Краткое руководство по канадским категориям: Том 8 — Рыба

Несмотря на то, что *Положения о безопасных пищевых продуктах для Канады* (ПБППК) вступили в силу 15 января 2019 г., в зависимости от типа товара, вида деятельности и размера предприятия некоторые требования могут применяться в 2020 и 2021 гг. Подробнее см. в [редакциях ПБППК](#).

На этой странице

- [Требования по категориям рыбы](#)
 - [Толкование](#)
 - [Категории и названия категорий](#)
- [Часть 1 Свежая или замороженная рыба](#)
 - [Атлантические устрицы](#)
 - [Тихоокеанский лосось](#)
 - [Атлантическая корюшка](#)
 - [Белая рыба](#)
- [Часть 2 Соленая рыба](#)
 - [Общие](#)
 - [Соленая разделанная сельдь](#)
 - [Соленая разделанная сельдь без головы](#)
 - [Соленая сельдь под шубой](#)
 - [Соленое филе сельди](#)
 - [Соленая рыба кусковая](#)
 - [Соленый разделанный палтус](#)
 - [Соленая разделанная весенне-нерестующая скумбрия](#)
 - [Соленая разделанная летне-нерестующая скумбрия](#)
 - [Соленая разделанная осенне-нерестующая скумбрия](#)
 - [Соленое филе скумбрии](#)
 - [Соленая скумбрия без головы или очищенная](#)
 - [Соленый разделанный арктический голец](#)
 - [Соленый разделанный атлантический лосось](#)

- [Размеры соленой рыбы](#)
- [Часть 3 Копченая рыба и филе копченой рыбы](#)
 - [Копченая рыба](#)
 - [Филе копченой рыбы](#)
- [Часть 4 Сушеный кальмар](#)

Требования по категориям рыбы

- [Толкование](#)
- [Категории и названия категорий](#)

Толкование

1. В этом томе применяются следующие определения.

«копченая рыба» — соленая, копченая, круглая сельдь. (bouffis)

«филе копченой рыбы» — филе соленой, копченой, сельди. (filets de bouffis)

«сельдь» — рыба видов *Clupea harengus* или *Clupea pallasii*. (hareng)

«несвежая» в отношении рыбы означает прогорклую рыбу или рыбу с ненормальным вкусом или запахом. (gâté)

«опасная для здоровья» в отношении рыбы означает рыбу, в которой или на поверхности которой есть бактерии, значимые с точки зрения здравоохранения, или вещества, которые токсичны или неприятны для человека. (malsain)

Категории и названия категорий

2. Категории и наименования категорий рыбы описаны в [Части 1 «Свежая или замороженная рыба»](#), [Части 2 «Соленая рыба»](#), [Части 3 «Копченая рыба и филе копченой рыбы»](#) и [Части 4 «Сушеный кальмар»](#) (см. наименования категорий импортируемой рыбы в [Томе 9 «Требования к категориям для импорта»](#)).

Часть 1 Свежая или замороженная рыба

- [Атлантические устрицы](#)
- [Тихоокеанский лосось](#)
- [Атлантическая корюшка](#)
- [Белая рыба](#)

Атлантические устрицы

3. Для атлантических устриц предусмотрены категории «Идеальной формы», «Отборной формы», «Стандартной формы» и «Коммерческой формы».

4. (1) Атлантические устрицы в раковине делятся на следующие категории

- (а) «Идеальной формы», если длина каждой устрицы превышает ее наибольшую ширину не более чем в полтора раза, а их форма не сильно плоская, без тонких губ и деформаций; устрицы в упаковке отличаются по размеру не более чем на 25 мм;
- (b) «Отборной формы», если длина каждой устрицы превышает ее наибольшую ширину не более чем в 1,3 раза, а их форма не сильно плоская, без тонких губ и деформаций; устрицы в упаковке отличаются по размеру не более чем на 25 мм;
- (с) «Стандартной формы», если длина каждой устрицы превышает наибольшую ширину не более чем в два раза, а их форма не сильно плоская, без тонких губ и деформаций; или
- (d) «Коммерческой формы», если устрицы не отвечают требованиям пунктов (а), (b) или (с).

(2) Контейнеры с упакованными атлантическими устрицами в ракушках категории «Идеальной формы» или «Отборной формы» должны содержать устрицы, которые отличаются длиной не более чем на 25 мм, а на упаковке должно быть указано количество устриц.

Тихоокеанский лосось

5. Для тихоокеанского лосося предусмотрены следующие категории: «Категория А», «Стандарт» и «Общая категория».

6. Замороженный потрошенный тихоокеанский лосось бывает следующих категорий:

- (а) лосось категории А должен быть целым, с головой или без, нарезанный и очищенный, без внутренностей, повреждений, лопанцев и признаков преждевременного полового созревания;
- (b) лосось категории «Стандарт» должен быть целым, с головой или без, нарезанный и очищенный, без внутренностей, повреждений, лопанцев и признаков преждевременного полового созревания; или
- (с) лосось общей категории должен быть целым, с головой или без, выпотрошенный и не прогорклый, разделанный и пригодный для употребления в пищу.

Атлантическая корюшка

7. Для замороженной атлантической корюшки предусмотрены следующие категории: «Малого размера», «Среднего размера», «Размер № 1» и «Размера экстра».

8. Замороженная атлантическая корюшка с наименованием категории в соответствии со столбцом 1 [таблицы категорий корюшки по размерам](#) должна быть упакована в

соответствии с длиной рыбы, измеренной от кончика носа до закругления хвоста, как указано в столбце 2 позиции.

Таблица категорий корюшки по длине		
Позиция	Столбец 1 Наименование категории	Столбец 2 Длина корюшки в контейнерах
1.	Небольшой размер	До 100 мм
2.	Средний размер	Не менее 100 мм, но не более 140 мм
3.	Размер № 1	Не менее 140 мм, но не более 180 мм
4.	Экстра размер	Не менее 180 мм

Белая рыба

9. Для белой рыбы предусмотрены наименования категорий «Небольшая», «Средняя», «Большая» и «Гигантская».

10. Белая рыба с наименованием категории в соответствии со столбцом 1 позиции в [таблице категорий белой рыбы по весу](#) должна быть упакована в соответствии с весом белой рыбы, как указано в столбце 2 позиции.

Таблица категорий белой рыбы по весу		
Позиция	Столбец 1 Наименование категории	Столбец 2 Вес белой рыбы в контейнерах
1.	Малый	Менее 680 г
2.	Средний	Не менее 680 г, но не более 1,35 кг

Таблица категорий белой рыбы по весу

Позиция	Столбец 1 Наименование категории	Столбец 2 Вес белой рыбы в контейнерах
3.	Крупный	Не менее 1,35 кг, но не более 1,80 кг
4.	Гигантский	Не менее 1,80 кг

Часть 2 Соленая рыба

- [Общие](#)
- [Соленая разделанная сельдь](#)
- [Соленая разделанная сельдь без головы](#)
- [Соленая сельдь под шубой](#)
- [Соленое филе сельди](#)
- [Соленая рыба кусковая](#)
- [Соленый разделанный палтус](#)
- [Соленая разделанная весенне-нерестующая скумбрия](#)
- [Соленая разделанная летне-нерестующая скумбрия](#)
- [Соленая разделанная осенне-нерестующая скумбрия](#)
- [Соленое филе скумбрии](#)
- [Соленая скумбрия без головы или очищенная](#)
- [Соленый разделанный арктический голец](#)
- [Соленый разделанный атлантический лосось](#)
- [Размеры соленой рыбы](#)

Общие

11. Помимо требований к категориям соленой рыбы, она должна быть тщательно очищена и упакована в соответствии с типом и классом, как указано в разделах 12–35.

Соленая разделанная сельдь

12. (1) Для соленой разделанной сельди класса А предусмотрены категории «Жирная», «Жирная тропическая» и «Жирная № 4».

(2) Для соленой разделанной сельди класса В предусмотрены категории «Яркая», «Тропическая» и «Тропическая № 4».

(3) Несмотря на разделы (1) и (2), для соленой разделанной сельди могут предусматриваться категории «№ 1» и «Второго класса», как описано в подразделе 13(3).

13. (1) К классу А относится соленая разделанная сельдь, содержащая достаточно жира, упакованная и с присвоенной категорией. Если она относится к категории

- (а) «Жирная», она должна быть чистой, разделанной, без крови на позвоночнике и без прогорклости;
- (b) «Жирная тропическая», она должна быть чистой, разделанной, не прогорклой; или
- (с) «Жирная № 4», она должна быть разделанной, но не отвечать требованиям параграфа (а) или (b).

(2) К классу В относится соленая разделанная сельдь, не содержащая жира или содержащая лишь небольшое количество жира, упакованная и с присвоенной категорией. Если она относится к категории

- (а) «Яркая», она должна быть чистой, разделанной, без крови на позвоночнике, без прогорклости и достаточно белой внутри;
- (b) «Тропическая», она должна быть чистой, разделанной, не прогорклой; или
- (с) «Жирная № 4», она должна быть разделанной, но не отвечать требованиям параграфа (а) или (b).

(3) Несмотря на подразделы (1) и (2), соленая разделанная сельдь может быть упакованной и с присвоенной категорией

- (а) «№ 1», если она чистая, плотная, разделанная, яркого цвета, без внутренностей и крови на позвоночнике; или
- (b) «Второго сорта», она должна быть разделанной, но не отвечать требованиям параграфа (а).

Соленая разделанная сельдь без головы

14. Для соленой разделанной сельди без головы предусмотрены категории «Разделанная без головы» и «Нестандартная разделанная без головы».

15. Соленая разделанная сельдь без головы, упакованная и с присвоенной категорией

- (а) «Разделанная без головы» должна быть плотной, с белым брюшком, разделанная, яркого цвета, без внутренностей и крови на позвоночнике; или
- (b) «Нестандартная разделанная без головы», она должна быть разделанной, но не отвечать требованиям параграфа (а).

Соленая сельдь под шубой

16. Для соленой сельди под шубой предусмотрены категории «Под шубой» и «Нестандартная».

17. Соленая сельдь под шубой, упакованная и с присвоенной категорией

- (а) «Под шубой», должна быть плотной, без головы, яркого цвета, без внутренностей, с брюшка должна быть отделена полоска, проходящая от шеи до анального плавника, так, чтобы кости не выступали; или
- (б) «Нестандартная», должна быть разделанной, без головы, но не отвечать требованиям параграфа (а).

Соленое филе сельди

18. Для филе соленой сельди предусмотрены категории «№ 1» и «№ 2».

19. Филе соленой сельди, упакованное и с присвоенной категорией

- (а) «№ 1», должно быть чистым, плотным, ярким, без прогорклости и изменения цвета, без позвоночника и реберных костей; или
- (б) «№ 2», филе сельди, которое не отвечает требованиям параграфа (а).

Соленая рыба кусковая

20. Для соленой кусковой рыбы предусмотрены категории «Цельная» и «С начинкой».

21. Соленая кусковая сельдь, упакованная и с присвоенной категорией

- (а) «Цельная», без внутренностей, плотная, яркого цвета, с икрой или молоками в области глотки; или
- (б) «С начинкой», без внутренностей, плотная, яркого цвета, без икры или молок в области глотки.

Соленый разделанный палтус

22. Для соленого разделанного палтуса предусмотрены категории «№ 1» и «№ 2».

23. Соленый разделанный палтус, упакованный и с присвоенной категорией

- (а) «№ 1» должен быть белым, разделанным, чистым сверху и снизу, без крови на позвоночнике; или
- (б) «№ 2», должен быть разделанным, но не отвечающим требованиям параграфа (а), не кислым, без розового или красного оттенка, прогорклости или сильного потемнения.

Соленая разделанная весенне-нерестующая скумбрия

24. Для соленой разделанной весенне-нерестующей скумбрии предусмотрены категории «Яркая весенне-нерестующая», «Весенне-нерестующая» и «Весенне-нерестующая № 4».

25. Соленая разделанная весенне-нерестующая скумбрия, соленая разделанная скумбрия без жира или с небольшим содержанием жира, упакованная и с присвоенной категорией

- (а) «Яркая весенне-нерестующая», должна быть чистой, гладкой, разделанной, без крови на позвоночнике, достаточно яркого цвета, без прогорклости;
- (б) «Весенне-нерестующая», должна быть чистой, достаточно гладкой, разделанной, без прогорклости; или
- (с) «Весенне-нерестующая № 4», должна быть разделанной, но не отвечать требованиям параграфа (а) или (б).

Соленая разделанная летне-нерестующая скумбрия

26. Для соленой разделанной летне-нерестующей скумбрии предусмотрены категории «Отборная», «Летне-нерестующая», «Темная летне-нерестующая» и «Летне-нерестующая № 4».

27. Соленая разделанная летне-нерестующая скумбрия, соленая разделанная скумбрия с достаточным содержанием жира, упакованная и с присвоенной категорией

- (а) «Отборная», должна быть чистой, гладкой, разделанной, без крови на позвоночнике, белого цвета, без прогорклости и следов крови;
- (б) «Летне-нерестующая», должна быть чистой, разделанной, без крови на позвоночнике, хорошего цвета и без прогорклости и следов крови, возможно, с небольшими внешними недостатками;
- (с) «Темная летне-нерестующая», должна быть чистой, разделанной, хорошего цвета, без прогорклости, возможно, с небольшими внешними недостатками; и
- (д) «Летне-нерестующая № 4», должна быть разделанной, но не отвечать требованиям параграфа (а), (б) или (с).

Соленая разделанная осенне-нерестующая скумбрия

28. Для соленой разделанной осенне-нерестующей скумбрии предусмотрены категории «Отборная осенне-нерестующая», «Осенне-нерестующая», «Темная осенне-нерестующая» и «Осенне-нерестующая № 4».

29. Соленая разделанная осенне-нерестующая скумбрия, соленая разделанная скумбрия с достаточным содержанием жира, упакованная и с присвоенной категорией

- (а) «Отборная осенне-нерестующая», должна быть чистой, гладкой, разделанной, без крови на позвоночнике, белого цвета, без прогорклости и следов крови;

- (b) «Осенне-нерестующая», должна быть чистой, разделанной, без крови на позвоночнике, хорошего цвета и без прогорклости и следов крови, возможно, с небольшими внешними недостатками;
- (c) «Темная осенне-нерестующая», должна быть чистой, разделанной, хорошего цвета, без прогорклости, возможно, с небольшими внешними недостатками; и
- (d) «Осенне-нерестующая № 4», должна быть разделанной, но не отвечать требованиям параграфа (a), (b) или (c).

Соленое филе скумбрии

30. Для соленого филе скумбрии применяются те же категории, которые описаны в разделах 24–29 для соленой разделанной скумбрии, за исключением пункта про удаление крови с позвоночника, который не применяется.

Соленая скумбрия без головы или очищенная

31. Для соленой скумбрии без головы или очищенной применяются те же категории, которые описаны в разделах 24–29 для соленой разделанной скумбрии.

Соленый разделанный арктический голец

32. Для соленого разделанного арктического гольца предусматриваются категории «Отборный красный», «Отборный розовый», «Смешанный высшего сорта» и «Коммерческий».

33. Соленый разделанный арктический голец, упакованный и с присвоенной категорией

- (a) «Отборный красный», должен иметь красное филе, быть чистым, плотным, разделанным, без крови на позвоночнике и без прогорклости, следов крови и других видов изменения цвета;
- (b) «Отборный розовый», должен иметь розовое филе, быть чистым, плотным, разделанным, без крови на позвоночнике и без прогорклости, следов крови и других видов изменения цвета;
- (c) «Смешанный высшего сорта», должен иметь красное или розовое филе, быть чистым, плотным, разделанным, без крови на позвоночнике и без прогорклости, с небольшими следами крови и небольшими внешними недостатками; или
- (d) «Коммерческий», должен иметь красное, розовое или белое филе, но не отвечать требованиям параграфа (a), (b) или (c).

Соленый разделанный атлантический лосось

34. Для соленого разделанного атлантического лосося предусматриваются категории «Отборный», «Высшего сорта» и «Коммерческий».

35. Соленый разделанный арктический лосось, упакованный и с присвоенной категорией

- (а) «Отборный», должен иметь красное или розовое филе, быть чистым, плотным, с гладкой поверхностью, разделанным, без крови на позвоночнике и без прогорклости, следов крови и других видов изменения цвета;
- (b) «Высшего сорта», должен иметь красное или розовое филе, быть чистым, плотным, разделанным, без крови на позвоночнике и без прогорклости, с небольшими следами крови и небольшими внешними недостатками; или
- (с) «Коммерческий», должен иметь красное, розовое или белое филе, но не отвечать требованиям параграфа (а) или (b).

Размеры соленой рыбы

36. Для соленой рыбы предусмотрены обозначения размера «Небольшая», «Тусклая», «Средняя», «Большая», «Смешанная» и «№ 4».

37. Контейнеры с соленой рыбой с обозначением размера, как указано в столбце 1 позиции таблице обозначений размеров соленой рыбы по длине для соленой рыбы, указанной в столбцах 2–5 таблицы, должны соответствовать длине рыбы, измеренной от кончика носа до закругления хвоста, как описано в столбцах 2–5 позиции.

Таблица обозначений размеров соленой рыбы по длине

Позиция	Столбец 1 Обозначение размера	Столбец 2 Соленая рыба кусковая	Столбец 3 Сельдь и разделанная сельдь	Столбец 4 Сероспинка	Столбец 5 Весенне-нерестующая скумбрия
1.	Малый	Не менее 230 мм, но не более 255 мм	Не менее 180 мм, но не более 230 мм		Не менее 255 мм, но не более 330 мм
2.	Мат.	Не менее 255 мм, но не более 280 мм			
3.	Средний	Не менее 280 мм, но не более 305 мм	Не менее 230 мм, но не более 280 мм	Не менее 200 мм, но не более 255 мм	Не менее 330 мм, но не более 380 мм
4.	Крупный	Не менее 305 кг	Не менее 280 кг	Не менее 255 кг	
5.	Смешанная			Не менее 200 кг	
6.	№ 4			Не классифицируется по размеру	

38. Для соленой рыбы по количеству предусмотрены шесть категорий размера: «Очень маленькая», «Небольшая», «Небольшая и средняя», «Средняя», «Большая» и «Очень большая».

39. (1) Бочки по 90,7 кг с соленой рыбой с обозначением размера, как указано в столбце 1 позиции таблице обозначений размеров соленой рыбы по количеству в бочке на 90,7 кг для соленой рыбы, указанной в столбцах 2–4 таблицы, упаковываются по количеству рыбы, как указано в столбцах 2–4 позиции.

(2) Самая длинная рыба в контейнере с обозначением «Очень маленькая», «Небольшая» или «Небольшая и средняя» в таблице обозначений размеров соленой рыбы по количеству в бочке на 90,7 кг должна быть больше самой маленькой рыбы в контейнере не более чем на 25 мм.

(3) Самая длинная рыба в контейнере с обозначением «Средняя», «Большая» или «Очень большая» в таблице обозначений размеров соленой рыбы по количеству в бочке на 90,7 кг должна быть больше самой маленькой рыбы в контейнере не более чем на 51 мм.

Таблица обозначений размеров соленой рыбы по количеству в бочке на 90,7 кг

Позиция	Столбец 1 Обозначение размера	Столбец 2 Летне-нерестующая скумбрия	Столбец 3 Осенне-нерестующая скумбрия	Столбец 4 Филе скумбрии
1.	Очень мелкие	Более 400		
2.	Малый	Более 270, но менее 401		Более 750
3.	Небольшие и средние	Более 225, но менее 271	Более 200, но менее 401	
4.	Средний	Более 160, но менее 226	Более 150, но менее 201	Более 550, но менее
5.	Крупный	До 161	Более 115, но менее 151	До 551
6.	Очень крупный		До 115	

Часть 3 Копченая рыба и филе копченой рыбы

- [Копченая рыба](#)
- [Филе копченой рыбы](#)

Копченая рыба

40. Для копченой рыбы предусмотрены категории «Отборная» и «Стандарт».

41. Копченая разделанная сельдь, упакованная и с присвоенной категорией

- (а) «Отборная», должна быть копченой и меть желтый цвет; или
- (b) «Стандарт», прокопчена или нет, должна иметь разрез в области глотки или брюшка или иные повреждения.

Филе копченой рыбы

42. Для филе копченой рыбы предусмотрены категории «Отборная» и «Стандарт».

43. Филе копченой сельди, упакованное и с присвоенной категорией

- (а) «Отборное», должно быть прокопчено и иметь достаточно жира; или
- (b) «Стандарт», не должно отвечать требованиям параграфа (а).

Часть 4 Сушеный кальмар

44. Для сушеного кальмара предусмотрены следующие категории: «Категория А», «Стандарт» и «Общая категория».

45. Сушеный кальмар для экспорта делится на следующие категории:

- (а) «Категория А», высушенный до содержания влаги не более 22 %, целый, разделанный, чистый, однородной формы, без внутренностей, повреждений, загрязнений, слизи, серовато-коричневого и розового цвета, кроме кальмара, у которого отсутствует серовато-коричневый и розовый цвет;
- (b) «Стандарт», высушенный до содержания влаги не более 22 %, целый, разделанный, достаточно чистый, без загрязнений, слизи, серовато-коричневого цвета, можно с фрагментами розового цвета, которые не говорят о порче, необязательно равномерной формы, с небольшими повреждениями, кроме кальмара, у которого отсутствует серовато-коричневый цвет;
- (с) «Общая», высушенный до содержания влаги не более 22 %, без загрязнений, слизи, явного запаха, который говорит о порче, возможно, с розовыми фрагментами и небольшим количеством слизи, с кожей или без, кроме кальмара, у которого

отсутствует серовато-коричневый цвет, или который разделен на кусочки или фрагменты.