. Caviar (gónadas) de los peces especificados en los apartados 1 y 2 del presente cuadro	-	N/A	N/A	-	-	-

Notas: 1. La abreviatura "n/a" significa "no permitido".

2. En el caso de las larvas vivas de parásitos, se utilizan las siguientes denominaciones:

Trematodos: 1 - Nanophyetus

Cestodos: 2 - Diphyllbothriums

Nematodos: 3 - Anisakis

4 - Contracecum

Raspadores: 5 - bolbozomos

6 - Corinozoma

Cuadro 3

Pescado marino y sus subproductos

Grupo de productos	Indicadores parasitológicos y niveles permisibles de larvas vivas del parásito												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

I. Peces marinos por zona de pesca y familia

1. Mar de Barents:

Familia de platijas	-	-	-	-	-	-	-	-	N/A	-	-	-	-
Familia Smelt	-	-	-	-	-	N/A	-	-	N/A	-	-	-	-
Familia Salmonidae (peces anádromos)	-	-	-	-	-	N/A	-	-	N/A	-	-	-	-
Familia del arenque	-	-	-	-	-	-	-	-	N/A	-	-	-	-
Familia Escorpión	-	-	-	-	-	-	-	-	N/A	-	-	-	-
Familia del bacalao	-	-	N/A	-	-	N/A	-	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	-

2. Atlántico Norte:

Familia de platijas	-	-	N/A	-	-	-	-	-	N/A	-	-	-	-
Familia Smelt	-	-	N/A	-	-	-	-	-	N/A	-	-	-	-
Familia Macrurusaceae	-	-	-	-	-	-	-	-	N/A	-	-	-	-
Familia Merluz	-	-	-	-	-	-	-	-	N/A	-	-	-	-
Familia del arenque	-	-	N/A	-	-	-	-	-	N/A	-	N/A	-	-
Familia Escorpión	-	-	-	-	-	-	-	-	N/A	-	-	-	-
Familia de la caballa	-	-	-	-	-	-	-	-	N/A	-	-	-	N/A

Familia del bacalao	-	-	N/A	-	-	N/A	-	-	N/A	-	-	-	-
3. Atlántico Sur:													
La familia Cola de Lobo	-	-	-	-	-	-	-	-	N/A	-	-	-	N/A
Familia Merluz	-	-	-	-	-	-	-	-	N/A	-	-	-	-
Familia del jurel	-	-	-	-	-	-	-	-	N/A	-	-	-	-
4. Mar Báltico:													
Familia Smelt	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	N/A	-
Familia del arenque	-	-	-	-	-	-	-	-	N/A	-	-	N/A	-
Familia del bacalao	-	-	N/A	-	-	-	-	-	N/A	-	-	-	-
5. Mar Negro, Azov, Mar Mediterráneo:													
Familia Gobio	-	N/A	-	N/A	N/A	-	-	-	-	-	-	-	-
Familia de salmonetes	-	N/A	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6. Subantártida, Antártida:													
Familia de sangre blanca	-	-	-	-	-	N/A	-	-	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Familia Merluz	-	-	-	-	-	-	-	-	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Familia Nototheniaceae	-	-	-	-	-	N/A	-	-	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
La familia de errores	-	-	-	-	-	-	-	-	N/A	-	-	-	-
Familia del bacalao	-	-	-	-	-	-	-	-	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
7. Océano Índico:													

especificadas en los párrafos 1 a 8 de este cuadro

11. Pescado frito, en gelatina, salado, en escabeche, ahumado y seco de las familias especificadas en los puntos 1 a 8 de este cuadro	N/A	N/A	N/A	-	-	N/A							
12. Caviar de abadejo, bacalao	-	-	-	-	-	-	-	-	N/A	-	N/A	-	-
13. Hígado de bacalao	-	-	-	-	-	-	-	-	N/A	-	N/A	-	-

Notas: 1. La abreviatura "n/a" significa "no permitido".

2. En el caso de las larvas vivas de parásitos, se utilizan las siguientes denominaciones:

Trematodos: 1 - Nanophyetus

2 - Heterophyetus

3 - Criptocortilus

4 - Rosycotremes

5 - Apófalo

Cestodos: 6 - Diphyllbothriums

7 - Diplogonoporus

8 - Piramicefalia

Nematodos: 9 - Anisakis

10 - Contracecum

11 - Pseudoterrícolas

Raspadores: 12 - bolbozomos

13 - Corinozoma

Cuadro 4

Crustáceos de agua dulce, moluscos marinos y productos
su reciclaje

Notas: 1. La abreviatura "n/a" significa "no permitido".

2. En el caso de las larvas vivas de parásitos, se utilizan las siguientes denominaciones:

Trematodos: 1 - Paragonimus

Cestodos: 2 - espirómetros

Nematodos: 3 - Anisakis

4 - Contraecum

5 - Pseudoterrícolas

6 - Dioctófitas

7 - Gnatostomía

8 - Sulcaskaris

9 - Equinocéfalo

Apéndice Nº 4
a los Reglamentos Técnicos
Unión Económica Euroasiática
"Sobre la inocuidad del pescado y los productos pesqueros"
(TR EAEU 040/2016)

REQUISITOS HIGIÉNICOS
INOCUIDAD ALIMENTARIA DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS

Índice	nivel admisible, mg/kg, no más de	Nota
1	2	3
Histamina	100	atún, caballa, salmón, arenque, así como sus productos comestibles de pescado (excepto caviar, lecha, hígado y aceite comestible de pescado), incluidos los productos desecados <*>
Nitrosaminas (suma de N-nitrosodimetilamina (NDMA) y N-nitrosodietilamina (NDEA))	0,003	todo tipo de productos pesqueros comestibles, incluidos los productos secos <*>
Dioxinas	0,000004	todo tipo de productos pesqueros comestibles, incluidos los productos secos <*>

	0,000002 (en términos de grasa)	Aceite comestible de pescado <*>
Benz(a)pireno	0,005	Productos de pescado comestible ahumado
Bifenilos policlorados	2	todos los tipos de productos comestibles de pescado (excepto el hígado y el aceite comestible de pescado), incluidos los productos secos <*>
	5	Hígado de pescado y productos pesqueros
	3	Aceite comestible de pescado
Veneno paralizante de mariscos (saxitoxina)	0,8	Almejas
Veneno amnésico de mariscos (ácido domoico)	20	Almejas
	30	Órganos internos de los cangrejos
Veneno diarreico de mariscos (ácido okadaico)	0,16	Almejas
Índice de acidez, mg KOH/g	4	Aceite comestible de pescado
Índice de peróxido, mol de oxígeno reactivo/kg	10	Aceite comestible de pescado

 <*> En cuanto a los productos iniciales (materias primas), teniendo en cuenta el contenido de sustancias secas en el mismo y en el producto final.

Apéndice Nº 5
 a los Reglamentos Técnicos
 Unión Económica Euroasiática
 "Sobre la inocuidad del pescado y los productos pesqueros"
 (TR EAEU 040/2016)

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL Y RENDIMIENTO
 INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LA ALIMENTACIÓN INFANTIL
 PRIMEROS AÑOS**

Tabla 1

Valor nutricional de las conservas de pescado (por 100 g de productos)

Criterio (indicador)	Unidad	Nivel permisible		Nota
		Normalizado	Etiquetado	
1	2	3	4	5
Fracción de masa de materia seca	G	15 - 25	-	
Proteína	G	8 - 15	+	
Gordo	G	5 - 11	+	
Valor energético	Kcal	100 - 155	+	
Sal	G	no más de 0,4	+	
Minerales - Hierro	Mg	0,4 - 3,0	+	Para productos enriquecidos
Vitaminas:				
tiamina (B1)	Mg	0,1 - 0,2	+	Para productos enriquecidos
riboflavina (B2)	Mg	0,1 - 0,3	+	Para productos enriquecidos
Niacina (PP)	Mg	1 - 4	+	Para productos enriquecidos
Almidón	G	no más de 3	-	Se aplica como espesante
Harina de arroz y trigo	G	no más de 5	-	aplicado como espesante

Cuadro 2

Indicadores de seguridad de las conservas de pescado

Índice	nivel admisible, mg/kg, no más de	Nota
1	2	3
Bifenilos policlorados	0,5	
Histamina <*>	100	atún, caballa, salmón, arenque
Nitrosaminas	No permitido (< 0.001)	
Dioxinas <***>	No permitido	
Indicadores microbiológicos	deben cumplir los requisitos de	

esterilidad industrial para las
conservas del grupo "A"
previstos en el cuadro 5 del
anexo Nº 1 del Reglamento
Técnico de la Unión Económica
Euroasiática "Sobre la
inocuidad del pescado y los
productos pesqueros" (TR
EAEU/201)

<*> En cuanto a los productos iniciales (materias primas), teniendo en cuenta el contenido de sustancias secas en el mismo y en el producto final.

<*> Las dioxinas se determinan en el caso de una suposición razonable sobre su posible presencia en los productos iniciales (materias primas), teniendo en cuenta lo siguiente:

a) El contenido máximo de dioxinas no se aplica a los productos que contengan menos del 1 % de materia grasa;

b) Las dioxinas son la suma de las dibenzoparadioxinas policloradas (PCDD) y los dibenzofuranos policlorados (PCDF) y se expresan como la suma de los equivalentes tóxicos (TE) en la escala de la Organización Mundial de la Salud (OMS):

Equivalentes tóxicos (según la escala de la OMS)

Congénere	Valor de TE
1	2

1. Dibenzoparadioxinas (PCDD):

2,3,7,8-tetraclorodibenzodioxina	1
1,2,3,7,8-pentaclorodibenzodioxina	1
1,2,3,4,7,8-hexaclorodibenzodioxina	0,1
1,2,3,4,7,8-hexaclorodibenzodioxina	0,1
1,2,3,7,8,9-hexaclorodibenzodioxina	0,1
1,2,3,4,6,7,8-heptaclorodibenzodioxina	0,01
Octaclorodibenzodioxina	0,0001

2. Dibenzofuranos (PCDF):

2,3,7,8-tetraclorodibenzofurano	0,1
1,2,3,7,8-pentaclorodibenzofurano	0,05
2,3,4,7,8-pentaclorodibenzofurano	0,5
1,2,3,4,7,8-hexaclorodibenzofurano	0,1

1,2,3,6,7,8-hexaclorodibenzofurano	0,1
1,2,3,7,8,9-hexaclorodibenzofurano	0,1
2,3,4,6,7,8-hexaclorodibenzofurano	0,1
1,2,3,4,6,7,8-heptaclorodibenzofurano	0,01
1,2,3,4,7,8,9-heptaclorodibenzofurano	0,01
Octaclorodibenzofurano	0,0001

Cuadro 3

Valor nutricional de las conservas de pescado y verduras
(por 100 g de productos)

Criterio (indicador)	Unidad	Nivel permisible		Nota
		Normalizado	Etiquetado	
1	2	3	4	5
Fracción de masa de materia seca	G	no menos de 17	-	
Proteína	G	1,5 - 6	+	
Gordo	G	1 - 6	+	
Valor energético	Kcal	35 - 120	+	
Sal	G	no más de 0,4	+	
Minerales - Hierro	Mg	0,4 - 3,0	+	Para productos enriquecidos
Vitaminas:				
tiamina (B1)	Mg	0,1 - 0,2	+	Para productos enriquecidos
riboflavina (B2)	Mg	0,1 - 0,3	+	Para productos enriquecidos
Niacina (PP)	Mg	1 - 4	+	Para productos enriquecidos
Almidón	G	no más de 3	-	Se aplica como espesante
Harina de arroz y trigo	G	no más de 5	-	aplicado como espesante

Cuadro 4

Indicadores de seguridad de las conservas de pescado y verduras

Índice	nivel admisible, mg/kg, no más de	Nota
1	2	3
Bifenilos policlorados	0,2	
Histamina <*>	40	atún, caballa, salmón, arenque
Nitratos	150	para alimentos enlatados que contengan verduras
Nitrosaminas	No permitido (< 0.001)	
Dioxinas <*>	No permitido	
Indicadores microbiológicos	deben cumplir los requisitos de esterilidad industrial para las conservas del grupo "A" previstos en el cuadro 5 del anexo Nº 1 del Reglamento Técnico de la Unión Económica Euroasiática "Sobre la inocuidad del pescado y los productos pesqueros" (TR EAEU/201)	

<*> En cuanto a los productos iniciales (materias primas), teniendo en cuenta el contenido de sustancias secas en el mismo y en el producto final.

<*> Las dioxinas se determinan en el caso de una suposición razonable sobre su posible presencia en los productos iniciales (materias primas), teniendo en cuenta lo siguiente:

a) El contenido máximo de dioxinas no se aplica a los productos que contengan menos del 1 % de materia grasa;

b) Las dioxinas son la suma de las dibenzoparadioxinas policloradas (PCDD) y los dibenzofuranos policlorados (PCDF) y se expresan como la suma de los equivalentes tóxicos (TE) en la escala de la Organización Mundial de la Salud (OMS):

Equivalentes tóxicos (según la escala de la OMS)

Congénere	Valor de TE
1	2

1. Dibenzoparadioxinas (PCDD):

2,3,7,8-tetraclorodibenzodioxina 1

1,2,3,7,8-pentaclorodibenzodioxina	1
1,2,3,4,7,8-hexaclorodibenzodioxina	0,1
1,2,3,4,7,8-hexaclorodibenzodioxina	0,1
1,2,3,7,8,9-hexaclorodibenzodioxina	0,1
1,2,3,4,6,7,8-heptaclorodibenzodioxina	0,01
Octaclorodibenzodioxina	0,0001
2. Dibenzofuranos (PCDF):	
2,3,7,8-tetraclorodibenzofurano	0,1
1,2,3,7,8-pentaclorodibenzofurano	0,05
2,3,4,7,8-pentaclorodibenzofurano	0,5
1,2,3,4,7,8-hexaclorodibenzofurano	0,1
1,2,3,6,7,8-hexaclorodibenzofurano	0,1
1,2,3,7,8,9-hexaclorodibenzofurano	0,1
2,3,4,6,7,8-hexaclorodibenzofurano	0,1
1,2,3,4,6,7,8-heptaclorodibenzofurano	0,01
1,2,3,4,7,8,9-heptaclorodibenzofurano	0,01
Octaclorodibenzofurano	0,0001

Apéndice Nº 6
a los Reglamentos Técnicos
Unión Económica Euroasiática
"Sobre la inocuidad del pescado y los productos pesqueros"
(TR EAEU 040/2016)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Y RENDIMIENTO
INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LA ALIMENTACIÓN INFANTIL
EDAD PREESCOLAR Y ESCOLAR

Tabla 1

Valor nutricional de los productos semielaborados a partir de productos pesqueros comestibles
(por 100 g de productos)

Criterio (indicador)	Unidad	Nivel permisible	
		Normalizado	Etiquetado

1	2	3	4
Proteína	G	no menos de 16	+
Gordo	G	1 - 11	+
Valor energético	Kcal	70 - 160	+

Cuadro 2

Indicadores de seguridad de los productos semielaborados procedentes de alimentos
Productos pesqueros

Índice	nivel admisible, mg/kg, no más de	Nota
1	2	3

Ficotoxinas:

Veneno paralizante de mariscos (saxitoxina)	No permitido	Almejas
Veneno amnésico de mariscos (ácido domoico)	No permitido	Moluscos, órganos internos de los cangrejos
veneno diarreico de mariscos (ácido okadaico)	No permitido	Almejas

Nitrosaminas:

suma N-nitrosodimetilamina (NDMA) y N-nitro-zodietilamina (NDEA)	No permitido	
Histamina <*>	100	atún, caballa, salmón, arenque
Bifenilos policlorados	0,5	
Dioxinas <*>	No permitido	Productos pesqueros semielaborados

<*> En cuanto a los productos iniciales (materias primas), teniendo en cuenta el contenido de sustancias secas en el mismo y en el producto final.

<*> Las dioxinas se determinan en el caso de una suposición razonable sobre su posible presencia en los productos iniciales (materias primas), teniendo en cuenta lo siguiente:

a) El contenido máximo de dioxinas no se aplica a los productos que contengan menos del 1 % de materia grasa;

b) Las dioxinas son la suma de las dibenzoparadioxinas policloradas (PCDD) y los dibenzofuranos policlorados (PCDF) y se expresan como la suma de los equivalentes tóxicos (TE) en la escala de la

Organización Mundial de la Salud (OMS):

Equivalentes tóxicos (según la escala de la OMS)

Congéneres	Valor de TE
1	2

1. Dibenzoparadióxinas (PCDD):

2,3,7,8-tetraclorodibenzodioxina	1
1,2,3,7,8-pentaclorodibenzodioxina	1
1,2,3,4,7,8-hexaclorodibenzodioxina	0,1
1,2,3,4,7,8-hexaclorodibenzodioxina	0,1
1,2,3,7,8,9-hexaclorodibenzodioxina	0,1
1,2,3,4,6,7,8-heptaclorodibenzodioxina	0,01
Octaclorodibenzodioxina	0,0001

2. Dibenzofuranos (PCDF):

2,3,7,8-tetraclorodibenzofurano	0,1
1,2,3,7,8-pentaclorodibenzofurano	0,05
2,3,4,7,8-pentaclorodibenzofurano	0,5
1,2,3,4,7,8-hexaclorodibenzofurano	0,1
1,2,3,6,7,8-hexaclorodibenzofurano	0,1
1,2,3,7,8,9-hexaclorodibenzofurano	0,1
2,3,4,6,7,8-hexaclorodibenzofurano	0,1
1,2,3,4,6,7,8-heptaclorodibenzofurano	0,01
1,2,3,4,7,8,9-heptaclorodibenzofurano	0,01
Octaclorodibenzofurano	0,0001

Cuadro 3

Valor nutricional de los productos culinarios a partir de pescados comestibles
Productos (por 100 g de productos)

Criterio (indicador)	Unidad	Nivel permisible	
		Normalizado	Etiquetado
1	2	3	4

Proteína	G	no menos de 13	+
Gordo	G	no más de 8	+
Valor energético	Kcal	90 - 130	+
Sal	G	no más de 0,8	+
Almidón	G	no más de 5	-

Cuadro 4

Indicadores de seguridad de los productos alimenticios culinarios
Productos pesqueros

Índice	nivel admisible, mg/kg, no más de	Nota
1	2	3

Ficotoxinas:

Veneno paralizante de mariscos (saxitoxina)	Control de productos iniciales (materias primas)	Almejas
Veneno amnésico de mariscos (ácido domoico)	Control de productos iniciales (materias primas)	Moluscos, órganos internos de los cangrejos
Veneno diarreico de mariscos (ácido okadaico)	Control de productos iniciales (materias primas)	Almejas

Antibióticos <*>:

Cloranfenicol (cloranfenicol)	No permitido (< 0.0003)	Para productos con un componente lácteo
Grupo de las tetraciclinas	No permitido (< 0.01)	Para productos con un componente lácteo
penicilina	No permitido (< 0.01)	Para productos con un componente lácteo
estreptomicina	No permitido (< 0.5)	Para productos con un componente lácteo
Bacitracina	No permitido	Para productos con componente de huevo
Benz(a)pireno	No permitido (< 0.0002)	

Nitrosaminas:

suma N-nitrosodimetilamina (NDMA) y N-nitrosodietilamina (NDEA)	No permitido (< 0.001)
---	------------------------

Histamina <*>

100

atún, caballa, salmón, arenque

Bifenilos policlorados	0,5	
Dioxinas <***>	No permitido	Productos pesqueros semielaborados

<*> Es necesario controlar las cantidades residuales de los antibióticos que se utilizaron en la producción de los productos iniciales (materias primas). El control del contenido de cloranfenicol (cloranfenicol) en los productos transformados de origen animal, listos para el consumo, se efectúa en presencia de un método de investigación (ensayos) y de mediciones incluido en la lista de normas que contiene normas y métodos de investigación (ensayos) y mediciones, incluidas las normas de muestreo necesarias para la aplicación y cumplimiento de los requisitos del [Reglamento Técnico de la Unión Económica Euroasiática "Sobre la seguridad del pescado y los productos pesqueros"](#) (TR EAEU 040/2016) y la aplicación de la evaluación de la conformidad de los objetos del reglamento técnico. Antes de la aprobación de dicho método, se lleva a cabo un control de los productos iniciales (materias primas). Control de antibióticos de tetraciclina en peces, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos, otros animales acuáticos y sus productos se lleva a cabo en presencia del método de investigación (ensayos) y las mediciones incluidas en la lista de normas que contiene las normas y métodos de investigación (ensayos) y mediciones, incluidas las normas de muestreo necesarias para la aplicación y ejecución [de los requisitos del Reglamento Técnico de la Unión Económica Euroasiática «Sobre la seguridad del pescado y los productos pesqueros»](#) (TR EAEU 040/2016) y la evaluación de la conformidad de los objetos del reglamento técnico.

<*> En cuanto a los productos iniciales (materias primas), teniendo en cuenta el contenido de sustancias secas en el mismo y en el producto final.

<***> Las dioxinas se determinan en el caso de una hipótesis razonable sobre su posible presencia en los productos iniciales (materias primas), teniendo en cuenta lo siguiente:

a) El contenido máximo de dioxinas no se aplica a los productos que contengan menos del 1 % de materia grasa;

b) Las dioxinas son la suma de las dibenzoparadioxinas policloradas (PCDD) y los dibenzofuranos policlorados (PCDF) y se expresan como la suma de los equivalentes tóxicos (TE) en la escala de la Organización Mundial de la Salud (OMS):

Equivalentes tóxicos (según la escala de la OMS)

Congénere	Valor de TE
1	2

1. Dibenzoparadioxinas (PCDD):

2,3,7,8-tetraclorodibenzodioxina	1
1,2,3,7,8-pentaclorodibenzodioxina	1
1,2,3,4,7,8-hexaclorodibenzodioxina	0,1

1,2,3,4,7,8-hexaclorodibenzodioxina	0,1
1,2,3,7,8,9-hexaclorodibenzodioxina	0,1
1,2,3,4,6,7,8-heptaclorodibenzodioxina	0,01
Octaclorodibenzodioxina	0,0001
2. Dibenzofuranos (PCDF):	
2,3,7,8-tetraclorodibenzofurano	0,1
1,2,3,7,8-pentaclorodibenzofurano	0,05
2,3,4,7,8-pentaclorodibenzofurano	0,5
1,2,3,4,7,8-hexaclorodibenzofurano	0,1
1,2,3,6,7,8-hexaclorodibenzofurano	0,1
1,2,3,7,8,9-hexaclorodibenzofurano	0,1
2,3,4,6,7,8-hexaclorodibenzofurano	0,1
1,2,3,4,6,7,8-heptaclorodibenzofurano	0,01
1,2,3,4,7,8,9-heptaclorodibenzofurano	0,01
Octaclorodibenzofurano	0,0001

Apéndice Nº 7
a los Reglamentos Técnicos
Unión Económica Euroasiática
"Sobre la inocuidad del pescado y los productos pesqueros"
(TR EAEU 040/2016)

NORMAS
CONTENIDO DE HUMEDAD ADMISIBLE EN EL TEJIDO MUSCULAR CONGELADO
PRODUCTOS PESQUEROS COMESTIBLES DE LAS PRINCIPALES ESPECIES DE PESCADO COMERCIAL
E INVERTEBRADOS ACUÁTICOS

Nombre de las principales especies de peces comerciales e invertebrados acuáticos			Contenido aceptable humedad, %, no más de	Grupo N, fracción de humedad, %
Ruso	Latín	Mercancía		
1	2	3	4	5

I. Peces marinos y oceánicos

1.	Salmón del Atlántico	Salmo salar	Salmón del Atlántico (salmón)	72,0	Grupo 1 - 72% y menos
2.	Salmón coho	Oncorhynchus kisutch	Salmón coho	72,0	"-
3.	Seriollella	Seriollella brama	Seriollella	72,0	"-
4.	Sim	Oncorhynchus masou	Sim	72,0	"-
5.	Fletán negro	Reinhardtius hippoglossoides	fletán	74,0	2º grupo: más del 72%, pero no más del 74%
6.	Atún (atún rojo, azul, rojo, oriental)	Thunnus thynnus	atún	74,0	"-
7.	Caballa japonesa (caballa japonesa, caballa oriental, caballa de Kuril)	Scomber japonicus (Pneumatophorus japonicus)	Caballa de Kuril	74,0	"-
8.	Pez mantequilla	Hyperoglyphe perciformis	Pez mantequilla	74,0	"-
9.	Hiperoglífico	Hyperoglyphe antarctica	Pez mantequilla	74,0	"-
10.	Pescado azul vulgaris	Hyperoglyphe pringlei	Pez mantequilla	74,0	"-
11.	Salmón siberiano	Oncorhynchus keta	Salmón siberiano	76,0	Grupo 3: más del 74%, pero no más del 76%
12.	Atún aleta amarilla (atún de cola amarilla)	Thunnus albacares	atún	76,0	"-
13.	Patudo	Thunnus obesus (Parathunnus obesus)	atún	76,0	"-
14.	Atún de cola larga (atún australiano)	Thunnus tonggol (Thunnus rara)	atún	76,0	Grupo 3: más del 74%, pero no más del 76%
15.	Atún de aleta larga (atún blanco, atún de ala larga, atún blanco)	Germo alalunga	atún	76,0	"-
16.	Caballa del Atlántico (común, rayada, caballa)	Scomber scombrus	Caballa del Atlántico	76,0	"-

17.	Besugo (besugo, besugo)	Brama brama	besugo	76,0	-"
18.	Salmonete dorado (singil)	Mugil auratus, Mugil cephalus	Salmonete oceánico	76,0	-"
19.	Lubina (lubina)	Dicentrarchus labrax	Lubina	78,0	4º grupo: más del 76%, pero no más del 78%
20.	Pristipoma marrón (Bolo gruñón, Castaño, Gruñido, Gruñón plateado rayado)	Pomadasys bennetti, Pomadasys hasta (P. manadensis)	Pristipoma	78,0	-"
21.	Terpug del sur (Terpug japonés)	Hexagrammos otakii	Terpug	78,0	4º grupo: más del 76%, pero no más del 78%
22.	Bluefish	Pomatomus saltatrix	Pescado azul oceánico	78,0	-"
23.	Pista de jurel	Trachurus trecae	Jurel oceánico	78,0	-"
24.	Jurel Peruano (Pacífico)	Trachurus symmetricus murphyi	Jurel oceánico	78,0	-"
25.	Jurel	Trachurus trachurus	Jurel oceánico	78,0	-"
26.	Pargo Gris, Cola Roja, Pargo, Rojo	Lutjanus griseus, Lutjanus synagris, Lutjanus analis, Lutjanus aya	Lutyan Oceánico	78,0	-"
27.	Seriola es grande	Seriolla dumerili	Seriola	78,0	-"
28.	Corvina del capitán de plata	Otolithus brachygnathus	Capitán Pez	80,0	Grupo 5: más del 78%, pero no más del 80%
29.	Corvina del Capitán	Pseudotolithus moorii	Capitán Pez	80,0	-"
30.	Corvina del capitán senegalesa (boca grande)	Pseudotolithus senegalensis	Capitán Pez	80,0	-"
31.	Caballa California (Pacífico Oriental)	Scomber japonicus diego (Pneumatophorus diego)	Caballa del Lejano Oriente	80,0	Grupo 5: más del 78%, pero no más del 80%
32.	Pez de San Pedro	Zeus faber	pez de San Pedro	80,0	-"

33.	Pilengas (salmonetes)	Mugil soiuy	Pilengas	80,0	"-
34.	Lepidope caudado	Lepidopus caudatus	Pez sable oceánico	80,0	"-
35.	Pez sable común	Trichiurus lepturus	Pez sable oceánico	80,0	"-
36.	Pez sable negro	Aphanopus carbo	Pez sable oceánico	80,0	"-
37.	Carpa cruciana cantarus	Spondyliosoma cantharus	Carpa cruciana	80,0	"-
38.	Carpa cruciana	Diplodus vulgaris	Carpa cruciana	80,0	"-
39.	Pagel de Plata (Manchado, Canario)	Pagellus sp.	Carpa cruciana	80,0	"-
40.	El pico del Pacífico	Sebastes alutus	Lubina	80,0	"-
41.	Perca dorada	Sebastes marinus	Lubina	80,0	"-
42.	Espina de Alaska	Sebastes alascanus	Lubina	80,0	"-
43.	Perca de boca azul	Helicolenus dactylopterus	Lubina	80,0	Grupo 5: más del 78%, pero no más del 80%
44.	Perca de ojo de buey	Priacanthus arenatus	Lubina	80,0	"-
45.	Perca azul	Sebastes mystinus	Lubina	80,0	"-
46.	Perca de limón	Holanthias fronticinctus	Lubina	80,0	"-
47.	Perca picuda	Sebastes mentella	Lubina	80,0	"-
48.	Perca gigante	Sebastes introniger	Lubina	80,0	"-
49.	Diente de ojos grandes	Dentex sp.	Zuban	80,0	"-
50.	Molva azul	Disterigia de Molva	Lucio de mar	80,0	"-
51.	Berix de cuerpo bajo	Beryx splendens	Beryx	80,0	"-
52.	Dedo de diez dedos (polynemus)	Galeoides decadactylus	Dedo	80,0	"-
53.	Merow gigantiscis (mero marrón)	Epinephelus marginatus	Merrow	80,0	"-

54.	Merou rayado	Epinephelus aeneus	Merrow	80,0	-"
55.	Arenque del Báltico	Clupea harengus membras	Arenque del Báltico	82,0	6º grupo: más del 80%, pero no más del 82%
56.	Lucio de sangre blanca (lucio blanco, pez hielo, pez hielo)	Champscephalus gunnari, Champscephalus aceratus, Chaenodraco wilsoni	Pescado de hielo	82,0	-"
57.	Terpug dentado (Diente de serpiente, Ophiodon)	Ophiodon elongatus	Terpug	82,0	-"
58.	Navaga Dalnevostvennaya (Vakhnya)	Eleginus gracilis	Navaga	82,0	-"
59.	Navaga Norte	Eleginus navaga	Navaga	82,0	-"
60.	Notothenia verde (Gobio oceánico)	Notothenia gibberifrons	Gobio oceánico	82,0	-"
61.	Mármol de Notothenia	Notothenia rossi (Notothenia rossi marmorata)	Mármol de Notothenia	82,0	-"
62.	Arenque del Atlántico (atlántico-escandinavo, noruego, múrmansk, multivertebral, oceánico)	Clupea harengus harengus	Arenque del Atlántico	82,0	-"
63.	Arenque del Pacífico (oriental, pequeño-vertebral)	Clupea harengus pallasii	Arenque del Pacífico	82,0	6º grupo: más del 80%, pero no más del 82%
64.	Merluza plateada (merluza plateada, merluza norteamericana)	Merluccius bilinearis	Merluza plateada	82,0	-"
65.	Merluza argentina (merluza patagónica, merluza patagónica)	Merluccius hubbsi	Merluza plateada	82,0	-"
66.	Merluza senegalesa (merluza negra o senegalesa)	Merluccius senegalensis	Merluza plateada	82,0	-"
67.	Merluza del Cabo (Sudáfrica, Merluza del Cabo)	Merluccius capensis	Merluza plateada	82,0	-"

68.	Salmón jorobado	Oncorhynchus gorbuscha	Salmón jorobado	82,0	-"
69.	Lucioperca	Stizostedion lucioperca	lucioperca	82,0	-"
70.	Belduga europea	Zoarcetes viviparus	Belduga oceánica	82,0	-"
71.	Fletán diente de flecha	Atheresthes evermanni	fletán	82,0	-"
72.	Fletán de corteza blanca (común, del Atlántico)	Hippoglossus hippoglossus	fletán	82,0	6º grupo: más del 80%, pero no más del 82%
73.	Fletán de corteza blanca (Pacífico)	Hippoglossus stenolepis	fletán	82,0	-"
74.	Platija del Atlántico (Lenguado Rojo)	Glyptocephalus cynoglossus	solla	82,0	-"
75.	Platija	Pleuronectes platessa	solla	82,0	-"
76.	Platija de boca chica	Glyptocephalus stelleri	solla	82,0	-"
77.	Rodaballo platija (rombo grande, kalkan)	Scophthalmus maximus	rodaballo	82,0	-"
78.	Fletán platija	Hippoglossoides elassodon	solla	82,0	-"
79.	Platija de mar (platija común, platessa, peces planos)	Pleuronectes platessa (Platessa platessa)	solla	82,0	-"
80.	Platija estrella (platija de río del Pacífico)	Platichthys stellatus	solla	82,0	-"
81.	Platija de vientre amarillo	Pleuronectes quadrituberculatus	solla	82,0	6º grupo: más del 80%, pero no más del 82%
82.	Abadejo	Pollachius virens	abadejo	82,0	-"
83.	Eglefino	Melanogrammus aeglefinus	eglefino	83,0	7º grupo: más del 82%, pero no más del 83%
84.	Bacalao del Pacífico	Gadus macrocephalus	bacalao	83,0	-"
85.	Bacalao del Atlántico	Gadus morhua	bacalao	83,0	-"

86.	Bacalao del Báltico	Gadus morhua callarias	bacalao	83,0	"-
87.	Bacaladilla	Micromesistius australis	Pescadilla	83,0	"-
88.	Bacaladilla del norte (pescadilla)	Micromesistius poutassou	Pescadilla	83,0	"-
89.	Bagre manchado	Anarhichas minor	Bagre manchado	83,0	"-
90.	Merluza del Pacífico (merluza de Oregón, del Pacífico o del norte)	Merluccius productus	Merluza del Pacífico	84,0	Grupo 8: más del 83%, pero no más del 84%
91.	Lenguado de Ruff (lenguado de fletán europeo)	Hippoglossoides platessoides limandoides	Platija atlántica	84,0	"-
92.	Platija aleta amarilla	Limanda aspera	Platija aleta amarilla	84,0	Grupo 8: más del 83%, pero no más del 84%
93.	Bota roja	Urophycis chuss	Lota	84,0	"-
94.	Bota blanca	Urophycis tenuis	Lota	84,0	"-
95.	Macuronus americana	Macruronus magellanicus	MacCuronus	84,0	"-
96.	Carbonero	Theragra chalcogramma	Carbonero	84,0	"-
97.	Fletán negro (corteza azul)	Reinhardtius hippoglossoides matsuurae	fletán	86,0	9º grupo: más del 84%, pero no más del 86%
98.	Macrurus peinado escamoso	Macrurus carinatus	Macrurus	86,0	"-
99.	Macrurus septentrional	Macrurus berglax	Macrurus	86,0	"-
100.	Macrurus del Atlántico Sur	Coryphaenoides holotrachys	Macrurus	86,0	"-
101.	Talismán	Alepocephalus sp.	Cabeza lisa	90,0	10º grupo: más del 86%, pero no más del 90%
II. Peces continentales					
102.	Omúl ártico	Coregonus autumnalis	Omúl	72,0	Grupo 1 - 72% y menos
103.	Besugo blanco de Amur	Parabramis pekinensis	brema	72,0	"-

104.	Sakhalin taimen (lentejas, goy)	Hucho perryi	Taimen	72,0	-"
105.	Pescado blanco de Amur (Ussuri)	Coregonus ussuriensis	Pescado blanco	74,0	2º grupo: más del 72%, pero no más del 74%
106.	Esturión estrellado	Acipenser stellatus	Esturión estrellado	74,0	-"
107.	Loach	Salvelinus alpinus	Loach	74,0	-"
108.	Esturión ruso	Acipenser gueldenstaedtii	esturión	74,0	-"
109.	Trucha arco iris	Salmo irideus	Trucha arco iris	76,0	Grupo 3: más del 74%, pero no más del 76%
110.	Esturión de Amur	Acipenser schrenckii	Esturión de Amur	76,0	-"
111.	Tímalo negro del Baikal	Thymallus arcticus baicalensis	Tímalo negro del Baikal	76,0	-"
112.	Rudd oriental (ugai)	Leuciscus brandti	Rudd Oriental (Ugay)	76,0	Grupo 3: más del 74%, pero no más del 76%
113.	Baikal omul	Coregonus autumnalis migratorius	Baikal omul	76,0	-"
114.	Tímalo de Amur	Thumallus arcticus grubei	Tímalo de Amur	78,0	4º grupo: más del 76%, pero no más del 78%
115.	Áspid	Aspius aspius	áspid	78,0	-"
116.	Tímalo de Kamchatka	Thymallus arcticus grubei natio mertensi	Tímalo de Kamchatka	78,0	-"
117.	Taimen	Hucho taimen	Taimen	78,0	-"
118.	Siluro	Silurus glanis	siluro	78,0	-"
119.	Pescado blanco del Baikal (pescado blanco, pescado blanco de mar menor)	Coregonus lavaretus baicalensis	Pescado blanco del Baikal	78,0	-"
120.	Wantán	Pangasius hypophthalmus	Wantán	78,0	-"
121.	Carpa cruciana	Carassius auratus	Carpa cruciana	78,0	-"

		gibelio			
122.	Carpa	Cyprinus carpio	carpa	80,0	Grupo 5: más del 78%, pero no más del 80%
123.	Pyzhyan (pescado blanco siberiano)	Coregonus lavaretus pidschian	Pyzhyan	80,0	"-
124.	Pescado blanco de Vóljov (pescado blanco, pescado blanco)	Coregonus lavaretus baeri	Pescado blanco	80,0	"-
125.	Besugo (correa, chebak, belek)	Abramis brama	brema	80,0	"-
126.	Esturión siberiano	Acipenser baerii	Esturión siberiano	80,0	"-
127.	Esterlet	Acipenser ruthenus	esterlet	80,0	"-
128.	Carpa	Cyprinus carpio	carpa	80,0	"-
129.	Carpa plateada	Hypophthalmichthys molitrix Val.	Carpa plateada blanca	80,0	"-
130.	Rudd	Scardinius erythrophthalmus	Rudd	80,0	"-
131.	Carpa herbívora	Ctenopharyngodon idella Val.	Carpa herbívora	80,0	"-
132.	Carpa herbívora negra	Mylopharyngodon piceus Rich.	Cupido negro	80,0	"-
133.	Búfalo	Ictiobus bubalus Raf.	Búfalo	80,0	"-
134.	Carpa plateada	Aristichthys nobilis Rich.	Carpa plateada	82,0	6º grupo: más del 80%, pero no más del 82%
135.	Carpa plateada	Aristichthys vinogradovy	Carpa plateada	82,0	"-
136.	Esturión del Atlántico (Báltico)	Acipenser sturio	Esturión del Atlántico (Báltico)	82,0	"-
137.	Perca	Perca fluviatilis	perca	82,0	"-
138.	Lucio	Esox lucius	lucio	82,0	"-
139.	Bagre de canal	Ictalurus	Canal de bagre	84,0	7º grupo: más

		punctatus Raf.			del 82%, pero no más del 84%
140.	Tilapia	Tilapia sp.	Tilapia	84,0	"-
III. Invertebrados marinos (calamares, camarones, vieiras, mejillones)					
141.	Trompetista de la lira	Neptunea lyrata	trompetista	72,0	Grupo 3 - 76% y menos
142.	Trompetero de Varicifera	Neptunea variciphera	trompetista	76,0	Grupo 3 - 76% y menos
143.	Shrimps a base de hierbas (Chilim Herbal)	Pandalus latirostris	Shrimps a base de hierbas (Chilim Herbal)	76,0	"-
144.	Calamar del Pacífico	Todarodes pacificus	Calamar del Pacífico	78,0	4º grupo: más del 76%, pero no más del 78%
145.	Calamar illex argentino	Illex argentinus	Calamar Illex Argentino	78,0	"-
146.	Calamar de Bartram	Ommastrephes bartrami	Calamar de Bartram	78,0	"-
147.	Loligo de calamar	Loligo vulgaris	Loligo de calamar	78,0	"-
148.	El trompetista es único	Clinopegma unicum	trompetista	78,0	"-
149.	Camarón del norte	Pandalus borealis	Camarón del Norte	80,0	Grupo 5: más del 78%, pero no más del 80%
150.	Gritos de camarones	Sclerocrangon salebrosa	Gritos de camarones	80,0	"-
151.	Vieira	Pecten yessoensis	vieira	80,0	"-
152.	Camarón rosado del norte (aguas profundas)	Pandalus borealis	Camarón rosado del norte	80,0	Grupo 5: más del 78%, pero no más del 80%
153.	Mejillón	Mytilus edulis	mejillón	80,0	"-
154.	Cangrejo de Kamchatka	Paralithodes camtschaticus	Cangrejo de Kamchatka	82,0	6º grupo: más del 80%, pero no más del 82%
155.	Cangrejo azul	Paralithodes ornitorrinco	Cangrejo Azul	82,0	"-
156.	Cangrejo de las nieves	Chionoecetes	Cangrejo de las	83,0	7º grupo: más

		opilio elongatus	nieves		del 82%, pero no más del 83%
157.	Sakhalin Makstra (concha blanca)	Spisula (Mactra) sachalinensis	Makstra Sakhalinskaya	83,0	-"
158.	Pulpo	Pulpo dofleini	pulpo	84,0	Grupo 8: más del 83%, pero no más del 84%
159.	Calamar gigante	Dosidicus gigas	Calamar gigante	86,0	10º grupo - más del 86%
