



**VIJEĆE EUROAZIJSKE
EKONOMSKE KOMISIJE**

ODLUKA

18. listopada 2016.

Br. 162

Moskva

**O Tehničkom propisu Euroazijske ekonomske unije „O
sigurnosti riba i ribljih proizvoda“**

Sukladno članku 52. Ugovora o Euroazijskoj ekonomskoj uniji od 29. svibnja 2014. i stavku 29. Dodatka br. 1 Propisima Euroazijske ekonomske komisije, odobrenim Odlukom Visokog vijeća Euroazijske ekonomske komisije, od 23. prosinca 2014., br. 98, Vijeće Euroazijske ekonomske komisije **odlučilo je**:

1. usvojiti priloženi Tehnički propis Euroazijske ekonomske unije „O sigurnosti riba i ribljih proizvoda“ (TR EAES 040/2016).
2. odlučiti da će Tehnički propis Euroazijske ekonomske unije „O sigurnosti riba i ribljih proizvoda“ (TR EAES 040/2016) stupiti na snagu 1. rujna 2017., osim stavka 15. u dijelu u kojem se odnosi na praćenje sadržaja rezidua veterinarskih lijekova, stimulansa rasta životinja (uključujući hormonske lijekove), lijekova (uključujući antimikrobne lijekove, osim levomicetina (kloramfenikol), tetraciklin grupe i bacitracina) u prehrambenim proizvodima akvakulture životinjskog podrijetla na temelju podataka o njihovoj primjeni, kao što je navedeno od strane proizvođača, koji stupaju na snagu nakon izrade relevantnih međunarodnih standarda, koji sadrže pravila i metode ispitivanja (testova) i mjerenja, uključujući pravila uzorkovanja potrebnih za primjenu i provedbu navedenog zahtjeva kao i metode ispitivanja (testova) i mjerenja, ovjerene (validirane) i odobrene u skladu sa zakonima država članica Euroazijske ekonomske unije i uvrstiti ih u popis standarda definiranih u stavku 4. Protokola o tehničkim propisima Euroazijske ekonomske unije (Dodatak br.9 Ugovoru o Euroazijskoj ekonomskoj uniji od 29. svibnja 2014.).
3. Ova Odluka stupa na snagu 30 kalendarskih dana nakon datuma njezine službene objave.

Članovi Odbora Euroazijske ekonomske komisije:

u ime Republike Armenije	u ime Republike Bjelorusije	u ime Republike Kazahstana	u ime Republike Kirgistan	u ime Ruske Federacije
V. Gabryelyan	V. Matyushevski	A. Mamin	O. Pankratov	I. Shuvalov

USVOJEN
Odlukom Vijeća Euroazijske
ekonomske komisije od 18.
listopada 2016., br. 162

TEHNIČKI PROPIS
Euroazijske ekonomske unije
'O sigurnosti riba i ribljih proizvoda'
(TR EAES 040/2016)

Ovaj Tehnički propis izrađen je sukladno članku 52. Ugovora o Euroazijskoj ekonomskoj uniji od 29. svibnja 2014.

Ovaj Tehnički propis utvrđuje zahtjeve za sigurnost i sigurnosnu zaštitu proizvoda ribarstva i akvakulture koji se prodaju na području Unije, kao i povezane zahtjeve za proizvodnju, skladištenje, transport, prodaju i odlaganje koji su obvezni za uporabu i primjenu na području Euroazijske ekonomske unije (u daljnjem tekstu: Unija), kao i zahtjeve za označavanje i pakiranje proizvoda ribarstva i akvakulture kako bi se osiguralo njihovo slobodno kretanje.

U slučaju usvajanja drugih tehničkih propisa Unije (tehnički propisi Carinske unije) vezano za proizvode ribarstva i akvakulture koji uspostavljaju sigurnosne zahtjeve za proizvode ribarstva i akvakulture i pridružene zahtjeve za proizvodnju, skladištenje, transport, prodaju i odlaganje, kao i zahtjevi za označavanjem i pakiranjem, proizvodi ribarstva i akvakulture i srodni procesi proizvodnje, skladištenja, prijevoza, prodaje i odlaganja, kao i označavanje i pakiranje proizvoda ribarstva i akvakulture moraju biti u skladu sa zahtjevima svih važećih tehničkih propisa Unije (tehnički propisi Carinske unije).

I. Područje primjene

1. Svrha ovog Tehničkog propisa je zaštita života i zdravlja ljudi, životinja i biljaka, imovine i okoliša te sprečavanje radnji koje obmanjuju potrošače proizvoda ribarstva i akvakulture u odnosu na njihovu namjeravanu uporabu i sigurnost.
2. Ovaj Tehnički propis odnosi se na proizvode ribarstva i akvakulture koji se prodaju na području Unije.

Ovaj Tehnički propis uređuje sljedeće:

- a) proizvode ribarstva i akvakulture dobivene od ulova iz vodenih bioloških resursa i objekata akvakulture, biljnog i životinjskog podrijetla, bilo prerađenih ili neprerađenih, uključujući sljedeće vrste:

- žive ribe i živi vodeni beskranješnjaci;
- sirova riba (svježa), svježi vodeni beskranješnjaci, svježi vodeni sisavci, sirove alge (svježe) i svježe vodene biljke;
- kuhani, a potom smrznuti vodeni beskranješnjaci, alge i ostale vodene biljke;
- rashlađeni proizvodi ribarstva i akvakulture;
- površinski zamrznuti proizvodi ribarstva i akvakulture;
- smrznuti proizvodi ribarstva i akvakulture;
- pasterizirani proizvodi ribarstva i akvakulture;
- salamureni proizvodi ribarstva i akvakulture;
- sušeni riblji proizvodi;
- sušeni i salamureni proizvodi ribarstva i akvakulture;
- marinirani proizvodi ribarstva i akvakulture;
- usoljeni proizvodi ribarstva i akvakulture;
- toplo dimljeni proizvodi ribarstva i akvakulture;
- hladno dimljeni proizvodi ribarstva i akvakulture;
- blago dimljeni proizvodi ribarstva i akvakulture;
- na zraku sušeni proizvodi ribarstva i akvakulture;
- proizvodi ribarstva i akvakulture za djecu, uključujući dohranu na bazi biljaka i riba, dohranu na bazi riba i biljaka, dohranu na bazi ribe;
- kulinarski riblji proizvodi;
- kulinarski riblji poluproizvodi;
- nadjevi od proizvoda ribarstva i akvakulture;
- konzervirana riba;
- riba konzervirana u salamuri;
- riba konzervirana u salamuri s dodanim uljem;
- polu-trajni riblji proizvodi;
- trajni riblji proizvodi;
- granularni kavijar;
- neobrađena ikra;
- kavijarna zrna;
- pasterizirani riblji kavijar;
- prešani kavijar;
- prosijani kavijar;
- proizvodi od kavijarnih riba;
- jestive masti riba, vodenih beskranješnjaka i vodenih sisavaca;
- hidrolizat od proizvoda ribarstva i akvakulture;
- imitacija proizvoda ribarstva i akvakulture;

b) procese proizvodnje, skladištenja, transporta, prodaje i odlaganja proizvoda ribarstva i akvakulture.

Ovim Tehničkim propisom utvrđuju se zahtjevi za označavanje i pakiranje proizvoda ribarstva i akvakulture obvezni za uporabu i primjenu na teritoriju Unije, koji nadopunjuju i ne proturječe zahtjevima uključenim u Tehnički propis Carinske unije "Prehrambeni proizvodi i njihovo označavanje" (TR TS 022/2011), usvojen Odlukom Komisije carinske unije od 9.

prosina 2011., Br. 881 (u daljnjem tekstu: Tehnički propis Carinske unije 'Prehrambeni proizvodi i njihovo označavanje' (TR TS 022/2011)) i Tehnički propis Carinske unije „O sigurnosti pakiranja“ (TR TS 005 / 2011), usvojen Odlukom Komisije Carinske unije od 16. kolovoza 2011. godine, br. 769 (u daljnjem tekstu: Tehnički propis Carinske unije „O sigurnosti pakiranja“ (TR TS 005/2011)).

3. Ovaj Tehnički propis ne odnosi se na sljedeće:
- a) procese uzgoja riba, vodenih beskralješnjaka, vodenih sisavaca i drugih vodenih životinja, kao i algi i drugih vodenih biljaka;
 - b) specijalizirane proizvode ribarstva i akvakulture (isključujući proizvode ribarstva i akvakulture koji su namijenjeni djeci);
 - c) biološki aktivne dodatke prehrani i dodatke hrani od riba, vodenih beskralješnjaka, vodenih sisavaca i ostalih vodenih životinja, kao i algi i drugih vodenih biljaka;
 - d) procese proizvodnje, skladištenja, transporta, prodaje i odlaganja proizvoda ribarstva i akvakulture namijenjenih za prodaju na području Unije.
 - e) proizvode ribarstva i akvakulture proizvedene od strane građana kod kuće i/ili na osobnim malim gospodarstvima, kao i postupke proizvodnje, skladištenja, prijevoza i zbrinjavanja takvih proizvoda namijenjenih isključivo osobnoj potrošnji, a ne za prodaju na području Unije;
 - f) proizvode od vodozemaca i gmazova;
 - g) riblje ne-prehrambene proizvode.

II. Osnovni pojmovi

4. Za primjenu ovog Tehničkog propisa koristit će se pojmovi utvrđeni u Tehničkom propisu Carinske unije „O sigurnosti prehrambenih proizvoda“ (TR TS 021/2011), usvojenog Odlukom Komisije Carinske unije od 9. prosinca 2011., br. 880 (u daljnjem tekstu: Tehnički propis Carinske unije „O sigurnosti prehrambenih proizvoda“ (TR TS 021/2011)), Tehničkom propisu Carinske unije "Prehrambeni proizvodi i njihovo označavanje" (TR TS 022 / 2011), kao i pojmovi koji imaju sljedeće značenje:
- „kuhani i smrznuti vodeni beskralješnjaci“ - vodeni beskralješnjaci koji su prethodno kuhani radi koagulacije proteina i potom smrznuti na temperaturu koja nije viša od -18°C;
 - „kuhane i smrznute alge i ostale vodene biljke“ - alge i ostale vodene biljke, kuhane do elastične guste konzistencije i smrznute na temperaturi ne višoj od -18° C;
 - „sirove alge (svježe) i svježe vodene biljke“ - alge i druge vodene biljke izvađene iz vode i koje zadržavaju svoju inherentnu boju, miris, elastičnost tkiva i film vode na površini;
 - „sušeni proizvodi ribarstva i akvakulture“ - proizvodi ribarstva i akvakulture proizvedeni od prethodno usoljene ribe, vodenih beskralješnjaka, vodenih sisavaca i drugih vodenih životinja, pri čemu se koristi postupak salamurenja s najmanjim udjelom vlage od 30% u masi,

guste konzistencije i svojstva dozrelog proizvoda;

- „hidrolizat od proizvoda ribarstva i akvakulture“ - proizvodi ribarstva i akvakulture proizvedeni od tkiva riba, vodenih beskralješnjaka, vodenih sisavaca i drugih vodenih životinja, kao i algi i drugih vodenih biljaka tijekom hidrolize;
- „glaziranje“ – stvaranje zaštitnog sloja leda na površini zamrznutih proizvoda ribarstva i akvakulture kroz prskanje ili uranjanje u pitku vodu ili čistu vodu, s ili bez aditiva hrane otopljenih u njoj;
- „duboka dehidracija proizvoda ribarstva i akvakulture“ - gubitak tkivne tekućine na površini proizvoda od riba, vodenih beskralješnjaka, vodenih sisavaca i drugih vodenih životinja, koji se očituju na izbljedjeloj površini smrznutih proizvoda, prisutnost bijelih i/ili žutih pjega koje prodiru u debljinu mišićnog tkiva i ne mogu se ukloniti mehanički bez mijenjanja izgleda proizvoda;
- „živa riba“ - riba koja nastanjuje prirodno ili gotovo prirodno okruženje, prikazujući prirodne pokrete tijela, čeljusti i škržnog poklopca;
- „živi vodeni beskralješnjaci“- bodljikaši, mekušci, rakovi s prisustvom reakcija na mehaničku obradu, koji su karakteristični za svaku vrstu, pohranjeni u uvjetima koji osiguravaju njihovu vitalnu aktivnost;
- „jestive masti od riba, vodenih beskralješnjaka i vodenih sisavaca“ - proizvodi ribarstva i akvakulture proizvedeni od sirovih riba, vodenih beskralješnjaka i vodenih sisavaca koji sadrže masno tkivo, s ili bez dodanih aditiva i/ili aroma;
- 'granulirani kavijar' - proizvodi ribarstva i akvakulture proizvedeni od kavijarnog zrna iz riba iz obitelji salmonida ili jesetri, prerađeni kuhinjskom soli ili mješavinom kuhinjske soli i dodataka hrani s ili bez dodanog biljnog ulja;
- „proizvođač“ - pravna osoba ili fizička osoba registrirana kao pojedinačni poduzetnik, uključujući inozemnog proizvođača koji u svoje ime proizvodi ili prodaje proizvode ribarstva i akvakulture i odgovoran je za usklađenost s tehničkim propisima Unije (tehnički propisi Carinske unije);
 - „proizvodi od ribljih jajašaca“ - proizvodi ribarstva i akvakulture proizvedeni od čitavih ikrenih vrećica ili od sjeckanih ikrenih vrećica, ili od kavijarnog zrna dobivenog od riba, mekušaca i bodljikaša, s dodanim sastojcima prehrambenih proizvoda (hranidbeni sastojci), spremni za konzumaciju;
 - „ikra“ – ikra od riba, mekušaca i bodljikaša, odvojena od vezivnog tkiva ikrene vrećice;
 - „neobrađena ikra“ - proizvodi ribarstva i akvakulture proizvedeni od čitavih ikrenih vrećica ili od sjeckanih ikrenih vrećica dobivene od riba, mekušaca i bodljikaša, uključujući rashlađene, smrznute, slane, dimljene ili salamurene inačice;
 - „imitacija proizvoda ribarstva i akvakulture“ - proizvodi ribarstva i akvakulture koji posjeduju organoleptička svojstva imitiranog proizvoda (na primjer, „lažni kavijar“, „strukturirani proizvodi“, „surimi štapići“);
 - „marinirani proizvodi ribarstva i akvakulture“ - proizvodi ribarstva i akvakulture

napravljeni od riba, vodenih beskranješnjaka, vodenih sisavaca i ostalih vodenih životinja, kao i algi i drugih vodenih biljaka, tretiranih mješavinom kuhinjske soli, šećera, začina i jestive kiseline;

- „smrznuti proizvodi ribarstva i akvakulture“ - riba, vodeni beskranješnjaci, vodeni sisavci i ostale vodene životinje, kao i alge i druge vodene biljke, uključujući proizvode od njih, podvrgnuti zamrzavanju do temperature koja ne premašuje $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ u masi proizvoda;
- „prisutnost parazita (parazitskih lezija)“ - prisutnost parazita, nakupljanje parazita ili njihovih rezidua u proizvodima ribarstva i akvakulture izgleda, boje i veličine koja omogućuje da se razlikuju od mišićnog tkiva riba, vodenih beskranješnjaka, vodenih sisavaca i drugih vodenih životinja kroz vizualni pregled i/ili uporabom drugih metoda inspekcije;
- „riba konzervirana u salamuri“ – proizvodi ribarstva i akvakulture napravljeni od riba, vodenih beskranješnjaka, vodenih sisavaca i drugih vodenih životinja, kao i algi i drugih vodenih biljaka, s ili bez dodanih začina, u hermetički zatvorenoj ambalaži, koji nisu podvrgnuti prethodnoj termičkoj obradi komponenti, podvrgnuti sterilizaciji;
- „riba konzervirana u salamuri s dodanim uljem“ – proizvodi ribarstva i akvakulture napravljeni od riba, vodenih beskranješnjaka, vodenih sisavaca i drugih vodenih životinja, kao i algi i drugih vodenih biljaka, koji nisu podvrgnuti prethodnoj termičkoj obradi, s dodanim biljnim uljem, svinjskom mašću ili uljem jetre, pri čemu se udio taloga u uljnoj masi ne normalizira, u hermetički zatvorenoj ambalaži, podvrgnuti sterilizaciji;
- „neprerađeni proizvodi ribarstva i akvakulture“ – proizvodi ribarstva i akvakulture proizvedeni od riba, vodenih beskranješnjaka, vodenih sisavaca i drugih vodenih životinja, kao i alge i drugih vodenih biljaka koji nisu podvrgnute nikakvoj vrsti obrade (prerade);
- „neobrađeni proizvodi ribarstva i akvakulture životinjskog podrijetla“ – proizvodi ribarstva i akvakulture proizvedeni od riba, vodenih beskranješnjaka, vodenih sisavaca i drugih vodenih životinja, koji nisu podvrgnuti nikakvoj vrsti obrade (prerade);
- „rashlađeni proizvodi ribarstva i akvakulture“ - riba, vodeni beskranješnjaci, vodeni sisavci i ostale vodene životinje, kao i alge i druge vodene biljke podvrgnute procesu hlađenja, ne dostižući temperaturu smrzavanja tkivne tekućine, kao i proizvodi od istih, podvrgnuti procesu hlađenja pri kojem temperatura mase tvari ostaje na $5\text{ }^{\circ}\text{C}$ ili niže;
- „pasterizacija“ - termička obrada proizvoda na temperaturi od $60\text{ }^{\circ}\text{C}$ do $100\text{ }^{\circ}\text{C}$ s ciljem osiguranja njihove sigurnosti i mikrobiološke stabilnosti pri određenoj temperaturi skladištenja u ograničenom roku trajanja;
- „pasterizirani riblji kavijar“ - proizvodi ribarstva i akvakulture proizvedeni od kavijarnog zrna iz ribe, prerađeni kuhinjskom soli ili mješavinom kuhinjske soli i dodataka hrani, u hermetički zatvorenoj ambalaži, pasterizirani;
- „pasterizirani proizvodi ribarstva i akvakulture“ - proizvodi ribarstva i akvakulture proizvedeni s ili bez dodanih ukrasa, umaka, punjenja, u hermetički zatvorenoj ambalaži, pasterizirani;
- „prešani kavijar“ – proizvodi ribarstva i akvakulture proizvedeni od slanog kavijarnog zrna

u zagrijanoj, zasićenoj otopini kuhinjske soli, prešana do dobivanja homogene mase;

- „prerađeni proizvodi ribarstva i akvakulture“ – proizvodi ribarstva i akvakulture napravljeni od riba, vodenih beskralješnjaka, vodenih sisavaca i drugih vodenih životinja, kao i algi i drugih vodenih biljaka koji su podvrgnuti obradi (preradi);
- „prerađeni riblji proizvodi životinjskog podrijetla“ - proizvodi ribarstva i akvakulture proizvedeni od ulova vodenih bioloških resursa životinjskog podrijetla i prehrambenih proizvoda akvakulture životinjskog podrijetla koji su podvrgnuti preradi;
- „obrada (prerada)“ – termička obrada (osim zamrzavanja i hlađenja), dimljenje, konzerviranje, zrenje, salamurenje, sušenje, ukiseljavanje, koncentracija, ekstrakcija, ekstruzija ili kombinacija tih procesa;
- „proizvodi ribarstva i akvakulture životinjskog podrijetla“ - riba, vodeni beskralješnjaci, vodeni sisavci i ostale vodene životinje izvađene (uhvaćene) u poluzatočeništvu za njihovo uzdržavanje, uzgoj ili umjetno stvoreno stanište;
- „prehrambeni proizvodi akvakulture biljnog podrijetla“ - alge i druge vodene biljke izvađene (sakupljene) u poluzatočeništvu za njihovo održavanje, uzgoj ili umjetno stvoreno stanište;
- „dohrana na bazi biljaka i riba“ - proizvodi ribarstva i akvakulture za prehranu djece namijenjeni prehrani vrlo male djece, od biljnih sastojaka (voće, povrće, žitarice, brašno) i od riba različitih vrsta, od 8 do 18% mišićnog tkiva ribe u ukupnoj masi proizvoda;
- „dohrana na bazi ribe“ - proizvodi ribarstva i akvakulture za prehranu djece namijenjeni prehrani vrlo male djece, od riba različitih vrsta, koji sadrže više od 40% mišićnog tkiva ribe u ukupnoj masi proizvoda;
- „dohrana na bazi riba i biljaka“ - proizvodi ribarstva i akvakulture za prehranu djece namijenjeni prehrani vrlo male djece, od različitih vrsta riba s dodatkom biljnih sastojaka (voće, povrće, žitarice, brašno), koji sadrže 18 do 40% mišićnog tkiva ribe u ukupnoj masi proizvoda;
- „proizvodi ribarstva i akvakulture“ - riba (uključujući živu ribu i sirovu ribu (svježu)), vodeni beskralješnjaci (uključujući žive i svježe vodene beskralješnjake), vodeni sisavci (uključujući i slatkovodne sisavce) i druge vodene životinje, kao i alge (uključujući sirove alge (svježe)) i druge vodene biljke (uključujući biljke slatkovodne vode), uključujući proizvode od njih, bilo obrađenih (prerađenih) ili neobrađenih, namijenjenih prehrani ljudi;
- „toplo dimljeni proizvodi ribarstva i akvakulture“ - proizvodi ribarstva i akvakulture proizvedeni od prethodno usoljene ribe, vodenih beskralješnjaka, vodenih sisavaca i drugih vodenih životinja u procesu toplog dimljenja, posjedujući boju, miris i okus dimljenih proizvoda, potpuno kuhani;
- „proizvodi ribarstva i akvakulture za prehranu djece“ - proizvodi ribarstva i akvakulture namijenjeni dječjoj prehrani (za vrlo malu djecu od 8 mjeseci do 3 godine, djecu predškolske dobi od 3 do 6 godina, djecu školske dobi od 6 godina i stariji)

koji zadovoljavaju relevantne fiziološke potrebe djeteta i ne uzrokuju štetu zdravlju djece u odgovarajućoj dobnoj skupini;

- „proizvodi ribarstva i akvakulture biljnog podrijetla“ - proizvodi ribarstva i akvakulture od ulova vodenih bioloških resursa biljnog podrijetla i prehrambeni proizvodi akvakulture biljnog podrijetla;
- „hladno dimljeni proizvodi ribarstva i akvakulture“ - proizvodi ribarstva i akvakulture proizvedeni od prethodno usoljene ribe, vodenih beskralješnjaka, vodenih sisavaca i drugih vodenih životinja tretiranih dimnim, bezdimnim ili miješanim metodama hladnog dimljenja, koji posjeduju boju, miris i okus dimljenih proizvoda;
- „blago dimljeni proizvodi ribarstva i akvakulture“ - proizvodi ribarstva i akvakulture proizvedeni od prethodno usoljene ribe, vodenih beskralješnjaka, vodenih sisavaca i drugih vodenih životinja tretiranih dimnim, bezdimnim ili miješanim metodama hladnog dimljenja, koji posjeduju blagi miris i okus dimljenih proizvoda;
- „površinski zamrznuti proizvodi ribarstva i akvakulture“ – riba, vodeni beskralješnjaci, vodeni sisavci i ostale vodene životinje, kao i alge i ostali vodene biljke podvrgnuti zamrzavanju na temperaturu od 1 ° C ili 2 ° C ispod temperature zamrzavanja tkivne tekućine;
- „polutrajni proizvodi od ribe“ – proizvodi ribarstva i akvakulture u hermetički zatvorenoj ambalaži, podvrgnuti toplinskoj obradi, čime se osigurava smrt nepropusne mikroflore koja ne stvara spore, smanjenje količinu mikroflora koja stvara spore i jamči mikrobiološku stabilnost i sigurnost proizvoda na temperaturi skladištenja od najviše 6 °C tijekom roka trajanja navedenog od strane proizvođača;
- „trajni proizvodi“ – usoljeni proizvodi ribarstva i akvakulture, u kojima udio neto težine iznosi najmanje 65% ribe, 55% vodenih beskralješnjaka, kavijara, vodenih sisavaca i drugih vodenih životinja, kao i algi i drugih vodenih biljaka, s udjelom kuhinjske soli koji ne prelazi 8% težine, s ili bez dodataka hrani, začina, umaka, punjenja, u čvrsto i/ili hermetički zatvorenoj maloprodajnoj ambalaži, koja se čuva u uvjetima koje je odredio proizvođač;
- „prosijana usoljena ikra“ – proizvodi ribarstva i akvakulture proizvedeni od kavijarnih zrnaca riba (isključujući ribe iz obitelji salmonida ili jesetri), mekušaca, bodljikaša, obrađeni kuhinjskom soli ili mješavinom kuhinjske soli i dodataka hrani;
- „na zraku sušeni proizvodi ribarstva i akvakulture“ - proizvodi ribarstva i akvakulture proizvedeni od prethodno usoljene ribe, vodenih beskralješnjaka, vodenih sisavaca i drugih vodenih životinja u procesu sušenja ili salamurenja do mjere koja je proizvela unaprijed određeni omjer vlažnosti i težine, posjedujući malo gušću, sočniju konzistenciju i svojstva dozrelog proizvoda;
- 'centar za distribuciju i čišćenje' – postrojenje s čistom ili pitkom vodom u kojem su smješteni živi školjkaši u razdoblju potrebnom za njihovo biološko čišćenje, sortiranje i pakiranje;
- „sirova riba (svježa)“ – riba koja nema znakove života, pohranjena na temperaturi koja ne prelazi temperaturu staništa ili rashlađena;
- „riblji kulinarski proizvod“ – proizvodi ribarstva i akvakulture proizvedeni s ili bez dodatka

sastojaka i/ili aditiva, spremni za konzumaciju s ili bez kuhanja;

- „konzervirana riba“ – proizvodi ribarstva i akvakulture od riba, vodenih beskralješnjaka, vodenih sisavaca i drugih vodenih životinja, kao i algi i drugih vodenih biljaka, u kojima neto težina ne čini manje od 50% istih, s ili bez dodanih aditiva za hranu i aroma, umaka, začina, punjenja, u hermetički zatvorenoj ambalaži, podvrgnuti sterilizaciji;
- „riblji otpad“ - sirovi prehrambeni materijali koji nisu prikladni za proizvodnju riblje hrane ili ostatci prehrambenih proizvoda koji proizlaze iz procesa proizvodnje proizvoda ribarstva i akvakulture;
- „kulinarski riblji poluproizvodi“ - proizvodi ribarstva i akvakulture s ili bez dodanih sastojaka hrane i/ili aditiva koji su prošli jedan ili više koraka kulinarske prerade i koji još nisu spremni za konzumaciju;
- „svježi vodeni beskralješnjaci“ - rakovi, mekušci i bodljikaši koji su izvađeni iz vode i zadržavaju znakove života, pohranjeni na temperaturi približnoj temperaturi njihovog prirodnog staništa;
- „slatkovodni sisavci“ – vodeni sisavci koji ne pokazuju znakove života, pohranjeni na temperaturi koja ne prelazi temperaturu njihova staništa ili rashlađeni;
- „vlasnik proizvoda ribarstva i akvakulture“ - fizička ili pravna osoba koja posjeduje pravo vlasništva, koja djeluje kao vlasnik, upravitelj ili korisnik proizvoda ribarstva i akvakulture;
- „usoljeni proizvodi ribarstva i akvakulture“ – proizvodi ribarstva i akvakulture koji se obrađuju kuhinjskom soli ili morskom soli, s ili bez dodanih začina, ekstrakta začina, šećera, aditiva, spremni za konzumaciju;
- „sterilizacija limenki“ – termička obrada proizvoda na temperaturi iznad 100 ° C, što osigurava industrijsku sterilnost konzervirane hrane pod uvjetima skladištenja, transporta i prodaje, kako je odredio proizvođač, za ograničen rok trajanja;
- „sušeni proizvodi ribarstva i akvakulture“ – proizvodi ribarstva i akvakulture pripremljeni od prethodno usoljene ribe, vodenih beskralješnjaka, vodenih sisavaca i ostalih vodenih životinja, kao i algi i ostali vodenih biljaka podvrgnuti sušenju, čiji sadržaj vlage ne prelazi 20% ukupne težine;
- „sušeni i salamureni proizvodi ribarstva i akvakulture“ – proizvodi ribarstva i akvakulture pripremljeni od prethodno usoljene ribe, vodenih beskralješnjaka, vodenih sisavaca i ostalih vodenih životinja, kao i algi i ostalih vodenih biljaka podvrgnuti sušenju, čiji sadržaj vlage prelazi 20%, ali ne prelazi 30% ukupne težine;
- „ulovi vodenih bioloških resursa životinjskog podrijetla“ – riba, vodeni beskralješnjaci, vodeni sisavci i ostale vodene životinje izvađene (skupljene) iz njihovog prirodnog staništa;
- „ulovi vodenih bioloških resursa biljnog podrijetla“ – alge i druge vodene biljke izvađene (skupljene) iz njihovog prirodnog staništa;
- „ovlaštena osoba proizvođača“ – pravna osoba registrirana u skladu s postupkom koji je odredila država članica Unije na njenom području ili fizička osoba registrirana kao pojedinačni poduzetnik koji, prema ugovoru s proizvođačem, uključujući i stranog proizvođača, poduzima korake u ime

proizvođača koji za cilj imaju procjenu usklađenosti i puštanja u opticaj proizvoda ribarstva i akvakulture na području Unije i koji su odgovorni za nepoštivanje proizvoda ribarstva i akvakulture sa zahtjevima ovog Tehničkog propisa i drugih primjenjivih tehničkih propisa Unije (tehnički propisi Carinske unije);

- „punjenje od proizvoda ribarstva i akvakulture“ - proizvodi ribarstva i akvakulture napravljeni od riba, vodenih beskralješnjaka, vodenih sisavaca i drugih vodenih životinja koji su podvrgnuti procesu mljevenja do homogene mase;
- „fikotoksini“ – prirodne otrovne tvari koje proizvode neke vrste algi i mikroalgi, koje se mogu nakupiti u mekušcima (osim glavonožaca) i unutarnjim tjelesnim organima rakova;
- „čista voda“ – morska ili slatka voda, uključujući dekontaminiranu (pročišćenu) vodu koja ne sadrži mikroorganizme, štetne, radioaktivne tvari ili otrovni plankton u količinama koje bi mogle ugroziti sigurnost proizvoda ribarstva i akvakulture.

III. Identifikacija proizvoda ribarstva i akvakulture

5. Identifikacija proizvoda ribarstva i akvakulture provodi se pomoću jedne ili više od sljedećih metoda:
 - a) metoda imena - usporedbom imena proizvoda ribarstva i akvakulture navedenih u oznaci na maloprodajnoj ambalaži, na prijevoznoj ambalaži i/ili popratnom dokumentu, s imenom navedenim u popisu vrsta proizvoda ribarstva i akvakulture utvrđenih u ovom Tehničkom propisu;
 - b) vizualna metoda - uspoređujući izgled proizvoda ribarstva i akvakulture s karakteristikama navedenim u definiciji takvog proizvoda ribarstva i akvakulture ovog Tehničkog propisa i/ili u dokumentu koji se koristi kao osnova za proizvodnju proizvoda;
 - c) organoleptička metoda - uspoređujući organoleptička svojstva proizvoda ribarstva i akvakulture s karakteristikama navedenim u definiciji takvog proizvoda ribarstva i akvakulture ovog Tehničkog propisa i/ili u dokumentu koji se koristi kao osnova za proizvodnju proizvoda;
 - d) analitička metoda – ispitivanjem sukladnosti morfoloških, fizikalnih, kemijskih, biokemijskih i mikrobioloških svojstava proizvoda ribarstva i akvakulture s karakteristikama navedenim u definiciji takvog proizvoda ribarstva i akvakulture u ovom Tehničkom propisu i/ili u dokumentu koji se koristi kao osnova za proizvodnju proizvoda; utvrđujući da su svojstva identična autentičnim prirodnim uzorcima; pomoću metoda identifikacije vrste riba, vodenih beskralješnjaka i drugih vodenih životinja, kao i algi i drugih vodenih biljaka.
6. Organoleptička metoda primjenjuje se u slučaju da se proizvodi ribarstva i akvakulture ne mogu identificirati pomoću metode imena ili vizualne metode.
7. Analitička metoda primjenjuje se u slučaju da se proizvodi ribarstva i akvakulture ne mogu identificirati pomoću metode imena, vizualne metode ili organoleptičke metode.

IV. Pravila za kretanje proizvoda ribarstva i akvakulture na području Unije

8. Proizvodi ribarstva i akvakulture puštaju se u opticaj na području Unije ako zadovoljavaju zahtjeve ovog Tehničkog propisa i drugih primjenjivih tehničkih propisa Unije (tehnički propisi Carinske unije) i pod uvjetom da su položili ocjenu sukladnosti, sukladno Odjeljku XI ovog Tehničkog propisa.
9. Prilikom kretanja na području Unije, neprerađeni proizvodi ribarstva i akvakulture životinjskog podrijetla moraju biti popraćeni veterinarskom potvrdom koju izdaje ovlašteno tijelo u državi članici Unije (u daljnjem tekstu: "država članica") kao i dokumentaciju za otpremu.

Prerađeni proizvodi ribarstva i akvakulture životinjskog podrijetla koji se prevoze između država članica, koji podliježu obveznom veterinarskom pregledu (nadzoru), uvezeni iz trećih zemalja ili proizvedeni na području Unije, moraju biti popraćeni veterinarskom potvrdom koju izdaje ovlašteno tijelo u državi članici bez provođenja veterinarskog i zdravstvenog pregleda radi potvrđivanja epizootske sigurnosti.

Proizvodi ribarstva i akvakulture biljnog podrijetla koji se nalaze u optjecaju moraju biti popraćeni dokumentima o otpremi kako bi se osigurala njihova sljedivost.

Svaka šarža proizvoda ribarstva i akvakulture životinjskog podrijetla koja podliježe veterinarskom pregledu (nadzoru) uvozi se na područje Unije uz veterinarsku potvrdu koju izdaje nadležno tijelo zemlje otpreme.

10. Proizvodi ribarstva i akvakulture koji su u skladu sa zahtjevima ovog Tehničkog propisa i ostalih primjenjivih tehničkih propisa Unije (tehničkih propisa Carinske unije) i koji su prošli ocjenu sukladnosti moraju biti obilježeni jedinstvenom oznakom kretanja proizvoda za tržište Unije.
11. Na području Unije nije dopušteno distribuirati proizvode ribarstva i akvakulture koji ne udovoljavaju zahtjevima ovog Tehničkog propisa i ostalih primjenjivih tehničkih propisa Unije (tehnički propisi Carinske unije), uključujući proizvode ribarstva i akvakulture s isteklim rokom valjanosti.
12. Proizvodi ribarstva i akvakulture koji ne zadovoljavaju zahtjeve ovog Tehničkog propisa i drugih primjenjivih tehničkih propisa Unije (tehnički propisi Carinske unije), uključujući proizvode ribarstva i akvakulture s isteklim rokom trajanja, kao i proizvode ribarstva i akvakulture čiji vlasnik ne može potvrditi podrijetlo proizvoda ribarstva i akvakulture kako bi osigurao njihovu sljedivost, moraju biti povučeni iz opticaja od strane vlasnika proizvoda ribarstva i akvakulture, samostalno ili po uputi ovlaštenih tijela državne inspekcije (nadzora) u državi članici.

V. Sigurnosni zahtjevi za proizvode ribarstva i akvakulture

13. Proizvodi ribarstva i akvakulture moraju biti u skladu sa sigurnosnim zahtjevima utvrđenim u ovom odjeljku, sigurnosnim zahtjevima navedenim u Dodacima 1 do 6, kao i

zahtjevima utvrđenim u tehničkom propisu Carinske unije „O sigurnosti prehrambenih proizvoda“ (TR TS 021/2011).

14. Proizvodi ribarstva i akvakulture trebaju biti proizvedeni iz vodenih bioloških resursa, izvučeni (sakupljeni) iz područja sigurnog ulova (sakupljanja) u skladu s podacima iz planiranog praćenja sigurnosti vodenih bioloških resursa koje provode ovlaštena tijela država članica, i iz objekata akvakulture farmi (poduzeća) koji imaju sigurne veterinarske uvjete. Podatci o praćenju trebaju biti objavljeni putem interneta na službenim stranicama ovlaštenih tijela država članica.
15. Prehrambeni proizvodi akvakulture ne smiju sadržavati nikakve prirodne ili sintetske hormonske tvari ili genetski modificirane organizme.

Nakon puštanja u optjecaj na području Unije, maksimalne dopuštene razine rezidua veterinarskih lijekova, stimulansa za brži rast životinja (uključujući hormonske lijekove), lijekova (uključujući antimikrobne lijekove), čiji se sadržaj u prehrambenim proizvodima akvakulture životinjskog podrijetla prati na temelju informacija o njihovoj uporabi (osim levomicetina (kloramfenikola), tetraciklinskih skupina i bacitracina), koje osigurava proizvođač (ovlaštena osoba proizvođača, uvoznik), ne smiju premašiti dopuštene razine navedene u Dodatku 2. ovom Tehničkom propisu.

16. Nije dopušteno distribuirati sljedeće proizvode ribarstva i akvakulture na području Unije:
 - a) proizvodi od otrovne ribe iz obitelji Diodontidae, Molidae, Tetraodontidae i Canthigasteridae;
 - b) proizvodi koji ne odgovaraju karakteristikama konzumacije temeljenima na organoleptičkim pokazateljima;
 - c) smrznuti proizvodi, koji imaju temperaturu mase proizvoda višu od -18 °C;
 - d) proizvodi odmrznuti tijekom skladištenja;
 - e) proizvodi koji sadrže biotoksine koji su opasni za ljudsko zdravlje (fiktoksini).
17. Žive ribe koje pokazuju znakove gušenja treba prodavati kao sirovu ribu (svježa) ili ih treba poslati na preradu. U slučaju znakova gušenja žive ribe obitelji jesetri, potrebno ih je odmah proslijediti na vađenje utrobe.

Nije dopušteno prodavati slabo aktivne rakove, mekušce i bodljikaše, koji pokazuju samo određene znakove života, traumatizirane, zagađene blatom, pijeskom, proizvodima sirove nafte, algama ili školjkama, rakove koji prolaze kroz mitarenje i imaju mekane ljuske, ili nepotpune mekušce i bodljikaše.

Slabo aktivni rakovi koji pokazuju samo određene znakove života trebaju se odmah poslati na rashlađivanje, rezanje, kuhanje i/ili zamrzavanje.

Morski ježevi, rakovi, puževi i školjkaši trebaju biti poslani u prodaju i preradu dok su još živi.

Živi morski krastavci trebaju se izrezati odmah nakon ulova.

Žive kamenice trebaju biti raspoređene tako da je konkavni dio ljuske okrenut prema dolje, a žive kapice trebaju biti postavljene s konveksnim dijelom ljuske okrenutom prema dolje.

Odušci živih školjkaša moraju biti čvrsto zatvoreni ili malo otvoreni, ali trebali bi se zatvoriti prilikom kucanja.

Živi rakovi, bodljikaši i mekušci trebaju reagirati na mehanički stres.

Prije puštanja u optjecaj, živi školjkaši moraju biti podložni prekomjernoj izloženosti u centru za distribuciju i čišćenje.

Žive školjkaše ne smiju se ponovno uranjati u vodu ili prskati vodom nakon što su pakirani za prodaju.

18. Treba podijeliti ribu koja sadrži predmete opasne za ljudsko zdravlje u nekim svojim dijelovima, te se takvi dijelovi moraju ukloniti i naknadno odstraniti.
19. Potrebno je ispitati ulove vodenih bioloških resursa i prehrambenih proizvoda akvakulture životinjskog podrijetla na prisutnost parazita (parazitskih lezija). Parazitološki pokazatelji sigurnosti riba, rakova, mekušaca i njihovih prerađenih proizvoda navedeni su u Dodatku 3. ovog Tehničkog propisa.

Kad god se otkriju živi paraziti i njihove ličinke opasne za ljudsko zdravlje, ulovi bioloških vodenih resursa životinjskog podrijetla i prehrambeni proizvodi akvakulture životinjskog podrijetla moraju se dekontaminirati odgovarajućim metodama.

Kad god se otkriju živi paraziti i njihove ličinke opasne za ljudsko zdravlje u živoj ribi, živim vodenim beskralješnjacima, sirovoj ribi (svježa), svježim vodenom sisavcu, svježim vodenim beskralješnjacima, rashlađenim i zamrznutim proizvodima ribarstva i akvakulture životinjskog podrijetla, tada takvi proizvodi prije njihova puštanja u optjecaj moraju biti zamrznuti na temperaturu koja nije viša od - 20 ° C u svim dijelovima proizvoda tijekom najmanje 24 sata ili nije viša od - 35 ° C u razdoblju od najmanje 15 sati; druge metode dekontaminacije mogu se također koristiti za osiguranje sigurnosti proizvoda ribarstva i akvakulture.

20. Proizvodi ribarstva i akvakulture koji su namijenjeni za konzumaciju u čijim dijelovima djeluju vidljivi paraziti ne smiju se prodavati.
21. U slučaju neslaganja s obzirom na procjenu organoleptičkih svojstava neprerađenih proizvoda ribarstva i akvakulture životinjskog podrijetla, potrebno je odrediti ukupan hlapljivi bazni dušik.

Proizvodi ribarstva i akvakulture smatraju se neprikladnima za industrijsku preradu i konzumaciju u obliku hrane kad god prelaze sljedeće granične vrijednosti ukupnog hlapljivog baznog dušika:

- 25 mg dušika na 100 g mesa za vrste iz obitelji Scorpaenidae (bodeljke);
- 30 mg dušika na 100 g mesa za vrste iz obitelji Pleuronectidae (plosnatice), osim za vrstu Hippoglossus spp. (halibut);
- 35 mg dušika na 100 g mesa za druge vrste riba.

VI. Zahtjevi za proizvodne procese koji se odnose na proizvode ribarstva i akvakulture

22. Procesi proizvodnje proizvoda ribarstva i akvakulture moraju biti u skladu sa zahtjevima ovog Tehničkog propisa i odgovarajućim zahtjevima tehničkog propisa Carinske unije "O sigurnosti prehrambenih proizvoda" (TR TS 021/2011).

23. Zahtjevi za organizaciju proizvodnih pogona pri proizvodnji proizvoda ribarstva i akvakulture utvrđeni su u članku 14. Tehničkog propisa Carinske unije "O sigurnosti prehrambenih proizvoda" (TR TS 021/2011).
24. Posebni zahtjevi za organizaciju proizvodnih procesa u proizvodnim, prijemnim i transportnim plovilima i ribarskim plovilima (u daljnjem tekstu: plovila) uspostavljeni su u Odjeljku VII. ovog Tehničkog propisa.
25. Sigurnost proizvoda ribarstva i akvakulture tijekom proizvodnog procesa treba osigurati na sljedeći način:
 - a) tehnološkim procesima i postupcima provedbe u svim fazama (dijelovima) proizvodnje proizvoda ribarstva i akvakulture;
 - b) optimalnim slijedom tehnoloških procesa koji sprečavaju kontaminaciju (onečišćenje) proizvedenih proizvoda ribarstva i akvakulture;
 - c) praćenjem izvedbe tehničke opreme;
 - d) usklađenošću s uvjetima skladištenja hrane (jestivih) sirovina za proizvodnju proizvoda ribarstva i akvakulture, pakiranja i ambalažnih materijala;
 - e) održavanjem industrijskih objekata, tehnološke opreme i instrumenata koji se koriste u proizvodnji proizvoda ribarstva i akvakulture u stanju koje sprječava kontaminaciju (onečišćenje) proizvoda ribarstva i akvakulture;
 - f) odabirom metoda i učestalosti sanitarnog tretmana, dezinfekcije, dezinsekcije i deratizacije industrijskih objekata, sanitacija i dezinfekcija tehnološke opreme i instrumenata koji se koriste u proizvodnji proizvoda ribarstva i akvakulture. Sanitaciju, dezinfekciju, dezinsekciju i deratizaciju treba provoditi dovoljno često da se spriječi rizik od kontaminacije (onečišćenja) proizvoda ribarstva i akvakulture.
 - g) Proizvođač proizvoda određuje periodičnost sanitacije, dezinfekcije, dezinsekcije i deratizacije;
 - h) održavanjem i skladištenjem dokumentacije i evidencije koje potvrđuju sukladnost sa zahtjevima ovog Tehničkog propisa;
 - i) radom sigurnosnog sustava u procesu proizvodnje proizvoda ribarstva i akvakulture (industrijska inspekcija);
 - j) sljediivošću proizvoda ribarstva i akvakulture.
26. Oprema koja se koristi za proizvodnju smrznutih proizvoda ribarstva i akvakulture treba osigurati:
 - a) da je temperatura proizvoda ribarstva i akvakulture spuštena na temperaturu koja nije viša od -18°C ;
 - b) da se temperatura unutar mišićnog tkiva zamrznutih proizvoda ribarstva i akvakulture održava na razini koja ne prelazi -18°C kada se takvi proizvodi pohranjuju u teretne prostore, cisterne ili kontejnere.
27. Mjesto za rezanje neprerađenih proizvoda ribarstva i akvakulture trebalo bi biti opremljeno pitkom vodom ili čistom vodom.
28. Pitka voda i čista voda koriste se za hlađenje i stvaranje leda. Led bi trebao biti zaštićen od kontaminacije (onečišćenja).
29. Pri proizvodnji sirove ribe (svježe), slatkovodnih sisavaca, sirovih algi (svježi), svježih

vodenih biljaka i svježih vodenih beskralješnjaka moraju se poštivati sljedeći zahtjevi:

- a) Tijekom proizvodnog procesa potrebno je onemogućiti kontaminaciju (onečišćenje) riba, bodljikaša, mekušaca, rakova, vodenih sisavaca i drugih vodenih životinja, kao i algi i drugih vodenih biljaka te ih zaštititi od sunčeve svjetlosti i atmosferskih uvjeta, i osigurati odgovarajuću temperaturu skladištenja za proizvode ribarstva i akvakulture;
- b) U slučaju otkrivanja živih parazita i njihovih ličinki koje su opasne za ljudsko zdravlje, usputni ulov otrovnih riba, kontaminacije (onečišćenja) ulova s muljnim ili proizvodima sirove nafte, treba poduzeti mjere da se spriječi mogućnost puštanja u opticaj proizvoda ribarstva i akvakulture ako ne zadovoljavaju zahtjeve ovog Tehničkog propisa i drugih primjenjivih tehničkih propisa Unije (tehnički propisi Carinske unije).

30. U proizvodnji rashlađenih i površinski smrznutih proizvoda ribarstva i akvakulture treba se pridržavati sljedećih zahtjeva:

- a) nakon vađenja (sakupljanja), tuna, iglan, skuša, marlin, iglan i hrskavke moraju odmah biti iskrvljene;
- b) ribu iz obitelji jesetri (osim kečige) treba isušiti i podijeliti, a crijeva i sfinkter moraju biti uklonjeni;
- c) marinkama, ilishama, osmanima i khramulyama treba ukloniti utrobu (iznutrice, kavijar, mliječ i crni film treba pažljivo ukloniti i uništiti), glave divovskih lignji, ilisha i khramulya treba ukloniti i uništiti;
- d) somu duljine preko 53 cm treba ukloniti utrobu (iznutrice, kavijar, mliječ i crni film moraju biti pažljivo uklonjeni);
- e) štuki duljine preko 30 cm treba ukloniti utrobu (iznutrice, kavijar, mliječ i crni film moraju biti pažljivo uklonjeni);

31. U proizvodnji smrznutih proizvoda ribarstva i akvakulture treba se pridržavati sljedećih zahtjeva:

- Divovske lignje i hobotnice treba rezati, glave divovskih lignji ne smiju se koristiti za hranu;
- Kada se cefalotoraks ukloni iz jastoga, analni otvor se mora ukloniti;
- Kada se izreže morski krastavac, ticala i analni otvor moraju se ukloniti;
- Zamrzavanje se mora provesti sve dok temperatura ne dosegne više od $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ u masi proizvoda.
- Dopušteno je provesti postupak zamrzavanja u prirodnim uvjetima na mjestima vađenja (sakupljanja) s temperaturom zraka ne većom od $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ u dobro prozračenim područjima s ledom ili na protoku zraka, pod uvjetima koji osiguravaju sigurnost smrznutih proizvoda ribarstva i akvakulture. Ako temperatura pri prirodnom smrzavanju premašuje -18 ° , ribu treba dodatno smrznuti dok se ne postigne temperatura koja ne prelazi $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- Rashladne komore za hlađenje proizvoda ribarstva i akvakulture opremljene su termometrima i / ili automatskom regulacijom temperature zraka u

komori, kao i sredstvima za bilježenje temperature.

- Za podjelu po komadima tijekom pretpakiranja zamrznutih proizvoda ribarstva i akvakulture, temperatura se može povećati na razinu koja ne prelazi - 2 °C.
- Dubinska dehidracija zamrznutih proizvoda ribarstva i akvakulture ne smije prelaziti 10 posto mase ili površine proizvoda.

32. Udio vlage u težini mišićnog tkiva zamrznutih proizvoda ribarstva i akvakulture u glavnim vrstama komercijalnih riba i vodenih beskralješnjaka ne smije premašiti dopušteni standard za sadržaj vlage, kako je navedeno u Dodatku 7.

33. Pri proizvodnji smrznutih proizvoda ribarstva i akvakulture od ribe, težina glazure na tim proizvodima ne smije prelaziti 5 posto težine glaziranih proizvoda (uzimajući u obzir statističku pogrešku u postupku izračuna).

Pri proizvodnji zamrznutih proizvoda ribarstva i akvakulture od izrezanih ili ljuštenih rakova i njihovih prerađenih proizvoda, težina glazure na tim proizvodima ne bi smjela prelaziti 7 posto težine glaziranih proizvoda (uzimajući u obzir statističku pogrešku u postupku izračuna).

Pri proizvodnji zamrznutih proizvoda ribarstva i akvakulture od nepodijeljenih rakova, težina glazure na tim proizvodima ne bi smjela prelaziti 14 posto težine glaziranih proizvoda (uzimajući u obzir statističku pogrešku u postupku izračuna).

Pri proizvodnji smrznutih proizvoda ribarstva i akvakulture od ostalog proizvoda ribarstva i akvakulture, težina glazure na tim proizvodima ne smije prelaziti 8 posto težine glaziranih proizvoda (uzimajući u obzir statističku pogrešku u postupku izračuna).

Voda koja se koristi za glaziranje proizvoda ribarstva i akvakulture ili koja se rabi pri pripremanju otopina za glaziranje mora udovoljavati zahtjevima za pitku vodu propisanim zakonodavstvom države članice ili zahtjevima za čistu vodu koja odgovara istim mikrobiološkim standardima i higijenskim zahtjevima kao i pitka voda.

34. U proizvodnji slanih i mariniranih proizvoda ribarstva i akvakulture, neprerađeni proizvodi ribarstva i akvakulture koji se trebaju koristiti moraju ispunjavati zahtjeve ovog Tehničkog propisa i zahtjeve tehničkih propisa Carinske unije "O sigurnosti prehrambenih proizvoda" (TR TS 021/2011).

U proizvodnji slanih i mariniranih proizvoda ribarstva i akvakulture, riba iz ribnjaka teža od 1 kg mora se rezati prije soljenja.

U proizvodnji proizvoda ribarstva i akvakulture iz Tihog oceana (Dalekog Istoka), ribe iz obitelji salmonida s udjelom kuhinjske soli od manje od 5% te u proizvodnji proizvoda ribarstva i akvakulture iz obitelji pastrvki s udjelom kuhinjske soli od manje od 8 % potrebno je koristiti samo smrznute proizvode ribarstva i akvakulture.

35. U proizvodnji toplih i hladnih dimljenih proizvoda ribarstva i akvakulture, kao i blago dimljenih proizvoda ribarstva i akvakulture, neprerađeni proizvodi ribarstva i akvakulture životinjskog podrijetla koji bi se trebali koristiti moraju ispunjavati zahtjeve ovog Tehničkog propisa i zahtjeve tehničkog propisa Carinske unije „O sigurnosti prehrambenih proizvoda“ (TR TS 021/2011).

Toplo i hladno dimljeni proizvodi ribarstva i akvakulture kao i blago dimljeni proizvodi

ribarstva i akvakulture od indijskog šarana, somovki i bijelog tolstolobika smiju se proizvoditi tek nakon što se riba izreže.

Gotovi proizvodi od toplo i hladno dimljenih proizvoda ribarstva i akvakulture kao i blago dimljeni proizvodi ribarstva i akvakulture moraju se ohladiti na temperaturu koja ne prelazi 20 ° C, zapakirati i staviti u rashladnu komoru.

36. U proizvodnji kavijara treba se pridržavati sljedećih zahtjeva:

- a) ikra morske kapice i morskog ježa treba biti načinjena samo od ikre dobivene od živih morskih kapica i živih morskih ježeva;
- b) riblja se ikra treba sakupljati u čistim spremnicima i isporučivati u postrojenje za obradu u hladnom stanju;
- c) vrijeme između početka polaganja kavijara do njegove pasterizacije ne bi trebalo trajati duže od 2 sata;
- d) ikra ribe iz obitelji jesetri treba biti proizvedena samo od ikre dobivene od žive ribe koja ne pokazuje znakove gušenja;
- e) kada se ikra iz spremnika ili prijevozne ambalaže stavlja u maloprodajnu ambalažu, to se mora provesti pod uvjetima koji osiguravaju njenu sigurnost;
- f) nije dopušteno ponovno pakiranje ikre iz potrošačke ambalaže.

37. Neprerađeni proizvodi ribarstva i akvakulture koji će se koristiti u proizvodnji sušenih, sušenih i salamurenih, salamurenih i sušenih na zraku proizvoda ribarstva i akvakulture moraju ispunjavati zahtjeve ovog Tehničkog propisa i zahtjeve tehničkih propisa Carinske unije "O sigurnosti prehrambenih proizvoda"(TR TS 021/2011).

Sušeni i salamureni, salamureni i sušeni na zraku proizvodi ribarstva i akvakulture načinjeni od indijskog šarana i bijelog tolstolobika moraju biti napravljeni tek nakon što su izrezani.

38. Proizvodi ribarstva i akvakulture koji se koriste u proizvodnji konzervirane ribe i trajnih ribljih proizvoda trebaju ispunjavati zahtjeve ovog Tehničkog propisa i zahtjeve tehničkih propisa Carinske unije „O sigurnosti prehrambenih proizvoda“ (TR TS 021/2011).

Komponente (prehrambeni sastojci) koji se koriste u proizvodnji konzervirane ribe i trajnih ribljih proizvoda moraju biti u skladu sa zahtjevima tehničkih propisa Carinske unije „O sigurnosti prehrambenih proizvoda“ (TR TS 021/2011) i drugih primjenjivih tehničkih propisa Unije (tehnički propisi Carinske unije).

Nije dopušteno koristiti komponente (prehrambene sastojke) koji pokazuju znakove kvarenja ili razgradnje ili kontaminacije (onečišćenja).

U proizvodnji konzervirane ribe moraju biti ispunjeni sljedeći uvjeti:

- potrebno je provesti termičku obradu konzervirane ribe kako bi se osigurala sukladnost sa zahtjevima za mikrobiološke pokazatelje navedene u Tablici 5. Dodatka 1. ovom Tehničkom propisu;
- vrijeme između pretpakiranja proizvoda ribarstva i akvakulture i zatvaranja ne smije biti duže od 30 minuta, a vrijeme između pretpakiranja i sterilizacije ne smije biti duže od 60 minuta;
- u postupku zatvaranja ambalaže, stupanj čvrstoće treba biti

dovoljan da spriječi sekundarnu kontaminaciju (onečišćenje) proizvoda tijekom i nakon toplinske obrade;

- nakon toplinske obrade, konzerviranu ribu treba ohladiti na temperaturu skladištenja koju je odredio proizvođač u tehničkoj dokumentaciji za tu vrstu konzervirane ribe;
- konzervirana riba treba se pustiti u optjecaj tek nakon dobivanja pozitivnog rezultata uzorka u termostatu i nakon odbacivanja neispravnih limenki.

Kako bi se osigurala sigurnost konzervirane ribe u postupku proizvodnje, moraju biti ispunjeni sljedeći uvjeti:

- brodovi na kojima se proizvodi prirodna konzervirana riba iz ribljih jetra trebaju posjedovati laboratorijsku opremu i osoblje kako bi se omogućio nadzor nad proizvodnjom;
- opremu za sterilizaciju treba opremiti mjernim uređajima kao i uređajima za automatsko upravljanje i bilježenje;
- rezultati bilježenja parametara iz postupka sterilizacije, koji označavaju naziv konzervirane hrane, veličinu i vrstu ambalaže, broj sterilizacijske opreme, broj kuhanja, broj smjene i datum sterilizacije trebaju se čuvati šest mjeseci nakon završetka roka trajanja dotične konzervirane ribe.

39. Proizvodnja proizvoda ribarstva i akvakulture za dječju prehranu u prvoj godini života provodi se u specijaliziranim proizvodnim pogonima ili specijaliziranim radionicama ili na specijaliziranim linijama za preradu.

Proizvodnja proizvoda ribarstva i akvakulture za djecu od 1 do 3 godine, djecu predškolske i školske dobi može se obavljati u specijaliziranim proizvodnim pogonima ili u specijaliziranim radionicama ili na specijaliziranim linijama za preradu, ili tehnološkom opremom za proizvodnju proizvoda ribarstva i akvakulture za opću namjenu na početku smjene ili tijekom zasebne smjene pod uvjetom da je oprana i dezinficirana.

U proizvodnji konzerviranih proizvoda ribarstva i akvakulture za djecu svih dobnih skupina, vrijeme skladištenja u skladištu proizvođača s ciljem utvrđivanja mikrobiološke stabilnosti i sigurnosti mora biti najmanje 21 dan.

40. U proizvodnji proizvoda ribarstva i akvakulture za prehranu vrlo male djece nije dopuštena upotreba neprerađenih proizvoda ribarstva i akvakulture životinjskog podrijetla dobivenih iz kaveznog ribljeg uzgoja i bentoskih ribljih vrsta.

U proizvodnji proizvoda ribarstva i akvakulture za prehranu djece za djecu rane, predškolske i školske dobi nije dopuštena uporaba neprerađenih proizvoda ribarstva i akvakulture podvrgnutih višekratnom smržavanju.

U proizvodnji proizvoda ribarstva i akvakulture za dječju prehranu, nije dopuštena uporaba fosfata, pojačivača okusa, benzojeve kiseline, sorbinske kiseline i njihovih soli, niti uporaba složenih dodataka prehrani koji sadrže fosfate, pojačivače okusa, benzojevu kiselinu, sorbinsku kiselinu, njihove soli i etere, kao ni boje.

U proizvodnji proizvoda ribarstva i akvakulture za dječju prehranu nije dopuštena uporaba sljedećih prehrambenih (jestivih) sirovina:

- sirovina koje sadrže genetski modificirane organizme;
- sirovina pripremljenih pomoću stimulansa za brži rast životinja, uključujući hormonske pripravke;
- sirovina koje sadrže rezidualne količine antimikrobnih agensa (uzimajući u obzir

statističku pogrešku u postupku izračuna).

41. Trajni proizvodi ribarstva i akvakulture za vrlo malu djecu trebaju biti zapakirani u zapečaćenu maloprodajnu ambalažu s kapacitetom koji ne prelazi:

a) za dohranu koja se temelji na ribi - 0,13 kg;

b) za dohranu koja se temelji na ribi i biljkama ili na biljkama i ribi - 0,25 kg.

42. Riblji otpad koji nastaje u proizvodnji proizvoda ribarstva i akvakulture trebao bi se sakupljati u vodonepropusne označene spremnike i ukloniti iz proizvodnih prostorija kad se napune.

Riblji otpad trebao bi se skladištiti odvojeno od sirovina i gotovih proizvoda u spremnicima u rashladnim komorama. Dopušteno je skladištiti otpad bez hlađenja u zatvorenim spremnicima ne duže od 2 sata.

VII. Posebni zahtjevi za proizvodne postupke koji se obavljaju na plovilima

43. Na plovilima mora biti na raspolaganju sljedeće:

- zona prihvata rezervirana za prihvaćanje ulova vodenih bioloških resursa na brodu, koja štiti proizvode od sunčeve svjetlosti i atmosferskih uvjeta, od utjecaja grijaćih elemenata i bilo kojeg izvora kontaminacije (onečišćenja), na način da zona mora biti laka za čišćenje i dezinfekciju;
- sustav za prijenos ribe iz zone prihvata do radnih područja koja su dovoljno prostrana za organizaciju procesa proizvodnje, na način da su takva radna područja laka za čišćenje i dezinfekciju, i uređena tako da se onemogući kontaminacija (onečišćenje) proizvoda;
- zona za skladištenje gotovih proizvoda;
- mjesto za skladištenje ambalažnih materijala;
- posebna oprema za odlaganje ribljeg otpada i/ili komora za skladištenje ribljeg otpada;
- uređaj za dovod vode koji se nalazi na mjestu koje omogućava sprečavanje bilo kakvog kontakta sa sustavom opskrbe vodom;
- oprema za pranje ruku za osoblje uključeno u proces proizvodnje.

Plovila u kojima se sirova riba (svježa) i svježi vodeni sisavci skladište duže od 8 sati trebaju biti opremljena rashladnim prostorima, cisternama ili spremnicima koji se, ako je potrebno, trebaju hladiti ledom ili ohlađenom pitkom vodom ili čistom vodom tijekom razdoblja navedenog u tehničkoj dokumentaciji za proizvode ribarstva i akvakulture.

44. Plovila je potrebno opremiti kako bi se osiguralo da proizvodi ribarstva i akvakulture ne dolaze u dodir s kaljužom, otpadnim vodama, dimom, gorivom, proizvodima sirove nafte ili mazivima. Također ih je potrebno opremiti kako bi se osiguralo intenzivno otjecanje vode.

45. Radne površine i sva oprema koja dolazi u dodir s proizvodima ribarstva i akvakulture na plovilu mora biti izrađena od prikladnog materijala otpornog na koroziju čija je površina glatka i lako se čisti i dezinficira. Površinski premazi moraju biti čvrsti, netoksični i izrađeni od materijala namijenjenih za dodir s hranom.

46. Plovila namijenjena za skladištenje ulova vodenih bioloških resursa na više od 24 sata potrebno je opremiti odgovarajućim teretnim prostorima, cisternama ili spremnicima.

47. Teretni prostori moraju biti odvojeni od odjeljaka motora i od soba posade pregradama

koje sprečavaju kontaminaciju (onečišćenje) uskladištenih ulova vodenih bioloških resursa. Teretni prostori, cisterne i kontejneri trebaju osigurati skladištenje ulova vodenih bioloških resursa u odgovarajućim uvjetima, osiguravajući njihovu sigurnost i, ako je potrebno, onemogućujući njihov kontakt s vodom koja nastaje otapanjem leda.

48. Na plovilima opremljenima za hlađenje ulova vodenih bioloških resursa čistom morskom vodom, cisterne moraju biti opremljene uređajima koji osiguravaju i održavaju jedinstvenu temperaturu u svim dijelovima cisterne.
49. Ulove vodenih bioloških resursa potrebno je hladiti ledom ili ohlađenom vodom u roku od 1 sata nakon vađenja.

Ako nacrt plovila ne dozvoljava da se ulovi vodenih bioloških resursa hlade ledom ili ohlađenom vodom u roku od 1 sata nakon vađenja, dopušteno je istovariti ulove vodenih bioloških resursa bez leda (u odgovarajućim temperaturnim uvjetima). Takvi proizvodi moraju biti istovareni najkasnije 12 sati od vremena vađenja, a temperatura se mora održavati između -1°C i 4°C .

Kada se vodeni biološki resursi hlade vodom, moraju se uskladištiti na plovilu u čistoj, ohlađenoj vodi ne dulje od 3 dana.

50. Na plovilima bi se trebali osigurati uvjeti za sprečavanje kontakta i kontaminacije (onečišćenja) proizvoda od strane ptica, insekata i drugih životinja.
51. Ako se smrznuti proizvodi ribarstva i akvakulture proizvode na plovilu, plovila moraju biti opremljena sljedećim:
 - a) opremom za smrzavanje dovoljnog kapaciteta za brzo smanjenje temperature na -18° ;
 - b) opremom za hlađenje dovoljnog kapaciteta za skladištenje smrznutih proizvoda ribarstva i akvakulture u teretnim prostorima na temperaturi koja ne prelazi -18° . Teretni prostori moraju biti opremljeni termometrima i/ili sredstvima automatske regulacije temperature zraka unutar teretnog prostora, kao i sredstvima za bilježenje temperature.
52. Prije utovara ulova vodenih bioloških resursa, moraju se dezinficirati unutarnji zidovi i stropovi teretnih prostora.

VIII. Zahtjevi za skladištenje, prijevoz, prodaju i odlaganje proizvoda ribarstva i akvakulture

53. Proizvođači su obvezni provoditi skladištenje, prijevoz i prodaju proizvoda ribarstva i akvakulture na način da ti proizvodi ispunjavaju zahtjeve ovog Tehničkog propisa i drugih primjenjivih tehničkih propisa Unije (tehnički propisi Carinske unije).
54. Skladištenje, prijevoz, prodaja i odlaganje proizvoda ribarstva i akvakulture mora biti u skladu sa zahtjevima ovog Tehničkog propisa i zahtjevima tehničkih propisa Carinske unije „O sigurnosti prehrambenih proizvoda“ (TR TS 021/2011).
55. Materijali koji dolaze u dodir s proizvodima ribarstva i akvakulture tijekom skladištenja, prijevoza i prodaje moraju biti u skladu sa sigurnosnim zahtjevima za materijale koji dolaze u dodir s hranom.

56. Smrznuti proizvodi ribarstva i akvakulture ne smiju se odmrznuti tijekom skladištenja, prijevoza i prodaje.
57. Pri skladištenju proizvoda ribarstva i akvakulture potrebno je pridržavati se uvjeta skladištenja koje je odredio proizvođač, uključujući sljedeće uvjete:
- rashlađeni proizvodi ribarstva i akvakulture trebaju se skladištiti na temperaturi koja ne prelazi 5°C , ali je viša od temperature zamrzavanja tkivne tekućine;
 - smrznuti proizvodi ribarstva i akvakulture moraju se skladištiti na temperaturi koja ne prelazi -18°C ;
 - površinski smrznuti proizvodi ribarstva i akvakulture moraju se skladištiti na temperaturi između -3°C i -5°C ;
 - žive ribe i živi vodeni beskralješnjaci moraju se držati u uvjetima koji osiguravaju da ostanu živi i sprečavaju ograničavanje roka trajanja. Kontejneri za skladištenje takve žive ribe i živih vodenih beskralješnjaka moraju biti izrađeni od materijala koji ne utječu na kakvoću vode.
58. U rashladnim komorama, proizvodi ribarstva i akvakulture moraju biti složeni na stalke ili palete koji se moraju podići najmanje 8 do 10 cm iznad poda. Udaljenost proizvoda od zidova i rashladnih uređaja mora biti najmanje 30 cm. Između složenih proizvoda treba ostaviti prostora za prolaz kako bi se omogućio nesmetan pristup proizvodnji.
59. Rashladne komore za skladištenje proizvoda ribarstva i akvakulture moraju biti opremljene termometrima i/ili sredstvima za automatsku regulaciju temperature zraka u komori, kao i sredstvima za bilježenje temperatura.
60. Tijekom skladištenja, proizvodi ribarstva i akvakulture moraju se grupirati prema vrsti, namjeni (prodaja ili prerada) i toplinskom stanju (rashlađeni, površinski smrznuti, smrznuti).
61. Tijekom utovara ili istovara proizvoda ribarstva i akvakulture, temperatura zraka u rashladnim komorama ne smije se povećati za više od 5°C , dok oscilacije temperature zraka tijekom skladištenja, prijevoza i prodaje ribljih proizvoda ne smiju prelaziti 2°C .
62. Rashlađeni, površinski smrznuti i smrznuti proizvodi ribarstva i akvakulture ne smiju se skladištiti u nerashlađenim prostorima prije njihovog utovara u vozilo i/ili kontejner.
63. Vozila i kontejneri namijenjeni za prijevoz proizvoda ribarstva i akvakulture moraju biti opremljeni postrojenjima koja omogućuju praćenje i bilježenje utvrđenih temperaturnih uvjeta.
64. Nije dopušten prijevoz proizvoda ribarstva i akvakulture u rasutom stanju, bez uporabe prijevozne i i/ili maloprodajne ambalaže.
65. Teretni odjeljci u vozilima i kontejnerima moraju se redovito čistiti i dezinficirati u vremenskim razmacima koji su nužni kako bi se osiguralo da ne postanu izvor kontaminacije (onečišćenja) proizvoda.
66. Unutarnje površine vozila moraju biti glatke i lake za čistiti i dezinficirati.
67. U maloprodajnim i veleprodajnim trgovačkim poduzećima nije dopušteno prepakirati proizvode ribarstva i akvakulture koji su vakuumirani ili u uvjetima modificirane atmosfere kada su proizvodi ribarstva i akvakulture prethodno bili vakuumski pakirani

ili pakirani u uvjetima modificirane atmosfere.

IX. Zahtjevi za pakiranje i označavanje proizvoda ribarstva i akvakulture

68. Pakiranje proizvoda ribarstva i akvakulture mora biti u skladu sa zahtjevima ovog Tehničkog propisa i zahtjevima tehničkih propisa Carinske unije o sigurnosti pakiranja (TR TS 005/2011).
69. Proizvodi ribarstva i akvakulture moraju se pakirati u uvjetima koji sprječavaju kontaminaciju (onečišćenje) proizvoda.
70. Pakiranje proizvoda ribarstva i akvakulture treba:
- osigurati sigurnost proizvoda ribarstva i akvakulture i nepromjenjivost njihovih organoleptičkih svojstava tijekom roka trajanja takvih proizvoda;
 - koristiti materijale koji ispunjavaju zahtjeve za materijale koji dolaze u dodir s hranom;
 - skladištiti u zasebnoj sobi u uvjetima koji osiguravaju sigurnost proizvoda ribarstva i akvakulture. Na plovilima je dopušteno skladištiti ambalažu u teretnom prostoru u uvjetima koji osiguravaju njezinu sigurnost.
71. Ambalaža koja se koristi za skladištenje proizvoda ribarstva i akvakulture hlađenih ledom treba uključivati sredstva kojima se osigurava odvođenje otopljene vode.
72. Označavanje proizvoda ribarstva i akvakulture mora biti u skladu sa zahtjevima tehničkih propisa Carinske unije 'Prehrambeni proizvodi i njihovo označavanje' (TR TS 022/2011).
- Informacije koje se navode u označavanju proizvoda ribarstva i akvakulture trebaju biti na ruskom jeziku i, kako je propisano zakonodavstvom država članica, na službenom jeziku (jezicima) države članice na čijem se području proizvodi ribarstva i akvakulture prodaju, osim u slučajevima navedenim u članku 4. stavak 4.8. točka 3. tehničkog propisa Carinske unije "Prehrambeni proizvodi i njihovo označavanje" (TR TS 022/2011).
- Odredbe točke 73. ovog Tehničkog propisa i članka 4. stavak 4.4. točke 3. tehničkog propisa Carinske unije "Prehrambeni proizvodi i njihovo označavanje" (TR TS 022/2011) u vezi s informacijama o proizvodima ribarstva i akvakulture koji se pakiraju u nazočnosti potrošača, moraju se priopćiti potrošaču na bilo koji način koji im omogućuje da donesu informiranu odluku o tim proizvodima.
73. Oznake pakiranih proizvoda ribarstva i akvakulture trebaju sadržavati sljedeće podatke:
- naziv proizvoda ribarstva i akvakulture, koji uključuje:
 - vrsta proizvoda ribarstva i akvakulture (na primjer, 'kulinarski riblji poluproizvod' ili 'konzervirana riba');
 - zoološki naziv vrste vodenog biološkog resursa ili predmeta akvakulture (na primjer, 'Grenlandski halibut');
 - način rezanja proizvoda ribarstva i akvakulture (na primjer, 'file bakalara', 'leđa kolje', 'trup sleđa');

– način prerade (na primjer, 'pasterizirana', 'marinirana', 'od ostataka').

Za lažne proizvode ribarstva i akvakulture, informacije o imitaciji moraju se navesti u nazivu ili nakon crtice koja slijedi iza naziva, u istom fontu i fontu iste veličine koji se koristi za detaljan naziv proizvoda;

- b) za neprerađene proizvode ribarstva i akvakulture - podatci o području ulova, vađenju ili odgovarajućim akvakulturnim objektima;
- c) podatci o sastavu proizvoda ribarstva i akvakulture;
- d) naziv i lokacija proizvođača ili puni naziv i lokacija pojedinačnog proizvodnog poduzetnika, naziv i lokacija ovlaštene osobe proizvođača (ako je primjenjivo), naziv i lokacija uvoznika;
- e) datum proizvodnje proizvoda ribarstva i akvakulture (za proizvode koji nisu zapakirani na mjestu proizvodnje, treba dodatno naznačiti i datum pakiranja).

Obilježavanje proizvoda ribarstva i akvakulture koji nisu bili pakirani na mjestu proizvodnje (osim u slučajevima pakiranja proizvoda ribarstva i akvakulture u pakiranju za potrošače u maloprodajnim organizacijama) treba sadržavati informacije o proizvođaču i pravnoj osobi ili poduzetniku koji je pakirao proizvode ribarstva i akvakulture izvan mjesta proizvodnje za daljnju prodaju ili po narudžbi druge pravne osobe ili poduzetnika;

- f) rok trajanja proizvoda ribarstva i akvakulture (osim živih riba i živih vodenih beskralješnjaka);
- g) uvjeti za skladištenje proizvoda ribarstva i akvakulture;
- h) neto težina (za smrznute glazirane proizvode ribarstva i akvakulture - neto težina smrznutog proizvoda ribarstva i akvakulture bez glazure);
- i) informacije o uporabi ionizirajućeg zračenja (kada se koristi);
- j) promijenjeni sastav plinova unutar pakiranja za potrošače proizvoda ribarstva i akvakulture (kada se koristi);
- k) prisutnost vakuma, osim za konzerviranu ribu (kada se koristi);
- l) preporuke o korištenju proizvoda ribarstva i akvakulture (uključujući pripremu) u slučajevima kada je korištenje bez takvih preporuka otežano ili može naštetiti zdravlju potrošača ili dovodi do smanjenja ili gubitka okusa takvih proizvoda ribarstva i akvakulture;
- m) uporaba riba s promjenama u mrijestu u proizvodnji proizvoda ribarstva i akvakulture (u proizvodnji konzervirane ribe);
- n) informacije o smrzavanju ribljih proizvoda;
- o) udio glazure u težini, kao postotak (za smrznute glazirane proizvode ribarstva i akvakulture);
- p) prehrambene vrijednosti (za prerađene proizvode ribarstva i akvakulture);
- q) informacije o prisutnosti komponenti dobivenih od genetski modificiranih organizama u proizvodima ribarstva i akvakulture;

r) jedinstvena oznaka kretanja proizvoda unutar tržišta Unije.

74. Naziv, datum proizvodnje, rok trajanja, uvjeti skladištenja proizvoda ribarstva i akvakulture te informacije o prisutnosti alergena u proizvodima ribarstva i akvakulture trebaju biti prikazani na maloprodajnoj ambalaži i/ili etiketi koje je teško ukloniti s maloprodajne ambalaže. Ostale informacije trebaju biti prikazane na maloprodajnoj ambalaži i/ili na etiketi i/ili na oznaci umetnutoj u ili priloženoj svakoj jedinici ambalaže.
75. Označavanje proizvoda ribarstva i akvakulture za dječju prehranu mora sadržavati informacije koje navode da je proizvod prehrambeni proizvod za vrlo malu djecu ili prehrambeni proizvod za djecu predškolske i školske dobi.

Označavanje namirnica za dohranu na biljnoj i ribljoj osnovi, ribljoj osnovi ili ribljoj i biljnoj osnovi treba dodatno sadržavati preporučene uvjete uvođenja ovog proizvoda u prehranu vrlo male djece:

- namirnice za dohranu koje sadržavaju biljke i ribu, ribu ili ribu i biljke izrađene od bakalara, oslića, smuđa, riba iz obitelji salmonidae, kolje, bakalarke, cipla i drugih vrsta oceanskih, morskih i slatkovodnih riba - djeca iznad 8 mjeseci;
- kašica od konzervirane ribe (veličina čestica do 1,5 mm, dopušteno je do 20% čestica veličine do 3 mm) - djeca iznad 8 mjeseci;
- kašica od konzervirane ribe s komadićima (veličina čestica do 3 mm, dopušteno je do 20% čestica veličine do 5 mm) - djeca iznad 9 mjeseci.

76. Označavanje treba sadržavati sljedeće dodatne informacije za sljedeće skupine proizvoda ribarstva i akvakulture:

- a) žive ribe: ribe iz obitelji jesetri - riječi „zamijetite li znakove gušenja, odmah izvadite utrobu i uklonite sfinkter“;
- b) smrznuti riblji proizvodi:
 - razred (ako je dostupno) ili kategorija (za smrznute riblje filee);
 - neto težina proizvoda ribarstva i akvakulture bez glazure (za smrznute glazirane proizvode ribarstva i akvakulture);
- c) proizvodi ribarstva i akvakulture proizvedeni od smrznutih proizvoda ribarstva i akvakulture - riječi 'proizvedeni od smrznute sirovine';
- d) topli i hladni dimljeni riblji proizvodi, kao i blago dimljeni proizvodi ribarstva i akvakulture, pri čemu se pripravci za dimljenje koriste u proizvodnom procesu - informacije o uporabi proizvoda za dimljenje;
- e) kulinarski riblji proizvodi - riječi 'proizvod je spreman za konzumaciju';
- f) imitacije proizvoda ribarstva i akvakulture - informacije o imitaciji;
- g) kulinarski riblji poluproizvodi - riječi "kulinarski poluproizvodi";
- h) konzervirana riba - na vanjskoj strani konzerve treba utisnuti ili ispisati neizbrisivom bojom sljedeće simbole:
 - datum proizvodnje: dan u dvoznamenkastom obliku ('0' se stavlja ispred brojeva do '9'), mjesec u dvoznamenkastom obliku ('0' se stavlja ispred brojeva do '9'), godina u dvoznamenkastom obliku koja se stavlja posljednja;

- oznaka asortimana (od jednog do tri znaka - znamenke ili slova, osim slova 'P') i broj proizvodnog poduzeća (od jednog do tri znaka - znamenke i slova) (ako je dostupno);
- broj smjene (jedna znamenka) i indeks riblje industrije (slovo "P").

Kada se navodi datum proizvodnje, oznaka asortimana, broj proizvođača, broj smjene i indeks riblje industrije, između njih treba ostaviti razmak od jednog ili dva znaka.

Kod označavanja limenki s litografijom, podatci koji nisu prisutni na litografiji moraju se staviti na poklopac (dno) limenke, pod uvjetom da je datum proizvodnje označen prije bilo kojeg drugog podatka. Dopušteno je izostaviti indeks riblje industrije u sljedećim slučajevima:

i) kavijar:

- vrsta ribe od koje je dobiven kavijar;
- granulirani kavijar, proizveden od smrznutog kavijara ribe iz obitelji salmonidae - riječi 'proizveden od smrznute sirovine';
- kavijar dobiven od hibrida ribe iz obitelji jesetri - naziv hibrida ili kombinacije vrsta vodenih bioloških resursa (na primjer, riječi 'zrnati kavijar od ruske jesetre i lenške jesetre').

77. Označavanje proizvoda ribarstva i akvakulture u transportnoj ambalaži mora biti u skladu sa zahtjevima tehničkog propisa Carinske unije 'Prehrambeni proizvodi i njihovo označavanje' (TR TS 022/2011).

X. Osiguravanje sukladnosti proizvoda ribarstva i akvakulture sa sigurnosnim zahtjevima

78. Sukladnost proizvoda ribarstva i akvakulture s ovim tehničkim propisom osigurava se sukladnošću sa zahtjevima dotičnog propisa, zahtjevima tehničkog propisa Carinske unije 'O sigurnosti prehrambenih proizvoda' (TR TS 021/2011) i drugim primjenjivim tehničkim propisima Unije (tehnički propisi Carinske unije).

79. Metode ispitivanja (testovi) i mjerenja utvrđeni su u standardima sukladno popisu standarda koji sadržavaju pravila i metode ispitivanja (testova) i mjerenja, uključujući pravila o uzorkovanju koja omogućuju primjenu i provedbu ovog Tehničkog propisa i procjenu sukladnosti proizvoda.

XI. Ocjena sukladnosti proizvoda ribarstva i akvakulture

80. Prije puštanja u opticaj unutar teritorija Unije, proizvodi ribarstva i akvakulture podliježu ocjeni sukladnosti.

81. Ocjena sukladnosti proizvoda ribarstva i akvakulture, osim proizvoda navedenih u točki 84. ovog Tehničkog propisa, u skladu sa zahtjevima ovog Tehničkog propisa i ostalih primjenjivih tehničkih propisa Unije (tehnički propisi Carinske unije) mora se provesti u sljedećim oblicima:

- a) potvrda o sukladnosti proizvoda ribarstva i akvakulture, s izuzetkom

proizvoda ribarstva i akvakulture za prehranu djece, novih vrsta proizvoda ribarstva i akvakulture, neprerađenih proizvoda ribarstva i akvakulture životinjskog podrijetla (uključujući živu ribu i žive vodene beskralješnjake);

- b) nacionalna registracija novih vrsta proizvoda ribarstva i akvakulture i proizvoda ribarstva i akvakulture za prehranu djece, osim za neprerađene proizvode ribarstva i akvakulture životinjskog podrijetla koji su namijenjeni prehrani djece, u skladu s odredbama tehničkog propisa Carinske unije 'O sigurnosti prehrambenih proizvoda' (TR TS 021/2011);
 - c) veterinarsko i zdravstveno ispitivanje neprerađenih proizvoda ribarstva i akvakulture životinjskog podrijetla, žive ribe i živih vodenih beskralješnjaka.
82. Sukladnost proizvodnje, skladištenja, prijevoza, prodaje i zbrinjavanja proizvoda ribarstva i akvakulture sa zahtjevima ovog Tehničkog propisa i drugih primjenjivih tehničkih propisa Unije (tehnički propisi Carinske unije) mora se ocijeniti u obliku državne inspekcije (nadzor) usklađenosti sa zahtjevima utvrđenim u ovom Tehničkom propisu i drugim primjenjivim tehničkim propisima Unije (tehnički propisi Carinske unije), osim za proizvodnju proizvoda ribarstva i akvakulture navedenih u točki 83. ovog Tehničkog propisa.
83. Sukladnost proizvodnje i prerade prehrambenih proizvoda akvakulture životinjskog podrijetla i ulova vodenih bioloških resursa životinjskog podrijetla ocjenjuje se u obliku nacionalne registracije proizvodnih postrojenja u skladu s odredbama tehničkog propisa Carinske unije 'O sigurnosti prehrambenih proizvoda' (TR TS 021/2011).
84. Sukladnost proizvoda ribarstva i akvakulture iz neindustrijske proizvodnje i proizvoda ribarstva i akvakulture iz ugostiteljskih poduzeća (javne ugostiteljske usluge) namijenjenih prodaji tijekom pružanja usluga, kao i prodaje navedenih proizvoda ribarstva i akvakulture procjenjuje se u obliku državnog nadzora (inspekcije) usklađenosti sa zahtjevima ovog Tehničkog propisa i drugih primjenjivih tehničkih propisa Unije (tehnički propisi Carinske unije).
85. Sukladnost proizvoda ribarstva i akvakulture životinjskog podrijetla iz neindustrijske proizvodnje sa zahtjevima ovog Tehničkog propisa i drugih primjenjivih tehničkih propisa Unije (tehnički propisi Carinske unije) može se procijeniti u obliku veterinarskog i zdravstvenog pregleda.
86. Veterinarski i zdravstveni pregled neprerađenih proizvoda ribarstva i akvakulture životinjskog podrijetla, žive ribe, živih vodenih beskralješnjaka i obrade rezultata pregleda provodi se u skladu s tehničkim propisom Carinske unije 'O sigurnosti prehrambenih proizvoda' (TR TS 021/2011) u dijelu koji se odnosi na veterinarski i zdravstveni pregled.
87. Potvrda o sukladnosti proizvoda ribarstva i akvakulture daje se u obliku izjave o sukladnosti prema obrascima 3d, 4d ili 6d.
88. Kod izjave o sukladnosti proizvoda ribarstva i akvakulture, podnositelji zahtjeva mogu biti pravne osobe ili pojedinci registrirani kao pojedinačni poduzetnici na području države članice u skladu sa zakonodavstvom iste, koji su proizvođači, prodavači ili osobe ovlaštene od strane proizvođača.
89. Izjava o sukladnosti serijski proizvedenih proizvoda ribarstva i akvakulture daje se

u skladu s obrascima 3d i 6d, dok se obrazac 4d odnosi na šaržu proizvoda ribarstva i akvakulture.

90. U izjavi o sukladnosti proizvoda ribarstva i akvakulture, podnositelji zahtjeva mogu uključiti:
- a) za obrasce 3d i 6d - proizvođač (osoba ovlaštena od strane proizvođača);
 - b) za obrazac 4d - proizvođač (osoba ovlaštena od strane proizvođača) ili prodavač.
91. Izbor obrazaca za izjavu o sukladnosti proizvoda ribarstva i akvakulture donosi podnositelj zahtjeva.
92. Izjavu o sukladnosti proizvoda ribarstva i akvakulture prema obrascima 3d, 4d i 6d daje podnositelj zahtjeva na temelju vlastitih dokaza kao i dokaza koji su pribavili od ovlaštenog laboratorija (centra) za ispitivanje, koji je upisan u jedinstveni registar tijela za ocjenu sukladnosti u Uniji.
93. U izjavi o sukladnosti proizvoda ribarstva i akvakulture, podnositelj zahtjeva:
- a) sastavlja i analizira dokumente koji potvrđuju sukladnost proizvoda ribarstva i akvakulture sa zahtjevima ovog Tehničkog propisa, uključujući:
 - preslike dokumenata koji potvrđuju nacionalnu registraciju pravne osobe ili pojedinog poduzetnika;
 - dokument koji se koristi kao osnova za proizvodnju proizvoda ribarstva i akvakulture (ako je dostupan);
 - izvješća o pregledima (ispitivanjima) proizvoda ribarstva i akvakulture, koja potvrđuju sukladnost sa zahtjevima ovog Tehničkog propisa i drugih primjenjivih tehničkih propisa Unije (tehnički propisi Carinske unije);
 - ugovor (ugovor o nabavi) ili dokumentacija o otpremi (za obrazac 4d) (ako su dostupni);
 - dokument kojim se potvrđuje sigurnost neprerađenih proizvoda ribarstva i akvakulture životinjskog podrijetla na temelju rezultata veterinarskih i zdravstvenih pregleda;
 - certifikat za sustav upravljanja kvalitetom i sigurnost (preslika certifikata) (za obrazac 6d);
 - drugi dokumenti po izboru podnositelja zahtjeva koji služe kao osnova za potvrdu sukladnosti proizvoda ribarstva i akvakulture sa zahtjevima ovog Tehničkog propisa i ostalih primjenjivih tehničkih propisa Unije (tehnički propisi Carinske unije) (ako je primjenjivo);
 - b) provodi utvrđivanje proizvoda ribarstva i akvakulture u skladu s Odjeljkom III. ovog Tehničkog propisa;
 - c) angažira pregled proizvodnje i poduzima sve potrebne mjere koje osiguravaju da proizvodnja proizvoda ribarstva i akvakulture ispunjava zahtjeve ovog Tehničkog propisa (za obrasce 3d i 6d);
 - d) poduzima sve potrebne mjere koje osiguravaju stabilnost sustava upravljanja kvalitetom i sigurnošću (za obrazac 6d);
 - e) donosi izjavu o sukladnosti, koja je sastavljena u skladu s jedinstvenim oblikom i pravilima, koji su odobreni Odlukom Odbora Euroazijske ekonomske komisije od 25. prosinca 2012., br. 293;

- f) prikazuje jedinstvenu oznaku kretanja proizvoda za tržište Unije.
94. Nakon završetka postupaka ocjenjivanja sukladnosti, podnositelj zahtjeva sastavlja skup dokumenata, uključujući sljedeće:
- a) dokumente navedene u dijelu (a) točke 93. ovog Tehničkog propisa;
 - b) izvješće(a) o pregledima (ispitivanjima) provedenima od strane ovlaštenog laboratorija (centra) za ispitivanje, upisanog u jedinstveni registar tijela za ocjenjivanje sukladnosti u Uniji;
 - c) registrirana izjava o sukladnosti.
95. Izjava o sukladnosti podliježe registraciji na način propisan Odlukom Odbora Euroazijske ekonomske komisije od 9. travnja 2013., br. 76.
96. Valjanost izjave o sukladnosti u slučaju izjave o sukladnosti proizvoda ribarstva i akvakulture prema obrascu 3d nije duža od 3 godine, a u slučaju obrasca 6d, nije duža od 5 godina. Valjanost izjave o usklađenosti za pošiljku proizvoda ribarstva i akvakulture (obrazac 4d) utvrđuje podnositelj zahtjeva, ali ne smije prijeći rok trajanja dotičnih proizvoda ribarstva i akvakulture.
97. Tijelo za certificiranje sustava upravljanja provjerava stabilnost sustava upravljanja kvalitetom i sigurnošću (za obrazac 6d).
98. Skup dokumenata naveden u točki 94. ovog Tehničkog propisa vodi podnositelj zahtjeva za sljedeća razdoblja:
- a) za proizvode u masovnoj proizvodnji - najmanje 5 godina od datuma prestanka valjanosti izjave;
 - b) za šaržu proizvoda - najmanje 5 godina od završetka prodaje šarže dotičnih proizvoda ribarstva i akvakulture.

XII. Označavanje proizvoda ribarstva i akvakulture jedinstvenom oznakom kretanja proizvoda za tržište Unije

99. Proizvodi ribarstva i akvakulture koji udovoljavaju sigurnosnim zahtjevima navedenim u ovom Tehničkom propisu i drugim primjenjivim tehničkim propisima Unije (tehnički propisi Carinske unije) i koji su podvrgnuti postupku ocjene sukladnosti u skladu s odredbama ovog Tehničkog propisa označavaju se jedinstvenom oznakom kretanja proizvoda za tržište Unije.
100. Označavanje jedinstvenom oznakom kretanja proizvoda za tržište Unije provodi se prije puštanja proizvoda ribarstva i akvakulture u promet na području Unije.
101. Jedinstvena oznaka kretanja proizvoda za tržište Unije stavlja se na svaku jedinicu proizvoda ribarstva i akvakulture (maloprodajna ambalaža i prijevozna ambalaža, etiketa) na bilo koji način koji osigurava jasnoću i čitljivost tijekom trajanja tih proizvoda.
- Ako nije moguće staviti jedinstvenu oznaku kretanja proizvoda za tržište Unije na maloprodajnu i prijevoznu ambalažu ili etiketu, ista se može staviti na popratne dokumente.
102. Označavanje proizvoda ribarstva i akvakulture jedinstvenom oznakom kretanja proizvoda

za tržište Unije potvrđuje sukladnost proizvoda ribarstva i akvakulture sa zahtjevima ovog Tehničkog propisa i drugih primjenjivih tehničkih propisa Unije (tehnički propisi Carinske unije).

XIII. Državna inspekcija (nadzor) usklađenosti sa zahtjevima ovog Tehničkog propisa

103. Državna inspekcija (nadzor) usklađenosti sa zahtjevima ovog Tehničkog propisa vezano za proizvode ribarstva i akvakulture te povezane procese proizvodnje, skladištenja, prijevoza, prodaje i odlaganja provodi se u skladu sa zakonodavstvom dotične države članice.

XIV. Izjava o odricanju od odgovornosti

104. Nadležna tijela država članica dužna su poduzimati sve mjere kojima se ograničava i zabranjuje puštanje u optjecaj proizvoda ribarstva i akvakulture na područje Unije kad takvi proizvodi ne ispunjavaju zahtjeve ovog Tehničkog propisa i drugih primjenjivih tehničkih propisa Unije (tehnički propisi Carinske unije) te povući takve proizvode iz optjecaja.

U tom slučaju, nadležno tijelo države članice dužno je obavijestiti nadležna tijela drugih država članica o donošenju odgovarajuće odluke, navodeći razlog za donošenje odluke i iznoseći dokaze kako bi pojasnilo nužnost usvajanja odgovarajućih mjera.

[pečat: Euroazijska ekonomska komisija, za dokument]

DODATAK 1.

Tehničkom propisu Euroazijske
 ekonomske unije „O sigurnosti riba i ribljih
 proizvoda“
 (TR EAEU 040/2016)

Mikrobiološke sigurnosne norme

Tablica 1.

Mikrobiološke sigurnosne norme proizvoda ribarstva i akvakulture

Pokazatelj	Dozvoljena razina	Napomene
1	2	3
Broj mezofilnih aerobnih bakterija i fakultativnih anaeroba, CFU / g, ne više od	1 x 10 ³	kuhani i smrznuti proizvodi ribarstva i akvakulture - strukturirani proizvodi (surimi štapići i ostali) ikra od Acipenseridae, granulirana, pasterizirana
	5 x 10 ³	ikra od drugih riba, pasterizirana suhi proizvodi ribarstva i akvakulture od ulova vodenih bioloških resursa u morima - hidrolizati od dagnji školjkaši (dagnje, kamenice, kapice, itd.), živi

Pokazatelj	Dozvoljena razina	Napomene
1	2	3

džemovi od morske trave

1 x 10⁴

toplo dimljeni proizvodi ribarstva i akvakulture, uklj. smrznute proizvode

hladno dimljeni proizvodi ribarstva i akvakulture (uklj. smrznute proizvode), nerezani

kulinarski proizvodi podvrgnuti termičkoj obradi, uključujući zamrznute proizvode - ribu i punjenja, paste, paštete, pečene, pržene, kuhane, u umacima itd., također sa sastojcima na bazi brašna (peciva, peljmeni itd.)

kulinarski proizvodi koji nisu podvrgnuti termičkoj obradi nakon miješanja; salate od ribe i plodova mora, bez preljeva

kulinarski proizvodi od kavijara, podvrgnuti termičkoj obradi

ikra od Acipenseridae, granulirana, konzervirana, prešana

lažni kavijar, uklj. one na bazi proteina

kuhani i smrznuti proizvodi ribarstva i akvakulture - jela od mesa dagnje

2 x 10⁴

kuhani i smrznuti proizvodi ribarstva i akvakulture - zamrznuta gotova jela od ribe za ručak i međuobrok, valjane palačinke s ribom, punjenje ribom, uklj. vakuumski pakirane proizvode

kuhani i smrznuti proizvodi ribarstva i akvakulture - rakovi, meso mekušaca, jela od mesa školjkaša, jela od mesa kozica, rakova, krila

sušeni i salamureni proizvodi ribarstva i akvakulture od morskih

beskralježnjaka

3 x 10⁴

hladno dimljeni proizvodi ribarstva i

akvakulture, također smrznute ribe, izrezani (također

Pokazatelj	Dozvoljena razina	Napomene
1	2	3

filetirani (porcionirani, spremni za posluživanje))

7,5 x 10⁴

hladno dimljeni proizvodi ribarstva i akvakulture, također smrznute ribe, proizvodi od hladno dimljenih fileta (također filetirani)

5 x 10⁴

sirova riba (svježa) i živa riba

hlađeni, površinski smrznuti i smrznuti proizvodi ribarstva i akvakulture - posebna punjenja

trajni proizvodi od termički obrađene ribe

lagano slani trajni proizvodi u začinjenoj i posebnoj salamuri, od izrezanih ribljih trajnih proizvoda od mesa školjkaša

izrezana riba, blago dimljena, lagano usoljena, uključujući filete morske ribe, pakirane u vakuumu

salamurena, na zraku sušena riba

kulinarški proizvodi podvrgnuti termičkoj obradi, višekomponentni proizvodi, također zamrznuti (soljanka, pilav, međuobroci, pirjani morski plodovi s povrćem), proizvodi u hladetini (hrana u želeu, riba u hladetini i sl.)

kulinarški proizvodi koji nisu podvrgnuti termičkoj obradi nakon miješanja; salate od ribe i plodova mora s preljevom (majoneza, umak itd.)

mliječ i neprosijana ikra, rashlađena, površinski smrznuta i

smrznuta ikra od Acipenseridae, neprosijana, lagano

usoljena i usoljena ikra od Salmonidae, granulirana, usoljena,

od smrznutih vrećica

rakovi i drugi beskralježnjaci, živi

Pokazatelj	Dozvoljena razina	Napomene
1	2	3

školjkaši (dagnje, kamenice, kapice, itd.), ohlađeni, površinski zamrznuti i smrznuti

sušeni proizvodi ribarstva i akvakulture od ulova vodenih bioloških resursa u moru - juha u vrećici od dagnji, paste i kocke za temeljac, izdvojeni protein

sirove alge (svježe) i svježe vodene biljke, alge i druge morske biljke, smrznute i osušene

1 x 10⁵

rashlađeni, površinski smrznuti i smrznuti proizvodi ribarstva i akvakulture - riba, riblji filet, posebno izrezana riba, jestivo mljeveno riblje punjenje, ukalupljeni proizvodi, također s komponentom na bazi brašna

rakovi i ostali beskralježnjaci, rashlađeni, površinski zamrznuti i

smrznuta riblja jetra i glave, smrznuti

trajni proizvodi u začinjenoj i posebnoj salamuri, izrađeni od rezanih i nerezanih riba

lagano usoljeni trajni proizvodi u začinjenoj i posebnoj salamuri, od nerezane ribe

trajni proizvodi na bazi proteina u obliku paste

hladno dimljeni proizvodi ribarstva i akvakulture, također smrznuti; miješana riba, mljeveni fileti, proizvodi sa začinicima

slana, začinjena, marinirana riba, također smrznuta riba; izrezana i neizrezana, usoljena i lagano usoljena, također bez konzervansa, kao i fileti, filetirani s dodanim umacima, začinicima, ukrasima, biljnim uljem (također od Salmonidae)

Pokazatelj	Dozvoljena razina	Napomene
1	2	3

		<p>usoljena mliječ</p> <p>ikra od Salmonidae, granulirana, usoljena, konzervirane, u bačvi</p> <p>ikra od ostalih riba – prosijana, neprosijana, usoljena, odimljena, salamurena</p>
	2 x 10 ⁵	<p>trajni proizvodi od rezane ribe s dodanim biljnim uljem, preljevom, umakom, s ili bez ukrasa (također od Salmonidae)</p> <p>trajni proizvodi od ostalih ulova vodenih bioloških resursa s dodanim biljnim uljem, preljevom, umakom, s ili bez ukrasa</p> <p>kulinarski proizvodi proizvode koji nisu podvrgnuti termičkoj obradi nakon miješanja; usoljena i sjeckana riba, paštete, paste, namazi od sleđa, kavijara, krila itd.</p> <p>kulinarski proizvodi od kavijara - višekomponentna jela, koji nisu podvrgnuti termičkoj obradi nakon miješanja</p>
	5 x 10 ⁵	<p>trajna jela od ribe u obliku paste</p> <p>riblje juhe iz vrećice, namijenjene za kuhanje</p>
Bakterije iz koliformne skupine (koliformi), koje nisu dopuštene u masi proizvoda (g)	1	<p>trajni proizvodi od termički obrađene ribe</p> <p>toplo dimljeni proizvodi ribarstva i akvakulture uklj. smrznute proizvode</p> <p>kulinarski proizvodi podvrgnuti termičkoj obradi, uključujući zamrznute proizvode - ribu i punjenja, paste, paštete, pečene, pržene, kuhane, u umacima itd., također sa sastojcima na bazi brašna (peciva, peljmeni itd.)</p> <p>kulinarski proizvodi koji nisu podvrgnuti termičkoj obradi nakon miješanja; salate od ribe i plodova mora, bez preljeva</p>

Pokazatelj	Dozvoljena razina	Napomene
1	2	3

kulinarski proizvodi proizvode od kavijara, podvrgnuti termičkoj obradi

kuhani i smrznuti proizvodi ribarstva i akvakulture - strukturirani proizvodi (surimi štapići i ostali), jela od mekušaca

ikra od Acipenseridae - granulirano konzervirana, prešana, granulirano pasterizirana, neprosijana blago usoljena i usoljena

ikra od Salmonidae, granulirana, usoljena- u limenkama, u bačvama, od smrznutih vrećica ikra od drugih riba, pasterizirana

školjkaši (dagnje, kamenice, kapice, itd.), živi

sušeni i salamureni proizvodi ribarstva i akvakulture od morskih beskralješnjaka

sušeni proizvodi ribarstva i akvakulture od ulova vodenih bioloških resursa u moru - hidrolizat od dagnji, koncentrat proteina i ugljikohidrata iz dagnji

alge i druge morske biljke

sušeni džemovi od morske trave

0,1

hladno dimljeni proizvodi ribarstva i akvakulture, također smrznuti; rezani ili nerezani (također filetirani (porcionirani, spremni za posluživanje)), hladno dimljeni proizvodi od filea (također filetirani)

izrezana riba, blago dimljena, lagano usoljena, uključujući filete morske ribe, pakirane u vakuumu

osoljena, začinjena, marinirana riba (uklj. smrznute proizvode)

nerezana salamurena, na zraku sušena riba

Pokazatelj	Dozvoljena razina	Napomene
1	2	3

trajni proizvodi u obliku paste na bazi proteina

trajni proizvodi od mesa školjkaša

kulinarski proizvodi podvrgnuti termičkoj obradi; proizvodi u hladetini (hrana u želeu, riba u hladetini i itd.)

kulinarski proizvodi koji nisu podvrgnuti termičkoj obradi nakon miješanja; salate od ribe i plodova mora s preljevom (majoneza, umak itd.)

kulinarski proizvodi od kavijara - višekomponentna jela, koji nisu podvrgnuti termičkoj obradi nakon miješanja

kuhani i smrznuti proizvodi ribarstva i akvakulture - zamrznuta gotova jela od ribe za ručak i međuobrok, valjane palačinke s ribom, punjenja na bazi ribe, uklj. vakuumski pakirane proizvode, rakovi, meso od mekušaca, jela od mesa školjkaša, jela od mesa kozica, rakova, krila

usoljena mliječ

ikra od drugih riba (osim iz Acipenseridae i Salmonidae) - prosijana usoljena ikra, neprosijana blago usoljena ikra, dimljena, salamurena ikra

lažni kavijar, uklj. onaj na bazi proteina

školjkaši (dagnje, kamenice, kapice, itd.), ohlađeni, površinski zamrznuti i smrznuti

sušeni proizvodi ribarstva i akvakulture od ulova vodenih bioloških resursa u moru - juha u vrećici od dagnji, paste i kocke za temeljac, izdvojeni protein

sirove alge (svježe), svježe morske biljke

Pokazatelj	Dozvoljena razina	Napomene
1	2	3

alge i druge morske biljke, smrznute

0,01

sirove ribe (svježe) i žive ribe

rakovi i drugi beskralježnjaci, živi

hlađeni, površinski smrznuti i smrznuti proizvodi ribarstva i akvakulture - posebna punjenja

trajni proizvodi u začinjenoj i posebnoj salamuri, od izrezane i neizrezane ribe

trajni proizvodi od rezane ribe s dodanim biljnim uljem, preljevom, umakom, s ili bez začina (također od Salmonidae)

trajni proizvodi od ostalih ulova vodenih bioloških resursa s dodanim biljnim uljem, preljevom, umakom, s ili bez začina

trajni proizvodi u obliku paste

hladno dimljeni proizvodi ribarstva i akvakulture, također smrznuti; miješana riba, mljeveni fileti, proizvodi sa začinima

slana, začinjena, marinirana riba, također smrznuta riba; izrezana, usoljena i lagano usoljena, također bez konzervansa, kao i fileti, filetirani s dodanim umacima, začinima, ukrasima, biljnim uljem (također od Salmonidae)

kulinarski proizvodi podvrgnute termičkoj obradi, višekomponentni proizvodi, također zamrznuti (soljanka, pilav, međuobroci, pirjani morski plodovi s povrćem)

kulinarski proizvodi koji nisu podvrgnuti termičkoj obradi nakon miješanja; usoljena i sjeckana riba, paštete, paste

Pokazatelj	Dozvoljena razina	Napomene
1	2	3

	0,001	<p>rashlađena, površinski zamrznuta i smrznuta riba</p> <p>rashlađeni, površinski smrznuti i smrznuti proizvodi ribarstva i akvakulture - riblji filet, posebno izrezana riba, punjenje napravljena od proizvoda ribarstva i akvakulture, ukalupljeni proizvodi, također s komponentom na bazi brašna</p> <p>rakovi i ostalih vodeni beskralješnjaci, rashlađeni, površinski zamrznuti i zamrznuti</p> <p>riblje juhe iz vrećice, namijenjene za kuhanje</p> <p>kulinarski proizvodi proizvode koji nisu podvrgnuti termičkoj obradi nakon miješanja; namazi od sleđa, kavijara, krila itd.</p> <p>mlijječ i neprosijana ikra, rashlađena, površinski zamrznuta i smrznuta</p> <p>riblja jetra i glave, smrznuti</p>
S. aureus (zlatni stafilocok), nije dopušten u masi proizvoda (g)	1	<p>blago usoljeni trajni proizvodi u začinjenoj i posebnoj salamuri, od izrezane i neizrezane ribe</p> <p>trajni proizvodi od rezane ribe s dodanim biljnim uljem, preljevom, umakom, s ili bez ukrasa (također od Salmonidae)</p> <p>trajni proizvodi od termički obrađene ribe</p> <p>trajni proizvodi od ostalih ulova vodenih bioloških resursa s dodanim biljnim uljem, preljevom, umakom, s ili bez ukrasa</p> <p>toplo dimljeni proizvodi ribarstva i akvakulture uklj. smrznute proizvode</p> <p>hladno dimljeni proizvodi ribarstva i akvakulture, također smrznuti; rezani ili nerezani (također filetirani (porcionirani, spremni za posluživanje)), hladno dimljeni proizvodi od filea (također</p>

Pokazatelj	Dozvoljena razina	Napomene
1	2	3

filetirani), miješana riba, mljeveni fileti, proizvodi sa začinima

kulinarski proizvodi podvrgnuti termičkoj obradi; riba i punjenja, paste, paštete, pečena, pržena, kuhana, u umacima itd., sa sastojcima na bazi brašna (peciva, peljmeni itd.) višekomponentni proizvodi, također zamrznuti (soljanka, pilav, međuobroci, pirjani morski plodovi s povrćem), proizvodi u hladetini (hrana u želeu, riba u hladetini i sl.)

kulinarski proizvodi od kavijara, podvrgnuti termičkoj obradi

kulinarski proizvodi koji nisu podvrgnuti termičkoj obradi nakon miješanja; salate od ribe i plodova mora, bez preljeva

kuhani i smrznuti proizvodi ribarstva i akvakulture - strukturirani proizvodi (surimi štapići i ostali), meso od mekušaca, jela od mekušaca, proizvodi od mesa kozica, rakova i krila

ikra od Acipenseridae - granulirano konzervirana, prešana, granulirano pasterizirana, neprosijana blago usoljena i usoljena

ikra od Salmonidae, granulirana, usoljena- u konzervama, u bačvama, od smrznutih vrećica

ikra od drugih riba - prosijana usoljena ikra, neprosijana blago usoljena ikra, dimljena, salamurena, pasterizirana

lažni kavijar, uklj. one na bazi proteina

sušeni proizvodi ribarstva i akvakulture od ulova vodenih bioloških resursa u moru - juha u vrećici od dagnji, paste i kocke za temeljac, izdvojeni protein, hidrolizat od dagnji, koncentrat proteina i ugljikohidrata iz dagnji

0,1

hlađeni, površinski smrznuti i smrznuti proizvodi ribarstva i akvakulture -

Pokazatelj	Dozvoljena razina	Napomene
1	2	3

posebna punjenja

trajni proizvodi od mesa školjkaša

izrezana riba, blago dimljena, lagano usoljena, uključujući filete morske ribe, pakirane u vakuumu

slana, začinjena, marinirana riba, također smrznuta riba; izrezana, usoljena i lagano usoljena, također bez konzervansa, kao i fileti, filetirani s dodanim umacima, začinima, ukrasima, biljnim uljem (također od Salmonidae)

kulinarski proizvodi proizvode koji nisu podvrgnuti termičkoj obradi nakon miješanja; salate od ribe i plodova mora s preljevom (majoneza, umak itd.), usoljena i sjeckana riba, paštete, paste, namazi od sleđa, kavijara, krila itd.

kulinarski proizvodi od kavijara - višekomponentna jela, koji nisu podvrgnuti termičkoj obradi nakon miješanja

kuhani i smrznuti proizvodi ribarstva i akvakulture - zamrznuta gotova jela od ribe za ručak i međuobrok, valjane palačinke s ribom, punjenje ribom, uklj. vakuumski pakirane proizvode, rakovi

školjkaši (dagnje, kamenice, kapice, itd.), živi, rashlađeni, površinski zamrznuti i smrznuti

usoljena mliječ

trajni proizvodi u obliku paste, trajni proizvodi u obliku paste na bazi proteina

0,01

sirove ribe (svježa) i žive ribe

rashlađena, površinski zamrznuta i smrznuta riba

rakovi i ostali živi vodeni beskralješnjaci, rashlađeni, površinski zamrznut

Pokazatelj	Dozvoljena razina	Napomene
1	2	3

V. parahaemolyticus, CFU/g, ne više od	10	<p>i zamrznuti</p> <p>rashlađeni, površinski smrznuti i smrznuti proizvodi ribarstva i akvakulture - riblji filet, posebno izrezana riba, jestivo mljeveno riblje punjenje, ukalupljeni proizvodi, također s komponentom na bazi brašna</p> <p>mliječ i neprosijana ikra, rashlađena, površinski zamrznuta i smrznuta</p> <p>riblja jetra i glave, smrznuti</p> <p>hladno dimljeni proizvodi ribarstva i akvakulture, također smrznuti; rezani ili nerezani (također filetirani (porcionirani, spremni za posluživanje))</p> <p>morska riba, rezane, blago dimljena, lagano usoljena, uključujući filete od morske ribe, također pakirane u vakuumu</p>
	100	<p>sirova morska riba (svježa) i živa morska riba</p> <p>rashlađena morska riba, površinski zamrznuta i smrznuta</p> <p>rashlađeni, površinski smrznuti i smrznuti proizvodi ribarstva i akvakulture napravljeni od morske ribe- riblji filet, posebno izrezana riba, jestivo mljeveno riblje punjenje, punjeni proizvodi, također s komponentom na bazi brašna, posebnim punjenjem</p> <p>mliječ i neprosijana ikra od morske ribe, rashlađena, površinski zamrznuta i smrznuta morska riblja jetra i glave, smrznuta</p> <p>rakovi i ostali živi vodeni beskralješnjaci, rashlađeni, površinski zamrznuti i zamrznuti</p> <p>školjkaši (dagnje, kamenice, kapice, itd.), ohlađeni, površinski zamrznuti i smrznuti</p>

Pokazatelj	Dozvoljena razina	Napomene
1	2	3

V. parahaemolyticus, nije dopušten u masi proizvoda (g/cm³)

25

školjkaši (dagnje, kamenice, kapice, itd.), živi

Enterokok bakterije, nije dopušteno u masi proizvoda (g/cc)

0.1

školjkaši (dagnje, kamenice, kapice, itd.), živi

Enterokok bakterije, CFU/g, ne više od

1 x 10³

kuhani i smrznuti proizvodi ribarstva i akvakulture - zamrznuta gotova jela od ribe za ručak i međuobrok, valjane palačinke s ribom, punjenja na bazi ribe, uklj. vakuumski pakirane (u proizvodima napravljenim od porcioniranih djelova), rakovi (u proizvodima napravljenim od porcioniranih djelova), meso od mekušaca (u proizvodima napravljenim od porcioniranih djelova), jela od mesa mekušaca (u proizvodima napravljenim od porcioniranih djelova), jela od mesa kozica (u proizvodima napravljenim od porcioniranih djelova), rakova i krila (u proizvodima napravljenim od porcioniranih djelova)

2 x 10³

kuhani i smrznuti proizvodi ribarstva i akvakulture - strukturirani proizvodi (surimi štapići i ostali), rakovi (u mljevenim proizvodima), meso od mekušaca, jela od mekušaca (u mljevenim proizvodima), proizvodi od mesa kozica, rakova i krila (u mljevenim proizvodima)

Sulfito-redukcijske klostridije, nije dopušteno u masi proizvoda (g)

1

trajni proizvodi od termički obrađene salamurene ribe

kulinarski proizvode podvrgnute termičkoj obradi; riba i punjenja, paste, paštete, pečena, pržena, kuhana, u umacima itd., sa sastojcima na bazi brašna (peciva, peljmeni itd.) višekomponentni proizvodi, također

Pokazatelj	Dozvoljena razina	Napomene
1	2	3

zamrznuti (soljanka, pilav, međubroci, pirjani morski plodovi s povrćem) vakumski pakirani, kuhani i smrznuti proizvodi ribarstva i akvakulture - strukturirani proizvodi (surimi štapići i ostali), rakovi, meso od mekušaca jela od mesa mekušaca, proizvodi od mesa kozica, rakova i krila

ikra od Acipenseridae - granulirano konzervirana, prešana, granulirano pasterizirana, neprosijana blago usoljena i usoljena ikra

ikra od Salmonidae, granulirano usoljena- u konzervama, u bačvama, od smrznutih vrećica

ikra od drugih riba - prosijana usoljena ikra, neprosijana blago usoljena ikra, dimljena, salamurena, pasterizirana ikra

sušeni proizvodi ribarstva i akvakulture od ulova vodenih bioloških resursa u moru - koncentrat proteina i ugljikohidrata iz dagnji, vakumski pakiran

0,1

hlađeni, površinski smrznuti i smrznuti proizvodi ribarstva i akvakulture - posebno punjenje

trajni proizvodi u obliku paste na bazi proteina

lažni kavijar, uklj. one na bazi proteina

vakumski pakirani toplo dimljeni proizvodi ribarstva i akvakulture uklj. smrznute proizvode

vakumski pakirani hladno dimljeni proizvodi ribarstva i akvakulture, također smrznuta riba; rezani ili nerezani (također filetirani (porcionirani, spremni za posluživanje)), hladno dimljeni proizvodi od filea (također filetirani), mješana riba, mljeveni fileti, proizvodi sa začinima

izrezana riba, blago dimljena, lagano usoljena, uključujući filete morske ribe, pakirane u vakuumu

slana, začinjena, marinirana riba, također smrznuta riba, vakumski pakirana; izrezana i neizrezana, usoljena i lagano usoljena, također bez konzervansa,

Pokazatelj	Dozvoljena razina	Napomene
1	2	3

kao i fileti, filetirani s dodanim umacima, začinima, ukrasima, biljnim uljem (također od Salmonidae) na zraku sušena, sušena, vakumski pakirana riba

kuhani i smrznuti proizvodi ribarstva i akvakulture, zamrznuta gotova jela od ribe za ručak i međuobrok, valjane palačinke s ribom, punjenje ribom, uklj. vakuumski pakirane proizvode

školjkaši (dagnje, kamenice, kapice, itd.), živi

sušeni i salamureni proizvodi ribarstva i akvakulture od morskih beskralježnjaka

0,01

vakumski pakirani, rashlađeni, površinski smrznuti i smrznuti proizvodi ribarstva i akvakulture - riblji filet, posebno izrezana riba, jestivo mljeveno riblje punjenje, ukalupljeni proizvodi, također s komponentom na bazi brašna

trajni proizvodi u začinjenoj i posebnoj salamuri, napravljeni od izrezane i neizrezane ribe

blago usoljeni trajni proizvodi u začinjenoj i posebnoj salamuri, od izrezane i neizrezane ribe

trajni proizvodi od rezane ribe s dodanim biljnim uljem, preljevom, umakom, s ili bez ukrasa (također od Salmonidae)

trajni proizvodi u obliku paste

trajni proizvodi od ostalih ulova vodenih bioloških resursa s dodanim biljnim uljem, preljevom, umakom, s ili bez ukrasa

sušeni proizvodi ribarstva i akvakulture od ulova vodenih bioloških resursa u moru - juha u vrećici od dagnji, paste i kocke za temeljac, izdvojeni protein

Plijesan, nije dopuštena u masi proizvoda (g)

0,1

ikra od Acipenseridae, granulirana, pasterizirana

Pokazatelj	Dozvoljena razina	Napomene
1	2	3

Plijesan, CFU/g, ne više od	10	<p>trajni proizvodi u začinjenoj i posebnoj salamuri, napravljeni od izrezane i neizrezane ribe</p> <p>blago usoljeni trajni proizvodi u začinjenoj i posebnoj salamuri, od izrezane i neizrezane ribe</p> <p>trajni proizvodi od rezane ribe s dodanim biljnim uljem, preljevom, umakom, s ili bez ukrasa (također od Salmonidae)</p> <p>trajni proizvodi u obliku paste, trajni proizvodi u obliku paste na bazi proteina</p> <p>trajni proizvodi od ostalih ulova vodenih bioloških resursa s dodanim biljnim uljem, preljevom, umakom, s ili bez ukrasa</p> <p>trajni proizvodi od mesa školjkaša</p>
	50	<p>salamurena riba</p> <p>kulinarski proizvodi koji nisu podvrgnuti termičkoj obradi nakon miješanja; salate od ribe i plodova mora s preljevom (majoneza, umak itd.)</p> <p>ikra od Acipenseridae - granulirana, konzervirana, prešana, neprosijana, blago usoljena i usoljena ikra</p> <p>ikra od Salmonidae, granulirana, usoljena- u konzervama, u bačvama, od smrznutih vrećica</p> <p>ikra od drugih riba - prosijana usoljena ikra, neprosijana blago usoljena ikra, dimljena, salamurena ikra</p> <p>lažni kavijar, uklj. one na bazi proteina</p>
	100	alge i druge morske biljke, sušene

Pokazatelj	Dozvoljena razina	Napomene
1	2	3

Kvasci, nije dopušteno u masi proizvoda (g)	0,1	ikra od Acipenseridae, granulirana, pasterizirana
		ikra od drugih riba, pasterizirana
Kvasci, CFU/g, ne više od	50	ikra od Acipenseridae, granulirana, konzervirana, prešana
		lažni kavijar, uklj. one na bazi proteina
	100	trajni proizvodi u začinjenoj i posebnoj salamuri, napravljeni od izrezane i neizrezane ribe
		blago usoljeni trajni proizvodi u začinjenoj i posebnoj salamuri, od izrezane i neizrezane ribe
		trajni proizvodi od rezane ribe s dodanim biljnim uljem, preljevom, umakom, s ili bez ukrasa (također od Salmonidae)
		trajni proizvodi od ostalih ulova vodenih bioloških resursa s dodanim biljnim uljem, preljevom, umakom, s ili bez ukrasa
		trajni proizvodi od mesa školjkaša
trajni proizvodi u obliku paste, trajni proizvodi u obliku paste na bazi proteina		
salamurena riba		
200	kulinarski proizvodi koji nisu podvrgnuti termičkoj obradi nakon miješanja; salate od ribe i plodova mora s preljevom (majoneza, umak itd.)	
	ikra od Acipenseridae, neprosijana blago usoljena i usoljena	
	ikra od Salmonidae, granulirana, usoljena, od smrznutih vrećica	
300	ikra od Salmonidae, granulirana, usoljena, konzervirane, u bačvi	

Pokazatelj	Dozvoljena razina	Napomene
1	2	3

		ikra od drugih riba - prosijana usoljena ikra, neprosijana blago usoljena ikra, dimljena, salamurena ikra
Plijesan i kvasac ukupno, CFU/g, ne više od	100	<p>na zraku sušena riba, sušena riba</p> <p>sušeni i salamureni proizvodi ribarstva i akvakulture od morskih beskralježnjaka</p> <p>riblje juhe iz vrećice, namijenjene za kuhanje</p> <p>kulinarski proizvodi podvrgnuti termičkoj obradi, uključujući zamrznute proizvode - ribu i punjenja, paste, paštete, pečene, pržene, kuhane, u umacima itd., također sa sastojcima na bazi brašna (peciva, peljmeni itd.)</p>
Bakterija roda proteus, nije dopuštena u masi proizvoda (g)	0,1	<p>kulinarski proizvodi proizvode koji nisu podvrgnuti termičkoj obradi nakon miješanja; salate od ribe i plodova mora bez preljeva, salate od ribe i plodova mora s preljevom (majoneza, umak itd.), usoljena i sjeckana riba, paštete, paste, namazi od sleđa, kavijara, krila itd.</p> <p>kulinarski proizvodi od kavijara – višekomponentna jela, koji nisu podvrgnuti termičkoj obradi nakon miješanja</p>
	1	školjkaši (dagnje, kamenice, kapice, itd.), živi

Mikrobiološke sigurnosne norme za druge proizvode ribarstva i akvakulture

Pokazatelj	Dozvoljena razina	Napomene
1	2	3
Broj mezofilnih aerobnih bakterija i fakultativnih anaeroba, CFU/g, ne više od	1 x 10 ³	riba u hladetini riblja jela - kuhana na pari, pirjana, pržena, pečena riba gotovi kulinarski riblji proizvodi u potrošnoj ambalaži, uklj. vakumski pakirane proizvode
	2.5 x 10 ³	riblja jela - jela od mljevene mase na bazi ribe (kotleti, pite s ribljim punjenjem, šnicle, riblji okruglice s umakom od rajčice), pečeni proizvodi, pite
	1 x 10 ⁴	salate s dodanom ribom, bez preljeva kuhana riba, pržena u marinadi hladne juhe - boršč, juha od kiselice s ribom (bez dodataka kiselog vrhnja)
	5 x 10 ⁴	salate s dodanom ribom, s preljevom (majoneza, umak itd.)
Bakterije iz koliformne skupine (koliformi), koje nisu dopuštene u masi proizvoda (g)	1	riba u hladetini kuhana riba, pržena u marinadi riblja jela - kuhana na pari, pirjana, pečena riba, jela od mljevene mase na bazi ribe (kotleti, pite s ribljim punjenjem, šnicle, riblje okruglice s umakom od

Pokazatelj	Dozvoljena razina	Napomene
1	2	3

		rajčice) pečeni proizvodi, pite
		gotovi kulinarski riblji proizvodi u potrošnoj ambalaži, uklj. vakumski pakirane proizvode
	0,1	salate s dodanom ribom-s preljevom ili bez preljeva (majoneza, umak itd.)
	0,01	hladne juhe - boršč, juha od kiselice s ribom (bez dodataka kiselog vrhnja)
E. coli, nije dopušteno u masi proizvoda (g)	0,1	salate s dodanom ribom - s preljevom ili bez preljeva (majoneza, umak itd.) hladne juhe - boršč, juha od kiselice s ribom (bez dodataka kiselog vrhnja)
S. aureus (zlatni stafilokok), nije dopušten u masi proizvoda (g)	1	riba u hladetini kuhana riba, pržena u marinadi riblja jela - kuhana na pari, pirjana, pečena riba, jela od mljevene mase na bazi ribe (kotleti, pite s ribljim punjenjem, šnicle, riblje okruglice s umakom od rajčice), pečeni proizvodi, pite gotovi kulinarski riblji proizvodi u potrošnoj ambalaži, uklj. vakumski pakirane proizvode
	0,1	hladne juhe - boršč, juha od kiselice s ribom (bez dodataka kiselog vrhnja) salate s dodanom ribom - s preljevom ili bez preljeva (majoneza, umak itd.)
Bakterija roda proteus, nije dopuštena u masi proizvoda (g)	0,1	salate s dodanom ribom - s preljevom ili bez preljeva (majoneza, umak itd.)

Pokazatelj	Dozvoljena razina	Napomene
1	2	3

		<p>kuhana riba, pržena u marinadi</p> <p>riblja jela - kuhana na pari, pirjana, pečena riba, jela od mljevene mase na bazi ribe (kotleti, pite s ribljim punjenjem, šnicle, riblje okruglice s umakom od rajčice), pečeni proizvodi, pite</p> <p>hladne juhe - boršč, juha od kiseliice s ribom (bez dodataka kiselog vrhnja)</p> <p>gotovi kulinarski riblji proizvodi u potrošnoj ambalaži, uklj. vakumski pakirane proizvode</p>
Sulfito-redukcijske klostridije, nije dopušteno u masi proizvoda (g)	0,1	gotovi kulinarski riblji proizvodi u potrošnoj ambalaži, uklj. vakumski pakirane proizvode
Kvasci, CFU/g, ne više od	200	salate s dodanom ribom, s preljevom (majoneza, umak itd.) i konzervansima
	500	salate s dodanom ribom, s preljevom (majoneza, umak itd.)
Plijesan, CFU/g, ne više od	50	salate s dodanom ribom, s preljevom (majoneza, umak itd.)

Mikrobiološke sigurnosne norme proizvoda ribarstva i akvakulture namijenjenih dječjoj prehrani (za djecu predškolske i školske dobi)

Pokazatelj	Dozvoljena razina	Napomene
1	2	3
Broj mezofilnih aerobnih bakterija i fakultativnih anaeroba, CFU / g, ne više od	1 x 10 ³	kuhani i smrznuti proizvodi ribarstva i akvakulture - strukturirani proizvodi (surimi štapići i ostali)
	1 x 10 ⁴	kulinarski proizvodi podvrgnuti termičkoj obradi, uključujući smrznute proizvode; riba i punjenja, pečena, kuhana kulinarski proizvodi koji nisu podvrgnuti termičkoj obradi nakon miješanja; salate od ribe i plodova mora, bez preljeva
	2 x 10 ⁴	kuhani i smrznuti proizvodi ribarstva i akvakulture – zamrznuta gotova jela od ribe za ručak, uklj. vakuumski pakirane proizvode
	5 x 10 ⁴	poluproizvodi od ulova vodenih bioloških resursa
Bakterije iz koliformne skupine (koliformi), koje nisu dopuštene u masi proizvoda (g)	1	kulinarski proizvodi podvrgnuti termičkoj obradi, uključujući smrznute proizvode; riba i punjenja, pečena, kuhana kulinarski proizvodi koji nisu podvrgnuti termičkoj obradi nakon miješanja; salate od ribe i plodova mora, bez preljeva kuhani i smrznuti proizvodi ribarstva i akvakulture - strukturirani proizvodi (surimi štapići i ostali)
	0,1	kuhani i smrznuti proizvodi ribarstva i akvakulture – zamrznuta gotova

Pokazatelj	Dozvoljena razina	Napomene
1	2	3

		jela od ribe za ručak, uklj. vakuumski pakirane proizvode
	0,01	poluproizvodi od ulova vodenih bioloških resursa
S. aureus (zlatni stafilokok), nije dopušten u masi proizvoda (g)	1	kulinarski proizvodi podvrgnuti termičkoj obradi, uključujući smrznute proizvode; riba i punjenja, pečena, kuhana kulinarski proizvodi koji nisu podvrgnuti termičkoj obradi nakon miješanja; salate od ribe i plodova mora, bez preljeva kuhani i smrznuti proizvodi ribarstva i akvakulture - strukturirani proizvodi (surimi štapići i ostali)
	0,1	kuhani i smrznuti proizvodi ribarstva i akvakulture – zamrznuta gotova jela od ribe za ručak, uklj. vakuumski pakirane proizvode
	0,01	poluproizvodi od ulova vodenih bioloških resursa
Bakterija roda proteus, nije dopuštena u masi proizvoda (g)	0,1	kulinarski proizvodi koji nisu podvrgnuti termičkoj obradi nakon miješanja; salate od ribe i plodova mora, bez preljeva
Sulfito-redukcijske klostridije, nije dopušteno u masi proizvoda (g)	1	kulinarski proizvodi podvrgnuti termičkoj obradi, uključujući smrznute proizvode - riba i punjenja, pečena, kuhana, uklj. vakumski pakirane proizvode kuhani i smrznuti proizvodi ribarstva i akvakulture - strukturirani proizvodi (surimi štapići i ostali)
	0,1	poluproizvodi od ulova vodenih bioloških resursa kuhani i smrznuti proizvodi ribarstva i akvakulture – zamrznuta gotova jela od ribe za ručak, uklj. vakuumski pakirane proizvode

Pokazatelj	Dozvoljena razina	Napomene
1	2	3

		poluproizvodi od ulova vodenih bioloških resursa
	0,01	poluproizvodi od ulova vodenih bioloških resursa, vakuumski pakirani
V. parahaemolyticus, CFU / g, ne više od	100	poluproizvodi od morske ribe
Enterokok bakterije, CFU/g, ne više od	1 x 10 ³	kuhani i smrznuti proizvodi ribarstva i akvakulture zamrznuta gotova jela od ribe za ručak napravljena od porcioniranih komada, uklj. vakuumski pakirane proizvode
	2 x 10 ³	kuhani i smrznuti proizvodi ribarstva i akvakulture - strukturirani proizvodi (surimi štapići i ostali), punjenja
Plijesan i kvasac ukupno, CFU/g, ne više od	100	kulinarski proizvodi podvrgnuti termičkoj obradi, uključujući smrznute proizvode - riba i punjenja, pečena, kuhana

Tablica 4

Mikrobiološke sigurnosne norme za glavne vrste hrane (jestive) sirovine i sastojke koji se koriste u proizvodnji proizvoda ribarstva i akvakulture namijenjenih dječjoj prehrani

Pokazatelj	Dopuštena razina	Napomene
1	2	3
Broj mezofilnih aerobnih bakterija i fakultativnih anaeroba, CFU / g, ne više od	5×10^4	Sirova riba (svježa), rashlađena, površinski zamrznuta, smrznuta
Bakterije iz koliformne skupine (koliformi), koje nisu dopuštene u masi proizvoda (g)	0,01	
S. aureus (zlatni stafilocok), nije dopušten u masi proizvoda (g)	0,01	

Tablica 5

Mikrobiološke sigurnosne norme konzerviranih proizvoda ribarstva i akvakulture

Skupina konzervirane hrane	Zahtjevi industrijske sterilnosti		Napomene
	Skupina mikroorganizama otkrivena u konzerviranoj hrani	Kriteriji procjene	
1	2	3	4
Potpuno konzervirana hrana, skupina 'A'	Anaerobne mezofilne bakterije koje formiraju spore i fakultativni anaerobi iz <i>V. cereus</i> i <i>B. polymyxa</i> skupina	nije dopušteno u 1 g (cc.) proizvoda	Konzervirana riba, riblja jetra i ulovi vodenih bioloških resursa u staklenim, aluminijskim i kositrenim spremnicima
	Anaerobne mezofilne bakterije koje formiraju spore i fakultativni anaerobi iz <i>B. subtilis</i> skupine	ne više od 11 stanica u 1 g (cc.) proizvoda	
	Mezofilne klostridije <i>C. botulinum</i> i / ili <i>C. perfringens</i>	nije dopušteno u 1 g (cc.) proizvoda	
	Mezofilne klostridije (osim <i>C. botulinum</i> i / ili <i>C. perfringens</i>)	ne više od 1 stanice u 1 g (cc.) proizvoda	
	Mikroorganizmi koji ne stvaraju spore, uključujući gljivice mliječne kiseline i / ili plijesne gljivice i / ili kvasci	nije dopušteno u 1 g (cc.) proizvoda	
	Termofilne anaerobne i aerobne bakterije koje formiraju spore i fakultativni anaerobi	nije dopušteno u 1 g (cc.) proizvoda	
Potpuno konzervirana hrana, skupina	Anaerobne mezofilne bakterije koje formiraju spore i fakultativni anaerobi iz <i>V. cereus</i> i <i>B.</i>	nije dopušteno u 1 g (cc.)	Konzervirana riba, riblja jetra i ulovi vodenih bioloških resursa

Skupina konzervirane hrane	Zahtjevi industrijske sterilnosti		Napomene
	Skupina mikroorganizama otkrivena u konzerviranoj hrani	Kriteriji procjene	
1	2	3	4
'A', za dječju prehranu	polymyxa skupina	proizvoda	u staklenim, aluminijskim i kositrenim spremnicima
	Anaerobne mezofilne bakterije koje formiraju spore i fakultativni anaerobi iz B. subtilis skupine	ne više od 11 stanica u 1 g (cc.) proizvoda	
	Mezofilne klostridije C. botulinum i / ili C. perfringens	nije dopušteno u 10 g (cc.) proizvoda	
	Mezofilne klostridije (osim C. botulinum i / ili C. perfringens)	ne više od 1 stanice u 10 g (cc.) proizvoda	
	Mikroorganizmi koji ne stvaraju spore, uključujući gljivice mliječne kiseline i / ili plijesne gljivice i / ili kvasci	nije dopušteno u 1 g (cc.) proizvoda	
	Termofilne anaerobne i aerobne bakterije koje formiraju spore i fakultativni anaerobi	nije dopušteno u 1 g (cc.) proizvoda	
Polu-konzervirana hrana, skupina 'D'	Broj mezofilnih aerobnih fakultativnih anaeroba	ne više od 2×10^2 CFU/g u	pasterizirana polu-konzervirana riba, staklena ambalaža

Skupina konzervirane hrane	Zahtjevi industrijske sterilnosti		Napomene
	Skupina mikroorganizama otkrivena u konzerviranoj hrani	Kriteriji procjene	
1	2	3	4

Bakterije iz koliformne skupine (koliformi)

koje nisu dopuštene 1 (g) proizvoda

B. Cereus

nije dopuštena u 1 g proizvoda

Sulfito-redukcijske klostridije

nije dopušteno u 1 g proizvoda

S. aureus i ostali koagulaza-pozitivni stafilocoki

nije dopušteno u 1 g proizvoda

Napomene:

1. Skupina "A" - konzervirani proizvodi ribarstva i akvakulture koji imaju pH vrijednost 4,2 i više, kao i konzervirani proizvodi ribarstva i akvakulture s neograničenom kiselinom, pripremljeni bez dodavanja kiseline.
2. Skupina 'D' – pasteurizirani konzervirani proizvodi ribarstva i akvakulture.

DODATAK 2.

Tehničkom propisu Euroazijske ekonomske unije „O sigurnosti riba i ribljih proizvoda“

(TR EAEU 040/2016)

Najveće dopuštene količine ostataka veterinarskih lijekova, stimulansa rasta (uključujući hormonske lijekove), lijekova (uključujući antimikrobne lijekove) u prehrambenim proizvodima akvakulture životinjskog podrijetla *

Ime	Dopuštena razina, mg/kg, ne više od	Napomene
1	2	3

I. Maksimalno dopuštene razine antimikrobnih ostataka

Amoksisicilin (penicilini)	0,05 (mišićnog tkiva u prirodnom omjeru s kožom)
Ampicilin (penicilini)	0,05 (mišićnog tkiva u prirodnom omjeru s kožom)
Bacitracin (polipeptid)	nije dopušteno (<0,02)
Benzilpenicilin / Penetamat (penicilini)	0,05 (mišićnog tkiva u prirodnom omjeru s kožom)
Danofloksacin (kvinoloni)	0,1 (mišićnog tkiva u prirodnom omjeru s kožom)
Dikloksacilin (penicilini)	0,3 (mišićno tkivo)
Difloksacin (kvinoloni)	0,3 (mišićnog tkiva u prirodnom omjeru s kožom)
Kloksacilin (penicilini)	0,3 (mišićno tkivo)
Kolistin (polimiksini)	0,15 (mišićnog tkiva u prirodnom omjeru s kožom)

Ime	Dopuštena razina, mg/kg, ne više od	Napomene
1	2	3

Lasalocid (ionofori)	0,005 (mišićno tkivo)	lasalocid natrij
Levomicetin (kloramfenikol) (makrolidi)	nije dopušteno (< 0,0003)	
Metronidazol / dimetridazol / ronidazol / dapson / klotrimazol / aminotriazol	nije dopušteno na razini određivanje metode (mišićno tkivo)	
Neomicin (aminoglikozidi)	0,5 (mišićno tkivo)	uključujući frameticin
Nitrofurani (uključujući furazolidone)	nije dopušteno na razini određivanje metode (mišićno tkivo)	
Oksacilin (penicilini)	0,3 (mišićno tkivo)	
Oksacilinska kiselina (kinoloni)	0,1 (mišićnog tkiva u prirodnom omjeru s kožom)	
Paromomicin (aminoglikozidi)	0,5 (mišićno tkivo)	
Sarafloxacin (kvinoloni)	0,03 (mišićno tkivo riba iz obitelji Salmonidae u prirodnom omjeru s kožom)	
Spectinomycin (aminoglikozidi)	0,3 (mišićno tkivo)	
Tetraciklinska skupina Tetraciklin ATX (tetraciklini)	nije dopušteno (<0,01)	
Thiamfenikol (fluorfenikol)	0,05 (mišićnog tkiva u prirodnom omjeru s kožom)	ukupno thiamfenikol i thiamfenikolni konjugati, izraženi u vrijednosti thiamfenikola

Ime	Dopuštena razina, mg/kg, ne više od	Napomene
1	2	3

Tilmicosin (makrolidi)	0,05 (mišićnog tkiva u prirodnom omjeru s kožom)	
Tilozin (makrolidi)	0,1 (mišićnog tkiva u prirodnom omjeru s kožom)	kao Tilozin A
Flavomicin (streptothricini)	0,7 (mišićno tkivo)	flavofosfolipol
Florfenikol (florfenikoli)	1,0 (mišićnog tkiva u prirodnom omjeru s kožom)	ukupni florfenikol i njegovi metaboliti u obliku florfenikol amina
Flumekvin (kvinoloni)	0,6 (mišićnog tkiva u prirodnom omjeru s kožom)	
Ciprofloksacin / enrofloksacin / pefloksacin (fluorokinoloni)	0,1 (mišićno tkivo)	ukupno fluorokinolona
Eritromicin (makrolidi)	0,2 (mišićnog tkiva u prirodnom omjeru s kožom)	

II. Najviše dopuštene razine antiprotozoalnih ostataka

Halofuginon	0,01 (mišićno tkivo)	
Dekokvinat	0,02 (mišićno tkivo)	
Diklazuril	0,005 (mišićno tkivo)	isto kao i Diklazuril
Maduramicin	0,002 (mišićno tkivo)	
Narasin	0,005 (mišićno tkivo)	
Nikarbazin	0,025 (mišićno tkivo)	kao N, N'-bis (4-nitrofenil) urea
Robenidi	0,005 (mišićno tkivo)	robenidin hidroklorid
Salinomicin	0,002 (mišićno tkivo)	Salinomicin natrij
Semduramicin	0,002 (mišićno tkivo)	

* Sadržaj ostataka veterinarskih lijekova, stimulansa rasta životinja (uključujući hormonske lijekove), lijekova (uključujući antimikrobne lijekove, osim levomicetina (kloramfenikol), tetraciklinske grupe i bacitracina) u prehrambenim proizvodima akvakulture životinjskog porijekla prati se na temelju informacija koje se odnose na njihovu primjenu dostavljenih od strane proizvođača (osoba ovlaštena od proizvođača, uvoznik), u trenutku njihovog puštanja u promet unutar područja Euroazijske ekonomske unije.

DODATAK 3.

Tehničkom propisu Euroazijske
ekonomske unije „O sigurnosti riba i ribljih
proizvoda“

(TR EAEU 040/2016)

Parazitološki pokazatelji sigurnosti riba, rakova, mekušaca i proizvoda napravljenih od istih

Tablica 1.

Slatkovodna riba i proizvodi napravljeni od iste

Grupa proizvoda	Parazitološki pokazatelji i dopuštene razine larvalnih parazita u živom obliku													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1. Cyprinidae	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	-	-	-	n/d	-
2. Esocidae	-	-	-	-	n/d	-	-	-	n/d	n/d	-	-	n/d	-
3. Percidae	-	-	-	-	-	-	-	n/d	n/d	n/d	-	-	-	-
4. Salmonidae	-	-	-	-	n/d	-	-	n/d	-	n/d	n/d	-	-	-

Grupa proizvoda	Parazitološki pokazatelji i dopuštene razine larvalnih parazita u živom obliku													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Esocidae, Percidae, Gadidae (rod Lota), Thymallinae	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/d	-	-	-	-
Salmonidae	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/d	n/d			-
Coregonus	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/d	-			-
Acipenseridae (staništa Amura, niži dijelovi rijeke Volge, Kaspijsko more)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/d			-

Napomene: 1. Skraćenica "n/d" ima značenje "nije dopušteno".
2. Sljedeći simboli koriste se za larve parazita u živom obliku:

Trematoda:

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

Cestoidea:

9. Diphyllobothrium

Nematoda:

- 10. Anisakis
- 11. Contracaecum
- 12. Dioctophymes
- 13. Gnathostoma

Tablica 2.

Riba koja migrira i proizvodi napravljeni od iste

Grupa proizvoda	Parazitološki pokazatelji i dopuštene razine larvalnih parazita u živom obliku					
	1	2	3	4	5	6
1. Lososi	-	n/d	n/d	-	-	-
2. Masni istočni lososi	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d
3. Punjenje iz riba naznačenih u točki 1. ove tablice	-	n/d	n/d	-	-	-
4. Punjenje iz riba naznačenih u točki 2. ove tablice	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d
5. Konzervirane ribe i trajni proizvodi naznačeni u točki 1. ove tablice	-	n/d	n/d	-	-	-
5. Konzervirane ribe i trajni proizvodi naznačeni u točki 2. ove tablice	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d
7. Pržena, u hladetini, usoljena, marinirana, dimljena i salamurena riba naznačena u točki 1. ove tablice	-	n/d	n/d	-	-	-

Grupa proizvoda	Parazitološki pokazatelji i dopuštene razine larvalnih parazita u živom obliku												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

I. Morska riba po ribolovnim područjima i porodicama

1. Barentsovo more:

Pleuronectidae	-	-	-	-	-	-	-	-	n/d	-	-	-	-
Osmeridae	-	-	-	-	-	n/d	-	-	n/d	-	-	-	-
Salmonidae (riba koja migrira)	-	-	-	-	-	n/d	-	-	n/d	-	-	-	-
Clupeidae	-	-	-	-	-	-	-	-	n/d	-	-	-	-
Scorpaenidae	-	-	-	-	-	-	-	-	n/d	-	-	-	-
Gadidae	-	-	n/d	-	-	n/d	-	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	-

2. Sjeverni Atlantski ocean:

Pleuronectidae	-	-	n/d	-	-	-	-	-	n/d	-	-	-	-
Osmeridae	-	-	n/d	-	-	-	-	-	n/d	-	-	-	-
Macrouridae	-	-	-	-	-	-	-	-	n/d	-	-	-	-
Merlucciidae	-	-	-	-	-	-	-	-	n/d	-	-	-	-
Clupeidae	-	-	n/d	-	-	-	-	-	n/d	-	n/d	-	-

Grupa proizvoda	Parazitološki pokazatelji i dopuštene razine larvalnih parazita u živom obliku												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
11. Pržena, u hladetini, usoljena, marinirana, dimljena i salamurena riba naznačena u točkama 1-8 ove tablice	n/d	n/d	n/d	-	-	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d
12. Kavijar Aljaške kolje, kavijar od bakalara	-	-	-	-	-	-	-	-	n/d	-	n/d	-	-
13. Jetra bakalara	-	-	-	-	-	-	-	-	n/d	-	n/d	-	-

Napomene: 1. Skraćenica "n/d" ima značenje "nije dopušteno".
2. Sljedeći simboli se koriste za larve parazita u živom obliku:

Trematoda: 1 – Nanophyetus
2 – Heterophyes
3 – Cryptocortilus
4 – Rosicotremy
5 – Apophallus
Cestoidea: 6 – Diphyllbothrium
7 – Diplogonophorus
8 – Pyramicocephalus
Nematoda: 9 – Anisakis
10 – Contraecum
11 – Pseudoterranova
Acanthocephala: 12 – Bolbosoma

Grupa proizvoda	Parazitološki pokazatelji i dopuštene razine larvalnih parazita u živom obliku								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Hobotnice	-	-	n/d	-	n/d	-	-	-	-
Kamenice	-	-	-	-	-	-	-	-	n/d

Napomene: 1. Skraćenica "n/d" ima značenje "nije dopušteno".
 Sljedeći simboli se koriste za larve parazita u živom obliku:

Trematoda: 1 – Paragonimus

Cestoda: 2 – Spirometra

Nematoda: 3 – Anisakis

4 – Contraecum

5 – Pseudoterranova

6 – Dioctophyma

7 – Gnathostoma

8 – Sulcascaaris

9 – Echinocephalus

DODATAK 4.

Tehničkom propisu Euroazijske ekonomske unije „O sigurnosti riba i ribljih proizvoda“

(TR EAEU 040/2016)

Higijenski zahtjevi za sigurnost proizvoda ribarstva i akvakulture

Pokazatelj	Dopuštena razina, mg/kg, ne više od	Napomene
1	2	3
Histamin	100	tuna, skuša, losos, sleđ, kao i proizvodi ribarstva i akvakulture napravljeni od istih (osim kavijara, mliječi, jestiva i ulja od riblje jetre), uključujući sušene proizvode*
Nitrozamini (količina N-nitrozodimetilamina i N-nitrozodietilamin (NDEA))	0,003	razne vrste proizvoda ribarstva i akvakulture, uključujući i sušene proizvode*
Dioksini	0,000004	razne vrste proizvoda ribarstva i akvakulture, uključujući i sušene proizvode*
	0,000002 (izraženo u vrijednosti masti)	jestiva riblja mast*
Benzo[a]piren	0,005	dimljeni proizvodi ribarstva i akvakulture
Poliklorirani bifenili	2	razne vrste proizvoda ribarstva i akvakulture (osim jetre i jestivih ribljih masti), uključujući sušene proizvode *
	5	riblja jetra i proizvodi napravljeni od istih
	3	jestiva riblja mast

Pokazatelj	Dopuštena razina, mg/kg, ne više od	Napomene
1	2	3

Paralizirajući otrov
mekušaca
(saksitoksin)

0.7

mekušci

Amnezijski otrov
mekušaca (domoična
kiselina)

20

mekušci

30

iznutrice raka

Dijaretički otrov
mekušaca (okadaična
kiselina)

0,16

mekušci

Indeks kiselosti, mgKOH/g

4

jestiva riblja mast

Indeks peroksida, mol
aktivnog kisika/kg

10

jestiva riblja mast

* Izraženo u vrijednosti početnih proizvoda (sirovina), uzimajući u obzir sadržaj suhih tvari u početnim i završnim proizvodima.

DODATAK 5.

Tehničkom propisu Euroazijske ekonomske unije „O sigurnosti riba i ribljih proizvoda“

(TR EAEU 040/2016)

Prehrambene vrijednosti i sigurnosni pokazatelji proizvoda ribarstva i akvakulture namijenjenih dječjoj prehrani u najranijoj dobi

Tablica 1.

Nutritivna vrijednost konzervirane ribe (u 100 g proizvoda)

Kriterij (pokazatelj)	Mjerna jedinica	Dozvoljena razina		Napomene
		normalizirana	označena	
1	2	3	4	5
Omjer težine i suhe tvari	g	15–25	-	
Bjelančevine	g	8–15	+	
Masti	g	5–11	+	
Energetska vrijednost	kcal	100–155	+	
Kuhinjska sol	g	ne više od 0,4	+	
Minerali - željezo	mg	0,4–3,0	+	za proizvode s dodatkom hranjivih tvari
Vitamini:				
tiamin (B1)	mg	0,1–0,2	+	za proizvode s dodatkom hranjivih tvari
riboflavin (B2)	mg	0,1–0,3	+	za proizvode s dodatkom hranjivih tvari
niacin (PP)	mg	1–4	+	za proizvode s dodatkom hranjivih tvari
Škrob	g	ne više od 3	-	koristi se kao zgušnjivač

Kriterij (pokazatelj)	Mjerna jedinica	Dozvoljena razina		Napomene
		normalizirana	označena	
1	2	3	4	5

Rižino brašno i
pšenično brašno

g

ne više od 5

-

koristi se kao
zgušnjivač

Tablica 2.

Sigurnosni pokazatelji za konzerviranu ribu

Pokazatelj	Dopuštena razina, mg/kg, ne više od	Napomene
1	2	3
Poliklorirani bifenili	0,5	
Histamin*	100	tuna, skuša, losos, sleđ
Nitrozamini	nije dopušteno (< 0.001)	
Dioksini **	nije dopušteno	
Mikrobiološki pokazatelj	trebaju zadovoljiti zahtjeve industrijske sterilnosti za konzerviranu hranu skupine "A", navedene u tablici 5 Dodatka 1. Tehničkog propisa Euroazijske ekonomske unije „O sigurnosti riba i ribljih proizvoda" (TR EAES/201)	

* Izraženo u vrijednosti početnih proizvoda (sirovina), uzimajući u obzir sadržaj suhih tvari u početnim i završnim proizvodima.

** Dioksini se određuju u slučaju pretpostavke prisutnosti u početnim proizvodima (sirovinama), uzimajući u obzir sljedeće:

a) maksimalna razina dioksina se ne primjenjuje na proizvode koji sadrže manje od 1% masti;

b) dioksini predstavljaju sumu polikloriranih dibenzo-p-dioksina (PCDD) i polikloriranih dibenzofurana (PCDF) i izraženi su kao zbroj ekvivalenata toksičnosti (TEQ) prema ljestvici toksičnosti Svjetske zdravstvene organizacije (WHO):

Kongener	TEQ vrijednost
1	2

1. Dibenzo-p-dioksini (PCDD):

2,3,7,8-tetraklorodibenzodioxin	1
1,2,3,7,8-pentaklorodibenzodioxin	1
1,2,3,4,7,8-heksaklorodibenzodioxin	0,1
1,2,3,4,7,8-heksaklorodibenzodioxin	0,1
1,2,3,7,8,9-heksaklorodibenzodioxin	0,1
1,2,3,4,6,7,8-heptaklorodibenzodioxin	0,01
Oktaklorodibenzodioxin	0,0001

2. Dibenzofuran (PCDF):

2,3,7,8-tetraklorodibenzofuran	0,1
1,2,3,7,8-pentaklorodibenzofuran	0,05
2,3,4,7,8-pentaklorodibenzofuran	0,5
1,2,3,4,7,8-heksaklorodibenzofuran	0,1
1,2,3,6,7,8-heksaklorodibenzofuran	0,1
1,2,3,7,8,9-heksaklorodibenzofuran	0,1
2,3,4,6,7,8-heksaklorodibenzofuran	0,1
1,2,3,4,6,7,8-heptaklorodibenzofuran	0,01
1,2,3,4,7,8,9-heptaklorodibenzofuran	0,01
Oktaklorodibenzofuran	0,0001

Tablica 3.

Nutritivna vrijednost za konzerviranu ribu s povrćem (u 100 g proizvoda)

Kriterij (pokazatelj)	Mjerna jedinica	Dozvoljena razina		Napomene
		normalizirana	označena	
1	2	3	4	5
Omjer težine i suhe tvari	g	ne manje od 17	-	
Bjelančevine	g	1,5–6	+	
Masti	g	1–6	+	
Energetska vrijednost	kcal	35–120	+	
Kuhinjska sol	g	ne više od 0,4	+	
Minerali - željezo	mg	0,4–3,0	+	za proizvode s dodatkom hranjivih tvari
Vitamini:				
tiamin (B1)	mg	0,1–0,2	+	za proizvode s dodatkom hranjivih tvari
riboflavin (B2)	mg	0,1–0,3	+	za proizvode s dodatkom hranjivih tvari
niacin (PP)	mg	1–4	+	za proizvode s dodatkom hranjivih tvari
Škrob	g	ne više od 3	-	koristi se kao zgušnjivač
Rižino brašno i pšenično brašno	g	ne više od 5	-	koristi se kao zgušnjivač

Tablica 4.

Sigurnosni pokazatelji za konzerviranu ribu s povrćem

Pokazatelj	Dopuštena razina, mg/kg, ne više od	Napomene
1	2	3
Poliklorirani bifenili	0,2	
Histamin*	40	tuna, skuša, losos, sleđ
Nitrati	150	za konzerviranu hranu koja sadrži povrće
Nitrozamini	nije dopušteno (<0.001)	
Dioksini**	nije dopušteno	
Mikrobiološki pokazatelji	trebali bi zadovoljiti zahtjeve industrijske sterilnosti za konzerviranu hranu skupine "A", navedene u tablici 5 Dodatka 1. Tehničkog propisa Euroazijske ekonomske unije „O sigurnosti riba i ribljih proizvoda" (TR EAES/201)	

* Izraženo u vrijednosti početnih proizvoda (sirovina), uzimajući u obzir sadržaj suhih tvari u početnim i završnim proizvodima.

** Dioksini se određuju u slučaju pretpostavke prisutnosti u početnim proizvodima (sirovinama), uzimajući u obzir sljedeće:

a) maksimalna razina dioksina se ne primjenjuje na proizvode koji sadrže manje od 1% masti;

b) dioksini predstavljaju sumu polikloriranih dibenzo-p-dioksina (PCDD) i polikloriranih dibenzofurana (PCDF) i izraženi su kao zbroj ekvivalenata toksičnosti (TEQ) prema ljestvici toksičnosti Svjetske zdravstvene organizacije (WHO):

Ekvivalenti toksičnosti (temeljeni na ljestvici toksičnosti SZO)

Kongener	TEQ vrijednost
1	2

1. Dibenzo-p-dioksini (PCDD):

2,3,7,8-tetraklorodibenzodioxin	1
1,2,3,7,8-pentaklorodibenzodioxin	1
1,2,3,4,7,8-heksaklorodibenzodioxin	0,1
1,2,3,4,7,8-heksaklorodibenzodioxin	0,1
1,2,3,7,8,9-heksaklorodibenzodioxin	0,1
1,2,3,4,6,7,8-heptaklorodibenzodioxin	0,01
Oktaklorodibenzodioxin	0,0001

2. Dibenzofuran(PCDF):

2,3,7,8-tetraklorodibenzofuran	0,1
1,2,3,7,8-pentaklorodibenzofuran	0,05
2,3,4,7,8-pentaklorodibenzofuran	0,5
1,2,3,4,7,8-heksaklorodibenzofuran	0,1
1,2,3,6,7,8-heksaklorodibenzofuran	0,1
1,2,3,7,8,9-heksaklorodibenzofuran	0,1
2,3,4,6,7,8-heksaklorodibenzofuran	0,1
1,2,3,4,6,7,8-heptaklorodibenzofuran	0,01
1,2,3,4,7,8,9-heptaklorodibenzofuran	0,01
Oktaklorodibenzofuran	0,0001

DODATAK 6.

Tehničkom propisu Euroazijske ekonomske unije „O sigurnosti riba i ribljih proizvoda“

(TR EAEU 040/2016)

Prehrambene vrijednosti i sigurnosni pokazatelji proizvoda ribarstva i akvakulture namijenjenih dječjoj prehrani u predškolske i školske dobi

Tablica 1.

Prehrambene vrijednosti poluproizvoda napravljenih od proizvoda ribarstva i akvakulture
(u 100 g proizvoda)

Kriterij (pokazatelj)	Mjerna jedinica	Dozvoljena razina	
		normalizirana	označena
1	2	3	4
Bjelančevine	g	ne manje od 16	+
Masti	g	1–11	+
Energetska vrijednost	kcal	70–160	+

Tablica 2.

Pokazatelji sigurnosti poluproizvoda napravljenih od proizvoda i ribarstva i akvakulture

Pokazatelj	Dopuštena razina, mg/kg, ne više od	Napomene
1	2	3

Fikotoksini:

paralizirajući otrov mekušaca (saksitoksin)

nije dopušteno

mekušci

Amnezijski otrov mekušaca

nije dopušteno

mekušci, iznutrice

Pokazatelj	Dopuštena razina, mg/kg, ne više od	Napomene
1	2	3
(domoična kilesina)		rakovi
dijaretički otrov mekušaca (okadaična kiselina)	nije dopušteno	mekušci
Nitrozamini		
količina N- nitrozodimetilamin (NDMA) i N- nitrozodietilamin (NDEA)	nije dopušteno	
Histamin*	100	tuna, skuša, losos, sleđ
Poliklorirani bifenili (0,5	
Dioksini**	nije dopušteno	riblji poluproizvodi

* Izraženo u vrijednosti početnih proizvoda (sirovina), uzimajući u obzir sadržaj suhih tvari u početnim i završnim proizvodima.

** Dioksini se određuju u slučaju pretpostavke prisutnosti u početnim proizvodima (sirovinama), uzimajući u obzir sljedeće:

a) maksimalna razina dioksina se ne primjenjuje na proizvode koji sadrže manje od 1% masti;

b) dioksini predstavljaju sumu polikloriranih dibenzo-p-dioksina (PCDD) i polikloriranih dibenzofurana (PCDF) i izraženi su kao zbroj ekvivalenata toksičnosti (TEQ) prema ljestvici toksičnosti Svjetske zdravstvene organizacije (WHO):

Ekvivalenti toksičnosti (temeljeni na ljestvici toksičnosti SZO)

Kongener	TEQ vrijednost
1	2

1. Dibenzop-dioksini (PCDD):

2,3,7,8-tetraklorodibenzodiodin	1
1,2,3,7,8-pentaklorodibenzodiodin	1
1,2,3,4,7,8-heksaklorodibenzodiodin	0,1
1,2,3,4,7,8-heksaklorodibenzodiodin	0,1

Kongener	TEQ vrijednost
1	2
1,2,3,7,8,9-heksaklorodibenzodioxin	0,1
1,2,3,4,6,7,8-heptaklorodibenzodioxin	0,01
Oktaklorodibenzodioxin	0,0001
2. Dibenzofuran(PCDF):	
2,3,7,8-tetraklorodibenzofuran	0,1
1,2,3,7,8-pentaklorodibenzofuran	0,05
2,3,4,7,8-pentaklorodibenzofuran	0,5
1,2,3,4,7,8-heksaklorodibenzofuran	0,1
1,2,3,6,7,8-heksaklorodibenzofuran	0,1
1,2,3,7,8,9-heksaklorodibenzofuran	0,1
2,3,4,6,7,8-heksaklorodibenzofuran	0,1
1,2,3,4,6,7,8-heptaklorodibenzofuran	0,01
1,2,3,4,7,8,9-heptaklorodibenzofuran	0,01
Oktaklorodibenzofuran	0,0001

Tablica 3.

Prehrambene vrijednosti kulinarskih proizvoda napravljenih od proizvoda ribarstva i akvakulture (u 100 g proizvoda)

Kriterij (pokazatelj)	Mjerna jedinica	Dozvoljena razina	
		normalizirana	označena
1	2	3	4
Bjelančevine	g	ne manje od 13	+
Masti	g	ne više od 8	+

Energetska vrijednost	kcal	90–130	+
Kuhinjska sol	g	ne više od 0,8	+
Škrob	g	ne više od 5	-

Tablica 4.

Pokazatelji sigurnosti za kulinarske proizvode napravljene od proizvoda ribarstva i akvakulture

Pokazatelj	Dopuštena razina, mg/kg, ne više od	Napomene
1	2	3

Fikotoksini:

Paralizirajući otrov mekušaca (saksitoksin)	praćenje u početnim proizvodima (sirovinama)	mekušci
Amnezijski otrov mekušaca (domoična kiselina)	praćenje u početnim proizvodima (sirovinama)	mekušci, iznutrice rakova
Dijaretički otrov mekušaca (okadaična kiselina)	praćenje u početnim proizvodima (sirovinama)	mekušci

Antibiotici*:

Levomicetin (kloramfenikol)	nije dopušteno (< 0,0003)	u proizvodima s mliječnim sastojkom
Tetraciklinska skupina	nije dopušteno (0,01)	u proizvodima s mliječnim sastojkom
Penicilin	nije dopušteno (0,01)	u proizvodima s mliječnim sastojkom
Streptomycin	nije dopušteno (0,5)	u proizvodima s mliječnim sastojkom
Bacitracin	nije dopušteno	u proizvodima s mliječnim sastojkom
Benzo[a]piren	nije dopušteno (0,0002)	u proizvodima s mliječnim sastojkom

Pokazatelj	Dopuštena razina, mg/kg, ne više od	Napomene
1	2	3

Nitrozamini

Količina N-nitrozodimetilamin (NDMA) i N-nitrozodietilamin (NDEA)	nije dopušteno (<0,001)	
Histamin**	100	tuna, skuša, losos, sleđ
Poliklorirani bifenili	0,5	
Dioksin***	nije dopušteno	riblji poluproizvodi

* Potrebno je pratiti rezidualne količine antibiotika koji su korišteni u proizvodnji početnih proizvoda (sirovina). Praćenje sadržaja levomicetina (kloramfenikola) u gotovim trajnim proizvodima životinjskog podrijetla provodi se primjenom metoda ispitivanja (testiranja) i mjerenja uključenih u popis normi koji sadržavaju pravila i metode ispitivanja (testiranja) i uključujući pravila o uzorkovanju, koja se moraju primjenjivati i provoditi kako bi se udovoljilo zahtjevima tehničkog propisa Euroazijske ekonomske unije "O sigurnosti riba i ribljih proizvoda" (TR EAES 040/2016) i ocijeniti sukladnost predmeta tehničkog propisa. Prije odobrenja takve metode, praćenje se provodi u odnosu na početne proizvode (sirovine). Praćenje sadržaja tetraciklinskih antibiotika u ribama, vodenim beskralješnjacima, vodenim sisavcima, drugim vodenim životinjama i njihovim proizvodima provodi se primjenom metoda ispitivanja (testiranja) i mjerenja uključenih u popis standarda koji sadržavaju pravila i metode ispitivanja (testiranja) i mjerenja, uključujući pravila uzorkovanja, koja se moraju primjenjivati i provoditi kako bi se udovoljilo zahtjevima tehničkog propisa Euroazijske ekonomske unije "O sigurnosti riba i ribljih proizvoda" (TR EAES 040/2016) i ocijenilo sukladnost predmeta tehničkog propisa.

** Izraženo u vrijednosti početnih proizvoda (sirovina), uzimajući u obzir sadržaj suhih tvari u početnim i završnim proizvodima.

*** Dioksini se određuju u slučaju pretpostavke prisutnosti u početnim proizvodima (sirovinama), uzimajući u obzir sljedeće:

- maksimalna razina dioksina se ne primjenjuje na proizvode koji sadrže manje od 1% masti;
- dioksini predstavljaju sumu polikloriranih dibenzo-p-dioksina (PCDD) i polikloriranih dibenzofurana (PCDF) i izraženi su kao zbroj ekvivalenata toksičnosti (TEQ) prema ljestvici toksičnosti Svjetske zdravstvene organizacije (WHO):

Ekvivalenti toksičnosti (temeljeni na ljestvici toksičnosti SZO)

Kongener	TEQ vrijednost
1	2

1. Dibenzo-p-dioksini (PCDD):

2,3,7,8-tetraklorodibenzodioxin	1
1,2,3,7,8-pentaklorodibenzodioxin	1
1,2,3,4,7,8-heksaklorodibenzodioxin	0,1
1,2,3,4,7,8-heksaklorodibenzodioxin	0,1
1,2,3,7,8,9-heksaklorodibenzodioxin	0,1
1,2,3,4,6,7,8-heptaklorodibenzodioxin	0,01
Oktaklorodibenzodioxin	0,0001

2. Dibenzofuran(PCDF):

2,3,7,8-tetraklorodibenzofuran	0,1
1,2,3,7,8-pentaklorodibenzofuran	0,05
2,3,4,7,8-pentaklorodibenzofuran	0,5
1,2,3,4,7,8-heksaklorodibenzofuran	0,1
1,2,3,6,7,8-heksaklorodibenzofuran	0,1
1,2,3,7,8,9-heksaklorodibenzofuran	0,1
2,3,4,6,7,8-heksaklorodibenzofuran	0,1
1,2,3,4,6,7,8-heptaklorodibenzofuran	0,01
1,2,3,4,7,8,9-heptaklorodibenzofuran	0,01
Oktaklorodibenzofuran	0,0001

DODATAK 7.

Tehničkom propisu Euroazijske
ekonomske unije „O sigurnosti riba i ribljih
proizvoda“

(TR EAEU 040/2016)

Standardi dopuštenog sadržaja vlage u mišićnom tkivu zamrznutih proizvoda ribarstva i akvakulture izrađenih od
najčešćih vrsta komercijalnih riba i vodenih beskralješnjaka

Imena najčešćih vrsta komercijalnih riba i vodenih beskralješnjaka			Dopuštena vlažnost sadržaj, %, ne više od	Br. skupine., udio vlage, %
Hrvatski	Latinski	Trgovački naziv		
1	2	3	4	5

I. Morska riba i oceanska riba

1. atlantski losos (losos)	Salmo salar	atlantski losos (losos)	72,0	1. skupina - 72% ili manje
2. srebrni losos	Oncorhynchus kisutch	srebrni losos	72,0	-"
3. seriolella	Seriolella brama	seriolella	72,0	-"
4. masou losos	Oncorhynchus masou	masou losos	72,0	-"
5. grenlandski halibut	Reinhardtius hippoglossoides	iverak	74,0	2. skupina - više od 72%, ali ne više od 74%

Imena najčešćih vrsta komercijalnih riba i vodenih beskralješnjaka			Dopuštena vlažnost sadržaj, %, ne više od	Br skupine., udio vlage, %
Hrvatski	Latinski	Trgovački naziv		
1	2	3	4	5
6. tuna (plava, plavoperajna, crvena, Istočna)	Thunnus thynnus	tuna	74,0	-"-
7. japanska skuša (Japanska, Istočna, Kurilska)	Scomber japonicus (Pneumatophorus japonicus)	kurilska skuša	74,0	-"-
8. plotica morska	Hyperoglyphe perciformis	plotica morska	74,0	-"-
9. Hyperroglyph	Hyperoglyphe antarctica	plotica morska	74,0	-"-
10. plotica morska	Hyperoglyphe pringlei	plotica morska	74,0	-"-
11. pacifički losos	Oncorhynchus keta	pacifički losos	76,0	
12. žutoperajna tuna	Thunnus albacares	tuna	76,0	-"-
13. velikooka tuna	Thunnus obesus (Parathunnus obesus)	tuna	76,0	-"-
14. dugorepa tuna (sjeverna plavoperajna tuna)	Thunnus tonggol (Thunnus rara)	tuna	76,0	-"-
15. dugoperajna tuna (albakor)	Genno alalunga	tuna	76,0	-"-
16. atlantska skuša (obična, prugasta)	Scomber scombrus	atlantska skuša	76,0	-"-

Imena najčešćih vrsta komercijalnih riba i vodenih beskralješnjaka			Dopuštena vlažnost sadržaj, %, ne više od	Br skupine., udio vlage, %
Hrvatski	Latinski	Trgovački naziv		
1	2	3	4	5
17. atlantska grboglavka	Brama brama	atlantska grboglavka	76,0	-"
18. cipal bataš (mulj, glavaš, babaš, skakavac, javra)	Mugil auratus, Mugil cephalus	cipal bataš	76,0	-"
19. lubin	Dicentrarchus labrax	brancin	78,0	4. skupina – više od 76%, ali ne više od 78%
20. pristipoma (srebrni oslić)	Pomadasys bennetti, Pomadasys hasta (P. manadensis)	pristipoma	78,0	-"
21. ribe iz roda Hexagrammos	Hexagrammos otakii	ribe iz roda Hexagrammos	78,0	4. skupina – više od 76%, ali ne više od 78%
22. skakuša	Pomatomus saltatrix	strijelka skakuša	78,0	-"
23. afrički šarun	Trachurus trecae	skuša	78,0	-"
24. pacifički šarun	Trachurus symmetricus murphyi	skuša	78,0	-"
25. atlantski šarun	Trachurus trecae	skuša	78,0	-"

Imena najčešćih vrsta komercijalnih riba i vodenih beskralješnjaka			Dopuštena vlažnost sadržaj, %, ne više od	Br skupine., udio vlage, %
Hrvatski	Latinski	Trgovački naziv		
1	2	3	4	5
26. hlapljivica mangrovka ribe porodice Lutjanidae	Lutjanus griseus, Lutjanus synagris, Lutjanus analis, Lutjanus aya	hlapljivica	78,0	-"-
27. velika seriolla (gof, gofa, orhan, felun, žutej)	Seriolla dumerili	seriolla	78,0	-"-
28. senegalska riba	Otolithus brachygnathus	senegalska riba	78,0	5. skupina - više od 78%, ali ne više od 80%
29. kamerunska hama	Pseudotolithus moorii	sjenka	80,0	-"-
30. senegalska hama	Pseudotolithus senegalensis	sjenka	80,0	-"-
31. lokarda	Scomber japonicus diego (Pneumatophorus diego)	lokarda	80,0	5. skupina - više od 78%, ali ne više od 80%
32. kovač	Zeus faber	kovač	80,0	-"-
33. Liza haematocheilus	Liza haematocheilus	Mugil soiuy	80,0	-"-
34. zmijičnjak repaš	Lepidopus caudatus	zmijičnjak repaš	80,0	-"-
35. zmijičnjak sabljaš	Trichiurus lepturus	zmijičnjak sabljaš	80,0	-"-

Imena najčešćih vrsta komercijalnih riba i vodenih beskralješnjaka			Dopuštena vlažnost sadržaj, %, ne više od	Br skupine., udio vlage, %
Hrvatski	Latinski	Trgovački naziv		
1	2	3	4	5
36. crni zmijičnjak	<i>Aphanopus carbo</i>	zmijičnjak repaš	80,0	-"
37. kantar	<i>Spondyliosoma cantharus</i>	kantar	80,0	-"
38. fratar	<i>Diplodus vulgaris</i>	kantar	80,0	-"
39. rumenci	<i>Pagellus sp.</i>	kantar	80,0	-"
40. pacifički bodečnjak	<i>Sebastes alutus</i>	bodečnjak	80,0	-"
41. crveni bodečnjak	<i>Sebastes marinus</i>	bodečnjak	80,0	-"
42. <i>Sebastolobus alascanus</i>	<i>Sebastolobus alascanus</i>	bodečnjak	80,0	-"
43. bodečnjak veliki	<i>Helicolenus dactylopterus</i>	bodečnjak	80,0	-"
44. velikooki bodečnjak	<i>Priacanthus arenatus</i>	bodečnjak	80,0	-"
45. plavi bodečnjak	<i>Sebastes mystinus</i>	bodečnjak	80,0	-"
46. <i>Holanthias fronticinctus</i>	<i>Holanthias fronticinctus</i>	bodečnjak	80,0	-"
47. dubinski bodečnjak	<i>Sebastes mentella</i>	bodečnjak	80,0	-"
48. <i>Sebastes introniger</i>	<i>Sebastes introniger</i>	bodečnjak	80,0	-"

Imena najčešćih vrsta komercijalnih riba i vodenih beskralješnjaka			Dopuštena vlažnost sadržaj, %, ne više od	Br skupine., udio vlage, %
Hrvatski	Latinski	Trgovački naziv		
1	2	3	4	5
49. zubatac	Dentex sp.	zubatac	80,0	-"-
50. manjić morski	Molva dypterygia	manjić	80,0	-"-
51. crvena sluzoglavka	Beryx splendens	crvena sluzoglavka	80,0	-"-
52. mali afrički kapitan	Galeoides decadactylus	kapitan	80,0	-"-
53. kirnja	Epinephelus marginatus	kirnja	80,0	-"-
54. bijela kirnja	Epinephelus aeneus	kirnja	80,0	-"-
55. baltički sleđ	Clupea harengus membras	sleđ	82,0	6. skupina - više od 80%, ali ne više od 82%
56. antarktička ledena riba	Champscephalus gunnari, Champscephalus aceratus, Chaenodraco wilsoni	ledena riba	82,0	-"-
57. Ophiodon elongatus	Ophiodon elongatus	Ophiodon elongatus	82,0	-"-
58. Eleginus gracilis	Eleginus gracilis	navaga	82,0	-"-
59. navaga	Eleginus navaga	navaga	82,0	-"-

Imena najčešćih vrsta komercijalnih riba i vodenih beskralješnjaka			Dopuštena vlažnost sadržaj,%, ne više od	Br skupine., udio vlage, %
Hrvatski	Latinski	Trgovački naziv		
1	2	3	4	5
60. Notothenia gibberifrons	Notothenia gibberifrons	Notothenia gibberifrons	82,0	-"-
61. Notothenia rossi	Notothenia rossi (Notothenia rossi marmorata)	Notothenia rossi	82,0	-"-
62. atlantski sleđ	Clupea harengus harengus	atlantski sleđ	82,0	-"-
63. tihooceanski sleđ	Clupea harengus pallasii	tihooceanski sleđ	82,0	6. skupina - više od 80%, ali ne više od 82%
64. srebrni oslić	Merluccius bilinearis	srebrni oslić	82,0	-"-
65. argentinski oslić	Merluccius hubbsi	srebrni oslić	82,0	-"-
66. senegalski oslić	Merluccius senegalensis	srebrni oslić	82,0	-"-
67. južnoafrički oslić	Merluccius capensis	srebrni oslić	82,0	-"-
68. losos grbavac	Oncorhynchus gorboscha	losos grbavac	82,0	-"-
69. smuđ	Stizostedion lucioperca	smuđ	82,0	-"-
70. živorodac	Zoarcetes viviparus	živorodac	82,0	-"-

Imena najčešćih vrsta komercijalnih riba i vodenih beskralješnjaka			Dopuštena vlažnost sadržaj, %, ne više od	Br skupine., udio vlage, %
Hrvatski	Latinski	Trgovački naziv		
1	2	3	4	5
71. kamčatski iverak	<i>Atheresthes evermanni</i>	iverak	82,0	-"
72. halibut	<i>Hippoglossus hippoglossus</i>	iverak	82,0	-"
73. pacifička ploča	<i>Hippoglossus stenolepis</i>	iverak	82,0	-"
74. jezičac	<i>Glyptocephalus cynoglossus</i>	iverak	82,0	-"
75. iverak zlatopjeg	<i>Pleuronectes platessa</i>	iverak	82,0	-"
76. jezičac	<i>Glyptocephalus cynoglossus</i>	iverak	82,0	-"
77. <i>Glyptocephalus stelleri</i>	<i>Glyptocephalus stelleri</i>	<i>Glyptocephalus stelleri</i>	82,0	-"
78. <i>Hippoglossoides elassodon</i>	<i>Hippoglossoides elassodon</i>	iverak	82,0	-"
79. iverak zlatopjeg	<i>Pleuronectes platessa</i> (<i>Platessa platessa</i>)	iverak	82,0	-"
80. <i>Platichthys stellatus</i>	<i>Platichthys stellatus</i>	iverak	82,0	-"
81. <i>Pleuronectes quadrituberculatus</i>	<i>Pleuronectes quadrituberculatus</i>	iverak	82,0	6. skupina - više od 80%, ali ne više od 82%
82. kolja	<i>Pollachius virens</i>	kolja	82,0	-"

Imena najčešćih vrsta komercijalnih riba i vodenih beskralješnjaka			Dopuštena vlažnost sadržaj,%, ne više od	Br skupine., udio vlage, %
Hrvatski	Latinski	Trgovački naziv		
1	2	3	4	5
83. bakalarka	Melanogrammus aeglefinus	bakalar		7. skupina – više od 82%, ali ne više od 83%
84. pacifički bakalar	Gadus macrocephalus	bakalar	83,0	-"-
85. atlantski bakalar	Gadus morhua morhua	bakalar	83,0	-"-
86. baltički bakalar	Gadus morhua callarias	bakalar	83,0	-"-
87. australska ugotica	Micromesistius australis	pučinka	83,0	-"-
88. ugotica pučinka	Micromesistius poutassou	pučinka	83,0	-"-
89. pjegasti morski som	Anarhichas minor	som	83,0	-"-
90. sjevernopacifički oslić	Merluccius productus	pacifički oslić	84,0	8. skupina - više od 83%, ali ne više od 84%
91. američki halibut	Hippoglossoides platessoides limandoides	američki halibut	84,0	-"-
92. limanda žutoperajna	Limanda aspera	limanda žutoperajna	84,0	8. skupina - više od 83%, ali ne

Imena najčešćih vrsta komercijalnih riba i vodenih beskralješnjaka			Dopuštena vlažnost sadržaj, %, ne više od	Br skupine., udio vlage, %
Hrvatski	Latinski	Trgovački naziv		
1	2	3	4	5

više od 84%

93. crveni oslić	Urophycis chuss	crveni oslić	84,0	-"-
94. bijeli oslić	Urophycis tenuis	bijeli oslić	84,0	-"-
95. patagonijski grenadir	Macruronus magellanicus	grenadir	84,0	-"-
96. aljaška kolja	Theragra chalcogramma	kolja	84,0	-"-
97. grenlandski halibut	Reinhardtius hippoglossoides matsuurae	halibut	86,0	9. skupina– više od 84%, ali ne više od 86%
98. grenadir vrste Macrourus carintus	Macrourus carinatus	grendir	86,0	-"-
99. miš bodljaš	Macrourus berglax	grendir	86,0	-"-
100. grendir vrste Coryphaenoides holotrachys	Coryphaenoides holotrachys	grendir	86,0	-"-
101. glatkoglavka	Alepocephalus sp.	glatkoglavka	90,0	10. skupina – više od 86%, ali ne više od 90%

Imena najčešćih vrsta komercijalnih riba i vodenih beskralješnjaka			Dopuštena vlažnost sadržaj,%, ne više od	Br skupine., udio vlage, %
Hrvatski	Latinski	Trgovački naziv		
1	2	3	4	5

II. RIBE UNUTARNJIH VODA

102.	ozimica	Coregonus autumnalis	omul	72,0	1. skupina - 72% i manje
103.	bijela amurska deverika	Parabramis pekinensis	deverika	72,0	-"-
104.	japanska glavatica	Hucho perryi	sibirski tajmen	72,0	-"-
105.	amurska ozimica	Coregonus ussuriensis	ozimica	74,0	2. skupina - više od 72%, ali ne više od 74%
106.	pastruga	Acipenser stellatus	jesetra	74,0	-"-
107.	zlatovčica	Salvelinus alpinus	zlatovčica	74,0	-"-
108.	jesetra	Acipenser gueldenstaedtii	jesetra	74,0	-"-
109.	kalifornijska pastrva	Salmo irideus	kalifornijska pastrva	76,0	3. skupina - više od 74%, ali ne više od 76%
110.	amurska jesetra	Acipenser schrenckii	amurska jesetra	76,0	-"-
111.	Thymallus arcticus baicalensis	Thymallus arcticus baicalensis	Thymallus arcticus baicalensis	76,0	-"-

Imena najčešćih vrsta komercijalnih riba i vodenih beskralješnjaka			Dopuštena vlažnost sadržaj, %, ne više od	Br skupine., udio vlage, %
Hrvatski	Latinski	Trgovački naziv		
1	2	3	4	5
112. istočni klenić	Leuciscus brandti	istočni klenić	76,0	3. skupina - više od 74%, ali ne više od 76%
113. bajkalski omul	Coregonus autumnalis migratorius	bajkalski omul	76,0	-"-
114. Thymallus arcticus grubei	amurski lipljen	Thymallus arcticus grubei	78,0	4. skupina - više od 76%, ali ne više od 78%
115. bolen	Aspius aspius	bolen	78,0	-"-
116. arktički lipljen	Thymallus arcticus grubei natio mertensi	arktički lipljen	78,0	-"-
117. sibirski tajmen	Hucho taimen	sibirski tajmen	78,0	-"-
118. som	Silurus glanis	som	78,0	-"-
119. bajkalska ozimica	Coregonus lavaretus baicalensis	bajkalska ozimica	78,0	-"-
120. pangazius morski pas	Pangasius hypophthalmus	pangazius morski pas	78,0	-"-
121. srebrna babuška	Carassius auratus gibelio	srebrna babuška	78,0	-"-

Imena najčešćih vrsta komercijalnih riba i vodenih beskralješnjaka			Dopuštena vlažnost sadržaj, %, ne više od	Br skupine., udio vlage, %
Hrvatski	Latinski	Trgovački naziv		
1	2	3	4	5
122. šaran	Cyprinus carpio	šaran	80,0	5. skupina - više od 78%, ali ne više od 80%
123. sibirski ozimica	Coregonus lavaretus pidschian	ozimica	80,0	-"-
124. ozimica	Coregonus lavaretus baeri	ozimica	80,0	-"-
125. deverika (slatkovodna deverika)	Abramis brama	deverika	80,0	-"-
126. sibirski jesetra	Acipenser baerii	sibirski jesetra	80,0	-"-
127. kečiga	Acipenser ruthenus	kečiga	80,0	-"-
128. šaran	Cyprinus carpio	šaran	80,0	-"-
129. srebrni glavaš	Hypophthalmichthys molitrix Val.	srebrni glavaš	80,0	-"-
130. crvenperka	Scardinius erythrophthalmus	crvenperka	80,0	-"-
131. Ctenopharyngodon idella Val.	Ctenopharyngodon idella Val.	Ctenopharyngodon idella Val.	80,0	-"-
132. crni amur	Mylopharyngodon piceus Rich.	crni amur	80,0	-"-

Imena najčešćih vrsta komercijalnih riba i vodenih beskralješnjaka			Dopuštena vlažnost sadržaj,%, ne više od	Br skupine., udio vlage,%
Hrvatski	Latinski	Trgovački naziv		
1	2	3	4	5
133. Ictiobus bubalus Raf.	Ictiobus bubalus Raf.	Ictiobus bubalus Raf.	80,0	-"
134. glavati šaran	Aristichthys nobilis Rich.	srebrni glavaš	82,0	6. skupina - više od 80%, ali ne više od 82%
135. srebrni glavaš	Aristichthys vinogradovy	srebrni glavaš	82,0	-"
136. atlantska jesetra	Acipenser sturio	atlantska jesetra	82,0	-"
137. grgeč	Perca fluviatilis	grgeč	82,0	-"
138. štika	Esox Lucius	štuka	82,0	-"
139. kanalski som	Ictalurus punctatus Raf.	kanalski som	84,0	7. skupina – više od 82%, ali ne više od 84%
140. tilapije	Tilapia sp.	tilapije	84,0	-"
III. Morski beskralješnjaci (lignje, kozice, kapice, dagnje)				
141. Neptunea lyrata	Neptunea lyrata	Neptunea lyrata	72,0	3. skupina - 76% ili manje
142. Neptunea variciphera	Neptunea variciphera	Neptunea variciphera	76,0	3. skupina - 76%

Imena najčešćih vrsta komercijalnih riba i vodenih beskralješnjaka			Dopuštena vlažnost sadržaj, %, ne više od	Br skupine., udio vlage, %
Hrvatski	Latinski	Trgovački naziv		
1	2	3	4	5

ili manje

143.	Pandalus latirostris	Pandalus latirostris	Pandalus latirostris	76,0	-"
144.	japanski lignjun	Todarodes pacificus	japanski lignjun	78,0	4. skupina - više od 76%, ali ne više od 78%
145.	Illex argentinus	Illex argentinus	Illex argentinus	78,0	-"
146.	lignjavac	Ommastrephes bartrami	lignjavac	78,0	-"
147.	europska lignja	Loligo vulgaris	europska lignja	78,0	-"
148.	Clinopegma unicum	Clinopegma unicum	Neptunea lyrata	78,0	-"
149.	sjeverna kozica	Pandalus borealis	sjeverna kozica	80,0	5. skupina - više od 78%, ali ne više od 80%
150.	Sclerocrangon salebrosa	Sclerocrangon salebrosa	kozica	80,0	-"
151.	japanska kapica	Pecten yessoensis	kapica	80,0	-"
152.	sjeverna kozica	Pandalus borealis	sjeverna kozica	80,0	5. skupina - više od 78%, ali ne

Imena najčešćih vrsta komercijalnih riba i vodenih beskralješnjaka			Dopuštena vlažnost sadržaj, %, ne više od	Br skupine., udio vlage, %
Hrvatski	Latinski	Trgovački naziv		
1	2	3	4	5
				više od 80%
153. dagnja	Mytilus edulis	dagnja	80,0	-"
154. crveni kraljevski rak	Paralithodes camtschaticus	crveni kraljevski rak	82,0	6. skupina - više od 80%, ali ne više od 82%
155. plavi kraljevski rak	Paralithodes platypus	plavi kraljevski rak	82,0	-"
156. snježna rakovica	Chionoecetes opilio elongatus	snježna rakovica	83,0	7. skupina – više od 82%, ali ne više od 83%
157. Spisula (Maetra) sachalinensis	Spisula (Maetra) sachalinensis	Spisula (Maetra) sachalinensis	83,0	-"
158. divovska pacifička hobotnica	Octopus dofleini	divovska pacifička hobotnica	84,0	8. skupina - više od 83%, ali ne više od 84%
159. humboldtova lignja	Dosidicus gigas	humboldtova lignja	86,0	10. skupina - više od 86%