



Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Й І С Т А Н Д А Р Т
С О Ю З А С С Р

РЫБА ВСЕХ ВИДОВ ОБРАБОТКИ

ДЛИНА И МАССА

ГОСТ 1368—91

Издание официальное

БЗ 11—95

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
М о с к в а

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

РЫБА ВСЕХ ВИДОВ ОБРАБОТКИ

Длина и масса

Fish of all types of processing.
Length and mass

ГОСТ
1368—91

ОКП 92 6000

Дата введения 01.07.93

Настоящий стандарт устанавливает подразделение рыб всех видов обработки по длине или массе, а также устанавливает их минимальную длину или массу.

Стандарт не распространяется на хрящевые рыбы.
(Измененная редакция, Изм. № 1).

Издание официальное

★

Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1991
© ИПК Издательство стандартов, 1997
Переиздание с Изменениями

1. Рыбу следующих наименований по длине подразделяют в соответствии с требованиями табл. 1.

Таблица 1

Наименование рыбы, вид разделки	Длина, см					
	крупная		средняя		мелкая	
	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная, копченая, вяленая	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная, копченая, вяленая	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная, копченая, вяленая
Баттерфиш: неразделанный, потрошеный обезглавленный, потрошеный обезглавленный Белоглазка неразделанная, потрошеная, кроме аральской и азербайджанской	25 и более 18 и более	24 и более 17 и более	— —	— —	Менее 25 до 14 Менее 18 до 10	Менее 24 до 13 Менее 17 до 9
Берикс: неразделанный, потрошеный обезглавленный, потрошеный обезглавленный Вобла, кроме вяленой, неразделанная, потрошеная	Более 19 17 и более 14 и более	Более 18 16 и более 13 и более	— — —	— — —	19 и менее Менее 17 до 12	18 и менее Менее 16 до 11
Густера (тарань) неразделанная, потрошеная	Более 22	Более 21	22—18	21—17	Менее 18	Менее 17
	Более 19	Более 18	—	—	19 и менее	18 и менее

Продолжение табл. 1

С. 3 ГОСТ 1368—91

Наименование рыбы, вид разделки	Длина, см					
	крупная		средняя		мелкая	
	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная, копченая, вяленая	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная, копченая, вяленая	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная, копченая, вяленая
Елец (мегдым) всех водоемов Сибири неразделанный, потрошеный	Более 19	Более 18	—	—	19 и менее	18 и менее
Жерех неразделанный, потрошеный	Более 40	Более 39	—	—	40 и менее	39 и менее
Карась, кроме серебристого прудового, неразделанный, потрошеный	Более 16	Более 15	—	—	16 и менее	15 и менее
Карась океанический: неразделанный, потрошеный	30 и более	29 и более	—	—	Менее 30 до 14	Менее 29 до 13
обезглавленный, потрошеный обезглавленный	20 и более	19 и более	—	—	—	Менее 19 до 15*
Кефаль азово-черноморская, каспийская неразделанная, потрощеная	Более 35	Более 34	35—18	34—17	Менее 18	Менее 17
Кефаль океаническая: неразделанная, потрощеная	25 и более	24 и более	—	—	Менее 25 до 17	Менее 24 до 16
обезглавленная, потрощеная обезглавленная	17 и более	16 и более	—	—	—	—

Продолжение табл 1

2*

Наименование рыбы вид разделки	Длина, см					
	крупная		средняя		мелкая	
	живая, ох- лажденная, мороже- ная	соленая, пряная, копченая вяленая	живая, ох- лажденная, мороже- ная	соленая, пряная, копченая, вяленая	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная, конче- ная, вяленая
Красноперка каспий- ская неразделанная, потро- шеная	19 и бо- лее	19 и бо- лее	—	—	Менее 19	Менее 19
Лещ, кроме морского, неразделанный, погро- шены	Более 30	Более 29	30—22	29—21	Менее 22	Менее 21
Линь неразделанный, потрошены	25 и бо- лее	24 и бо- лее	—	—	Менее 25	Менее 24
Меруа неразделанная, потро- шеная	30 и бо- лее	29 и бо- лее	—	—	Менее 30 до 17	Менее 29 до 16
обезглавленная, потро- шеная обезглавленная	18 и бо- лее	17 и бо- лее	—	—	Менее 18	15 и более
Масляная рыба неразделанная, погро- шена	35 и бо- лее	34 и бо- лее	—	—	Менес 35 до 17	Менее 34 до 20*
обезглавленная, потро- шеная обезглавленная	25 и бо- лее	24 и бо- лее	—	—	Менее 25	Менее 24
Муксун неразделанный, потрошены с головой	Более 48	Более 46	—	—	48 и менее	46 и менее
Плотва неразделанная, потрошена	Более 19	Более 18	—	—	19 и менее	18 и менее

Продолжение табл 1

Наименование рыбы вид разделки	Длина, см					
	крупная		средняя		мелкая	
	живая, ох- лажденная, мороже- ная	соленая, пряная, копченая, вяленая	живая, ох- лажденная, мороже- ная	соленая, пряная, копченая, вяленая	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная, копче- ная, вяленая
Сазан дунайский неразделанный, потрошеный	20 и бо- лее	19 и бо- лее	—	—	Менее 20 до 10	Менее 19 до 9
Сазан, кроме дунаиско- го, неразделанный, потро- шеныи	Более 33	Более 32	—	—	33 и менее	32 и менее
Сельдь атлантическая неразделанная, потро- шена	Более 21	Более 20	21—18	20—17	Менее 18	Менее 17
обезглавленная, потро- шена обезглавленная	Более 17	Более 16	17—14	16—13	Менее 14	Менее 13
Сельдь каспийская (кроме черноспинки) не- разделанная, потрошеная	Более 35	Более 34	35—24	34—23	Менее 24	Менее 23
Сельдь каспийская чер- носпинка неразделанная, потрошеная	Более 37	Более 36	—	—	—	—
Сельдь тихоокеанская неразделанная, потро- шена	Более 22	Более 21	—	—	22 и менее	21 и менее
обезглавленная, потро- шена обезглавленная	Более 17	Более 16	—	—	17 и менее	16 и менее

Продолжение табл 1

3—187

Наименование рыбы, вид разделки	Длина, см					
	крупная		средняя		мелкая	
	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная, копченая, вяленая	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная, копченая вяленая	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная, копченая, вяленая
Синец (сопа), кроме водоемов УССР, неразделанный, потрошеный	Более 19	Более 18	—	—	19 и менее	18 и менее
Скумбрия черноморская неразделанная, потрошеная	Более 17	Более 16	—	—	17 и менее	16 и менее
Сом, кроме океанического и канального неразделанный, потрошеный	Более 53	Более 51	—	—	53 и менее	51 и менее
обезглавленный, потрошеный обезглавленный	Более 41	Более 39	—	—	41 и менее	39 и менее
Сом океанический неразделанный, потрошеный	53 и бо- льше	52 и бо- льше	—	—	Менее 53 до 25	Менее 51*, 52—24
обезглавленный, потрошеный обезглавленный	40 и бо- льше	38 и бо- льше	—	—	Менее 40 до 21	Менее 38 до 20
Ставрида, кроме океанической, неразделанная, погрошеная	Более 22	Более 21	—	—	22—10	21—9,5***
Судак неразделанный, погрошеный	Более 34	Более 33	—	—	34 и менее	33 и менее

Продолжение табл. 1

Наименование рыбы, вид разделки	Длина, см					
	крупная		средняя		мелкая	
	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная, копченая, вяленая	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная, копченая, вяленая	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная, копченая, вяленая
Тарань азово-черноморская неразделанная, потрошеная	Более 22	Более 21	22—19	21—18	Менее 19	Менее 18
Угорь, кроме океанического, неразделанный, потрошеный	Более 60	Более 57	—	—	60 и менее	57 и менее
Усач:						
неразделанный, потрошеный	Более 65	Более 63	—	—	65 и менее	63 и менее
обезглавленный, потрошеный обезглавленный	Более 53	Более 51	—	—	53 и менее	51 и менее
Чехонь неразделанная	Более 19	Более 18	—	—	19 и менее	18 и менее
Шемая азово-черноморская и азербайджанская неразделанная, потрошеная	Более 21	Более 20	—	—	21 и менее	20 и менее
Щука, кроме морской:						
неразделанная, потрошеная	Более 30	Более 28	—	—	30 и менее	28 и менее
обезглавленная, потрошеная обезглавленная	Более 21	Более 20	—	—	21 и менее	20 и менее

Наименование рыбы, вид разделки	Длина, см					
	крупная		средняя		мелкая	
	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная, копченая, вяленая	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная, копченая, вяленая	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная, копченая, вяленая
Язь неразделанный, потрошеный	Более 27	Более 26	—	—	27 и менее	26 и менее
Язык морской: неразделанный, потрошеный обезглавленный, потрошеный обезглавленный	35 и более 25 и более	34 и более 24 и более	— —	— —	Менее 35 до 17	Менее 34 до 16

* Минимальная длина только для копченой рыбы.

** Длина рыбы г/к и вяленой.

*** Длина ставриды копченой не менее 7,5 см.

П р и м е ч а н и е. Тарань длиной 25 см и более, лещ длиной 35 см и более копченые и вяленые изготавливают под наименованием «отборный».

Длина атлантической сельди (живой, охлажденной, мороженой), вылавливаемой в Балтийском море и прилегающих к нему заливах, должна быть 18 см и более.

2. Рыбу следующих наименований по массе подразделяют в соответствии с требованиями табл. 2.

Таблица 2

Наименование рыбы, вид разделки	Масса, кг								
	крупная			средняя			мелкая		
	живая, ох- лажденная, мороженая	соле- ная, пряная	копче- ная, вяле- ная	живая, охлаж- денная, моро- женая	соле- ная, пряная	копче- ная, вяле- ная	живая, охлаж- денная, моро- женая	соле- ная, пряная	копче- ная, вяле- ная
Кета: неразделанная	Более 4,0	—	—	4,0 и менее	—	—	—	—	—
потрошеная	Более 3,4	Более 2,9*	Более 2,6	3,4 и менее	2,9 и менее	2,6 и менее	—	—	—
Лосось балтийский: неразделанный	Более 8,0	—	—	8,0 и менее	—	—	—	—	—
потрошеный	Более 6,0	—	—	6,0 и менее	—	—	—	—	—
Нельма потрошеная	Более 3,0	Более 3,0	Более 2,0	3,0 и менее	3,0 и менее	2,0 и менее	—	—	—
Нототения мрамор- ная. неразделанная	—	—	—	—	—	—	Менее 1,5	—	—
потрошеная обезглав- ленная	2,0 и более	1,6 и более	1,2 и более	Менее 2,0—0,7	Менее 1,6—0,5	Менее 1,2—0,4	—	—	Менее 0,4—0,2

Продолжение табл 2

Наименование рыбы, вид разделки	Масса кг								
	крупная			средняя			мелкая		
	живая, ох- лажденная мороженая	соле- ная, пряная	копче- ная вяле- ная	живая, охлаж- денная, моро- женая	соле- ная, пряная	копче- ная, вяле- ная	живая, охлаж- денная, моро- женая	соле- ная, пряная	копче- ная вяле- ная
Окунь морской потрошеный	Более 0,8	Более 0,7 0,6	Более 0,6 0,5	—	—	—	0,8— —0,12	0,7 и менее	0,6 и менее
потрошеный обез- главленный	Болес 0,6	Более 0,5 0,4	Более 0,4	—	—	—	0,6— —0,10	0,5 и менее	0,4— —0,07**
Осетр потрошеный	Болес 6,0	—	—	6,0 и менее	—	—	—	—	—
Никиша потрошеная обезглавленная	Более 1,0	Более 0,8 0,6	Более 0,6	—	—	—	1,0 и менее	0,8 и менее	0,6 и менее
Ряпушка (сельдь об- ская или турханская, рипус, зельдь) неразделанная	Более 0,16	Более 0,13 0,12	Более 0,12	—	—	—	0,16 и менее	0,13 и менее	0,12 и менее
Саида потрошеная обезглавленная	Болес 2,0	Более 1,6 1,3	Более 1,3	—	—	—	2,0 и менее	1,6 и менее	1,3 и менее
Севрюга потрошеная	Болес 3,5	—	—	3,5 и менее	—	—	—	—	—

Продолжение табл. 2

Наименование рыбы, вид разделки	Масса, кг								
	крупная			средняя			мелкая		
	живая, ох- лажденная, мороженая	соле- ная, пряная	копче- ная, вяле- ная	живая, охлаж- денная, моро- женая	соле- ная, пряная	копче- ная, вяле- ная	живая, охлаж- денная, моро- женая	соле- ная, пряная	копче- ная, вяле- ная
Семга: неразделанная	3,0 и более	—	—	—	—	—	Менее 3,0	—	—
потрошена семуж- ной резки	—	2,4 и более	—	—	—	—	—	Менее 2,4	—
Сельдь азово-черно- морская (донская, днепровская, дунай- ская, керченская) не- разделанная	Более 0,13	Более 0,11	Более 0,09	0,13— —0,10	0,11— —0,08	0,09— —0,07	Менее 0,10	Менее 0,08	Менее 0,07
Треска: неразделанная (кро- ме мороженой) потрошена с/г	Более 1,7	—	—	—	—	—	1,7 и менее	—	—
	Более 1,4	—	—	—	—	—	1,4 и менее	—	—
потрошена обезглав- ленная	Более 1,0	Более 0,8	Более 0,6	—	—	—	1,0 и менее	0,8 и менее	0,6 и менее

Продолжение табл. 2

Наименование рыбы, вид разделки	Масса, кг								
	крупная			средняя			мелкая		
	живая, ох- лажденная, мороженая	соле- ная, пряная	копче- ная, вяле- ная	живая, охлаж- денная, моро- женая	соле- ная, пряная	копче- ная, вяле- ная	живая, охлаж- денная, моро- женая	соле- ная, пряная	копче- ная, вяле- ная
Чавыча: неразделанная	Более 6,0	—	—	6,0 и менее	—	—	—	—	—
потрошеная	Более 5,1	Более 4,3	Более 3,7	5,1 и менее	4,3 и менее	3,7 и менее	—	—	—
Шип потрошеный	Более 6,0	—	—	6,0 и менее	—	—	—	—	—

П р и м е ч а н и е. Живые, охлажденные, мороженые треску, пикшу, сайду массой 0,4 кг и менее, морской окунь массой 0,3 кг и менее допускается изготавливать неразделанными

* Кроме кеты семужного посола

** Для окуня морского потрошеного обезглавленного холодного копчения не менее 0,2 кг

3. Рыба следующих наименований по длине должна соответствовать требованиям табл. 3

Таблица 3

Наименование рыбы	Длина, см, не менее								
	неразделанная, потрошеная					обезглавленная, потрошеная обезглавлен- ная			
	охлаж- денная, мороженая	соленая, пряная	холод- ного копче- ния	горяче- го коп- чения	вяленая	охлаж- денная, мороже- ная	соленая, пря- ная, холод- ного копче- ния, вяленая	горячего копче- ния	спинки копче- ной
Баркус	20	19	19	19	19	17	16	16	—
Белоция	20	19	19	19	19	15	15	15	—
Бельдюга океани- ческая	20	19	19	19	19	17	16	16	—
Бесуго	20	19	19	19	19	17	16	16	—
Большеглаз	25	24	24	24	16	17	17	17	—
Бычок океани- ческий	20	19	19	19	19	17	16	16	—
Вомер	14	13	13	13	13	—	—	—	—
Джакас	20	19	19	19	19	14	—	—	—
Желтоперка	10	9	9	9	9	—	—	—	—
Зеленоглазка ат- лантическая	10	9	9	9	9	—	—	—	—
Кабан-рыба	17	16	16	16	16	25	24	24	—
Камбала дальнев- осточная	*	17	17	20	17	10	9	16	—
Капитан рыба	35	34	34	34	34	25	24	24	—
Каранкс	20	19	19	19	19	15	14	14	—
Карась кубинс- кий	14	13	13	13	13	—	—	—	—

Продолжение табл. 3

Наименование рыбы	Длина, см, не менее								
	неразделанная, потрошеная					обезглавленная, потрошеная обезглавлен- ная			
	охлажд- енная, мороженая	соленая, пряная	холод- ного копче- ния	горяче- го кон- чения	вяленая	охлажд- енная, мороже- ная	соленая, пря- ная, холода- ного копче- ния, вяленая	горячего копче- ния	спинки копче- ной
Клыкач	20	19	19	19	19	15	14	14	—
Красноглазка	17	16	19	—	16	17	16	16	—
Кубера	20	19	19	19	19	14	13	13	—
Лаврак	20	19	19	19	19	—	—	—	—
Латилида	20	19	19	19	19	14	13	13	—
Ледяная рыба	20	19	19	19	19	17	16	16	—
Летрин	20	19	19	19	19	—	—	—	—
Лещ морской	20	19	19	19	19	17	16	16	16
Лихия	20	19	19	19	19	17	16	16	—
Лист	14	—	—	—	—	—	—	—	—
Лутъян жел- тохвостый и океа- нический	20	19	19	19	19	14	13	13	—
Макрурус	—	—	—	—	—	15	14	14	20
Макруронус	—	—	—	—	—	20	19	19	—
Мерланка	*	11	11	11	11	—	—	—	—
Минтай	20	—	—	—	—	20	20	19	25
Мойва жирная	10	12	9	9	9	—	—	—	—
Навага дальнево- сточная	*	—	—	—	—	17	16	16	—

Продолжение табл. 3

Наименование рыбы	Длина, см, не менее								
	неразделанная, потрошеная					обезглавленная, потрошеная обезглавлен- ная			
	охлаж- денная, мороженая	соленая, пряная	холод- ного копче- ния	горяче- го коп- чения	вяленая	охлаж- денная, мороже- нная	соленая, пря- ная, холода- ного копче- ния, вяленая	горячего копче- ния	спинки копче- ной
Налим морской	14	13	13	13	13	12	11	11	—
Нигрита	30	29	29	29	29	23	22	22	—
Нототenia мра- морная	25	—	—	—	—	18	—	—	—
Окунь каменный	20	19	19	19	19	14	13	13	—
Окунь речной, озерный	12	11	11	11	11	—	—	—	—
Ошибень	—	—	—	—	—	40	39	39	—
Парго	20	19	19	19	19	14	13	13	—
Пеламида	20	19	19	19	19	17	16	16	—
Перко	20	19	19	19	19	16	15	15	—
Перро	20	19	19	19	19	16	14	14	—
Петух морской, илиша	—	—	—	—	—	17	16	16	—
Полинемус	20	19	19	19	19	14	13	13	—
Помпано сереб- ристый	20	19	19	19	19	14	13	13	—
Помадазис	20	19	19	19	19	14	13	13	—
Путассу	17	16	16	16	16	17	16	16	20
Ронко кубинская	14	13	13	13	13	—	—	—	20

Наименование рыбы	Длина, см, не менее								
	нераазделанная, потрошеная					обезглавленная, потрошеная обезглавлен- ная			
	охлаж- денная, мороженая	соленая, пряная	холод- ного копче- ния	горяче- го коп- чения	вяленая	охлаж- денная, мороже- ная	соленая, пря- ная, холод- ного копче- ния, вяленая	горячего копче- ния	спинки копче- ной
Рубия	20	19	19	19	19	—	—	—	—
Сабля-рыба	60	59	58	58	57	48	47	47	—
Салака	*	9	9	9	9	—	—	—	—
Салилота	—	—	—	—	—	25	24	24	—
Сардина атлан- тическая	16	15	15	15	—	12	15**	—	—
Сардина марок- канская	12	15	11	15	—	—	15**	—	—
Сардина мекси- канская	12	15	11	15	—	—	—	—	—
Сардинелла	16	23**, 15	15	15	—	16	19**	—	18
Сардинопс	16	23**, 15	15	15	—	12	19**	—	—
Сельдь азово-чер- номорская (пузан- ок)	*	10	10	10	—	—	—	—	—
Сельдь иваси	17	16	16	16	—	—	—	—	—
Сериола	30	29	29	29	29	24	23	23	—
Сериолелла	20	19	19	19	19	17	16	16	—
Селар-рыба	15	14	14	19	14	—	—	—	—
Сена индийская	12	11	11	11	11	—	—	—	—

Продолжение табл. 3

Наименование рыбы	Длина, см, не менее								
	неразделанная, потрошеная					обезглавленная, потрошеная обезглавленная			
	охлажденная, мороженая	соленая, пряная	холодного копчения	горячего копчения	вяленая	охлажденная, мороженая	соленая, пряная, холодного копчения, вяленая	горячего копчения	спинки копченой
Сиганус	20	19	19	19	19	17	16	16	—
Сквама	20	19	19	19	19	17	16	16	—
Смарида океаническая	20	19	19	19	19	17	16	16	—
Сайра	17	16	16	16	16	—	—	—	—
Синец всех водоемов УССР	22	21	21	21	21	—	—	—	—
Скумбрия атлантическая	20	19	19	19	19	17	16	16	20
» дальневосточная	20	19	19	19	19	17	16	16	20
» курильская	20	19	19	19	19	17	16	16	20
Ставрида океаническая	20	19	19	19	19	17	16	16	20
Сладкогуб	20	19	19	19	—	—	—	—	—
Снэк	30	29	29	29	29	21	23	23	—
Строма	20	19	19	19	19	16	15	15	—
Солнечник	20	19	19	19	19	17	16	16	—
Судачок океанический	—	—	—	—	—	14	—	—	—

Продолжение табл 3

Наименование рыбы	Длина, см, не менее									
	неразделанная, потрошеная					обезглавленная, потрошеная обезглавлен- ная				
	охлаж- денная, мороженая	соленая, пряная	холод- ного копче- ния	горяче- го коп- чения	вяленая	охлаж- денная, мороже- ная	соленая, пря- ная, холода- ного копче- ния, вяленая	горячего копче- ния	спинки копче- ной	
Тайл-фиш	20	19	19	19	19	17	16	16	—	—
Терпуг	*	24	24	24	24	17	19	19	—	—
Тресочка атлан- тическая	14	13	13	13	13	—	—	—	—	—
Тюлька	*	5,5	5	5	5	—	—	—	—	—
Тюрбо	20	19	19	19	19	16	15	15	—	—
Умбрена	20	19	19	19	19	17	16	16	—	—
Угорь морской	30	29	29	29	29	28	27	27	—	—
Форель морская	Менее 35—20	Менее 34—19	Менее 34—19	Менее 34—19	Менее 34—19	Менее 25—17	Менее 24—16	Менее 24—16	—	—
Хамса	*	6,5	7	7	—	—	—	—	—	—
Хек серебристый	20	19	19	19	19	17	17	16	—	—
Хек тихоокеанс- кий	20	19	19	19	19	17	17	16	—	—
Хинис	20	19	19	19	19	17	16	16	—	—
Эпигонус атлан- тический	14	13	13	13	15	—	—	—	—	—
Эпигонус тихо- океанский	14	13	13	13	15	—	—	—	—	—
Эпигонус гребен- чатый	—	—	9	9	9	—	—	—	—	—

Продолжение табл. 3

Наименование рыбы	Длина, см, не менее								
	неразделанная, потрошеная					обезглавленная, потрошеная обезглавлен- ная			
	охлаж- денная, мороженая	соленая, пряная	холод ного копче- ния	горяче- го коп- чения	вяленая	охлаж- денная, мороже- ная	соленая, пря- ная, холод- ного копче- ния, вяленая	горячего копче- ния	спинки копче- ной
Альбула, арген- тина, дрепана, лу- фарь, мольва, паг- рус, пристипома, розовая рыба и др., не указанные в таблице	17	16	16	16	16	—	—	—	—

* Минимальная длина установлена правилами рыболовства или конвенцией

** Длина пряной рыбы

П р и м е ч а н и е Возможно изготовление мороженых ставриды океанической, скумбрии атланти-
ческой, сардины атлантической, сардинеллы, сардинопса разделанных на тушку и тушку полупотроше-
нью

Длина тушки и тушки полупотрошеной должна быть, см, не менее

сардины атлантической — 10,

сардинопса — 12,

сардинеллы, скумбрии,

ставриды океанической — 14

Длина всех остальных охлажденных, мороженых рыб океанического промысла, не указанных в
табл. 3, должна быть не менее 17 см

4. Рыбу следующих наименований по длине или массе не подразделяют:

Амур, кроме белого	Лох куринский
Анчоус	Лох каспийский
Барабуля (султанка)	Луфарь
Белорыбица	Маринка
Белоглазка-аральская и азербайджанская	Минога
Белуга	Навага северная
Берш	Налим, кроме морского
Бычок	Нерка
Верхогляд	Омуль
Вырезуб	Осман
Голец (палья, кунджа, мальма)	Палтус
Горбуша	Пальцепер
Елец (мегдым), кроме водоемов Сибири	Пыжьян
Ерш морской	Пелядь (сырок)
Ерш дальневосточный	Рыбец каспийский, азово-черноморский
Желтощек	Сайра
Змееголов	Сарган (игла)
Зубатка	Сельдь беломорская
Калуга	Сельдь соевинская
Камбала (кроме дальневосточной)	Сиги
Касатка	Сима
Килька	Снеток
Кижуч	Стерлядь
Конь	Сырть (рыбец балтийский)
Корюшка	Таймень
Кефаль дальневосточная (пеленгас)	Тугун
Красноперка дальневосточная	Тунец
Кумжа	Угольная рыба
Краснопер	Форель (севанская озерная)
Кутум	Хариус
Ленок	Храмуля
Лосось каспийский	Чир (щекур)
	Чехонь азово-черноморская
	Шемая и другие рыбы, не указанные в настоящем стандарте.

С. 21 ГОСТ 1368—91

5. Живая и охлажденная рыба прудовых и других хозяйств по массе должна соответствовать требованиям табл. 4.

Т а б л и ц а 4

Наименование рыбы	Масса, кг
Амур белый	0,25—0,60
Амур белый отборный	0,60 и более
Бестер	0,50—0,70
Бестер отборный	0,70 и более
Буффало отборный	Более 0,6
крупный	0,6—0,45
средний	0,45—0,25
Карп	0,25—0,60
Карп отборный	0,60 и более
Карась серебристый	0,10—0,25
Карась серебристый отборный	0,25 и более
Сазан прудовый	0,25 и более
Сом канальный	0,25 и более
Толстолобик	0,25—0,60
Толстолобик отборный	0,60 и более
Форель, кроме севанской озерной	0,12—0,25
Форель крупная	0,25—0,80
Форель отборная	0,80 и более

П р и м е ч а н и е. Масса бестера охлажденного, потрошеного с головой должна быть не менее 1,0 кг.

6. Рыбу следующих наименований относят к мелочи, подразделяющейся на группы:

первая — подуст;

вторая — голавль, ерш речной и озерный, кроме дальневосточного и азовской перкарины, красноперка, кроме дальневосточной, сайка, красноперка каспийская длиной менее 17 см, чехонь, свинец (сопа), белоглазка, густера (тарань), вылавливаемые в Каспийском бассейне;

третья — внутренних водоемов и прибрежных вод:

атерина (ферина), выюн, мойва, длиной менее 10 см или с массовой долей жира менее 4,0 %, пескарь, песчанка, пингагор, смарида, уклея; все рыбы длиной менее 12 см, не ограниченные к вылову правилами рыболовства;

океанического промысла:

океанические рыбы длиной менее указанной в табл. 1 и 3, а также все остальные охлажденные, мороженые рыбы океанического промысла, не указанные в табл. 3, длиной менее 17 см.

П р и м е ч а н и е. Мелочь первой, второй и третьей групп по длине, массе и наименованиям не подразделяют.

1—6 (Измененная редакция, Изм. № 1).

7. Минимальная длина рыбы, допускаемой к вылову, устанавливается правилами рыболовства, утвержденными в установленном порядке.

8. Соленая, копченая и вяленая рыба по массе должна соответствовать требованиям табл. 5.

9. Определение длины и массы рыбы — по ГОСТ 7631.

9.1. Длину рыб измеряют:

с головой — по прямой линии от вершины рыла до основания средних лучей хвостового плавника;

обезглавленной — по прямой линии на уровне позвоночника от края головного среза до основания средних лучей хвостового плавника;

тушки — по прямой линии на уровне позвоночника от головного среза до среза хвостового плавника;

куска — по прямой линии на уровне позвоночника между краями срезов;

пласта с костью — по прямой линии от края головного среза на уровне позвоночника до края среза прихвостовой части;

пласта без кости и филе — по прямой линии со стороны кожного покрова на уровне боковой линии от края головного среза до края среза прихвостовой части.

Толщину боковника измеряют в наиболее тонкой его части с отступлением от края на 1,5 см в сторону увеличения толщины.

Длину и толщину измеряют линейкой по ГОСТ 427.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

9.2. Массу рыб определяют поштучно на весах по ГОСТ 23711, ГОСТ 23676.

Таблица 5

Наименование рыбы	Масса, кг, не менее																
	соленая					копченая, вяленая											
	потр	семуж резки	спинка	боковник	теша	потр	б/г	спинка с головой	спинка	филе спинки	куски фи ле спинки	боковина	боковник	боковник кусок	пласт б/г	теша (две половинки)	кусок
Амур белый прудовый	—	—	—	—	—	—	0,20	—	1,20	1,00	1,00	1,50	1,50	—	—	—	—
Белуга	—	—	14,00	1,10*	1,10	—	—	—	12,00	—	—	—	0,95 ⁶	— ⁷	1,80	— ⁹	—
Горбуша	—	—	14,00	1,10 ^{*5}	1,10	—	—	—	0,35	—	—	—	—	—	0,25	0,30	—
Калуга	—	—	—	—	—	—	—	—	12,00	—	—	—	0,95 ⁶	— ⁷	1,80	— ⁹	—
Капитан-рыба	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1,00	—	—	—	0,40
Каранкс	—	—	—	—	—	—	0,15	—	—	0,50	—	—	—	—	—	—	0,40
Карп	—	—	—	—	—	—	—	—	0,80	0,80	—	—	0,40	—	—	0,30	—
Кета	—	3,00	—	—	—	—	—	—	0,80	0,80	—	—	0,40	—	—	0,35	0,30, 0,40
Кижуч	—	—	—	—	—	—	—	—	0,80	0,80	—	—	0,40	—	—	0,35	0,30
Клыкач	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0,50	—	—	—	0,35, 0,40
Лосось бал- тийский	—	—	—	—	—	—	—	—	2,00*	—	—	—	—	—	—	1,20	—
Лосось бело- морский	—	1,20	—	—	—	—	—	—	—	1,20	—	—	—	—	—	—	—
Маринка ток- тогульская	—	—	—	—	—	—	0,25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Нельма	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1,60	—	—	—	—	—	0,40	—
Нерка	—	—	—	—	—	—	—	—	0,35	—	—	—	—	—	—	0,25	0,30

Наименование рыбы	Масса, кг, не менее														
	соленая						копченая, вяленая								
	потр семуж. резки	спинка	боковник	теша	потр б/г	потр спинка с головой	спинка	филе спинки	куски фи- ле спинки	боковина	боковник кусок	потр б/г	пласт б/г	теша (две половинки)	кусок
Нототения мраморная	—	—	—	—	—	—	0,50	—	—	—	—	—	—	—	0,35
Окунь морской	—	—	—	—	—	—	0,10	—	—	—	—	—	—	—	—
Осетр	—	—	3,70	*	0,60	* ⁸	—	3,00	—	—	—	—	0,80	1,00	
Пелянь сон- кульская	—	—	—	*	—	—	0,70	—	—	—	—	—	—	0,20	
Севрюга	—	—	2,80	*	—	1,80	—	2,30	—	—	—	—	—	—	1,00
Сима	—	—	—	—	—	—	—	0,35	—	—	—	—	—	0,25	0,30
Сиг	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0,15	—
Сом (кроме океанического)	—	—	—	—	—	—	—	1,00	1,00	1,00	1,50	—	—	—	0,50
Терпуг	—	—	—	—	—	0,50	0,50	—	—	—	—	—	—	—	—
Голостолобик прудовый	—	—	—	—	—	—	0,20	—	1,20	1,00	1,00	1,50	1,50	1,20 ⁴	0,30
Форель иссык- кульская	—	—	—	—	—	—	0,70	—	1,60	—	—	—	—	—	0,40
Форель прудо- вая	0,60	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Чавыча	—	—	—	—	—	—	1,50	1,50	—	—	0,80	—	—	0,75	0,30
Язь	—	—	—	—	—	—	0,25	—	—	—	—	—	—	—	—
Шип	—	—	3,70	*	0,60	* ⁸	—	3,00	—	—	**	2,50	—	0,80	1,00

С. 25 ГОСТ 1368—91

* Масса полуспинки 1,20 кг.

** Длина 37,00 см, толщина 2,50 см.

*** Длина 35,00 см, толщина 2,00 см.

Масса куска боковника у севрюги, осетра, шипа горячего копчения может быть не менее 1,5 кг.

*⁴ Пласт с головой из толстолобика прудового изготавляется массой более 1,2 кг (крупный) и более 0,7—1,2 кг (средний).

*⁵ Длина — не менее 21 см.

*⁶ Длина 20 см и более.

*⁷ Длина от 30 до 40 см, толщина — не более 12 см.

*⁸ Масса — не более 7,0 кг.

*⁹ Масса — не более 0,5 кг.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

А. А. Григорьев, канд. техн. наук; Л. Н. Панасюк (руководитель темы); А. С. Смирнова; Л. И. Перова, канд. техн. наук; В. А. Былин; В. А. Картинцев, канд. техн. наук; Н. В. Чупахина; В. Г. Будина, канд. техн. наук.

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартизации и метрологии СССР от 30.10.91 № 1675

3. Срок проверки — II кв. 1997 г., периодичность проверки — 5 лет

Изменение № 1 принято Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 9—96 от 12 апреля 1996 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Белоруссия	Белстандарт
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызская Республика	Киргизстандарт
Республика Молдова	Молдавастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикский государственный центр по стандартизации, метрологии и сертификации
Украина	Госстандарт Украины

4. ВЗАМЕН ГОСТ 1368—55, кроме части живой рыбы, реализуемой в торговой сети и общественном питании

5. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 427-75	9.1
ГОСТ 7631-85	9
ГОСТ 23676-79	9.2
ГОСТ 23711-79	9.2

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ (декабрь 1996 г.) с Изменением № 1, принятым в ноябре 1996 г. (ИУС 1-97)

Редактор *I. П. Шашина*
Технический редактор *Н. С. Гришанова*
Корректор *Т. А. Васильева*
Компьютерная верстка *Л. В. Леоновой*

Изд. лиц. № 021007 от 10.08.95 Сдано в набор 21.01.97 Подписано в печать 06.02.97
Усл. печ. л. 163 Уч. изд. т. 140 Тираж 346 экз. € 113 Знк 187л

ИПК Издательство стандартов 107076 Москва, Колодезный пер. 14
Набрано в Калужской типографии стандартов на ПЭВМ
Калужская типография стандартов ул. Московская 156
ПЛР № 040138