

## Памятка для потребителей при покупке рыбной продукции

При выборе рыбной продукции в первую очередь необходимо обращать внимание на ее внешний вид. Мороженые блоки рыбы должны быть целые, плотные, поверхность чистая, ровная, запах и вкус свойственный данному виду рыб, без постороннего запаха и привкуса.

Консистенция рыбы плотная, у рыб холодного копчения поверхность рыбы должна быть чистая, не влажная, цвет от светло-желтого до темно-золотистого, вкус и запах свойственный данному виду рыбы с ароматом копчености, без порочащих запахов, живая рыба должна проявлять признаки жизнедеятельности, с естественными движениями тела, челюстей, жаберных крышек, плавает в воде, поверхность чистая естественной окраски, цвет жабр красный, состояние глаз светлые, прозрачные, без повреждений, запах, свойственный живой рыбе данного вида.

На упакованной пищевой рыбной продукции должны содержаться следующие сведения:

1. наименование пищевой рыбной продукции, которое включает в себя:

- наименование вида пищевой рыбной продукции (например, "рыбный кулинарный полуфабрикат", "рыбные консервы");

- зоологическое наименование вида водного биологического ресурса или объекта аквакультуры (например, "палтус черный гренландский");

- вид разделки пищевой рыбной продукции (например, "филе трески", "спинка минтая", "тушка сельди");

- вид обработки (например, "пастеризованная", "маринованная", "восстановленная").

Для имитированной пищевой рыбной продукции информация об имитации указывается в наименовании или через тире от наименования шрифтом, не отличающимся от шрифта, использованного для наименования продукта, включая размер этого шрифта;

1. для не переработанной пищевой рыбной продукции - информация о принадлежности к району добычи, извлечения (вылова) или к объектам аквакультуры;

2. информация о составе пищевой рыбной продукции;

3. наименование и место нахождения изготовителя или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя, наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица (при наличии), наименование и место нахождения импортера;

4. дата производства пищевой рыбной продукции (для продукции, упакованной не в месте изготовления, дополнительно указывают дату упаковывания).

5. срок годности пищевой рыбной продукции (кроме живой рыбы и живых водных беспозвоночных);

6. условия хранения пищевой рыбной продукции;

7. масса нетто (для мороженой глазированной пищевой рыбной продукции - масса нетто мороженой пищевой рыбной продукции без глазури);

8. информация об использовании ионизирующего излучения (при использовании);

9. состав модифицированной газовой среды в потребительской упаковке пищевой рыбной продукции (при использовании);

10. наличие вакуума, кроме рыбных консервов (при использовании);

11. рекомендации по использованию (в том числе по приготовлению) пищевой рыбной продукции в случае, если ее использование без таких рекомендаций затруднено либо может причинить вред здоровью потребителей, привести к снижению или утрате вкусовых свойств этой пищевой рыбной продукции;

12. использование рыбы с нерестовыми изменениями при производстве пищевой рыбной продукции (при производстве рыбных консервов);

13. информация о замораживании (охлаждении) пищевой рыбной продукции;

14. массовая доля глазури в процентах (для мороженой глазированной пищевой рыбной продукции);

15. показатели пищевой ценности (для переработанной пищевой рыбной продукции);

16. сведения о наличии в пищевой рыбной продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов;

17. единый знак обращения продукции на рынке Союза.