



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

РЫБА ВСЕХ ВИДОВ ОБРАБОТКИ

ДЛИНА И МАССА

ГОСТ 1368—91

Издание официальное

БЗ 11—95

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
МОСКВА

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР**РЫБА ВСЕХ ВИДОВ ОБРАБОТКИ**

Длина и масса

**ГОСТ
1368—91**Fish of all types of processing.
Length and mass

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.

Т а б л и ц а 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, потрошенный	25 и более	24 и более	—	—	Менее 25 до 14	Менее 24 до 13
обезглавленный, потрошенный обезглавленный	18 и более	17 и более	—	—	Менее 18 до 10	Менее 17 до 9
Белоглазка неразделанная, потрошенная, кроме аральской и азербайджанской	Более 19	Более 18	—	—	19 и менее	18 и менее
Берикс:						
неразделанный, потрошенный	17 и более	16 и более	—	—	Менее 17 до 12	Менее 16 до 11
обезглавленный, потрошенный обезглавленный	14 и более	13 и более	—	—	—	—
Вобла, кроме вяленой, неразделанная, потрошенная	Более 22	Более 21	22—18	21—17	Менее 18	Менее 17
Густера (тарань) неразделанная, потрошенная	Более 19	Более 18	—	—	19 и менее	18 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
Елец (мегдым) всех водоемов Сибири неразделанный, потрошенный	Более 19	Более 18	—	—	19 и менее	18 и менее
Жерех неразделанный, потрошенный	Более 40	Более 39	—	—	40 и менее	39 и менее
Карась, кроме серебряного прудового, неразделанный, потрошенный	Более 16	Более 15	—	—	16 и менее	15 и менее
Карась океанический: неразделанный, потрошенный	30 и более	29 и более	—	—	Менее 30 до 14	Менее 29 до 13
обезглавленный, потрошенный обезглавленный	20 и более	19 и более	—	—	—	Менее 19 до 15*
Кефаль азово-черноморская, каспийская неразделанная, потрошенная	Более 35	Более 34	35—18	34—17	Менее 18	Менее 17
Кефаль океаническая: неразделанная, потрошенная	25 и более	24 и более	—	—	Менее 25 до 17	Менее 24 до 16
обезглавленная, потрошенная обезглавленная	17 и более	16 и более	—	—	—	—

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
Красноперка каспийская неразделанная, потрошенная	19 и более	19 и более	—	—	Менее 19	Менее 19
Лещ, кроме морского, неразделанный, потрошенный	Более 30	Более 29	30—22	29—21	Менее 22	Менее 21
Линь неразделанный, потрошенный	25 и более	24 и более	—	—	Менее 25	Менее 24
Мероу неразделанная, потрошенная	30 и более	29 и более	—	—	Менее 30 до 17	Менее 29 до 16
обезглавленная, потрошенная обезглавленная	18 и более	17 и более	—	—	Менее 18	15 и более
Масляная рыба неразделанная, потрошенная	35 и более	34 и более	—	—	Менее 35 до 17	Менее 34 до 20*
обезглавленная, потрошенная обезглавленная	25 и более	24 и более	—	—	Менее 25	Менее 24
Муксун неразделанный, потрошенный с головой	Более 48	Более 46	—	—	48 и менее	46 и менее
Плотва неразделанная, потрошенная	Более 19	Более 18	—	—	19 и менее	18 и менее

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 нераз- деланный, потрошены	20 и бо- лее	19 и бо- лее	—	—	Менее 20 до 10	Менее 19 до 9
Сазан, кроме дунаиско- го, неразделанный, потро- шенный	Более 33	Более 32	—	—	33 и менее	32 и менее
Сельдь атлантическая неразделанная, потро- шенная	Более 21	Более 20	21—18	20—17	Менее 18	Менее 17
обезглавленная, потро- шенная обезглавленная	Более 17	Более 16	17—14	16—13	Менее 14	Менее 13
Сельдь каспийская (кроме черносинки) не- разделанная, потрошенная	Более 35	Более 34	35—24	34—23	Менее 24	Менее 23
Сельдь каспийская чер- носинка неразделанная, потрошенная	Более 37	Более 36	—	—	—	—
Сельдь тихоокеанская неразделанная, потро- шенная	Более 22	Более 21	—	—	22 и менее	21 и менее
обезглавленная, потро- шенная обезглавленная	Более 17	Более 16	—	—	17 и менее	16 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
Синец (сопа), кроме водоемов СССР, неразделанный, потрошенный	Более 19	Более 18	—	—	19 и менее	18 и менее
Скумбрия черноморская неразделанная, потрошенная	Более 17	Более 16	—	—	17 и менее	16 и менее
Сом, кроме океанического и канального неразделанный, потрошенный	Более 53	Более 51	—	—	53 и менее	51 и менее
обезглавленный, потрошенный обезглавленный	Более 41	Более 39	—	—	41 и менее	39 и менее
Сом океанический неразделанный, потрошенный	53 и более	52 и более	—	—	Менее 53 до 25	Менее 51*, 52—24
обезглавленный, потрошенный обезглавленный	40 и более	38 и более	—	—	Менее 40 до 21	Менее 38 до 20
Ставрида, кроме океанической, неразделанная, потрошенная	Более 22	Более 21	—	—	22—10	21—9,5***
Судак неразделанный, потрошенный	Более 34	Более 33	—	—	34 и менее	33 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
Тарань азово-черноморская неразделанная, потрошенная	Более 22	Более 21	22—19	21—18	Менее 19	Менее 18
Угорь, кроме океанического, неразделанный, потрошенный	Более 60	Более 57	—	—	60 и менее	57 и менее
Усач: неразделанный, потрошенный	Более 65	Более 63	—	—	65 и менее	63 и менее
обезглавленный, потрошенный	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, потрошенная	Более 21	Более 20	—	—	21 и менее	20 и менее
Щука, кроме морской: неразделанная, потрошенная	Более 30	Более 28	—	—	30 и менее	28 и менее
обезглавленная, потрошенная 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, потрошенный	Более 27	Более 26	—	—	27 и менее	26 и менее
Язык морской: неразделанный, потрошенный	35 и более	34 и более	—	—	Менее 35 до 17	Менее 34 до 16
обезглавленный, потрошенный обезглавленный	25 и более	24 и более	—	—	—	—

* 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.

Т а б л и ц а 2

Наименование рыбы, вид разделки	Масса, кг								
	крупная			средняя			мелкая		
	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная	копченая, вяленая	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная	копченая, вяленая	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная	копченая, вяленая
Кета: неразделанная	Более 4,0	—	—	4,0 и менее	—	—	—	—	—
потрошенная	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	—	—	—	—	—
потрошенный	Более 6,0	—	—	6,0 и менее	—	—	—	—	—
Нельма потрошенная	Более 3,0	Более 3,0	Более 2,0	3,0 и менее	3,0 и менее	2,0 и менее	—	—	—
Нототения мраморная. неразделанная	—	—	—	—	—	—	Менее 1,5	—	—
потрошенная обезглавленная	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

Наименование рыбы, вид разделки	Масса кг								
	крупная			средняя			мелкая		
	живая, охлажденная мороженая	соленая, пряная	копченая вяленая	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная	копченая, вяленая	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная	копченая вяленая
Окунь морской потрошены	Более 0,8	Более 0,7	Более 0,6	—	—	—	0,8— —0,12	0,7 и менее	0,6 и менее
потрошены обезглавленные	Более 0,6	Более 0,5	Более 0,4	—	—	—	0,6— —0,10	0,5 и менее	0,4— —0,07**
Осетр потрошены	Более 6,0	—	—	6,0 и менее	—	—	—	—	—
Никша потрошенная обезглавленная	Более 1,0	Более 0,8	Более 0,6	—	—	—	1,0 и менее	0,8 и менее	0,6 и менее
Ряпушка (сельдь обская или туруханская, рипус, зельдь) неразделанная	Более 0,16	Более 0,13	Более 0,12	—	—	—	0,16 и менее	0,13 и менее	0,12 и менее
Саида потрошенная обезглавленная	Более 2,0	Более 1,6	Более 1,3	—	—	—	2,0 и менее	1,6 и менее	1,3 и менее
Севрюга потрошенная	Более 3,5	—	—	3,5 и менее	—	—	—	—	—

Наименование рыбы, вид разделки	Масса, кг								
	крупная			средняя			мелкая		
	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная	копченая, вяленая	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная	копченая, вяленая	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная	копченая, вяленая
Семга: неразделанная	3,0 и более	—	—	—	—	—	Менее 3,0	—	—
потрошенная семужной резки	—	2,4 и более	—	—	—	—	—	Менее 2,4	—
Сельдь азово-черноморская (донская, днепровская, дунайская, керченская) неразделанная	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 (кроме мороженой)	Более 1,7	—	—	—	—	—	1,7 и менее	—	—
потрошенная с/г	Более 1,4	—	—	—	—	—	1,4 и менее	—	—
потрошенная обезглавленная	Более 1,0	Более 0,8	Более 0,6	—	—	—	1,0 и менее	0,8 и менее	0,6 и менее

Наименование рыбы, вид разделки	Масса, кг								
	крупная			средняя			мелкая		
	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная	копченая, вяленая	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная	копченая, вяленая	живая, охлажденная, мороженая	соленая, пряная	копченая, вяленая
Чавыча: неразделанная	Более 6,0	—	—	6,0 и менее	—	—	—	—	—
потрошенная	Более 5,1	Более 4,3	Более 3,7	5,1 и менее	4,3 и менее	3,7 и менее	—	—	—
Шип потрошенный	Более 6,0	—	—	6,0 и менее	—	—	—	—	—

Примечание. 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

Т а б л и ц а 3

Наименование рыбы	Длина, см, не менее								
	неразделанная, потрошенная					обезглавленная, потрошенная			
	охлажденная, мороженая	соленая, пряная	холодного копчения	горячего копчения	вяленая	охлажденная, мороженая	соленая, пряная, холодного копчения, вяленая	горячего копчения	спинки копченой
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 дальне- восточная	*	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	—	—	—	—

Наименование рыбы	Длина, см, не менее									
	неразделанная, потрошенная					обезглавленная, потрошенная				обезглавлен- ная
	охлаж- денная, моро- женная	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	
Клыкч	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	—	—	—	—	—	—	—	—	
Лутьян 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	—	

Наименование рыбы	Длина, см, не менее									
	неразделанная, потрошенная					обезглавленная, потрошенная				обезглавлен- ная
	охлаж- денная, моро- женная	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	
Налим морской	14	13	13	13	13	12	11	11	—	
Нигрита	30	29	29	29	29	23	22	22	—	
Нототения мраморная	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, илища	—	—	—	—	—	17	16	16	—	
Полинебус	20	19	19	19	19	14	13	13	—	
Помпано серебристый	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									
	не разделанная, потрошенная					обезглавленная, потрошенная				обезглавлен- ная
	охлаж- денная, моро- женная	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 (пуза- нок)	*	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	—	—	—	—	

Наименование рыбы	Длина, см, не менее									
	неразделанная, потрошенная					обезглавленная, потрошенная				обезглавлен- ная
	охлаж- денная, моро- женная	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	
Сиганус	20	19	19	19	19	17	16	16	—	
Сквама	20	19	19	19	19	17	16	16	—	
Смарида океани- ческая	20	19	19	19	19	17	16	16	—	
Сайра	17	16	16	16	16	—	—	—	—	
Синец всех водо- емов СССР	22	21	21	21	21	—	—	—	—	
Скумбрия атлан- тическая	20	19	19	19	19	17	16	16	20	
» дальне- восточная	20	19	19	19	19	17	16	16	20	
» курильс- кая	20	19	19	19	19	17	16	16	20	
Ставрида океани- ческая	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 океани- ческий	—	—	—	—	—	14	—	—	—	

Наименование рыбы	Длина, см, не менее								
	неразделанная, потрошенная					обезглавленная, потрошенная обезглавлен- ная			
	охлаж- денная, моро- женная	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
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	—
Умбрина	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	—	—	—	—

Наименование рыбы	Длина, см, не менее								
	неразделанная, потрошенная					обезглавленная, потрошенная обезглавленная			
	охлажденная, мороженая	соленая, пряная	холодного копчения	горячего копчения	вяленая	охлажденная, мороженая	соленая, пряная, холодного копчения, вяленая	горячего копчения	спинки копченой
Альбула, аргентина, дрепана, лужфарь, мольва, пагрус, пристипома, розовая рыба и др, не указанные в таблице	17	16	16	16	16	—	—	—	—

* Минимальная длина установлена правилами рыболовства или конвенцией

** Длина пряной рыбы

Примечание Возможно изготовление мороженых ставриды океанической, скумбрии атлантической, сардины атлантической, сардинеллы, сардинопса разделанных на тушку и тушку полупотрошеную

Длина тушки и тушки полупотрошенной 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 курицкий
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 сосвинская
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 (шекур)
	Чехонь азово-черноморская
	Шемая и другие рыбы, не указанные в настоящем стандарте.

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

Таблица 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

Примечание. 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), вьюн, мойва, длиной менее 10 см или с массовой долей жира менее 4,0 %, пескарь, песчанка, пинагор, смарида, укляя; 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.

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	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%	—	—	1,80	—
Горбуша	—	—	—	—	—	—	—	—	0,35	—	—	—	—	—	—	0,25	0,30
Калуга	—	—	14,00	1,10**	1,10	—	—	—	12,00	—	—	—	0,95%	—	—	1,80	—
Капитан-рыба	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1,00	—	—	—	0,40
Каранкс	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0,40
Карп	—	—	—	—	—	—	0,15	—	0,50	—	—	—	—	—	—	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	боковник кусок	пласт б/г	теша (две половинки)	кусок
Нототения	—	—	—	—	—	—	—	—	0,50	—	—	—	—	—	—	—	0,35
мраморная	—	—	—	—	—	—	—	—	0,10	—	—	—	—	—	—	—	—
Окунь морской	—	—	—	*	0,60	*	—	—	0,10	—	—	—	*	—	—	—	—
Осетр	—	—	3,70	—	—	—	—	—	3,00	—	—	—	—	2,50	—	0,80	1,00
Пелядь сон- кульская	—	—	—	—	—	—	0,70	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
Терпу	—	—	—	—	—	0,50	0,50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Голосолобик прудовый	—	—	—	—	—	—	0,20	—	1,20	1,00	1,00	1,50	1,50	—	1,20 ^ч	0,30	—
Форель иссык- кульская	—	—	—	—	—	—	0,70	—	1,60	—	—	—	—	—	—	0,40	0,30
Форель прудо- вая	0,60	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Чавыча	—	—	—	—	—	—	—	1,50	1,50	—	—	—	0,80	—	—	0,75	0,30
Язь	—	—	—	—	—	—	—	0,25	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Шип	—	—	3,70	*	0,60	*	—	—	3,00	—	—	—	*	—	—	0,80	1,00

* 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 изготавливается 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. Каргинцев, 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	Молдовастандарт
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	91
ГОСТ 7631—85	9
ГОСТ 23676—79	92
ГОСТ 23711—79	92

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

Редактор *И 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 С 113 Зк 187л

ИПК Издательство стандартов 107076 Москва, Колодезный пер. 14
Набрано в Калужской типографии стандартов на ПЭВМ
Калужская типография стандартов ул. Московская 256
ПЛР № 040138