

Вопрос:

В пунктах 19-20 ТР ЕАЭС 040/2016 есть неоднозначность в требованиях по паразитологической безопасности рыбы и рыбной продукции.

Ответ:

В соответствии с пунктом 2 статьи 52 Договора о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 года (далее — Союз) технические регламенты Союза (Таможенного союза) имеют прямое действие на таможенной территории Союза.

Техническим регламентом Союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (далее — ТР ЕАЭС 040/2016) установлены требования безопасности к пищевой рыбной продукции, выпускаемой в обращение на таможенной территории Союза.

В соответствии с абзацем 20 пункта 4 ТР ЕАЭС 040/2016 под наличием паразитов (паразитарных поражений) понимается наличие паразитов, скоплений паразитов или их остатков в пищевой рыбной продукции, имеющих внешний вид, цвет и размер, которые позволяют отличить их от мышечной ткани рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных при визуальном контроле и (или) с использованием других методов контроля.

Согласно пункту 19 ТР ЕАЭС 040/2016 уловы водных биологических ресурсов и пищевая продукция аквакультуры животного происхождения должны быть исследованы на наличие паразитов (паразитарных поражений). Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков и продуктов их переработки установлены приложением № 3 к ТР ЕАЭС 040/2016.

В случае обнаружения опасных для здоровья человека живых паразитов и их личинок уловы водных биологических ресурсов животного происхождения и пищевая продукция аквакультуры животного происхождения должны быть обезврежены соответствующими методами.

В случае обнаружения опасных для здоровья человека живых паразитов и их личинок в живой рыбе, живых водных беспозвоночных, рыбе-сырце (свежей), свежих годных млекопитающих, свежих водных беспозвоночных, охлажденной 2 и подмороженной пищевой рыбной продукции животного происхождения такая продукция до выпуска в обращение должна быть подвергнута замораживанию до температуры во всех частях продукта не выше минус 20 °С на срок не менее 24 часов или не выше минус 35 °С на срок не менее 15 часов, а также другим методам обеззараживания, гарантирующим безопасность пищевой рыбной продукции.

Данное требование направлено на предотвращение возможности выпуска в обращение пищевой рыбной продукции, пораженной живыми опасными для здоровья человека паразитами их личинками.

Таким образом, уловы водных биологических ресурсов и пищевая продукция аквакультуры животного происхождения должны быть исследованы на наличие паразитов (паразитарных поражений). Паразитарные поражения определяются при визуальном контроле и (или) с использованием других методов контроля (например, лабораторного и (или) инструментального) и в случае их обнаружения продукция должна быть обезврежена.

Согласно пункту 20 ТР ЕАЭС 040/2016 не допускается реализация пищевой рыбной продукции, употребляемые в пищу части которой поражены видимыми паразитами.

Таким образом, в соответствии с указанным пунктом не допускается при реализации потребителю наличие паразитов, скоплений паразитов или их остатков в пищевой рыбной продукции, имеющих внешний вид, цвет и размер, которые позволяют отличить их от мышечной ткани рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных при визуальном методе контроля. При этом визуальный метод контроля осуществляется без применения оптических приспособлений, за исключением используемых для коррекции дефектов зрения (очки, контактные линзы и т.п.). Требования данного пункта ТР ЕАЭС 040/2016 распространяются как на живых, так и на мертвых видимых паразитов.

Нормы пункта 20 ТР ЕАЭС 040/2016 применяются на стадии реализации пищевой рыбной продукции потребителю.

При этом согласно статье 2 технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) потребителем является физическое лицо, имеющее намерение заказать или приобрести либо заказывающее, приобретающее или использующее пищевую продукцию исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.