

# Потребители больше не будут переплачивать за лед на замороженных морепродуктах

09:03 05 сентября 2017



С 1 сентября вступил в силу технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции», который устанавливает правила производства и продажи морепродуктов. Производителям и продавцам рыбы дали два года на то, чтобы приспособиться к новым требованиям. По истечении этого срока потребители смогут рассчитывать на то, что в купленных морепродуктах не будет вредных веществ, а масса нетто на упаковке будет в точности соответствовать реальному весу рыбы, сообщает «Приморская газета».

## РЫБОДОБЫЧА В ПРИМОРЬЕ



14 500 жителей Приморья трудятся в отрасли  
186 рыбопромысловых судов работают в море



595 тысяч тонн — суммарный вылов рыбы  
\$434,5 млн — сумма выручки от продажи  
вылова за рубеж



**Изготовлено:**  
367 тысяч тонн консервов



59 тысяч тонн свежей и охлажденной продукции



**Приморские рыбаки добыли:**

минтай — 417 тысяч тонн  
сельдь — 85 тысяч тонн  
кальмар — 25 тысяч тонн  
макрурус — 12 тысяч тонн  
краб — 12 тысяч тонн  
треска — 7 тысяч тонн  
камбала — 4 тысячи тонн

Данные за 2016 год

Источник: администрация Приморского края

Одно из основных требований нового техрегламента — установление максимально возможной доли слоя льда на внешней стороне морепродуктов, который обычно называют глазурью. Теперь производители обязаны следить,

чтобы на поступающей на прилавки рыбе было не больше 5 % льда, а на разделанных ракообразных (например, на очищенных креветках) — не более 7 %. Больше всего глазури может быть на неразделанных ракообразных — до 14 %. Впрочем, для конечного потребителя это будет не главным новшеством. Куда важнее прописанных процентов факт, что теперь масса рыбы будет указываться на упаковке отдельно от массы глазури. То есть можно будет понять, какой вес в купленной упаковке приходится на собственно рыбу, а какой — на замороженную воду.

По правилам нового регламента торговым сетям запрещено перефасовывать или менять упаковку. Это должно пресечь нарушения, когда продавцы пытаются реализовать ранее размороженную продукцию под видом охлажденной (разница в цене может быть почти в три раза выше).

Кроме того, принятый документ несет много новшеств, направленных на защиту здоровья потребителей. Так, он запрещает или минимизирует содержание в рыбопродуктах вредных для здоровья человека препаратов: стимуляторов роста, кормовых антибиотиков, таких как амоксициллин, бацитрацин и галофугинон. В отношении рыбы, растущей в естественных условиях, технический регламент определяет, что она должна быть выловлена в безопасных районах добычи.

Также на прилавки не будет допускаться пищевая продукция, изготовленная из ядовитых рыб ряда семейств. Не поступят в продажу и морепродукты, которые размораживали в период хранения и транспортировки. По новым нормам температура мякоти не должна превышать 18 градусов ниже нуля.

Отдельно в техрегламенте устанавливаются требования для производства детского питания. В частности, пищевую рыбную продукцию для детей первого года жизни следует производить не в обычных условиях рыбоперерабатывающего предприятия, а на специализированных производственных объектах, в специальных цехах или на технологических линиях.

В администрации Приморского края отмечают, что новый регламент принимали, в том числе, в соответствии с пожеланиями экспертного сообщества нашего региона.

— До сих пор рыбаки работали по техническому регламенту Республики Казахстан, теперь же начал действовать единый документ для всех стран ЕАЭС, — рассказал «Приморской газете» и. о. директора департамента рыбного хозяйства края Сергей Наставшев. — Новый техрегламент прошел долгий путь обсуждения и доработки. Определенный вклад сделали и участники X Международного конгресса рыбаков, прошедшего в Приморском крае в 2015 году, — эксперты и представители бизнес-сообщества сформировали пакет предложений, который в дальнейшем подали в Евразийскую экономическую комиссию. Итоговый документ гарантирует потребителям возможность приобретать качественную рыбопродукцию и закрывает дорогу на рынок недоброкачественной продукции. Для производителей техрегламент четко описывает требования к сырью, производству, транспортировке рыбопродукции и может стать стимулом для перехода на более современные технологии.

Участники рынка отмечают, что технический регламент ЕАЭС значительно повлияет на их работу и те два года, которые остаются до вступления новых требований в силу, они потратят на модернизацию действующих мощностей.

— Техрегламент отразится на всем цикле рыбопроизводства: от вылова до поставки на прилавок, — считает президент Ассоциации рыбохозяйственных предприятий Приморья Георгий Мартынов. — Самый сложный момент в том, что транспортировка теперь будет возможна только при температуре от минус 18 градусов и ниже. У нас подвижной железнодорожный состав весь старый, он не способен держать такую температуру. Останется только возможность перевозки контейнерами, но этот парк у нас недостаточно большой. Полагаю, что возникнет дефицит подвижного состава. Чтобы привести материально-техническую часть в соответствие с новыми требованиями, потребуются время и средства. Думаю, именно на это и уйдут ближайшие два года. Сложности будут значительные, но нам предстоит всем вместе их преодолеть.

Источник: <http://primgazeta.ru/news/consumers-will-no-longer-have-to-pay-for-the-ice-on-frozen-seafood>