



**CONSEJO DE LA COMISIÓN ECONÓMICA
EUROASIÁTICA**

18 de octubre de 2016

**DECISIÓN
No.162**

Moscú

**Sobre el Reglamento técnico de la Unión Económica Euroasiática
'Sobre la inocuidad de los pescados y productos pesqueros'**

De conformidad con el artículo 52 del Tratado de la Unión Económica Euroasiática del 29 de mayo de 2014 y el párrafo 29 del Apéndice N° 1 del Reglamento de la Comisión Económica Euroasiática aprobado por la Decisión del Consejo Supremo Económico Eurasiático, de fecha 23 de diciembre de 2014, No. 98, el Consejo de la Comisión Económica Euroasiática ha resuelto:

1. adoptar el Reglamento técnico adjunto de la Unión Económica Euroasiática “Sobre la inocuidad de los pescados y productos pesqueros” (TR EAES 040/2016).
2. Decidir que el Reglamento técnico de la Unión Económica Euroasiática “Sobre la inocuidad de los peces y productos pesqueros” (TR EAES 040/2016) entrará en vigor el 1 de septiembre de 2017, a excepción del apartado 15 de la parte relativa a la vigilancia del contenido de residuos de medicamentos veterinarios, estimulantes del crecimiento animal (incluidos los medicamentos hormonales), medicamentos (incluidos los agentes antimicrobianos, a excepción de la levomicetina (cloranfenicol), el grupo tetraciclina y la bacitracina) en productos alimenticios de acuicultura de origen animal basados en la información en su solicitud, según lo dispuesto por el fabricante, que entrará en vigor tras la elaboración de normas transnacionales pertinentes que contengan normas y métodos de examen (pruebas) y mediciones, incluidas las reglas de muestreo necesarias para la aplicación e implementación de dicho requisito, así como también métodos de examen (pruebas) y mediciones, certificados (validados) y aprobados de acuerdo con las leyes de los Estados miembros de la Unión Económica Euroasiática, y para incluirlos en la lista de normas definidas en el párrafo 4 del Protocolo sobre Reglamentos Técnicos en la Unión Económica Euroasiática (Apéndice N° 9 del Tratado de la Unión Económica Euroasiática del 29 de mayo de 2014).
3. La presente Decisión entrará en vigor 30 días naturales después de la fecha de su publicación oficial.

Miembros del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática:

En nombre de la República de Armenia	En nombre de la República de Bielorrusia	En nombre de la República de Kazajstán	En nombre de la República de Kirguizistán	En nombre de la Federación Rusa
V. Gabryelyan	V. Matyushevski	A. Mamin	O. Pankratov	I. Shuvalov

REGLAMENTO TÉCNICO
de la Unión Económica Euroasiática
'Sobre la inocuidad de los pescados y productos pesqueros'
(TR EAES 040/2016)

El presente Reglamento técnico se desarrolló de conformidad con el artículo 52 del Tratado de la Unión Económica Euroasiática del 29 de mayo de 2014.

El presente Reglamento técnico establece los requisitos de inocuidad y protección de los productos de la pesca y la acuicultura vendidos en el territorio de la Unión y los requisitos relacionados con la producción, almacenamiento, transporte, venta y eliminación que son obligatorios para su uso y aplicación en el territorio de la Unión. La Unión Económica Euroasiática (en lo sucesivo denominada “la Unión”), así como los requisitos de etiquetado y envasado de los productos de la pesca y la acuicultura para garantizar su libre circulación.

En caso de que se hayan adoptado otras reglamentaciones técnicas de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera) respecto de los productos de la pesca y la acuicultura que establecen requisitos de inocuidad para los productos de la pesca y la acuicultura y los requisitos asociados para la producción, almacenamiento, transporte y venta y la eliminación, así como los requisitos de etiquetado y envasado, los productos de la pesca y la acuicultura y los procesos conexos de producción, almacenamiento, transporte, venta y eliminación, así como el etiquetado y envasado de productos de la pesca y la acuicultura deberían cumplir los requisitos de todos reglamentos técnicos aplicables de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera).

I. Área de aplicación

1. El presente Reglamento técnico está diseñado para proteger la vida y la salud de las personas, los animales y las plantas, los bienes y el medio ambiente y para prevenir acciones que engañen a los consumidores de los productos de la pesca y la acuicultura en relación con su uso e inocuidad previstos.
2. El presente Reglamento técnico se aplica a los productos de la pesca y la acuicultura vendidos en el territorio de la Unión.

Este Reglamento técnico regula lo siguiente:

- a) productos de la pesca y la acuicultura derivados de las capturas de los recursos biológicos acuáticos y las instalaciones de acuicultura, de origen vegetal y animal, ya sean elaborados o no, incluidas las siguientes variedades:

- peces vivos e invertebrados acuáticos vivos;
- pescado crudo (fresco), invertebrados acuáticos frescos, mamíferos acuáticos frescos, algas crudas (frescas) y plantas acuáticas frescas;
- invertebrados acuáticos hervidos y congelados, algas y otras plantas acuáticas;
- productos de la pesca y la acuicultura refrigerados;
- productos de la pesca y la acuicultura congelados en la superficie;
- productos congelados de la pesca y la acuicultura;
- productos pasteurizados de la pesca y la acuicultura;
- productos curados pesqueros y acuícolas;
- productos de pescado seco;
- productos de la pesca y la acuicultura desecados y curados;
- productos pesqueros y acuícolas marinados;
- productos pesqueros y acuícolas salados;
- productos de pesca y acuicultura ahumados en caliente;
- productos de la pesca y la acuicultura ahumados en frío;
- productos de la pesca y la acuicultura de ahumado suave;
- productos colgados (suspendidos) de la pesca y la acuicultura;

- productos de la pesca y la acuicultura para niños, incluidos los alimentos complementarios a base de plantas y pescado, alimentos complementarios a base de pescado y plantas, alimentos complementarios a base de pescado;
- productos culinarios de pescado;
- productos culinarios semiacabados de pescado;
- relleno de productos pesqueros y acuícolas;
- pescado en conserva;
- pescado en conserva natural;
- pescado enlatado natural con aceite agregado;
- pescado semiconservado;
- conserva;
- caviar granular;
- huevas sin filtrar;
- grano de caviar;
- caviar de pescado pasteurizado;
- caviar prensado;
- caviar filtrado;
- productos de pescado de caviar;
- grasa comestible de peces, invertebrados acuáticos y mamíferos acuáticos;
- hidrolizado de productos de la pesca y la acuicultura;
- imitación de los productos de la pesca y la acuicultura;

- b) Los procesos de producción, almacenamiento, transporte, venta y eliminación de productos de la pesca y la acuicultura.

El presente Reglamento técnico establece los requisitos para el etiquetado y el envasado de productos de la pesca y la acuicultura, obligatorios para su uso y aplicación en el territorio de la Unión, que complementan y no contradicen los requisitos incluidos en el Reglamento técnico de la Unión Aduanera. “(TR TS 022/2011), adoptada por la Decisión de la Comisión de la Unión Aduanera de 9 Diciembre de 2011, No. 881 (en lo sucesivo denominado “Reglamento técnico de la Unión Aduanera” Productos alimenticios y su etiquetado “(TR TS 022/2011)), y el Reglamento técnico de la Unión Aduanera” Sobre la inocuidad de los envases “ (TR TS 005/2011), adoptada por la Decisión de la Comisión de la Unión Aduanera de 16 de agosto de 2011, No. 769 (en lo sucesivo denominada “Reglamento técnico de la Unión Aduanera” sobre la inocuidad de los envases “(TR TS) 005/2011)).

3. El presente Reglamento técnico no se aplica a lo siguiente:

- a) los procesos de cría y reproducción de peces, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos, así como las algas y otras plantas acuáticas.
- b) productos especializados de la pesca y la acuicultura (excluidos los productos de la pesca y la acuicultura destinados al consumo de los niños).
- c) complementos alimenticios biológicamente activos y aditivos alimentarios hechos de pescado, 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 y acuícolas no comerciales destinados a la venta en el territorio de la unión.
- e) los productos de la pesca y la acuicultura producidos por ciudadanos en el hogar y/o en pequeñas explotaciones personales, así como los procesos de producción, almacenamiento, transporte y eliminación de dichos productos, destinados únicamente al consumo personal y no destinados a la venta en el territorio de la unión.
- f) productos de anfibios y reptiles;
- g) productos no alimentarios a base de pescado.

II. Conceptos básicos

4. Para la aplicación del presente Reglamento técnico, los conceptos establecidos en el Reglamento técnico de la Unión Aduanera “Sobre la inocuidad de los productos alimenticios” (TR TS 021/2011), adoptados por la Decisión de la Comisión de la Unión Aduanera de 9 de diciembre de 2011, No. 880 (en lo sucesivo denominado Reglamento técnico de la Unión Aduanera “sobre la inocuidad de los productos alimenticios” (TR TS 021/2011)), el Reglamento técnico de la Unión Aduanera “sobre productos alimenticios y su etiquetado” (TR TS 022/2011), así como los conceptos que significan lo siguiente:
 - “invertebrados acuáticos hervidos y congelados”: invertebrados acuáticos precocinados para completar la coagulación de proteínas y congelados a una temperatura no superior a -18 °C;
 - “algas hervidas y congeladas y otras plantas acuáticas”: algas y otras plantas acuáticas, cocidas a una consistencia densa elástica y congelada a una temperatura no superior a -18 °C;
 - “algas en bruto (frescas) y plantas acuáticas frescas”: algas y otras plantas acuáticas extraídas del agua y que conservan su color, olor, elasticidad de tejidos y una película de agua inherentes en la superficie;
 - “productos de la pesca y la acuicultura desecados”: productos de la pesca y la acuicultura elaborados a partir de pescado pre-salado, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos que utilizan el proceso de curado, con una proporción de humedad en la masa de al menos el 30%; teniendo una densa consistencia y propiedades de un producto maduro;
 - “hidrolizado de productos de la pesca y la acuicultura”: productos de la pesca y la acuicultura elaborados a partir de tejidos de peces, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos, así como algas y otras plantas acuáticas durante la hidrólisis;
 - “glaseado”: la formación de una capa protectora de hielo en la superficie de productos pesqueros y acuícolas congelados mediante pulverización o inmersión en agua potable o agua pura, con o sin aditivos alimentarios disueltos en ella;
 - “deshidratación profunda de los productos de la pesca y la acuicultura”: pérdida de jugo de tejido en la superficie de productos hechos de peces, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos, que se manifiesta en la superficie descolorida de los productos congelados, la presencia de blanco y/o manchas amarillas que penetraron el espesor del tejido muscular y no se pueden eliminar mecánicamente sin alterar la apariencia del producto;
 - “peces vivos”: peces que habitan en un entorno natural o casi natural, que muestran los movimientos naturales del cuerpo, las mandíbulas y las coberturas branquiales;
 - “invertebrados acuáticos vivos”: equinodermos, moluscos, crustáceos con la presencia de reacciones al tratamiento mecánico que son características de cada especie, almacenadas en condiciones que aseguren su actividad vital;
 - “grasas comestibles de peces, invertebrados acuáticos y mamíferos acuáticos”: productos de la pesca y la acuicultura elaborados a partir de pescado crudo, invertebrados acuáticos y mamíferos acuáticos que contienen grasas, con o sin aditivos alimentarios y/o aromatizantes añadidos;
 - “caviar granular”: productos de la pesca y la acuicultura elaborados con caviar de pescado de la familia de los salmónidos o esturiones, elaborados con sal de mesa o una mezcla de sal de mesa y aditivos alimentarios, con o sin aceite vegetal añadido;
 - “fabricante”: una persona jurídica o una persona individual registrada como empresario individual, incluido un fabricante extranjero que realiza, en nombre propio, la producción o producción y venta de productos de la pesca y la acuicultura y que es responsable del cumplimiento de los reglamentos técnicos de la unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera);
 - “ovoproductos”: productos de la pesca y la acuicultura elaborados a partir de sacos enteros o de huevas cortadas en trozos, o de granos de caviar obtenidos de pescado, moluscos y equinodermos, con componentes añadidos de productos alimenticios (ingredientes alimentarios), listos para el consumo;

- “grano de huevas”: corzos de pescado, moluscos y equinodermos, separados del tejido conectivo del saco de las huevas;
- “huevas sin filtrar”: productos de la pesca y la acuicultura elaborados a partir de sacos enteros de huevas o de sacos cortados en trozos obtenidos de pescado, moluscos y equinodermos, incluidas las variedades refrigeradas, congeladas, saladas, ahumadas o curadas;
- “productos imitados de la pesca y la acuicultura”: productos de la pesca y la acuicultura que reproducen las características organolépticas del producto simulado (por ejemplo, 'análogos de caviar', 'productos estructurados', 'palitos de cangrejo');
- “productos de la pesca y la acuicultura marinados”: productos de la pesca y la acuicultura de peces, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos, así como algas y otras plantas acuáticas, tratadas con una mezcla de sal de mesa, azúcar, especias y ácido comestible;
- “productos de la pesca y de la acuicultura congelados”: pescado, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos, así como algas y otras plantas acuáticas, incluidos los productos elaborados a partir de ellas, sometidas a temperaturas inferiores a 18 °C en la masa del producto;
- “la presencia de parásitos (lesiones parasitarias)”: la presencia de parásitos, acumulaciones de parásitos o sus residuos en productos pesqueros y acuícolas de apariencia, color y tamaño que les permite distinguirse del tejido muscular de los peces, acuáticos invertebrados, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos a través de la inspección visual y/o el uso de otros métodos de inspección;
- “pescado en conserva natural”: productos de la pesca y la acuicultura elaborados a partir de pescado, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos, así como algas y otras plantas acuáticas, con o sin especias añadidas, en envases herméticamente cerrados, no sometidos a calor preliminar tratamiento de componentes, sometidos a esterilización;
- “pescado en conserva natural con aceite añadido”: productos de la pesca y la acuicultura elaborados a partir de pescado, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos, así como algas y otras plantas acuáticas no sometidas a tratamiento térmico preliminar, con aceite vegetal añadido o grasa de cerdo o grasa hepática, donde la proporción de lodo en la masa de aceite no está normalizada, en un envase herméticamente sellado, sometido a esterilización;
- “productos de la pesca y la acuicultura no elaborados”: productos de la pesca y la acuicultura elaborados a partir de pescado, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos, así como algas y otras plantas acuáticas que no han sufrido ningún procesamiento (reelaboración);
- “productos de pesca y acuicultura no elaborados de origen animal”: productos de la pesca y la acuicultura elaborados a partir de pescado, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos que no hayan sido sometidos a ningún proceso (reelaboración);
- “productos de la pesca y la acuicultura refrigerados”: peces, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos, así como algas y otras plantas acuáticas sometidas a un proceso de enfriamiento, que no alcanzan la temperatura de congelación del zumo de los tejidos, así como productos elaborados de ellos, sometidos a un proceso de enfriamiento que causa que la temperatura en la masa del producto permanezca a 5 °C o menos;
- “pasteurización”: tratamiento térmico de los productos a una temperatura de 60 °C a 100 °C con el fin de garantizar su inocuidad y estabilidad microbiológica a una determinada temperatura de almacenamiento dentro de un tiempo de conservación limitado;
- “caviar de pescado pasteurizado”: productos de la pesca y la acuicultura elaborados con caviar de pescado, elaborado con sal de mesa o una mezcla de sal de mesa y aditivos alimentarios, en envases herméticamente cerrados, pasteurizados;
- “productos de la pesca y la acuicultura pasteurizados”: productos de la pesca y la acuicultura elaborados con o sin guarniciones, salsas y rellenos añadidos, en envases herméticamente cerrados, pasteurizados;
- “caviar prensado”: productos de la pesca y la acuicultura elaborados con grano de caviar salado en una solución saturada y calentada de sal de mesa, presionada hasta obtener una masa homogénea;

- “productos de la pesca y la acuicultura transformados”: productos de la pesca y la acuicultura elaborados a partir de pescado, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos, así como algas y otras plantas acuáticas, que hayan sido sometidos a elaboración (reelaboración);
- “productos de pescado elaborados de origen animal”: productos de la pesca y la acuicultura, fabricados a partir de capturas de recursos biológicos acuáticos de origen animal y productos alimenticios de origen animal de acuicultura que hayan sido transformados (reelaboración);
- “procesamiento (reelaboración)”: tratamiento térmico (excepto congelación y enfriamiento), ahumado, conservación, maduración, salmuerado, secado, decapado, concentración, extracción, extrusión o una combinación de estos procesos;
- “productos alimenticios de acuicultura de origen animal”: peces, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos extraídos (capturados) en condiciones semiautónomas para su mantenimiento, cría o hábitat creado artificialmente.
- “productos alimenticios de acuicultura de origen vegetal”: algas y otras plantas acuáticas extraídas (cosechadas) en condiciones semiautónomas para su mantenimiento, crecimiento o hábitat creado artificialmente;
- “alimentos complementarios a base de plantas y pescado”: productos de la pesca y la acuicultura destinados a la alimentación infantil destinados a la alimentación de niños muy pequeños, elaborados con componentes vegetales (frutas, hortalizas, cereales, harina) y peces de diversas especies, que contienen de 8 a 18 % del tejido muscular de los peces en la masa total del producto;
- “alimentos complementarios a base de pescado”: productos de la acuicultura para la nutrición infantil, destinados a la alimentación de niños muy pequeños, elaborados a partir de peces de diversas especies, que contienen más del 40% del tejido muscular de los peces como proporción de la masa total de productos;
- “alimentos complementarios a base de pescado y plantas”: productos de la acuicultura para la nutrición infantil, destinados a la alimentación de niños muy pequeños, elaborados a partir de pescado de diversas especies con componentes vegetales añadidos (fruta, verdura, cereales, harina) que contienen más de 18 al 40% del tejido muscular de los peces como proporción en la masa total del producto;
- “productos de la pesca y la acuicultura”: peces (incluidos peces vivos y pescados crudos (frescos)), invertebrados acuáticos (incluidos invertebrados acuáticos vivos y frescos), mamíferos acuáticos (incluidos los mamíferos de agua dulce) y otros animales acuáticos, así como algas (incluidas las algas crudas (frescas)) y otras plantas acuáticas (incluidas las plantas de agua dulce), incluidos los productos elaborados a partir de ellas, ya sean elaborados (reelaborados) o no, destinados al consumo humano;
- “productos de la pesca y la acuicultura ahumados en caliente”: productos pesqueros y acuícolas elaborados a partir de pescado pre-salado, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos en proceso de ahumado en caliente, que poseen el color, olor y sabor de los productos ahumados, cocidos;
- “productos de la pesca y la acuicultura para la nutrición infantil”: productos de la pesca y la acuicultura destinados a la nutrición infantil (para niños muy pequeños de 8 meses a 3 años, niños en edad preescolar de 3 a 6 años, niños en edad escolar de 6 años y más) para satisfacer las necesidades fisiológicas relevantes del niño y no causar daño a la salud de los niños en la banda de edad correspondiente;
- “productos de la pesca y la acuicultura de origen vegetal”: productos de la pesca y la acuicultura elaborados a partir de las capturas de los recursos biológicos acuáticos de origen vegetal y los productos alimenticios de acuicultura de origen vegetal;
- “productos de la pesca y la acuicultura ahumados en frío”: productos de la pesca y la acuicultura elaborados a partir de pescado pre-salado, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos tratados con métodos de procesamiento de ahumado en frío, sin humo o mezclados, que poseen el color, olor y sabor de productos ahumados;
- “productos de la pesca y la acuicultura de ahumado suave”: productos de la pesca y la acuicultura elaborados a partir de pescado pre-salado, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos

tratados con métodos de elaboración ahumada, sin humo o mixtos, con un ligero olor y sabor productos ahumados;

- “productos de la pesca y de la acuicultura congelados superficialmente”: pescado, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos, así como algas y otras plantas acuáticas sometidas a congelación a una temperatura de 1 °C o 2 °C por debajo de la temperatura de congelación del jugo de tejido dentro de ellos;
- “pescado semi-conservado”: productos de la pesca y la acuicultura envasados herméticamente, sometidos a un tratamiento térmico que garantiza la muerte de la microflora no resistente que no forma esporas, reduce la cantidad de microflora formadora de esporas y garantiza la estabilidad microbiológica y el producto inocuidad a una temperatura de almacenamiento máxima de 6 °C durante toda la vida útil establecida por el fabricante;
- “conservas”: productos de la pesca y la acuicultura salados cuya participación en el peso neto representa al menos el 65% para los peces, el 55% para los invertebrados acuáticos, el caviar, los mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos, así como las algas y otras plantas acuáticas; con una parte de la sal de mesa que no exceda del 8% en peso, con o sin aditivos, guarniciones, salsas y rellenos agregados, en envases de consumo herméticamente cerrados y/o herméticamente cerrados, que se almacenará en las condiciones definidas por el fabricante.
- “huevas saladas tamizadas”: productos de la pesca y la acuicultura elaborados con granos de caviar procedentes de pescado (excluidos los peces de la familia de los salmónidos o esturiones), moluscos, equinodermos, elaborados con sal de mesa o una mezcla de sal de mesa y aditivos alimentarios;
- “productos de la pesca y la acuicultura suspendidos”: productos de la pesca y la acuicultura elaborados a partir de pescado pre-salado, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos en proceso de secado o curado en una proporción que ha producido una proporción de humedad preestablecida peso, que posee una consistencia ligeramente más densa y jugosa y las propiedades de un producto maduro;
- “centro de distribución y limpieza”: una instalación con agua corriente limpia o agua potable en la que se colocan los moluscos bivalvos vivos durante un período de tiempo necesario para su limpieza biológica, clasificación y envasado;
- “pescado crudo (fresco)”: pescado sin signos de vida, almacenado a una temperatura que no exceda la temperatura del hábitat, o refrigerado;
- “producto culinario de pescado”: productos de la pesca y la acuicultura elaborados con o sin adición componentes alimenticios y/o aditivos alimentarios, listos para el consumo con o sin cocción;
- “pescado en conserva”: productos de la pesca y la acuicultura elaborados a partir de pescado, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos, así como algas y otras plantas acuáticas, cuya proporción en el peso neto no sea inferior al 50%, con sin aditivos y aromatizantes añadidos, salsas, guarniciones, rellenos, en envases herméticamente sellados, sometidos a esterilización;
- “residuos de pescado”: materias primas de alimentos no aptas para la producción de alimentos para peces o residuos de productos alimenticios procedentes del proceso de producción de productos de la pesca y la acuicultura;
- “producto culinario semi-acabado de pescado”: productos de la pesca y la acuicultura con o sin componentes adicionales de alimentos y/o aditivos alimentarios, que han sido sometidos a uno o más pasos de elaboración culinaria, y que aún no están listos para el consumo;
- “invertebrados acuáticos frescos”: crustáceos, moluscos y equinodermos, extraídos del agua, que conservan señales de vida, almacenados a una temperatura cercana a la temperatura de su hábitat natural;
- “mamíferos de agua dulce”: mamíferos acuáticos que no muestran signos de vida, que se almacenan a una temperatura que no exceda la temperatura de su hábitat natural o que están helados;
- “propietario de productos de la pesca y la acuicultura”: una persona física o jurídica que ostenta el derecho de propiedad, actuando como propietario, administrador o usuario de los productos de la pesca y la acuicultura;

- “productos de la pesca y la acuicultura salados”: productos de la pesca y la acuicultura elaborados con sal de mesa o sal marina, con o sin especias añadidas, extractos de especias, azúcar, aditivos alimentarios, listos para el consumo;
- “esterilización”: tratamiento térmico de los productos a una temperatura superior a 100 °C, que garantiza la esterilidad industrial de los alimentos enlatados en las condiciones de almacenamiento, transporte y venta especificadas por el fabricante, para una vida útil limitada;
- “productos secos de la pesca y de la acuicultura”: productos de la pesca hechos de pescado pre-sal, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos, así como algas y otras plantas acuáticas sometidas a un proceso de secado con un contenido de humedad no superior a 20 % del peso total;
- “productos de la pesca y de la acuicultura secos y curados”: pesca y la acuicultura a base de pescado pre-sal, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos sometidos a un proceso de secado y de curado con un contenido de humedad superior a 20 pero inferior o igual 30 % del peso total;
- “capturas de recursos biológicos acuáticos de origen animal”: peces, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos extraídos (cosechados) de su hábitat natural;
- “capturas de recursos biológicos acuáticos de origen vegetal”: algas y otras plantas acuáticas extraídas (cosechadas) de su hábitat natural;
- “persona autorizada por el fabricante”: una persona jurídica registrada de conformidad con el procedimiento establecido por el estado miembro de la unión en su territorio, o una persona física registrada como empresario individual, que, en virtud de un contrato con el fabricante, incluida una empresa extranjera fabricante, toma medidas en nombre del fabricante destinado a evaluar el cumplimiento y la liberación de los productos de la pesca y la acuicultura en el territorio de la unión y responsables del incumplimiento de los productos de la pesca y la acuicultura con los requisitos del presente Reglamento técnico y otras reglamentaciones técnicas aplicables de la unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera);
- “relleno productos de la pesca y la acuicultura”: productos de la pesca y la acuicultura elaborados a partir de pescado, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos que se han sometido al proceso de molienda en una masa homogénea;
- “ficotoxinas”: sustancias venenosas naturales producidas por algunas especies de algas y microalgas, que pueden acumularse en los moluscos (excepto los cefalópodos) y en los órganos corporales internos de los cangrejos;
- “agua limpia”: agua de mar o agua dulce, incluido agua descontaminada (purificada) que no contenga microorganismos, sustancias nocivas, radiactivas o plancton tóxico en cantidades que puedan socavar la inocuidad de los productos de la pesca y la acuicultura.

III. Identificación de productos de la pesca y la acuicultura

5. La identificación de los productos de la pesca y la acuicultura se lleva a cabo utilizando uno o más de los siguientes métodos:
 - a) método basado en el nombre: comparando el nombre del producto de la pesca y la acuicultura indicado en la etiqueta del envase del consumidor, en el envase de envío y/o en un documento de acompañamiento, con el nombre dado en la lista de tipos de productos pesqueros y acuícolas en este Reglamento técnico;
 - b) método visual: comparando la apariencia del producto de la pesca y la acuicultura con las características especificadas en la definición de dicho producto de la pesca y la acuicultura en este Reglamento técnico y/o en el documento utilizado como base para la fabricación del producto;
 - c) método organoléptico: mediante la comparación de las características organolépticas del producto de la pesca y la acuicultura con las características especificadas en la definición de dicho producto de la pesca y la acuicultura en este Reglamento técnico y/o en el documento utilizado como base para la fabricación del producto;

- d) método analítico: examinando la conformidad de las características morfológicas, físicas, químicas, bioquímicas y microbiológicas de la pesquería y el producto de la acuicultura con las características especificadas en la definición de dicho producto de la pesca y la acuicultura en este Reglamento técnico y/o en el documento utilizado como base para la fabricación del producto; estableciendo que las características son idénticas a las muestras naturales auténticas; utilizando métodos de identificación de las especies de peces, invertebrados acuáticos y otros animales acuáticos, así como algas y otras plantas acuáticas.
- 6. El método organoléptico se aplica en caso de que los productos de la pesca y la acuicultura no puedan identificarse utilizando el método basado en el nombre o el método visual.
- 7. El método analítico se aplica en caso de que los productos de la pesca y la acuicultura no puedan identificarse utilizando el método basado en el nombre, el método visual o el método organoléptico.

IV. Normas para la circulación de productos de la pesca y la acuicultura en el territorio de la Unión

- 8. Los productos de la pesca y la acuicultura se despachan para la circulación en el territorio de la Unión si cumplen los requisitos del presente Reglamento técnico y de otras reglamentaciones técnicas aplicables de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera) y siempre que superen la evaluación de la conformidad de acuerdo con la Sección XI de este Reglamento técnico.
- 9. Cuando circulen por el territorio de la Unión, los productos de la pesca y de la acuicultura no elaborados de origen animal deberán ir acompañados de un certificado veterinario expedido por el organismo autorizado en el Estado miembro de la Unión (en lo sucesivo denominado “el Estado miembro”), así como la documentación de envío.

Los productos de la pesca y de la acuicultura transformados de origen animal transportados entre Estados miembros, sujetos a inspección veterinaria obligatoria (supervisión), importados de terceros países o producidos en el territorio de la Unión, irán acompañados de un certificado veterinario expedido por el organismo autorizado en el Estado miembro sin realizar un examen veterinario y sanitario para confirmar su bienestar epizootico.

Los productos pesqueros y de acuicultura de origen vegetal que están en circulación deben ir acompañados de documentación de envío para garantizar su rastreabilidad.

Cada lote de productos de la pesca y la acuicultura de origen animal sujetos a inspección (supervisión) veterinaria se importará en el territorio de la Unión con un certificado veterinario expedido por la autoridad competente del país de partida.

- 10. Los productos de la pesca y la acuicultura que cumplan los requisitos del presente Reglamento técnico y otras reglamentaciones técnicas aplicables de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera) y que hayan superado la evaluación de la conformidad se marcarán con una marca de circulación del producto uniforme para el mercado de la Unión.
- 11. En el territorio de la Unión, no está permitido circular productos de la pesca y la acuicultura que no cumplan los requisitos del presente Reglamento técnico y otras reglamentaciones técnicas aplicables de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera), incluida la pesca y productos de acuicultura con caducidad vencida.
- 12. Productos de la pesca y la acuicultura que no cumplen los requisitos del presente Reglamento técnico y otras reglamentaciones técnicas aplicables de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera), incluidos los productos de la pesca y la acuicultura con una vida útil expirada, así como la pesca y los productos de acuicultura cuyo propietario no puede confirmar el origen de los productos de la pesca y la acuicultura para garantizar su rastreabilidad deben ser retirados de la circulación por el propietario de los productos de la pesca y la acuicultura, ya sea independientemente o al recibir instrucciones de los organismos autorizados de inspección (supervisión) en el Estado miembro.

V. Requisitos de inocuidad para productos de la pesca y la acuicultura

- 13. Los productos de la pesca y la acuicultura deberían cumplir los requisitos de inocuidad establecidos en esta sección, los requisitos de inocuidad establecidos en los anexos 1 a 6, así como requisitos establecidos en el

Reglamento técnico de la Unión Aduanera “sobre la inocuidad de los productos alimenticios” (TR TS 021/2011).

14. Los productos de la pesca y la acuicultura deberían elaborarse a partir de recursos biológicos acuáticos extraídos (cosechados) de áreas seguras de captura (recolección) de conformidad con los datos del monitoreo planificado de la inocuidad de los recursos biológicos acuáticos, llevado a cabo por los organismos autorizados del Miembro Estados, y de las instalaciones acuícolas de granjas (empresas) que son seguros en términos veterinarios. Los datos de seguimiento deberían publicarse a través de Internet en los sitios web oficiales de los organismos autorizados de los Estados miembros.
15. Los productos alimenticios de acuicultura no deben contener ninguna sustancia hormonal natural o sintética u organismo genéticamente modificado.

Tras la puesta en circulación en el territorio de la Unión, los niveles máximos admisibles de residuos de medicamentos veterinarios, estimulantes del crecimiento animal (incluidos los medicamentos hormonales), medicamentos (incluidos los agentes antimicrobianos), cuyo contenido en productos alimenticios de origen animal de acuicultura se controla en el la información sobre su uso (con la excepción de levomicetina (cloranfenicol), grupo de tetraciclina y bacitracina) proporcionada por el fabricante (persona autorizada por el fabricante, importador) no debe exceder los niveles permisibles especificados en el Anexo 2 de este Reglamento técnico.

16. No está permitido circular los siguientes productos de la pesca y la acuicultura en el territorio de la Unión:
 - a) productos elaborados a partir de peces venenosos de las familias de Diodontidae (pez globo, puercoespín), Molidae (pez luna), Tetraodontidae (pez globo) y Canthigasteridae (pez globo);
 - b) productos que no corresponden a características de consumo basadas en indicadores organolépticos;
 - c) productos congelados, que tengan una temperatura de masa del producto superior a - 18 °C;
 - d) productos descongelados durante el almacenamiento;
 - e) productos que contienen biotoxinas peligrosas para la salud humana (ficotoxinas).

17. Los peces vivos que muestren signos de asfíxia deberían venderse como pescado crudo (fresco) o enviarse para su procesamiento. Ante los primeros signos de asfíxia, los peces vivos de la familia del esturión deben ser inmediatamente enviados a la evisceración.

No está permitido vender crustáceos, moluscos y equinodermos de baja actividad que muestren solo ciertos signos de vida, traumatizados, contaminados con barro, arena, productos de petróleo crudo, algas o conchas, crustáceos sometidos a ecdisis y con cáscaras blandas, ni moluscos incompletos y equinodermos .

Los crustáceos de baja actividad que muestran solo ciertos signos de vida deben enviarse inmediatamente para enfriar, cortar, cocinar y/o congelar.

Los erizos de mar, los crustáceos, los gasterópodos y los bivalvos se deben enviar a la venta y procesar solo mientras estén vivos.

Los pepinos de mar vivos deben cortarse inmediatamente después de ser atrapados.

Las ostras vivas deben disponerse con la parte cóncava de la concha hacia abajo, y las vieiras vivas deben disponerse con la parte convexa de la concha hacia abajo.

Las valvas de los moluscos bivalvos vivos deben estar bien cerradas o entreabiertas, pero deben cerrarse al tocarlas.

Los crustáceos, equinodermos y moluscos vivos deberían reaccionar ante el estrés mecánico.

Antes de lanzarse a la circulación, los moluscos bivalvos vivos deben someterse a una sobreexposición necesaria en un centro de distribución y limpieza.

Los moluscos bivalvos vivos no deben volver a sumergirse en agua o rociarse con agua después de que hayan sido envasados para la venta.

18. Los peces que contienen objetos peligrosos para la salud humana en algunas de sus partes deberían dividirse y esas partes deberían eliminarse y luego eliminarse.

19. Las capturas de recursos biológicos acuáticos y productos alimenticios de acuicultura de origen animal deberían investigarse en cuanto a la presencia de parásitos (lesiones parasitarias). Los indicadores parasitológicos de la inocuidad de los peces, crustáceos, moluscos y sus productos elaborados se especifican en el anexo 3 del presente Reglamento técnico.

Cuando se detecten parásitos vivos y sus larvas, peligrosas para la salud humana, las capturas de recursos biológicos acuáticos de origen animal y los productos alimenticios de acuicultura de origen animal deberán descontaminarse utilizando métodos adecuados.

Siempre que se detecten parásitos vivos y sus larvas, peligrosas para la salud humana, en peces vivos, invertebrados acuáticos vivos, peces crudos (frescos), mamíferos acuáticos frescos, invertebrados acuáticos frescos, pesquerías refrigeradas y congeladas y productos de acuicultura de origen animal, entonces dichos productos, antes de su lanzamiento para la circulación, deben congelarse a una temperatura no inferior a -20 °C en todas las partes del producto durante un período de al menos 24 horas, o no superior a -35 °C durante un período de al menos 15 horas; otros métodos de descontaminación también pueden utilizarse para garantizar la inocuidad de los productos de la pesca y la acuicultura.

20. Los productos de la pesca y la acuicultura destinados al consumo cuyas partes se ven afectadas por parásitos visibles no pueden venderse.
21. En caso de desacuerdo con respecto a la evaluación de las características organolépticas de la pesca no elaborada y los productos de la acuicultura de origen animal, debe determinarse el nitrógeno básico total volátil.

Los productos de la pesca y la acuicultura se consideran inadecuados para el procesamiento industrial y el consumo como alimento cuando superan los siguientes valores límite de nitrógeno básico volátil total:

- 25 mg de nitrógeno por 100 g de carne para las especies de la familia Scorpaenidae (pez escorpión);
- 30 mg de nitrógeno por 100 g de carne para las especies de la familia Pleuronectidae (peces planos), excepto para el *Hippoglossus* spp. (halibut);
- 35 mg de nitrógeno por 100 g de carne para otras especies de peces.

VI. Requisitos para los procesos de producción relacionados con productos de la pesca y la acuicultura

22. Los procesos de producción de productos de la pesca y la acuicultura deben cumplir los requisitos del presente Reglamento técnico y los requisitos pertinentes del Reglamento técnico de la Unión Aduanera “sobre la inocuidad de los productos alimenticios” (TR TS 021/2011).
23. Los requisitos para la organización de instalaciones de producción donde se realiza la producción de productos de la pesca y la acuicultura se establecen en el Artículo 14 del Reglamento técnico de la Unión Aduanera “sobre la inocuidad de los productos alimenticios” (TR TS 021/2011).
24. Los requisitos especiales para la organización de los procesos de producción en los buques de producción, recepción y transporte y los buques pesqueros (en lo sucesivo denominados "buques") se establecen en la Sección VII de este Reglamento técnico.
25. La inocuidad de los productos de la pesca y la acuicultura durante el proceso de producción debería garantizarse utilizando lo siguiente:
- a) procesos tecnológicos y procedimientos de implementación en todas las etapas (secciones) de la producción de productos de la pesca y la acuicultura;
 - b) la secuencia óptima de procesos tecnológicos que evita la contaminación (suciedad) de los productos de la pesca y la acuicultura que se producen;
 - c) monitoreo del rendimiento del equipo técnico;
 - d) el cumplimiento de las condiciones de almacenamiento de materias primas alimenticias (comestibles) para la producción de productos de la pesca y la acuicultura, materiales de envasado y envasado;
 - e) mantenimiento de locales industriales, equipos e instrumentos tecnológicos utilizados en la producción de productos de la pesca y la acuicultura en condiciones que eviten la contaminación (suciedad) de los productos de la pesca y la acuicultura;

- f) selección de métodos y frecuencia de tratamiento sanitario, desinfección, desinfestación y desratización de locales industriales, saneamiento y desinfección de equipos e instrumentos tecnológicos utilizados en la producción de productos de la pesca y la acuicultura. El saneamiento, la desinfección, la desinfestación y la desratización deben llevarse a cabo con una periodicidad suficiente para evitar el riesgo de contaminación (suciedad) de los productos de la pesca y la acuicultura. La periodicidad de saneamiento, desinfección, desinfestación y desratización es establecida por el fabricante de los productos;
 - g) mantenimiento y almacenamiento de documentación y registros que confirman el cumplimiento de los requisitos de este Reglamento técnico;
 - h) el funcionamiento de un sistema de inocuidad en el proceso de producción de productos pesqueros y acuícolas (inspección industrial);
 - i) trazabilidad de los productos de la pesca y la acuicultura.
26. El equipo utilizado en la producción de productos de la pesca y la acuicultura congelados debería garantizar que:
- a) la temperatura de los productos de la pesca y la acuicultura se reduce a una temperatura no superior a - 18 °C;
 - b) la temperatura dentro del tejido muscular de los productos de la pesca y la acuicultura congelados se mantiene a un nivel no inferior a - 18 °C cuando dichos productos se almacenan en bodegas, cisternas o contenedores.
27. Un sitio para cortar productos pesqueros y acuícolas no procesados debería proporcionarse con un suministro de agua potable o agua pura.
28. El agua potable y el agua pura se usan para enfriar y hacer hielo. El hielo debe estar protegido de la contaminación (suciedad).
29. Durante la producción de pescado crudo (fresco), mamíferos de agua dulce, algas crudas (frescas), plantas acuáticas frescas e invertebrados acuáticos frescos, se deben cumplir los siguientes requisitos:
- a) durante todo el proceso de producción, es necesario excluir la contaminación (suciedad) de peces, equinodermos, moluscos, crustáceos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos, así como algas y otras plantas acuáticas, y protegerlas de la luz solar y condiciones atmosféricas, y para garantizar una temperatura de almacenamiento adecuada para los productos de la pesca y la acuicultura
 - b) en el caso de detección de parásitos vivos y sus larvas que son peligrosas para la salud humana, captura incidental de peces venenosos, contaminación (suciedad) de la captura con suelo o productos de petróleo crudo, se deben tomar medidas para evitar la posibilidad de poner en circulación los productos de la pesca y la acuicultura en caso de que no cumplan los requisitos del presente reglamento técnico y otras reglamentaciones técnicas aplicables de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera).
30. Se deben cumplir los siguientes requisitos en la producción de productos de la pesca y la acuicultura refrigerados y congelados en la superficie:
- a) después de la extracción (recolección), el atún, el pez vela, la caballa, el marlín, el pez espada y los peces cartilaginosos se deben desangrar inmediatamente;
 - b) los peces de la familia del esturión (excepto el sterlet) deben ser drenados y divididos, y los intestinos y el esfínter deben ser removidos;
 - c) se deben eviscerar marinka, ilisha, osmans y khramulya (las entrañas, el caviar, la lecha y la película negra deben ser cuidadosamente removidos y destruidos), las cabezas del calamar gigante, ilisha y khramulya deben ser removidas y destruidas;
 - d) se debe eviscerar el bagre con una longitud superior a 53 cm (las entrañas, el caviar, la lecha y la película negra deben eliminarse cuidadosamente);
 - e) se debe eviscerar el lucio con una longitud superior a 30 cm (las entrañas, el caviar, la lecha y la película negra deben eliminarse con cuidado)
31. Se deben cumplir los siguientes requisitos en la producción de productos congelados de la pesca y la acuicultura:
- el calamar gigante y el pulpo deben ser cortados, las cabezas del calamar gigante no deben usarse con fines alimenticios;
 - cuando se quita el cefalotórax en langostas, se debe extraer el orificio anal;
 - cuando se cortan los pepinos de mar, los tentáculos y el orificio anal se deben quitar;

- la congelación debe llevarse a cabo hasta que la temperatura no supere los -18 °c en la masa del producto.
- se permite llevar a cabo el proceso de congelación en condiciones naturales en lugares de extracción (cosecha) con una temperatura del aire no superior a - 10 °c en áreas cubiertas de hielo bien ventiladas o en corrientes de aire, en condiciones que garanticen la inocuidad de productos congelados de la pesca y la acuicultura. si la temperatura en la congelación natural excede - 18 °c, el pescado se debe congelar adicionalmente hasta que se haya alcanzado una temperatura no superior a - 18 °c.
- las cámaras de refrigeración para la refrigeración de los productos de la pesca y la acuicultura están equipadas con termómetros y/o monitoreo automático de la temperatura del aire en la cámara, así como medios de registro de temperatura.
- para la división por piezas durante el pre-ensado de productos pesqueros y acuícolas congelados, la temperatura puede aumentarse a un nivel que no exceda - 2 °c.
- la deshidratación profunda de la pesca congelada y los productos de la acuicultura no debe exceder el 10% de la masa o área superficial del producto.

32. La proporción de humedad en el peso del tejido muscular de la pesca congelada y los productos de la acuicultura en los principales tipos de peces comerciales e invertebrados acuáticos no debe exceder el estándar de contenido de humedad permisible, como se establece en el Anexo 7.

33. Al producir productos de la pesca y la acuicultura congelados a partir de pescado, el peso del glaseado aplicado a esos productos no debe superar el 5% del peso de los productos glaseados (teniendo en cuenta el margen de error en el procedimiento de cálculo).

Al producir productos pesqueros y acuícolas congelados de crustáceos troceados o pelados y sus productos elaborados, el peso del glaseado aplicado a esos productos no debe exceder el 7% del peso de los productos glaseados (teniendo en cuenta el margen de error en el cálculo procedimiento).

Al producir productos pesqueros y acuícolas congelados a partir de crustáceos no divididos, el peso del glaseado aplicado a esos productos no debe superar el 14% del peso de los productos glaseados (teniendo en cuenta el margen de error en el procedimiento de cálculo).

En la producción de productos pesqueros y acuícolas congelados de otros productos de la pesca y la acuicultura, el peso del glaseado aplicado a esos productos no debe superar el 8% del peso de los productos glaseados (teniendo en cuenta el margen de error en el procedimiento de cálculo).

El agua utilizada para glasear productos de la pesca y la acuicultura o utilizarse para preparar soluciones para el glaseado debe cumplir con los requisitos de agua potable establecidos por la legislación del Estado miembro o con los requisitos de agua limpia que cumplan las mismas normas microbiológicas y requisitos higiénicos que el agua potable.

34. En la producción de productos de la pesca y la acuicultura salados y marinados, los productos de la pesca y la acuicultura no elaborados deberán cumplir los requisitos del presente Reglamento técnico y los requisitos de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera “sobre la inocuidad de los productos alimenticios” (TR TS 021/2011).

En la producción de productos pesqueros y acuícolas salados y marinados, los peces de estanque que pesen más de 1 kg deben cortarse antes de la salmuera.

En la producción de productos pesqueros y acuícolas del Pacífico (Lejano Oriente), peces de la familia de los salmónidos con una proporción de sal de mesa de menos del 5% y en la producción y productos de acuicultura y pesca de peces de la familia del pescado blanco con una proporción de sal de mesa inferior al 8%, solo deberían utilizarse productos de la pesca y la acuicultura congelados.

35. En la producción de productos de la pesca y la acuicultura ahumados en caliente y en frío, así como de productos de la pesca y la acuicultura de ahumado suave, los productos de la pesca y de la acuicultura no elaborados de origen animal que se utilizarán deberán cumplir los requisitos del presente Reglamento técnico y los requisitos de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera “sobre la inocuidad de los productos alimenticios” (TR TS 021/2011).

Productos pesqueros y acuícolas ahumados en caliente y en frío, así como pesqueros de ahumado suave y los productos de acuicultura elaborados con carpa herbívora, carpa, bagre y carpa plateada deberían producirse solo después de que los peces hayan sido cortados.

Los productos pesqueros y acuícolas ahumados en caliente y en frío listo para consumir, así como los productos de la pesca y la acuicultura de ahumado suave, se deben enfriar a una temperatura no superior a 20 °C, deben envasarse y colocarse en una cámara de refrigeración.

36. Los siguientes requisitos deben observarse en la producción de caviar:

- a) las huevas de vieiras y erizos de mar deberían elaborarse únicamente con huevas obtenidas de vieiras y erizos de mar vivos;
- b) las huevas de pescado deberían recogerse en contenedores limpios y entregarse en la instalación de procesamiento en una condición refrigerada;
- c) el tiempo entre el inicio de la colocación del caviar y su pasteurización no debe exceder las 2 horas;
- d) las huevas de peces de la familia del esturión deberían producirse solo con huevas obtenidas de peces vivos que no presenten signos de asfixia;
- e) cuando las huevas de un envase o envase de transporte se colocan en envases para el consumidor, esto debe realizarse en condiciones que garanticen su inocuidad;
- f) el re-embalado de huevas desde envases de consumo no está permitido.

37. Los productos de la pesca y la acuicultura no elaborados que se utilizarán en la producción de productos de la pesca y la acuicultura secos, curados y curados, deberán cumplir los requisitos del presente Reglamento técnico y los requisitos de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera inocuidad de los productos alimenticios (TR TS 021/2011).

Los productos de la pesca y la acuicultura deshidratados y curados, curados y colgados, elaborados con carpa herbívora y carpa plateada, solo se deben producir después de haberlos cortado.

38. Los productos de la pesca y la acuicultura que se utilizarán en la producción de conservas y conservas deberán cumplir los requisitos del presente Reglamento técnico y los requisitos de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera “sobre la inocuidad de los productos alimenticios” (TR TS 021/2011)

Los componentes (ingredientes alimentarios) utilizados en la producción de conservas de pescado y conservas deben cumplir los requisitos de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera “Sobre la inocuidad de los productos alimenticios” (TR TS 021/2011) y otras reglamentaciones técnicas aplicables de la Unión Aduanera (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera).

No está permitido usar componentes (ingredientes alimentarios) con signos de deterioro o descomposición o contaminación (suciedad).

En la producción de conservas de pescado, se deben cumplir los siguientes requisitos:

- el procesamiento térmico del pescado en conserva debe llevarse a cabo para garantizar el cumplimiento de los requisitos de los indicadores microbiológicos especificados en el cuadro 5 del anexo 1 del presente reglamento técnico;
- el tiempo entre el pre-embalado de productos de la pesca y la acuicultura para el sellado no debe exceder los 30 minutos, mientras que el tiempo entre el pre-embalado y la esterilización no debe exceder los 60 minutos;
- en el proceso de sellado de envases, el grado de hermeticidad que debe garantizarse debe ser suficiente para evitar la contaminación secundaria (suciedad) del producto durante y después del tratamiento térmico; después del tratamiento térmico, el pescado en conserva debe enfriarse a la temperatura de almacenamiento especificada por el fabricante en la documentación técnica para ese tipo particular de pescado en conserva;
- el pescado enlatado debe liberarse a la circulación solo después de obtener un resultado positivo de la muestra del termostato y después de descartar las latas defectuosas.

Para garantizar la inocuidad de los pescados enlatados en el proceso de producción, se deben cumplir los siguientes requisitos:

- los barcos en los que se producen pescados enlatados naturales del hígado de pescado deben tener equipo de laboratorio y personal para permitir la supervisión de la producción;
- el equipo de esterilización debe estar provisto de dispositivos de medición así como de dispositivos de control y registro automático;
- los resultados del registro de parámetros del proceso de esterilización, indicando el nombre del alimento enlatado, el tamaño y tipo de envase, el número de equipo de esterilización, el número de cocción, el número de turno y la fecha de esterilización deben mantenerse durante seis meses después de la fin de la vida útil del pescado enlatado en cuestión.

39. La producción de productos de la pesca y la acuicultura para la nutrición infantil en el primer año de vida se lleva a cabo en instalaciones de producción especializadas o en talleres especializados o en líneas de procesamiento especializadas.

La producción de productos de la pesca y la acuicultura para niños de 1 a 3 años, niños en edad preescolar y escolar puede llevarse a cabo en instalaciones especializadas de producción o en talleres especializados o en líneas de procesamiento especializadas, o con equipo tecnológico para la producción de productos de pesca y acuicultura de uso general al comienzo de un turno o durante un turno separado siempre que se haya lavado y desinfectado.

En la producción de productos pesqueros y acuícolas en conserva para niños de todas las edades, el tiempo de almacenamiento en el almacén del fabricante destinado a establecer la estabilidad y inocuidad microbiológica debe ser de al menos 21 días.

40. En la producción de productos de la pesca y la acuicultura para la nutrición infantil para niños muy pequeños, no se permite el uso de productos de la pesca y de la acuicultura no elaborada de origen animal derivados de la pesca en jaulas y las especies de peces de fondo.

En la producción de productos pesqueros y acuícolas para la nutrición infantil para niños en edad temprana, preescolar y escolar, no se permite el uso de productos pesqueros y acuícolas no procesados sujetos a congelación repetida.

En la producción de productos de la pesca y la acuicultura para la nutrición infantil, ni el uso de fosfatos, potenciadores del sabor, ácido benzoico, ácido sórbico y sus sales, ni el uso de aditivos alimentarios complejos que contengan fosfatos, potenciadores del sabor, ácido benzoico, ácido sórbico, sales y éteres, así como los tintes están permitidos.

En la producción de productos pesqueros y acuícolas para la nutrición infantil, no se permite el uso de las siguientes materias primas alimentarias (comestibles):

- materias primas que contienen organismos genéticamente modificados;
- materias primas preparadas con estimulantes del crecimiento animal, incluidas preparaciones hormonales;
- materias primas que contienen cantidades residuales de agentes antimicrobianos (teniendo en cuenta el margen de error en el procedimiento de cálculo).

41. Los productos de la pesca y la acuicultura en conserva destinados a niños muy pequeños deberían envasarse en envases de consumo sellados con una capacidad que no exceda de:

- a) para alimentos complementarios a base de pescado: 0,13 kg;
- b) para alimentos complementarios a base de pescado y plantas o en plantas y peces: 0,25 kg.

42. Los desechos de pescado generados en la producción de productos de la pesca y la acuicultura deberían recogerse en tanques de almacenamiento etiquetados a prueba de agua y retirarse de los locales de producción a medida que se llenan.

Los desechos de pescado deben almacenarse por separado de las materias primas y los productos terminados dentro de los contenedores en cámaras refrigeradas. Está permitido almacenar los desechos sin enfriarlos en contenedores sellados por un período que no exceda las 2 horas.

VII. Requisitos especiales para procesos de producción llevados a cabo en buques

43. Lo siguiente debe estar disponible en los buques:

- una zona de aceptación reservada para aceptar capturas de recursos biológicos acuáticos a bordo, protegiendo los productos de la luz solar y las condiciones atmosféricas, de la influencia de los elementos de calentamiento y de cualquier fuente de contaminación (suciedad), siendo dicha zona fácil de limpiar y desinfectar;
- un sistema diseñado para transferir peces desde la zona de aceptación a áreas de trabajo lo suficientemente espaciales para organizar el proceso de producción, tales áreas de trabajo son fáciles de limpiar y desinfectar, y dispuestas para evitar cualquier contaminación (suciedad) de los productos;
- una zona para el almacenamiento de productos terminados; un lugar para almacenar materiales de envase;

- equipo especial para la eliminación de desechos de peces y/o una cámara para almacenar desechos de peces;
- un dispositivo de toma de agua ubicado en un lugar que permite la prevención de cualquier contacto con el sistema de suministro de agua;
- equipo de lavado de manos para uso del personal involucrado en el proceso de producción.

Los buques en los que se almacenen pescado crudo (fresco) y mamíferos acuáticos frescos durante más de 8 horas deberán estar equipados con bodegas refrigeradas, cisternas o recipientes que, de ser necesario, se refrigerarán con hielo o con agua fría o pura durante todo el tiempo especificado en la documentación técnica para productos de la pesca y la acuicultura.

44. Los buques deberían estar equipados para garantizar que los productos de la pesca y la acuicultura no entren en contacto con la sentina, el agua residual, el humo, el combustible, los productos de petróleo crudo o los lubricantes. También deberían estar equipados para garantizar una escapada intensiva de agua.
45. Las superficies de trabajo y cualquier equipo que entre en contacto con los productos de la pesca y la acuicultura en el buque deben estar hechos de un material adecuado resistente a la corrosión con una superficie lisa y ser fáciles de limpiar y desinfectar. Los revestimientos de superficies deben ser firmes, no tóxicos y estar hechos de materiales destinados a entrar en contacto con los alimentos.
46. Los buques destinados a almacenar capturas de recursos biológicos acuáticos durante más de 24 horas deberían estar equipados con bodegas, cisternas o contenedores apropiados.
47. Las bodegas deben estar separadas de los compartimentos del motor y de las salas de la tripulación con particiones que evitan la contaminación (suciedad) de las capturas almacenadas de recursos biológicos acuáticos. Las bodegas, cisternas y contenedores deben garantizar el almacenamiento de las capturas de los recursos biológicos acuáticos en las condiciones adecuadas, garantizando su inocuidad y, de ser necesario, evitando su contacto con el agua de deshielo.
48. En los buques equipados para enfriar las capturas de recursos biológicos acuáticos con agua de mar limpia, las cisternas deberían estar equipadas con dispositivos para garantizar y mantener una temperatura uniforme en toda la cisterna.
49. Las capturas de recursos biológicos acuáticos deberían enfriarse con hielo o agua helada a más tardar 1 hora después de la extracción (cosecha).

Si el diseño del buque no permite que las capturas de recursos biológicos acuáticos se enfríen con hielo o agua fría a más tardar 1 hora después de la extracción (recolección), se permite descargar las capturas de recursos biológicos acuáticos sin hielo (a la temperatura adecuada) condiciones). Dichos productos deben descargarse a más tardar 12 horas después de la extracción (cosecha) mientras que su temperatura debe mantenerse entre - 1 °C y 4 °C.

Cuando los recursos biológicos acuáticos se enfrían usando agua, deben almacenarse a bordo en agua limpia y enfriada durante no más de 3 días.

50. Las condiciones para prevenir el contacto y la contaminación (suciedad) de los productos por aves, insectos y otros animales deberían estar garantizadas a bordo de los buques.

51. Cuando los productos de la pesca y la acuicultura congelados se produzcan a bordo, los buques deberán estar equipados con lo siguiente:
 - a) equipo de congelación de capacidad suficiente para una rápida reducción de temperatura a - 18 °C;
 - b) equipos de refrigeración con capacidad suficiente para almacenar productos congelados de la pesca y la acuicultura en bodegas a una temperatura no inferior a - 18 °C. Las bodegas deben estar equipadas con termómetros y/o medios de control automático de la temperatura del aire dentro de la bodega, así como medios de registro de temperaturas.
52. Antes de la carga de las capturas de recursos biológicos acuáticos, tanto las paredes interiores como los techos de las bodegas deben ser desinfectados.

VIII. Requisitos para el almacenamiento, transporte, venta y eliminación de productos de la pesca y la acuicultura

53. Los fabricantes están obligados a llevar a cabo el almacenamiento, transporte y venta de productos de la pesca y la acuicultura de tal manera que estos productos cumplan los requisitos del presente Reglamento técnico y otras reglamentaciones técnicas aplicables de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera).
54. El almacenamiento, transporte, venta y eliminación de productos de la pesca y la acuicultura deben cumplir los requisitos del presente Reglamento técnico y los requisitos de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera “sobre la inocuidad de los productos alimenticios” (TR TS 021/2011).
55. Los materiales que entran en contacto con productos de la pesca y la acuicultura durante el almacenamiento, transporte y venta deben cumplir con los requisitos de inocuidad para los materiales que entran en contacto con los alimentos.
56. Los productos de la pesca y la acuicultura congelados no deben descongelarse durante el almacenamiento, el transporte y la venta.
57. Al almacenar productos de la pesca y la acuicultura, deben observarse las condiciones de almacenamiento especificadas por el fabricante, incluidos los siguientes requisitos:
 - a) los productos de la pesca y la acuicultura refrigerados deberían almacenarse a una temperatura que no exceda los 5 °C, pero superior a la temperatura de congelación del jugo de los tejidos;
 - b) los productos de la pesca y la acuicultura congelados deberían almacenarse a una temperatura superior a - 18 °C;
 - c) los productos de la pesca y la acuicultura congelados en la superficie deberían almacenarse a una temperatura entre - 3 °C y - 5 °C;
 - d) los peces vivos y los invertebrados acuáticos vivos deberían mantenerse en las condiciones en que se garantiza su subsistencia, al tiempo que se impide la limitación de la vida útil. Los contenedores destinados a almacenar dichos peces vivos e invertebrados acuáticos vivos deben estar hechos de materiales que no afecten a la calidad del agua.
58. En las cámaras de refrigeración, los productos de la pesca y la acuicultura deberían apilarse en estantes o pallets que deberían elevarse al menos de 8 a 10 cm por encima del suelo. La distancia de los productos desde paredes a los dispositivos de enfriamiento debe ser de al menos 30 cm. Debería haber pasillos entre los apilamientos que permitan un acceso sin obstáculos a la producción.
59. Las cámaras de refrigeración para el almacenamiento de productos de la pesca y la acuicultura deberían estar equipadas con termómetros y/o medios de control automático de la temperatura del aire en la cámara, así como medios de registro de temperaturas.
60. Durante el almacenamiento, los productos de la pesca y la acuicultura deberían agruparse por tipo, finalidad prevista (venta o elaboración (reelaboración)) y por condiciones térmicas (refrigerados, congelados en la superficie, congelados).

61. Durante la carga o descarga de productos de la pesca y la acuicultura, la temperatura del aire en las cámaras de refrigeración no debe aumentar más de 5 °C, mientras que las fluctuaciones de la temperatura del aire durante el almacenamiento, transporte y venta de productos pesqueros no deben exceder los 2 °C.
62. Los productos de la pesca y la acuicultura refrigerados, congelados en la superficie y congelados no deberán almacenarse en locales no refrigerados antes de su carga en un vehículo y/o contenedor.
63. Los vehículos y contenedores destinados al transporte de productos de la pesca y la acuicultura deberán estar equipados con instalaciones que permitan tanto el seguimiento como el registro de las condiciones de temperatura establecidas.
64. No está permitido el transporte de productos de la pesca y la acuicultura a granel, sin el uso de envase de transporte y/o de consumo.
65. Los compartimentos de carga de los vehículos y contenedores deben limpiarse y desinfectarse periódicamente a intervalos que sean necesarios para garantizar que no se conviertan en una fuente de contaminación (suciedad) de los productos.
66. Las superficies interiores de un vehículo deben ser lisas, fáciles de limpiar y desinfectar.
67. En las empresas de venta al por menor y al por mayor, no está permitido volver a embalar productos de la pesca y la acuicultura en condiciones de vacío o atmósfera modificada cuando los productos de la pesca y la acuicultura se hayan envasado previamente al vacío condiciones o en condiciones de atmósfera modificada.

IX. Requisitos para el envasado y etiquetado de productos de la pesca y la acuicultura

68. Los envases de los productos de la pesca y la acuicultura deben cumplir los requisitos del presente Reglamento técnico y los requisitos de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera 'Sobre la inocuidad del envase' (TR TS 005/2011).
69. Los productos de la pesca y la acuicultura deben envasarse en condiciones que no permitan la contaminación (suciedad) de los productos.
70. El envasado de productos de la pesca y la acuicultura debería:
 - a) garantizar la inocuidad de los productos de la pesca y la acuicultura y la invariabilidad de sus características organolépticas durante la vida útil de tales productos;
 - b) se haga utilizando materiales que cumplan con los requisitos para los materiales que entran en contacto con los alimentos;
 - c) almacenarse en una sala separada en condiciones que garanticen la inocuidad de los productos de la pesca y la acuicultura. Para los buques, está permitido almacenar el envase en la bodega en condiciones que garanticen su inocuidad.
71. Los envases utilizados para almacenar productos de la pesca y la acuicultura refrigerados con hielo deberían incluir medios para garantizar el drenaje del agua de deshielo.
72. El etiquetado de los productos de la pesca y la acuicultura debe cumplir los requisitos de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera "Productos alimenticios y su etiquetado" (TR TS 022/2011).

La información contenida en el etiquetado de los productos de la pesca y la acuicultura debe proporcionarse en ruso y, como exige la legislación de los Estados miembros, también en el idioma oficial (idiomas) del Estado miembro en cuyo territorio se venden los productos de la pesca y la acuicultura, excepto en los casos especificados en el artículo 4, apartado 4.8, punto 3, del Reglamento técnico de la Unión Aduanera "sobre productos alimenticios y su etiquetado" (TR TS 022/2011).

Las disposiciones del punto 73 del presente Reglamento técnico y del artículo 4, apartado 4.4, punto 3, del Reglamento técnico de la Unión Aduanera “sobre productos alimenticios y su etiquetado” (TR TS 022/2011) sobre información sobre productos de la pesca y la acuicultura que se envasan en presencia del consumidor, deben ser comunicados al consumidor de cualquier manera que les brinde la oportunidad de tomar una decisión informada con respecto a esos productos.

73. El etiquetado de los productos de la pesca y la acuicultura envasados debería contener la siguiente información:

- a) el nombre de los productos de la pesca y la acuicultura, que incluye El tipo de productos de la pesca y la acuicultura (por ejemplo, “producto culinario semi-acabado de pescado” o “pescado enlatado”);
- el nombre zoológico de la especie del recurso biológico acuático u objeto de acuicultura (por ejemplo, "halibut negro de Groenlandia");
- el tipo de corte de los productos de la pesca y la acuicultura (por ejemplo, "filete de bacalao", "lomo de abadejo", "carcaza de arenque");
- los medios de procesamiento (por ejemplo, "pasteurizado", "marinado", "restaurado").

Para los productos simulados de la pesca y la acuicultura, la información sobre la imitación se debe dar en el nombre o siguiendo un guión después del nombre, que aparece en la misma fuente y fuente del mismo tamaño utilizada para detallar el nombre del producto;

- b) para los productos de la pesca y la acuicultura no elaborados: información sobre la zona de captura, extracción o instalaciones acuícolas pertinentes;
- c) información sobre la composición de los productos de la pesca y la acuicultura;
- d) el nombre y la ubicación del fabricante o el nombre completo y la ubicación del empresario manufacturero individual, el nombre y la ubicación de la persona autorizada por el fabricante (si corresponde), el nombre y la ubicación del importador;
- e) la fecha de producción de los productos de la pesca y la acuicultura (para los productos que no están envasados en el lugar de fabricación, debe indicarse, además, la fecha de envasado).

El etiquetado de los productos de la pesca y la acuicultura que no se hayan envasado en el lugar de fabricación (excepto en los casos de envasado de productos pesqueros y acuícolas en envases de consumo por parte de organizaciones minoristas) debe contener información sobre el fabricante y la entidad jurídica o el empresario individual que envasó la pesca y productos de acuicultura fuera del lugar de fabricación para su posterior venta o por orden de otra entidad legal o empresario individual;

- f) la vida útil de los productos de la pesca y la acuicultura (excepto los peces vivos y los invertebrados acuáticos vivos);
- g) condiciones para el almacenamiento de los productos de la pesca y la acuicultura;
- h) peso neto (para pesquerías glaseadas congeladas y productos de la acuicultura menos peso neto de la pesca congelada y productos de acuicultura sin glaseado);
- i) información sobre el uso de radiación ionizante (cuando se usa);
- j) composición del entorno de gas modificado dentro del paquete de productos de la pesca y la acuicultura del consumidor (cuando se utiliza);
- k) la presencia de un vacío, excepto para el pescado enlatado (cuando se usa);
- l) recomendaciones sobre el uso de productos pesqueros y acuícolas (incluida la preparación) en casos donde el uso sin tales recomendaciones es difícil o puede causar daños a la salud de los consumidores o resulta en una reducción o pérdida de sabor de dichos productos pesqueros y acuícolas;
- m) el uso de peces con cambios en el desove en la producción de productos pesqueros y acuícolas (en la producción de conservas de pescado);
- n) información sobre la congelación (enfriamiento) de productos pesqueros;
- o) la proporción de glaseado en peso, como porcentaje (para productos pesqueros y acuícolas glaseados congelados);
- p) valores nutricionales (para productos pesqueros y acuícolas procesados);
- q) información sobre la presencia de componentes obtenidos de organismos genéticamente modificados en productos de la pesca y la acuicultura;
- r) una marca uniforme de circulación de productos en el mercado de la Unión.

74. El nombre, la fecha de fabricación, el tiempo de conservación, las condiciones de almacenamiento de los productos de la pesca y la acuicultura, y la información sobre la presencia de alérgenos en los productos de la pesca y la acuicultura deberían figurar en los envases del consumidor y/o en una etiqueta difícil de eliminar del envase de consumo. La información restante debe mostrarse en el envase del consumidor, y/o en la etiqueta, y/o en un inserto colocado en cada unidad de envase o adjunto a cada unidad de envase.
75. El etiquetado de los productos de la pesca y la acuicultura para la nutrición infantil debe contener información que indique que el producto es un producto alimenticio para niños muy pequeños o un producto alimenticio para niños en edad preescolar y escolar.

El etiquetado de alimentos complementarios a base de plantas y pescado, pescado o pescado y plantas debe contener, además, los términos recomendados de introducción de este producto en la nutrición de los niños muy pequeños:

- alimentos complementarios que contienen plantas y pescado, pescado o pescado y plantas a base de bacalao, merluza, lucioperca, pescado de la familia de los salmónidos, abadejo, eglefino, liza y otros tipos de peces oceánicos, marinos y de agua dulce - niños mayores de 8 meses;
- puré de pescado enlatado (tamaño de partícula de hasta 1.5 mm, con hasta 20% de partículas de hasta 3 mm de tamaño permitido) - niños mayores de 8 meses;
- pescado en conserva de grano grueso (tamaño de partícula de hasta 3 mm, hasta 20% de partículas de hasta 5 mm de tamaño están permitidas) - niños mayores de 9 meses.

76. El etiquetado debería contener la siguiente información adicional para los siguientes grupos de productos de la pesca y la acuicultura:

- a) peces vivos: peces de la familia del esturión: las palabras "si observa signos de asfixia, eviscerar de inmediato al pez y extirpar el esfínter";
- b) productos de pescado congelado:
 - grado (si está disponible) o categoría (para filetes de pescado congelado);
 - masa neta de productos de la pesca y la acuicultura sin glaseado (para producto de la pesca y la acuicultura glaseados congelados);
- c) productos de la pesca y la acuicultura producidos a partir de productos congelados de la pesca y la acuicultura: las palabras "producidos a partir de materias primas congeladas";
- d) productos de pescado ahumado en caliente y en frío, así como productos de la pesca y la acuicultura de ahumado suave, en los que se utilizan preparados para ahumar en el proceso de producción: información sobre el uso de productos para ahumar;
- e) productos de pescado culinario: las palabras "producto listo para el consumo";
- f) productos imitación de la pesca y la acuicultura: información sobre la imitación;
- g) productos culinarios semi-acabados de pescado: las palabras "producto culinario semi-acabado";
- h) pescado enlatado: los siguientes símbolos deben estar grabados en relieve o pintados con pintura indeleble en la superficie exterior de la lata:
 - la fecha de producción: el día en formato de dos dígitos ("0" se pone delante de los números hasta "9"), el mes en formato de dos dígitos ("0" se pone delante de los números hasta "9"), el año en formato de dos dígitos que aparece al final;
 - marca de surtido (de uno a tres caracteres - dígitos o letras, excepto la letra "P") y el número de la empresa de fabricación (de uno a tres caracteres - dígitos y letras) (si está disponible);
 - el número de turno (un dígito) y el índice de la industria pesquera (la letra "P").

Al detallar la fecha de producción, la marca de surtido, el número del fabricante, el número de turno y el índice de la industria pesquera, debe dejarse un espacio de uno o dos caracteres entre ellos.

Al etiquetar latas litografiadas, los detalles que no están presentes en la litografía deben colocarse en la tapa (parte inferior) de la lata, siempre que la fecha de producción esté indicada antes que cualquier otra información. Está permitido omitir el índice de la industria pesquera en los siguientes casos:

- i) caviar:
 - el tipo de pescado del que se obtuvo el caviar;
 - caviar granular, producido a partir de caviar congelado de pescado de la familia de los salmónidos, las palabras "hechas de materias primas congeladas";
 - el caviar obtenido de híbridos de pez de la familia de esturión - el nombre del híbrido o una combinación de especies de recursos biológicos acuáticos (por ejemplo, las palabras "grano de caviar de esturión Rusia-Lena").
77. Los productos de la pesca y la acuicultura colocados en envases de transporte deberán etiquetarse de conformidad con los requisitos del Reglamento técnico de la Unión Aduanera "sobre productos alimenticios y su etiquetado" (TR TS 022/2011).

X. Garantizar la conformidad de los productos de la pesca y la acuicultura con los requisitos de inocuidad

78. La conformidad de la pesca y de la acuicultura con el presente Reglamento técnico se garantiza mediante el cumplimiento de sus requisitos, con los requisitos de la reglamentación técnica de la Unión Aduanera "sobre la inocuidad de los productos alimenticios" (TR TS 021/2011) y con la otra reglamentos técnicos aplicables de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera).
79. Los métodos de examen (pruebas) y mediciones se establecen en normas de acuerdo con la lista de normas que contienen las reglas y métodos de examen (pruebas) y mediciones, incluidas las reglas de muestreo que permiten la aplicación y aplicación del presente Reglamento técnico y la evaluación de la conformidad de los productos.

XI. Evaluación de la conformidad de los productos de la pesca y la acuicultura

80. Antes de su puesta en circulación en el territorio de la Unión, los productos de la pesca y la acuicultura están sujetos a una evaluación de la conformidad.
81. La evaluación de la conformidad de los productos de la pesca y la acuicultura, con excepción de los productos especificados en el punto 84 del presente Reglamento técnico, de conformidad con los requisitos del presente Reglamento técnico y otras reglamentaciones técnicas aplicables de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera) debe llevarse a cabo de las siguientes formas:
- a) confirmación de la conformidad de los productos de la pesca y la acuicultura, con la excepción de productos de la pesca y la acuicultura para la nutrición infantil, nuevos tipos de productos de la pesca y la acuicultura, productos de la pesca no elaborados y de la acuicultura de origen animal (incluidos los peces vivos y los invertebrados acuáticos vivos);
 - b) registro estatal de nuevos tipos de productos pesqueros y acuícolas y productos de la pesca y la acuicultura para la nutrición infantil, excepto productos de pesca y acuicultura no elaborados de origen animal destinados a la nutrición infantil, de conformidad con las disposiciones del Reglamento técnico de la Unión Aduanera Sobre la inocuidad de los productos alimenticios (TR TS 021/2011);
 - c) examen veterinario e higiénico de productos de la pesca y de la acuicultura no elaborada de origen animal, peces vivos e invertebrados acuáticos vivos.
82. La conformidad de la producción, el almacenamiento, el transporte, la venta y la eliminación de los productos de la pesca y la acuicultura con los requisitos del presente Reglamento técnico y otras reglamentaciones técnicas aplicables de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera) se evaluará en forma de inspección estatal (supervisión) del cumplimiento de los requisitos establecidos en este Reglamento técnico y otras reglamentaciones técnicas aplicables de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera), excepto para la producción de productos de la pesca y la acuicultura indicados en el punto 83 de este Reglamento técnico.
83. La conformidad de la producción y la elaboración de productos alimenticios de acuicultura de origen animal y capturas de recursos biológicos acuáticos de origen animal se evalúa en forma de registro estatal de las instalaciones de producción de conformidad con las disposiciones del Reglamento técnico de la Unión Aduanera inocuidad de los productos alimenticios (TR TS 021/2011).

84. La conformidad de los productos de la pesca y la acuicultura con la producción no industrial y los productos de la pesca y la acuicultura de las empresas de restauración (alimentación pública) destinados a la venta durante la prestación de servicios, así como la venta de dichos productos pesqueros y acuícolas se evalúan en la forma de la supervisión (inspección) estatal sobre el cumplimiento de los requisitos de este Reglamento técnico y otras reglamentaciones técnicas aplicables de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera)
85. La conformidad de los productos de la pesca y la acuicultura de origen animal procedente de la producción no industrial con los requisitos del presente Reglamento técnico y otras reglamentaciones técnicas aplicables de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera) puede evaluarse en forma de examen veterinario y sanitario.
86. El examen veterinario y sanitario de los productos de la pesca y de la acuicultura no elaborados de origen animal, peces vivos e invertebrados acuáticos vivos y la elaboración de los resultados de los exámenes se lleva a cabo de conformidad con el Reglamento técnico de la Unión Aduanera sobre la inocuidad de los productos alimenticios “(TR TS 021/2011) en la parte relativa al examen veterinario y sanitario.
87. La confirmación de la conformidad de los productos de la pesca y la acuicultura se lleva a cabo en forma de declaración de conformidad de conformidad con los modelos 3d, 4d o 6d.
88. Al declarar la conformidad de los productos de la pesca y la acuicultura, los solicitantes pueden ser tanto personas jurídicas como personas registradas como empresarios individuales en el territorio de un Estado miembro de conformidad con su legislación, que son los fabricantes, vendedores o personas autorizadas por el fabricante. .
89. Se cumple la declaración de conformidad de los productos de la pesca y la acuicultura producidos en serie de acuerdo con los patrones 3d y 6d, mientras que el patrón 4d se aplica a lotes de productos de la pesca y la acuicultura.
90. Al declarar la conformidad de los productos de la pesca y la acuicultura, los solicitantes pueden incluir:
 - a) para los patrones 3d y 6d - el fabricante (la persona autorizada por el fabricante);
 - b) para el patrón 4d - el fabricante (la persona autorizada por el fabricante) o el vendedor.
91. El solicitante opta por la elección de los patrones para declarar la conformidad de los productos de la pesca y la acuicultura.
92. La declaración de conformidad de los productos de la pesca y la acuicultura de conformidad con los modelos 3d, 4d y 6d es realizada por el solicitante sobre la base de sus propias pruebas, así como de las pruebas recibidas con la participación de un laboratorio acreditado (centro), inscrito en el registro uniforme de los organismos de evaluación de la conformidad en la Unión.
93. Al declarar la conformidad de los productos de la pesca y la acuicultura, el solicitante:
 - a) genera y analiza documentos que confirman la conformidad de los productos de la pesca y la acuicultura con los requisitos del presente Reglamento técnico, que incluyen:
 - copias de documentos que confirman el registro estatal como una entidad legal o un empresario individual;
 - el documento utilizado como base para la fabricación de los productos de la pesca y la acuicultura (si está disponible);
 - informes de exámenes (pruebas) de productos de la pesca y la acuicultura, que confirman la conformidad con los requisitos del presente reglamento técnico y otras reglamentaciones técnicas aplicables de la unión (reglamentos técnicos de la unión aduanera);
 - contrato (contrato de suministro) o documentación de envío (para el patrón 4d) (si está disponible);
 - un documento que confirme la inocuidad de los productos de la pesca y de la acuicultura no elaborada de origen animal sobre la base de los resultados de los exámenes veterinarios e higiénicos;

- un certificado para el sistema de gestión de calidad y inocuidad (copia del certificado) (para el patrón 6d);
 - otros documentos, seleccionados por el solicitante, que sirvan de base para la confirmación de la conformidad de los productos de la pesca y la acuicultura con los requisitos del presente reglamento técnico y otras reglamentaciones técnicas aplicables de la unión (reglamentos técnicos de la unión aduanera) (si procede);
- b) lleva a cabo la identificación de los productos de la pesca y la acuicultura de acuerdo con la Sección III de este Reglamento técnico;
 - c) encarga la inspección de la producción y toma todas las medidas necesarias para garantizar que la producción de productos de la pesca y la acuicultura se ajuste a los requisitos del presente Reglamento técnico (para los patrones 3d y 6d);
 - d) toma todas las medidas necesarias para garantizar la estabilidad del sistema de gestión de la calidad y la inocuidad (para el patrón 6d);
 - e) adopta una declaración de conformidad, que se elabora de conformidad con un formato y unas normas uniformes, tal como se aprobó en la Decisión del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de 25 de diciembre de 2012, No. 293;
 - f) muestra la marca de circulación uniforme del producto para el mercado de la Unión.
94. Después de completar los procedimientos de evaluación de la conformidad, el solicitante compila un conjunto de documentos que incluyen los siguientes:
- a) los documentos previstos en la letra a) del punto 93 del presente Reglamento técnico;
 - b) un informe (s) sobre exámenes (pruebas) realizados en un laboratorio (centro) de pruebas acreditadas, inscritas en el registro uniforme de organismos de evaluación de la conformidad en la Unión;
 - c) una declaración de conformidad registrada.
95. La declaración de conformidad está sujeta a registro en la forma prescrita en la Decisión del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de 9 de abril de 2013, No. 76.
96. La validez de la declaración de conformidad para declarar la conformidad de los productos de la pesca y la acuicultura de acuerdo con el patrón 3d no es superior a 3 años, y no más de 5 años para el patrón 6d. La validez de la declaración de conformidad para un envío de productos de la pesca y la acuicultura (patrón 4d) es establecida por el solicitante, pero no puede exceder la vida útil de los productos de la pesca y la acuicultura en cuestión.
97. El organismo de certificación del sistema de gestión inspecciona la estabilidad del sistema de gestión de la calidad e inocuidad (para el patrón 6d).
98. El solicitante conservará el conjunto de documentos especificado en el punto 94 de este Reglamento técnico para los siguientes períodos:
- a) para productos producidos 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 desde el final de la venta del lote de productos de la pesca y la acuicultura en cuestión.

XII. Mercado de productos de la pesca y la acuicultura con una marca de circulación de productos uniforme para el mercado de la Unión

99. Productos de la pesca y la acuicultura que cumplan los requisitos de inocuidad establecidos en el presente Reglamento técnico y otras reglamentaciones técnicas aplicables de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera) y que hayan sido sometidos al procedimiento de evaluación de la conformidad de conformidad con las disposiciones del presente Reglamento técnico, deben marcarse con una marca de circulación de producto uniforme para el mercado de la Unión.
100. El marcado con una marca de circulación uniforme de productos para el mercado de la Unión se lleva a cabo antes de la puesta en circulación de los productos de la pesca y la acuicultura en el territorio de la Unión.

101.La marca de circulación uniforme de productos para el mercado de la Unión se aplica a todas las unidades de productos de la pesca y la acuicultura (envase de consumo y envase de transporte, etiqueta o etiqueta) por cualquier medio que garantice claridad y legibilidad durante toda la vida útil de tales productos.

Si no es posible colocar la marca de circulación uniforme del producto para el mercado de la Unión en los envases de los consumidores y el envase de transporte, o una etiqueta, o una etiqueta, puede colocarse en los documentos adjuntos.

102.El mercado de los productos de la pesca y la acuicultura con la marca de circulación uniforme del producto para el mercado de la Unión se certifica la conformidad de los productos de la pesca y la acuicultura con los requisitos del presente Reglamento técnico y otras reglamentaciones técnicas aplicables de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera).

XIII. Inspección estatal (supervisión) del cumplimiento de los requisitos del presente Reglamento técnico

103.La inspección estatal (supervisión) del cumplimiento de los requisitos del presente Reglamento técnico en relación con los productos de la pesca y la acuicultura y los procesos asociados de producción, almacenamiento, transporte, venta y eliminación se llevará a cabo de conformidad con la legislación del Estado miembro de que se trate.

XIV. Descargo de Responsabilidad

104.Los organismos autorizados de los Estados miembros están obligados a adoptar todas las medidas destinadas a restringir y prohibir la liberación de los productos de la pesca y la acuicultura en el territorio de la Unión siempre que dichos productos no cumplan los requisitos del presente Reglamento técnico y otros reglamentos de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera), y también para retirar dichos productos de la circulación.

En este caso, el organismo autorizado del Estado miembro está obligado a notificar a los organismos autorizados de los demás Estados miembros la adopción de una decisión pertinente, especificando el motivo de su adopción y aportando pruebas para aclarar la necesidad de adoptar medidas apropiadas.

ANEXO 1: Normas de seguridad microbiológica

Tabla 1: Normas de seguridad microbiológica para los productos de la pesca y la acuicultura

Tabla 2: Normas de seguridad microbiológica para otros productos de la pesca y la acuicultura

Tabla 3: Normas de seguridad microbiológica para los productos de la pesca y la acuicultura destinados a la alimentación infantil (para niños en edad preescolar y escolar)

Tabla 4: Normas de seguridad microbiológica para los principales tipos de materias primas y componentes alimenticios (comestibles) utilizados en la producción de productos de la pesca y la acuicultura destinados a la alimentación infantil

Tabla 5: Normas de seguridad microbiológica para los productos de la pesca y la acuicultura enlatados

ANEXO 2: Niveles máximos permitidos de residuos de medicamentos veterinarios, estimulantes del crecimiento (incluidos los medicamentos hormonales), medicamentos (incluidos los agentes antimicrobianos) en productos alimenticios de acuicultura de origen animal

I. Niveles máximos permitidos de residuos antimicrobianos

II. Niveles máximos permitidos de residuos antiprotozoales

ANEXO 3: Indicadores parasitológicos de la inocuidad de peces, crustáceos, moluscos y productos derivados

Tabla 1: Peces de agua dulce y productos elaborados derivados

Tabla 2: Peces migratorios y productos elaborados derivados

Tabla 3: Peces marinos y productos elaborados derivados

I. Peces marinos por zonas de pesca y familia

II. Productos elaborados a partir de peces marinos

Tabla 4: Crustáceos de agua dulce, moluscos marinos y productos derivados

ANEXO 4: Requisitos higiénicos para la inocuidad de los productos de la pesca y la acuicultura

ANEXO 5: Indicadores de valor nutricional e inocuidad de los productos de la pesca y la acuicultura para la nutrición infantil a una edad temprana

Tabla 1: Valor nutricional para pescado enlatado (en 100 g de producto)

Tabla 2: Indicadores de inocuidad para pescado enlatado

Tabla 3: Valor nutricional para pescado enlatado con verduras (en 100 g de producto)

Tabla 4: Indicadores de inocuidad para pescado enlatado con verduras

ANEXO 6: Indicadores de valor nutricional e inocuidad de los productos de la pesca y la acuicultura para la nutrición infantil en edad preescolar y escolar

Tabla 1: Valor nutricional de productos semielaborados a partir de productos de la pesca y la acuicultura (en 100 g de producto)

Tabla 2: Indicadores de inocuidad para productos semielaborados a partir de productos de la pesca y la acuicultura

Tabla 3: Valor nutricional de productos culinarios elaborados a partir de productos de la pesca y la acuicultura (en 100 g de producto)

Tabla 4: Indicadores de inocuidad para productos culinarios elaborados a partir de productos de la pesca y la acuicultura

ANEXO 7: Normas de contenido de humedad permitido en el tejido muscular de productos de la pesca y la acuicultura congelados elaborados con los principales tipos de peces comerciales e invertebrados acuáticos

I. Peces marinos y oceánicos

II. Peces de aguas continentales

III. Invertebrados marinos (calamares, camarones, vieiras, mejillones)

ANEXO 1

Tabla 1: Normas de seguridad microbiológica para los productos de la pesca y la acuicultura

Indicador	Nivel permitido	Observaciones
El número de bacterias aerobias mesófilas y anaerobias facultativas, UFC/g, no es superior a:	1×10^3	productos de la pesca y la acuicultura cocidos y congelados - productos estructurados (palitos de cangrejo y otros) huevas de Acipenseridae, granuladas, pasteurizadas
	5×10^3	huevas de otros pescados, pasteurizadas productos pesqueros y acuícolas desecados procedentes de las capturas de recursos biológicos acuáticos en los mares - hidrolizado de mejillones moluscos bivalvos (mejillones, ostras, vieiras, etc.), vivos mermelada de algas marinas
	1×10^4	productos de la pesca y la acuicultura ahumados en caliente, incluidos los productos congelados productos de la pesca y la acuicultura ahumados en frío (incluidos los productos congelados), sin cortar productos culinarios sometidos a tratamiento térmico, incluidos los productos congelados pescado y rellenos, pastas, patés, horneados, fritos, cocidos, en salsas, etc., también con un componente a base de harina (empanadas, pelmeni, etc.) productos culinarios no sometidos a tratamiento térmico después de la mezcla; ensaladas de pescado y marisco, sin aderezo productos culinarios de caviar, sometidos a tratamiento térmico huevas de Acipenseridae, granuladas, enlatadas, prensadas análogos del caviar, incluidos los de base proteica productos de la pesca y la acuicultura cocidos y congelados platos a base de carne de moluscos
	2×10^4	productos de la pesca y la acuicultura cocidos y congelados platos de pescado listos para comer y snacks congelados rápidamente, tortitas enrolladas con pescado, rellenos a base de pescado, incluidos los productos envasados al vacío
	3×10^4	productos de la pesca y la acuicultura cocidos y congelados crustáceos, carne de moluscos, platos a base de carne de moluscos bivalvos, platos a base de carne de gambas, cangrejo, krill productos de pesca y acuicultura desecados y curados a partir de invertebrados marinos productos de pesca y acuicultura ahumados en frío, así como pescado congelado, troceado (también en rodajas (en porciones, listo para servir))
	$7,5 \times 10^4$	productos de pesca y acuicultura ahumados en frío, también pescado congelado, productos de filete ahumado en frío (también en rodajas)
	5×10^4	pescado crudo (fresco) y pescado vivo

		<p>productos de la pesca y de la acuicultura refrigerados, congelados en la superficie y congelados relleno especial</p> <p>conservas de pescado tratadas térmicamente</p> <p>conservas ligeramente saladas en salmuera especial y picante, de pescado troceado</p> <p>conservas de carne de moluscos bivalvos</p> <p>pescado cortado, ahumado, ligeramente salado, incluidos los filetes de pescado de mar, envasado al vacío</p> <p>pescado curado, colgado y seco</p> <p>productos culinarios sometidos a tratamiento térmico, productos multicomponentes, también congelados (solyankas, pilaf, platos de aperitivo, marisco guisado con verduras), productos en gelatina (alimentos en aspic, pescado en gelatina, etc.)</p> <p>productos culinarios no sometidos a tratamiento térmico después de la mezcla; ensaladas de pescado y marisco con aderezo (mayonesa, salsa, etc.)</p> <p>leche y huevo sin cribar, refrigerada, congelada en superficie y congelada</p> <p>huevas de Acipenseridae, sin cribar, ligeramente saladas y saladas</p> <p>Huevas de salmónidos, granuladas, saladas, procedentes de sacos congelados</p> <p>crustáceos y otros invertebrados, vivos</p> <p>moluscos bivalvos (mejillones, ostras, vieiras, etc.), refrigerados, congelados en superficie y congelados</p> <p>productos secos de la pesca y la acuicultura procedentes de las capturas de recursos biológicos acuáticos en los mares</p> <p>caldo de mejillón seco, cubitos y pastas de caldo, proteína aislada</p> <p>algas crudas (frescas) y plantas acuáticas frescas, algas y otras plantas acuáticas marinas, congeladas y secas</p>
	<p>1 x 10⁵</p>	<p>productos de la pesca y la acuicultura refrigerados, congelados en superficie y congelados</p> <p>pescado, filete de pescado, pescado cortado especialmente, relleno de pescado picado comestible,</p> <p>productos rellenos formados, también con un componente a base de harina</p> <p>crustáceos y otros invertebrados, refrigerados, congelados en superficie y congelados</p> <p>hígado y cabezas de pescado, congelados</p> <p>conservas en salmuera picante y especial, elaboradas con pescado cortado y sin cortar</p> <p>conservas ligeramente saladas en salmuera picante y especial, de pescado sin cortar</p> <p>conservas a base de proteínas en formato de pasta productos de la pesca y la acuicultura ahumados en frío, también congelados; surtido de pescados, filetes picados, productos con especias</p> <p>pescado salado, picante, marinado, también congelado; cortado y sin cortar, salado y ligeramente salado, también sin conservantes, así como filetes, en rodajas con salsas añadidas, especias, guarniciones, aceite vegetal (también de Salmonidae)</p> <p>huevas saladas</p> <p>huevas de salmónidos, granuladas, saladas, enlatadas, en barril</p> <p>huevas de otros pescados - tamizadas, sin tamizar, saladas, ahumadas, curadas</p>
	<p>2 x 10⁵</p>	<p>conservas de pescado cortado con adición de aceite vegetal, aderezo, salsa, con o sin guarnición</p>

		(también de salmónidos) conservas de otras capturas de recursos biológicos acuáticos con adición de aceite vegetal, aderezo, salsa, con o sin guarnición productos culinarios no sometidos a tratamiento térmico después de la mezcla pescado salado y picado, patés, pastas, pastas para untar elaboradas con arenque, caviar, kril, etc. productos culinarios a partir de caviar platos multicomponentes, no sometidos a tratamiento térmico después de la mezcla
	5 x 10 ⁵	conservas de pescado en pasta sopas secas con pescado, destinadas a la cocción
Bacterias del grupo coliforme no permitidas en la masa del producto (g)	1	conservas de pescado tratadas térmicamente productos de la pesca y la acuicultura ahumados en caliente, incluidos los productos congelados productos culinarios sometidos a tratamiento térmico, incluidos los productos congelados pescado y rellenos, pastas, patés, horneados, fritos, cocidos, en salsas, etc., también con un componente a base de harina (empanadas, pelmeni, etc.) productos culinarios no sometidos a tratamiento térmico después de la mezcla; ensaladas de pescado y marisco, sin aderezo productos culinarios de caviar, sometidos a tratamiento térmico productos de la pesca y la acuicultura cocidos y congelados productos estructurados (palitos de cangrejo y otros), platos de moluscos huevas de Acipenseridae - enlatadas granulares, prensadas, pasteurizadas granulares, sin cribar ligeramente saladas y saladas huevas de salmónidos, granuladas, saladas - en latas, en barriles, a partir de sacos congelados huevas de otros pescados, pasteurizadas moluscos bivalvos (mejillones, ostras, vieiras, etc.) vivos productos de pesca y acuicultura desecados y curados a partir de invertebrados marinos productos desecados de la pesca y la acuicultura procedentes de las capturas de recursos biológicos acuáticos en los mares hidrolizado de mejillones, concentrado de proteínas y carbohidratos de mejillones algas y otras plantas marinas acuáticas mermeladas secas de algas
	0,1	productos de la pesca y la acuicultura ahumados en frío, también congelados; cortados o sin cortar (también en rodajas (en porciones, listos para servir)), productos de filete ahumado en frío (también en rodajas) pescado cortado, ahumado, ligeramente salado, incluidos los filetes de pescado de mar, envasado al vacío pescado salado, picante, marinado (incluidos los productos congelados), curado sin cortar, colgado, pescado seco

		<p>conservas a base de proteínas en formato de pasta</p> <p>conservas de carne de moluscos bivalvos</p> <p>productos culinarios sometidos a tratamiento térmico; productos en gelatina (alimentos en aspic, pescado en gelatina, etc.)</p> <p>productos culinarios no sometidos a tratamiento térmico después de la mezcla; ensaladas de pescado y marisco con aderezo (mayonesa, salsa, etc.)</p> <p>productos culinarios a partir de caviar</p> <p>platos de varios componentes, no sometidos a tratamiento térmico después de la mezcla</p> <p>productos de la pesca y la acuicultura cocidos y congelados</p> <p>platos de pescado listos para comer y snacks congelados rápidamente, tortitas enrolladas con pescado, rellenos a base de pescado, incluidos los productos envasados al vacío, crustáceos, carne de moluscos, platos a base de carne de moluscos bivalvos, platos a base de carne de gambas, cangrejo, krill</p> <p>lecha salada</p> <p>huevas de otros peces (excepto de Acipenseridae y Salmonidae)</p> <p>huevas saladas tamizadas, huevas ligeramente saladas no tamizadas, huevas ahumadas y curadas</p> <p>análogos del caviar, incluidos los de base proteica</p> <p>moluscos bivalvos (mejillones, ostras, vieiras, etc.), refrigerados, congelados en superficie y congelados</p> <p>productos secos de la pesca y la acuicultura procedentes de las capturas de recursos biológicos acuáticos en los mares</p> <p>caldo de mejillón seco, cubitos y pastas de caldo, proteína aislada</p> <p>algas crudas (frescas), plantas acuáticas marinas frescas</p> <p>algas y otras plantas acuáticas marinas, congeladas</p>
	0,01	<p>pescado crudo (fresco) y pescado vivo</p> <p>crustáceos y otros invertebrados vivos</p> <p>productos de la pesca y la acuicultura refrigerados, congelados en superficie y congelados</p> <p>relleno especial</p> <p>conservas en salmuera picante y especial, de pescado cortado y sin cortar</p> <p>conservas de pescado cortado con adición de aceite vegetal, aderezo, salsa, con o sin guarnición (también de salmónidos)</p> <p>conservas de otras capturas de recursos biológicos acuáticos con adición de aceite vegetal, aderezo, salsa, con o sin guarnición</p> <p>conservas de pescado en pasta</p> <p>productos de la pesca y la acuicultura ahumados en frío, también congelados; surtido de pescados, filetes picados, productos con especias</p> <p>pescado salado, picante, marinado, también congelado; cortado, salado y ligeramente salado, también sin conservantes, así como filetes, en rodajas con adición de salsas, especias, guarniciones, aceite vegetal (también de Salmónidos)</p>

		<p>productos culinarios sometidos a tratamiento térmico; productos multicomponentes, también congelados (solyankas, pilaf, platos de aperitivo, marisco guisado con verduras)</p> <p>productos culinarios no sometidos a tratamiento térmico después de la mezcla; pescado salado y picado, patés, pastas</p>
	0,001	<p>pescado refrigerado, congelado en superficie y congelado</p> <p>productos de la pesca y de la acuicultura refrigerados, congelados en superficie y congelados</p> <p>filete de pescado, pescado cortado especialmente, relleno de productos de la pesca y de la acuicultura, productos rellenos formados, también con un componente a base de harina</p> <p>crustáceos y otros invertebrados acuáticos, refrigerados, congelados en superficie y congelados sopas secas con pescado, destinadas a la cocción</p> <p>productos culinarios no sometidos a tratamiento térmico después de la mezcla; productos para untar elaborados con arenque, caviar, kril, etc.</p> <p>lecha y huevos sin cribar, refrigeradas, congeladas en superficie y congeladas</p> <p>hígado y cabezas de pescado, congeladas</p>
S. aureus, no permitido en la masa del producto (g)	1	<p>conservas ligeramente saladas en salmuera especial y picante, elaboradas con pescado cortado y sin cortar</p> <p>conservas de pescado cortado con adición de aceite vegetal, aderezo, salsa, con o sin guarnición (también de salmónidos)</p> <p>conservas de pescado tratadas térmicamente</p> <p>conservas de otras capturas de recursos biológicos acuáticos con adición de aceite vegetal, aderezo, salsa, con o sin guarnición</p> <p>productos de la pesca y la acuicultura ahumados en caliente, incluso congelados</p> <p>productos de la pesca y la acuicultura ahumados en frío, también congelados; cortados o sin cortar (también en rodajas (en porciones, listos para servir)), productos de filetes ahumados en frío (también en rodajas), pescados variados, filetes picados, productos con especias</p> <p>productos culinarios sometidos a tratamiento térmico; pescados y rellenos, pastas, patés, horneados, fritos, cocidos, en salsas, etc., con un componente a base de harina (empanadas, pelmeni, etc.), incluidos los congelados, productos multicomponentes, también congelados (solyankas, pilaf, platos de aperitivo, mariscos guisados con verduras), productos en gelatina (alimentos en aspic, pescado en gelatina, etc.)</p> <p>productos culinarios a base de caviar, sometidos a tratamiento térmico</p> <p>productos culinarios no sometidos a tratamiento térmico después de la mezcla; ensaladas de pescado y marisco, sin aderezo</p> <p>productos cocidos y congelados de la pesca y la acuicultura</p> <p>productos estructurados (palitos de cangrejo y otros), carne de moluscos, platos de carne de moluscos, productos elaborados a partir de la carne de gambas, cangrejo y krill</p> <p>huevas de Acipenseridae - granulares en conserva, prensadas, granulares pasteurizadas, no cribadas ligeramente saladas y saladas</p> <p>huevas de salmónidos, granuladas, saladas - en latas, en barriles, a partir de sacos congelados</p> <p>huevas de otros peces</p>

		<p>huevas saladas tamizadas, huevas ligeramente saladas no tamizadas, ahumadas, curadas, pasteurizadas análogos del caviar, incluidos los de base proteica productos secos de la pesca y la acuicultura procedentes de las capturas de recursos biológicos acuáticos en los mares</p> <p>caldo de mejillón seco, cubos de caldo y pastas, proteína aislada, hidrolizado de mejillón, concentrado de proteína-carbohidrato de mejillón</p>
	0,1	<p>productos de la pesca y la acuicultura refrigerados, congelados en superficie y congelados relleno especial</p> <p>conservas de carne de moluscos bivalvos</p> <p>pescado cortado, ahumado, ligeramente salado, incluidos los filetes de pescado de mar, envasados al vacío</p> <p>pescado salado, condimentado, marinado, también congelado; pescado cortado, salado y ligeramente salado, también sin conservantes, así como filetes, cortados con adición de salsas, especias, guarniciones, aceite vegetal (también de salmónidos)</p> <p>productos culinarios no sometidos a tratamiento térmico después de la mezcla; ensaladas de pescado y marisco con aderezo (mayonesa, salsa, etc.), pescado salado y picado, patés, pastas, pastas para untar elaboradas con arenque, caviar, krill, etc.</p> <p>productos culinarios a base de caviar - platos multicomponentes, no sometidos a tratamiento térmico después de la mezcla</p> <p>productos cocidos y congelados de la pesca y la acuicultura</p> <p>platos de pescado listos para el almuerzo y snacks congelados rápidamente, tortitas enrolladas con pescado, rellenos a base de pescado, incluidos los productos envasados al vacío</p> <p>crustáceos, moluscos bivalvos (mejillones, ostras, vieiras, etc.), vivos, refrigerados, congelados en superficie y congelados</p> <p>lecha salada</p> <p>conservas de pescado en pasta, conservas proteicas en pasta</p>
	0,01	<p>pescado crudo (fresco) y pescado vivo pescado refrigerado, congelado en superficie y congelado</p> <p>crustáceos y otros invertebrados acuáticos vivos, refrigerados, congelados en superficie y congelados</p> <p>productos de la pesca y la acuicultura refrigerados, congelados en superficie y congelados - filete de pescado, pescado cortado especialmente, relleno de pescado picado comestible, productos rellenos formados, también con un componente a base de harina lecha y huevas sin cribar, hígado y cabezas de pescado refrigerados, congelados y en superficie, congelados</p>
V. parahaemolyticus, UFC/g, no más de	10	<p>productos ahumados en frío de la pesca y la acuicultura a partir de pescado de mar, también pescado congelado cortado o sin cortar (también en rodajas (en porciones, listo para servir))</p> <p>pescado de mar, cortado, ahumado suave, ligeramente salado, incluidos los filetes de pescado de mar, también envasados al vacío</p>
	100	<p>pescado de mar crudo (fresco) y pescado de mar vivo</p> <p>pescado de mar, refrigerado, congelado en superficie y congelado</p> <p>productos de la pesca y la acuicultura refrigerados, congelados y en superficie elaborados a partir de pescado de mar</p>

		filete de pescado, pescado cortado especialmente, relleno de pescado picado comestible, productos rellenos, también con un componente a base de harina, relleno especial lecha y huevos de pescado de mar sin cribar hígado y cabezas de pescado de mar refrigerados y congelados crustáceos y otros invertebrados acuáticos vivos, refrigerados, congelados en superficie y congelados moluscos bivalvos (mejillones, ostras, vieiras, etc.), refrigerados, congelados en superficie y congelados
V. parahaemolyticus, no se permite en la masa de producto (g/cc)	25	moluscos bivalvos (mejillones, ostras, vieiras, etc.), vivos
Bacterias Enterococcus, no permitidas en la masa del producto (g/cc)	0,1	moluscos bivalvos (mejillones, ostras, vieiras, etc.), vivos
Bacterias Enterococcus, UFC/g, no más de	1 x 10 ³	productos de la pesca y la acuicultura cocidos y congelados platos de pescado listos para comer y snacks congelados rápidamente, tortitas enrolladas con pescado, rellenos a base de pescado, incluidos los productos envasados al vacío (en productos elaborados a partir de piezas porcionadas), crustáceos (en productos elaborados a partir de piezas porcionadas), carne de moluscos, platos de carne de moluscos (en productos elaborados a partir de piezas porcionadas), productos elaborados a partir de la carne de gambas, cangrejos y krill (en productos elaborados a partir de piezas porcionadas)
	2 x 10 ³	productos de la pesca y la acuicultura cocidos y congelados productos estructurados (palitos de cangrejo y otros), crustáceos (en productos picados), carne de moluscos, platos de carne de moluscos (en productos picados), productos a base de carne de gambas, cangrejo y krill (en productos picados)
Clostridios reductores de sulfito, no permitida en masa del producto (g)	1	conservas de pescado con tratamiento térmico pescado curado productos culinarios sometidos a tratamiento térmico; pescado y rellenos, pastas, patés, horneados, fritos, cocidos, en salsas, etc., con un componente a base de harina (empanadas, pelmeni, etc.), incluidos los congelados, productos multicomponentes, también congelados (solyankas, pilaf, platos de aperitivo, marisco guisado con verduras) productos de la pesca y la acuicultura envasados al vacío, cocidos y congelados productos estructurados (palitos de cangrejo y otros), crustáceos, carne de moluscos, platos de carne de moluscos, productos a base de carne de gambas, cangrejo y krill platos de carne de molusco, productos elaborados a partir de la carne de camarones, cangrejo y krill huevas de Acipenseridae - granuladas, enlatadas, prensadas, granuladas pasteurizadas, no cribadas ligeramente saladas y saladas huevas de salmónidos, salado granulado - en latas, en barriles, a partir de sacos congelados huevas de otros pescados huevas saladas tamizadas, huevas ligeramente saladas no tamizadas, huevas ahumadas, curadas, pasteurizadas

		<p>productos desecados de la pesca y la acuicultura procedentes de las capturas de recursos biológicos acuáticos</p> <p>concentrado de proteínas y carbohidratos de mejillones, envasado al vacío</p>
	0,1	<p>productos de la pesca y de la acuicultura refrigerados, congelados en la superficie y congelados relleno especial</p> <p>conservas a base de proteínas en formato de pasta</p> <p>análogos del caviar, incluidos los de base proteica</p> <p>productos de la pesca y la acuicultura ahumados en caliente y envasados al vacío, incluidos los productos congelados</p> <p>productos de la pesca y la acuicultura ahumados en frío y envasados al vacío, también pescado congelado; cortado o sin cortar (también en rodajas (en porciones, listo para servir)), productos de filete ahumado en frío (también en rodajas), pescado variado, filetes picados, productos con especias</p> <p>pescado cortado, ahumado, ligeramente salado, incluidos los filetes de pescado de mar, envasado al vacío</p> <p>pescado salado, picante, marinado, también pescado congelado, envasado al vacío; cortado y sin cortar, salado y ligeramente salado, también sin conservantes, así como filetes, en rodajas con adición de salsas, especias, guarniciones, aceite vegetal (también de salmónidos) pescado colgado, seco, envasado al vacío</p> <p>productos de la pesca y la acuicultura cocidos y congelados, platos de pescado listos para el almuerzo y snacks congelados rápidamente, tortitas enrolladas con pescado, rellenos a base de pescado, incluidos los productos envasados al vacío</p> <p>moluscos bivalvos (mejillones, ostras, vieiras, etc.), vivos</p> <p>productos pesqueros y acuícolas secos y curados de invertebrados marinos</p>
	0,01	<p>productos de la pesca y la acuicultura envasados al vacío, refrigerados, congelados en superficie y congelados</p> <p>filete de pescado, pescado cortado especialmente, relleno de pescado picado comestible, productos rellenos formados, también con un componente a base de harina</p> <p>conservas en salmuera picante y especial, elaboradas con pescado cortado y sin cortar</p> <p>conservas ligeramente saladas en salmuera especial y picante, elaboradas con pescado cortado y sin cortar</p> <p>conservas de pescado cortado con adición de aceite vegetal, aderezo, salsa, con o sin guarnición (también de salmónidos)</p> <p>conservas de pescado en pasta</p> <p>conservas de otras capturas de recursos biológicos acuáticos con adición de aceite vegetal, aderezo, salsa, con o sin guarnición</p> <p>productos secos de la pesca y la acuicultura procedentes de capturas de recursos biológicos acuáticos en el mar</p> <p>caldo de mejillón seco, cubos de caldo y pastas, proteína aislada</p>
Moho, no permitido en la masa del producto (g)	0,1	<p>huevas de Acipenseridae, granuladas, pasteurizadas</p> <p>huevas de otros pescados, pasteurizadas</p>
Moho, UFC/g, no más de	10	conservas en salmuera picante y especial, elaboradas con pescado cortado y sin cortar

		<p>conservas ligeramente saladas en salmuera especial y picante, elaboradas con pescado cortado y sin cortar</p> <p>conservas de pescado cortado con adición de aceite vegetal, aderezo, salsa, con o sin guarnición (también de salmónidos)</p> <p>conservas de pescado en pasta, conservas proteicas en pasta</p> <p>conservas de otras capturas de recursos biológicos acuáticos con adición de aceite vegetal, aderezo, salsa, con o sin guarnición</p> <p>conservas de carne de moluscos bivalvos</p>
	50	<p>pescado curado</p> <p>productos culinarios no sometidos a tratamiento térmico después de la mezcla; ensaladas de pescado y marisco con aderezo (mayonesa, salsa, etc.)</p> <p>huevas de salmónidos, granuladas, saladas - en latas, en barriles, a partir de sacos congelados</p> <p>huevas de otros peces</p> <p>huevas saladas cribadas, huevas ligeramente saladas no cribadas, huevas ahumadas, curadas</p> <p>análogos del caviar, incluidos los de base proteica</p>
	100	<p>algas y otras plantas acuáticas marinas, secas</p>
Levadura, no permitida en la masa del producto (g)	0,1	<p>huevas de Acipenseridae, granuladas, pasteurizadas</p> <p>huevas de otros peces, pasteurizadas</p>
Levadura, UFC/g, no más de	50	<p>huevas de Acipenseridae, granuladas, enlatadas, prensadas</p> <p>análogos del caviar, incluidos los de base proteica</p>
	100	<p>conservas en salmuera picante y especial, elaboradas con pescado cortado y sin cortar</p> <p>conservas ligeramente saladas en salmuera especial y picante, elaboradas con pescado cortado y sin cortar</p> <p>conservas de pescado cortado con adición de aceite vegetal, aderezo, salsa, con o sin guarnición (también de salmónidos)</p> <p>conservas de otras capturas de recursos biológicos acuáticos con adición de aceite vegetal, aderezo, salsa, con o sin guarnición</p> <p>conservas de carne de moluscos bivalvos</p> <p>conservas de pescado en formato de pasta</p> <p>conservas de pescado a base de proteínas en formato de pasta</p> <p>pescado curado</p> <p>productos culinarios no sometidos a tratamiento térmico después de la mezcla; ensaladas de pescado y marisco con aderezo (mayonesa, salsa, etc.)</p> <p>huevas de Acipenseridae, sin cribar, ligeramente saladas y saladas</p>
	200	<p>huevas de salmónidos, granuladas, saladas, procedentes de sacos congelados</p>
	300	<p>huevas de salmónidos, granuladas, saladas, enlatadas, en barril</p> <p>huevas de otros peces</p> <p>huevas saladas cribadas, huevas ligeramente saladas no cribadas, huevas ahumadas, curadas</p>

<p>Moho y levadura en total, UFC/g, no más de</p>	<p>100</p>	<p>pescado colgado, pescado seco productos de la pesca y la acuicultura seco y curado de invertebrados marinos sopas secas con pescado, destinadas a la cocción productos culinarios sujetos a tratamiento térmico, incluidos productos congelados pescado y rellenos, pastas, patés, horneados, fritos, cocidos, en salsas, etc., también con un componente a base de harina (empanadas, pelmeni, etc.)</p>
<p>Bacterias Proteus, no permitidas en la masa del producto (g)</p>	<p>0,1</p>	<p>productos culinarios no sometidos a tratamiento térmico después de la mezcla; ensaladas de pescado y marisco, sin aderezo, ensaladas de pescado y marisco con aderezo (mayonesa, salsa, etc.), pescado salado y picado, patés, pastas, pastas para untar elaboradas con arenque, caviar, kril, etc. productos culinarios a partir de caviar - platos multicomponentes no sometidos a tratamiento térmico después de la mezcla</p>
	<p>1</p>	<p>moluscos bivalvos (mejillones, ostras, vieiras, etc.), vivos</p>

ANEXO 1

Tabla 2: Normas de seguridad microbiológica para otros productos de la pesca y la acuicultura

Indicador	Nivel permitido	Observaciones
El número de bacterias aerobias mesófilas y anaerobias facultativas, UFC/g, no es superior a:	1×10^3	pescado en gelatina platos de pescado - pescado sancochado, guisado, frito, al horno productos culinarios de pescado preparados en envases de consumo, incluidos los productos envasados al vacío
	$2,5 \times 10^3$	platos de pescado - platos a base de masa picada de pescado (chuletas, empanadas de pescado rellenas, schnitzels, bolas de pescado con salsa de tomate), productos al horno, tartas
	1×10^4	ensaladas con pescado añadido, sin aderezo pescado hervido, frito en adobo sopas frías - borsch, sopa de acedera con pescado (sin añadir crema agria)
	5×10^4	ensaladas con pescado añadido, con aderezo (mayonesa, salsas, etc.)
Bacterias del grupo coliforme no permitidas en la masa del producto (g)	1	pescado en gelatina pescado hervido, frito en adobo platos de pescado - pescado sancochado, guisado, frito, al horno, platos a base de masa picada de pescado (chuletas, pasteles de pescado rellenos, schnitzels, bolas de pescado con salsa de tomate), productos horneados, tartas productos culinarios de pescado listo para el consumo en envases de consumo, incluidos productos envasados al vacío
	0,1	ensaladas con pescado añadido - con o sin aderezo (mayonesa, salsas, etc.)
	0,01	sopas frías - borsch, sopa de acedera con pescado (sin añadir crema agria)
E. coli, no permitido en la masa del producto (g)	0,1	ensaladas con pescado añadido - con o sin aderezo (mayonesa, salsas, etc.) sopas frías - borsch, sopa de acedera con pescado (sin crema agria añadida)
S. aureus, no permitido en la masa del producto (g)	1	pescado en gelatina pescado hervido, frito en adobo platos de pescado - pescado sancochado, guisado, frito, horneado, platos a base de masa picada de pescado (chuletas, empanadas de pescado rellenas, schnitzels, bolas de pescado con salsa de tomate), productos horneados, tartas productos culinarios de pescado preparados en envases para el consumidor, incluidos los productos envasados al vacío
	0,1	sopas frías - borsch, sopa de acedera con pescado (sin añadir crema agria) ensaladas con pescado añadido - con o sin aderezo (mayonesa, salsas, etc.)
Bacterias Proteus, no permitidas en la masa del producto (g)	0,1	ensaladas con pescado añadido - con o sin aderezo (mayonesa, salsas, etc.) pescado en gelatina

		<p>pescado hervido, frito en adobo</p> <p>platos de pescado - pescado sancochado, guisado, frito, al horno, platos a base de masa picada de pescado (chuletas, empanadas de pescado rellenas, schnitzels, bolas de pescado con salsa de tomate), productos al horno, tartas</p> <p>sopas frías - borsch, sopa de acedera con pescado (sin añadir crema agria)</p> <p>productos culinarios de pescado preparados en envases para el consumidor, incluidos los productos envasados al vacío</p>
Clostridios reductores de sulfito, no permitido en masa del producto (g)	0,1	productos culinarios de pescado preparados en envases de consumo, incluidos los productos envasados al vacío productos
Levadura, UFC/g, no más de	200	ensaladas con pescado añadido, con aderezo (mayonesa, salsas, etc.) y conservantes
	500	ensaladas con pescado añadido, con aderezo (mayonesa, salsas, etc)
Moho, UFC/g, no más de	50	ensaladas con pescado añadido, con aderezo (mayonesa, salsas, etc.)

ANEXO 1

Tabla 3: Normas de seguridad microbiológica para los productos de la pesca y la acuicultura destinados a la alimentación infantil (para niños en edad preescolar y escolar

Indicador	Nivel permitido	Observaciones
El número de bacterias aerobias mesófilas y anaerobias facultativas, UFC/g, no es superior a:	1×10^3	productos de la pesca y la acuicultura cocidos y congelados - productos estructurados (palitos de cangrejo y otros)
	1×10^4	productos culinarios sometidos a tratamiento térmico, incluidos los congelados; pescado y rellenos, horneados, hervidos productos culinarios no sometidos a tratamiento térmico después de la mezcla; ensaladas de pescado y marisco, sin aderezo
	2×10^4	productos de la pesca y la acuicultura cocidos y congelados - platos de pescado congelados rápidamente y listos para comer, incluidos los productos envasados al vacío
	5×10^4	productos semiacabados procedentes de las capturas de recursos biológicos acuáticos
Bacterias del grupo coliforme no permitidas en la masa del producto (g)	1	productos culinarios sometidos a tratamiento térmico, incluidos los congelados; pescado y rellenos, horneados, hervidos productos culinarios no sometidos a tratamiento térmico después de la mezcla; ensaladas de pescado y marisco, sin aderezo productos de la pesca y la acuicultura cocidos y congelados - productos estructurados (palitos de cangrejo y otros)
	0,1	productos de la pesca y la acuicultura cocidos y congelados - platos de pescado congelados rápidamente y listos para comer, incluidos los productos envasados al vacío
	0,01	productos semiacabados procedentes de las capturas de recursos biológicos acuáticos
S. aureus, no permitido en la masa del producto (g)	1	productos culinarios sometidos a tratamiento térmico, incluidos los productos congelados; pescado y rellenos, horneados, hervidos productos culinarios no sometidos a tratamiento térmico después de la mezcla; ensaladas de pescado y marisco, sin aderezo productos de la pesca y la acuicultura cocidos y congelados - productos estructurados (palitos de cangrejo y otros)
	0,1	productos de la pesca y la acuicultura cocidos y congelados - platos de pescado congelados rápidamente y listos para comer, incluidos los productos envasados al vacío
	0,01	productos semiacabados procedentes de las capturas de recursos biológicos acuáticos
Bacterias Proteus, no permitidas en la masa del producto (g)	0,1	productos culinarios no sometidos a tratamiento térmico después de la mezcla; ensaladas de pescado y marisco, sin aderezo

Clostridios reductores de sulfito, no permitido en masa del producto (g)	1	productos culinarios sometidos a tratamiento térmico, incluidos los congelados. pescado y rellenos, horneados, hervidos, incluidos los productos envasados al vacío productos de la pesca y la acuicultura cocidos y congelados - productos estructurados (palitos de cangrejo y otros)
	0,1	productos semiacabados procedentes de las capturas de recursos biológicos acuáticos productos de la pesca y la acuicultura cocidos y congelados - platos de pescado congelados rápidamente y listos para comer, incluidos los productos envasados al vacío productos semiacabados de las capturas de recursos biológicos acuáticos
	0,01	productos semiacabados de las capturas de recursos biológicos acuáticos, envasados al vacío
V. parahaemolítico, UFC/g, no más de	100	productos semiacabados de pescado marino
Bacterias enterococo, UFC/g, no más de	1×10^3	productos de pesca y acuicultura cocidos y congelados con congelados, platos de pescado listos para comer congelados rápidamente hechos de piezas porciones, incluidos los productos envasados al vacío
	2×10^3	productos de pesca y acuicultura cocidos y congelados – productos estructurados (palos de cangrejo y otros), rellenos
Moho y levadura en total, UFC/g, no más de	100	productos culinarios sometidos a tratamiento térmico, incluyendo productos congelados – pescado y rellenos, horneados, hervidos

ANEXO 1

Tabla 4: Normas de seguridad microbiológica para los principales tipos de materias primas y componentes alimenticios (comestibles) utilizados en la producción de productos de la pesca y la acuicultura destinados a la alimentación infantil

Indicador	Nivel permitido	Observaciones
El número de bacterias aerobias mesófilas y anaerobias facultativas, UFC/g, no es superior a:	5×10^4	pescado crudo (fresco), refrigerado, congelado en superficie, congelado
Bacterias del grupo coliforme no permitidas en la masa del producto (g)	0,01	
S. aureus, no permitido en la masa del producto (g)	0,01	

ANEXO 1

Tabla 5: Normas de seguridad microbiológica para los productos de la pesca y la acuicultura enlatados

Grupo de alimentos enlatados	Requisitos de esterilidad industrial		Observaciones
	Grupo de microorganismos detectados en alimentos enlatados	Criterios de evaluación	
Alimento totalmente enlatado, grupo "A"	Bacterias aeróbicas mesofílicas formadoras de esporas y anaerobios facultativos de los grupos de <i>B. cereus</i> y <i>B. polymyxa</i>	no está permitido en 1 g (cc) del producto	pescado enlatado, hígado de pescado y capturas de recursos biológicos acuáticos en envases de vidrio, aluminio y estaño
	Bacterias aeróbicas mesofílicas formadoras de esporas y anaerobios facultativos del grupo de los <i>B. subtilis</i>	no más de 11 células en 1 g (cc) del producto	
	Clostridia mesofílica, <i>C. botulinum</i> y/o <i>C. Perfringens</i>	no está permitido en 1 g (cc) del producto	
	Clostridia mesofílica (excepto <i>C. botulinum</i> y/o <i>C. perfringens</i>)	no más de 1 célula en 1 g (cc) del producto	
	Microorganismos que no forman esporas, incluidos hongos del ácido láctico, y/o moho, y/o levaduras	no está permitido en 1 g (cc) del producto	
	Bacterias anaeróbicas y aeróbicas termófilas formadoras de esporas y anaerobios facultativos	no está permitido en 1 g (cc) del producto	
Alimento totalmente enlatado, grupo "A" para nutrición infantil	Bacterias aeróbicas mesofílicas formadoras de esporas y anaerobios facultativos de los grupos de <i>B. cereus</i> y <i>B. polymyxa</i>	no está permitido en 1 g (cc) del producto	conservas de pescado, hígado de pescado y capturas de recursos biológicos acuáticos en envases de vidrio, aluminio y hojalata
	Bacterias aeróbicas mesofílicas formadoras de esporas y anaerobios facultativos del grupo de los <i>B. subtilis</i>	no más de 11 células en 1 g (cc) del producto	
	Clostridia mesofílica, <i>C. botulinum</i> y/o <i>C. Perfringens</i>	no está permitido en 10 g (cc) del producto	

	<p>Clostridia mesofílica (excepto <i>C. botulinum</i> y/o <i>C. perfringens</i>)</p> <p>Microorganismos que no forman esporas, incluidos hongos del ácido láctico, y/o moho, y/o levaduras</p> <p>Bacterias anaeróbicas y aeróbicas termófilas formadoras de esporas y anaerobios facultativos</p>	<p>no más de 1 célula en 10 g (cc) del producto</p> <p>no está permitido en 1 g (cc) del producto</p> <p>no está permitido en 1 g (cc) del producto</p>	
Alimento semi-conservado, grupo "D"	<p>El número de anaerobios mesófilos aerobios facultativos</p> <p>Bacterias del grupo de los coliformes</p> <p><i>B. Cereus</i></p> <p>Clostridios reductores de sulfito</p> <p><i>S. aureus</i> y otros estafilococos coagulasa positivos</p>	<p>no más de 2×10^2 UFC/g</p> <p>no está permitido en 1 g del producto</p> <p>no está permitido en 1 g del producto</p> <p>no está permitido en 1 g del producto</p> <p>no está permitido en 1 g del producto</p>	semiconserva de pescado, pasteurizado, en envase de vidrio
Observaciones	<ol style="list-style-type: none"> Grupo "A" – productos de pesca y acuicultura en conserva, con un pH igual o superior a 4,2, así como productos de pesca y acuicultura en conserva de acidez ilimitada, preparados sin adición de ácido. Grupo "D" – productos de pesca y acuicultura enlatados y pasteurizados 		

ANEXO 2

I. Niveles máximos permitidos de residuos antimicrobianos

Nombre	Nivel permitido, mg/kg, no más de	Observaciones
Amoxicilina (penicilinas)	0,05 (tejido muscular en proporción natural con la piel)	
Ampicilina (penicilinas)	0,05 (tejido muscular en proporción natural con la piel)	
Bacitracina (polipéptido)	no permitido ($< 0,02$)	
Benzilpenicilina/Penetamato (penicilinas)	0,05 (tejido muscular en proporción natural con la piel)	
Danofloxacina (quinolonas)	0,1 (tejido muscular en proporción natural con la piel)	
Dicloxacilina (penicilinas)	0,3 (tejido muscular)	
Difloxacina (quinolonas)	0,3 (tejido muscular en proporción natural con la piel)	
Cloxacilina (penicilinas)	0,3 (tejido muscular)	
Colistina (polimixinas)	0,15 (tejido muscular en proporción natural con la piel)	
Lasalocid (ionóforos)	0,005 (tejido muscular)	lasalocid sódico
Levomicetina (cloranfenicol) (macrólidos)	no permitido ($< 0,0003$)	
Metronidazol / dimetridazol / ronidazol / dapsona / clotrimazole / aminitriazol	no permitido al nivel de determinación del método (tejido muscular)	
Neomicina (aminoglucósidos)	0,5 (tejido muscular)	incluyendo framicitina
Nitrofuranos (incluyendo furazolidona)	no permitido a nivel de determinación del método (tejido muscular)	
Oxacilina (penicilinas)	0,3 (tejido muscular)	
Ácido oxolinico (quinolonas)	0,1 (tejido muscular en proporción natural con la piel)	
Paromomicina (aminoglucósidos)	0,5 (tejido muscular)	
Sarafloxacina (quinolonas)	0,03 (tejido muscular de peces de la familia de Salmonidae en proporción natural con la piel)	
Espectinomomicina	0,3	

(aminoglucósidos)	(tejido muscular)	
Grupo de tetraciclina Tetraciclina ATX (tetraciclinas)	no permitido ($< 0,01$)	
Tianfenicol (florfenicoles)	0,05 (tejido muscular en proporción natural con la piel)	como un total de tianfenicol y conjugados de tianfenicol, expresado en términos de tianfenicol
Tilmicosina (macrolidos)	0,05 (tejido muscular en proporción natural con la piel)	
Tilosina (macrolidos)	0,1 (tejido muscular en proporción natural con la piel)	como la tilosina A
Flavomicina (estreptotricinas)	0,7 (tejido muscular)	flavofosfolipol
Florfenicol (florfenicoles)	1,0 (tejido muscular en proporción natural con la piel)	florfenicol total y sus metabolitos en la forma de florfenicol amina
Flumequina (quinolonas)	0,6 (tejido muscular en proporción natural con la piel)	
Ciprofloxacina / enrofloxacin / pefloxacina (fluoroquinolonas)	0,1 (tejido muscular)	fluoroquinolonas totales
Eritromicina (macrolidos)	0,2 (tejido muscular en proporción natural con la piel)	

ANEXO 2

II. Niveles máximos permitidos de residuos antiprotozoales

Nombre	Nivel permitido, mg/kg, no más de	Observaciones
Halofuginona	0,01 (tejido muscular)	
Decoquinato	0,02 (tejido muscular)	
Diclazuril	0,005 (tejido muscular)	igual que Diclazuril
Maduramicina	0,002 (tejido muscular)	
Narasina	0,005 (tejido muscular)	
Nicarbazina	0,025 (tejido muscular)	nicarbazin 0,025 (tejido muscular) como N, N'-bis (4-nitrofenil) urea
Robenidina	0,005 (tejido muscular)	clorhidrato de robenidina
Salinomicina	0,002 (tejido muscular)	salinomicina sódica
Semduramicina	0,002 (tejido muscular)	

* El contenido de residuos de medicamentos veterinarios, estimulantes del crecimiento animal (incluidos los medicamentos hormonales), medicamentos (incluidos los agentes antimicrobianos, con excepción de la levomicetina (cloranfenicol), el grupo de tetraciclina y la bacitracina) en los productos de la acuicultura de origen animal es monitoreado en base a la información relativa a su aplicación proporcionada por el fabricante (la persona autorizada por el fabricante, importador), en el momento de su liberación en circulación en el territorio de la Unión Económica Euroasiática.

ANEXO 3

Tabla 1: Peces de agua dulce y productos elaborados derivados

Grupo de producto	Indicadores parasitológicos y niveles permitidos de larvas de parásitos en forma viva													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1. Cyprinidae	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	-	-	-	n/p	-
2. Esocidae	-	-	-	-	n/p	-	-	-	n/p	n/p	-	-	n/p	-
3. Percidae	-	-	-	-	-	-	-	n/p	n/p	n/p	-	-	-	-
4. Salmonidae	-	-	-	-	n/p	-	-	n/p	-	n/p	n/p	-	-	-
5. Coregonus	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-
6. Thymallinae	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-
7. Gadidae	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-
8. Acipenseridae	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	n/p	-	-
9. Channidae	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p
10. Cottus	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-
11. Siluridae	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-
12. Relleno hecho de peces de familias y géneros mostrados en los puntos 1 al 11 de esta tabla	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p
13. Pescado enlatado y conservas hechas de peces de familias y géneros mostrados en los puntos 1 al 11 de esta tabla	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p
14. Pescado frito, en gelatina, salado, marinado, ahumado, curado, de familias y géneros mostrados en los puntos 1 al 11 de esta tabla	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p
15. Huevos de pescado de las siguientes familias y géneros: Esocidae, Percidae, Gadidae (Lota genus), Thymallinae	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-
Salmonidae	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	n/p	-	-	-
Coregonus	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-
Acipenseridae (cuencas del Amur, cuenca baja del río Volga, el mar Caspio)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-

Observaciones:

1. La abreviatura n/p significa: no permitido.
2. Los siguientes símbolos se utilizan para larvas de parásitos en forma viva:

Trematoda:

1. Opisthorchis
2. Clonorchis
3. Pseudamphistomum
4. Metagonimus
5. Nanophyetus
6. Echinochasmus
7. Rosicotrema
8. Apophallus

Cestoda:

9. Diphyllbothrium

Nematoda:

10. Anisakis
11. Contraecum
12. Dioctofimas
13. Gnathostoma

ANEXO 3

Tabla 2: Peces migratorios y productos elaborados derivados

Grupo de producto	Indicadores parasitológicos y niveles permitidos de larvas de parásitos en forma viva					
	1	2	3	4	5	6
1. Salmón	-	n/p	n/p	-	-	-
2. Salmón gordo del este	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p
3. Relleno del pescado indicado en el punto 1 de este cuadro	-	n/p	n/p	-	-	-
4. Relleno del pescado indicado en el punto 2 de este cuadro	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p
5. Pescado enlatado y conservas hechas del pescado indicado en el punto 1 de este cuadro	-	n/p	n/p	-	-	-
6. Pescado enlatado y conservas hechas del pescado indicado en el punto 2 de este cuadro	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p
7. Pescado indicado en el punto 1 de esta tabla, frito, en gelatina, salado, marinado, ahumado y curado	-	n/p	n/p	-	-	-
8. Pescado indicado en el punto 2 de esta tabla, frito, en gelatina, salado, marinado, ahumado y curado	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p
9. Huevos (gónadas) de los peces indicados en los puntos 1 y 2 de este cuadro	-	n/p	n/p	-	-	-

Observaciones:

1. La abreviatura n/p significa: no permitido.

2. Los siguientes símbolos se utilizan para larvas de parásitos en forma viva:

Trematoda:

1. Nanophyetus

Cestoda:

2. Diphylobothrium

Nematoda:

3. Anisakis

4. Contracaecum

Acanthocephala:

5. Bolbosoma

6. Corynosoma

ANEXO 3

Tabla 3: Peces marinos y productos elaborados derivados

I. Peces marinos por zonas de pesca y familia

Grupo de producto	Indicadores parasitológicos y niveles permitidos de larvas de parásitos en forma viva												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1. El Mar de Barents:													
Pleuronectidae	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-
Osmeridae	-	-	-	-	-	n/p	-	-	n/p	-	-	-	-
Salmonidae (pez migratorio)	-	-	-	-	-	n/p	-	-	n/p	-	-	-	-
Clupeidae	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p		-	-	-
Scorpaenidae	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p		-	-	-
Gadidae	-	-	n/p	-	-	n/p	-	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	-
2. El Atlántico Norte:													
Pleuronectidae	-	-	n/p	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-
Osmeridae	-	-	n/p	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-
Macrouridae	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-
Merlucciidae	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-
Clupeidae	-	-	n/p	-	-	-	-	-	n/p	-	n/p	-	-
Scorpaenidae	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-
Scombridae	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	n/p
Gadidae	-	-	n/p	-	-	n/p	-	-	n/p	-	-	-	-
3. El Atlántico Sur:													
Trichiuridae	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-
Merlucciidae	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-
Carangidae	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-
4. El Mar Báltico:													
Osmeridae	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-
Clupeidae	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	n/p	-
Gadidae	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-
5. Mar Negro, Mar de Azov, Mar Mediterráneo:													
Gobiidae	-	n/p	-	n/p	n/p	-	-	-	-	-	-	-	-
Mugilidae	-	n/p	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6. Subantártico, Antártida:													

Channichthyidae	-	-	-	-	-	n/p	-	-	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p
Merlucciidae	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p
Nototheniidae	-	-	-	-	-	n/p	-	-	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p
Ophidiidae	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-
Gadidae	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p
7. El Océano Índico													
Nemipteridae	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-
Scombridae	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-
Carangidae	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-
8. El Océano Pacífico:													
Engraulidae	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-
Berycidae	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p
Gempylidae	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p
Pleuronectidae	-	-	-	-	-	-	n/p	-	n/p	-	-	n/p	-
Salmonidae	n/p	-	-	n/p	-	n/p	-	-	n/p	n/p	-	n/p	n/p
Clupeidae	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-
Scorpaenidae	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p
Scombridae (atunes)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p
Carangidae	-	-	-	-	-	n/p	-	-	n/p	n/p	-	-	-
Hexagrammidae	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	n/p	-	n/p	-
Gadidae	-	-	-	-	-	-	-	n/p	n/p	-	n/p	-	-

II. Peces marinos por zonas de pesca y familia

Grupo de producto	Indicadores parasitológicos y niveles permitidos de larvas de parásitos en forma viva												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
9. Relleno hecho de peces de las familias indicadas en los puntos 1 al 8 de esta tabla	n/p	n/p	n/p	n/p	-	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p
10. Pescado enlatado y conservas hechas de peces de las familias en los puntos 1 a 8 de esta tabla	n/p	n/p	n/p	-	-	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p
11. Pescado frito, en gelatina, salado, marinado, ahumado y curado de las familias en los puntos 1 al 8 de esta tabla	n/p	n/p	n/p	-	-	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p
12. Caviar de abadejo de Alaska, caviar de bacalao	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	n/p	-	-
13. Hígado de bacalao	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	n/p	-	-

Observaciones:

1. La abreviatura n/p significa: no permitido.
2. Los siguientes símbolos se utilizan para larvas de parásitos en forma viva:

Trematoda:

1. Nanophyetus
2. Heterophye
3. Cryptocortilus
4. Rosicotrema
5. Apophallus

Cestoda:

6. Diphylobothrium
7. Diplogonophorus
8. Pyramicocephalus

Nematoda:

9. Anisakis
10. Contraecum
11. Pseudoterranova

Acanthocephala:

12. Bolbosoma
13. Corynosoma

ANEXO 3

Tabla 4: Crustáceos de agua dulce, moluscos marinos y productos derivados

Grupo de producto	Indicadores parasitológicos y niveles permitidos de larvas de parásitos en forma viva								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1. Crustáceos de agua dulce y productos derivados:									
Cangrejos de las aguas dulces del Lejano Este (Rusia, Península de Corea, China, etc.), Estados Unidos	n/p	-	-	-	-	-	-	-	-
Camarones de las aguas dulces del Lejano Este (Rusia, Península de Corea)	n/p	-	-	-	-	-	-	-	-
Cangrejos de las aguas dulces del Lejano Este de Rusia, Sudeste Asiático, Sri Lanka, Centroamérica, Perú, Liberia, Nigeria, Camerún, México, Filipinas)	n/p	-	-	-	-	-	-	-	-
Salsa de los cangrejos de agua dulce indicados es esta tabla	n/p	-	-	-	-	-	-	-	-
2. Moluscos marinos y productos derivados:									
Vieiras	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-
Calamares	-	-	n/p	n/p	n/p	-	-	-	-
Mactras (almejas de surf)	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-
Pulpos	-	-	n/p	-	n/p	-	-	-	-
Ostras	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p

Observaciones:

1. La abreviatura n/p significa: no permitido.

2. Los siguientes símbolos se utilizan para larvas de parásitos en forma viva:

- Trematoda: 1. Paragonimus
- Cestoda: 2. Spirometra
- Nematoda: 3. Anisakis
- 4. Contracaecum
- 5. Pseudoterranova
- 6. Dioctophyma
- 7. Gnathostoma
- 8. Sulcasaris
- 9. Echinocephalus

ANEXO 4

Requisitos higiénicos para la inocuidad de los productos de la pesca y la acuicultura

Nombre	Nivel permitido, mg/kg, no más de	Observaciones
Histamina	100	atún, caballa, salmón, arenque, así como productos de la pesca y la acuicultura derivados de ellos (excepto caviar, lecha, hígado y grasa comestible de pescado), incluidos los productos secos*
Nitrosaminas (la suma de N nitrosometilamina (NDMA) y N-nitrosodietilamina (NDEA))	0,003	todo tipo de productos de la pesca y la acuicultura, incluidos los productos secos*
Dioxinas	0,000004	todo tipo de productos de la pesca y la acuicultura, incluidos los productos secos*
	0,000002 (expresado en términos de grasa)	grasa comestible de pescado*
Benzo[a]pireno	0,005	productos ahumados de la pesca y la acuicultura
Bifenilos policlorados	2	todo tipo de productos de la pesca y la acuicultura (excepto el hígado y la grasa comestible del pescado), incluidos los productos secos*
	5	hígado de pescado y productos derivados
	3	grasa comestible de pescado
Veneno paralítico de moluscos (saxitoxina)	0,8	moluscos
Veneno amnesico de moluscos (ácido domoico)	20	moluscos
	30	órganos internos de cangrejos
Veneno diarreico de moluscos (ácido okadaico)	0,16	moluscos
Valor ácido, mg KOH/g	4	grasa comestible de pescado
Valor de peróxido, moles de oxígeno activo/kg	10	grasa comestible de pescado

* Expresado en términos de los productos iniciales (materias primas), teniendo en cuenta el contenido de sustancias secas en los productos iniciales y finales.

ANEXO 5

Tabla 1: Valor nutricional para pescado enlatado (en 100 g de producto)

Criterio (indicador)	Unidad de medida	Nivel permitido		Observaciones
		normalizado	marcado	
Relación de peso de sólidos secos	g	15 – 25	-	
Proteína	g	8 – 15	+	
Grasa	g	5 – 11	+	
Valor de energía	kcal	100 – 155	+	
Sal de mesa	g	no más de 0,4	+	
Minerales - hierro	mg	0,4 – 3,0	+	para productos fortificados
Vitaminas:				
tiamina (B1)	mg	0,1 – 0,2	+	para productos fortificados
riboflavina (B2)	mg	0,1 – 0,3	+	para productos fortificados
niacina (PP)	mg	1 – 4	+	para productos fortificados
Almidón	g	no más de 3	-	utilizado como espesante
Harina de arroz y harina de trigo	g	no más de 5	-	utilizado como espesante

* Expresado en términos de los productos iniciales (materias primas), teniendo en cuenta el contenido de sustancias secas en los productos iniciales y finales.

ANEXO 5

Tabla 2: Indicadores de inocuidad para pescado enlatado

Nombre	Nivel permitido, mg/kg, no más de	Observaciones
Bifenilos policlorados	0,5	
Histamina*	100	atún, caballa, salmón, arenque
Nitrosaminas	no permitidas (< 0,001)	
Dioxinas**	no permitidas	
Indicadores microbiológicos	deben cumplir con los requisitos de esterilidad industrial para los alimentos enlatados del grupo "A", establecidos en el tabla 5 del Anexo 1 del Reglamento Técnico de la Unión Económica Euroasiática "sobre la Inocuidad de los pescados y productos pesqueros"(TR EAES/201)	

* Expresado en términos de los productos iniciales (materias primas), teniendo en cuenta el contenido de sustancias secas en los productos iniciales y finales.

** Las dioxinas se determinan en el caso de que surja una suposición razonable de que puedan estar presentes en los productos iniciales (materias primas), teniendo en cuenta lo siguiente:

- el nivel máximo de dioxina no se aplica a los productos que contengan menos del 1 % de grasa;
- las dioxinas representan la suma de dibenzo-p-dioxinas policloradas (PCDD) y dibenzofuranos policlorados (PCDF) y se expresan como la suma de equivalentes tóxicos (TEQ) según la escala de toxicidad de la Organización Mundial de la Salud (OMS):

Congénero	Valor TEQ
1. Dibenzo-p-dioxinas (PCDD):	
2,3,7,8 tetraclorodibenzodioxina	1
1,2,3,7,8 pentaclorodibenzodioxina	1
1,2,3,4,7,8 hexaclorodibenzodioxina	0,1
1,2,3,6,7,8 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

ANEXO 5

Tabla 3: Valor nutricional para pescado enlatado con verduras (en 100 g de producto)

Criterio (indicador)	Unidad de medida	Nivel permitido		Observaciones
		normalizado	marcado	
Relación de peso de sólidos secos	g	no menos de 17	-	
Proteína	g	1,5 – 6	+	
Grasa	g	1 – 6	+	
Valor de energía	kcal	35 – 120	+	
Sal de mesa	g	no más de 0,4	+	
Minerales - hierro	mg	0,4 – 3,0	+	para productos fortificados
Vitaminas:				
tiamina (B1)	mg	0,1 – 0,2	+	para productos fortificados
riboflavina (B2)	mg	0,1 – 0,3	+	para productos fortificados
niacina (PP)	mg	1 – 4	+	para productos fortificados
Almidón	g	no más de 3	-	utilizado como espesante
Harina de arroz y harina de trigo	g	no más de 5	-	utilizado como espesante

* Expresado en términos de los productos iniciales (materias primas), teniendo en cuenta el contenido de sustancias secas en los productos iniciales y finales.

ANEXO 5

Tabla 4: Indicadores de inocuidad para pescado enlatado con verduras

Nombre	Nivel permitido, mg/kg, no más de	Observaciones
Bifenilos policlorados	0,2	
Histamina*	40	atún, caballa, salmón, arenque
Nitratos	150	para los alimentos enlatados que contienen verduras
Nitrosaminas	no permitido (<0,001)	
Dioxinas**	no permitido	
Indicadores microbiológicos	deben cumplir con los requisitos de esterilidad industrial para los alimentos enlatados del grupo "A", establecidos en el tabla 5 del Anexo 1 del Reglamento Técnico de la Unión Económica Euroasiática "sobre la Inocuidad de los pescados y productos pesqueros"(TR EAES/201)	

* Expresado en términos de los productos iniciales (materias primas), teniendo en cuenta el contenido de sustancias secas en los productos iniciales y finales.

** Las dioxinas se determinan en el caso de que surja una suposición razonable de que puedan estar presentes en los productos iniciales (materias primas), teniendo en cuenta lo siguiente:

- el nivel máximo de dioxina no se aplica a los productos que contengan menos del 1 % de grasa;
- las dioxinas representan la suma de dibenzo-p-dioxinas policloradas (PCDD) y dibenzofuranos policlorados (PCDF) y se expresan como la suma de equivalentes tóxicos (TEQ) según la escala de toxicidad de la Organización Mundial de la Salud (OMS):

Congénero	Valor TEQ
1. Dibenzo-p-dioxinas (PCDD):	
2,3,7,8 tetraclorodibenzodioxina	1
1,2,3,7,8 pentaclorodibenzodioxina	1
1,2,3,4,7,8 hexaclorodibenzodioxina	0,1
1,2,3,6,7,8 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

ANEXO 6

Tabla 1: Valor nutricional para pescado enlatado (en 100 g de producto)

Criterio (indicador)	Unidad de medida	Nivel permitido		Observaciones
		normalizado	marcado	
Proteína	g	no menos de 16	+	
Grasa	g	1 – 11	+	
Valor de energía	kcal	70 – 160	+	

ANEXO 6

Tabla 2: Indicadores de inocuidad para productos semielaborados a partir de productos de la pesca y la acuicultura

Nombre	Nivel permitido, mg/kg, no más de	Observaciones
Ficotoxinas		
Veneno paralítico de moluscos (saxitoxina)	no permitido	moluscos
Veneno amnésico de moluscos (ácido domoico)	no permitido	moluscos, órganos internos de cangrejos
Veneno diarreico de moluscos (ácido okadaico)	no permitido	moluscos
Nitrosaminas la suma de N nitrosometilamina (NDMA) y N-nitrosodietilamina (NDEA)	no permitido	
Histamina*	100	atún, caballa, salmón, arenque
Bifenilos policlorados	0,5	
Dioxinas**	no permitidos	productos semielaborados de pescado

* Expresado en términos de los productos iniciales (materias primas), teniendo en cuenta el contenido de sustancias secas en los productos iniciales y finales.

** Las dioxinas se determinan en el caso de que surja una suposición razonable de que puedan estar presentes en los productos iniciales (materias primas), teniendo en cuenta lo siguiente:

- el nivel máximo de dioxina no se aplica a los productos que contengan menos del 1 % de grasa;
- las dioxinas representan la suma de dibenzo-p-dioxinas policloradas (PCDD) y dibenzofuranos policlorados (PCDF) y se expresan como la suma de equivalentes tóxicos (TEQ) según la escala de toxicidad de la Organización Mundial de la Salud (OMS):

Congénero	Valor TEQ
1. Dibenzo-p-dioxinas (PCDD):	
2,3,7,8 tetraclorodibenzodioxina	1
1,2,3,7,8 pentaclorodibenzodioxina	1
1,2,3,4,7,8 hexaclorodibenzodioxina	0,1
1,2,3,6,7,8 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

ANEXO 6

Tabla 3: Valor nutricional de productos culinarios elaborados a partir de productos de la pesca y la acuicultura (en 100 g de producto)

Criterio (indicador)	Unidad de medida	Nivel permitido		Observaciones
		normalizado	marcado	
Proteína	g	no menos de 13	+	
Grasa	g	no más de 13	+	
Valor de energía	kcal	90 – 130	+	
Sal de mesa	g	no más de 13	+	
Almidón	g	no más de 13	-	

ANEXO 6

Tabla 4: Indicadores de inocuidad para productos culinarios elaborados a partir de productos de la pesca y la acuicultura

Nombre	Nivel permitido, mg/kg, no más de	Observaciones
Ficotoxinas		
Veneno paralítico de moluscos (saxitoxina)	seguimiento en productos iniciales (materias primas)	moluscos
Veneno amnésico de moluscos (ácido domoico)	seguimiento en productos iniciales (materias primas)	moluscos, órganos internos de cangrejos
Veneno diarreico de moluscos (ácido okadaico)	seguimiento en productos iniciales (materias primas)	moluscos
Antibióticos:*		
Levomicetina (cloranfenicol)	no permitido (< 0,0003)	para productos con un componente lácteo
Grupo tetraciclina	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 un componente lácteo
Benzo[a]pireno	no permitido (0,0002)	para productos con un componente lácteo
Nitrosaminas la suma de N nitrosometilamina (NDMA) y N-nitrosodietilamina (NDEA)	no permitido (< 0,001)	
Histamina**	100	atún, caballa, salmón, arenque
Bifenilos policlorados	0,5	
Dioxinas***	no permitidas	productos semielaborados de pescado

* Es necesario controlar las cantidades residuales de antibióticos que se utilizaron en la producción de los productos originales (materias primas). El control del contenido de levomicetina (cloranfenicol) en productos procesados de origen animal listos para usar se lleva a cabo con la aplicación de métodos de examen (ensayo) y mediciones incluidos en la lista de normas que contienen reglas y métodos de examen (ensayo) y mediciones, incluidas las normas de muestreo, que deben aplicarse e implementarse para cumplir con los requisitos del reglamento técnico de la Unión Económica Euroasiática “sobre la inocuidad del pescado y los productos pesqueros” (TR EAES 040/2016) y para evaluar la conformidad de los objetos del reglamento técnico. Antes de la aprobación de dicho método, se realiza un seguimiento de los productos iniciales (materias primas). El control del contenido de antibióticos de tetraciclina en peces, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos, otros animales acuáticos y sus productos se lleva a cabo con la aplicación de métodos de examen (ensayo) y mediciones incluidos en la lista de normas que contienen reglas y métodos de examen (ensayo) y mediciones, incluidas las normas de muestreo, que deben aplicarse e implementarse para cumplir con los requisitos del reglamento técnico de la Unión Económica Euroasiática “sobre la inocuidad del pescado y los productos pesqueros” (TR EAES 040/2016) y para evaluar la conformidad de los objetos del reglamento técnico.

** Expresado en términos de los productos iniciales (materias primas), teniendo en cuenta el contenido de sustancias secas en los productos iniciales y finales.

*** Las dioxinas se determinan en el caso de que surja una suposición razonable de que puedan estar presentes en los productos iniciales (materias primas), teniendo en cuenta lo siguiente:

a) el nivel máximo de dioxina no se aplica a los productos que contengan menos del 1 % de grasa;

b) las dioxinas representan la suma de dibenzo-p-dioxinas policloradas (PCDD) y dibenzofuranos policlorados (PCDF) y se expresan como la suma de equivalentes tóxicos (TEQ) según la escala de toxicidad de la Organización Mundial de la Salud (OMS):

Congénero	Valor TEQ
1. Dibenzo-p-dioxinas (PCDD):	
2,3,7,8 tetraclorodibenzodioxina	1
1,2,3,7,8 pentaclorodibenzodioxina	1
1,2,3,4,7,8 hexaclorodibenzodioxina	0,1
1,2,3,6,7,8 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

ANEXO 7
I. Peces marinos y oceánicos

Nombres de las principales especies de peces comerciales e invertebrados acuáticos			Contenido de humedad permitido, %, no más de	Grupo No., porción de humedad, %
Común	Latín	Nombre comercial		
1. Salmón del Atlántico (salmón)	Salmo salar	Salmón del Atlántico (salmón)	72,0	1er grupo - 72% o menos
2. Salmón coho	Oncorhynchus kisutch	Salmón coho	72,0	-"-
3. Seriolella	Seriolella brama	Seriolella	72,0	-"-
4. Salmón masu	Oncorhynchus masou	Salmón masu	72,0	-"-
5. Halibut negro, Hablibut de Groenlandia	Reinhardtius hippoglossoides	Halibut negro, Halibut de Groenlandia	74,0	2do grupo - mayor a 72% pero no más de 74%
6. Atún común (azul, de aleta azul, rojo, oriental)	Thunnus thynnus	Atún	74,0	-"-
7. Caballa japonesa (japonesa, oriental, kuril)	Scomber japonicus	Caballa kuril	74,0	-"-
8. Pez mantequilla	Hyperoglyphe perciformis	Pez mantequilla	74,0	-"-
9. Jeroglífico	Hyperoglyphe antarctica	Pez mantequilla	74,0	-"-
10. Pez mantequilla común	Hyperoglyphe pringlei	Pez mantequilla	74,0	-"-
11. Salmón Silverbrite	Oncorhynchus keta	Salmón keta	76,0	3er grupo - mayor a 74% pero no más de 76%
12. Atún de aleta amarilla	Thunnus albacares	Atún	76,0	-"-
13. Atún patudo	Thunnus obesus (Parathunnus obesus)	Atún	76,0	-"-
14. Atún de cola larga (aleta azul del norte)	Thunnus tonggol (Thunnus rara)	Atún	76,0	-"-
15. Atún de aleta larga (albacora)	Genno alalunga	Atún	76,0	-"-
16. Caballa del Atlántico (común, rayada)	Scomber scombrus	Caballa Atlántica	76,0	-"-
17. Palometa común del Atlántico (Ray's besugo, brama)	Brama brama	Palometa atlántica	76,0	-"-
18. Salmonete de cabeza plana (salmonete rayado)	Mugil auratus, Mugil cephalus	Salmonete oceánico	76,0	-"-
19. Perca europea	Dicentrarchus labrax	Lubina	78,0	4to grupo - mayor a 76% pero no más de 78%
20. Pristipoma común (roncador, grunter, grunter rayado plateado)	Pomadasys bennetti, Pomadasys hasta (P. manadensis)	Pristipoma	78,0	-"-

21. Trucha de roca (greenling de roca)	Hexagrammos otakii	Rock greenling	78,0	-''-
22. Pargo azul (lomo gordo)	Pomatomus saltatrix	Pargo azul	78,0	-''-
23. Jurel de Cunene	Trachurus trecae	Caballa	78,0	-''-
24. Jurel del Pacífico	Trachurus symmetricus murphyi	Caballa	78,0	-''-
25. Jurel del Atlántico	Trachurus trachurus	Caballa	78,0	-''-
26. Pargo de manglar, pargo gris, pargo de carril, pargo de cordero	Lutjanus griseus, Lutjanus, synagris, Lutjanus analis, Lutjanus aya	Pargo	78,0	-''-
27. Seriolla grande (medregal mayor)	Seriolla dumerili	Seriolla	78,0	-''-
28. Pescado de yuca	Otolithus brachygnathus	Capitán pez	78,0	-''-
29. Corvina de Camerún	Pseudotolithus moorii	Corvina	80,0	5to grupo - mayor a 76% pero no más de 80%
30. Corvina de yuca	Pseudotolithus senegalensis	Corvina	80,0	-''-
31. Caballa del Pacífico	Scomber japonicus diego (Pneumatophorus diego)	Caballa del Pacífico	80,0	-''-
32. John Dory	Zeus faber	John Dory	80,0	-''-
33. Mugil soiuy	Mugil soiuy	Mugil soiuy	80,0	-''-
34. Pez sable plateado	Lepidopus caudatus	Pez sable del océano	80,0	-''-
35. Cola de pelo de cabeza grande	Trichiurus lepturus	Pez sable del océano	80,0	-''-
36. Sable negro	Aphanopus carbo	Pez sable del océano	80,0	-''-
37. Besugo negro	Spondyliosoma cantharus	Besugo del océano	80,0	-''-
38. Besugo de dos bandas	Diplodus vulgaris	Besugo del océano	80,0	-''-
39. Besugo axilar (besugo español)	Pagellus sp.	Besugo del océano	80,0	-''-
40. Perca del océano pacífico	Sebastes alutus	Perca de mar	80,0	-''-
41. Pescado rosa, gallineta nórdica	Sebastes marinus	Perca de mar	80,0	-''-
42. Cabeza espinosa de espina corta	Sebastes albus	Perca de mar	80,0	-''-
43. Pez rosa panza negra	Helicolenus dactylopterus	Perca de mar	80,0	-''-
44. Ojo grande	Priacanthus arenatus	Perca de mar	80,0	-''-
45. Perca azul	Sebastes mystinus	Perca de mar	80,0	-''-
46. Holanthias fronticinctus	Holanthias fronticinctus	Perca de mar	80,0	-''-

47. Gallineta nórdica	Sebastes mentella	Perca de mar	80,0	--
48. Sebastodes introniger	Sebastes introniger	Perca de mar	80,0	--
49. Dentón	Dentex sp.	Dentón	80,0	--
50. Maruca azul	Molva dypterygia	Molva	80,0	--
51. Espléndido alfonsino	Beryx splendens	Alfonsino	80,0	--
52. Threadfin	Galeoides decadactylus	Threadfin	80,0	--
53. Mero oscuro	Epinephelus marginatus	Agrupador	80,0	--
54. Mero blanco	Epinephelus aeneus	Agrupador	80,0	--
55. Arenque báltico	Clupea harengus membras	Arenque báltico	82,0	6to grupo - mayor a 80% pero no más de 82%
56. Draco rayado caballa (draco rayado espinoso)	Champocephalus gunnari, Champocephalus aceratus, Chaenodraco wilsoni	Draco rayado	82,0	--
57. Lingcod (bacalao azul)	Ophiodon elongatus	Greenling	82,0	--
58. Bacalao azafrán	Eleginus gracilis	Navaga	82,0	--
59. Navaga	Eleginus navaga	Navaga	82,0	--
60. Purplehead	Notothenia gibberifrons	Notothenia	82,0	--
61. Rockcod jaspeado	Notothenia rossi (Notothenia rossi marmorata)	Rockcod jaspeado	82,0	--
62. Arenque atlántico	Clupea harengus harengus	Arenque atlántico	82,0	--
63. Arenque del pacífico	Clupea harengus pallasii	Arenque del pacífico	82,0	--
64. Merluza plateada	Merluccius bilinearis	Merluza plateada	82,0	--
65. Merluza argentina	Merluccius hubbsi	Merluza plateada	82,0	--
66. Merluza senegalesa	Merluccius senegalensis	Merluza plateada	82,0	--
67. Merluza de cabo de aguas poco profundas (Merlán sudafricano)	Merluccius capensis	Merluza plateada	82,0	--
68. Salmón jorobado	Oncorhynchus gorbuscha	Salmón jorobado	82,0	--
69. Zander	Stizostedion lucioperca	Zander	82,0	--
70. Eelpout vivíparo	Zoarcetes viviparus	Puchero oceánico	82,0	--
71. Platija de Kamchatka	Atheresthes evermanni	Hipogloso	82,0	--
72. Fletán atlántico	Hippoglossus hippoglossus	Hipogloso	82,0	--
73. Fletán del Pacífico	Hippoglossus stenolepis	Hipogloso	82,0	--
74. Platija de bruja	Glyptocephalus cynoglossus	Platija	82,0	--
75. Solla europea	Pleuronectes platessa	Platija	82,0	--
76. Platija de bruja	Glyptocephalus cynoglossus	Platija	82,0	--
77. Lenguado de espalda	Glyptocephalus stelleri	Rodaballo	82,0	--

78. Suela plana	Hippoglossoides elassodon	Platija	82,0	-''-
79. Solla europea	Pleuronectes platessa (Platessa platessa)	Platija	82,0	-''-
80. Platija estrellada	Platichthys stellatus	Platija	82,0	-''-
81. Solla de Alaska	Pleuronectes quadrituberculatus	Platija	82,0	-''-
82. Carbonero	Pollachius virens	Carbonero	82,0	-''-
83. Eglefino	Melanogrammus aeglefinus	Eglefino	83,0	7mo grupo - mayor a 82% pero no más de 83%
84. Bacalao del pacifico	Gadus macrocephalus	Bacalao	83,0	-''-
85. Bacalao atlántico	Gadus morhua morhua	Bacalao	83,0	-''-
86. Bacalao báltico	Gadus morhua callarias	Bacalao	83,0	-''-
86. Bacaladilla sureña	Micromesistius australis	Poutassou	83,0	-''-
88. Bacaladilla norteña	Micromesistius poutassou	Poutassou	83,0	-''-
89. Lobo manchado	Anarhichas menor	Lobo manchado	83,0	-''-
90. Merluza del Pacífico	Merluccius productus	Merluza del pacifico	84,0	8avo grupo - mayor a 83% pero no más de 84%
91. Solla americana	Hippoglossoides platessoides limandoides	Solla atlántica	84,0	-''-
92. Lenguado de aleta amarilla	Limanda aspera	Lenguado de aleta amarilla	84,0	-''-
93. Merluza de ardilla	Urophycis chuss	Merluza de ardilla	84,0	-''-
94. Merluza blanca Granadero patagónico	Urophycis tenuis	Merluza blanca	84,0	-''-
95. Granadero patagónico	Macruronus magellanicus	Granadero	84,0	-''-
96. Abadejo de Alaska	Theragra chalcogramma	Pollock	84,0	-''-
97. Fletán negro	Reinhardtius hippoglossoides matsuurae	Hipogloso	86,0	9no grupo - mayor a 84% pero no más de 86%
98. Cola de rata escamada de cresta	Macrourus carinatus	Cola de rata	86,0	-''-
99. Granadero rudo	Macrourus berglax	Cola de rata	86,0	-''-
100. Granadero abisal	Coryphaenoides holotrachys	Cola de rata	86,0	-''-
101. Slickhead	Alepocephalus sp.	Slickhead	90,0	10mo grupo - mayor a 86% pero no más de 90%

II. Peces de aguas continentales

Nombres de las principales especies de peces comerciales e invertebrados acuáticos			Contenido de humedad permitido, %, no más de	Grupo No., porción de humedad, %
Común	Latín	Nombre comercial		
102. Artico Cisco	<i>Coregonus autumnalis</i>	Omulo	72,0	1er grupo - 72% o menos
103. Besugo blanco de Amur	<i>Parabramis pekinensis</i>	Brema	72,0	-"-
104. Sakhalin taimen	<i>Hucho perryi</i>	Taimen	72,0	-"-
105. Pescado blanco de Amur	<i>Coregonus ussuriensis</i>	Pescado blanco	74,0	2do grupo - mayor a 72% pero no más de 74%
106. Esturión estrellado	<i>Acipenser stellatus</i>	Esturión	74,0	-"-
107. Trucha ártica	<i>Salvelinus alpinus</i>	Carbonizarse	74,0	-"-
108. Esturión ruso	<i>Acipenser gueldenstaedtii</i>	Esturión	74,0	-"-
109. Trucha arcoiris	<i>Salmo irideus</i>	Trucha arcoiris	76,0	3er grupo - mayor a 74% pero no más de 76%
110. Esturión de amur	<i>Acipenser schrenckii</i>	Esturión de amur	76,0	-"-
111. Grayling siberiano negro	<i>Thymallus arcticus baicalensis</i>	Grayling siberiano negro	76,0	-"-
112. Redfín oriental	<i>Leuciscus brandti</i>	Redfín oriental	76,0	-"-
113. Baikal omulo	<i>Coregonus autumnalis migratorius</i>	Baikal omulo	76,0	-"-
114. Tímalo de amur	<i>Thymallus arcticus grubei</i>	Tímalo de amur	78,0	4to grupo - mayor a 76% pero no más de 78%
115. ASP	<i>Aspius aspius</i>	ASP	78,0	-"-
116. Tímalo ártico	<i>Thymallus arcticus grubei natio mertensi</i>	Tímalo ártico	78,0	-"-
117. Taimen	<i>Hucho taimen</i>	Taimen	78,0	-"-
118. Bague de Wels	<i>Silurus glanis</i>	Bague	78,0	-"-
119. Pescado blanco del Baikal	<i>Coregonus lavaretus baicalensis</i>	Pescado blanco del Baikal	78,0	-"-
120. Tiburón iridiscente	<i>Pangasius hypophthalmus</i>	Tiburón iridiscente	78,0	-"-
121. Carpa de Prusia plateada	<i>Carassius auratus gibelio</i>	Carpa de Prusia plateada	78,0	-"-
122. Carpa común (salvaje)	<i>Cyprinus carpio</i>	Carpa	80,0	5to grupo - mayor a 78% pero no más de 80%
123. Pescado blanco siberiano	<i>Coregonus lavaretus pidschian</i>	Pescado blanco	80,0	-"-
124. Pescado blanco común	<i>Coregonus lavaretus baeri</i>	Pescado blanco	80,0	-"-
125. Besugo (agua dulce besugo, besugo de la carpa)	<i>Abramis brama</i>	Brema	80,0	-"-
126. Esturión siberiano	<i>Acipenser baerii</i>	Esturión siberiano	80,0	-"-
127. Sterlet	<i>Acipenser ruthenus</i>	Sterlet	80,0	-"-

128. Carpa	<i>Cyprinus carpio</i>	Carpa	80,0	-"-
129. Carpa plateada	<i>Hypophthalmichthys molitrix</i> Val.	Carpa plateada	80,0	-"-
130. Rudd común	<i>Scardinius erythrophthalmus</i>	Rudd común	80,0	-"-
131. Carpa herbívora	<i>Ctenopharyngodon idella</i> Val.	Carpa herbívora	80,0	-"-
132. Carpa negra	<i>Mylopharyngodon piceus</i> Rich.	Carpa negra	80,0	-"-
133. Búfalo de boca chica	<i>Ictiobus bubalus</i> Raf.	Búfalo	80,0	-"-
134. Carpa plateada moteada	<i>Aristichthys nobilis</i> Rich.	Carpa plateada	82,0	6to grupo - mayor a 80% pero no más de 82%
135. Carpa plateada	<i>Aristichthys vinogradovy</i>	Carpa plateada	80,0	-"-
136. Esturión del Atlántico (Báltico)	<i>Acipenser sturio</i>	Esturión del Atlántico (Báltico)	80,0	-"-
137. Perca	<i>Perca fluviatilis</i>	Perca	80,0	-"-
138. Lucio norteño	<i>Esox Lucius</i>	Lucio	80,0	-"-
139. Bagre	<i>Ictalurus punctatus</i> Raf.	Bagre de canal	84,0	7mo grupo - mayor a 80% pero no más de 82%
140. Tilapia	<i>Tilapia sp.</i>	Tilapia	84,0	-"-

III. Invertebrados marinos (calamares, camarones, vieiras, mejillones)

Nombres de las principales especies de peces comerciales e invertebrados acuáticos			Contenido de humedad permitido, %, no más de	Grupo No., porción de humedad, %
Común	Latín	Nombre comercial		
141. Trompetista Lyrata	<i>Neptunea lyrata</i>	Trompetista	72,0	3er grupo - no más de 76%
142. Trompetista Variciphera	<i>Neptunea variciphera</i>	Trompetista	76,0	-"-
143. Camarones de muelle	<i>Pandalus latirostris</i>	Camarones de muelle	76,0	-"-
144. Calamar volador del Pacífico	<i>Todarodes pacificus</i>	Calamar volador del Pacífico	78,0	4to grupo - mayor a 76% pero no más de 78%
145. Calamar argentino	<i>Illex argentinus</i>	Calamar argentino	78,0	-"-
146. Calamar volador de neón	<i>Ommastrephes bartrami</i>	Calamar volador de neón	78,0	-"-
147. Calamar europeo	<i>Loligo vulgaris</i>	Calamar europeo	78,0	-"-
148. Trompetista unicum	<i>Clinopegma unicum</i>	Trompetista	78,0	
149. Langostino norteño	<i>Pandalus borealis</i>	Langostino norteño	80,0	5to grupo - mayor a 78% pero no más de 80%
150. Camarones Bering	<i>Sclerocrangon salebrosa</i>	Camarón	80,0	-"-
151. Vieira Yesso	<i>Pecten yessoensis</i>	Vieira	80,0	-"-
152. Langostino norteño	<i>Pandalus borealis</i>	Langostino norteño	80,0	-"-
153. Mejillón común	<i>Mytilus edulis</i>	Mejillón	80,0	
154. Cangrejo rey rojo	<i>Paralithodes camtschaticus</i>	Cangrejo rey rojo	82,0	6to grupo - mayor a 80% pero no más de 82%
155. Cangrejo real azul	<i>Paralithodes platypus</i>	Cangrejo real azul	82,0	-"-
156. Cangrejo de las nieves	<i>Chionoecetes opilio elongatus</i>	Cangrejo de las nieves	83,0	7mo grupo - mayor a 82% pero no más de 83%
157. Sakhalin maxtra (concha blanca)	<i>Spisula (Maetra) sachalinensis</i>	Sajalín maxtra	83,0	-"-
158. Pulpo	<i>Octopus dofleini</i>	Pulpo	84,0	8avo grupo - mayor a 83% pero no más de 84%
159. Calamar gigante	<i>Dosidicus gigas</i>	Calamar gigante	86,0	9no grupo - mayor a 84% pero no más de 86%