

An underwater scene with a blue background. In the center, a large shark swims towards the viewer. To its left, a school of smaller fish swims in the same direction. On the right side, there is a dark, rocky reef structure with some smaller fish swimming around it. The overall lighting is dim, with some light rays filtering through the water.

Государственное образовательное учреждение высшего  
профессионального образования  
**«РОССИЙСКАЯ ТАМОЖЕННАЯ АКАДЕМИЯ»**

Санкт-Петербургский имени В.Б.Бобкова филиал  
Российской таможенной академии  
Кафедра товароведения и таможенной экспертизы

## **ПРЕЗЕНТАЦИЯ**

по дисциплине «Товароведение и товароведная экспертиза  
продовольственных товаров в таможенном деле»

Тема: **«МОРОЖЕНАЯ РЫБА»**

# СОДЕРЖАНИЕ

- Понятие мороженой рыбы
- Виды способов замораживания
- Виды способов разделки
- Подразделения рыбы по качеству
- Требования мороженой рыбы по органолептическим показателям
- Упаковка мороженой рыбы
- Условия и сроки хранения
- Классификация мороженой рыбы в ТН ВЭД

# Мороженая рыба

*Мороженая рыба* - это рыба, температура внутри мышц которой доведена до  $-6$ ,  $-10^{\circ}\text{C}$ .



# Способы замораживания

```
graph TD; A[Способы замораживания] --> B[естественным холодом]; A --> C[в воздушных морозильниках]; A --> D[рассолом]; A --> E[льдосоленой смесью]; A --> F[в жидком азоте];
```

**естественным  
холодом**

**в воздушных  
морозильниках**

**рассолом**

Холодный  
раствор  
поваренной  
соли

**льдосоленой  
смесью**

Смесь льда и соли

**в жидком  
азоте**

# Естественное замораживание

Естественное замораживание производят зимой в местах улова рыбы. Пылкая (брызговая) - живая рыба, выложенная на лед при  $t^{\circ}\text{C}$  воздуха ниже  $-15^{\circ}\text{C}$  и ветреной погоде, замораживается очень быстро.

**Внешний вид рыбы:** полураскрытый рот, оттопыренные плавники и жаберные крышки, жаберные лепестки окрашены в ярко-красный цвет, тело, как правило, изогнутой формы.

Это продукция исключительно высокого качества.



# Воздушное замораживание

Воздушное замораживание проводят в скороморозильных аппаратах на рыбодобывающих судах или в морозильных камерах холодильников при  $t^{\circ}\text{C}$  от  $-23^{\circ}\text{C}$  до  $-35^{\circ}\text{C}$  и ниже с обычной и интенсивной циркуляцией воздуха.

**Внешний вид рыбы:** естественная окраска, ярко-красные жабры, светлые выпуклые глаза; плавники и жаберные крышки прижаты к телу.

Интенсивное замораживание обеспечивает получение высококачественного товара.



# Рассольное замораживание

- ▣ **контактное.** При низких  $tC$  ( $-30^{\circ}C$  и ниже) рыба замерзает почти мгновенно. При этом она не просаливается и сохраняет естественную прижизненную окраску, так как отсутствуют окислительные процессы. Если используется более высокая минусовая температура ( $-18^{\circ}C$  и выше), то рыба до полной заморозки пребывает в рассоле более длительный срок, частично поверхностным слоем поглощает соль, тускнеет.
- ▣ **бесконтактное**, когда рыба не просаливается. Но этот способ требует тщательного соблюдения технологического режима во избежание попадания рассола на рыбу, особенно когда вместо хлорида натрия применяют хлорид магния или кальция. Попадание капель рассола придает рыбе горько— соленый вкус.



# Льдосоленое замораживание

Основано на явлении самоохлаждения смеси льда и поваренной соли.

*Льдосоленое замораживание может быть:*

- ▣ **контактным** (рыба перемешивается с льдосолевой смесью)
- ▣ **бесконтактным** (рыба находится в закрытых формах, которые погружаются в охлаждающую смесь).

Льдосоленое замораживание применяется редко, когда невозможно применить воздушное или рассольное замораживание, и дает продукцию низкого качества.





# Жидкий азот

Замораживание рыбы с применением жидкого азота, имеющего  $t^{\circ}\text{C}$  кипения  $-195,6^{\circ}\text{C}$  (давление 760 мм рт. ст.), осуществляется распылением жидкого газа в специальных упаковках.

Этот способ замораживания позволяет получить товар высокого качества с большим выходом готовой продукции.



# По способу разделки

```
graph TD; A[По способу разделки] --> B[охлажденная]; A --> C[неразделанная]; A --> D[потрошенная с головой]; A --> E[потрошенная обезглавленная];
```

**охлажденная**

**неразделанная**

**потрошенная с головой**

**потрошенная обезглавленная**

- неразделанную - рыба, замороженная в целом виде, кроме маринки, османа. Длина неразделанного минтая должна быть не менее 20 см;

# Обезглавленная

**Обезглавленная** - рыба, у которой голова с плечевыми костями и внутренности (пищеварительный тракт, плавательный пузырь и печень) удалены без разреза по брюшку; допускается оставлять в рыбе остатки внутренностей, икру или молоки, черную пленку и не вскрытые плавательный пузырь и почки.

Обезглавленными изготавливают дальневосточную навагу, терпуг, минтай, треску, пикшу, сайду. Масса обезглавленных трески, пикши, сайды должна быть не более 1,0 кг. Допускается из минтая-сырца изготавливать минтай обезглавленный с удалением хвостового плавника прямым срезом на 1 - 2 см выше основания средних лучей.

Длина обезглавленных наваги и терпуга должна быть не менее 17 см, обезглавленного минтая - не менее 15 см, обезглавленного минтая с удаленным хвостовым плавником - не менее 12 см;

# *Потрошенная с головой*

*Потрошенная с головой* - рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия; калтычок может быть перерезан; внутренности, икра или молоки должны быть удалены; сгустки крови и почки зачищены.

При машинной разделке может быть асимметричное перерезание калтычка и нижней челюсти у дальневосточных лососевых рыб. Отклонение линии разреза от середины брюшка не более чем на 1 см для I сорта и не более чем на 2 см для II сорта;

***Потрошеную обезглавленную*** - рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия с разрезом калтычка; голова, внутренности, икра или молоки должны быть удалены; стустки крови и почки зачищены.

Потрошенный обезглавленный минтай изготавливают с удаленными хвостовым плавником и прихвостовой частью; минимальный размер минтая такого вида разделки - 22 см.

Потрошенные обезглавленные треску, палтус, дальневосточные лососи изготавливают с удалением головы с плечевыми костями прямым или косым срезом или путем удаления головы с оставлением плечевых костей полукруглым срезом. Допускается у палтуса удалять хвостовой плавник с хвостовым стеблем до начала брюшного и спинного плавника.

При машинной разделке рыбы допускается частичное удаление брюшной части вместе с брюшными плавниками, а также разрез брюшка далее анального отверстия не более 2 см;



По качеству

Первый сорт

Второй сорт



По органолептическим показателям мороженая рыба должна соответствовать требованиям, указанным в таблице:

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	первого	второго
Внешний вид (после размораживания)	<p>Поверхность рыбы чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида</p> <p>Могут быть:</p> <p>у сиговых рыб слабые буровато-розовые полосы на брюшке и боках; потускневшая поверхность рыбы льдосолевого замораживания</p> <p>у дальневосточных лососей:</p> <p>на поверхности поперечные и продольные полосы и пятна слабые розоватые и темно-серые</p> <p>Сбитость чешуи не нормируется</p> <p>Чешуя легко отделяется от кожи</p> <p>Высота спины у самцов горбуши может быть увеличена (зачатки будущего горба)</p> <p>У горбуши и кеты:</p> <p>верхняя челюсть длиннее нижней и слегка загнута</p>	<p>потускневшая поверхность</p> <p>желтовато-розовые, буровато-розовые, коричнево-серые и бледно-зеленые</p> <p>Незначительное потускнение поверхности</p> <p>Чешуя от кожи отделяется с усилием</p> <p>верхняя челюсть загнута, нижняя вытянута</p>

первого

второго

Внешний вид (после размораживания)

отношение длины челюсти к длине тушки, не более:

у горбуши

0,13

0,17

у кеты

0,14

0,17

высота зубов, см, не более:

у горбуши

0,4

0,6

у кеты

0,6

1,1

Осетровые рыбы, бело-рыбца, семга, нельма, каспийский, Балтийский и озерный лососи упитанные, остальные различной упитанности

Рыба различной упитанности

Рыба без наружных повреждений

Могут быть

Следы от обьячевания, но без повреждения мяса

не > 3-х наружных повреждений у одного экземпляра рыбы (проколы, порезы длиной не более 1 см каждый) и не более чем у 10% рыб (по счету) в единице транспортной тары;  
поломанные жаберные крышки; у потрошеной обезглавленной трески, пикши и сайды надрывы мяса до 2,5 см и оголение плечевых костей до 3/4 их длины у 10% рыб (по счету) в единице транспортной тары;



первого

второго

Внешний вид (после размораживания)

у осетровых рыб, белорыбицы, нельмы, семги, сиговых рыб, каспийского, балтийского, озерного и дальневосточных лососей поверхностное пожелтение кожного покрова и разреза брюшка у разделанной рыбы. Пожелтение мяса под кожей не допускается; у летней дальневосточной камбалы до 15% рыб (по счету) в упаковочной единице с выпадением кишечки из анального отверстия

у балтийского лосося изменение цвета по брюшку и бокам в виде сплошного порозовения пятен и полос, у самцов лосося балтийского - незначительное изменение формы челюстей (наличие на переднем конце челюсти соединительнотканного крючка)

у морского окуня изменение окраски поверхности до бледно-розовой

Как результат кровоизлияния может быть:

у стерляди, севрюги, ставриды,

ставриды, карася, линя,

красноперки, судака-

покраснение поверхности;

у осетровых, белорыбицы-

частичное покраснение поверхности

у белорыбицы - покраснение жаберных крышек

у леща, воблы, сазана, усача, язя, тарани, кутума, сома, кефали, жерева -

багрово-красная окраска поверхности

у камбалы - пятна различного цвета

у осетровых - незначительные кровоподтеки

рыба с кровоподтеками:

у осетровых, белорыбицы,

карася, линя, красноперки,

судака - покраснение поверхности

**Наименование  
показателя**

**Характеристика и норма для сортов**

	первого	второго
Разделка	<p>В соответствии с п. п. 1.5 - 1.9 настоящего стандарта</p> <p>Допускаются:</p> <p>отклонение линии разреза от середины брюшка не более чем на:</p> <p style="text-align: center;">1 см</p> <p>у морского окуня (при разделке косым срезом) частичное оставление, не более 1 см, костистой хрящевой части приголовка не более чем у 10% рыб (по массе) в упаковочной единице</p> <p>у спинки (балычка) минтая наличие целой позвоночной кости не более чем: у 2% рыб (по счету) в единице</p>	<p style="text-align: center;">2 см</p> <p>у морского окуня (при разделке косым срезом) частичное оставление, не более 1 см, костистой хрящевой части приголовка не более чем у 10% рыб (по массе) в упаковочной единице</p> <p>у спинки (балычка) минтая наличие целой позвоночной кости не более чем: у 5% рыб (по счету) в упаковочной единице</p>
Консистенция (после размораживания)	<p>Плотная, присущая рыбе данного вида.</p> <p>слабая связь мышечных тканей.</p>	<p>Допускается у стрелозубого палтуса</p> <p>Допускается ослабевшая, но не дряблая</p>
Запах (после размораживания или варки)	<p>Свойственный свежей рыбе, без посторонних признаков</p>	<p>Допускается:</p> <p>кисловатый запах в жабрах;</p> <p>запах окислившегося жира на поверхности, не проникший в мясо у белорыбицы, нельмы, семги, лососей, каспийского, балтийского, озерного и дальневосточных сиговых рыб</p>



# **УПАКОВКА МОРОЖЕНОЙ РЫБЫ**

Упаковывают мороженую рыбу в картонные ящики вместимостью до 40 кг или другие виды тары вместимостью 30...250 кг. В каждую единицу упаковки укладывают рыбу одного вида, размера, сорта и способа замораживания. В каждой таре допускается не более 2% рыб большего и меньшего размера.



# УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ МОРОЖЕННОЙ РЫБЫ

Хранят мороженую рыбу в холодильниках при температуре - 25... - 12°C и относительной влажности воздуха не ниже 95% в течение 1...12 мес. Рыба, повторно замороженная, для длительного хранения непригодна.

В магазинах мороженую рыбу хранят в морозильных камерах, не допуская размораживания. При температуре - 6... - 3 °C ее можно хранить до 14 сут, а при температуре, близкой к 0°C, срок хранения сокращается до 2...3 сут. Морские и океанические рыбы, жир которых быстро окисляется, хранят значительно меньше.



**0303 00 000 0 Рыба мороженая, за  
исключением рыбного филе и прочего  
мяса рыбы товарной позиции 0304:**

*- лосось тихоокеанский (Oncorhynchus nerka, Oncorhynchus gorbuscha, Oncorhynchus keta, Oncorhynchus tscharwytscha, Oncorhynchus kisutch, Oncorhynchus masou и Oncorhynchus rhodurus), за исключением печени, икры и молок:*

**0303 11 000 0 - -красная, или нерка (Oncorhynchus nerka)**

**0303 19 000 0 - -прочие**

# Лосось тихоокеанский



## Нерка



*- лососевые прочие, за исключением печени,  
икры и молок:*

**0303 21** - -форель (*Salmo trutta*, *Oncorhynchus mykiss*,  
*Oncorhynchus clarki*, *Oncorhynchus aguabonita*,  
*Oncorhynchus gilae*, *Oncorhynchus apache* и  
*Oncorhynchus chrysogaster*):

**0303 21 100 0** - - -вида *Oncorhynchus apache* или  
*Oncorhynchus chrysogaster*

**0303 21 200 0** - - -вида *Oncorhynchus mykiss*, с головой и  
жабрами, без внутренностей, массой более 1,2 кг каждая  
или без головы, жабр и внутренностей, массой более 1 кг  
каждая

**0303 21 800 0** - - -прочая

# Форель





0303 22 000 0 - -**лосось атлантический** (*Salmo salar*) и  
лосось дунайский (*Hucho hucho*)

0303 29 000 0 - -прочие



**0303 30 000 0** камбалообразные (*Pleuronectidae*,  
*Bothidae*, *Cynoglossidae*, *Soleidae*, *Scophthalmidae* и  
*Citharidae*), за исключением печени, икры и молок:

0303 31 - - палтус (*Reinhardtius hippoglossoides*, *Hippoglossus*  
*hippoglossus*, *Hippoglossus stenolepis*):

0303 31 100 0 - - - палтус черный, или палтус синекорый  
(*Reinhardtius hippoglossoides*)

0303 31 300 0 - - - палтус белокорый, или обыкновенный  
(*Hippoglossus hippoglossus*)

0303 31 900 0 - - - палтус тихоокеанский белокорый (*Hippoglossus*  
*stenolepis*)

# Палтус



# Палтус атлантический



0303 32 000 0 - - камбала морская (*Pleuronectes platessa*)

0303 33 000 0 - - морской язык (*Solea* spp.)

0303 39 - - прочие:

0303 39 100 0 - - - камбала (*Platichthys flesus*)

0303 39 200 0 - - - мегрим (*Lepidorhombus* spp.)

0303 39 300 0 - - - рыба рода *Rhombosolea*

0303 39 800 0 - - - прочие

Камбалообразные рыбы изготавливают потрошенными с головой и потрошенными обезглавленными. Камбалу массой 0,4 кг и менее допускается изготавливать неразделанной.

У камбалообразных рыб допускается разрезать брюшко полукруглым вырезом с верхней (глазной) стороны или прямым сквозным разрезом до позвоночника, около плечевых костей; внутренности удаляют; икру или молоки и невскрытую почку допускается оставлять в рыбе.

Допускается отсекание головы вместе с тонкими стенками брюшной части с оставлением мясистого приголовка.

# Морской язык (*Solea* spp.)



# Мегрим



# Морская камбала





*-тунец (рода Thunnus), скинджек, или тунец  
полосатый (Euthynnus (Katsuwonus) pelamis), за  
исключением печени, икры и молок:*

0303 41 - - тунец длинноперый, или альбакор (Thunnus alalunga):  
- - - для промышленного производства продуктов  
товарной позиции 1604:

0303 41 110 0 - - - - неразделанный

0303 41 130 0 - - - - без жабер и внутренностей

0303 41 190 0 - - - - прочей разделки (например, "обезглавленный")

0303 41 900 0 - - - прочий

# Тунец длинноперый (альбакор)

World Wide Web Version, v. 10-03-96

Species: *Thunnus alalunga* (Bonnaterre, 1788)

Common Name: SL/AFS-Albacore



0303 42 - - тунец желтоперый (*Thunnus albacares*):  
- - - для промышленного производства продуктов  
товарной позиции 1604:

0303 41 110 0 - - - - неразделанный

0303 42 120 0 - - - - массой более 10 кг каждый

0303 42 180 0 - - - - прочий

- - - - без жабер и внутренностей:

0303 42 320 0 - - - - массой более 10 кг каждый

0303 42 380 0 - - - - прочий

- - - - прочей разделки (например, "обезглавленный"):

0303 42 520 0 - - - - массой более 10 кг каждый

0303 42 580 0 - - - - прочий

0303 42 900 0 - - - прочий

# Тунец желтоперый



0303 43 - - - скипджек, или тунец полосатый:  
- - - для промышленного производства продуктов товарной  
позиции 1604:

0303 43 110 0 - - - - неразделанный

0303 43 130 0 - - - - без жабер и внутренностей

0303 43 190 0 - - - - прочей разделки (например,  
"обезглавленный")

0303 43 900 0 - - - прочий

0303 44 - - - тунец большеглазый (*Thunnus obesus*):  
- - - для промышленного производства продуктов товарной  
позиции 1604:

0303 44 110 0 - - - - неразделанный

0303 44 130 0 - - - - без жабер и внутренностей

0303 44 190 0 - - - - прочей разделки (например, "обезглавленный")

0303 44 900 0 - - - прочий

# Скипджек (тунец полосатый)



# Тунец большеглазый



0303 45 - - тунец синий, или обыкновенный (*Thunnus thynnus*):  
- - - для промышленного производства продуктов товарной позиции 1604:

0303 45 110 0 - - - - неразделанный

0303 45 130 0 - - - - без жабер и внутренностей

0303 45 190 0 - - - - прочей разделки (например, "обезглавленный")

0303 45 900 0 - - - прочий

0303 46 - - тунец южный синий (*Thunnus maccoyii*):  
- - - для промышленного производства продуктов товарной позиции 1604:

0303 46 110 0 - - - - неразделанный

0303 46 130 0 - - - - без жабер и внутренностей

0303 46 190 0 - - - - прочей разделки (например, "обезглавленный")

0303 46 900 0 - - - прочий

0303 49 - - прочий:  
- - - для промышленного производства продуктов товарной позиции 1604:

0303 49 310 0 - - - - неразделанный

0303 49 330 0 - - - - без жабер и внутренностей

0303 49 390 0 - - - - прочей разделки (например, "обезглавленный")

0303 49 800 0 - - - прочий

# Тунец синий





0303 51 000 0- *сельдь* (*Clupea harengus*, *Clupea pallasii*), за  
исключением печени, икры и молок



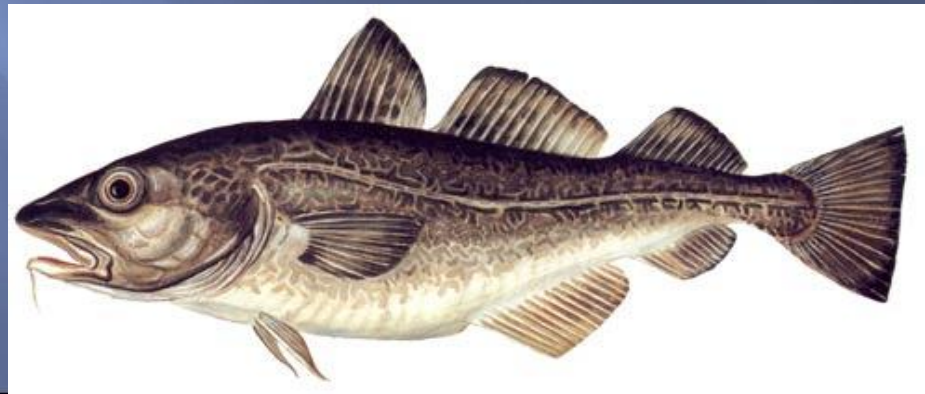
0303 52 - *треска* (*Gadus morhua*, *Gadus ogac*, *Gadus macrocephalus*), за исключением печени, икры и молока:

0303 52 100 0 - - вида *Gadus morhua*

0303 52 300 0 - - вида *Gadus ogac*

0303 52 900 0 - - вида *Gadus macrocephalus*

# Треска



- прочая рыба, за исключением печени,  
икры и молок:

0303 71 - - сардины (*Sardina pilchardus*, *Sardinops* spp.),  
сардинелла (*Sardinella* spp.), кильки или шпроты (*Sprattus*  
*sprattus*):

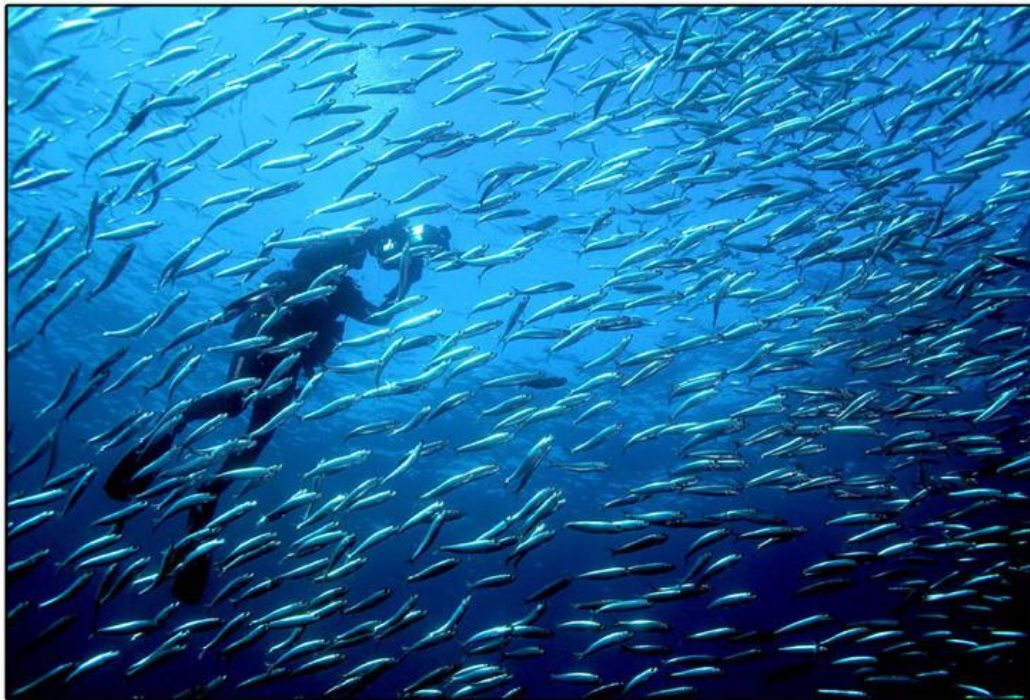
0303 71 100 0 - - - сардины вида *Sardina pilchardus*

0303 71 300 0 - - - сардины рода *Sardinops*; сардинелла  
(*Sardinella* spp.)

0303 71 800 0 - - - кильки или шпроты (*Sprattus sprattus*)

0303 72 000 0 - - пикша (*Melanogrammus aeglefinus*)

0303 73 000 0 - - сайда (*Pollachius virens*)



Сергей Глушенко (2008)

# Сардины



# Килька или шпроты



Сайда



Пикша



0303 74 - - скумбрия (*Scomber scombrus*, *Scomber australasicus*, *Scomber japonicus*):

0303 74 300 0 - - - видов *Scomber scombrus* и *Scomber japonicus*

0303 74 900 0 - - - вида *Scomber australasicus*

0303 75 - - акулы:

0303 75 200 0 - - - акула колючая *Squalus acanthias*

0303 75 500 0 - - - акула кошачья *Scyliorhinus spp.*

0303 75 900 0 - - - прочие акулы

0303 76 000 0 - - угорь (*Anguilla spp.*)

0303 77 000 0 - - лаврак (*Dicentrarchus labrax*, *Dicentrarchus punctatus*)



# Скумбрия



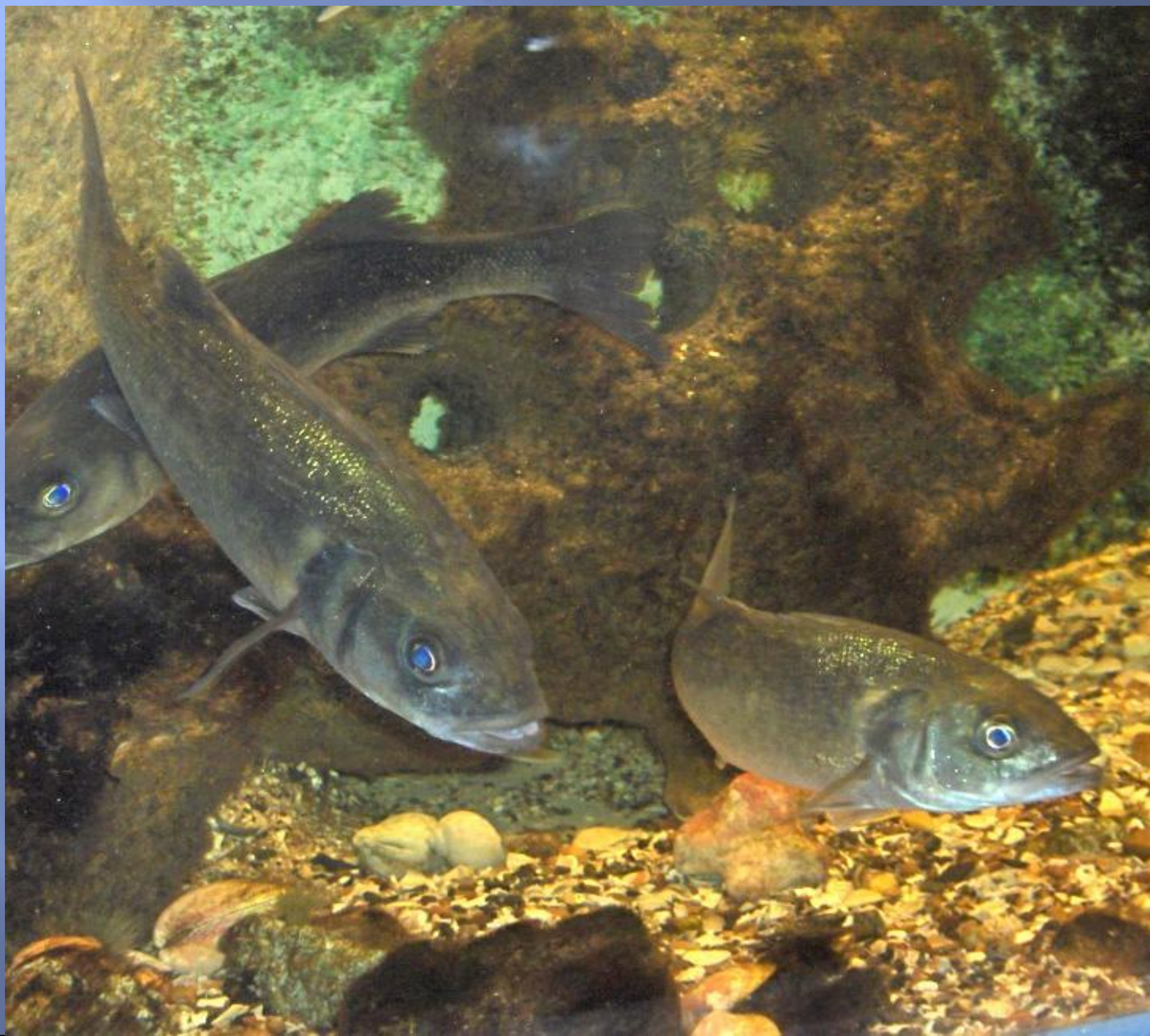
# Колючая акула



# Кошачья акула



# Лаврак



# Угорь



0303 78 - - мерлуза (*Merluccius* spp.) и американский  
нитеперый налим (*Urophycis* spp.):

- - - *мерлуза рода Merluccius:*

0303 78 110 0 - - - - мерлуза капская (мелководная)  
(*Merluccius capensis*) и мерлуза намибийская  
(глубоководная) (*Merluccius paradoxus*)

0303 78 120 0 - - - - мерлуза аргентинская (*Merluccius hubbsi*)

0303 78 130 0 - - - - мерлуза новозеландская (*Merluccius*  
*australis*)

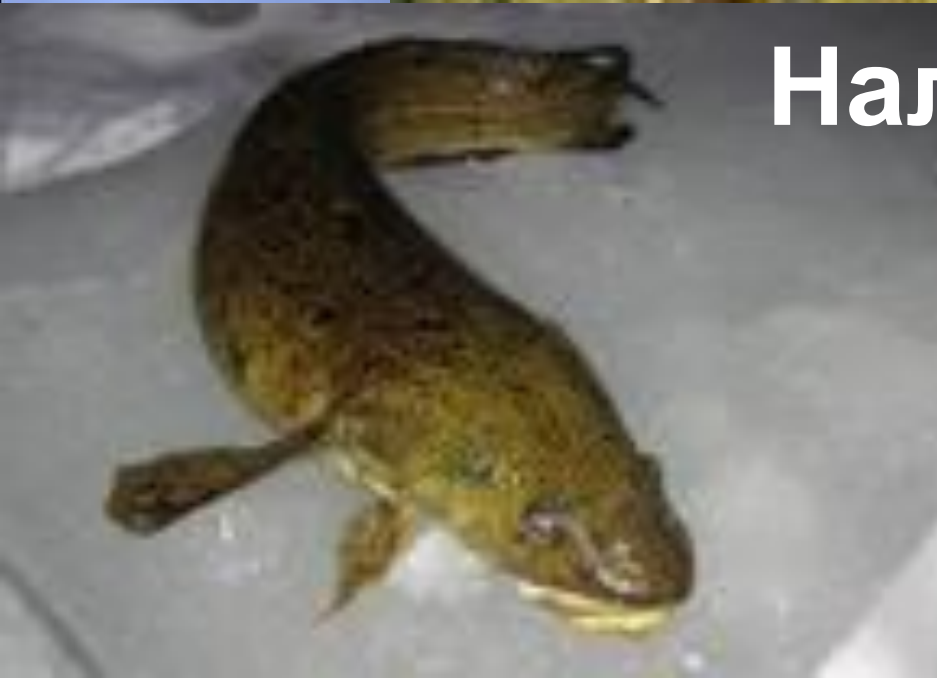
0303 78 190 0 - - - - прочая

0303 78 900 0 - - - американский нитеперый налим рода  
*Urophycis*

**Мерлуза**



**Налим**



0303 79 - - прочая:

- - - *пресноводная рыба:*

0303 79 110 0 - - - - карп

0303 79 19 - - - - прочая:

- - - - - осетровые:

- - - - - *для промышленного производства продуктов  
товарной позиции 1604:*

0303 79 191 0 - - - - - неразделанные

0303 79 192 0 - - - - - без жабер и внутренностей

0303 79 193 0 - - - - - прочей разделки

0303 79 198 0 - - - - - прочие

0303 79 199 0 - - - - - прочие

# Карп





# Осетровые



**- - - морская рыба:**

- - - - рыба рода *Euthynnus*, кроме скипджека, или тунца полосатого (*Euthynnus (Katsuwonus) pelamis*), субпозиции 0303 43:

- - - - - *для промышленного производства  
продуктов товарной позиции 1604:*

0303 79 210 0 - - - - - неразделанная

0303 79 230 0 - - - - - без жабер и внутренностей

0303 79 290 0 - - - - - прочей разделки (например,  
"обезглавленная")

0303 79 310 0 - - - - - прочая

- - - - окунь морской (*Sebastes spp.*):
- 0303 79 350 0 - - - - - вида *Sebastes marinus*
- 0303 79 370 0 - - - - - прочий
- 0303 79 410 0 - - - - - рыба вида *Boreogadus saida*
- 0303 79 450 0 - - - - - мерланг (*Merlangius merlangus*)
- 0303 79 510 0 - - - - - мольва (*Molva spp.*)
- 0303 79 550 0 - - - - - минтай (*Theragra chalcogramma*) и  
серебристая сайда (*Pollachius pollachius*)

# Окунь морской



# Сайда



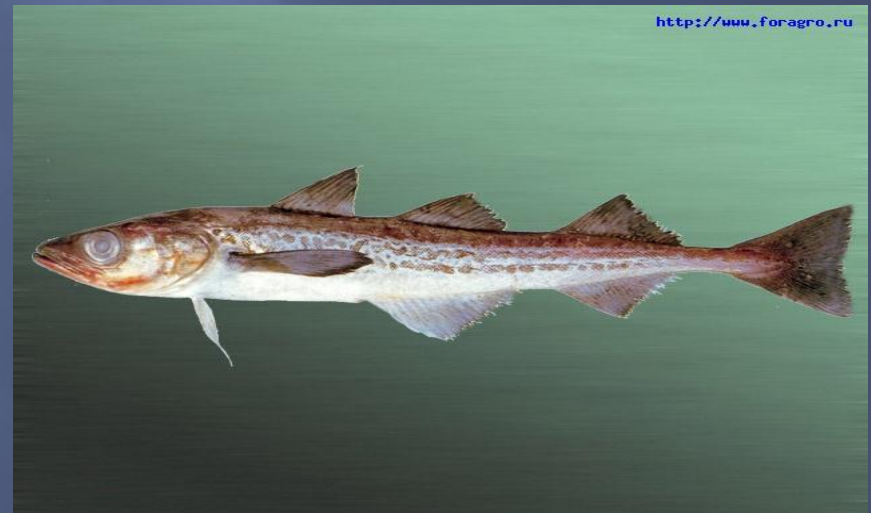
# Мерланг



# Мольва



# Минтай



- 0303 79 580 0 - - - - рыба вида *Orcynopsis unicolor*
- 0303 79 650 0 - - - - анчоусы (*Engraulis spp.*)
- 0303 79 710 0 - - - - карась морской (*Dentex dentex* и  
*Pagellus spp.*)
- 0303 79 750 0 - - - - лещ морской обыкновенный (*Brama  
spp.*)
- 0303 79 810 0 - - - - удильщик (*Lophius spp.*)
- 0303 79 830 0 - - - - путассу (*Micromesistius  
poutassou* или *Gadus poutassou*)
- 0303 79 850 0 - - - - путассу южная (*Micromesistius  
australis*)



# Анчоусы

## Удильщик



## Путассу



# Карась морской



# Лещ морской обыкновенный



0303 79 870 0 - - - - меч - рыба (*Xiphias gladius*)

0303 79 880 0 - - - - клыкач (*Dissostichus* spp.)

0303 79 910 0 - - - - ставрида (*Caranx trachurus*, *Trachurus trachurus*)

0303 79 920 0 - - - - макруронус новозеландский (*Macruronus novaezealandiae*)

0303 79 930 0 - - - - конгрио черный (*Genypterus blacodes*)

0303 79 940 0 - - - - рыба видов *Pelotreis flavilatus* и *Peltorhamphus novaezealandiae*

0303 79 980 0 - - - - прочая

# Меч-рыба



# Клык



# Ставрида



# Макруронос



# Конгрио



# Литература

- **ГОСТ 1168-86 - Рыба мороженая. Технические условия**
- **ТН ВЭД и ТАМОЖЕННЫЙ ТАРИФ 2007**
- **Учебное пособие «Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров» А.Ф.Шепелев, О.И.Кожухова, 2001**