



**Таможенная экспертиза  
икры**

## АКТУАЛЬНОСТЬ

- ✓ В настоящее время на продовольственном рынке России икорные товары стали занимать большой удельный вес.
- ✓ На рынке икорных товаров появляются все новые виды и разновидности, и покупателю иногда трудно выбрать качественные икорные товары из этого многообразия.
- ✓ На сегодняшний день нелегальный икорный бизнес составляет около 80% от всего объема производства этого продукта.

# Идентификация икорных товаров.

**Икорные товары** — это готовый к употреблению продукт, полученный из созревшей икры рыбы, герметически укупоренный в жестяные или стеклянные банки, а также в бочки и подвергнутый или не подвергнутый тепловой или химической пастеризации для уничтожения микроорганизмов и придания продукту стойкости при хранении.

**По виду** рыбного сырья, способу его обработки и вводимых добавок вырабатывают следующие виды икорных товаров:

- икра осетровых рыб;
- икра лососевых рыб;
- икра частиковых рыб;
- икра соленая деликатесная



# Основные виды икры:

- **Черная икра** – икра осетровых рыб (белуги, севрюги, стерляди, осетра);
- **Красная икра** – икра лососевых рыб, главным образом дальневосточных (горбуши, чавычи, кеты, нерки, кижуча);
- **Розовая икра** – икра ряпушки, сига, минтая, трески;
- **Желтая или частичковая икра** – икра рыб, обитающих в российских реках: судака, щуки, тарани, воблы, лобана и кефали. Ее часто называют «белой», хотя на самом деле цвет у частичковой икры желтый;
- **Икра летучей рыбы тобико**;
- **Имитированная** (искусственная, суррогатная, белковая икра).

# Классификация икры

## Разновидности **черной икры**



*в зависимости от способа обработки:*

- ✓ **Зернистая** – икра, что сразу после вылова рыбы протирается на решете, благодаря чему ее зерна полностью очищаются от ястыка, сохраняя круглую форму, а затем слегка подсаливаются мелкой столовой солью. Ястык – это мешочко-оболочка, состоящий из прочной пленки, что обволакивает каждую икринку;
- ✓ **Паюсная** – икра, что засаливается в ястыках сразу после вылова рыбы, а затем выкладывается в мелкие корытца, слегка просушивается и только после этого очищается от ястыков и прессуется в специальных чанах. Лучшей паюсной икрой считается севрюжья – у нее тонкий аромат и нежный вкус;
- ✓ **Троишная** (или троичная) – икра, что готовится точно так же, как и зернистая, но, в отличие от последней, не подсаливается, а обливается теплым крепким рассолом, затем откидывается на решето, а когда он полностью стечет, герметично упаковывается в бочонки. Производится для особых случаев;
- ✓ **Ястычная** – икра, что засаливается вместе с ястыком, причем довольно крутовато, и в таком виде поступает в продажу. Это дешевая икра, часто пересоленная, имеющая уплотненную консистенцию, свалявшийся или подсушенный вид.

## Основные виды черной зернистой икры:

- **Белужья икра** – на первом месте по вкусовым качествам и питательной ценности, икринки серебристого или темно-серого цвета с тонким ореховым привкусом. Калорийность – 237 ккал на 100 г. Пищевая ценность: белки – 27,2 г, жиры – 14,2 г;
- **Осетровая икра** – икринки желтоватого или коричневатого цвета, мельче белужьих, с более резким вкусом, в котором чувствуется оттенок моря и водорослей. Осетровая икра дешевле белужьей. Калорийность – 203 ккал на 100 г. Пищевая ценность: белки – 28 г, жиры – 9,7 г;
- **Севрюжья икра** – икринки мелкие, но более упругие, чем белужьи, черного цвета, с тонким ароматом и удивительным вкусом. Калорийность – 221 ккал на 100 г. Пищевая ценность: белки – 28,4 г, жиры – 11,9 г.

## Разновидности черной зернистой икры по способу расфасовки:

- ✓ **Баночная** – расфасованная в банки, содержит до 5% соли. Это лучшая зернистая икра;
- ✓ **Бочоночная** – расфасованная в дубовые бочки, немного солонее и грубее баночной, содержит до 10% соли. Для внутреннего рынка не вырабатывается;
- ✓ **Пастеризованная** – икра в стеклянных баночках, что после обработки солью герметично упаковывается и проходит двукратную пастеризацию.



## Основные виды красной икры:

- **Икра горбуши** – самая лучшая и самая распространенная в России. Икринки средней величины, оранжевого цвета, с ярко выраженным морским ароматом и легкой, еле ощутимой горчинкой;
- **Кетовая икра** – считается самой вкусной. Икринки более крупные, чем у горбуши, с тонкой эластичной пленкой, ярко-оранжевого цвета;
- **Икра кижуча** (серебряного лосося) – обладает уникальным витаминным составом, благодаря чему считается самой полезной. Икринки средней величины, темно-оранжевого цвета с мягким, нежно-сливочным вкусом и заметной горчинкой;
- **Икра нерки** – в России популярностью не пользуется, зато европейцы отдают должное ее своеобразному, пикантному вкусу с легкой горчинкой. Икринки мелкие, насыщенного красного цвета;
- **Форелевая икра** – обычно подается на канапе и бутербродах, икринки липкие и достаточно соленые, среднего размера, с розоватым или золотистым оттенком, ярким ароматом и ненасыщенным вкусом.

□ **СПОСОБ ОБРАБОТКИ-** икра лососевых бывает только зернистой.

# Классификация желтой (частиковой) икры

## Разновидности желтой икры в зависимости от способа обработки:



**1. Ястычная икра** – засаливается в ястыках двумя способами:

- в сухих деревянных ларях в течение 8-12 суток, а затем промывается и выкладывается в бочки. Так засаливают икру судака (называется галаган), воблы и леща (называется тарама);
- в сильном рассоле 3-4 часа, после чего 2 недели провяливается (икра лобана);

**2. Пробойная икра** – засаливается только после освобождения от ястыков, может содержать консерванты и растительные масла. Этим способом готовят икру щуки, воблы, леща и судака.



# ИДЕНТИФИКАЦИЯ ПО ТН ВЭД

- I. Живые животные; продукты животного происхождения
- 03 РЫБА И РАКООБРАЗНЫЕ, МОЛЛЮСКИ И ПРОЧИЕ ВОДНЫЕ БЕСПОЗВОНОЧНЫЕ
- 0302 Рыба свежая или охлажденная, за исключением рыбного филе и прочего мяса рыбы товарной позиции 0304:
- печень, икра, молоки, плавники, головы, хвосты, плавательные пузыри и прочие пищевые рыбные субпродукты:
- 0302910000 -- печень, икра и молоки
- Импортная пошлина 5 %
- Акциз Нет
- НДС 18%

- ✓ Санитарно-эпидемиологический контроль на границе
- ✓ Раздел I. Подлежат санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории таможенного союза: Пищевые продукты (продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые человеком в пищу), в том числе полученные с использованием генно-инженерно-модифицированных (трансгенных) организмов.
- ✓ Подробное описание товара (кроме ЭК10, ИМ94)
- ✓ Дополнительные требования к описанию товаров:
  - для икры - вид икры (например, ястычная)

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ВЕТЕРИНАРНАЯ СЛУЖБА  
Хабаровский край  
г. Хабаровск  
КГБУ "Хабаровская горСБЖ"

Форма № 2

**ВЕТЕРИНАРНОЕ СВИДЕТЕЛЬСТВО**

227 № 0506275 от " 08 ноября 2017 г. 20 г.

Я, нижеподписавшийся, выдал настоящее ветеринарное свидетельство

**ИП Ляхтин Евгений Юрьевич**

в том, что

1) Икра лососевая соленая зернистая соленая 40/520 кг

в количестве 40/520 кг куботейнер 1) СППССК "Тахта"

выработанная 1) СППССК "Тахта", РФ, Хабаровский край, г. Амурск, пр. Победы, 4, несамостоятельная сушаружная палубная баржа "Ерофей" 1) 28.10.2017 г., даты выработки 21.09.2017 г.

подвергнута ветеринарно-санитарной экспертизе в полном объеме /

изготовлена из сырья, прошедшего ветеринарно-санитарную экспертизу (ненужное зачеркнуть),  
XX  
и признана годной для реализации без ограничений организации - уполн. органа (или переработки согласно правилам ветеринарии)

выходит из ИП Ляхтин Евгений Юрьевич г. Хабаровск ул. Шкотова, 17

и направляется авто/авиа/авто г. Хабаровск г. Пермь г. Пермь 1-4-6°C

в по (наименование, номер и дата выдачи ветеринарного документа)

Продукция г. Пермь ул. Набережная, 17 ТТН № 149 от 08.11.2017 г.

1) Дополнительно не исследовалась (наименование лаборатории, дата исследования)

ОСОБЫЕ ОТМЕТКИ  
выходит из местности, благополучной по инфекционным болезням животных  
дата и номер 227 № 0535679 от 26.09.2017 г. территории.

Транспортное средство очищено и продезинфицировано.  
Свидетельство предъявляется для контроля при погрузке, в пути следования и передается грузополучателю. Копии свидетельства недействительны.

Разрешение УВ Правительства Хабаровского края №27-20- 11 31.10.2017 г.

Ветеринарное свидетельство выдал ветеринарный врач отдела ВСЭ Алексик В.А.

do.ngs.ru

СИСТЕМА СЕРТИФИКАЦИИ ГОСТ Р  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

**СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ**

№ РОСС RU.АЯ46.Н67104  
Срок действия с 13.08.2014 по 29.07.2017  
№ 1547945

**ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ**  
рег. № РОСС RU.0001.10АЯ46.  
"РОСТЕСТ-МОСКВА" ЗАО "Региональный орган по сертификации и тестированию", Россия.  
Юридический адрес: 119049, г. Москва, ул. Житняя, д. 14, стр. 1  
Почтовый адрес: 117418, г. Москва, Нахимовский проспект, д. 31. Телефон (499) 129-26-00, факс (499) 124-99-96.

**ПРОДУКЦИЯ** Икра лососевая зернистая фасованная.  
ТУ 9264-136-00472124-09.  
Серийный выпуск.

код ОК 005 (ОКП): 92 6430

**СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ**  
Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПиН 2.3.2.1078-01 приложение 1, индекс 1.3.4, 1.3.4.5, ГОСТ Р 51074-2003 раздел 3, раздел 4, п.4.6

код ТН ВЭД России:

**ИЗГОТОВИТЕЛЬ** Общество с ограниченной ответственностью "РК Сардиния".  
Юридический адрес: 111020, Москва, Госпитальный вал, д.22/2, пом.014П. Фактический адрес: 140072, Московская обл., Люберецкий р-н, д.Токарево, ул.Старая, д.24А.

**СЕРТИФИКАТ ВЫДАН** Общество с ограниченной ответственностью "РК Сардиния".  
Юридический адрес: 111020, Москва, Госпитальный вал, д.22/2, пом.014П. Фактический адрес: 140072, Московская обл., Люберецкий р-н, д.Токарево, ул.Старая, д.24А. Телефон 8-800-234-23-74.

**НА ОСНОВАНИИ** протокол испытаний № 2573 от 25.07.2014, Испытательный центр продуктов питания и продовольственного сырья "Ростест-Москва" ЗАО "Региональный орган по сертификации и тестированию", аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.21П068 от 25.05.2011 до 25.05.2016, адрес: 117418, г. Москва, Нахимовский проспект, д.31

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ**  
Место нанесения знака соответствия на этикетке на русском языке и ярлыке транспортной тары.  
Схема сертификации

КОПИЯ  
ВЕРНА

Руководитель органа (местного подразделения)  
Эксперт

В.Я. Щербинина  
Л.И. Воробьева

Свидетельство не применяется при обязательной сертификации

## ПОРЯДОК ВВОЗА И ВЫВОЗА

- ✓ Икра рыб, к вывозу с территории Российской Федерации разрешена. Максимальный вес вывозимой икры, не должен превышать 5 кг. красной лососевой икры в заводской упаковке.
- ✓ Обратите внимание - товар должен быть обязательно в заводской упаковке.



# Перевозка икры

- **«Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 07.09.2001 N 23 „О введении в действие Санитарных правил“».**

Согласно этому постановлению, для перевозки любых пищевых продуктов, в том числе икры, можно использовать только специально предназначенные или специально оборудованные транспортные средства.

- Для пищевой продукции определенного типа (в нашем случае речь идет о рыбе и морепродуктах) должен быть выделен специализированный автотранспорт, имеющий соответствующую маркировку.

Сотрудникам, непосредственно задействованным в процессе перевозки красной икры (шоферу-экспедитору, грузчикам и др.), необходимо иметь при себе санитарные книжки

## **Транспортировка :**

- осуществляется специализированным охлаждаемым или изотермическим (ледниковым или рефрижераторным) транспортом.
- Грузовые автомобили, используемые для перевозки икры, должны ежедневно подвергаться мойке с применением моющих средств.

# Хранение .Общие требования

- ✓ **Наличие** в помещении механической приточно-вытяжной **вентиляции**;
- ✓ **Соблюдение нормативов освещенности** (касается как естественного, так и искусственного освещения);
- ✓ **Поддержание** необходимого **микроклимата** (температурно-влажностный режим).
- ✓ **Холодильные установки**, в которых хранится красная икра, в обязательном порядке должны быть **оснащены термометрами** (это необходимо для контроля температурного режима). Обратите внимание: использование ртутных термометров в холодильниках и морозильниках категорически не допускается!

Кроме того, охлаждаемые **камеры желательно оборудовать датчиками температуры и влажности**, а еще лучше – автоматическими системами, регулирующими температурно-влажностный режим.

Контроль соблюдения условий хранения – т. е. поддержания в помещении необходимой температуры и влажности – следует производить ежедневно. Для этого используется специальное оборудование – термометры и гигрометры. Эти приборы должны быть установлены на видном месте, в удалении от входных дверей и испарителей.

## Рекомендуемая температура хранения красной икры

- Охлажденная икра – **не выше 5 °С**;
- Замороженная икра – **не выше минус 18 °С**.

# Маркировка

## Бочковая икра

- Бочки с икрой маркируют в соответствии с ГОСТ 7630;
- Транспортная маркировка - по ГОСТ 7630 и ГОСТ 14192;
- При изготовлении икры без консервантов на икру наносят соответствующую маркировку «Икра без консервантов».

## Баночная икра

- Маркировка банки с зернистой икрой по ГОСТ 11771;
- При маркировке банок с зернистой икрой должна быть:
- - нанесена дополнительная маркировка с указанием вида рыбы, из которой изготовлена икра;

---

❖ - для икры, фасованной из бочек, указана дата изготовления бочковой икры.

❖ Маркировка транспортной тары - по ГОСТ 14192 и ГОСТ 11771.

- При изготовлении зернистой икры без консервантов на транспортной таре наносят дополнительную надпись: «Без консервантов».
- Для продукции, изготовленной с маркировкой на иностранном языке, в случае реализации ее на внутреннем рынке на банку с зернистой икрой должна быть наклеена этикетка с информацией для потребления на государственном языке страны-изготовителя.
- На всех видах упаковки необходимо указывать видовую принадлежность икры.

# Правила отбора проб баночной икры.

Количество транспортной тары с продукцией в партии, шт.	Объем выборки
2-25	2
26-90	3
91-150	5





# Органолептические и физико-химические показатели качества икры

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
<b>Общие показатели для первого и второго сорта</b>		
Внешний вид	Икра одного вида рыбы. Икринки чистые, целые, однородные по цвету, без пленок и сгустков крови. <i>Могут быть:</i> неоднородность цвета для икры нерки (красной) и кижуча.	
Консистенция и состояние	Икринки упругие, со слегка влажной или сухой поверхностью, разбористые – отделяются одна от другой.	
Запах	Свойственный икре данного вида рыбы, без постороннего запаха.	
Вкус	Свойственный икре данного вида рыбы, без постороннего привкуса. <i>Могут быть:</i> привкус горечи для икры нерки (красной) и кижуча.	
Массовая доля поваренной соли, %	4-6	4-7
Массовая доля консервантов, %, не более:	0,1	
• сорбиновой кислоты		
• уротропина (гексамети	0,1	

пентетрам ина)		
	первого	второго
Наличие посторонних примесей	Не допускается	
<b>Допускаемые отклонения органолептических показателей</b>		
Наименование показателя	Характеристика допускаемых отклонений	
	Первый сорт	Второй сорт
Внешний вид	<i>Могут быть:</i> незначительное количество оболочек икринок-лопанца	наличие кусочков пленки и оболочек икринок – лопанца;
		смешение икры двух видов рыб, неоднородный цвет;
		незначительный отстой.
Консистенция и состояние		икринки слабые влажные;
		язкость икры в пределах сохранения зернистой структуры.
Вкус	слабые привкусы горечи и остроты	привкусы горечи и остроты

По качеству икру лососевую зернистую баночную и бочковую подразделяют на два сорта: первый и второй.

# Нормативные документы на икру

- ✓ ГОСТ 7631-2008 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
- ✓ ГОСТ 18173-2004 Икра лососевая зернистая баночная.
- ✓ ГОСТ 8756.18-70 Продукты пищевые консервированные.
- ✓ ГОСТ 10444.2-94\* Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества
- ✓ ГОСТ 11771-93 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка

# способы и виды их фальсификации

**Полезные вещества, содержащиеся в красной икре**

Белки  
 Кальций  
 Фосфор  
 Полиненасыщенные жирные кислоты  
 Витамины А, D и E

диаметр икринок  
 цвет икры  
 вкус икры

**Признаки качества**

Маркировка на крышке, выдавленная изнутри

Икра лососевая зернистая, вид рыбы (горбуша, кета, нерка), 1-й сорт


Жестяная банка при встряхивании не должна булькать

Список ингредиентов: икра, соль (не более 6% от веса икры) и не более 1-2 консервантов

**Правила хранения**

- Хранить в холодильнике, но не замораживать
- Открытую банку хранить не более 5 дней

**Красную икру надо есть в меру — 2-3 бутерброда за застолье**



Икринки цельные, немятые, одного цвета

Отсутствие посторонних включений

Не очень жидкая консистенция

**!** Оболочка икринок – не слишком плотная или не слишком слабая

Адрес, наличие ГОСТа или ТУ, дата изготовления и срок годности

**Горбуша**

- 3-5 мм
- оранжевый (светло-оранжевый)
- наиболее универсальный, нравящийся большинству

**Кижуч**

- 3-4 мм
- бордовый
- немного горьковатый

**Форель**

- 2-3 мм
- от желтого до ярко-оранжевого
- соленый

**Нерка**

- ок. 3 мм
- ярко-красный, темно-красный
- с легкой горчинкой

**Кета**

- до 7 мм
- янтарно-оранж., с красным отливом
- нежный (это наиболее жирный из всех видов красной икры)

**Чавыча**

- 6-7 мм
- красный насыщенный
- островато-горьковатый

**Признаки искусственной икры**

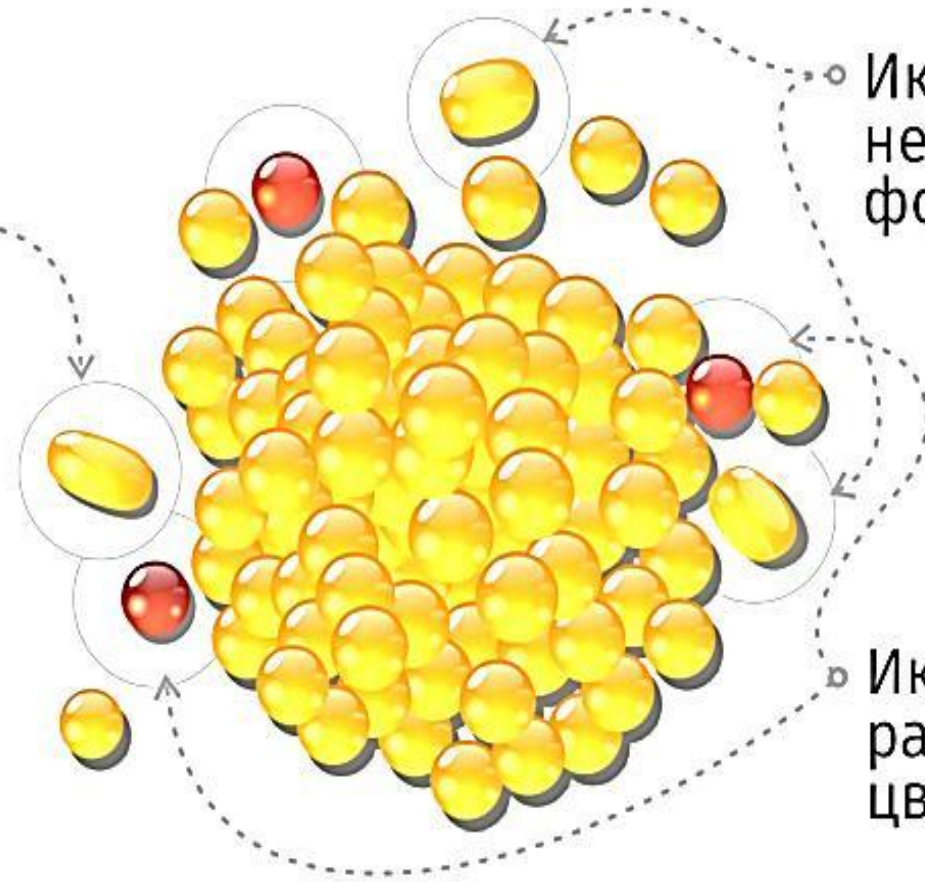
- 1** Слишком низкая цена
- Идеально круглые икринки без глазков-зародышей
- Резкий селедочный запах
- !** При надкусывании икринки прилипают к зубам

# ПРИЗНАКИ ПОДДЕЛЬНОЙ ИКРЫ

Сдвоенные икринки

Икра не круглой формы

Икринки разного цвета



Екатеринбург Онлайн  
**E1.RU**

- **Ассортиментная фальсификация** икорных товаров может происходить за счет: пересортицы; подмены одного вида икры другим.
- **Количественная фальсификация** икорных товаров (обвес) — это обман потребителя за счет значительных отклонений параметров банки (массы), отвеса или порции в ресторане, превышающих предельно допустимые нормы отклонений.
- **Информационная фальсификация** икорных товаров — это обман потребителя с помощью неточной или искаженной информации о товаре.

**Спасибо за внимание!**