

**REGLAMENTO TÉCNICO
DE LA UNIÓN ECONÓMICA EUROASIÁTICA
“SOBRE LA INOCUIDAD DEL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS” (RT UEE 040/2016)**

Este Reglamento Técnico fue desarrollado en conformidad con el artículo 52 del Tratado de la Unión Económica Euroasiática del 29 de mayo de 2014.

Este Reglamento Técnico establece los requisitos obligatorios de la inocuidad de los productos pesqueros puestos en circulación en la Unión Económica Euroasiática (en adelante, Unión), y los requisitos relacionados con ellos para los procesos de producción, almacenamiento, transporte, venta y eliminación, así como requisitos para el etiquetado y envasado de productos pesqueros para garantizar su libre movimiento que deben aplicarse y ejecutarse en el territorio de la Unión Económica Euroasiática (en adelante, Unión)

Si se adoptan otros reglamentos técnicos de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera) en relación con los productos pesqueros, que establecen los requisitos de inocuidad para los productos pesqueros y los requisitos relacionados para los procesos de producción, almacenamiento, transporte, venta y eliminación, así como requisitos para el etiquetado y envasado de productos pesqueros, entonces los productos pesqueros y los procesos relacionados de producción, almacenamiento, transporte, venta y eliminación, así como el etiquetado y envasado de productos pesqueros deben cumplir con los requisitos de todos los reglamentos técnicos de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera), que les sean aplicables.

I. Alcance

1. Este Reglamento Técnico fue desarrollado con el fin de proteger la vida y la salud de las personas, animales y plantas, los bienes y el medio ambiente, para prevenir las acciones que induzcan a error a los consumidores de productos pesqueros en cuanto a su finalidad e inocuidad.

2. El presente Reglamento Técnico se aplicará a los productos pesqueros puestos en circulación en el territorio de la Unión.

Los objetos de la reglamentación técnica de este Reglamento Técnico son:

a) productos pesqueros obtenidos de capturas de recursos biológicos acuáticos y objetos de la acuicultura, de origen vegetal y animal, procesados o sin procesar, incluidos los siguientes tipos:

- peces e invertebrados acuáticos vivos;
- pescado crudo (fresco), invertebrados acuáticos frescos, mamíferos acuáticos frescos, algas crudas (frescas) y plantas acuáticas frescas;
- invertebrados acuáticos hervidos congelados, algas y otras plantas acuáticas;
- productos de pescado refrigerados;
- productos de pescado ligeramente congelados;
- productos de pescado congelados;
- productos de pescado pasteurizados;
- productos de pescado curados;
- productos de pescado secos;
- productos de pescado secos curados;
- productos de pescado en escabeche;
- productos de pescado salados;
- productos de pescado ahumados en caliente;
- productos de pescado ahumados en frío;
- productos de pescado ligeramente ahumados;
- productos de pescado secados al aire;
- productos de pescado para la alimentación infantil, incluidos los productos de alimentación complementaria en base a vegetales y pescado; productos de alimentación complementaria en base a pescado y vegetales; productos de alimentación complementaria en base a pescado;
- alimentos preparados de pescado;
- alimentos semielaborados de pescado;
- carne molida de productos de pescado;
- conservas de pescado;
- conservas de pescado al natural;
- conservas de pescado al natural con adición de aceite;
- semiconservas de pescado;
- semiconservas;
- caviar en grano;
- huevas;
- grano de caviar;

caviar pasteurizado de pescado;
caviar prensado;
caviar tamizado salado;
producto en base a caviar de
pescado;
grasas comestibles de pescado, invertebrados acuáticos y mamíferos acuáticos; hidrolizado de
productos pesqueros;

sucedáneo de productos de pescado;

b) procesos de producción, almacenamiento, transporte, venta y disposición de alimentos de pescado.

Este Reglamento Técnico establece requisitos para el etiquetado y envasado de productos pesqueros vinculantes en el territorio de la Unión, que complementan los requisitos del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "Los alimentos y su etiquetado" (RT UA 022 / 2011), aprobado por la Decisión N° 881 de la Comisión de la Unión Aduanera del 9 de diciembre de 2011 (en adelante, el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "Los alimentos y su etiquetado" (RT UA 022/2011)), y el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "Sobre la inocuidad de los envases" (RT UA 005/2011), aprobado por la Decisión N° 769 de la Comisión de la Unión Aduanera del 16 de agosto de 2011 (en adelante, Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "Sobre la inocuidad de los envases" (RT UA 005/2011)), y los que no le contradicen.

3. Este Reglamento Técnico no se aplica a:

a) procesos de reproducción y cultivo (cultivo complementario) de peces, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos, así como de algas y otras plantas acuáticas;

b) productos pesqueros especializados (a excepción de los productos pesqueros destinados a la alimentación infantil);

c) suplementos nutricionales biológicamente activos y suplementos nutricionales elaborados a base 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 de producción no industrial, destinados a ser puestos en circulación en el territorio de la Unión;

e) productos pesqueros producidos por los ciudadanos en el hogar y/o en granjas subsidiarias personales, así como los procesos de producción, almacenamiento, transporte y eliminación de dichos productos destinados solo al consumo personal y no destinados a su puesta en circulación en el territorio de la Unión;

f) productos de anfibios y reptiles;

g) productos pesqueros no alimentarios.

II. Conceptos básicos

4. Para efectos de la aplicación de este Reglamento Técnico, los conceptos establecidos por el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "Sobre la inocuidad de los alimentos" (RT UA 021/2011), aprobado por Decisión N° 880 de la Comisión de Unión Aduanera de fecha 9 de diciembre de 2011 (en adelante, el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "Sobre la inocuidad de los alimentos" (RT UA 021/2011)), los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera "Los alimentos y su etiquetado" (TR CU 022/2011), así como conceptos que significan lo siguiente:

"Invertebrados acuáticos hervidos-congelados": invertebrados acuáticos, previamente hervidos hasta la coagulación completa de la proteína y congelados a una temperatura no superior a -18 °C;

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

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

"productos pesqueros secos": productos pesqueros elaborados a partir de pescado previamente salado, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos mediante el proceso de secado, con una fracción másica de humedad de al menos el 30 por ciento, con una consistencia densa y propiedades de un producto madurado;

"hidrolizado de productos alimenticios para peces": productos alimenticios para peces elaborados a partir de tejidos de peces, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos, así como algas y otras plantas acuáticas en proceso de hidrólisis;

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

"deshidratación profunda de productos pesqueros": la pérdida de jugo de tejido en la superficie de productos de pescado, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos, que se manifiesta en la opacidad de la superficie de los productos congelados, la presencia de blanco y/o manchas amarillas que han penetrado en el grosor del tejido muscular y no se eliminan mecánicamente sin alterar la apariencia;

"pez vivo": un pez que nada en un hábitat natural o cercano a él, con movimientos naturales del cuerpo, mandíbulas, cubiertas branquiales;

"invertebrados acuáticos vivos": equinodermos, moluscos, crustáceos con presencia de reacciones características de cada especie a los impactos mecánicos producidos, almacenados en condiciones que aseguren su actividad vital;

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

"caviar granulado": productos pesqueros elaborados con caviar en grano de pescado de la familia del salmón o del esturión, tratado con sal de mesa o una mezcla de sal de mesa con aditivos alimentarios, con o sin adición de aceite vegetal;

"fabricante": una entidad jurídica o una persona registrada como empresario individual, incluido un fabricante extranjero, que lleva a cabo en su propio nombre la producción o producción y venta de productos pesqueros y es responsable que el producto cumpla con los requisitos de los reglamentos técnicos de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera);

"producto de pescado con caviar": productos pesqueros elaborados a partir de huevas enteras o cortadas en trozos o de caviar en grano de pescado, moluscos y equinodermos, con la adición de componentes alimentarios (ingredientes alimentarios), listos para su uso;

"grano de caviar": huevos de pescado, moluscos y equinodermos, separados del tejido conjuntivo del ovario;

"huevas": productos pesqueros elaborados a partir de huevas de pescado, moluscos y equinodermos, enteros o cortados en trozos, refrigerados, congelados, salados, ahumados o secos;

"sucedáneos de productos pesqueros": productos pesqueros que reproducen las características organolépticas de un producto (por ejemplo, "sucedáneo de caviar", "productos estructurados", "palitos de cangrejo");

"productos de pescado en escabeche": productos pesqueros elaborados a partir de pescado, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos, así como algas y otras plantas acuáticas, procesados con una mezcla de sal de mesa, azúcar, especias y ácido alimentario;

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

"presencia de parásitos (lesiones parasitarias)": presencia de parásitos, acumulaciones de parásitos o sus residuos en productos pesqueros que tienen una apariencia, color y tamaño que permiten diferenciarlos del tejido muscular de peces, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos mediante control visual y/o utilizando otros métodos de control;

"pescado en conserva al natural": productos pesqueros elaborados a partir de pescado, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos, así como algas y otras plantas acuáticas, con o sin adición junto con los componentes principales de las especias, en un envase herméticamente cerrado, sin procesamiento térmico preliminar de componentes, sometidos a esterilización;

"pescado en conserva al natural con aceite añadido": productos pesqueros elaborados a partir de pescado, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos, así como algas y otras plantas acuáticas sin tratamiento térmico previo, con la adición de aceite vegetal o grasa de cerdo o grasa de hígado, en el que la fracción de masa de sedimento en aceite no está estandarizada, en un envase herméticamente cerrado, esterilizado;

"productos pesqueros sin procesar": productos pesqueros elaborados a partir de pescado, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos, así como algas y otras plantas acuáticas que no han sido procesados (tratados);

"productos pesqueros sin procesar de origen animal": productos pesqueros elaborados a partir de pescado, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos que no han sido procesados (tratados);

"productos pesqueros refrigerados": pescado, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos, así como algas y otras plantas acuáticas sometidas al proceso de enfriamiento, sin alcanzar la temperatura de congelación del jugo de tejidos, así como los productos derivados de ellos, sometidos al proceso de enfriamiento a una temperatura en la porción más gruesa el producto no superior a 5 °C;

"pasteurización": tratamiento térmico de productos a temperaturas de 60 °C a 100 °C, garantizando su inocuidad y estabilidad microbiológica a una determinada temperatura de almacenamiento para una vida útil

limitada;

"huevas de pescado pasteurizadas": productos pesqueros elaborados a partir de huevas de pescado, tratados con sal de mesa o una mezcla de sal de mesa con aditivos alimentarios, en un envase herméticamente cerrado, sometido a pasteurización;

"productos pesqueros pasteurizados": productos pesqueros elaborados con o sin la adición de guarniciones, salsas, rellenos, en un envase herméticamente cerrado, sometidos a pasteurización;

"caviar prensado": productos pesqueros elaborados con granos de caviar salados en una solución saturada calentada de cloruro de sodio, seguido de prensado hasta obtener una masa homogénea;

"productos pesqueros procesados": productos pesqueros elaborados a partir de pescado, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos, así como algas y otras plantas acuáticas que han sido procesadas (tratadas);

"productos pesqueros procesados de origen animal": productos pesqueros elaborados a partir de capturas de recursos biológicos acuáticos de origen animal y productos alimenticios de acuicultura de origen animal, que han sido procesados (tratados);

"elaboración (tratamiento)": tratamiento térmico (excepto congelación y enfriamiento), ahumado, enlatado, maduración, salazón, secado, marinado, concentración, extracción, extrusión o una combinación de estos procesos;

"productos alimenticios de la acuicultura de origen animal": pescado, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos recuperados (capturados) de las condiciones semilibres de su mantenimiento, reproducción o hábitat creado artificialmente;

"alimentos de acuicultura de origen vegetal": algas y otras plantas acuáticas extraídas (capturadas) de las condiciones semilibres de su cultivo, reproducción o un hábitat creado artificialmente

"productos alimenticios a base de vegetales y alimentos complementarios a base de pescado": productos pesqueros para alimentos para bebés destinados a la alimentación de niños pequeños, elaborados a partir de componentes vegetales (frutas, verduras, cereales, harina) y de pescado de diversos tipos, que contienen de 8 a 18 % de tejido muscular de pescado de la masa total del producto;

"alimentos complementarios a base de pescado": productos pesqueros destinados a la alimentación de los niños de temprana edad, elaborados a partir de diversos tipos de pescado, que contienen más del 40 % del tejido muscular del pescado de la masa total del producto;

"alimentos complementarios a base de pescado y verduras": productos pesqueros para alimentos para niños, destinados a la alimentación de niños de temprana edad, elaborados de pescado de varios tipos con la adición de componentes vegetales (frutas, verduras, cereales, harina), que contienen más de 18 a 40 % de tejido muscular de pescado de la masa total del producto;

"productos pesqueros": pescado (incluidos los peces vivos y el pescado crudo (fresco)), invertebrados acuáticos (incluidos los invertebrados acuáticos vivos y frescos), mamíferos acuáticos (incluidos los mamíferos frescos) y otros animales acuáticos, así como algas (incluidas las algas crudas (frescas)) y otras plantas acuáticas (incluidas las plantas acuáticas frescas), incluidos los productos elaborados a partir de ellos, en forma no procesada o procesada (tratada), que están destinadas a consumo humano;

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

"productos pesqueros para alimentación infantil": productos pesqueros destinados a la alimentación infantil (para niños pequeños de 8 meses a 3 años, niños en edad preescolar de 3 a 6 años, escolares de 6 años en adelante), que cubre las necesidades fisiológicas del niño y no daña la salud del niño de la edad correspondiente;

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

"productos pesqueros ahumados en frío": productos pesqueros elaborados a partir de pescado previamente salado, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos mediante el proceso de ahumado, métodos de ahumado en frío sin humo o mixtos y que tengan el color, el olor y el sabor de los productos ahumados ;

"productos pesqueros ahumados": productos pesqueros elaborados a partir de pescado previamente salado, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos mediante el proceso de ahumado, métodos de ahumado en frío sin humo o mixtos y que tengan un ligero olor y sabor a productos ahumados;

"productos pesqueros levemente congelados": pescado, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos, así como algas y otras plantas acuáticas sometidas al proceso de congelación a una temperatura de 1 °C o 2 °C por debajo del punto de congelación del jugo tisular dentro de ellos;

"semiconservas de pescado": productos pesqueros en envases herméticamente sellados, sometidos a tratamiento térmico, que garantizan la muerte de la microflora no resistente al calor ni formadora de esporas, reduciendo la cantidad de microflora formadora de esporas y garantizando la estabilidad microbiológica e inocuidad del producto a una temperatura de almacenamiento que no supere los 6 °C durante el período de vida útil establecido por el fabricante;

"semiconservas": productos pesqueros salados, cuyo contenido de la masa neta es de al menos el 65% para el pescado, el 55 % para los invertebrados acuáticos, caviar, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos, así como las algas y otras plantas acuáticas, con una fracción de masa de sal de mesa

no más del 8 %, con o sin adición de aditivos alimentarios, guarniciones, salsas, rellenos, en envases de consumo bien cerrados y/o cerrados herméticamente, sujetos a almacenamiento de acuerdo con las condiciones establecidas por el fabricante;

"caviar salado tamizado": productos pesqueros elaborados con huevas de pescado (excepto de los peces de la familia del esturión y del salmón), moluscos, equinodermos, tratados con sal de mesa o una mezcla de sal de mesa con aditivos alimentarios;

"productos pesqueros secados al aire": productos pesqueros elaborados a partir de pescado previamente salado, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos en el proceso de secado-curado hasta una fracción de masa específica de humedad, que tienen una consistencia jugosa ligeramente compactada y propiedades de un producto madurado;

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

"pescado crudo (fresco)": pescado sin signos de vida, mantenido a una temperatura no superior a la temperatura del medio ambiente o enfriado;

"alimentos preparados de pescado": productos pesqueros elaborados con o sin la adición de componentes alimentarios y/o aditivos alimentarios, listos para comer después del tratamiento térmico o sin él;

"conservas de pescado": productos pesqueros elaborados a partir de pescado, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos, así como algas y otras plantas acuáticas, cuya fracción másica del peso neto es al menos del 50 %, con o sin adición de aditivos y aromatizantes, salsas, guarniciones, rellenos, en un envase herméticamente cerrado, esterilizado;

"desechos de pescado": materias primas alimentarias (alimentos) inadecuadas para la producción de productos pesqueros o residuos no utilizados de estos productos formados durante la producción de productos pesqueros;

"productos pesqueros semielaborados": productos pesqueros con o sin la adición de componentes alimentarios y/o aditivos alimentarios, que hayan pasado una etapa de procesamiento culinario o más, sin estar listos;

"invertebrados acuáticos frescos": crustáceos, moluscos y equinodermos extraídos del agua, que conservan signos de vida, a temperaturas cercanas a la temperatura del hábitat;

"mamíferos acuáticos frescos": mamíferos acuáticos sin signos de vida, que están a una temperatura no superior a la temperatura del medio ambiente o enfriados;

"propietario de productos pesqueros": una persona física o jurídica con derechos de propiedad, que actúa como propietario, administrador o usuario de productos pesqueros;

"productos pesqueros salados": productos pesqueros elaborados con sal de mesa o marina, con o sin adición de especias, sus extractos, azúcar, aditivos alimentarios, listos para consumir;

"esterilización de conservas": tratamiento térmico de productos a una temperatura superior a 100 °C, que garantiza la esterilización industrial de los alimentos en conserva en las condiciones de almacenamiento, transporte y venta establecidas por el fabricante durante su vida útil limitada;

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

"productos pesqueros secos y curados": productos pesqueros elaborados a partir de pescado previamente salado, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos en el proceso de secado-curado hasta una fracción de masa de humedad de más del 20 al 30 %;

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

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

"persona autorizada por el fabricante": persona jurídica o persona natural registrada de conformidad con la legislación de un estado miembro de la Unión en su territorio como empresario individual, que, sobre la base de un acuerdo con el fabricante, incluido un fabricante extranjero, actúa en nombre de este fabricante en la evaluación de la conformidad y el liberación a la circulación de productos pesqueros en el territorio de la Unión, y también son responsables del incumplimiento de los productos pesqueros con los requisitos de este Reglamento Técnico y otros reglamentos técnicos de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera), que le sean aplicables;

"productos pesqueros picados": productos pesqueros elaborados a partir de pescado, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos en el proceso de trituración hasta obtener una masa homogénea;

"ficotoxinas": sustancias tóxicas naturales producidas por algunos tipos de algas y microalgas y que pueden acumularse en los moluscos (excepto los cefalópodos) y los órganos internos de los cangrejos;

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

III. Identificación de productos pesqueros

5. La identificación de los productos pesqueros se lleva a cabo mediante uno o más de los

siguientes métodos:

a) método por nombre: comparando el nombre de los productos pesqueros indicado en el etiquetado del envase para el consumidor, el embalaje de transporte y/o un documento de acompañamiento con el nombre indicado en la definición del tipo de productos pesqueros establecida por este Reglamento Técnico ;

b) método visual: comparando la apariencia de los productos pesqueros con las características especificadas en la definición de dichos productos pesqueros en este Reglamento Técnico y/o en el documento, de conformidad con el cual se fabrican los productos;

c) método organoléptico: comparando las características organolépticas de los productos pesqueros con las características especificadas en la definición de dichos productos pesqueros en este Reglamento Técnico y/o en el documento, de conformidad con el cual se fabrican los productos;

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

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

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

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

8. Los productos pesqueros se liberan a la circulación en el territorio de la Unión si cumplen los requisitos del presente Reglamento Técnico y otros reglamentos técnicos de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera) que le sean aplicables, y siempre que hayan superado la evaluación de la conformidad de acuerdo con la sección XI de este Reglamento Técnico.

9. Cuando circulan en el territorio de la Unión, los productos pesqueros sin procesar de origen animal van acompañados de un certificado veterinario emitido por un organismo autorizado de un estado miembro de la Unión (en adelante, estado miembro), y documentación de envío.

Los productos pesqueros transformados de origen animal trasladados entre los Estados miembros, sujetos a control veterinario (vigilancia), importados de terceros países o producidos en el territorio de la Unión, van acompañados de un certificado veterinario expedido por el organismo autorizado del Estado miembro sin realizar un examen sanitario veterinario, que confirma el bienestar epizootico.

Los productos pesqueros de origen vegetal en circulación deben ir acompañados de documentos de envío que garanticen la trazabilidad de dichos productos.

Cada lote de productos pesqueros de origen animal, controlado por control veterinario (vigilancia), se importa al territorio de la Unión con un certificado veterinario emitido por la autoridad competente del país de salida.

10. Los productos pesqueros que cumplen los requisitos de este Reglamento Técnico y otros reglamentos técnicos de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera), que le sean aplicables, y que han superado la evaluación de la conformidad, están marcados con la etiqueta unificada de producto para su circulación en el mercado de la Unión.

11. No se permite la circulación en el territorio de la Unión de productos pesqueros que no cumplan los requisitos de este Reglamento Técnico y otros reglamentos técnicos de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera), que le sean aplicables, incluido el pescado vencido.

12. Productos pesqueros que no cumplan los requisitos de este Reglamento Técnico y otros reglamentos técnicos de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera), que le sean aplicables, incluidos los productos pesqueros vencidos, así como los productos pesqueros, cuyo propietario no puede confirmar el origen de los productos pesqueros para garantizar su trazabilidad, está sujeto al retiro de la circulación por parte del propietario de los productos pesqueros, ya sea de forma independiente o por orden de los organismos autorizados de control estatal (vigilancia) del Estado miembro.

V. Requisitos de inocuidad para los productos pesqueros

13. Los productos pesqueros deben cumplir con los requisitos de inocuidad establecidos por esta sección, requisitos de inocuidad de acuerdo con los Anexos N° 1 - 6 - 6, así como los requisitos del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "Sobre la inocuidad de los alimentos" (RT UA 021 / 2011).

14. Los productos pesqueros deberán elaborarse a partir de recursos biológicos acuáticos extraídos (capturados) de zonas seguras de cosecha (captura) de acuerdo con los datos del seguimiento rutinario de la inocuidad de los recursos biológicos acuáticos, realizado por los organismos autorizados de los Estados miembros y objetos de acuicultura procedentes de centros de cultivo (empresas) que son seguros en términos veterinarios. Los datos de seguimiento deben publicarse en la red de información y telecomunicaciones (Internet) en los sitios web oficiales de los organismos autorizados de los Estados miembros.

15. Los alimentos de la acuicultura no deben contener sustancias hormonales naturales o sintéticas ni organismos modificados genéticamente.

Los niveles máximos permitidos de residuos de fármacos veterinarios, promotores de crecimiento de animales (incluidos los medicamentos hormonales), fármacos (incluidos los agentes antimicrobianos), cuyo contenido en los productos alimenticios de acuicultura de origen animal se controla sobre la base de la información sobre su uso (con la excepción del cloranfenicol), grupo de tetraciclina y bacitracina suministrada por el fabricante (la persona autorizada por el fabricante, el importador), cuando se despacha a la circulación en el territorio de la Unión, no debe exceder los niveles permitidos establecidos en el Anexo N° 2 de este Reglamento Técnico.

16. Los siguientes productos pesqueros no están autorizados a circular en el territorio de la Unión:

- a) producidos a partir de peces venenosos de las familias Diodontidae (dos dientes, pez erizo), Molidae (pez luna), Tetraodontidae (cuatro dientes) y Canthigasteridae (diente de cuero);
- b) no corresponde a las propiedades del consumidor en términos de indicadores organolépticos;
- c) congelados, con una temperatura en la porción más gruesa del producto superior a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$;
- d) sometidos a descongelación durante su almacenamiento;
- e) que contiene las biotoxinas (ficotoxinas) dañinas para la salud humana.

17. Los peces vivos que muestren signos adormecimiento deberían comercializarse como pescado crudo (fresco) o enviarse para su elaboración. Los peces vivos de la familia del esturión a los primeros signos de quedarse dormidos deben enviarse inmediatamente al eviscerado.

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

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

Los erizos de mar, los crustáceos, los gasterópodos y los moluscos bivalvos deben enviarse a la venta y a la transformación únicamente en forma viva.

Los pepinos de mar vivos deben sacrificarse inmediatamente después de su captura. Las ostras vivas deben depositarse con la válvula de concha cóncava hacia abajo, los ostiones con la válvula de concha convexa hacia abajo.

En los moluscos bivalvos vivos, las válvulas deben estar bien cerradas o ligeramente abiertas, pero deben cerrarse cuando se golpean.

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

Antes de su puesta en circulación, los moluscos bivalvos vivos deben someterse a la sobreexposición necesaria en un centro de distribución y depuración.

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

18. El pescado, que contenga en alguna de sus partes objetos peligrosos para la salud humana, deberá cortarse con remoción y posterior disposición final de dichas piezas.

19. Las capturas de recursos biológicos acuáticos y productos alimenticios de la acuicultura de origen animal deben examinarse para detectar la presencia de parásitos (infecciones parasitarias). Los indicadores parasitológicos de la inocuidad de pescados, crustáceos, moluscos y productos de su procesamiento se establecen en el Anexo N° 3 de este Reglamento Técnico.

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

En caso de detección de parásitos vivos y sus larvas peligrosas para la salud humana en peces vivos, invertebrados acuáticos vivos, pescado crudo (fresco), mamíferos acuáticos frescos, invertebrados acuáticos frescos, productos alimenticios de origen animal refrigerados y congelados, dichos productos deben someterse a congelación a una temperatura en todas las partes del producto no superior a $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ durante un período de al menos 24 horas o no superior a $-35\text{ }^{\circ}\text{C}$ durante un período no inferior a 15 horas, así como otros métodos de desinfección que garanticen la inocuidad de los productos pesqueros.

20. No está permitido comercializar productos pesqueros, las partes comestibles de los cuales están afectadas por parásitos visibles.

21. En caso de desacuerdo en la evaluación de los indicadores organolépticos de los productos pesqueros sin procesar de origen animal, se determina el nitrógeno total de las bases volátiles.

Los productos pesqueros se consideran inadecuados para el procesamiento industrial y para el consumo cuando se exceden los siguientes valores límite para el nitrógeno total de bases volátiles:

- 25 mg de nitrógeno por 100 g de carne para especies de la familia Scorpaenidae (pez escorpión);
- 30 mg de nitrógeno por 100 g de carne para las especies de la familia Pleuronectidae (platija), a excepción de *Hippoglossus* spp.; (fletán);
- 35 mg de nitrógeno por 100 g de carne para otras especies de peces.

VI. Requisitos para los procesos de producción de alimentos pesqueros

22. Los procesos de producción de alimentos pesqueros deben cumplir con los requisitos de este Reglamento Técnico y los requisitos pertinentes del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "Sobre Inocuidad Alimentaria" (RT UA 021/2011).

23. Los requisitos para la organización de las instalaciones de producción en las que se lleva a cabo el proceso de elaboración de productos pesqueros están establecidos por el artículo 14 del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "Sobre la inocuidad de los alimentos" (RT UA 021/2011).

24. Los requisitos especiales para la organización de los procesos de producción realizados en los buques de producción, recepción, transporte y buques pesqueros (en adelante, buques) se establecen en la Sección VII de este Reglamento Técnico.

25. Debe garantizarse la inocuidad de los productos pesqueros en el proceso de su producción:

a) procesos tecnológicos y modos de implementación en todas las etapas (secciones) de la producción de productos pesqueros;

b) la secuencia óptima de procesos tecnológicos excluyendo la contaminación (infestación) de los productos pesqueros producidos;

c) control sobre el funcionamiento de equipos tecnológicos;

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

e) mantenimiento de las instalaciones de producción, equipos tecnológicos e inventario utilizado en la producción de productos pesqueros en un estado que excluya la contaminación (infestación) de los productos pesqueros;

f) elección de métodos y frecuencia de sanitización, desinfección, desinsectación y desratización de locales industriales, sanitización y desinfección de equipos e inventarios tecnológicos utilizados en la producción de productos pesqueros. El tratamiento sanitario, la desinfección, la desinsectación y la desratización deberían realizarse con una frecuencia suficiente para eliminar el riesgo de contaminación (infestación) de los productos pesqueros. La frecuencia de sanitización, desinfección, desinsectación y desratización la establece el fabricante del producto;

g) mantener y almacenar documentación y registros que confirmen el cumplimiento de los requisitos de este Reglamento Técnico;

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

i) trazabilidad de los productos pesqueros.

26. El equipo utilizado en la producción de productos pesqueros congelados debe garantizar:

a) bajar la temperatura de los productos pesqueros a una temperatura no superior a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$;

b) mantener la temperatura de los productos pesqueros congelados en la porción más gruesa de tejido muscular no superior a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ durante el almacenamiento en bodegas, cisternas o contenedores.

27. El área para cortar productos pesqueros sin procesar debe estar provista de agua potable o limpia.

28. Se usa agua potable y limpia para enfriar y hacer hielo. El hielo debe protegerse de la contaminación (infestación).

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

a) en el proceso de producción, es necesario excluir la contaminación (infestación) de peces, equinodermos, moluscos, crustáceos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos, así como algas y otras plantas acuáticas y asegurar su protección de la luz solar e impacto atmosférico, así como para garantizar condiciones de almacenamiento de temperatura adecuadas para los productos pesqueros;

b) en caso de detección de parásitos vivos y sus larvas, peligrosos para la salud humana, captura incidental de peces venenosos, contaminación (infestación) de la captura con suelo del fondo o productos derivados del petróleo, se deberían tomar medidas para evitar la posibilidad de circulación de productos pesqueros que no cumplan los requisitos de este Reglamento Técnico y otros reglamentos técnicos de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera), que le sean aplicables.

30. En la producción de productos pesqueros refrigerados y ligeramente congelados, se deben cumplir los siguientes requisitos:

a) el atún, pez vela, caballa, marlín, pez espada y pescado cartilaginoso después de la extracción (captura) deben desangrarse inmediatamente;

b) los peces de la familia del esturión (excepto el esturión) deben ser desangrados, cortados, sus entrañas y esfínteres deben ser removidos;

c) los marinka, ilisha, otomanos y khramuli deben ser destripados (las entrañas, el caviar, las lechas y la capa negra deben eliminarse y destruirse con cuidado), las cabezas de calamar gigante, ilisha y khramuli deben eliminarse y destruirse;

d) el siluro de más de 53 cm debe ser eviscerado (las vísceras, el caviar, las lechas y la película negra deben eliminarse con cuidado);

e) Los lucios de más de 30 cm deben ser eviscerados (las entrañas, el caviar, la leche y la capa negra deben eliminarse con cuidado).

31. En la producción de productos pesqueros congelados, se deben cumplir los siguientes requisitos:

los calamares gigantes y los pulpos deben ser troceados, no se permiten las cabezas de calamar gigante como alimento;

en las langostas, al quitar el cefalotórax, se debe quitar el ano;

en la cucumaria cortada se debe quitar la corola y el ano;

La congelación debe realizarse hasta que la temperatura en la porción más gruesa del producto alcance $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Se permite congelar en condiciones naturales en lugares de extracción (captura) a una temperatura del aire no superior $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ en áreas de hielo bien ventiladas o con corrientes de aire en condiciones que garanticen la inocuidad de los productos pesqueros congelados. Si la temperatura durante la congelación natural es superior a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, el pescado debe congelarse a una temperatura que no supere los $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Las cámaras de refrigeración para el tratamiento de frío de productos pesqueros están equipadas con termómetros y/o medios de control automático de la temperatura del aire en la cámara, así como medios para registrar la temperatura.

Para la separación individual al envasar productos pesqueros congelados, se permite aumentar su temperatura a una temperatura no superior a $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$.

La deshidratación profunda de productos pesqueros congelados no debe exceder el 10 % de la masa o superficie del producto.

32. La fracción másica de humedad en el tejido muscular de los productos pesqueros congelados de las principales especies de peces comerciales e invertebrados acuáticos no debe exceder el contenido de humedad permitido de acuerdo con el Anexo N° 7.

33. En la producción de productos pesqueros congelados a partir de pescado, la masa de glaseado aplicada a estos productos no debe exceder el 5 % de la masa de productos glaseados (teniendo en cuenta el error del método de determinación).

En la producción de productos pesqueros congelados a partir de crustáceos cortados o pelados y sus productos de procesamiento, la masa del glaseado aplicado a estos productos no debe exceder el 7 % de la masa de los productos glaseados (teniendo en cuenta el error del método de determinación).

En la producción de productos pesqueros congelados a partir de crustáceos sin filetear, la masa del glaseado aplicado a estos productos no debe exceder el 14 % de la masa de los productos glaseados (teniendo en cuenta el error del método de determinación).

En la producción de productos pesqueros congelados a partir de otros productos pesqueros, la masa del glaseado aplicado a estos productos no debe exceder el 8 % de la masa de los productos glaseados (teniendo en cuenta el error del método de determinación).

El agua utilizada para glasear productos pesqueros o en la preparación de soluciones para glasear debe cumplir con los requisitos de agua potable establecidos por la legislación del Estado miembro, o los requisitos de agua limpia, cumpliendo con las mismas normas microbiológicas e higiénicas que el agua potable.

34. En la elaboración de productos pesqueros salados y en escabeche, se deben utilizar productos pesqueros sin elaborar que cumplan con los requisitos de este Reglamento Técnico y los requisitos del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "Sobre la inocuidad de los alimentos" (RT UA 021/2011).

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

En la producción de productos pesqueros de pescado del Pacífico (Lejano Oriente) de la familia del salmón con una fracción de masa de sal de mesa de menos del 5 % y productos pesqueros de pescado de la familia del pescado blanco con una fracción de masa de sal de mesa de menos de 8 %, solo deben usarse productos pesqueros congelados.

35. En la elaboración de productos pesqueros ahumados en frío y en caliente, así como de productos pesqueros ahumados, se deberán utilizar productos pesqueros sin procesar de origen animal que cumplan con los requisitos de este Reglamento Técnico y los requisitos del Reglamento Técnico de la Aduana. Unión "Sobre la inocuidad de los alimentos" (RT UA 021/2011).

productos pesqueros ahumados en frío y en caliente, así como productos pesqueros levemente ahumados de carpa herbívora, carpa, siluro y carpa plateada solo deben producirse después del fileteado.

Los productos pesqueros terminados ahumados en frío y en caliente, así como los productos pesqueros ahumados deben enfriarse a una temperatura que no exceda los $20\text{ }^{\circ}\text{C}$, envasarse y enviarse al refrigerador.

36. En la producción de caviar, se deben cumplir los siguientes requisitos:

a) el caviar de ostiones y erizos de mar debería elaborarse únicamente con caviar obtenido de ostiones y erizos de mar vivos;

b) las huevas de pescado deben recogerse en recipientes limpios y entregarse a la sala de procesamiento refrigeradas;

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

d) el caviar de pescado de la familia del esturión debería elaborarse únicamente con caviar obtenido de pescado vivo que no presente signos de quedarse dormido;

e) el envasado del caviar desde un contenedor o paquete de transporte hasta el envasado para el consumidor debe realizarse en condiciones que garanticen su inocuidad;

f) no se permite el reenvasado del caviar del envase para el consumidor.

37. En la producción de productos pesqueros secos, curados y secados al aire, se deben utilizar productos pesqueros sin procesar que cumplan con los requisitos de este Reglamento Técnico y los requisitos del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "Sobre la inocuidad de los alimentos". (RT UA 021/2011).

Los productos pesqueros deshidratados, curados y secados al aire de la carpa herbívora y la carpa

plateada deben producirse solo después de su fileteado.

38. En la elaboración de conservas y semiconservas de pescado se deben utilizar productos pesqueros que cumplan con los requisitos de este Reglamento Técnico y los requisitos del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "Sobre la inocuidad de los alimentos" (RT UA 021/2011).

Los componentes (ingredientes alimentarios) utilizados en la producción de conservas y semiconservas de pescado deben cumplir con los requisitos de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera "Sobre la inocuidad de los alimentos" (RT UA 021/2011) y otros reglamentos técnicos de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera) relacionados. No se permite el uso de componentes (ingredientes alimentarios) con signos de deterioro o descomposición o contaminación (infestación).

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

el modo de tratamiento térmico del pescado en conserva debe garantizar el cumplimiento de los requisitos para los indicadores microbiológicos especificados en la Tabla 5 del Anexo N° 1 de este Reglamento Técnico;

el tiempo desde el llenado de los productos pesqueros en los envases hasta el sellado no debe ser más de 30 minutos, el tiempo desde el llenado en el envases hasta la esterilización, no más de 60 minutos;

Durante el proceso de sellado, debe garantizarse un grado de hermeticidad suficiente para evitar la contaminación secundaria (contagio) del producto durante y después del tratamiento térmico;

después del tratamiento térmico, el pescado en conserva debe enfriarse a la temperatura de almacenamiento establecida por el fabricante en la documentación técnica para un tipo específico de pescado en conserva;

La puesta en circulación del pescado en conserva debe realizarse tras obtener un resultado positivo de la prueba del termostato y el descarte de las latas defectuosas.

Para garantizar la inocuidad del pescado en conserva en el proceso de su producción, es necesario:

disponer de equipo y personal de laboratorio en los barcos que producen conservas de pescado al natural a partir de hígado de pescado, lo que permite el control de la producción;

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

almacenar 6 meses después del período de vencimiento de las conservas los registros de los parámetros del proceso de esterilización, indicando el nombre de las conservas, tamaño estándar del envase, número del equipo esterilizador, número de cocción, número del turno y la fecha de esterilización.

39. La producción de productos pesqueros para la alimentación de los niños del primer año de vida se realiza en instalaciones de producción especializadas, o en salas de producción especializadas, o en líneas tecnológicas especializadas.

La producción de productos pesqueros para la alimentación de niños de 1 a 3 años, en edad preescolar y escolar se puede realizar en instalaciones de producción especializadas, o en salas especializadas, o en líneas tecnológicas especializadas, o en equipos tecnológicos para la producción de productos pesqueros de uso general al comienzo del turno o en un turno separado después del lavado y desinfección.

En la producción de productos pesqueros enlatados para niños de todas las edades, la duración de su conservación en el almacén del fabricante para establecer la estabilidad microbiológica y la inocuidad debe ser de al menos 21 días.

40. En la producción de productos pesqueros para alimentos para niños de temprana edad, no está permitido utilizar productos pesqueros de origen animal sin procesar, obtenidos de peces cultivados en jaulas y especies de peces de fondo.

En la producción de productos pesqueros para alimentos para niños de temprana edad temprana, preescolar y escolar, no está permitido utilizar productos pesqueros sin procesar que hayan sido sometidos a congelaciones repetidas.

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

En la producción de productos pesqueros para alimentos para niños, no está permitido utilizar materias primas alimentarias (alimentos):

que contengan organismos modificados genéticamente;

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

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

41. Los productos pesqueros en conserva para niños pequeños deben envasarse en envases herméticos para el consumidor con una capacidad que no exceda:

a) para alimentos complementarios a base de pescado: 0,13 kg;

b) para alimentos complementarios a base de pescado-vegetales y vegetales-pescado: 0,25 kg.

42. Los desechos de pescado obtenidos durante la producción de productos pesqueros deben recogerse en recipientes herméticos marcados y, a medida que se acumulen, retirarse de las instalaciones de producción.

Los desechos de pescado deben almacenarse en contenedores en cámaras refrigeradas separados de las materias primas y los productos terminados. Se permite almacenar los desechos sin refrigeración en contenedores cerrados por no más de 2 horas.

VII. Requisitos especiales para los procesos de producción, llevado a cabo en barcos

43. En los barcos, se deberá tener:

un área de recepción reservada para la recepción de capturas de recursos biológicos acuáticos a bordo, que proteja los productos del sol y condiciones climáticas, los efectos de los elementos calefactores y de cualquier fuente de contaminación (infestación), fáciles de lavar y desinfectar;

sistema diseñado para trasladar el pescado del área de recepción a las áreas de trabajo, lo suficientemente espacioso para organizar el proceso de producción, fáciles de lavar y desinfectar y dispuesto de tal manera que se evite cualquier contaminación (infestación) del producto;

área de almacenamiento de productos terminados;

espacio de almacenamiento para materiales de embalaje;

equipo especial para la eliminación de desechos de pescado y/o una cámara para almacenar desechos de pescado;

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

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

Los recipientes en los que se almacene pescado crudo (fresco) y mamíferos acuáticos frescos durante más de 8 horas deben estar equipados con bodegas, cisternas o contenedores refrigerados que, si es necesario, deben enfriarse con hielo o agua potable refrigerada o limpia dentro del tiempo especificado en la documentación técnica para productos pesqueros.

44. En los buques, se debe garantizar que no haya contacto de productos pesqueros con agua de bodega, aguas residuales, humos, combustibles, productos derivados del petróleo y lubricantes, así como flujos intensivos de agua.

45. Las superficies de trabajo y el equipo con el que entran en contacto los productos pesqueros en el buque, deben estar fabricados con un material adecuado resistente a la corrosión, liso y fácil de lavar y desinfectar. Los revestimientos superficiales deben ser duraderos, atóxicos y estar hechos de materiales destinados a entrar en contacto con alimentos.

46. Los buques diseñados para almacenar capturas de recursos biológicos acuáticos durante más de 24 horas deben estar equipados con bodegas, cisternas o contenedores adecuados.

47. Las bodegas deberían estar separadas de las salas de máquinas y de los cuartos de la tripulación por tabiques que impidan la contaminación (infestación) de las capturas almacenadas de recursos biológicos acuáticos. Las bodegas, cisternas y contenedores deben garantizar el almacenamiento de las capturas de recursos biológicos acuáticos en condiciones adecuadas para garantizar su inocuidad y, si es necesario, la ausencia de contacto con el agua de deshielo.

48. En los buques equipados para enfriar las capturas de recursos biológicos acuáticos con agua de mar limpia y enfriada, los tanques deberían estar equipados con dispositivos que aseguren el logro y mantenimiento de una temperatura uniforme en toda la cisterna.

49. Las capturas de recursos biológicos acuáticos deben enfriarse con hielo o agua helada a más tardar 1 hora después de la extracción (captura).

Si el diseño del buque no permite que las capturas de recursos biológicos acuáticos se enfríen con hielo o agua helada a más tardar 1 hora después de la extracción (captura), entonces se permite descargar las capturas de recursos biológicos acuáticos sin hielo (bajo condiciones de temperatura adecuadas). Dichos productos deben descargarse a más tardar 12 horas desde el momento de la extracción (captura), manteniendo su temperatura de $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ a $4\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Al enfriar recursos biológicos acuáticos con agua, estos deben almacenarse en agua fría limpia durante no más de 3 días a bordo.

50. En los buques deben proporcionarse condiciones para evitar el contacto y la contaminación (infestación) de los productos por aves, insectos y otros animales.

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

a) equipo de congelación con capacidad suficiente para bajar rápidamente la temperatura a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$;

b) equipo de refrigeración de capacidad suficiente para almacenar productos pesqueros congelados en bodegas a una temperatura no superior a $18\text{ }^{\circ}\text{C}$ bajo cero. Las bodegas deben estar equipadas con termómetros y/o medios de control automático de la temperatura del aire en la bodega, así como medios para registrar la temperatura.

52. Se deben desinfectar las paredes interiores y los techos de las bodegas antes de cargar en ellas las capturas de recursos biológicos acuáticos.

VIII. Requisitos de almacenamiento, transporte, venta y disposición final de productos pesqueros

53. Los fabricantes están obligados a realizar los procesos de almacenamiento, transporte y venta de productos pesqueros de tal manera que estos productos cumplan con los requisitos de este Reglamento Técnico y otros reglamentos técnicos de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera), que se aplican a él.

54. Los procesos de almacenamiento, transporte, venta y disposición de productos pesqueros deben cumplir con los requisitos de este Reglamento Técnico y los requisitos del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "Sobre la inocuidad de los alimentos" (RT UA 021/2011).

55. Los materiales en contacto con productos pesqueros durante el almacenamiento, transporte y venta deben cumplir con los requisitos de inocuidad para materiales en contacto con productos alimenticios.

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

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

a) los productos pesqueros refrigerados deben almacenarse a una temperatura no superior a 5 °C, pero por encima del punto de congelación del jugo del tejido;

b) los productos pesqueros congelados deben almacenarse a una temperatura que no exceda 18° C bajo cero.

c) los productos pesqueros levemente congelados deben almacenarse a temperaturas de -3 °C a -5 °C;

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

58. En las cámaras de refrigeración, los productos pesqueros se colocan en pilas sobre estantes o paletas, cuya altura debe estar al menos a 8-10 cm del piso. Los productos se colocan a una distancia de al menos 3 cm de las paredes y los dispositivos de refrigeración, entre las pilas debe haber pasajes que faciliten el acceso a los productos.

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

60. Los productos pesqueros durante el almacenamiento se agrupan por tipo, propósito (comercialización o elaboración (tratamiento)) y estado térmico (refrigerado, ligeramente congelado, congelado).

61. No se permite el aumento de la temperatura del aire en las cámaras de refrigeración durante la carga o descarga de productos pesqueros en más de 5 °C, las fluctuaciones en la temperatura del aire durante el almacenamiento, transporte y venta de productos pesqueros no deben exceder los 2 °C.

62. No está permitido almacenar productos pesqueros refrigerados, ligeramente congelados y congelados en salas no refrigeradas antes de cargarlos en un vehículo y/o contenedor.

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

64. No se permite el transporte de productos pesqueros a granel sin utilizar envases de transporte y/o de consumidor.

65. Los compartimentos de carga de vehículos y contenedores deben lavarse y desinfectarse periódicamente a los intervalos necesarios para asegurar que los compartimentos de carga de vehículos y contenedores no puedan ser fuentes de contaminación del producto (infestación).

66. Las superficies interiores del vehículo deben ser lisas, fáciles de lavar y desinfectar.

67. Los minoristas y mayoristas no pueden volver a envasar al vacío o en una atmósfera modificada de productos pesqueros previamente envasados al vacío o en una atmósfera modificada.

IX. Requisitos para el envasado y etiquetado de productos pesqueros

68. El envasado de productos pesqueros debe cumplir con los requisitos de este Reglamento Técnico y los requisitos del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "Sobre la inocuidad del envasado" (RT UA 005/2011).

69. El envasado de productos pesqueros debe realizarse en condiciones que no permitan la contaminación (infestación) de los productos.

70. El envasado de productos pesqueros debe:

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

b) estar hecho de materiales que cumplan con los requisitos para materiales en contacto con alimentos;

c) almacenarse en una sala separada en condiciones que garanticen la inocuidad de los productos pesqueros. En el caso de los buques, se permite almacenar los envases en bodega en condiciones que garanticen su inocuidad.

71. Los envases utilizados para almacenar productos pesqueros refrigerados en hielo deben asegurar el drenaje del agua de deshielo.

72. El etiquetado de los productos pesqueros debe cumplir con los requisitos de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera "Los alimentos y su etiquetado" (RT UA 022/2011).

La información contenida en el etiquetado de los productos pesqueros debe aplicarse en ruso y, si existen requisitos relevantes en la legislación de los Estados miembros, en el idioma del estado (estatal) del Estado miembro en cuyo territorio se venden los productos pesqueros, excepto en los casos especificados en la Cláusula 3 de la Parte 4.8 del Artículo 4 del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "Los alimentos y su etiquetado" (RT UA 022/2011).

Los antecedentes sobre los productos pesqueros, que se envasan en presencia del consumidor, previstos por la cláusula 73 de este Reglamento Técnico y la cláusula 13 de la parte 4.4 del artículo 4 del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "Los alimentos y su etiquetado" (RT UA 022/2011) se comunican al consumidor de cualquier forma que le proporcione una elección informada de estos productos.

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

a) nombre de los productos pesqueros, que incluye:

nombre del tipo de productos pesqueros (por ejemplo, "producto semielaborado culinario de pescado", "pescado enlatado");

nombre zoológico del tipo de recurso biológico acuático u objeto de acuicultura (por ejemplo, "fletán negro de Groenlandia");

tipo de corte de productos pesqueros (por ejemplo, "filete de bacalao", "lomo de abadejo", "carcasa de arenque");

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

Para los sucedáneos de productos pesqueros, la información sobre imitación se indica en el nombre o mediante un guión desde el nombre en una fuente que no difiere de la fuente utilizada para el nombre del producto, incluido el tamaño de esta fuente;

b) para productos pesqueros sin procesar: información sobre la pertenencia a la zona de extracción, extracción (captura) o a instalaciones de acuicultura;

c) información sobre la composición de los productos pesqueros;

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

e) fecha de producción de los productos pesqueros (para los productos envasados fuera del lugar de producción, se indica además la fecha de envasado).

El etiquetado de los productos pesqueros que se envasan fuera del lugar de producción de estos productos (excepto en los casos de envasado de productos pesqueros en envases para consumidores por parte de organizaciones minoristas) debe contener información sobre el fabricante y la persona jurídica o empresario individual que envasa los productos pesqueros fuera del lugar de producción para su posterior comercialización o a pedido de otra persona jurídica o empresario individual;

f) vida útil de los productos pesqueros (excepto los peces vivos y los invertebrados acuáticos vivos);

g) condiciones de almacenamiento de los productos pesqueros;

h) peso neto (para productos pesqueros glaseados congelados, peso neto de productos pesqueros congelados sin glasear);

i) información sobre el uso de radiaciones ionizantes (cuando se utiliza);

j) composición del medio de gas modificado en el envasado para el consumidor de productos pesqueros (cuando se utiliza);

k) información sobre el envasado el vacío, excepto para el pescado en conserva (cuando se utiliza);

l) recomendaciones para el uso (incluida la preparación) de productos pesqueros si su uso sin tales recomendaciones es difícil, o puede dañar la salud de los consumidores, o conduce a una disminución o pérdida de las propiedades gustativas de estos productos pesqueros;

m) información sobre el uso de pescado con cambios de desove en la producción de productos pesqueros (en la producción de pescado en conserva);

o) información sobre congelación (enfriamiento) de productos pesqueros;

o) fracción de masa de glaseado expresada en porcentaje (para productos pesqueros glaseados congelados);

p) indicadores de valor nutricional (para productos pesqueros procesados);

c) información sobre la presencia en los productos pesqueros de componentes obtenidos con el uso de organismos modificados genéticamente;

r) signo único de circulación del producto en el mercado de la Unión.

74. El nombre, fecha de elaboración, fecha de vencimiento, las condiciones de almacenamiento de los productos pesqueros, información sobre la presencia de alérgenos en la composición de los productos pesqueros deben aplicarse al envase del consumidor y/o en la etiqueta, la eliminación de la cual del envase sea difícil. El resto de la información debe aplicarse al envase para el consumidor, y/o en la etiqueta, y/o en el folleto, colocarse en cada unidad de envase o adherirse a cada unidad de empaque.

75. El etiquetado de los productos pesqueros para la alimentación infantil, adherido al envase, debe contener información de que el producto pertenece a productos alimenticios para niños de temprana edad o alimentos para niños de edad preescolar y escolar.

El etiquetado de los alimentos complementarios a base de vegetales y pescado; pescado; pescado y vegetales debe contener adicionalmente los términos recomendados para la introducción de estos productos en la dieta de los niños pequeños:

Alimentos de pescado; pescado y vegetales; vegetales y pescado con bacalao, merluza, lucioperca, salmón, abadejo, eglefino, pilengas y otras especies de peces oceánicos, marinos y de agua dulce: a partir de 8 meses de vida;

Conservas de pescado en forma de colado (tamaño de partícula de hasta 1,5 mm, se permite hasta el 20% de partículas de hasta 3 mm de tamaño): a partir de 8 meses de edad;

Conservas de pescado en forma de picado (tamaño de partícula de hasta 3 mm, se permite hasta un 20% de partículas de hasta 5 mm de tamaño): a partir de 9 meses de edad.

76. El etiquetado de los siguientes grupos de productos pesqueros debe contener la siguiente información adicional:

a) peces vivos: peces de la familia del esturión. Las palabras "cuando se duerme pez eviscerar inmediatamente con la extracción del esfínter";

b) productos pesqueros congelados:

calidad (si existe) o categoría (para filetes de pescado congelados);

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

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

d) productos pesqueros ahumados en frío y en caliente, así como productos pesqueros levemente ahumados, en cuyo proceso de producción se utilizan dispositivos de ahumado: información sobre el uso de preparaciones para ahumar;

e) alimentos preparados de pescado: palabras "productos listos para el consumo";

f) sucedáneo de productos pesqueros: información sobre el sucedáneo;

g) alimentos semielaborados de pescado: palabras "alimento semielaborado";

h) conservas de pescado: exprimiendo o con pintura indeleble, se aplican símbolos convencionales a la superficie exterior de las latas:

fecha de producción: fecha: dos dígitos (hasta "9" inclusive, el dígito "0" se coloca al frente), mes: dos dígitos (hasta el dígito "9" inclusive, el dígito "0" se coloca al frente), año: los dos últimos dígitos;

marca de surtido (de uno a tres caracteres, números o letras, excepto la letra "P") y el número del fabricante (de uno a tres caracteres: números y letras) (si lo hay);

número de turno (un dígito) y código de la industria pesquera (letra "P").

Al aplicar la fecha de producción, la marca de surtido, el número del fabricante, el número de turno y el código de la industria pesquera, se deja un espacio de uno o dos caracteres entre ellos.

Al marcar latas litografiadas, los detalles que están ausentes en la litografía se aplican a la tapa (parte inferior) de la lata, siempre que la fecha de producción se indique delante de otros detalles. Se permite no aplicar el código de la industria pesquera;

i) caviar:

especie de pescado del que se obtuvo el caviar;

caviar granular elaborado con caviar congelado de pescado de la familia del salmón: palabras "elaborado con materias primas congeladas";

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

77. El etiquetado de los productos pesqueros colocados en envases de transporte se realiza de acuerdo con los requisitos de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera "Los alimentos y su etiquetado" (RT UA 022/2011).

X. Garantías de cumplimiento de los requisitos de inocuidad por los productos pesqueros

78. El cumplimiento de los productos pesqueros con este Reglamento Técnico se garantiza mediante el cumplimiento de sus requisitos, los requisitos del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "Sobre la inocuidad de los alimentos" (RT UA 021/2011) y otros reglamentos técnicos de la Unión (reglamentos de la Unión Aduanera), que se aplican a estos productos.

79. Los métodos de análisis (ensayo) y medición se establecen en normas de conformidad con la lista de normas que contienen reglas y métodos de análisis (ensayo) y mediciones, incluidas las reglas de muestreo necesarias para la aplicación y cumplimiento de los requisitos de este Reglamento Técnico y para evaluar la conformidad de los productos.

XI. Evaluación de la conformidad de los productos pesqueros

80. Antes de su liberación a la circulación en el territorio de la Unión, los productos pesqueros están sujetos a una evaluación de conformidad.

81. Evaluación de la conformidad de los productos pesqueros, con excepción de los productos especificados en el párrafo 84 de este Reglamento Técnico, con los requisitos de este Reglamento Técnico y otros reglamentos técnicos de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera), que se aplican se realiza de las siguientes formas:

a) confirmación de la conformidad de los productos pesqueros, con excepción de los productos pesqueros para alimentos para niños, productos pesqueros de un nuevo tipo, productos pesqueros de origen animal sin procesar (incluidos los peces vivos y los invertebrados acuáticos vivos);

b) registro estatal de productos pesqueros de un nuevo tipo y productos pesqueros para alimentos infantiles, con la excepción de los productos pesqueros sin procesar de origen animal destinados a la alimentación infantil, de conformidad con las disposiciones del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "Sobre la inocuidad de los alimentos" (RT UA 021/2011);

c) peritaje veterinario y sanitario de productos pesqueros de origen animal sin elaborar, peces vivos e invertebrados acuáticos vivos.

82. Evaluación de la conformidad de los procesos de producción, almacenamiento, transporte, venta y disposición de productos pesqueros a los requisitos de este Reglamento Técnico y otros reglamentos técnicos de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera), que les sean aplicables, se lleva a cabo en forma de control estatal (vigilancia) sobre el cumplimiento de los requisitos establecidos por este Reglamento Técnico y otros reglamentos técnicos de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera), que les sean aplicables, con excepción de los procesos de producción de productos pesqueros especificados en el párrafo 83 de este Reglamento Técnico.

83. Evaluación de la conformidad de los procesos de producción y procesamiento de productos alimenticios de la acuicultura de origen animal y la captura de los recursos biológicos de origen animal se llevan a cabo en forma de inscripción estatal de las instalaciones de producción de acuerdo con las disposiciones de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera "Sobre la inocuidad de los alimentos" (RT UA 021/2011).

84. La evaluación de la conformidad de los productos pesqueros de producción no industrial y productos pesqueros de empresas de servicios de alimentación (catering público) destinados a la venta durante la prestación de servicios, así como la comercialización de dichos productos pesqueros, se realiza en el forma de vigilancia (control) estatal sobre el cumplimiento de los requisitos de este Reglamento Técnico y otros reglamentos técnicos de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera), que les sean aplicables.

85. La evaluación de la conformidad de los productos pesqueros de origen animal de producción no industrial con los requisitos del presente Reglamento Técnico y otros reglamentos técnicos de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera), que le sean aplicables, podrá realizarse en el forma de examen veterinario y sanitario.

86. El examen veterinario y sanitario de los productos pesqueros sin procesar de origen animal, peces vivos, invertebrados acuáticos vivos y el registro de sus resultados se llevan a cabo de conformidad con los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera "Sobre la inocuidad de los alimentos" (RT UA 021/2011) en términos de peritaje veterinario y sanitario.

87. La confirmación de la conformidad de los productos pesqueros se lleva a cabo en forma de declaración de conformidad de acuerdo con el esquema 3d, 4d o 6d.

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

89. La declaración de conformidad de los productos pesqueros producidos en serie se lleva a cabo de acuerdo con los esquemas 3d y 6d, envíos de productos pesqueros, de acuerdo con el esquema 4d.

90. Al declarar la conformidad de los productos pesqueros, el solicitante puede ser:

a) para los esquemas 3d y 6d: fabricante (la persona autorizada por el fabricante);

b) para el esquema 4d: fabricante (persona autorizada por el fabricante) o el vendedor.

91. El solicitante elige el esquema para declarar la conformidad de los productos pesqueros.

92. El solicitante declara según los esquemas 3d, 4d y 6d la conformidad de los productos pesqueros sobre la base de sus propias pruebas y pruebas obtenidas con la participación de un laboratorio (centro) de análisis y ensayos acreditado incluido en el registro unificado de organismos de evaluación de la

conformidad de la Unión.

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

a) genera y analiza documentos que confirman que los productos pesqueros cumplen con los requisitos de este Reglamento Técnico, incluyendo:

copias de documentos que confirmen el registro estatal como entidad legal o empresario individual;

documento según el cual se fabricaron los productos pesqueros (si lo hubiera);

protocolos de análisis (ensayos) de productos pesqueros, que confirmen el cumplimiento de los requisitos de este Reglamento Técnico y otros reglamentos técnicos de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera), que le sean aplicables;

contrato (acuerdo de suministro) o documentación de envío (para el esquema 4e) (si corresponde);

documento que confirme la inocuidad de los productos pesqueros sin procesar de origen animal sobre la base de los resultados de un examen veterinario y sanitario;

certificado del sistema de gestión de la calidad y la inocuidad (copia del certificado) (para el esquema 6d);

otros documentos a elección del solicitante, que sirvieron de base para confirmar la conformidad de los productos pesqueros con los requisitos de este Reglamento Técnico y otros reglamentos técnicos de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera), cuyo efecto se aplica a él (si lo hay);

b) identifica los productos pesqueros de acuerdo con la Sección III de este Reglamento Técnico;

c) realiza el control de la producción y toma todas las medidas necesarias para asegurar que el proceso de producción de productos pesqueros cumpla con los requisitos de este Reglamento Técnico (para los esquemas 3d y 6e);

d) toma todas las medidas necesarias para garantizar la estabilidad del funcionamiento del sistema de gestión de la calidad y la inocuidad (para el esquema 6e);

e) acepta la declaración de conformidad, que se redacta de acuerdo con una forma unificada y reglas aprobadas por la Decisión de la Junta de la Comisión Económica Euroasiática del 25 de diciembre de 2012 N 293;

f) coloca el signo único de circulación del producto en el mercado de la Unión.

94. Después de completar los procedimientos de confirmación de la conformidad, el solicitante reúne un conjunto de documentos, que incluye:

a) documentos previstos en el inciso "a" del párrafo 93 de este Reglamento Técnico;

b) protocolo (protocolos) de análisis (ensayos) llevados a cabo en un laboratorio (centro) acreditado incluido en el registro unificado de organismos de evaluación de la conformidad de la Unión;

c) una declaración de conformidad registrada.

95. La declaración de conformidad está sujeta a registro en la forma prescrita por la Decisión N° 76 del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática del 9 de abril de 2013.

96. El período de validez de la declaración de conformidad cuando se declara la conformidad de los productos pesqueros en el esquema 3d no es más de 3 años, en el esquema 6d, no más de 5 años. El período de validez de la declaración de conformidad para un lote de productos pesqueros (esquema 4e) lo establece el solicitante, pero no puede exceder la vida útil de los productos pesqueros.

97. El organismo de certificación de los sistemas de gestión lleva a cabo un control de inspección sobre la estabilidad del funcionamiento del sistema de gestión de la calidad y la inocuidad (para el esquema 6d).

98. El solicitante conserva el conjunto de documentos especificado en la cláusula 94 de este Reglamento Técnico durante los siguientes períodos:

a) para productos fabricados en serie: al menos 5 años a partir de la fecha de terminación de la declaración;

b) para un lote de productos: al menos 5 años a partir de la fecha de finalización de la venta de un lote de productos pesqueros.

XII. Etiquetado de productos pesqueros con el signo único de circulación de productos en el mercado de la Unión

99. Los productos pesqueros que cumplan los requisitos de inocuidad de este Reglamento Técnico y otros reglamentos técnicos de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera), que le sean aplicables, y que hayan superado el procedimiento de evaluación de la conformidad de acuerdo con lo dispuesto en este Reglamento Técnico, deben estar marcados con un signo único de circulación del producto en el mercado de la Unión.

100. El marcado con el signo único de circulación del producto en el mercado de la Unión se lleva a cabo antes de la liberación de los productos pesqueros a la circulación en el territorio de la Unión.

101. Se aplica un signo único de circulación del producto en el mercado de la Unión a cada unidad de productos pesqueros (envases para el consumidor y de transporte, o rótulo o etiqueta) de cualquier forma que proporcione una imagen clara y visible durante toda la vida útil de los productos.

Si es imposible aplicar un signo único de circulación del producto en el mercado de la Unión en los envases para el consumidor y el transporte, o un rótulo o etiqueta, podrá aplicarse a los documentos de acompañamiento.

102. El etiquetado de los productos pesqueros con el signo único de circulación del producto en el

mercado de la Unión da fe de la conformidad de los productos pesqueros con los requisitos del presente Reglamento Técnico y otros reglamentos técnicos de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera) que se aplican a él.

XIII. Control estatal (vigilancia) del cumplimiento de los requisitos de este Reglamento Técnico

103. Control estatal (vigilancia) del cumplimiento de los requisitos de este Reglamento Técnico en relación con los productos pesqueros y los procesos de producción relacionados, almacenamiento, transporte, venta y eliminación se llevan a cabo de conformidad con las leyes del Estado miembro.

XIV. Cláusula de salvaguardia

104. Los organismos autorizados de los Estados miembros están obligados a tomar todas las medidas para limitar y prohibir la puesta en circulación en el territorio de la Unión de productos pesqueros que no cumplan los requisitos de este Reglamento Técnico y otros reglamentos técnicos de la Unión (reglamentos técnicos de la Unión Aduanera), que le sean aplicables, y también para retirarlo de la circulación.

En este caso, el organismo autorizado de un estado miembro está obligado a notificar a los organismos autorizados de otros estados miembros la adopción de una decisión adecuada, indicando el motivo de su adopción y aportando pruebas que expliquen la necesidad de tomar las medidas adecuadas.

Anexo N° 1
al Reglamento Técnico de la
Unión Económica Euroasiática
"Sobre la inocuidad del pescado y los productos pesqueros"
(RT UEE 040/2016)

NORMAS MICROBIOLÓGICAS DE INOCUIDAD

Tabla 1

Normas microbiológicas de inocuidad alimentaria de productos pesqueros

Parámetro	Nivel permitido	Observación
1	2	3
Recuento de microorganismos aerobios mesófilos y anaerobios facultativos, UFC/g, no más de		productos estructurados ("palitos de cangrejo", etc.)
		caviar de esturión granular pasteurizado
	5×10^3	caviar pasteurizado de otros pescados
		productos pesqueros secos de las capturas de recursos biológicos acuáticos de la pesca marina: hidrolizado de mejillones
		moluscos bivalvos (mejillones, ostras, ostiones, etc.) vivos
		mermeladas de algas
	1×10^4	productos pesqueros ahumados en caliente, incluidos los congelados

productos pesqueros ahumados en frío
(incluidos los congelados) sin filetear

Alimentos preparados tratados térmicamente,
incluidos los congelados: pescado y carne
molida de pescado, pastas, patés, horneados,
fritos, hervidos, rellenos, etc., así como con un
componente de harina (empanadas, pastas
rellenas, etc.)

alimentos preparados que no sometidos a
cocción después de mezclar: ensaladas de
pescado y marisco, sin aderezo

alimentos preparados de caviar tratados
térmicamente

caviar de pescado de la familia Acipenseridae
granulado enlatado, prensado

análogos del caviar, incluidos los proteínicos

productos pesqueros hervidos y congelados:
platos de carne de moluscos

2×10^4

productos pesqueros hervidos y congelados:
almuerzos y refrigerios listos para servir,
congelados rápidamente, panqueques con
pescado, relleno de pescado, incluidos los
envasados al vacío

productos pesqueros hervidos y congelados:
crustáceos, carne de moluscos, platos de carne
de moluscos bivalvos, platos de carne de
camarones, cangrejos y krill

productos pesqueros curados y secos de
invertebrados marinos

3×10^4 productos pesqueros ahumados en frío, incluidos los congelados, fileteados (entre ellos rebanados (en trozos o listos para servir))

$7,5 \times 10^4$ alimentos pesqueros ahumados en frío, incluidos los productos balyk ahumados en frío congelados (incluidos los rebanados)

5×10^4 pescado crudo (fresco) y peces vivos
alimentos pesqueros refrigerados, ligeramente congelados y congelados: carne molida en condiciones especiales

semiconservas de pescado con tratamiento térmico

semiconservas ligeramente saladas de salazón especiada y de salazón especial de pescado fileteado

semiconservas de carne de moluscos bivalvos

pescado ahumado fileteado, ligeramente salado, incluidos los filetes de pescado de mar, envasado al vacío

pescado curado, secado al aire, seco

alimentos preparados tratados térmicamente: productos de varios componentes, incluidos los congelados (solyankas, pilafs, snacks, mariscos guisados con verduras), productos en gelatina (aspic, pescado en gelatina, etc.)

alimentos preparados no sometidos a tratamiento térmico después de mezclar: ensaladas de pescado y marisco, con aderezos (mayonesa, salsa, etc.)

Lechas y huevas refrigeradas, ligeramente congeladas y congeladas

caviar de pescado de la familia Acipenseridae, huevas ligeramente saladas y saladas

caviar salado granulado de pescado de la familia Salmonidae procedente de huevas congeladas

crustáceos y otros invertebrados vivos

moluscos bivalvos (mejillones, ostras, ostiones, etc.) refrigerados, ligeramente congelados y congelados

productos pesqueros secos de las capturas de recursos biológicos acuáticos de la industria marina:

caldo seco de mejillones, cubitos y pastas de caldo, proteína aislada

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

1 x 10⁵

productos pesqueros refrigerados, ligeramente congelados y congelados: pescado, filetes de pescado, pescado de corte especial, pescado picado de grado alimenticio, productos picados moldeados, incluidos los que contienen un componente de harina.

crustáceos y demás invertebrados refrigerados, ligeramente congelados y congelados

hígado y cabezas de pescado congelados

conservas de salazón especiada y especial de pescado crudo y fileteado

semiconservas ligeramente saladas de salazón
especiada y especial de pescado crudo

semiconservas de pasta de proteína

alimentos pesqueros ahumados en frío,
incluidos los congelados: surtido de pescado,
carne picada de balyk, productos con especias

pescado salado, especiado, en escabeche,
incluido el congelado, sin filetear, fileteado en
salazón y ligeramente salado, incluso sin
conservantes, así como filetes, cortado con
relleno, especias, guarniciones, aceite vegetal
(incluso de pescado de la familia Salmonidae)

Lechas saladas

caviar de pescados de la familia Salmonidae
granular, salado, enlatado, en barriles

caviar de otros pescados: tamizado, huevas
saladas, ahumadas, deshidratadas

2×10^5

semiconservas de pescado fileteado con la
adición de aceites vegetales, rellenos, salsas,
con y sin guarniciones (incluso de pescados de
la familia Salmonidae)

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

alimentos preparados no sometidos a tratamiento térmico después de la mezcla: pescado picado salado, patés, pastas, aceite de arenque, caviar, aceite de krill, etc.

alimentos preparados de caviar: platos de varios ingredientes, no sometidos a tratamiento térmico después de mezclar

5×10^5

semiconservas de pescado en pasta

sopas secas con pescado, que requieren cocción

Bacterias coliformes (coliformes), no permitidas en la masa de productos (g)

1

semiconservas de pescado tratado térmicamente

productos pesqueros ahumados en caliente, incluidos los congelados

alimentos preparados tratados térmicamente, incluidos los congelados: pescado y carne molida de pescado, pastas, patés, horneados, fritos, hervidos, rellenos, etc., así como con un componente de harina (empanadas, masas rellenas, etc.)

alimentos preparados que no sometidos a cocción después de mezclar: ensaladas de pescado y marisco, sin aderezo

alimentos preparados de caviar tratados térmicamente

alimentos pesqueros hervidos y congelados: productos estructurados ("palitos de cangrejo", etc.), platos de moluscos

caviar de pescado de la familia Acipenseridae: granulado enlatado, prensado, granulado pasteurizado, huevas ligeramente saladas y saladas

caviar salado granular de pescado de la familia Salmonidae: en conserva, en barril, de huevas congeladas

caviar pasteurizado de otros pescados

moluscos bivalvos (mejillones, ostras, ostiones, etc.) vivos

productos pesqueros curados y secos de invertebrados marinos

productos pesqueros secos de las capturas de recursos biológicos acuáticos de la industria marina: hidrolizado de mejillones, concentrado de proteínas y carbohidratos de mejillones

algas y otras plantas acuáticas de aguas saladas, deshidratadas

mermeladas de algas

0,1

alimentos pesqueros ahumados en frío, incluidos los congelados: sin filetear, fileteados (incluidos los rebanados (en trozos, para servir)), productos balyk ahumados en frío (incluidos los rebanados)

pescado ahumado fileteado, ligeramente salado, incluidos los filetes de pescado de mar, envasados al vacío

pescado salado, especiado, en escabeche (incluido el congelado), sin filetear

pescado seco, secado al aire, curado

semiconservas de pasta de proteína

semiconservas de carne de moluscos bivalvos

alimentos preparados tratados térmicamente, productos en gelatina (aspic, pescado en gelatina, etc.)

alimentos preparados no sometidos a tratamiento térmico después de mezclar: ensaladas de pescado y marisco, con aderezos (mayonesa, salsa, etc.)

alimentos preparados de caviar: platos de varios ingredientes, no sometidos a tratamiento térmico después de mezclar

productos pesqueros hervidos y congelados: almuerzos y refrigerios listos para servir, congelados rápidamente, panqueques con pescado, relleno de pescado, incluidos los envasados al vacío, crustáceos, carne de moluscos, platos de carne de moluscos bivalvos, platos de carne de camarones, cangrejos y krill

lechas saladas

caviar de otros pescados (excepto pescados de las familias Acipenseridae y Salmonidae), caviar tamizado salado, ligeramente salado, ahumado, curado

análogos del caviar, incluidos los proteínicos

moluscos bivalvos (mejillones, ostras, ostiones, etc.) refrigerados, ligeramente congelados y congelados

productos pesqueros secos de las capturas de recursos biológicos acuáticos de la pesca marina: caldo seco de mejillones, cubitos y pastas de caldo, proteína aislada

algas crudas (frescas), plantas acuáticas marinas frescas

algas y otras plantas acuáticas de aguas saladas, congeladas

0,01

pescado crudo (fresco) y peces vivos

crustáceos y otros invertebrados vivos

alimentos pesqueros refrigerados, ligeramente congelados y congelados: carne molida en condiciones especiales

semiconservas de salazón especiada y especial de pescado crudo fileteado y sin filetear

semiconservas de pescado fileteado con la adición de aceites vegetales, rellenos, salsas, con y sin guarniciones (incluso de pescados de la familia Salmonidae)

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

semiconservas de pasta de pescado

alimentos pesqueros ahumados en frío, incluidos los congelados: surtido de pescado, carne picada de balyk, productos con especias

pescado salado, especiado, en escabeche, incluido el congelado, fileteado en salazón y ligeramente salado, incluso sin conservantes, así como filetes cortados con relleno, especias, guarniciones, aceite vegetal (incluso de pescado de la familia Salmonidae)

alimentos preparados tratados térmicamente: productos de varios ingredientes, incluidos los congelados (solyankas, pilaf, snacks, mariscos guisados con verduras),

alimentos preparados no sometidos a tratamiento térmico después de la mezcla: pescado picado salado, patés, pastas

0,001

pescado enfriado, levemente congelado y congelado

productos pesqueros refrigerados, ligeramente congelados y congelados: filetes de pescado, pescado de corte especial, pescado picado de grado alimenticio, productos picados moldeados, incluidos los que contienen un componente de harina.

crustáceos y demás acuáticos invertebrados refrigerados, ligeramente congelados y congelados

sopas secas con pescado, que requieren cocción

alimentos preparados no sometidos a tratamiento térmico después de la mezcla: mantequilla de arenque, de caviar, de krill, etc.

lechas y huevas refrigeradas, ligeramente congeladas y congeladas

S. aureus, no permitidos en la masa del producto (g)

1

hígado y cabezas de pescado congelados

semiconservas de salazón especiada y especial de pescado crudo y fileteado

semiconservas de pescado fileteado con la adición de aceites vegetales, rellenos, salsas, con y sin guarniciones (incluso de pescados de la familia Salmonidae)

semiconservas de pescado tratado térmicamente

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

productos pesqueros ahumados en caliente, incluidos los congelados

alimentos pesqueros ahumados en frío, incluidos los congelados: sin filetear, fileteados (incluidos los rebanados (en trozos, listos para servir)), productos balyk ahumados en frío (incluidos los rebanados), surtido de pescado, carne picada de balyk, productos con especias

alimentos preparados tratados térmicamente: pescado y productos picados, pastas, patés, horneados, fritos, hervidos, rellenos, en gelatina etc., con un componente de harina (pasteles, masas rellenas, etc.), incluidos los productos congelados, de varios ingredientes, incluidos los congelados (solyankas, pilaf, snacks, mariscos guisados con verduras), productos en gelatina (aspic, pescado en gelatina, etc.)

alimentos preparados de caviar tratados térmicamente

alimentos preparados que no sometidos a cocción después de mezclar: ensaladas de pescado y marisco, sin aderezo

alimentos pesqueros hervidos y congelados: alimentos estructurados ("palitos de cangrejo" y otros), carne de moluscos, platos de carne de moluscos, platos de carne de camarones, cangrejos y krill

caviar de pescado de la familia Acipenseridae: granulado enlatado, prensado, granulado pasteurizado, huevas ligeramente saladas y saladas

cavia salado granular de pescado de la familia Salmonidae: enlatado, en barril, de huevas congeladas

caviar de otros pescados: tamizado, huevas saladas, ahumadas, curadas, pasteurizadas

análogos del caviar, incluidos los proteínicos.

productos pesqueros secos de las capturas de recursos biológicos acuáticos de la pesca marina: caldo seco de mejillones, cubitos y pastas de caldo, proteína aislada, hidrolizado de mejillones, concentrado de proteínas y carbohidratos de mejillones

0,1

alimentos pesqueros refrigerados, ligeramente congelados y congelados: carne molida en condiciones especiales

semiconservas de carne de moluscos bivalvos

pescado ahumado fileteado, ligeramente salado, incluidos los filetes de pescado de mar, envasado al vacío

pescado salado, especiado, en escabeche, incluido el congelado, fileteado en salazón y ligeramente salado, incluso sin conservantes, así como filetes, cortados con relleno, especias, guarniciones, aceite vegetal (incluso de pescado de la familia Salmonidae)

alimentos preparados no sometidos a tratamiento térmico después de mezclar: ensaladas de pescado y marisco, con aderezos (mayonesa, salsa, etc.), salazones picados, patés, pastas, aceite de arenque, caviar, aceite de krill, etc.

alimentos preparados de caviar: platos de varios ingredientes, no sometidos a tratamiento térmico después de mezclar

alimentos pesqueros hervidos y congelados

almuerzos y refrigerios listos para servir, congelados rápidamente, panqueques con pescado, relleno de pescado, incluidos los envasados al vacío, crustáceos

moluscos bivalvos (mejillones, ostras, ostiones, etc.) vivos, refrigerados, ligeramente congelados y congelados

lechas saladas

semiconservas de pasta de pescado, semiconservas de pasta de proteína

0,01 pescado crudo (fresco) y peces vivos

pescado enfriado, levemente congelado y congelado

crustáceos y demás invertebrados acuáticos vivos refrigerados, ligeramente congelados y congelados

productos pesqueros refrigerados, ligeramente congelados y congelados: filetes de pescado, pescado de corte especial, pescado picado de grado alimenticio, productos picados moldeados, incluidos los que contienen un componente de harina.

lechas y huevas refrigeradas, ligeramente congeladas y congeladas

hígado y cabezas de pescado congelados

V. parahemolyticus, UFC/g, no más de

10

productos pesqueros de mar ahumados en frío, incluidos los congelados, fileteados (entre ellos rebanados (en trozos o listos para servir))

pescado de mar fileteado, ligeramente ahumado, ligeramente salado, incluidos los filetes de pescado de mar, incluidos los envasados al vacío

100

pescado crudo (fresco) y peces vivos de mar

pescado de mar enfriado, ligeramente congelado y congelado

productos pesqueros refrigerados, ligeramente congelados y congelados de pescado de mar: filetes de pescado, pescado de corte especial, pescado picado de grado alimenticio, productos picados, incluidos los que contienen un componente de harina, carne molida de calidad especial

lechas y huevas de pescado de mar refrigeradas, ligeramente congeladas y congeladas

		hígado y cabezas de pescado de mar congelados
		crustáceos y demás invertebrados acuáticos vivos refrigerados, ligeramente congelados y congelados
		moluscos bivalvos (mejillones, ostras, ostiones, etc.) refrigerados, ligeramente congelados y congelados
V. parahaemolyticus, no permitidos en la masa del producto (g x 3)	25	moluscos bivalvos (mejillones, ostras, ostiones, etc.) vivos
No se permiten bacterias del género Enterococcus en la masa del producto (g/cm ³)	0,1	moluscos bivalvos (mejillones, ostras, ostiones, etc.) vivos
Bacterias del género Enterococcus, UFC/g, no más de	1 x 10 ³	productos pesqueros hervidos y congelados: almuerzos y refrigerios listos para servir, congelados rápidamente, panqueques con pescado, relleno de pescado, incluidos los envasados al vacío (en productos de trozos porcionados), crustáceos (en productos de porciones), carne de marisco, platos de carne de marisco (en productos de porciones), productos de camarón, cangrejo, krill (en productos de porciones)
	2 x 10 ³	alimentos pesqueros hervidos y congelados: alimentos estructurados ("palitos de cangrejo" y otros), crustáceos (en forma molida), carne de moluscos, platos de carne de moluscos (en forma molida), platos de carne de camarones, cangrejos y krill (en forma molida)
Clostridios sulfito reductores no permitidos en la masa de productos (g)	1	semiconservas de pescado tratado térmicamente pescado curado

alimentos preparados tratados térmicamente: pescado y productos picados, pastas, patés, horneados, fritos, hervidos, en gelatina etc., con un componente de harina (pasteles, masas rellenas, etc.), incluidos los productos congelados, de varios ingredientes, incluidos los congelados (solyankas, pilaf, snacks, mariscos guisados con verduras)

envasados al vacío productos pesqueros hervidos y congelados: alimentos estructurados ("palitos de cangrejo" y otros), crustáceos, carne de moluscos, platos de carne de moluscos, platos de carne de camarones, cangrejos y krill

caviar de pescados de la familia Acipenseridae: granulado enlatado, prensado, granulado pasteurizado, huevas ligeramente saladas y saladas

caviar salado granular de pescado de la familia Salmonidae: en conserva, en barril, de huevas congeladas

caviar de otros pescados: tamizado, huevas saladas, ahumadas, curadas, pasteurizadas

alimentos pesqueros deshidratados de capturas de recursos biológicos acuáticos: concentrado de proteínas y carbohidratos de mejillones, envasado al vacío

0,1

alimentos pesqueros refrigerados, ligeramente congelados y congelados: carne molida en condiciones especiales

semiconservas de pasta de proteína

análogos del caviar, incluidos los proteínicos.

productos pesqueros envasados al vacío ahumados en caliente, incluidos los congelados

alimentos pesqueros envasados al vacío ahumados en frío, incluidos los congelados: sin filetear, fileteados (incluidos los rebanados (en trozos, listos para servir)), productos balyk ahumados en frío (incluidos los rebanados), surtido de pescado, carne picada de balyk, productos con especias

pescado ahumado fileteado, ligeramente salado, incluidos los filetes de pescado de mar, envasado al vacío

pescado salado, especiado, en escabeche, incluido el congelado, envasado al vacío, sin filetear, fileteado en salazón y ligeramente salado, incluso sin conservantes, así como filetes, cortados con relleno, especias, guarniciones, aceite vegetal (incluso de pescado de la familia Salmonidae)

pescado secado al aire, seco, envasado al vacío

productos pesqueros hervidos y congelados: almuerzos y refrigerios listos para servir, congelados rápidamente, panqueques con pescado, relleno de pescado, incluidos los envasados al vacío

moluscos bivalvos (mejillones, ostras, ostiones, etc.) vivos

		productos pesqueros curados y secos de invertebrados marinos
	0,01	productos pesqueros envasados al vacío refrigerados, ligeramente congelados y congelados: filetes de pescado, pescado de corte especial, pescado picado de grado alimenticio, productos picados moldeados, incluidos los que contienen un componente de harina.
		conservas de salazón especiada y especial de pescado crudo y fileteado
		semiconservas de salazón especiada y especial de pescado crudo y fileteado
		semiconservas de pescado fileteado con la adición de aceites vegetales, rellenos, salsas, con y sin guarniciones (incluso de pescados de la familia Salmonidae)
		semiconservas de pasta de pescado
		semiconservas de otras capturas de recursos biológicos acuáticos con la adición de aceites vegetales, rellenos, salsas, con y sin guarniciones
		productos pesqueros secos de las capturas de recursos biológicos acuáticos de la pesca marina: caldo seco de mejillones, cubitos y pastas de caldo, proteína aislada
Mohos, no permitidos en la masa del producto (g)	0,1	caviar de pescado de la familia Acipenseridae granulado pasteurizado
		caviar pasteurizado de otros pescados
Mohos, UFC/g, no más de	10	conservas de salazón especiada y especial de pescado crudo y fileteado

semiconservas de salazón especiada y especial de pescado crudo y fileteado

semiconservas de pescado fileteado con la adición de aceites vegetales, rellenos, salsas, con y sin guarniciones (incluso de pescados de la familia Salmonidae)

Semiconservas de pasta de pescado, semiconservas de pasta de proteína

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

Semiconservas de carne de moluscos bivalvos

50 Pescado curado

alimentos preparados no sometidos a tratamiento térmico después de mezclar: ensaladas de pescado y marisco, con aderezos (mayonesa, salsa, etc.)

caviar de pescado de la familia Acipenseridae: granulado enlatado, prensado, huevas ligeramente saladas y saladas

caviar salado granular de pescado de la familia Salmonidae: enlatado, en barril, de huevas congeladas

caviar de otros pescados: tamizado, huevas saladas, ahumadas, curadas

100 análogos de caviar incluidos los proteínicos algas y otras plantas acuáticas marinas secas

Levaduras no permitidas en la masa del producto (g)

0,1 caviar de pescado de la familia Acipenseridae granulado pasteurizado

caviar pasteurizado de otros pescados

Levaduras
UFC/g, no más de

50	caviar de pescado de la familia Acipenseridae granulado enlatado, prensado
100	análogos de caviar incluidos los proteínicos conservas de salazón especiada y especial de pescado crudo y fileteado
	semiconservas de salazón especiada y especial de pescado crudo y fileteado
	semiconservas de pescado fileteado con adición de aceites vegetales, rellenos, salsas, con y sin guarniciones (incluidas del pescado de la familia Salmonidae)
	semiconservas de otras capturas de recursos biológicos acuáticos con la adición de aceites vegetales, rellenos, salsas, con y sin guarniciones
	semiconservas de carne de moluscos bivalvos
	semiconservas de pasta de pescado, semiconservas de pasta de proteína
	pescado curado
	alimentos preparados no sometidos a tratamiento térmico después de mezclar: ensaladas de pescado y marisco, con aderezos (mayonesa, salsa, etc.)
	caviar de pescado de la familia Acipenseridae, huevas ligeramente saladas y saladas
200	caviar salado granulado de pescado de la familia Salmonidae procedente de huevas congeladas
300	caviar salado granular de pescado de la familia Salmonidae: enlatado, en barril

		caviar de otros pescados: tamizado, huevas saladas, ahumadas, curadas
Mohos y levaduras en total, UFC/g, no más de	100	<p>pescado secado al aire, seco</p> <p>productos pesqueros curados y secos de invertebrados marinos</p> <p>sopas secas con pescado, que requieren cocción</p> <p>alimentos preparados tratados térmicamente, incluidos los congelados</p> <p>pescado y alimentos en base a carne picada, pastas,</p> <p>patés, horneados, fritos, hervidos, rellenos, etc., incluso con un componente de harina (empanadas, masas rellenas, etc.)</p>
Bacterias del género Proteus, no se permiten en la masa del producto (g/cm ³)	0,1	alimentos preparados no sometidos a tratamiento térmico después de mezclar: ensaladas de pescado y marisco, sin aderezos (mayonesa, salsa, etc.), ensaladas de pescado y marisco, con aderezos (mayonesa, salsa, etc.), salazones picados, patés, pastas, aceite de arenque, caviar, aceite de krill, etc.
		Alimentos preparados de caviar: platos de varios ingredientes, no sometidos a tratamiento térmico después de mezclar
	1	moluscos bivalvos (mejillones, ostras, ostiones, etc.) vivos

Tabla 2

Normas microbiológicas de inocuidad de otros productos pesqueros

Parámetro	Nivel permitido	Observación
1	2	3
Recuento de microorganismos aerobios mesófilos y anaerobios facultativos,	1×10^3	pescado en gelatina (aspic)

UFC/g, no más de

platos de pescado: pescado hervido, guisado, al vapor, frito, horneado

alimentos preparados de pescado en envases para el consumidor, incluido los envasados al vacío

$2,5 \times 10^3$

platos de pescado: platos de masa de chuleta de pescado (hamburguesas, zrazy, escalopes, albóndigas con salsa de tomate), platos horneados, pasteles

1×10^4

ensaladas con adición de pescado sin aderezo

pescado hervido frito, en escabeche

sopas frías: borsch, shchi con pescado (sin adición de crema ácida)

5×10^4

ensaladas con adición de pescado con aderezos (mayonesa, salsas, etc.)

Bacterias coliformes (coliformes), no permitidas en la masa de productos (g)

1

Pescado en gelatina (aspic)

pescado hervido frito, en escabeche

platos de pescado: pescado hervido, guisado, al vapor, frito, al horno, platos de masa de hamburguesa de pescado (hamburguesas, zrazy, escalopes, albóndigas con salsa de tomate), productos horneados, tartas

alimentos preparados de pescado en envases para el consumidor, incluidos los envasados al vacío

0,1

ensaladas con adición de pescado sin aderezos, con aderezos (mayonesa, salsas, etc.)

	0,01	sopas frías: borsch, shchi con pescado (sin adición de crema ácida)
E. coli, no permitidos en la masa de productos (g)	0,1	ensaladas con adición de pescado sin aderezos, con aderezos (mayonesa, salsas, etc.) sopas frías: borsch, shchi sopas verdes con pescado (sin adición de crema ácida)
S. aureus, no permitidos en la masa del producto (g)	1	pescado en gelatina (aspic) pescado hervido, frito en escabeche platos de pescado: pescado hervido, guisado, al vapor, frito, al horno, platos de masa de hamburguesa de pescado (hamburguesas, zrazy, escalopes, albóndigas con salsa de tomate), productos horneados, tartas alimentos preparados de pescado en envases para el consumidor, incluido los envasados al vacío
	0,1	sopas frías: borsch, shchi con pescado (sin adición de crema ácida) ensaladas con adición de pescado sin aderezos, con aderezos (mayonesa, salsas, etc.)
Bacterias del género Proteus, no se permiten en la masa del producto (g/cm ³)	0,1	ensaladas con adición de pescado sin aderezos, con aderezos (mayonesa, salsas, etc.) pescado en gelatina (aspic) pescado hervido, frito en escabeche

platos de pescado: pescado hervido, guisado, al vapor, frito, al horno, platos de masa de hamburguesa de pescado (hamburguesas, zrazy, escalopes, albóndigas con salsa de tomate), productos horneados, tartas

sopas frías: borsch, shchi verdes con pescado (sin adición de crema ácida)

alimentos preparados de pescado en envases para el consumidor, incluido los envasados al vacío

Clostridios sulfito reductores no permitidos en la masa de productos (g)	0,1	alimentos preparados de pescado en envases para el consumidor, incluido los envasados al vacío
Levadura, UFC/g, no más de	200	ensaladas con adición de pescado con aderezos (mayonesa, salsas, etc.) y preservantes
	500	ensaladas con adición de pescado con aderezos (mayonesa, salsas, etc.)
Mohos, UFC/g, no más de	50	ensaladas con adición de pescado con aderezos (mayonesa, salsas, etc.)

Tabla 3

Normas microbiológicas de inocuidad alimentaria de productos pesqueros para la alimentación infantil (para niños de edad preescolar y escolar)

Parámetro	Nivel permitido	Observación
1	2	3
Recuento de microorganismos aerobios mesófilos y anaerobios facultativos, UFC/g, no más de	1×10^3	alimentos pesqueros hervidos y congelados: productos estructurados ("palitos de cangrejo", etc.)

	1 x 10 ⁴	alimentos preparados tratados térmicamente, incluidos los congelados pescado y alimentos en base a carne picada horneados, hervidos
		alimentos preparados no sometidos a tratamiento térmico después de mezclar: ensaladas de pescado y mariscos sin aderezo
	2 x 10 ⁴	productos pesqueros hervidos y congelados: almuerzos listos para servir, congelados rápidamente, incluidos los envasados al vacío
	5 x 10 ⁴	productos prefabricados de capturas de recursos biológicos acuáticos
Bacterias coliformes (coliformes), no permitidas en la masa de productos (g)	1	alimentos preparados tratados térmicamente, incluidos los congelados pescado y alimentos en base a carne picada horneados, hervidos
		alimentos preparados que no han sido sometidos a tratamiento térmico después de mezclar: ensaladas de pescado y marisco, sin aderezo
		alimentos pesqueros hervidos y congelados: productos estructurados ("palitos de cangrejo", etc.)
	0,1	productos alimenticios pesqueros hervidos y congelados: almuerzos listos para servir, congelados rápidamente, incluidos los envasados al vacío
	0,01	productos prefabricados de capturas de recursos biológicos acuáticos

S. aureus, no permitidos en la masa del producto (g)	1	alimentos preparados tratados térmicamente, incluidos los congelados pescado y alimentos en base a carne picada horneados, hervidos
		alimentos preparados que no sometidos al tratamiento térmico después de mezclar: ensaladas de pescado y mariscos sin aderezo
		alimentos pesqueros hervidos y congelados: productos estructurados ("palitos de cangrejo", etc.)
	0,1	productos alimenticios pesqueros hervidos y congelados: almuerzos listos para servir, congelados rápidamente, incluidos los envasados al vacío
	0,01	productos prefabricados de capturas de recursos biológicos acuáticos
Bacterias del género Proteus, no se permiten en la masa del producto (g/cm ³)	0,1	alimentos preparados que no han sido sometidos a tratamiento térmico después de mezclar: ensaladas de pescado y marisco, sin aderezo
Clostridios sulfito reductores no permitidos en la masa de productos (g)	1	alimentos preparados tratados térmicamente, incluidos los congelados pescado y alimentos en base a carne picada horneados, hervidos, incluidos los sellados al vacío
		alimentos pesqueros hervidos y congelados: productos estructurados ("palitos de cangrejo", etc.)
	0,1	productos prefabricados de capturas de recursos biológicos acuáticos

		productos pesqueros hervidos y congelados: almuerzos listos para servir, congelados rápidamente, incluidos los envasados al vacío
		productos prefabricados de las capturas de recursos biológicos acuáticos
	0,01	prefabricados de capturas de recursos biológicos acuáticos, sellados al vacío
V. parahaemolyticus, UFC/g, no más de	100	productos prefabricados de pescado marino
Bacterias del género Enterococcus, UFC/g, no más de	1 x 10 ³	productos pesqueros hervidos y congelados: almuerzos listos para servir en porciones, congelados rápidamente, incluidos los envasados al vacío
	2 x 10 ³	alimentos pesqueros hervidos y congelados: productos estructurados ("palitos de cangrejo", etc.) picados
Mohos y levaduras en total, UFC/g, no más de	100	alimentos preparados tratados térmicamente, incluidos los congelados - pescado y alimentos en base a carne picada horneados, hervidos

Tabla 4

Normas de inocuidad microbiológica para los principales tipos de materias primas
y componentes alimentarios utilizados en la producción de productos pesqueros
para la alimentación infantil

Parámetro	Nivel permitido	Observación
1	2	3

Recuento de microorganismos aerobios mesófilos y anaerobios facultativos, UFC/g, no más de	5 x 10 ⁴	Pescado crudo (fresco), refrigerado, ligeramente congelado, congelado
Bacterias coliformes (coliformes), no permitidas en masa de productos (g)	0,01	
S. aureus, no permitidos en la masa del producto (g)	0,01	

Tabla 5

Normas microbiológicas de inocuidad de productos pesqueros en conserva

Grupo de conservas	Requisitos de esterilidad industrial		Observación
	Grupo de microorganismos que se detectan en conservas	Criterio de evaluación	
1	2	3	4
Conservas completas del grupo "A"	Microorganismos aerobios mesófilos y anaerobios facultativos formadores de esporas del grupo B. cereus y (o) B. polymyxa	No se permiten en 1 g (cm ³) del producto	Conservas de pescado en envases de vidrio, aluminio y hojalata
	Microorganismos aerobios y anaerobios facultativos mesófilos formadores de esporas del grupo B. subtilis	no más de 11 células en 1 g (cm) del producto	
	clostridios mesófilos C. botulinum y/o C. perfringens	No se permiten en 1 g (cm ³) del producto	
	clostridios mesófilos (excepto C. botulinum y/o C. perfringens)	no más de 1 célula en 1 g (cm ³) del producto	

	Microorganismos no formadores de esporas, incluidos los microorganismos del ácido láctico y (o) hongos de moho y (o) levadura	No se permiten en 1 g (cm3) del producto	
	Microorganismos termófilos anaeróbicos, aeróbicos y anaeróbicos facultativos formadores de esporas	No se permiten en 1 g (cm3) del producto	
Conservas completas del grupo "A" para la alimentación infantil	Microorganismos aerobios y microorganismos anaerobios facultativos del grupo B. cereus y (o) B. polymyxa	No se permiten en 1 g (cm3) del producto	conservas de pescado, hígado de pescado y capturas biológicas acuáticas en envases de vidrio, aluminio y hojalata
	Microorganismos aerobios y anaerobios facultativos mesófilos formadores de esporas del grupo B. subtilis, mesófilos C. botulinum y/o C. perfringens	no más de 11 células en 1 g (cm 3) del producto	
		No se permiten en 10 g (cm3) del producto	
	clostridios mesófilos (excepto C. botulinum y/o C. perfringens)	no más de 1 Célula en 10 g (cm3) Del producto	
	Microorganismos no formadores de esporas, incluidos los microorganismos del ácido láctico y (o) hongos de moho y (o) levadura	No se permiten en 1 g (cm3) del producto	
	Microorganismos termófilos anaeróbicos, aeróbicos y anaeróbicos facultativos formadores de esporas	No se permiten en 1 g (cm3) del producto	

Semiconservas del grupo "E"	Recuento de microorganismos aerobios mesófilos y anaerobios facultativos, UFC/g, no más de	no más de 1 x 10 ² UFC/g	semiconservas pasteurizadas de pescado en envases de vidrio
	Bacterias del grupo Coliformes (coliformes)	No se permiten en 1 g del producto	
	B. cereus	No se permiten en 1 g del producto	
	clostridios reductores de sulfito	No se permiten en 1 g del producto	
	S. aureus y otros estafilococos coagulasa positivos	No se permiten en 1 g del producto	

Observaciones: 1. Grupo "A": productos pesqueros en conserva con un pH de 4,2 y superior, así como productos pesqueros en conserva con acidez no limitada, preparados sin la adición de ácido.

2. Grupo "E": productos pesqueros pasteurizados en conserva.

Anexo Nº 2

Al Reglamento Técnico de la Unión Económica Euroasiática

"Sobre la inocuidad del pescado y los productos pesqueros"

(RT UEE 040/2016)

**LÍMITES MÁXIMOS PERMITIDOS
DE RESIDUOS DE FÁRMACOS VETERINARIOS, PROMOTORES
DE CRECIMIENTO ANIMAL (INCLUYENDO LOS MEDICAMENTOS HORMONALES),
FÁRMACOS (INCLUIDOS LOS ANIMICROBIANOS)
EN LOS PRODUCTOS DE ACUICULTURA
DE ORIGEN ANIMAL <*>**

Nombre	Límite permitido, mg/Kg, no más de	Observaciones
1	2	3

Límites máximos permitidos de residuos para antimicrobianos

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 (polipéptidos)	No se permite (< 0,02)	
Benzilpenicilina (penetamato) (penicilinas)	0,05 (tejido muscular en proporción natural con la piel)	
Danofloxacino (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)	
Lasalocido (ionóforos)	0,005 (tejido muscular)	Lasalocido sódico
Cloranfenicol (macrólidos)	No se permite (< 0,0003)	
Metranidazol / Dimetridazol	no permitido en el nivel de detección de los métodos (tejido muscular)	

Ronidazol /
Dapsona
Clotrimazol /
Aminitrizol

Neomicina
(aminoglucósidos) 0,5 (tejido muscular) incluida la framicitina

Nitrofuranos (incluida la
furazolidona) no permitido en el nivel de
detección de los métodos
(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)

Sarafloxacino
(quinolonas) 0,03 (tejido muscular
de pescado
de familia Salmonidae en
proporción natural con la
piel)

Espectinomicina
(aminoglucósidos) 0,3 (tejido muscular)

Tetraciclinas No se permite (< 0,01)

Tianfenicol
(florfenicoles) 0,05 (tejido muscular en
proporción natural con la
piel) como el total de tianfenicol y
conjugados de
tianfenicol medida como
tianfenicol

Tilmicosina 0,05

(macrólidos)	tejido muscular en proporción natural con la piel)	
Tilosina (macrólidos)	0,1 (tejido muscular en proporción natural con la piel)	como tilosina A
Flavomicina (estreptomicinas)	0,7 (tejido muscular)	flavofosfolipol
Florfenicol (florfenicoles)	1,0 (tejido muscular en proporción natural con la piel)	el total de florfenicol y sus metabolitos en forma de florfenicolamina
Flumequina (quinolonas)	0,6 (tejido muscular en proporción natural con la piel)	
Ciprofloxacino / Enrofloxacino Pefloxacino	0,1 (tejido muscular)	total de fluoroquinolonas
Oflaxacino / norfloxacino (fluoroquinolonas)		
Eritromicina (macrólidos)	0,2 (tejido muscular en proporción natural con la piel)	

II. Límites máximos permitidos de residuos de anriprotozoarios

Halofuginona	0,01 (tejido muscular)	
Decoquinato	0,02 (tejido muscular)	
Diclazuril	0,005 (tejido muscular)	como diclazuril
Maduramicina	0,002 (tejido muscular)	
Narasina	0,005 (tejido muscular)	

Narasin		
Nicarbazina	0,025 (tejido muscular)	como N, N'-bis (4-nitrofenil) urea
Robenidina	0,005 (tejido muscular)	clorhidrato de robenidina
Salinomycin	0,002 (tejido muscular)	salinomycin sodium / salinomycin sódica
Semduramicina	0,002 (tejido muscular)	

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

Anexo N° 3
Al Reglamento Técnico
de la Unión Económica Euroasiática
"Sobre la inocuidad del pescado y los productos pesqueros"
(RT UEE 040/2016)

**INDICADORES PARASITOLÓGICOS
DE INOCUIDAD DE PESCADO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS Y PRODUCTOS
ELABORADOS A PARTIR DE ELLOS**

Tabla 1

Pescado de agua dulce y productos elaborados a partir de él

Grupo de productos	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. Familia Cyprinidae	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	-	-	-	n/p	-
2. Familia Esocidae	-	-	-	-	n/p	-	-	-	n/p	n/p	-	-	n/p	-
3. Familia Percidae	-	-	-	-	-	-	-	n/p	n/p	n/p	-	-	-	-
4. Familia Salmonidae	-	-	-	-	n/p	-	-	n/p	-	n/p	n/p	-	-	-

Esocidae, Percidae, Gadidae (género Lota), Thymallidae	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-
Salmonidae	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	n/p	-	-	-
Coregonidae	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-
Acipenseridae (Cuencas del río Amur, cuencas bajas del río Volga, Mar Caspio)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-

Observaciones: 1. La abreviación "n/p" significa "No se permite".

2. Para las larvas de parásitos en forma viva se utilizan las siguientes designaciones:

tremátodos: 1 - Opisthorchis

2 - Clonorchis

3 - Pseudamphistomum

4 - Metagonimus

5 - Nanophyetus

6 - Echinochasmus

7 - Metorchis

8 - Rossicotremas

9 - Apofalus

céstodos: 10 - nemátodos difilobótridos:

11 - Anisakis

12 - Contracecum

13 - Dioctophymas

14 - Gnathostoma

Tabla 2

Peces diádromos y productos elaborados a partir de ellos.

Grupo del producto	Parámetros parasitológicos y niveles permitidos de larvas de parásitos en forma viva.					
	1	2	3	4	5	6
1. Salmones	-	n/p	n/p	-	-	-
2. Salmón del Lejano Oriente	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p
3. Carne molida de pescado especificado en la línea 1 de la presente tabla	-	n/p	n/p	-	-	-
4. Carne molida de pescado especificado en la línea 2 de la presente tabla	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p

5. Conservas y semiconservas de pescado especificado en la línea 1 de la presente tabla	-	n/p	n/p	-	-	-
6. Conservas y semiconservas de pescado especificado en la línea 2 de la presente tabla	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p
7. Pescado frito, en gelatina, salado, en escabeche, ahumado o deshidratado especificado en la línea 1 de la presente tabla	-	n/p	n/p	-	-	-
8. Pescado frito, en gelatina, salado, en escabeche, ahumado o deshidratado especificado en la línea 2 de la presente tabla	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p
9. Ovas (gónadas) de pescado especificado en las líneas 1 y 2 de la presente tabla	-	n/p	n/p	-	-	-

Observaciones: 1. La abreviación "n/p" significa "No se permite".

2. Para las larvas de parásitos en forma viva se utilizan las siguientes designaciones:

tremátodos: 1 - Nanophyetus

céstodos: 2 - nemátodos difilobótridos:

3 - Anisakis

4 - Contraecum

acantocéfalos:

5 - Bolbosomas

6 - Corynosomas

Tabla 3

Peces de agua salada y productos elaborados a partir de ellos

Grupo del producto	Parámetros parasitológicos y niveles permitidos de larvas de parásitos en forma viva.												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

I. Peces de agua salada por zona de pesca y familia

1. Mar de Barents:

familia Pleuronectidae	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-
familia Osmeridae	-	-	-	-	-	n/p	-	-	n/p	-	-	-	-
Familia Salmonidae (peces diádromos)	-	-	-	-	-	n/p	-	-	n/p	-	-	-	-
Familia Clupeidae	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-
Familia Scorpaenidae	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-
Familia Gadidae	-	-	n/p	-	-	n/p	-	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	-

2. Atlántico Norte:

Familia Pleuronectidae	-	-	n/p	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-
Familia Osmeridae	-	-	n/p	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-
Familia Macrouridae	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-
Familia Merlucciidae	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-
Familia Clupeidae	-	-	n/p	-	-	-	-	-	n/p	-	n/p	-	-
Familia Scorpaenidae	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-
Familia Scombridae	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	n/p
Familia Gadidae	-	-	n/p	-	-	n/p	-	-	n/p	-	-	-	-

3. Atlántico Sur:

Familia Trichiuridae	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	n/p
Familia Merlucciidae	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-
Familia Carangidae	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-

Familia Gempylidae	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p
Familia Pleuronectidae	-	-	-	-	-	-	n/p	-	n/p	-	-	n/p	-
Familia Salmonidae	n/p	-	-	n/p	-	n/p	-	-	n/p	n/p	-	n/p	n/p
Familia Clupeidae	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	-	-	-
Familia Scorpaenidae	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p
Familia Scombridae (Thunnini)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p
Familia Carangidae	-	-	-	-	-	n/p	-	-	n/p	n/p	-	-	-
Familia Hexagrammida e	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	n/p	-	n/p	-
Familia Gadidae	-	-	-	-	-	-	-	n/p	n/p	-	n/p	-	-

II. Productos elaborados a partir de pescado de agua salada

9. Carne molida de pescado de las familias especificadas en las líneas 1-8 de la presente 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
10. Conservas y semiconservas de pescado de las familias especificadas en las líneas 1-8 de la presente 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, en escabeche, ahumado, deshidratado de las familias especificadas en las líneas 1 - 8 de la presente tabla	n/p	n/p	n/p	-	-	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p
12. Ovas de abadejo, bacalao	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	n/p	-	-
13. Hígado de bacalao	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-	n/p	-	-

Observaciones: 1. La abreviación "n/p" significa "No se permite".

2. Para las larvas de parásitos en forma viva se utilizan las siguientes designaciones:

tremátodos: 1 - Nanophyetus

2- Heterophyes

3 - Cryptocotilus

4 - Rossicotremas

5 - Apofalus

céstodos: 6 - difilobotriums

7 - diplogonoporus

8 - pyramikocephalus

nemátodos: 9 - Anisakis

10 - Contraecum

11 - pseudo-terranos

acantocéfalos:

12 - Bolbosomas

13 - Corynosomas

Tabla 4

Crustáceos de agua dulce, moluscos de agua salada y productos elaborados a partir de ellos

Grupo del producto	Parámetros 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 elaborados a partir de ellos:

cangrejos de río de los cuerpos de agua del Lejano Oriente (Rusia, Península de Corea, China, etc.), EE. UU.	n/p	-	-	-	-	-	-	-	-
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----	---	---	---	---	---	---	---	---

camarones de agua dulce de los cuerpos de agua del Lejano Oriente (Rusia, península de Corea)	n/p	-	-	-	-	-	-	-	-
-----------------------------------------------------------------------------------------------	-----	---	---	---	---	---	---	---	---

cangrejos de agua dulce (de los cuerpos de agua del Lejano Oriente de Rusia, del sudeste de Asia, Sri Lanka, América Central, Perú, Liberia, Nigeria, Camerún, México, Filipinas)	n/p	-	-	-	-	-	-	-	-
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----	---	---	---	---	---	---	---	---

salsa de cangrejo de agua dulce especificada en esta línea	n/p	-	-	-	-	-	-	-	-
------------------------------------------------------------	-----	---	---	---	---	---	---	---	---

2. Moluscos de agua salada y productos elaborados a partir de ellos:

ostiones	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-
----------	---	---	---	---	---	---	---	-----	---

calamares	-	-	n/p	n/p	n/p	-	-	-	-
-----------	---	---	-----	-----	-----	---	---	---	---

mactras (spisula)	-	-	-	-	-	-	-	n/p	-
pulpos,	-	-	n/p	-	n/p	-	-	-	-
ostras	-	-	-	-	-	-	-	-	n/p

Observaciones: 1. La abreviación "n/p" significa "No se permite".

2. Para las larvas de parásitos en forma viva se utilizan las siguientes designaciones:

tremátodos: 1 - Paragónimos céstodos:

2- Spirometra

nemátodos: 3 - Anisakis

4 - Contraeaecum

5 - pseudo-terranos

6 - Dioctophymas

7 - Gnathostoma

8 - Sulcascaris

9 - Echinocephalus

Anexo N° 4
Al Reglamento Técnico
de la Unión Económica Euroasiática
"Sobre la inocuidad del pescado y los productos pesqueros"
(RT UEE 040/2016)

**REQUISITOS DE HIGIENE
PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS**

Parámetro	Nivel permitido, mg/kg, no más de	Observación
1	2	3
Histamina	100	Atún, caballa, salmón arenque, así como los alimentos pesqueros elaborados a partir de ellos (excepto caviar, lechas, hígado y grasas comestibles de pescado), incluidos los productos deshidratados <*>
Nitrosaminas (suma de N-nitrosodimetilamina (NDMA) y N-nitrosodietilamina (NDEA))	0,003	todo tipo de productos pesqueros, incluidos los productos deshidratados <*>
Dioxinas	0,000004	todo tipo de productos pesqueros, incluidos los productos deshidratados <*>

	0,000002 (en términos de grasa)	grasa comestible de pescado <*>
Benzo(a)pireno	0,005	productos de pescado ahumados
Bifenilos policlorados	2	todo tipo de productos pesqueros (excepto hígado y grasa comestible de pescado), incluidos los productos deshidratados <*>
	5	Hígado de pescado y productos elaborados a partir de hígado
	3	grasa comestible de pescado
Veneno paralítico de moluscos (saxitoxina)	0,8	moluscos
Veneno amnésico de moluscos (ácido domoico)	20	moluscos
	30	órganos internos de cangrejos
Veneno diarreico de moluscos (ácido okadaico)	0,16	moluscos
Índice de acidez, mg KOH/g	4	grasa comestible de pescado
Índice de peróxido, mol de oxígeno activo/kg	10	grasa comestible de pescado

<*> En términos de productos iniciales (materias primas), teniendo en cuenta el contenido de sustancias secas en él y en el producto final.

Al Reglamento Técnico
de la Unión Económica Euroasiática
"Sobre la inocuidad del pescado y los productos pesqueros"
(RT UEE 040/2016)

**VALOR NUTRICIONAL E INDICADORES
DE INOCUIDAD ALIMENTARIA DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS
PARA LA ALIMENTACIÓN DE NIÑOS
DE TEMPRANA EDAD**

Tabla 1

Valor nutricional de conservas de pescado (por 100 g de producto)

Criterio (indicador)	Unidad de medida	Nivel permitido		Observación
		estandarizado	marcado	
1	2	3	4	5
Fracción másica de sustancias secas	g	15 - 25	-	
Proteína	g	8 - 15	+	
Grasa	g	5 - 11	+	
Valor energético	kcal	100 - 155	+	
Sal de mesa	g	no más de 0,4	+	
Minerales - hierro	mg	0,4 - 3,0	+	para los productos enriquecidos
Vitaminas:				
tiamina (B1)	mg	0,1 - 0,2	+	para los productos enriquecidos
riboflavina (B2)	mg	0,1 - 0,3	+	para los productos enriquecidos
niacina (PP)	mg	1 - 4	+	para los productos enriquecidos

Almidón	g	no más de 3	-	en calidad de espesante
Harina de arroz y trigo	g	no más de 5	-	en calidad de espesante

Tabla 2

Parámetros de inocuidad de las conservas de pescado

Parámetro	Nivel permitido, mg/kg, no más de	Observación
1	2	3
Bifenilos policlorados	0,5	
Histamina <*>	100	atún caballa, salmón, arenque
Nitrosaminas	No se permiten (< 0,001)	
Dioxinas <*>	No se permiten	
Los indicadores microbiológicos	deben cumplir con los requisitos de esterilidad industrial para las conservas del grupo "A", previstos en la tabla 5 del Anexo N° 1 al Reglamento Técnico de la Unión Económica Euroasiática "Sobre la inocuidad del pescado y productos pesqueros" (RT UEE/201)	

<*> En términos del producto inicial (materia prima), teniendo en cuenta el contenido de sustancias secas en él y en el producto final.

<*> Las dioxinas se determinan en el caso de una suposición fundamentada sobre su posible presencia en el producto original (materia prima), teniendo en cuenta lo siguiente:

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

Equivalentes tóxicos (según la escala de la OMS)

Congéneres	Valor equivalente tóxico
1	2

1. Dibenzo-p-Dioxinas Policloradas (PCDDs):

2,3,7,8-tetraclorodibenzo-p-dioxina	1
1,2,3,7,8-pentaclorodibenzodioxina	1
1,2,3,4,7,8-hexaclorodibenzodioxina	0,1
1,2,3,4,7,8-hexaclorodibenzodioxina	0,1
1,2,3,7,8,9-hexaclorodibenzodioxina	0,1
1,2,3,4,6,7,8-heptaclorodibenzodioxina	0,01
octaclorodibenzodioxina	0,0001

2. Dibenzofuranos (PCDF):

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

**Valor nutricional de las conservas de pescado y vegetales
(por 100 g de producto)**

Criterio (indicador)	Unidad de medida	Nivel permitido		Observación
		estandarizado	marcado	
1	2	3	4	5
Fracción másica de las sustancias secas	g	no menos de 17	-	
Proteína	g	1,5 - 6	+	
Grasa	g	1 - 6	+	
Valor energético	kcal	35 - 120	+	
Sal de mesa	g	No más de 0,4	+	
Minerales - hierro	mg	0,4 - 3,0	+	para los productos enriquecidos
Vitaminas:				
tiamina (B1)	mg	0,1 - 0,2	+	para los productos enriquecidos
riboflavina (B2)	mg	0,1 - 0,3	+	para los productos enriquecidos
niacina (PP)	mg	1 - 4	+	para los productos enriquecidos
Almidón	g	No más de 3	-	en calidad de espesante
Harina de arroz y trigo	g	No más de 5	-	en calidad de espesante

Indicadores de inocuidad de las conservas de pescado y vegetales

Parámetro	Nivel permitido, mg/kg, no más de	Observación
1	2	3
Bifenilos policlorados	0,2	
Histamina <*>	40	atún, caballa, salmón, arenque
Nitratos	150	para conservas que contengan vegetales
Nitrosaminas	No se permiten (< 0,001)	
Dioxinas <*>	No se permiten	
Los parámetros microbiológicos	deben cumplir con los requisitos de esterilidad industrial para las conservas del grupo "A", previstos en la tabla 5 del Anexo N° 1 al Reglamento Técnico de la Unión Económica Euroasiática "Sobre la inocuidad del pescado y productos pesqueros" (RT UEE/201)	

<*> En términos del producto inicial (materia prima), teniendo en cuenta el contenido de sustancias secas en él y en el producto final.

<*> Las dioxinas se determinan en el caso de una suposición fundamentada sobre su posible presencia en el producto original (materia prima), teniendo en cuenta lo siguiente:

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

Equivalentes tóxicos (escala de la OMS)

Congéneres	Valor del equivalente tóxico
1	2
1. Dibenzo-p-Dioxinas Policloradas (PCDDs):	
2,3,7,8-tetraclorodibenzo-p-dioxina	1

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

**VALOR NUTRICIONAL E INDICADORES
DE INOCUIDAD ALIMENTARIA DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS
PARA LA ALIMENTACIÓN DE NIÑOS
DE EDAD PREESCOLAR Y ESCOLAR**

Tabla 1

Valor nutricional de los productos prefabricados de los alimentos pesqueros (en 100 g de productos)

Criterio (indicador)	Unidad de medida	Nivel permitido	
		estandarizado	marcado
1	2	3	4
Proteína	g	no menos de 16	+
Grasa	g	1 - 11	+
Valor energético	kcal	70 - 160	+

Tabla 2

Indicadores de inocuidad de productos semielaborados de alimentos pesqueros

Parámetro	Nivel permitido, mg/kg, no más de	Observación
1	2	3
veneno paralítico de moluscos (saxitoxina)	no se permite	moluscos
Veneno amnésico de moluscos (ácido domoico)	no se permite	moluscos órganos internos de cangrejos
veneno diarreico de moluscos (ácido okadaico)	no se permite	moluscos

Ficotoxinas:

Nitrosaminas:

suma de N-nitrosodimetilamina (NDMA) y N- nitrosodietilamina (NDEA)	no se permite	
Histamina <*>	100	atún, caballa, salmón, arenque
Bifenilos policlorados	0,5	
Dioxinas <*>	No se permiten	productos prefabricados de pescado

<*> En términos del producto inicial (materia prima), teniendo en cuenta el contenido de sustancias secas en él y en el producto final.

<*> Las dioxinas se determinan en el caso de una suposición fundamentada sobre su posible presencia en el producto original (materia prima), teniendo en cuenta lo siguiente:

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

Equivalentes tóxicos (escala de la OMS)

Congénere	Valor del equivalente tóxico
1	2

1. Dibenzo-p-Dioxinas Policloradas (PCDDs):

2,3,7,8-tetraclorodibenzo-p-dioxina	1
1,2,3,7,8-pentaclorodibenzodioxina	1
1,2,3,4,7,8-hexaclorodibenzodioxina	0,1
1,2,3,4,7,8-hexaclorodibenzodioxina	0,1
1,2,3,7,8,9-hexaclorodibenzodioxina	0,1
1,2,3,4,6,7,8-heptaclorodibenzodioxina	0,01
octaclorodibenzodioxina	0,0001

2. Dibenzofuranos (PCDF):

2,3,7,8-tetraclorodibenzofurano	0,1
---------------------------------	-----

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

Tabla 3

**Valor nutricional de los alimentos preparados a partir de productos de pescado
(en 100 g de producto)**

Criterio (parámetro)	Unidad de medida	Nivel permitido	
		estandarizado	marcado
1	2	3	4
Proteína	g	no menos de 13	+
Grasa	g	no más de 8	+
Valor energético	kcal	90 - 130	+
Sal de mesa	g	no más de 0,8	+
Almidón	g	no más de 5	-

Tabla 4

**Indicadores de inocuidad de los alimentos preparados a partir de productos de
pescado.**

Parámetro	Nivel permitido, mg/kg, no más de	Observación

1	2	3
---	---	---

Ficotoxinas:

veneno parálitico de moluscos
(saxitoxina)

Control de
producto inicial (materias
primas)

moluscos

veneno amnésico de moluscos (ácido
domoico)

Control de
producto inicial (materias
primas)

moluscos,
órganos internos de
cangrejos

veneno diarreico de moluscos
(ácido okadaico)

Control de
producto inicial (materias
primas)

moluscos

Antibióticos <*>:

cloranfenicol

no se permite
($< 0,0003$)

para los productos
con el componente
lácteo

tetraciclinas

no se permite ($< 0,01$)

para los productos
con el componente
lácteo

penicilina

no se permite ($< 0,01$)

para los productos
con el componente
lácteo

estreptomicina

no se permite ($< 0,5$)

para los productos
con el componente
lácteo

bacitracina

No se permite

para los productos con

benzo(a)pireno no se permite (< 0,0002)

Nitrosaminas:

la suma de N-nitrosodimetilamina (NDMA) y N-nitrosodietilamina (NDEA) no se permite (< 0,001)

Histamina <*> 100 atún, caballa, salmón, arenque

Bifenilos policlorados 0,5

Dioxinas <***> No se permiten productos prefabricados de pescado

<*> Es necesario controlar las cantidades residuales de aquellos antibióticos que se utilizaron en la fabricación de los productos iniciales (materias primas). El control sobre los residuos de cloranfenicol en productos procesados de origen animal listos para servir, se lleva a cabo si existe un método de análisis (ensayo) y medición incluido en la lista de normas que contienen reglas y métodos de análisis (ensayo) y medidas, incluidas las normas de muestreo necesarias para la aplicación y el cumplimiento de los requisitos del Reglamento Técnico de la Unión Económica Euroasiática "Sobre la inocuidad del pescado y los productos pesqueros" (RT UEE 040/2016) y la evaluación de la conformidad de los objetos de regulación técnica. Antes de la aprobación de tal método, se realiza el control sobre el producto original (materia prima). El control de residuos de los antibióticos del grupo tetraciclina en pescado, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos, otros animales acuáticos y los productos elaborados a partir de ellos, se lleva a cabo si existe un método de análisis (ensayo) y medición incluido en la lista de normas que contienen reglas y métodos de análisis (ensayo) y medidas, incluidas las normas de muestreo necesarias para la aplicación y el cumplimiento de los requisitos del Reglamento Técnico de la Unión Económica Euroasiática "Sobre la inocuidad del pescado y los productos pesqueros" (RT UEE 040/2016) y la evaluación de la conformidad de los objetos de regulación técnica.

<***> En términos del producto inicial (materia prima), teniendo en cuenta el contenido de sustancias secas en él y en el producto final.

<***> Las dioxinas se determinan en el caso de una suposición razonable sobre su posible presencia en el producto original (materia prima), teniendo en cuenta lo siguiente:

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

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

Equivalentes tóxicos (escala de la OMS)

Congénere	Valor del equivalente tóxico
1	2

1. Dibenzo-p-Dioxinas Policloradas (PCDDs):

2,3,7,8-tetraclorodibenzo-p-dioxina 1

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

**NORMAS
DEL CONTENIDO PERMITIDO DE HUMEDAD EN EL TEJIDO MUSCULAR
DE PRODUCTOS DE PESCADO CONGELADOS
DE LAS PRINCIPALES ESPECIES DE PESCADOS COMERCIALES
E INVERTEBRADOS ACUÁTICOS**

Nombre de las principales especies de peces comerciales e invertebrados acuáticos			Contenido de humedad permitido, %, no más	N grupos, contenido de humedad, en %
común	latino	comercial		
1	2	3	4	5

I. Peces de mar y océano

1.	Salmón Atlántico (salmón)	Salmo salar	Salmón Atlántico (salmón)	72,0	1° grupo - 72% y 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.	Fletán negro groenlandés	Reinhardtius hippoglossoides	Fletán	74,0	2° grupo - más de

					72%, pero no más de 74%
6.	Atún común (de aleta azul, azul, rojo, oriental)	Thunnus thynnus	Atún	74,0	-"
7.	Caballa japonesa (del Mar de Japón, oriental de Kuriles)	Scomber japonicus (Pneumatophorus japonicus)	Caballa de Kuriles	74,0	-"
8.	Rufo derivante	Hyperoglyphe perciformis	Rufo derivante	74,0	-"
9.	Hyperoglyphe	Hyperoglyphe antarctica	Rufo derivante	74,0	-"
10.	Rufo derivante común	Hyperoglyphe pringlei	Rufo derivante	74,0	-"
11.	Keta	Oncorhynchus keta	K	76,0	3° grupo - más de 74% pero no más de 76%
12.	Atún de aleta amarilla (atún de cola amarilla)	Thunnus albacares	Atún	76,0	-"
13.	Atún Ojo Grande	Thunnus obesus (Parathunnus obesus)	Atún	76,0	-"
14.	Atún de cola larga (atún australiano)	Thunnus tonggol (Thunnus rara)	Atún	76,0	3° grupo - más de 74% pero no más de 76%
15.	Atún de aleta larga	Germo alalunga	Atún	76,0	-"

(Atún blanco, de aleta larga, albacora)

16.	Caballa del Atlántico (común, rayada, verdel)	<i>Scomber scombrus</i>	Caballa del Atlántico	76,0	-"
17.	Palometa común (del Mar Atlántico, brama)	<i>Brama brama</i>	Palometa de mar	76,0	-"
18.	Lisa dorada (singil)	<i>Mugil auratus</i> , <i>Mugil cephalus</i>	lisa oceánica	76,0	-"
19.	Róbalo común (lubina)	<i>Dicentrarchus labrax</i>	róbalo	78,0	Grupo 4 - más de 76% pero no más de 78%
20.	Pristipoma marrón (gruñidor-bolo, castaño, roncador, gruñido de plata rayado)	<i>Pomadasys bennetti</i> , <i>Pomadasys</i> hasta (<i>P. manadensis</i>)	pristipoma	78,0	-"
21.	Terpuga sureña (terpuga japonesa)	<i>Hexagrammos otakii</i>	Terpuga	78,0	4° grupo - más de 76% pero no más de 78%
22.	Anchoa	<i>Pomatomus saltatrix</i>	Anchoa oceánica	78,0	-"
23.	Jurel trecae	<i>Trachurus trecae</i>	Caballa oceánica	78,0	-"
24.	Jurel peruano	<i>Trachurus symmetricus</i>	Jurel oceánico	78,0	-"

	(del Océano Pacífico)	murphyi			
25.	Jurel común	Trachurus trachurus	Jurel oceánico	78,0	-"
26.	Lutjanus gris, de cola roja, pargo,	Lutjanus griseus, Lutjanus synagris, Lutjanus analis, Lutjanus aya	Lutjanus oceánico	78,0	-"
27.	Seriola grande	Seriolla dumerili	seriola	78,0	-"
28.	Pescado de yuca	Otolithus brachygnathus	Pez capitán	80,0	5° grupo - más de 78% pero no más de 80%
29.	Corvina de Camerún	Pseudolithus moorii	Pez capitán	80,0	-"
30.	Corvina casava	Pseudolithus senegalensis	Corvina casava	80,0	-"
31.	Caballa Caballa de California (Pacífico Oriental)	Scomber japonicus diego (Pneumatophorus diego)	Caballa de Oriente Lejano	80,0	5° grupo - más de 78% pero no más de 80%
32.	Pez de San Pedro	Zeus faber	pez de San Pedro	80,0	-"
33.	Pelengas (lisa)	Mugil soiuy	pelengas	80,0	-"
34.	Espadilla	Lepidopus caudatus	Pez-sable oceánico	80,0	-"
35.	Pez-sable común	Trichiurus lepturus	Pez-sable oceánico	80,0	-"
36.	Pez-sable negro	Aphanopus carbo	Pez-sable oceánico	80,0	-"
37.	Chopa	Spondyliosoma cantharus	chopa oceánica	80,0	-"

38.	Sargo mojarra	Diplodus vulgaris	Sargo oceánica	80,0	-"
39.	Brecas plateado (jaspeado, canario)	Pagellus sp.	Brecas oceánica	80,0	-"
40.	Gallineta del Pacífico	Sebastes alutus	Perca marina	80,0	-"
41.	perca marina dorada	Sebastes marinus	Perca marina	80,0	-"
42.	Chancharro alacrán	Sebastolobus alascanus	Perca marina	80,0	-"
43.	Perca de boca azul	Helicolenus dactylopterus	Perca marina	80,0	5° grupo - más de 78% pero no más de 80%
44.	Perca ojo de buey	Priacanthus arenatus	Perca marina	80,0	-"
45.	Perca celeste	Sebastes mystinus	Perca marina	80,0	-"
46.	Holanthias fronticinctus	Holanthias fronticinctus	Perca marina	80,0	-"
47.	Gallineta nórdica	Sebastes mentella	Perca marina	80,0	-"
48.	Perca gigante	Sebastes introniger	Perca marina	80,0	-"
49.	Dentones y samas nep	Dentex sp.	Dentón	80,0	-"
50.	Maruca azul	Molva dypterygia	Lucio de agua salada	80,0	-"
51.	Alfonsino espléndido	Beryx splendens	alfonsino	80,0	-"
52.	Barbudo enano africano	Galeoides decadactylus	Barbudo enano	80,0	-"
53.	Merou gigante (mero marrón)	Epinephelus marginatus	merou	80,0	-"
54.	Merou rayado	Epinephelus aeneus	merou	80,0	-"

55.	Arenque del Báltico	Clupea harengus membras	Arenque del Báltico (Arenque del Báltico)	82,0	6° grupo - más de 80% pero no más de 82%
56.	Draco rayado pez de hielo	Champscephalus gunnari, Champscephalus aceratus, Chaenodraco wilsoni	pez de hielo	82,0	-"
57.	Bacalao largo	Ophiodon elongatus	Lorcha	82,0	-"
58.	Bacalao del Artico	Eleginus gracilis	bacalao	82,0	-"
59.	Bacalao del norte	Eleginus navaga	bacalao	82,0	-"
60.	Nototenia verde oceánica	Notothenia gibberifrons	trama oceánica	82,0	-"
61.	Nototenia marmolada	Notothenia rossi (Notothenia rossi marmorata)	Nototenia marmolada	82,0	-"
62.	Arenque del Atlántico (atlántico-escandinavo, noruego, de Murmansk, multivertebral, oceánico)	Clupea harengus harengus	arenque del Atlántico	82,0	-"
63.	Arenque del Pacífico (oriental)	Clupea harengus pallasi	arenque del Pacífico	82,0	6° grupo - más de 80% pero no más de 82%

64.	Merluza plateada, merluza norteamericana	Merluccius bilinearis	Merluza plateada	82,0	-"
65.	Merluza argentina (merluza patagónica)	Merluccius hubbsi	Merluza plateada	82,0	-"
66.	Merluza senegalesa (merluza negra o senegalesa)	Merluccius senegalensis	Merluza plateada	82,0	-"
67.	Merluza de El Cabo (sudafricana)	Merluccius capensis	Merluza plateada	82,0	-"
68.	Salmón rosado	Oncorhynchus gorbuscha	salmón rosado	82,0	-"
69.	Lucioperca	Stizostedion lucioperca	Lucioperca	82,0	-"
70.	Viruela europea	Zoarcetes viviparus	Viruela oceánica	82,0	-"
71.	Fletán diente de flecha	Atheresthes evermanni	Fletán	82,0	-"
72.	Fletán blanco (común, del Atlántico)	Hippoglossus hippoglossus	Fletán	82,0	6° grupo - más de 80% pero no más de 82%
73.	Fletán blanco (del Pacífico)	Hippoglossus stenolepis	Fletán	82,0	-"
74.	Platija del Atlántico larga (platija roja)	Glyptocephalus cynoglossus	Platija	82,0	-"
75.	Platija de mar (común)	Pleuronectes platessa	Platija	82,0	-"

76.	Platija de boca chica	Glyptocephalus stelleri	Platija	82,0	-"
77.	Platija-rodaballo (rombo grande, kalkan)	Scophthalmus maximus	rodaballo	82,0	-"
78.	Platija japonesa	Hippoglossoides elassodon	Platija	82,0	-"
79.	Platija de mar (común, platessa, plana)	Pleuronectes platessa (Platessa platessa)	Platija	82,0	-"
80.	Platija estrellada (del Pacífico, de río)	Platichthys stellatus	Platija	82,0	-"
81.	Platija de vientre amarillo	Pleuronectes quadrituberculatus	Platija	82,0	6° grupo - más de 80% pero no más de 82%
82.	Carbonero	Pollachius virens	Carbonero	82,0	-"
83.	Eglefino	Melanogrammus aeglefinus	Eglefino	83,0	7° grupo - más de 82% pero no más de 83%
84.	Bacalao del Pacífico	Gadus macrocephalus	Bacalao	83,0	-"
85.	Bacalao del Atlántico	Gadus morhua morhua	Bacalao	83,0	-"
86.	Bacalao báltico	Gadus morhua callarias	Bacalao	83,0	-"
87.	Bacaladilla austral	Micromesistius australis	bacaladilla	83,0	-"
88.	Bacaladilla norteña	Micromesistius poutassou	bacaladilla	83,0	-"

89.	Pez lobo manchado (pintado)	Anarhichas minor	pez lobo manchado	83,0	-"
90.	Merluza del Pacífico (merluza de Oregón, del Pacífico o del norte)	Merluccius productus	merluza del Pacífico	84,0	8° grupo - más de 83% pero no más de 84%
91.	Platija acerina (platija europea de fletán)	Hippoglossoides platessoides limandoides	Platija del Atlántico	84,0	-"
92.	Platija de aleta amarilla	Limanda aspera	Platija de aleta amarilla	84,0	8° grupo - más de 83% pero no más de 84%
93.	Lota de mar roja	Urophycis chuss	lota de mar	84,0	-"
94.	Lota de mar blanca	Urophycis tenuis	lota de mar	84,0	-"
95.	Macruronus americano	Macruronus magellanicus	Macruronus	84,0	-"
96.	Abadejo	Theragra chalcogramma	Abadejo	84,0	-"
97.	Fletán negro (azul)	Reinhardtius hippoglossoides matsuurae	Fletán	86,0	9° grupo - más de 84% pero no más de 86%
98.	Macrurus	Macrourus carinatus	macrurus	86,0	-"
99.	Macrururs del norte	Macrourus berglax	macrurus	86,0	-"

100.	Macrurus austral	Coryphaenoides holotrachys	macrurus	86,0	-"
101.	Talismanes	Alepocephalus sp.	Talismanes	90,0	10° grupo - más de 86% pero no más de 90%
II. Peces continentales					
102.	Cisco del Ártico	Coregonus autumnalis	Cisco	72,0	1° grupo - 72% y menos
103.	Brema de Pekín	Parabramis pekinensis	brema	72,0	-"
104.	Hucho taimen de Sajalín	Hucho perryi	hucho taimen	72,0	-"
105.	de Amur Corégono de Ussuri	Coregonus ussuriensis	Corégono	74,0	2° grupo - más de 72% pero no más de 74%
106.	Esturión estrellado	Acipenser stellatus	Esturión estrellado	74,0	-"
107.	Salvelino	Salvelinus alpinus	Salvelino	74,0	-"
108.	Esturión ruso	Acipenser gueldenstaedtii	esturión	74,0	-"
109.	Trucha arcoiris	Salmo irideus	Trucha Arcoiris	76,0	3° grupo - más de 74% pero no más de 76%
110.	Esturión de Amur	Acipenser schrenckii	Esturión de Amur	76,0	-"

111.	Negro tímalo del lago Baikal	<i>Thymallus arcticus baicalensis</i>	Negro tímalo del lago Baikal	76,0	-"
112.	Oriental Gardí (ugay)	<i>Leuciscus brandti</i>	Oriental Gardí (ugay)	76,0	3° grupo - más de 74% pero no más de 76%
113.	Cisco del lago Baikal	<i>Coregonus autumnalis migratorius</i>	Cisco del lago Baikal	76,0	-"
114.	Tímalo de Amur	<i>Thymallus arcticus grubei</i>	Tímalo de Amur	78,0	4° grupo - más de 76% pero no más de 78%
115.	Aspio	<i>Aspius aspius</i>	Aspio	78,0	-"
116.	Tímalo de Kamchatka	<i>Thymallus arcticus grubei natio mertensi</i>	Tímalo de Kamchatka	78,0	-"
117.	hucho taimen	Hucho taimen	hucho taimen	78,0	-"
118.	Siluro	<i>Silurus glanis</i>	Siluro	78,0	-"
119.	Corégono del lago Baikal (corégono, corégono malomorsky)	<i>Coregonus lavaretus baicalensis</i>	Corégono del lago Baikal	78,0	-"
120.	Pangasio	<i>Pangasius hypophthalmus</i>	Pangasio	78,0	-"
121.	Carpín plateado	<i>Carassius auratus gibelio</i>	chopa plateado	78,0	-"
122.	Carpa	<i>Cyprinus carpio</i>	Carpa	80,0	5° grupo - mayor a 78%, pero no más de

					80%
123.	Corégono de Siberia	<i>Coregonus lavaretus pidschian</i>	Corégono	80,0	-"
124.	Corégono de Volkhov (corégono, pez blanco)	<i>Coregonus lavaretus baeri</i>	Corégono	80,0	-"
125.	Brema (palometa, chebak, belek)	<i>Abramis brama</i>	brema	80,0	-"
126.	Esturión siberiano	<i>Acipenser baerii</i>	Esturión siberiano	80,0	-"
127.	Esturión esterlete	<i>Acipenser ruthenus</i>	Esturión esterlete	80,0	-"
128.	Carpa	<i>Cyprinus carpio</i>	Carpa	80,0	-"
129.	Carpa plateada	<i>Hypophthalmichthys molitrix</i> Val.	Carpa plateada	80,0	-"
130.	Gardí	<i>Scardinius erythrophthalmus</i>	gardí	80,0	-"
131.	Carpa china	<i>Ctenopharyngodon idella</i> Val.	Carpa china	80,0	-"
132.	Carpa negra	<i>Mylopharyngodon piceus</i> Rich.	Carpa negra	80,0	-"
133.	Búfalo	<i>Ictiobus bubalus</i> Raf.	Búfalo	80,0	-"
134.	Carpa cabezona	<i>Aristichthys nobilis</i> Rich.	Carpa cabezona	82,0	6° grupo - más de 80% pero no más de 82%
135.	Carpa cabezona	<i>Aristichthys vinogradovy</i>	Carpa cabezona	82,0	-"
136.	Esturión del Atlántico (Báltico)	<i>Acipenser sturio</i>	Esturión del Atlántico (Báltico)	82,0	-"
137.	Perca	<i>Perca fluviatilis</i>	Perca	82,0	-"
138.	Lucio	<i>Esox lucius</i>	Lucio	82,0	-"
139.	Pez gato americano	<i>Ictalurus punctatus</i>	Pez gato americano	84,0	7

	Raf.			grupo - más de 82% pero no más de 84%
140. Tilapia	Tilapia sp.	Tilapia	84,0	-"
III. Invertebrados marinos (calamares, camarones, ostiones, mejillones)				
141. Trompetista lyrata	Neptunea lyrata	Trompetista	72,0	3° grupo - 76% y menos
142. Trompetista Varicifera	Neptunea variciphera	Trompetista	76,0	3° grupo - 76% y menos
143. Camarones de muelle	Pandalus latirostris	Camarones de muelle	76,0	-"
144. Calamar volador del pacífico	Todarodes pacificus	Calamar volador del pacífico	78,0	4° grupo - más de 76% pero no más de 78%
145. Calamar pota argentina (illex)	Illex argentinus	calamar pota argentina (illex)	78,0	-"
146. Calamar volador de neón	Ommastrephes bartrami	Calamar volador de neón	78,0	-"
147. Calamar loligo	Loligo vulgaris	Calamar loligo	78,0	-"
148. Trompetista unicum	Clinopegma unicum	Trompetista	78,0	-"
149. Camarón del norte	Pandalus borealis	Camarón del norte	80,0	5° grupo - mayor a 78%, pero no más de

				80%	
150.	Camarones Béring	Sclerocrangon salebrosa	Camarones	80,0	-"
151.	Ostión de mar	Pecten yessoensis	Ostión de mar	80,0	-"
152.	Camarón rosado del norte (de aguas profundas)	Pandalus borealis	Camarón rosado del norte	80,0	5° grupo - más de 78% pero no más de 80%
153.	Mejillón	Mytilus edulis	Mejillón	80,0	-"
154.	Cangrejo de Kamchatka	Paralithodes camtschaticus	Cangrejo de Kamchatka	82,0	6° grupo - más de 80% pero no más de 82%
155.	Cangrejo azul	Paralithodes platypus	Cangrejo azul	82,0	-"
156.	Cangrejo de las nieves	Chionoecetes opilio elongatus	Cangrejo de las nieves	83,0	Grupo 7 - más de 82% pero no más de 83%
157.	Maxtra De Sajalín (concha blanca)	Spisula (Mactra) sachalinensis	Maxtra de Sajalín	83,0	-"
158.	Pulpo	Octopus dofleini	pulpo	84,0	8° grupo - más de 83% pero no más de 84%
159.	Calamar gigante	Dosidicus gigas	calamar	86,0	10

gigante

grupo
- más de
86%
