

Группа Н20

**Изменение № 1 ГОСТ 1368—91 Рыба всех видов обработки. Длина и масса
Принято Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и серти-
фикации (протокол № 9 от 12.04.96)**

Дата введения 1997—01—01

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Белоруссия	Белстандарт
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизская Республика	Киргизстандарт

(Продолжение см. с. 22)

(Продолжение изменения № 1 к ГОСТ 1368—91)

Продолжение

Наименование государства	Наименование национального органа стандартизации
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикский государственный центр по стандартизации, метрологии и сертификации
Украина	Госстандарт Украины

Вводная часть. Третий абзац исключить.

Пункт 1. Таблица 1. Графа «Наименование рыбы, вид разделки». Для густеры (*тарани) исключить слова: «кроме цимлянкой»;

для карася океанического после слова «неразделанный» исключить слова: «потрошенный обезглавленный»; после слова «обезглавленный» дополнить словами: «потрошенный обезглавленный»;

графа «Длина, см». Нормы для красноперки каспийской и сельди атлантической изложить в новой редакции; таблицу дополнить наименованием рыбы — «Сельдь каспийская» (после наименования «Сельдь атлантическая») и нормами:

(Продолжение см. с. 23)

Наименование рыбы, вид разделки	Длина, см					
	крупная		средняя		мелкая	
	живая, ох- лажденная, мороженая	соленая, пряная, копченая, вяленая	живая, ох- лажденная, мороженая	соленая, пряная, копченая, вяленая	живая, ох- лажденная, мороженая	соленая, пряная, копченая, вяленая
Красноперка кас- пийская неразделанная, потрошенная	19 и более	19 и более	—	—	Менее 19	Менее 19
Сельдь атлантичес- кая:						
неразделанная, пот- рошенная	Более 21	Более 20	21—18	20—17	Менее 18	Менее 17
обезглавленная, потрошенная обезглав- ленная	Более 17	Более 16	17—14	16—13	Менее 14	Менее 13
Сельдь каспийская (кроме черноспинки) неразделанная, потро- шенная	Более 35	Более 34	35—24	34—23	Менее 24	Менее 23

примечание дополнить абзацем: «Длина атлантической сельди (живой, охлажденной, мороженой), вылавливаемой в Балтийском море и прилегающих к нему заливах, должна быть 18 см и более».

Пункт 2. Таблица 2. Графа «Масса, кг». Для окуня морского потрошеного, обезглавленного, мелкого, копченого заменить значение: 0,4—0,7 на 0,4—0,07; для севрюги потрошенной крупной и средней (копченой, вяленой) исключить значения: «Более 2,0», «2,0 и менее».

Пункт 3. Таблица 3. Графа «Наименование рыбы». Исключить наименование: «Густера (тарань) цимлянская» и соответствующие размеры;

графа «Длина, см, не менее». Для мойвы жирной неразделанной, охлажденной, мороженой заменить знак сноски* на значение: 10;

для сардинеллы и сардинопса неразделанных, потрошенных, охлажденных, мороженых исключить значения: 25 и 24 соответственно и знаки сноски: ***;

таблицу дополнить наименованиями рыб и нормами:

Наименование рыбы	Длина, см, не менее								
	неразделанная, потрошенная					обезглавленная, потрошенная обезглавленная			
	охлаж- денная, моро- женая	соле- ная, пря- ная	холод- ного- копче- ны	горя- чего коп- чения	вяле- ны	охлаж- денная, моро- женая	соленая, пря- ная, холодно- го копчения, вяленая	горя- чего коп- чения	спинки копченой
Петух морской, илиша	—	—	—	—	—	17	16	16	—
Судачок океани- ческий	—	—	—	—	—	14	—	—	—
Лист	14	—	—	—	—	—	—	—	—

(Продолжение см. с. 24)

таблицу дополнить примечанием: «Примечание. Возможно изготовление мороженых ставриды океанической, скумбрии атлантической, сардины атлантической, сардинеллы, сардинопса разделанных на тушку и тушку полупотрошеную.

Длина тушки и тушки полупотрошенной должна быть, см, не менее:

сардины атлантической	—10;
сардинопса	—12;
сардинеллы, скумбрии, ставриды океанической	—14.

Длина всех остальных охлажденных, мороженых рыб океанического промысла, не указанных в таблице, должна быть не менее 17 см».

Пункт 4. Перечень рыб. Заменить слова: «Камбала (глосса)», «Камбала (калкан)» на «Камбала (кроме дальневосточной)»;

после слов «Сельдь беломорская» исключить слова: «(всех размеров)».

Пункт 5. Таблицу 4 дополнить примечанием: «Примечание. Масса бестера охлажденного, потрошеного с головой должна быть не менее 1,0 кг».

Пункт 6. Третий абзац после слов «кроме дальневосточной» изложить в новой редакции: «сайка, красноперка каспийская длиной менее 17 см, чехонь, синец (сопа), белоглазка, густера (тарань), вылавливаемые в Каспийском бассейне»;

пятый абзац после слова «мойва» дополнить словами: «длиной менее 10 см или с массовой долей жира менее 4,0 %»; заменить слова: «12 см и менее» на «менее 12 см»;

последний абзац дополнить словами «а также все остальные охлажденные, мороженые рыбы океанического промысла, не указанные в табл. 3, длиной менее 17 см».

Пункт 8. Таблица 5. Графа «Масса, кг, не менее». Массу соленого боковника белуги и калуги дополнить знаками сноски: *5 (2 раза); копченого и вяленого боковника — *6 (2 раза);

графу «боковник кусок» для копченой и вяленой белуги и калуги дополнить знаком сноски: *7 (2 раза);

графу «потр. б/г» для копченых осетра и шипа дополнить знаком сноски: *8 (2 раза);

графу «кусок» для копченых белуги, калуги, осетра, севрюги, шипа дополнить знаком сноски *9 (5 раз);

сноски к таблице. Заменить слова: «Допускается масса куска боковника не менее 1,5 кг» на «Масса куска боковника у севрюги, осетра, шипа горячего копчения может быть не менее 1,5 кг»;

дополнить сносками:

*5 Длина — не менее 21 см.

*6 Длина 20 см и более.

*7 Длина от 30 до 40 см, толщина — не более 12 см.

*8 Масса — не более 7,0 кг.

*9 Масса — не более 0,5 кг».

Пункт 9.1. Пятый абзац изложить в новой редакции: «куска — по прямой линии на уровне позвоночника между краями срезов»;

дополнить абзацами: «пласта с костью — по прямой линии от края головного среза на уровне позвоночника до края среза прихвостовой части;

пласта без кости и филе — по прямой линии со стороны кожного покрова на уровне боковой линии от края головного среза до края среза прихвостовой части».

(ИУС № 1 1997 г.)