

**МИНИСТЕРСТВО РЫБОЛОВНОГО ПРОМЫСЛА
И РЫБНЫХ РЕСУРСОВ**

Межведомственное постановление от 30 Мохаррама 1432, что соответствует 5 января 2011 года, устанавливающее предельные пороговые значения присутствия химических, микробиологических и токсикологических загрязняющих веществ в продуктах рыболовного промысла и аквакультуры.

Министр рыболовного промысла и рыбных ресурсов,
Министр сельского хозяйства и развития сельских территорий,
Министр торговли,

Принимая во внимание президентский указ № 10-149 от 14 Джумада Эфания 1431, что соответствует 28 мая 2010 года, касательно назначении членов Правительства;

Принимая во внимание подзаконный декрет № 90-12 от 1 января 1990 года, с изменениями и дополнениями, определяющий должностные полномочия министра сельского хозяйства;

Принимая во внимание подзаконный декрет № 90-39 от 30 января 1990 года касательно контроля качества и борьбы с экономическими преступлениями, и в частности, его статью 19;

Принимая во внимание подзаконный декрет № 2000-123 от 7 Раби Эль-Ауэль 1421, что соответствует 10 июня 2000 года, устанавливающий должностные полномочия министра рыболовного промысла и рыбных ресурсов;

Принимая во внимание подзаконный декрет № 02-453 от 17 Шауаль 1423, что соответствует 21 декабря 2002 года, устанавливающий должностные полномочия министра торговли;

Принимая во внимание Подзаконный Декрет № 04-189 от 19 Джумада Эль-Ула 1425, что соответствует 7 июля 2004 года, устанавливающий санитарно-противоэпидемические меры, применяемые к продуктам рыболовного промысла и к продуктам аквакультуры;

Принимая во внимание подзаконный декрет № 04-319 от 22 Шаабан 1425, что соответствует 7 октября 2004 года, устанавливающий принципы выработки, утверждения и практического внедрения санитарных и фитосанитарных мер;

Принимая во внимание постановление от 14 Сафара 1415 года, что соответствует 23 июля 1994 года, с изменениями и дополнениями, касательно спецификаций по микробиологической чистоте некоторых пищевых продуктов;

Принимая во внимание постановление от 24 Раби Эль-Ауэль 1418, что соответствует 29 июля 1997 года, с поправками, устанавливающее санитарные правила, регулирующие производство и выпуск в продажу живых двусторчатых моллюсков;

Принимая во внимание постановление от 12 Джумада Эфания 1427, что соответствует 8 июля 2006 года, делающее обязательным применение метода определения содержания общего летучего основного азота в продуктах рыболовного промысла;

Принимая во внимание постановление от 12 Джумада Эфания 1427, что соответствует 8 июля 2006 года, делающее обязательным применение метода определения содержания гистамина в продуктах рыболовного промысла с помощью жидкой хроматографии высокого разрешения;

Постановляют:

Статья 1. — В применение положений статьи 5 упомянутого выше подзаконного декрета № 04-189 от 19 Джумада Эль-Ула 1425, что соответствует 7 июля 2004 года, настоящее постановление имеет целью установить предельные пороговые значения присутствия химических, микробиологических и токсикологических загрязняющих веществ в продуктах рыболовного промысла и аквакультуры.

Ст. 2. — Предельные пороговые значения химических загрязняющих веществ установлены в приложении I к настоящему постановлению.

Ст. 3. — Предельные пороговые значения токсикологических загрязняющих веществ живых двустворчатых моллюсков установлены в приложении II к настоящему постановлению.

Ст. 4. — Предельные пороговые значения микробиологических загрязняющих веществ живых двустворчатых моллюсков установлены в приложении III к настоящему постановлению.

Ст. 5. — Настоящее постановление будет опубликовано в *Официальном бюллетене* Алжирской Народно-Демократической Республики.

Составлено в г. Алжир, 30 Мохаррама 1432, что соответствует 5 января 2011 года.

Министр рыболовного промысла
Министр сельского хозяйства и рыбных ресурсов и развития
сельских территорий

Абделлах АХАФУ Рашид БЕНАЙССА

Министр торговли
Мустафа БЕНБАДА

ПРИЛОЖЕНИЕ I

**ПРЕДЕЛЬНЫЕ ПОРОГОВЫЕ ЗНАЧЕНИЯ ХИМИЧЕСКИХ ЗАГРЯЗНЯЮЩИХ
ВЕЩЕСТВ**

I - Предельные пороговые значения общего летучего основного азота «ABVT» и гистамина:

Значения параметров **общего летучего основного азота для продуктов рыболовного промысла, не прошедших обработку, являются следующими:**

— 25 миллиграмм азота/100 грамм мяса в случае морских окуней следующих видов: *sebastes sp*, *helicolenus dactylopterus* и *sebastichthys capensis*.

— 30 миллиграмм азота/100 грамм мяса в случае видов, принадлежащих к семейству камбаловых (за исключением атлантического палтуса: *hippoglossus sp*);

— 35 миллиграмм азота/100 грамм мяса в случае атлантического лосося, видов, принадлежащих к семейству мерлузовых и видов, принадлежащих к семейству тресковых.

2 - Предельные пороговые значения гистамина:

Предельное пороговое значение гистамина в готовых переработанных продуктах, указанных ниже, применяется только к видам из семейств сельдевых, скумбриевых, африканских скумбрий, луфаревых и корифеновых:

— палочки, порции и филе рыбные замороженные – в панировке или в кляре: не должны содержать более 20 мг гистамина на 100 г;

— филе рыбные замороженное: не должно содержать более 20 мг гистамина на 100 г;

— блоки замороженные филе рыбного, фарш рыбы нарубленный и смеси филе и фарша рыбного нарубленного: не должно содержать более 20 мг гистамина на 100 г;

— рыба выпотрошенная и не потрошенная замороженная: не должна содержать более 20 мг гистамина на 100 г;

— сардина и типичные продукты сардин в консервах приготовленные на основе свежей или замороженной рыбы: не должны содержать более 20 мг гистамина на 100 г;

— рыбные консервы: не должны содержать более 20 мг гистамина на 100 г;

— тунец и средиземноморский тунец в консервах: не должны содержать более 20 мг гистамина на 100 г;

3 - Предельные пороговые значения полициклических ароматических углеводородов (НАР):

Продукты	Максимальные концентрации бензо(а)пирена (пг/кг веса в свежем состоянии)
Мышечная ткань рыб копченых и копченых продуктов рыбного промысла (1); Рыба сушеная, соленая или в рассоле; Рыба копченая, также верная до или во время копчения; Ракообразные, также со снятым панцирем живые, свежие, замороженные, сушеные, соленые или в рассоле; Ракообразные в панцире, сверенные в воде или на пару, также замороженные, сушеные, соленые или в рассоле; Моллюски, также отделенные от их раковины, живые, свежие, охлажденные, замороженные, сушеные, соленые или в рассоле; Ракообразные, моллюски, приготовленные или законсервированные.	5,0
Мышечная ткань рыбы живой, рыбы свежей, замороженной и филе рыбы, а также прочее мясо рыбы (также порубленное), свежее или замороженное, не копченое.	2,0
Ракообразные и головоногие не копченые.	5,0
Живые двусторчатые моллюски	10,0

Примечание: Бензо(а)пирен, для которого указаны максимальные концентрации, используется в качестве маркера присутствия и влияния канцерогенных полициклических ароматических углеводородов.

(1) мышечная ткань рыбы копченой и копченых продуктов рыбного промысла за исключением двустворчатых моллюсков живых.

4 - Предельные пороговые значения для свинца, кадмия и ртути

Продукты	Максимальные концентрации (мг/кг веса в свежем состоянии)
1 - Свинец (Pb):	
1.1 - Мышечная ткань рыб ^{(1) (2)} .	0,3
1.2 - Ракообразные, за исключением коричневого мяса крабов и за исключением головы и мяса грудного отдела омара и схожих ракообразных большого размера (<i>nephropidae</i> и <i>palinuridae</i>).	0,5
1.3 - Головоногие (без потрохов).	1,0
1.4 - Живые двустворчатые моллюски	1,5
2 - Кадмий (Cd):	
2.1 - Мышечная ткань рыб ^{(1) (2)} .	0,05
2.2 – Мышечная ткань следующих рыб ^{(1) (2)} :	0,10
- Средиземноморский тунец (<i>Sarda sardà</i>)	
- Клюворыл (<i>Diplodus vulgariss</i>)	
- Угорь (<i>Anguilla anguilla</i>)	
- Толстогубая кефаль (<i>Mugil labrosus labrosus</i>)	
- Ставрида (<i>Trachurus species</i>)	
- Луварь (<i>Luvarus imperialis</i>)	
- Сардина (<i>Sardina pilchardus</i>)	
- Сардинопс (<i>Sardinops species</i>)	
- Тунец (<i>Thunnus species, Euthynnus species, Katsuwonus pelamis</i>)	
- Малый морской язык или малая дикологлоглосса (<i>Dicologlossa cuneata</i>)	
- Макрель (<i>Scomber species</i>)	
2.3 - Макрелетунец (<i>Auxis species</i>)	0,2
2.4 – Мышечная ткань меченоса (<i>Xiphias gladius</i>)	0,3
2.5 - Мышечная ткань анчоуса (<i>Engraulis species</i>)	0,3
2.6 - Ракообразные, за исключением коричневого мяса крабов и за исключением головы и мяса грудного отдела омара и схожих ракообразных большого размера (<i>nephropidae</i> и <i>palinuridae</i>).	0,5
2.7 - Головоногие (без потрохов).	1,0
2.8 - Живые двустворчатые моллюски (за исключением устриц и гребешков)	1,0
3 - Ртуть:	
3.1 - Мышечная ткань рыб ^{(1) (2)} .	0,5
3.2 - Ракообразные, за исключением коричневого мяса крабов и за исключением головы и мяса грудного отдела омара и схожих ракообразных большого размера (<i>nephropidae</i> и <i>palinuridae</i>).	0,5
3.3 – Мышечная ткань следующих рыб ^{(1) (2)} :	1,0
- Морской чёрт (<i>Lophius species</i>);	

- Зубатка (<i>Anarhchas lupus</i>);	
- Средиземноморский тунец (<i>Sarda sarda</i>)	
- Угорь (<i>Anguilla anguilla</i>);	

Продукты	Максимальная концентрация (мг/кг веса в свежем состоянии)
- Летриновые, большеголов атлантический или большеголов средиземноморский (<i>Hoplostethus species</i>); - Макрурус тупорылый (<i>Coryphaenoides rupestris</i>) - Атлантический палтус (<i>Hippoglossus hippo-glossus</i>); - Конгрио африканский (<i>Genypterus capensis</i>); - Марлины (<i>Makaira species</i>); - Кадины (<i>Lepidorhombus species</i>); - Кефаль (<i>Mullus species</i>); - Черный конгрио (<i>Genypterus blacodes</i>); - Щука обыкновенная (<i>Esox lucius</i>); - Паломета (<i>Orcynopsis unicolor</i>); - Средиземноморский капелан (<i>Tiicopterus minutus</i>); - Акула португальская (<i>Centrosymnes Coelolepis</i>); - Скот (<i>Raja species</i>); - Золотистый окунь (<i>Sebastes maiinus, S. mentella, S viviparus</i>); - Парусники (<i>Istiophorus platypterus</i>); - Хвостатая рыба-сабля (<i>Lepidopus caudatus aphanopus carbo</i>); - Дорада, бесуги (<i>Pagellus species</i>); - Пилозубые акулы (любые виды); - Эсколары или строматеевые (<i>Lepidocybium flavobruimeum</i>); - Драгоценная рувета (<i>Ruvettuspretiosus</i>); - Змеевидная макрель (<i>Gempylus seipens</i>); - Атлантический осётр (<i>Acipenser species</i>); - Рыба-меч (<i>Xiphias gladius</i>); - Тунец (<i>Thunnus species, Euthynnus species, Katsuwonuspelamis</i>)	
4 - Метилтрут⁽³⁾:	
4.1 – рыба свежая, за исключением хищных рыб, упомянутых в пункте 4-2.	0,5
4.2 – хищные рыбы, такие как акула, меч-рыба, тунец, щука и прочие.	1,0
<i>Примечание:</i> ⁽¹⁾Мышечная ткань рыбы живой, рыбы свежей, замороженной и филе рыбы, а также прочее мясо рыбы (также порубленное), свежее или замороженное, не копченое. ⁽²⁾ Если рыба потребляется целиком, максимальная концентрация применяется к рыбе целиком. ⁽³⁾ Максимальные пороговые значения, касающиеся метилртути в рыбе свежей, переработанной и в продуктах на основе такой рыбы.	

5 – Пороговые значения диоксина и ПХБ

Продукты	Максимальные концентрации (2)	
	Сумма диоксинов OMS-PCDD/F-TE Q	Сумма диоксинов и ПХБ по типу диоксина OMS-PCDD/F-PCB-T

		EQ
Мышечная ткань рыб и продуктов рыбного промысла и производных продуктов, за исключением угрей (1) и: - Живых рыб; - Свежих или охлажденных рыб; - Замороженных рыб; - Филе рыбное и прочие мышечные ткани рыб (также порубленные), свежие, охлажденные или замороженные; - Ракообразные, также со снятым панцирем живые, свежие, замороженные, сушеные, соленые или в рассоле; - Ракообразные в панцире, сверенные в воде или на пару, также замороженные, сушеные, соленые или в рассоле; - Мука, порошки и агломераты ракообразных в форме гранул, пригодные для потребления в пищу человеком; - Моллюски, также отделенные от их раковины, живые, свежие, охлажденные, замороженные, сушеные, соленые или в рассоле; - Беспозвоночные водные, отличные от ракообразных и моллюсков, живые, свежие, охлажденные, замороженные, сухие, соленые или в рассоле; - Мука, порошки и агломераты водных беспозвоночных в форме гранул, пригодные для потребления в пищу человеком; - Рыбные блюда и консервы; - Икра и ее заменители, приготовленные на основе рыбьих икринок; - Ракообразные, моллюски и прочие беспозвоночные водные, приготовленные или законсервированные. Максимальная концентрация применяется к ракообразным, за исключением коричневого мяса крабов и за исключением головы и мяса грудного отдела омара и схожих ракообразных большого размера (<i>nephropidae</i> и <i>palinuridae</i>).	4,0 пг/г веса в свежем состоянии	8,0 пг/г веса в свежем состоянии
Мышечная ткань угря ¹ (<i>Anguilla anguilla</i>) и производных продуктов.	4,0 пг/г веса в свежем состоянии	12,0 пг/г веса в свежем состоянии
Морские масла (масло из тела рыб, масло из печени рыб и масла от прочих морских организмов, предназначенные для употребления в пищу человеком)	2,0 пг/г жиров	10,0 пг/г жиров
Печень рыб и производные продукты переработки, за исключением морских масел	---	25,0 пг/г веса в свежем состоянии (3)

1): Если рыба потребляется целиком, максимальная концентрация применяется к рыбе

целиком.

2): Диоксины [сумма полихлородибензо-пара-диоксинов (PCDD) и полихлорированных дибензофуранов (PCDF), выраженная в токсических эквивалентах Всемирной Организации Здравоохранения (ВОЗ), после применения TEF-OMS (коэффициентов токсической равнозначности)] и сумма диоксинов и ПХБ по типу диоксина [сумма PCDD, PCDF и полихлорированных диофинилов (PCB)], в токсических эквивалентах ВОЗ, после применения коэффициентов TEF-OMS.

3): В отношении рыбьей печени в консервах, максимальная концентрация применяется ко всему содержимому консервы, предназначенной для потребления
пг: пикограмм.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

ПРЕДЕЛЬНЫЕ ПОРОГОВЫЕ ЗНАЧЕНИЯ ТОКСИКОЛОГИЧЕСКИХ ЗАГРЯЗНЯЮЩИХ ВЕЩЕСТВ

1 - Пороговые значения окадаиновой кислоты, токсинов мадагаскарских узкоротов, токсинов гребешков, йессотоксинов и азаспирацидов в живых двустворчатых моллюсках:

— Общее пороговое значение для окадаиновой кислоты окадаиновой кислоты, токсинов мадагаскарских узкоротов и токсинов гребешков (тушка целиком или любая часть, употребляемая в пищу отдельно) составляет 160 микрограмм в эквиваленте - окадаиновой кислоты на килограмм.

— Максимальное значение для йессотоксинов (тушка целиком или любая часть, употребляемая в пищу отдельно) составляет 1 миллиграмм в эквиваленте – йессотоксина на килограмм.

— Максимальное значение для азаспирацидов (тушка целиком или любая часть, употребляемая в пищу отдельно) составляет 160 микрограмм в эквиваленте - азаспирацидов на килограмм.

2 Максимальное значение для паралитического отравления моллюсками (PSP) не должно превышать 80 мкг сакситоксина на 100 г мяса моллюска.

3 - Максимальное значение для отравления амнестическим токсином моллюсков (ASP) не должно превышать 20 мкг домоевой кислоты на грамм мяса раковины.

ПРИЛОЖЕНИЕ III

ПРЕДЕЛЬНЫЕ ЗНАЧЕНИЯ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИХ ЗАГРЯЗНЯЮЩИХ ВЕЩЕСТВ В ЖИВЫХ ДВУСТВОРЧАТЫХ МОЛЛЮСКАХ

Фекальные колиформные бактерии: не превышают 300 фекальных колиформных бактерий на 100 г мяса раковины и межстворчатой жидкости в 100% образцов

Escherichia coli: не превышают 230 фекальных колиформных бактерий на 100 г мяса раковины и межстворчатой жидкости в 100% образцов

Сальмонелла: отсутствие в 25 г мяса раковины в 100% образцов.

Постановление от 24 Раби Эл-Ауэль 1432, что соответствует 27 февраля 2011 года, определяющее технические характеристики предприятий по эксплуатации морских биологических ресурсов.

Министр рыболовного промысла и рыбных ресурсов,

Принимая во внимание президентский указ № 10-149 от 14 Джумада Эфания 1431, что соответствует 28 мая 2010 года, касательно назначения членов Правительства;

Принимая во внимание подзаконный декрет № 2000-123 от 7 Раби Эль-Ауэль 1421, что соответствует 10 июня 2000 года, устанавливающий должностные полномочия министра рыболовного промысла и рыбных ресурсов;

Принимая во внимание подзаконный декрет № 05-184 от 9 Раби Эфани 1426, что соответствует 18 мая 2005 года, устанавливающий различные типы предприятий по эксплуатации морских биологических ресурсов, условиях их открытия и правила их работы;

Статья 1. — В применение положений статьи 14 упомянутого выше подзаконного декрета № 05-184 от 9 Раби Эфани 1426, что соответствует 18 мая 2005 года, настоящее постановление имеет целью определить технические характеристики предприятий по эксплуатации морских биологических ресурсов.

Ст. 2. — В соответствии с положениями статьи 3 упомянутого выше подзаконного декрета № 05-184 от 9 Раби Эфани 1426, что соответствует 18 мая 2005 года, предприятия по эксплуатации морских биологических ресурсов разделяются на донные неводы и заколы.

Ст. 3. — Донный невод состоит из сетчатой преграды, установленной перпендикулярно побережью, оканчивающейся оградой, образующей ловушку, где происходит захват добычи.

Ограждение разделяется поперечными сетками, натянутыми вертикально, оснащенными поплавками и грузилами, образующими таким образом отделения или камеры, составляющие основу донного невода, где залеживается рыба.

Донный невод состоит из следующих частей:

- хвост, который направляет рыбу в камеры;
- основная структура, которая состоит из серии камер, из которых две входные камеры, одна с каждой стороны хвоста, таким образом, чтобы принимать рыбу;
- камера смерти — это карман где захватывается рыба.

Ст. 4. — Донный невод должен обладать следующими техническими характеристиками:

Основная структура:

- размер ячеек в камерах основной структуры: 30 сантиметров.

Камера смерти:

- ширина: 30 метров;
- размер ячеек: от 6 до 10 сантиметров.

Хвост: образован двумя частями:

- грунтовой хвост или донная сетка: высота сетки превышает глубину дна на процентное соотношение, которое может достигать 30 %;
- размер ячеек: от 50 до 60 сантиметров;
- морской хвост или морская сеть: длина до 1 мили;
- размер ячеек: от 50 до 60 сантиметров;

Ст. 5. — Закол – это заграждение, построенное из металлических панелей в виде решеток или свай, из ветвей деревьев, тростинка и сетей, установленное на глубину, не превышающую 2 - 3 метра, в зоне сообщения между лагуной и морем.

Эти панели перемещаются вертикально, они устанавливаются в форме «V» с камерами захвата на концах.

Закол состоит из следующих элементов:

- основная камера;
- две обратные камеры или камеры улавливания.