



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

РИБИ ЛОСОСЕВІ І СИГОВІ ХОЛОДНОГО КОПЧЕННЯ

Технічні умови
(ГОСТ 11298 –2002, ІДТ)

ДСТУ ГОСТ 11298:2004

БЗ № 6-2004

Видання офіційне

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2004

ПЕРЕДМОВА

- 1 ВНЕСЕНО: Державне підприємство «Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості» (ДП «УкрНДНЦ»)

ОФОРМЛЕННЯ: Л. Ваніфатова

- 2 НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 5 липня 2004 р. №131 з 2005-01-01

- 3 Національний стандарт відповідає ГОСТ 11298–2002 Рыбы лососевые и сиговые холодного копчения. Технические условия. (Риби лососеві і сигові холодного копчення. Технічні умови)

Ступінь відповідності— ідентичний (IDT)

Цей стандарт видано на підставі «Угоди про проведення узгодженої політики в сфері стандартизації, метрології та сертифікації» від 13.03.1992 р.

- 4 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ (зі скасуванням в Україні ГОСТ 11298 –65)

**Право власності на цей документ належить державі.
Відтворювати, тиражувати та розповсюджувати документ повністю чи частково
на будь-яких носіях без офіційного дозволу заборонено.
Стосовно врегулювання прав власності треба звертатися до Держспоживстандарту України.**

Держспоживстандарт України, 2004

НАЦІОНАЛЬНИЙ ВСТУП

Цей стандарт ідентичний ГОСТ 11298–2002 Рыбы лососевые и сиговые холодного копчения. Технические условия. (Риби лососеві і сигові холодного копчення. Технічні умови)

Стандарт містить вимоги, які відповідають чинному законодавству.

До стандарту внесено такі редакційні зміни:

- на другій сторінці обкладинки виправлено назву національних органів стандартизації (п.2 «Предисловия»);
- на першій сторінці стандарту вилучено дату введення в дію цього міждержавного стандарту в Російській Федерації та внесено дату надання чинності цього стандарту в Україні та інформацію щодо заборони відтворювати, тиражувати і розповсюджувати як офіційне видання на території Російської Федерації без дозволу Госстандарта Росії;
- на першій сторінці стандарту вилучено виноску до ГОСТ 2874–82 та текст цієї виноски; на другій сторінці стандарту вилучено виноску до ГОСТ 13830–97 та текст цієї виноски;
- розділ 2: ГОСТ 7630–96 в Україні введено в частині маркування (в Україні чинний ДСТУ 2641–94 Риба, морські безхребетні, водорості, ракоподібні, молюски та продукти їхньої переробки. Упакування); в Україні чинний ДСТУ 3583–97 (ГОСТ 13830–97) Сіль кухонна. Загальні технічні умови; ГОСТ 30519–97 в Україні не чинний;
- вилучено інформацію стосовно коду УДК, коду ОКП, групи згідно з КГС та вихідні дані організації-видавця Російської Федерації.

ГОСТ 11298—2002

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

**РЫБЫ ЛОСОСЕВЫЕ И СИГОВЫЕ
ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ**

Технические условия

Издание официальное

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
Минск

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Межгосударственным техническим комитетом по стандартизации МТК 300 «Рыбные продукты пищевые, кормовые, технические и упаковка», Всероссийским научно-исследовательским институтом рыбного хозяйства и океанографии (ВНИРО) и Тихоокеанским научно-исследовательским центром (ТИНРО-центр)

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 21 от 30 мая 2002 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Республика Армения	Министерство торговли и экономического развития Республики Армения
Республика Беларусь	Госстандарт Республики Беларусь
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызская Республика	Кыргызстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикстандарт
Туркменистан	Главгосслужба «Туркменстандартлары»
Республика Узбекистан	Узстандарт
Украина	Госпотребстандарт Украины

3 ВЗАМЕН ГОСТ 11298 – 65

РЫБЫ ЛОСОСЕВЫЕ И СИГОВЫЕ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ**Технические условия**Cold-smoked salmon and whitefishes.
Specifications

Дата введения в Україні 2004 – 09 – 01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется по рыбу холодного копчения семейств лососевых и сиговых:

- лососевые — Salmonidae:
 - дальневосточные лососи — *Oncorhynchus*,
 - благородные лососи — *Salmo*,
 - гольцы — *Salvelinus*;
- сиговые — Coregonidae:
 - сиги — *Coregonus*,
 - нельмы — *Stenodus*.

Видовой состав рыб указан в приложении А.

Обязательные требования к качеству и безопасности продукции изложены в 4.1, 4.2.4, таблица 1 [показатели «Вкус и запах» и «Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)»], 4.2.5, 4.3.2, 4.4, 4.5.7, 5.1—5.3, 6.1—6.3, 7.1.1, 7.2.2.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

- ГОСТ 814—96 Рыба охлажденная. Технические условия
- ГОСТ 1168—86 Рыба мороженая. Технические условия
- ГОСТ 1368—91 Рыба всех видов обработки. Длина и масса
- ГОСТ 2874—82* Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством
- ГОСТ 7449—96 Рыбы лососевые соленые. Технические условия
- ГОСТ 7630—96 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка
- ГОСТ 7631—85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Правила приемки, органолептические методы оценки качества, методы отбора проб для лабораторных испытаний
- ГОСТ 7636—85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа
- ГОСТ 10444.2—94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества *Staphylococcus aureus*
- ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
- ГОСТ 13516—86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 11298—2002

- ГОСТ 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия
ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов
ГОСТ 15846—79 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
ГОСТ 16079—70 Рыбы сиговые соленые. Технические условия
ГОСТ 16080—70 Лососи дальневосточные соленые. Технические условия
ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия
ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры
ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования
ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов
ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
ГОСТ 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди
ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка
ГОСТ 29185—91 Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий
ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30518—97/ГОСТ Р 50474—93 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
ГОСТ 30519—97/ГОСТ Р 50480—93 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*
ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

3 Основные параметры и размеры

Длина и масса рыб лососевых и сиговых должны соответствовать требованиям ГОСТ 1368.

4 Технические требования

4.1 Рыбы лососевые и сиговые холодного копчения должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Характеристики

4.2.1 По видам разделки лососевые и сиговые рыбы холодного копчения изготавливают в соответствии с 4.2.1.1 — 4.2.1.11.

Допускается изготовление продукции холодного копчения других видов разделки при условии согласования данного вида разделки с потребителем и оформления договора на поставку.

4.2.1.1 Неразделанная — рыба в целом виде.

4.2.1.2 Потрошенная с головой — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее, не более 2 см, калтычок может быть перерезан; внутренности, икра или молоки удалены; сгустки крови и почки зачищены, жабры могут быть удалены.

При разделке может быть: перерезана нижняя челюсть у дальневосточных лососей; у крупных рыб внутри со стороны брюшной полости, вдоль позвоночника один-два неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи и реберных костей; у кеты и чавычи массой более 10 кг до восьми тонких проколов; у чавычи массой более 15 кг до 12 тонких проколов.

4.2.1.3 Потрошенная обезглавленная — рыба, разделанная на потрошеную с головой с удалением головы.

При разделке может быть: частично удалена брюшная часть вместе с грудными плавниками; удалены плечевые кости и грудные плавники у сиговых рыб; у крупных рыб внутри со стороны брюшной полости, вдоль позвоночника один-два неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи и реберных костей; у кеты и чавычи массой более 10 кг до восьми тонких проколов; у чавычи массой более 15 кг до 12 тонких проколов.

4.2.1.4 Спинка — рыба, у которой срезана брюшная часть и удалены голова и внутренности, стустки крови и почки зачищены.

Допускается изготовление спинки с головой без жабр, с удалением брюшной части вдоль позвоночной кости на 1,0—1,5 см ниже ее.

Спинку изготавливают из сиговых рыб.

4.2.1.5 Пласт с головой — рыба разрезанная по спине вдоль позвоночника от головы до хвостового плавника; голова разрезана вдоль до верхней челюсти; внутренности, икра или молоки удалены, стустки крови зачищены; жабры могут быть удалены.

Может быть сделано по одному глубокому продольному надрезу вдоль мясистых частей с внутренней стороны спины без повреждения кожи.

4.2.1.6 Полупласт — рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника от правого глаза до хвостового плавника; внутренности, икра или молоки удалены; стустки крови и почки зачищены.

На обеих сторонах полупласта в мясистой спинной части с внутренней стороны может быть сделано по одному продольному разрезу без повреждения кожи.

4.2.1.7 Филе с кожей или без кожи — рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, позвоночник, плечевые и реберные кости, внутренности и плавники удалены.

У филе без кожи — удалена кожа.

4.2.1.8 Филе-кусок с кожей или без кожи — филе, разрезанное на поперечные куски.

4.2.1.9 Теша с кожей или без кожи — брюшная часть рыбы, отделенная от рыбы срезом от приголовка до анального плавника. У тешы без кожи удалена кожа. Теша может быть разрезана на две продольные половины.

4.2.1.10 Ломтики — филе без кожи, нарезанное на ломтики толщиной не более 1,0 см.

4.2.1.11 Кусочки с кожей и позвоночной костью (или без нее) — рыба потрошенная обезглавленная с удаленными плавниками, разрезанная на поперечные кусочки толщиной не более 1,5 см.

У кусочков без позвоночной кости — позвоночная кость удалена.

4.2.2 Из кусочков тешы, ломтиков из прихвостовой части, ломтиков нестандартных размеров, реберных костей с прирезами мяса, плавников с прирезами мяса, приголовной части и прирезами мяса одного вида рыбы, полученных при нарезке рыбы холодного копчения, возможно изготовление наборов из лососевых и сиговых рыб.

4.2.3 По качеству лососевые и сиговые рыбы холодного копчения подразделяются на первый и второй сорта.

Филе-кусок, ломтики, кусочки, наборы на сорта не подразделяют.

На изготовление ломтиков, кусочков, филе-куска направляют рыбу холодного копчения не ниже первого сорта.

4.2.4 По органолептическим, физическим и химическим показателям лососевые и сиговые рыбы холодного копчения должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

4.2.5 По показателям безопасности лососевые и сиговые рыбы холодного копчения должны соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории независимых государств.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	первого	второго
Внешний вид	<p>Поверхность рыбы чистая, у неразделанной рыбы брюшко целое, плотное. Сбитость чешуи не нормируется.</p> <p>Могут быть:</p> <p>отпечатки сетки, проколы от шомполов или крючков в хвостовой части, морщинистая поверхность;</p> <p>у отдельных рыб — незначительные трещины в брюшной полости и на срезах;</p> <p>небольшие белково-жировые натеки на поверхности тела рыбы;</p> <p>незначительный налет соли у жаберных крышек, глаз и основания хвостового плавника</p>	
		<p>белково-жировые натеки на поверхности тела рыбы;</p> <p>незначительный налет соли на поверхности тела рыбы;</p> <p>неравномерно прокопченные экземпляр;</p> <p>легкое пожелтение в приголовной части, а у полупласта — в области позвоночника;</p> <p>у неразделанной рыбы — брюшко ослабевшее;</p> <p>у потрошенных рыб — слегка оголенные концы реберных костей;</p> <p>у дальневосточных лососей:</p> <p>частичное отслаивание кожи от мяса;</p> <p>слабо выраженный брачный наряд — не «зубатка»*</p>
Цвет чешуйчатого или кожного покрова	От светло-золотистого до темно-золотистого или коричневого	
Разделка	В соответствии с 4.2.1. Может быть отклонение линии разреза от середины брюшка, см, не более:	
	1	2
Консистенция	<p>Сочная, плотная, у чавычи — слегка мажущая.</p> <p>Может быть:</p> <p>Легкое расслоение мяса у ломтиков.</p>	
		<p>Ослабевшая, но без признаков подпарки.</p> <p>Жесткая или мягковатая, слегка крошащаяся при разрезании</p>
Вкус и запах	Свойственные данному виду рыбы с ароматом копчености без посторонних привкусов и запахов	
Массовая доля поваренной соли, %:		
для дальневосточных лососевых рыб и спинки сиговых рыб	5—10	5—13
для прочих рыб	5—12	5—13

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	первого	второго
Массовая доля влаги, %:		
для дальневосточных лососевых рыб, иссык-кульской форели**	52—58	
для атлантического лосося	52—60	
для прочих рыб	42—58	
Массовая доля жира в мясе иссык-кульской форели, %, не менее	12	
Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	Не допускается	
<p>* «Зубатка» — дальневосточные лососевые рыбы с резкими изменениями челюстей и горба и ярко выраженными поперечными и продольными брачными полосами и пятнами разного оттенка на поверхности рыбы.</p> <p>** У дальневосточных лососевых рыб, сиговых рыб и иссык-кульской форели холодного копчения, реализуемых в местах изготовления, массовая доля влаги в мясе может быть не более 60 %.</p>		

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления лососевых и сиговых рыб холодного копчения, соответствуют требованиям:

- рыбы лососевые и сиговые — сырец — нормативных документов;
- рыбы лососевые и сиговые охлажденные — ГОСТ 814;
- рыбы лососевые и сиговые мороженые — ГОСТ 1168;
- рыбы лососевые и сиговые соленые — ГОСТ 7449, ГОСТ 16079 или ГОСТ 16080;
- рыбы лососевые дальневосточные соленые для промышленной переработки — нормативных документов;
- вода питьевая — ГОСТ 2874;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;
- сырье древесное для копчения рыбы — нормативных документов;
- копильный препарат — нормативных документов.

Может быть использована рыба с механическими повреждениями, но по остальным показателям соответствующая требованиям первого сорта. Поврежденные части должны быть удалены.

4.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления лососевых и сиговых рыб холодного копчения, по показателям безопасности должны соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории независимых государств.

4.4 Маркировка

Маркируют лососевые и сиговые рыбы холодного копчения по ГОСТ 7630.

Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 и ГОСТ 7630.

4.5 Упаковка

4.5.1 Рыбы лососевые и сиговые холодного копчения упаковывают по ГОСТ 7630 в:

- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 или нормативному документу или ящики деревянные по нормативному документу предельной массой продукта 20 кг;
- пачки из картона по нормативному документу;
- пакеты из полимерных материалов или термоусадочную пленку по нормативным документам с применением подложек или без них;
- тару, закупаемую по импорту или изготавливаемую из импортных материалов.

Рыбы лососевые холодного копчения неразделанные потрошенные с головой, потрошенные обезглавленные могут быть упакованы в деревянные ящики по нормативному документу предельной массой продукта 30 кг.

Допускается в местах изготовления упаковывание продукции в многооборотную тару с крышками предельной массой продукта 20 кг.

4.5.2 Филе-кусочек, кусочки, ломтики и наборы лососевых и сиговых рыб холодного копчения фасуют в пакеты из полимерных материалов или в термоусадочную пленку с применением подложек или без них с последующей упаковкой в ящики из гофрированного картона или деревянные ящики предельной массой 15 кг.

4.5.3 Упаковывают продукцию в пакеты из полимерных материалов в соответствии с инструкцией, действующей на территории независимых государств.

4.5.4 В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного наименования, вида разделки, сорта, способа упаковывания, даты изготовления, вида потребительской тары.

4.5.5 Рыбу укладывают в ящики в наклонном положении спинкой вниз, а верхний ряд — спинкой вверх.

Полупласт, спинку, тешу и филе укладывают кожным покровом вниз, верхний ряд — кожным покровом вверх.

4.5.6 Предельные отклонения массы нетто в единице потребительской тары, %:

± 3 — для продукции до 0,5 кг включ.;

± 1 — для продукции св. 0,5 кг.

4.5.7 Тара и упаковочные материалы, в том числе закупаемые по импорту, должны быть чистыми, прочными, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора независимых государств.

4.5.8 Допускается использовать другие виды тары и упаковки, в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенные органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора независимых государств для контакта с данным видом продукции, соответствующие санитарным требованиям и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 7631.

5.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, гистамина (для лососевых), пестицидов, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов и бенз(а)пирена осуществляют в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора независимых государств.

5.3 Периодичность микробиологического контроля лососевых и сиговых рыб холодного копчения устанавливают в соответствии с инструкцией [1].

5.4 Периодичность определения показателей массовой доли жира, массовой доли влаги, массовой доли соли устанавливает изготовитель.

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 7631, ГОСТ 26668, инструкции [1].

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, для микробиологических анализов — по ГОСТ 26669 и инструкции [1].

6.2 Методы испытаний — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, ГОСТ 26670, ГОСТ 29185, ГОСТ 30178, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519, ГОСТ 30538 и инструкции [1].

6.3 Содержание нитрозаминов, гистамина (для лососевых), радионуклидов, пестицидов, бенз(а)пирена, полихлорированных бифенилов определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора независимых государств.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Транспортируют лососевые и сиговые рыбы холодного копчения всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов при температуре от 0 до минус 8 °С.

Транспортирование продукции, предназначенной для отгрузки в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, осуществляют в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

7.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

7.2 Хранение

7.2.1 Хранят лососевые и сиговые рыбы холодного копчения при температуре от 0 до минус 8 °С не более 2 мес.

Готовую продукцию, упакованную в пакеты из полимерных материалов под вакуумом, хранят, сут, не более:

при температуре от 0 до минус 3 °С:

20 — филе, филе-кусок с кожей и без кожи, тешу с кожей и без кожи, ломтики и наборы;

при температуре от минус 4 до минус 8 °С:

40 — филе, филе-кусок с кожей и без кожи,

35 — ломтики, тешу с кожей и без кожи, кусочки с кожей (с позвоночной костью или без нее), наборы;

при температуре минус 18 °С:

90 — филе, филе-кусок с кожей,

60 — ломтики, тешу с кожей или без кожи, кусочки с кожей и позвоночной костью (или без нее), наборы.

Готовую продукцию, упакованную в пакеты из полимерных материалов без вакуума, хранят, сут, не более:

10 — при температуре от 0 до минус 3 °С;

20 — при температуре от минус 4 до минус 8 °С.

Срок хранения лососевых и сиговых рыб холодного копчения устанавливают с даты изготовления продукции.

7.2.2 Срок годности устанавливает изготовитель с указанием условий хранения.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Видовой состав рыб

А.1 СЕМЕЙСТВО ЛОСОСЕВЫЕ — SALMONIDAE

А.1.1 РОД ЛОСОСИ БЛАГОРОДНЫЕ (SALMO)

Лосось атлантический: балтийский, беломорский, семга, норвежский садковый лосось — *Salmo salar* Linne;

Озерный лосось — *Salmo salar morpha lacustris*;
Кумжа — *Salmo trutta* Linne;
Лосось каспийский — *Salmo trutta caspius*;
Озерная форель — *Salmo trutta morpha lacustris*;
Ручьевая форель — *Salmo trutta morpha fario* Linne;
Севанская форель (иссык-кульская форель) — *Salmo ischchan*.

ЛОСОСИ ТИХООКЕАНСКИЕ:

А.1.2 РОД ONCORHYNCHUS

Кета — *Oncorhynchus keta*;
Горбуша — *Oncorhynchus gorbuscha*;
Чавыча — *Oncorhynchus tshawytscha*;
Нерка — *Oncorhynchus nerka*;
Кижуч — *Oncorhynchus kisutch*;
Сима — *Oncorhynchus masou*.

А.1.3 РОД PARASALMO

Микижа — *Parasalmo mykiss*;
Камчатская семга — *Parasalmo penshinensis*;
Радужная форель — *Parasalmo irideus*;
Лосось Кларка — *Parasalmo clarki*.

А.1.4 РОД ГОЛЬЦЫ — SALVELINUS

Голец — *Salvelinus alpinus*;
Палья — *Salvelinus lepechini* Gmelin;
Мальма — *Salvelinus malma*;
Кунджа — *Salvelinus leucomaenis*.

А.2 СЕМЕЙСТВО СИГОВЫЕ — COREGONIDAE

А.2.1 РОД СИГИ — COREGONUS

Ряпушка — *Coregonus albula* Linne;
Сибирская ряпушка — *Coregonus sardinella*;
Тугун — *Coregonus tugun*;
Омуль — *Coregonus autumnalis*, в т.ч.:
Байкальский омуль — *Coregonus autumnalis migratorius*,
Пелядь, сырок — *Coregonus peled*,
Чир (шокур) *Coregonus nasus*,
Муксун — *Coregonus muksun*;
Сиги — *Coregonus*, в т.ч.:
Амурский сиг — *Coregonus ussuriensis*,
Байкальский сиг — *Coregonus lavaretus baicalensis*,
Волховский сиг — *Coregonus lavaretus baeri*,
Невский сиг — *Coregonus lavaretus lavaretus*,
Озерный проходной сиг — *Coregonus lavaretus lavaretoides*,
Чудский сиг — *Coregonus lavaretus maraenoides*,
Лудога — *Coregonus lavaretus ludoga*,
Валаамка — *Coregonus lavaretus widegreni*,
Пыжьян — *Coregonus lavaretus pidschian*,
Сиг хадары — *Coregonus lavaretus chadary*.

А.2.2 РОД НЕЛЬМЫ — STENODUS (КРОМЕ БАЛЫЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ)

Нельма — *Stenodus leucichthys nelma*;
Белорыбца — *Stenodus leucichthys*.

А.2.3 РОД ВАЛЬКИ — PROSOPIMUM

Обыкновенный валец — *Proposium cylindraceum*;
Карликовый валец — *Proposium coulteri*.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
(справочное)**Перечень нормативных документов, действующих на территории Российской Федерации**

- ГОСТ Р 51074—97 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования
ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества
ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия
СанПиН 2.1.4.1074—01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
СанПиН 2.3.2.1078—01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
Инструкция по упаковке пищевой рыбной продукции в мешки-вкладыши из полимерных материалов.
Утверждена Комитетом Российской Федерации по рыболовству 22.01.96
[1] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных. Утверждена Министерством здравоохранения СССР 22.02.91 № 5319—91 и Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90*

* Действует в странах Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации.

67.120.30

Ключові слова: рыбы лососевые и сиговые холодного копчения, обязательные требования, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение.

Підписано до друку 18.10.2004. Формат 60×84 1/8.

Ум. друк. арк. 1,39. Зам. **3341** Ціна договірна

Науково-редакційний відділ ДП «УкрНДНЦ»

03115, Київ, вул. Святошинська, 2