
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
34884—
2022

**РЫБА, ВОДНЫЕ БЕСПОЗВОНОЧНЫЕ,
ВОДНЫЕ МЛЕКОПИТАЮЩИЕ, ВОДОРОСЛИ
И ПРОДУКЦИЯ ИЗ НИХ**

Термины и определения

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2022

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГБНУ «ВНИРО»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 31 августа 2022 г. № 153-П)

За принятие проголосовали:

| Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97 | Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97 | Сокращенное наименование национального органа по стандартизации |
|---|------------------------------------|--|
| Армения | AM | ЗАО «Национальный орган по стандартизации и метрологии» Республики Армения |
| Беларусь | BY | Госстандарт Республики Беларусь |
| Казахстан | KZ | Госстандарт Республики Казахстан |
| Киргизия | KG | Кыргызстандарт |
| Россия | RU | Росстандарт |
| Узбекистан | UZ | Узстандарт |

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 16 сентября 2022 г. № 948-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34884—2022 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 августа 2023 г.

Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 50380—2005 и ГОСТ Р ИСО 7088—2013*

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 16 сентября 2022 г. № 948-ст отменены ГОСТ Р 50380—2005 и ГОСТ Р ИСО 7088—2013 с 1 августа 2023 г.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Оформление. ФГБУ «РСТ», 2022



В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

| | |
|-------------------------------------|----|
| 1 Область применения | 1 |
| 2 Термины и определения | 1 |
| Алфавитный указатель терминов | 12 |
| Библиография | 17 |

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области продукции из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Не рекомендуемые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизованного термина и обозначены пометой «Нрк».

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два (три, четыре) термина, имеющие общие терминологические элементы.

В алфавитном указателе данные термины приведены отдельно с указанием номера статьи.

Приведенные определения можно при необходимости изменить, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в настоящем стандарте.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, синонимы — курсивом.

**РЫБА, ВОДНЫЕ БЕСПОЗВОНОЧНЫЕ, ВОДНЫЕ МЛЕКОПИТАЮЩИЕ, ВОДОРΟΣЛИ
И ПРОДУКЦИЯ ИЗ НИХ****Термины и определения**

Fish, water invertebrate, water mammals, algae and products from them. Terms and definitions

Дата введения — 2023—08—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области продукции из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей.

Термины, устанавливаемые настоящим стандартом, рекомендуются для применения во всех видах документации и литературы по данной отрасли, входящих в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ.

Стандарт не включает термины и определения на консервы и пресервы, продукты диетического и специализированного питания из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей.

2 Термины и определения**Общие понятия**

1 пищевая рыбная продукция: Рыба [в том числе живая рыба и рыба-сырец (свежая)], водные беспозвоночные (в том числе живые и свежие водные беспозвоночные), водные млекопитающие (в том числе свежие водные млекопитающие) и другие водные животные, а также водоросли [в том числе водоросли-сырец (свежие)] и другие водные растения (в том числе свежие водные растения), в том числе продукция из них, в переработанном или переработанном (обработанном) виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу.

Примечание — В соответствии с [1].

2 уловы водных биологических ресурсов животного происхождения: Рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие и другие водные животные, извлеченные (выловленные) из естественной среды обитания.

Примечание — В соответствии с [1].

3 уловы водных биологических ресурсов растительного происхождения: Водоросли и другие водные растения, извлеченные (выловленные) из естественной среды обитания.

Примечание — В соответствии с [1].

4 пищевая продукция аквакультуры растительного происхождения: Водоросли и другие водные растения, извлеченные (выловленные) из полувольных условий их содержания, разведения или искусственно созданной среды обитания.

Примечание — В соответствии с [1].

5 пищевая продукция аквакультуры животного происхождения: Рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие и другие водные животные, извлеченные (выловленные) из полувольных условий их содержания, разведения или искусственно созданной среды обитания.

Примечание — В соответствии с [1].

6 пищевая продукция прикорма на растительно-рыбной основе: Пищевая рыбная продукция для детского питания, предназначенная для питания детей раннего возраста, изготовленная из растительных компонентов (плодов, овощей, круп, муки) и из рыбы различных видов, содержащая от 8 % до 18 % мышечной ткани рыбы от общей массы продукта.

Примечание — В соответствии с [1].

7 пищевая продукция прикорма на рыбной основе: Пищевая рыбная продукция для детского питания, предназначенная для питания детей раннего возраста, изготовленная из рыбы различных видов, содержащая свыше 40 % мышечной ткани рыбы от общей массы продукта.

Примечание — В соответствии с [1].

8 пищевая продукция прикорма на рыбо-растительной основе: Пищевая рыбная продукция для детского питания, предназначенная для питания детей раннего возраста, изготовленная из рыбы различных видов с добавлением растительных компонентов (плодов, овощей, круп, муки), содержащая свыше 18 % до 40 % мышечной ткани рыбы от общей массы продукта.

Примечание — В соответствии с [1].

9 пищевая рыбная продукция для детского питания: Пищевая рыбная продукция, предназначенная для детского питания (для детей раннего возраста от 8 месяцев до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше), отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющая вреда здоровью ребенка соответствующего возраста.

Примечание — В соответствии с [1].

10 пастеризованная пищевая рыбная продукция: Пищевая рыбная продукция, изготовленная с добавлением или без добавления гарниров, соусов, заливок, в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая пастеризации.

Примечание — В соответствии с [1].

11 очистка (выдержка, передержка) (Нрк. пурификация): Выдерживание водных беспозвоночных в распределительно-очистительном центре в установках с чистой водой с целью их биологической очистки.

12 распределительно-очистительный центр: Установка с чистой проточной или питьевой водой, в которую помещают живых двустворчатых моллюсков на время, необходимое для их биологической очистки, сортировки и упаковывания.

Примечание — В соответствии с [1].

13 рыбные отходы: непригодное для производства пищевой рыбной продукции пищевое (продовольственное) сырье или образовавшиеся в процессе производства пищевой рыбной продукции неиспользуемые остатки этой продукции.

Примечание — В соответствии с [1].

14 упаковочный газ (модифицированная газовая среда): Пищевой газ или смесь пищевых газов заданного состава (кроме воздуха), предназначенные для введения в потребительскую или транспортную упаковку пищевой рыбной продукции.

15 холодильная цепь пищевой рыбной продукции: Организационно-технологический комплекс, обеспечивающий постоянность заданного термического состояния пищевой рыбной продукции при хранении, транспортировании и реализации.

16 чистая вода: Морская или пресная вода, в том числе обеззараженная (очищенная) вода, которая не содержит микроорганизмов, вредных, радиоактивных веществ и токсичного планктона в количествах, способных нанести ущерб безопасности пищевой рыбной продукции.

Примечание — В соответствии с [1].

17 **тузлук**: Раствор, образующийся в процессе тузлучного или смешанного посола.

18 **натуральный тузлук**: Раствор пищевой соли в тканевом соке, выделившемся из рыбы в процессе сухого посола.

Примечание — Под сухим посолом следует понимать обработку рыбы способом пересыпания сухой пищевой солью с добавлением или без добавления пряностей, сахара, пищевых добавок.

19 **пряно-солевая заливка**: Отвар (водный раствор экстрактов) пряностей с добавлением пищевой соли, с добавлением или без добавления пищевых добавок и сахара.

20 **маринад**: Водный раствор пищевой соли и пищевой кислоты с добавлением или без добавления сахара, пряностей, их экстрактов, пищевых добавок.

21 **солевой раствор**: Раствор пищевой соли в питьевой воде с заданной концентрацией.

22

ризоиды: Часть водоросли, являющаяся органом прикрепления к субстрату.
[ГОСТ 31583—2012, пункт 3.1]

23 **имитированная пищевая рыбная продукция**: Пищевая рыбная продукция, воспроизводящая органолептические показатели заданного имитируемого продукта.

Примечание — Примеры: «аналоги икры», «изделия структурированные», «крабовые палочки».

24 **коагель**: Концентрированный гель (коагулят), полученный в результате процесса осаждения из раствора водорослевого полисахарида и/или замораживания-размораживания геля агара.

25 **водорослевый остаток**: Часть водоросли, остающаяся после ее переработки.

26 **биссус**: Секрет биссусовой железы двустворчатого моллюска в виде пучка нитей, которыми моллюск прикрепляется к поверхности.

27 **штормовые выбросы водорослей и других водных растений**: Водоросли, морские травы и другие водные растения, а также их части, выброшенные на берег под влиянием приливно-отливных течений или свободно плавающие в воде в зоне прибоя.

28 **головогрудь**: Отдел тела ракообразных, образующийся в результате слияния головных и грудных сегментов.

29 **рыбный кулинарный полуфабрикат**: Пищевая рыбная продукция с добавлением или без добавления пищевых компонентов и (или) пищевых добавок, прошедшая одну стадию кулинарной обработки или более, без доведения до кулинарной готовности.

30 **рыбное кулинарное изделие**: Пищевая рыбная продукция, изготовленная с добавлением или без добавления пищевых компонентов и (или) пищевых добавок, готовая к употреблению в пищу после тепловой обработки или без нее.

Примечание — В соответствии с [1].

31 **кулинарная готовность**: Совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей пищевой рыбной продукции, определяющих ее пригодность к употреблению в пищу.

Виды разделки рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей

32 **жаброванная рыба**: Рыба, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей без разреза по брюшку.

33 **зябренная рыба**: Рыба, у которой удалены грудные плавники вместе с прилегающей частью брюшка, калтычком и частью внутренностей.

34 **полупотрошенная рыба**: Рыба, у которой через поперечный разрез у грудных плавников удален желудок с частью кишечника.

35 **потрошенная рыба**: Рыба, у которой через разрез по брюшку удалены внутренности, в том числе икра или молоки.

36 **потрошенная рыба семужной разделки**: Рыба, разрезанная по брюшку двумя продольными разрезами: от анального отверстия до брюшных плавников и от брюшных плавников до калтычка, у которой удалены жабры, внутренности, в том числе икра или молоки.

37 **обезглавленная рыба**: Рыба, у которой удалена голова с пучком внутренностей.

38 **обезглавленная потрошенная рыба**: Потрошенная рыба, у которой удалена голова.

39 рыба палтусной разделки: Рыба, у которой удалены голова, плечевые кости, внутренности и плавники, кроме хвостового; мясо отделено с глазной стороны тела ровным срезом до позвоночника.

40 полупотрошенная тушка рыбы: Обезглавленная рыба, у которой удален хвостовой плавник с прихвостовой частью.

41 тушка рыбы: Обезглавленная или обезглавленная потрошенная рыба, у которой удален хвостовой плавник.

42 тушка рыбы специальной разделки: Тушка рыбы, у которой удалены плавники, плечевые кости, чешуя и черная пленка.

43 кусок рыбы: Обезглавленная потрошенная рыба, у которой удален хвостовой плавник, или тушка рыбы, нарезанная на поперечные части прямым резом.

44 пласт рыбы: Рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночной кости от верхней губы до хвостового плавника, у которой удалены внутренности, в том числе икра или молоки.

45 обезглавленный пласт рыбы: Обезглавленная рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночной кости до хвостового плавника, у которой удалены грудные плавники, внутренности, в том числе икра или молоки; плечевые кости могут быть удалены или оставлены на пласте рыбы.

46 клипфискный пласт рыбы: Рыба, разрезанная по брюшку от головы до конца хвостового стебля, у которой удалены голова, внутренности, в том числе икра или молоки, часть позвоночной кости.

47 полупласт рыбы: Рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночной кости от правого глаза до хвостового плавника, у которой удалены внутренности, в том числе икра или молоки.

48 спинка рыбы: Рыба, у которой удалены голова, брюшная часть и внутренности, в том числе икра или молоки; голова может быть оставлена.

49 полуспинка рыбы: Спинка рыбы, разрезанная вдоль позвоночной кости на две продольные половины.

50 боковник рыбы: Обезглавленная потрошенная рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночной кости на две продольные половины, у которой удалены плавники, хвостовая часть, брюшная часть, позвоночная кость и плечевые кости; хрящи удалены или оставлены.

51 теша рыбы: Брюшная часть рыбы, отделенная от нее срезом от приголовка до анального плавника.

52 сдвоенное филе рыбы с кожей «бабочка»: Обезглавленная потрошенная рыба, разрезанная вдоль по брюшку без разреза по спинке с оставлением лучей спинного плавника, у которой удалены позвоночная кость с хвостовым плавником, плечевые и реберные кости, грудные плавники, зачищена черная пленка.

53 филе рыбы: Продольная часть тела, срезанная с рыбы параллельно позвоночной кости.

54 филе-кусочек [филе-кусочек] рыбы: Филе рыбы, нарезанное прямым резом на поперечные части определенной ширины.

55 филе-ломтик рыбы: Филе рыбы, нарезанное наклонным резом на поперечные части определенной ширины.

56 субпродукты рыбы: Второстепенные пищевые части, полученные при ее разделке.

П р и м е ч а н и е — К субпродуктам рыбы относят головы, приголовные и прихвостовые части, калтычки, позвоночные и реберные кости с прирезами мяса, срезки мяса рыб, щеки и языки рыб, плавники с прирезами мяса, желудки рыб, вязигу, хрящи, пробойки осетровых рыб и другие второстепенные пищевые части рыбы, кроме печени, икры и молок.

57 мясо водных млекопитающих: Совокупность мышечной, соединительной и жировой тканей туши водных млекопитающих, за исключением костной ткани и покровного сала водных млекопитающих.

58 покровное сало водных млекопитающих: Спинно-боковые участки сала туши водных млекопитающих, у которого удалены соединительная ткань и мясо.

59 шейка [абдомен] ракообразных: Задний отдел тела ракообразных.

60 целый краб: Краб, у которого удалены абдомен и внутренности; панцирь головогруды (карапакс) и конечности оставлены.

61 комплект конечностей краба в панцире: Ходильные и две клешненосные конечности краба, разделенные пополам на две части.

62 лапша краба: Вареное мясо краба, разделенное на волокна.

63 очищенная креветка (мясо креветки): Креветка, у которой удалена головогрудь с остатками внутренностей, панцирь удален полностью.

64 **очищенная креветка с хвостом:** Креветка, у которой удалена головогрудь с остатками внутренностей, панцирь удален, за исключением панциря прихвостового сегмента и хвоста.

65 **мясо брюхоногого моллюска:** Нога моллюска, отделенная от тела и раковины.

66 **очищенная мидия (мясо мидий):** Тело моллюска, извлеченное из раковины, с удаленным бисусом.

67 **мясо криля:** Мышечная ткань абдомена криля.

68 **тушка головоногого моллюска:** Кожно-мышечный мешок головоногого моллюска, отделенный от головы и щупалец с удаленными из мантийной полости внутренностями.

Примечание — У кальмара, каракатицы удалены хитиновые пластины.

69 **потрошенный кальмар с головой и щупальцами:** Кальмар, у которого мантия разрезана, внутренности, глаза, клюв, хитиновая пластинка удалены, брюшная полость зачищена, кожный покров удален или оставлен.

70 **филе кальмара:** Тушка кальмара, разрезанная вдоль.

71 **филе морского гребешка:** Мускул-замыкатель, отделенный от тела раковины.

72 **слоевище водоросли:** Целая водоросль с удаленными черешком и ризоидами.

73 **кусоч водоросли:** Слоевище водоросли, разрезанное на поперечные части длиной не более длины блокформы.

Процессы производства (изготовления) пищевой и непищевой рыбной продукции

74 **консервирование:** Процесс подавления жизнедеятельности микроорганизмов и/или биохимических процессов, приводящих к порче пищевой рыбной продукции.

75 **охлаждение:** Процесс понижения температуры пищевой рыбной продукции до 5 °С в толще продукта, но не достигая криоскопической температуры.

76 **глазирование:** Процесс образования защитного слоя льда на поверхности мороженой пищевой рыбной продукции при орошении или погружении ее в питьевую или чистую воду с растворенными в ней пищевыми добавками или без них.

Примечание — В соответствии с [1].

77 **замораживание:** Процесс понижения температуры пищевой рыбной продукции до достижения температуры в толще продукта не выше минус 18 °С.

78 **бланширование:** Процесс тепловой обработки пищевой рыбной продукции острым паром или в кипящей воде, солевом или уксусно-солевом растворах, нагретом растительном масле с частичным провариванием, обезвоживанием и уплотнением мышечной ткани.

79 **варка:** Процесс тепловой обработки пищевой рыбной продукции острым паром или в кипящей воде, солевом или уксусно-солевом растворах, нагретом растительном масле до полной денатурации белка.

80 **холодное копчение:** Процесс тепловой обработки пищевой рыбной продукции дымом или коптильным ароматизатором, или дымом и коптильным ароматизатором при температуре не более 40 °С с частичным обезвоживанием до получения запаха и вкуса копченой продукции.

81 **горячее копчение:** Процесс тепловой обработки пищевой рыбной продукции дымом или коптильным ароматизатором, или дымом и коптильным ароматизатором при температуре от 80 °С до 180 °С до полной денатурации белков мышечной ткани и получения цвета, запаха и вкуса копченой продукции.

82 **пастеризация:** Тепловая обработка продукции при температуре от 60 °С до 100 °С, обеспечивающая ее безопасность и микробиологическую стабильность при определенной температуре хранения в течение ограниченного срока годности.

Примечание — В соответствии с [1].

83 **обжаривание:** Процесс тепловой обработки пищевой рыбной продукции в нагретом растительном масле или пищевом топленом животном жире с частичным обезвоживанием и уплотнением мышечной ткани с образованием корочки на поверхности.

84 **подсушивание:** Процесс частичного обезвоживания пищевой рыбной продукции посредством тепловой обработки нагретым воздухом или инфракрасным излучением до уплотнения поверхностного слоя продукта с образованием корочки.

85 подкапчивание: Процесс тепловой обработки пищевой рыбной продукции дымом или копильным ароматизатором, или дымом и копильным ароматизатором при температуре не более 40 °С для придания легкого вкуса и запаха копченой продукции.

86 переработка (обработка): Термическая обработка (кроме замораживания и охлаждения), копчение, консервирование, созревание, посол, сушка, маринование, концентрирование, экстракция, экструзия или сочетание этих процессов.

Примечание — В соответствии с [1].

87 вяление: Процесс частичного обезвоживания пищевой рыбной продукции под воздействием воздуха при регулируемых или нерегулируемых параметрах влажности, температуры и скорости движения воздуха до установленной массовой доли влаги вяленой продукции более 30 %.

88 подвяливание: Процесс частичного обезвоживания пищевой рыбной продукции под воздействием воздуха при регулируемых или нерегулируемых параметрах влажности, температуры и скорости движения воздуха до установленной массовой доли воды провесной продукции свыше 50 % до 60 %.

89 сушка: Процесс частичного обезвоживания пищевой рыбной продукции под воздействием воздуха при регулируемых или нерегулируемых параметрах влажности, температуры и скорости движения воздуха до установленной массовой доли влаги сушеной продукции не более 20 %.

90 сушка-вяление: Процесс частичного обезвоживания пищевой рыбной продукции под воздействием воздуха при регулируемых или нерегулируемых параметрах влажности, температуры и скорости движения воздуха до установленной массовой доли влаги сушено-вяленой продукции свыше 20 % до 30 %.

91 естественная сушка: Сушка пищевой рыбной продукции под воздействием воздуха при нерегулируемых параметрах влажности, температуры и скорости движения воздуха.

92 искусственная сушка: Сушка пищевой рыбной продукции под воздействием воздуха при регулируемых параметрах влажности, температуры и скорости движения воздуха.

93 посол: Процесс обработки пищевой рыбной продукции пищевой солью, с добавлением или без добавления пряностей, их экстрактов, сахара, пищевых добавок.

94 сухой столовый посол: Процесс обработки пищевой рыбной продукции способом пересыпания сухой пищевой солью и укладывания в штабеля с произвольным стеканием натурального тузлука.

95 созревание соленой рыбы: Биохимические и физико-химические изменения, происходящие в течение определенного срока хранения, в результате которых под действием ферментов изменяются консистенция и вкусоароматические свойства соленой рыбы.

96 маринование: Процесс обработки пищевой рыбной продукции пищевой солью и пищевой кислотой с добавлением или без добавления сахара, пряностей, их экстрактов.

97 кулинарная обработка: Воздействие на пищевую рыбную продукцию механическим, химическим или термическим способом, кроме охлаждения и замораживания, с целью придания ей свойств, делающих ее пригодной для дальнейшей обработки и/или употребления в пищу.

Примечание — К механическому способу кулинарной обработки относят разделку, порционирование, измельчение, фарширование и др.; к химическому способу кулинарной обработки — маринование и др.; к термическому способу кулинарной обработки — отваривание, обжаривание, бланширование, запекание и др.

98 панирование: Процесс кулинарной обработки пищевой рыбной продукции, заключающийся в нанесении на ее поверхность панировки (муки, сухарной крошки, нарезанного пшеничного хлеба, орехов, специальной панировочной смеси).

99

запекание: Тепловая кулинарная обработка продуктов в камере тепловых аппаратов с целью доведения их до кулинарной готовности.
[ГОСТ 31985—2013, статья 109]

Непереработанная пищевая рыбная продукция: живая, сырец (свежая), охлажденная, мороженая

100 непереработанная пищевая рыбная продукция: Пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, не прошедшая переработку (обработку).

Примечание — В соответствии с [1].

101 живая рыба: Рыба, плавающая в естественной или приближенной к ней среде обитания, с естественными движениями тела, челюстей, жаберных крышек.

Примечание — В соответствии с [1].

102 свежая рыба (рыба-сырец): Рыба без признаков жизни, находящаяся при температуре не выше температуры среды обитания или охлаждаемая.

Примечание — В соответствии с [1].

103 охлажденная пищевая рыбная продукция: Рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие и другие водные животные, а также водоросли и другие водные растения, подвергнутые процессу охлаждения при температуре, не достигающей температуры заморзания тканевого сока, а также продукция из них, подвергнутая процессу охлаждения до температуры в толще продукта не выше 5 °С.

Примечание — В соответствии с [1].

104 мороженая пищевая рыбная продукция: Рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие и другие водные животные, а также водоросли и другие водные растения, в том числе продукция из них, подвергнутые процессу замораживания до температуры в толще продукта не выше минус 18°С.

Примечание — В соответствии с [1].

105 подмороженная пищевая рыбная продукция: Рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие и другие водные животные, а также водоросли и другие водные растения, подвергнутые процессу замораживания до температуры на 1 °С или 2 °С ниже температуры заморзания тканевого сока внутри них.

Примечание — В соответствии с [1].

106 свежие водные млекопитающие: Водные млекопитающие без признаков жизни, находящиеся при температуре не выше температуры среды обитания или охлаждаемые.

Примечание — В соответствии с [1].

107 живые водные беспозвоночные: Иглокожие, моллюски, ракообразные с наличием характерных реакций для каждого вида на производимые механические воздействия, хранящиеся в условиях, обеспечивающих их жизнедеятельность.

Примечание — В соответствии с [1].

108 живые ракообразные: Ракообразные, проявляющие движения клешненосных конечностей при удержании их за головогрудь и/или подгибающие под себя abdomen (брюшко) в ответ на механическое воздействие.

109 живые двустворчатые моллюски: Моллюски, сохраняющие реакцию сокращения мускула-замыкателя (закрытия створок раковины) на производимые механические воздействия (попадание между створок сторонних предметов, внешнее постукивание, принудительное открытие плотно закрытых створок раковины).

110 живые брюхоногие моллюски: Моллюски с втянутой или слегка вытянутой из раковины ногой, которая втягивается внутрь раковины при надавливании на оперкулум.

Примечания

1 Нога (моллюска) — плотный мускулистый вырост брюшной стенки.

2 Оперкулум — крышечка на ноге, закрывающая устье раковины.

111 живые морские ежи: Морские ежи, осуществляющие движение игл без признаков их слипания.

112 живые трепанги [кукумари]: Трепанги [кукумари], сохраняющие реакцию сокращения кожно-мускульного мешка в ответ на механическое воздействие.

113 малоактивные раки: Раки с опущенными клешнями, движения которых замедленные и/или которые не подгибают брюшко к головогрудь.

114 свежие водные беспозвоночные: Ракообразные, моллюски и иглокожие, изъятые из воды, сохраняющие признаки жизни, находящиеся при температуре, близкой к температуре среды обитания.

Примечание — В соответствии с [1].

115 **свежий криль** (*криль-сырец*): Криль, изъятый (выловленный) из естественной среды обитания и находящийся при температуре, близкой к температуре среды обитания.

116 **свежие водоросли [водоросли-сырец] и свежие водные растения**: Водоросли и другие водные растения, изъятые из воды и сохраняющие присущие им цвет, запах, упругость тканей и пленку воды на поверхности.

Примечание — В соответствии с [1].

117 **непереработанная продукция из ястычной икры**: Пищевая рыбная продукция, изготовленная из ястыков рыбы, моллюсков и иглокожих, в охлажденном, подмороженном или мороженом виде.

118 **икра-зерно**: Икринки рыбы, моллюсков и иглокожих, отделенные от соединительной ткани ястыка.

Примечание — В соответствии с [1].

119

овулировавшая икра: Икринки, свободно отделяющиеся от ястыков в процессе нереста или искусственной стимуляции рыбы.
[ГОСТ 7368—2013, пункт 3.3]

Переработанная пищевая рыбная продукция

120 **переработанная пищевая рыбная продукция**: Пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, прошедшая переработку (обработку).

Примечание — В соответствии с [1].

121 **переработанная пищевая рыбная продукция животного происхождения**: Пищевая рыбная продукция, изготовленная из уловов водных биологических ресурсов животного происхождения и пищевой продукции аквакультуры животного происхождения, прошедшая переработку (обработку).

Примечание — В соответствии с [1].

122 **жир пищевой из рыбы, водных беспозвоночных и водных млекопитающих**: Пищевая рыбная продукция, изготовленная из жиросодержащего сырья рыбы, водных беспозвоночных и водных млекопитающих, с добавлением или без добавления пищевых добавок и (или) ароматизаторов.

Примечание — В соответствии с [1].

123 **варено-мороженые водные беспозвоночные**: Водные беспозвоночные, предварительно проваренные до полной коагуляции белка и замороженные до температуры не выше минус 18 °С.

Примечание — В соответствии с [1].

124 **вареные раки**: Раки, проваренные до полной коагуляции белка мышечной ткани, с хитиновым покрытием красного цвета различных оттенков, с подогнутой под себя шейкой.

125 **бланшированная креветка**: Креветка, подвергнутая кратковременной тепловой обработке, в результате которой достигается коагуляция белка на поверхности продукции.

126 **водорослевый экстракт**: Продукт, полученный из водоросли(ей) в результате экстракции их биологически активных веществ.

127 **варено-мороженые водоросли и другие водные растения**: Водоросли и другие водные растения, проваренные до эластичной плотной консистенции и замороженные до температуры не выше минус 18 °С.

Примечание — В соответствии с [1].

Соленая, пряного посола, маринованная пищевая рыбная продукция

128 **соленая пищевая рыбная продукция**: Пищевая рыбная продукция, обработанная поваренной пищевой или морской солью, с добавлением или без добавления пряностей, их экстрактов, сахара, пищевых добавок, готовая к употреблению.

Примечание — В соответствии с [1].

129 **рыба пряного посола**: Соленая пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, обработанной пищевой поваренной или морской солью, с добавлением пряностей и/или их экстрактов, с добавлением или без добавления сахара, пищевых добавок.

130 маринованная пищевая рыбная продукция: Пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, обработанная смесью поваренной пищевой соли, сахара, пряностей и пищевой кислоты.

Примечание — В соответствии с [1].

Копченая, сушеная, вяленая, провесная пищевая рыбная продукция

131 пищевая рыбная продукция холодного копчения: Пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе дымового, бездымного или смешанного способов холодного копчения и обладающая цветом, запахом и вкусом копченой продукции.

Примечание — В соответствии с [1].

132 коптильный ароматизатор [препарат]: Смесью веществ, выделенных из дымов, применяемых в традиционном копчении, путем фракционирования и очистки конденсатов дыма.

133 подкопченая пищевая рыбная продукция: Пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе дымового, бездымного или смешанного способов холодного копчения и обладающая легким запахом и вкусом копченой продукции.

Примечание — В соответствии с [1].

134 пищевая рыбная продукция горячего копчения: Пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе горячего копчения и обладающая цветом, запахом и вкусом копченой продукции, полностью проваренная.

Примечание — В соответствии с [1].

135 сушеная пищевая рыбная продукция: Пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений в процессе сушки до массовой доли влаги не более 20 %.

Примечание — В соответствии с [1].

136 сушено-вяленая пищевая рыбная продукция: Пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе сушки-вяления до массовой доли влаги свыше 20 % до 30 %.

Примечание — В соответствии с [1].

137 вяленая пищевая рыбная продукция: Пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе вяления, с массовой долей влаги не менее 30 %, обладающая плотной консистенцией и свойствами созревшего продукта.

Примечание — В соответствии с [1].

138 провесная рыба [водные беспозвоночные, водные млекопитающие]: Пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленной рыбы [водных беспозвоночных, водных млекопитающих] в процессе обезвоживания до массовой доли воды свыше 50 % до 60 %, обладающая слегка уплотненной сочной консистенцией и свойствами созревшего продукта.

Пищевая рыбная продукция из икры

139 зернистая икра: Пищевая рыбная продукция, изготовленная из икры-зерна рыбы семейства лососевых или семейства осетровых, обработанная поваренной солью или смесью поваренной соли с пищевыми добавками, с добавлением или без добавления растительного масла.

Примечание — В соответствии с [1].

140 пробойная соленая икра с добавлением растительного масла: Пищевая рыбная продукция, изготовленная из икры-зерна рыбы (за исключением рыб семейства осетровых и семейства лосо-

севых рыб), моллюсков, иглокожих, обработанная поваренной солью или смесью поваренной соли с пищевыми добавками с добавлением растительного масла.

141 паюсная икра: Пищевая рыбная продукция, изготовленная из посоленной в подогретом насыщенном растворе поваренной соли икры-зерна с последующим прессованием до получения однородной массы.

Примечание — В соответствии с [1].

142 переработанная продукция из ястычной икры: Пищевая рыбная продукция, изготовленная из ястыков рыбы, моллюсков и иглокожих в соленом, маринованном, копченом, сушеном, вяленом виде или подвергнутых тепловой обработке.

143 пастеризованная икра рыбы: Пищевая рыбная продукция, изготовленная из икры-зерна рыбы, обработанная поваренной солью или смесью поваренной соли с пищевыми добавками, с добавлением масла, в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая пастеризации.

Непищевая (кормовая и техническая) рыбная продукция

144 кормовая мука из рыбы, водных млекопитающих, водных беспозвоночных: Кормовая продукция, изготовленная из рыбы (водных беспозвоночных, водных млекопитающих) и (или) отходов от ее (их) переработки в процессе варки, удаления жира (при необходимости) и сушки до установленной массовой доли влаги в рассыпном или гранулированном виде.

145 кормовой фарш: Кормовая продукция, изготовленная из рыбы, водных млекопитающих, водных беспозвоночных и (или) отходов от ее (их) переработки в процессе измельчения до однородной массы и химического консервирования.

146 подпрессовый бульон: Жидкость, отделяемая от проваренной массы при производстве кормовой муки из рыбы, водных млекопитающих, водных беспозвоночных в процессе прессования или центрифугирования.

147 кормовой гидролизат: Кормовая продукция, изготовленная из рыбы, водных млекопитающих, водных беспозвоночных и (или) отходов от ее (их) переработки в процессе гидролиза.

148 ветеринарный жир из рыбы, водных млекопитающих, водных беспозвоночных: Кормовая продукция, изготовленная из жиросодержащего сырья рыбы, водных млекопитающих, водных беспозвоночных, с добавлением или без добавления витаминов, стабилизированная антиокислителем.

149 гуанин: Кристаллическое органическое соединение, получаемое из чешуи рыб.

150 жемчужный пат: Суспензия кристаллов гуанина в смеси изоамилацетата и лака.

151 перламутровый препарат: Суспензия кристаллов гуанина в этиловом спирте, или касторовом, или парфюмерном маслах.

152 водорослевая мука: Продукт, получаемый в результате помола сушеных водорослей до размера частиц не более 0,4 мм.

153 водорослевая крупка: Продукт, получаемый в результате помола сушеных водорослей до размера частиц от 0,4 до 2,0 мм.

Показатели качества и безопасности пищевой и непищевой рыбной продукции

154 глубокое обезвоживание пищевой рыбной продукции: Потеря тканевого сока на поверхности продукции из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, проявляющаяся в потускнении поверхности мороженой продукции, наличии белых и (или) желтых пятен, которые проникли в толщу мышечной ткани и не удаляются механическим способом без нарушения внешнего вида.

Примечание — В соответствии с [1].

155 фикотоксины: Природные ядовитые вещества, продуцируемые некоторыми видами водорослей и микроводорослей и способные накапливаться в моллюсках (кроме головоногих) и внутренних органах крабов.

Примечание — В соответствии с [1].

156 наличие паразитов [паразитарных поражений]: Наличие паразитов, скоплений паразитов или их остатков в пищевой рыбной продукции, имеющих внешний вид, цвет и размер, которые позво-

ляют отличить их от мышечной ткани рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных при визуальном контроле и (или) с использованием других методов контроля.

Примечание — В соответствии с [1].

157 массовая доля глазури рыбы [водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей]: Отношение массы глазури на поверхности мороженой рыбы [водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей] к массе глазированной рыбы [водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей], выраженное в процентах.

Алфавитный указатель терминов

| | |
|---|-----|
| абдомен ракообразных | 59 |
| ароматизатор коптильный | 132 |
| беспозвоночные водные варено-мороженые | 123 |
| беспозвоночные водные живые | 107 |
| беспозвоночные водные свежие | 114 |
| беспозвоночные водные провесные | 138 |
| биссус | 26 |
| бланширование | 78 |
| боковник рыбы | 50 |
| бульон подпрессовый | 146 |
| варка | 79 |
| вода чистая | 16 |
| водоросли и другие водные растения варено-мороженые | 127 |
| водоросли и свежие водные растения | 116 |
| слоевище водоросли | 72 |
| водоросли-сырец свежие и водные растения свежие | 116 |
| выбросы штормовые водорослей и других водных растений | 27 |
| <i>выдержка</i> | 11 |
| вяление | 87 |
| газ упаковочный | 14 |
| гидролизат кормовой | 147 |
| глазирование | 76 |
| головогрудь | 28 |
| готовность кулинарная | 31 |
| гуанин | 149 |
| доля глазури водных беспозвоночных массовая | 157 |
| доля глазури водных млекопитающих массовая | 157 |
| доля глазури водорослей массовая | 157 |
| доля глазури рыбы массовая | 157 |
| ежи морские живые | 111 |
| жир ветеринарный из рыбы, водных млекопитающих, водных беспозвоночных | 148 |
| жир пищевой из рыбы, водных беспозвоночных и водных млекопитающих | 122 |
| заливка пряно-солевая | 19 |
| замораживание | 77 |
| запекание | 99 |
| изделие рыбное кулинарное | 30 |
| икра зернистая | 139 |
| икра овулировавшая | 119 |
| икра паюсная | 141 |
| икра пробойная соленая с добавлением растительного масла | 140 |
| икра рыбы пастеризованная | 143 |
| икра-зерно | 118 |

| | |
|--|-----|
| коагель | 24 |
| комплект конечностей краба в панцире | 61 |
| консервирование | 74 |
| копчение горячее | 81 |
| копчение холодное | 80 |
| краб целый | 60 |
| креветка бланшированная | 125 |
| креветка очищенная | 63 |
| креветка очищенная с хвостом | 64 |
| криль свежий | 115 |
| <i>криль-сырец</i> | 115 |
| крупка водорослевая | 153 |
| кукумарии живые | 112 |
| кусочек водоросли | 73 |
| кусочек рыбы | 43 |
| лапша краба | 62 |
| маринад | 20 |
| маринование | 96 |
| мидия очищенная | 66 |
| млекопитающие водные провесные | 138 |
| млекопитающие водные свежие | 106 |
| моллюски брюхоногие живые | 110 |
| моллюски двустворчатые живые | 109 |
| мука водорослевая | 152 |
| мука кормовая из рыбы, водных млекопитающих, водных беспозвоночных | 144 |
| мясо брюхоногого моллюска | 65 |
| мясо водных млекопитающих | 57 |
| <i>мясо креветки</i> | 63 |
| мясо криля | 67 |
| <i>мясо мидий</i> | 66 |
| наличие паразитарных поражений | 156 |
| наличие паразитов | 156 |
| обезвоживание рыбной пищевой продукции глубокое | 154 |
| обжаривание | 83 |
| <i>обработка</i> | 86 |
| обработка кулинарная | 97 |
| остаток водорослевый | 25 |
| отходы рыбные | 13 |
| охлаждение | 75 |
| очистка | 11 |
| панирование | 98 |
| пастеризация | 82 |

| | |
|---|-----|
| пат жемчужный | 150 |
| <i>передержка</i> | 11 |
| переработка | 86 |
| пласт рыбы | 44 |
| пласт рыбы клипфискный | 46 |
| пласт рыбы обезглавленный | 45 |
| подвяливание | 88 |
| подкапчивание | 85 |
| подсушивание | 84 |
| полупласт рыбы | 47 |
| полуспинка рыбы | 49 |
| полуфабрикат рыбный кулинарный | 29 |
| посол | 93 |
| посол сухой стоповый | 94 |
| потрошенный кальмар с головой и щупальцами | 69 |
| препарат копильный | 132 |
| препарат перламутровый | 151 |
| продукция из ястычной икры непереработанная | 117 |
| продукция из ястычной икры переработанная | 142 |
| продукция пищевая аквакультуры животного происхождения | 5 |
| продукция пищевая аквакультуры растительного происхождения | 4 |
| продукция пищевая прикорма на растительно-рыбной основе | 6 |
| продукция пищевая прикорма на рыбной основе | 7 |
| продукция пищевая прикорма на рыбо-растительной основе | 8 |
| продукция пищевая рыбная | 1 |
| продукция пищевая рыбная вяленая | 137 |
| продукция пищевая рыбная горячего копчения | 134 |
| продукция пищевая рыбная для детского питания | 9 |
| продукция пищевая рыбная животного происхождения переработанная | 121 |
| продукция пищевая рыбная имитированная | 23 |
| продукция пищевая рыбная маринованная | 130 |
| продукция пищевая рыбная мороженая | 104 |
| продукция пищевая рыбная непереработанная | 100 |
| продукция пищевая рыбная охлажденная | 103 |
| продукция пищевая рыбная пастеризованная | 10 |
| продукция пищевая рыбная переработанная | 120 |
| продукция пищевая рыбная подкопченная | 133 |
| продукция пищевая рыбная подмороженная | 105 |
| продукция пищевая рыбная соленая | 128 |
| продукция пищевая рыбная сушеная | 135 |
| продукция пищевая рыбная сушено-вяленая | 136 |
| продукция пищевая рыбная холодного копчения | 131 |

| | |
|--|-----|
| <i>пурификация</i> | 11 |
| раки вареные | 124 |
| раки малоактивные | 113 |
| ракообразные живые | 108 |
| раствор солевой | 21 |
| ризоиды | 22 |
| рыба жаброванная | 32 |
| рыба живая | 101 |
| рыба зябренная | 33 |
| рыба обезглавленная | 37 |
| рыба обезглавленная потрошенная | 38 |
| рыба палтусной разделки | 39 |
| рыба полупотрошенная | 34 |
| рыба потрошенная | 35 |
| рыба потрошенная семужной разделки | 36 |
| рыба провесная | 138 |
| рыба пряного посола | 129 |
| рыба свежая | 102 |
| <i>рыба-сырец</i> | 102 |
| сало водных млекопитающих покровное | 58 |
| созревание соленой рыбы | 95 |
| спинка рыбы | 48 |
| <i>среда газовая модифицированная</i> | 14 |
| субпродукты рыбы | 56 |
| сушка | 89 |
| сушка естественная | 91 |
| сушка искусственная | 92 |
| сушка-вяление | 90 |
| теша рыбы | 51 |
| трепанги живые | 112 |
| тузлук | 17 |
| тузлук натуральный | 18 |
| тушка головоногого моллюска | 68 |
| тушка рыбы | 41 |
| тушка рыбы полупотрошенная | 40 |
| тушка рыбы специальной разделки | 42 |
| уловы водных биологических ресурсов животного происхождения | 2 |
| уловы водных биологических ресурсов растительного происхождения | 3 |
| фарш кормовой | 145 |
| фикотоксины | 155 |
| филе кальмара | 70 |
| филе морского гребешка | 71 |

ГОСТ 34884—2022

| | |
|---|-----|
| филе рыбы | 53 |
| филе рыбы с кожей «бабочка» сдвоенное | 52 |
| филе-кусок рыбы | 54 |
| филе-кусочек рыбы | 54 |
| филе-ломтик рыбы | 55 |
| центр распределительно-очистительный | 12 |
| цепь холодильная продукции пищевой рыбной | 15 |
| шейка ракообразных | 59 |
| экстракт водорослевый | 126 |

Библиография

- [1] Технический регламент
Евразийского экономического союза
ТР ЕАЭС 040/2016
- О безопасности рыбы и рыбной продукции

УДК 001.4:637.56:006.354:334.951.001

МКС 67.120.30
01.040.67

Ключевые слова: рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли, рыбная продукция, термины и определения

Редактор *З.А. Лиманская*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Л.С. Лысенко*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 19.09.2022. Подписано в печать 29.09.2022. Формат 60×84%. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,79. Уч.-изд. л. 2,24.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «РСТ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru