

EAC Zulassung für Lebensmittel und Getränke

Ein ausführliches Handbuch für Hersteller,
Exporteure und Produktverantwortliche



LEBENSMITTEL · GETRÄNKE · SPEZIALNAHRUNG
PRÜFUNGEN · DOKUMENTATION · CHECKLISTEN

So nutzen Sie diesen Leitfaden

Vom Lebensmittelsortiment zur richtigen Bewertung und Exportfreigabe.

Dieses Handbuch richtet sich an Lebensmittelhersteller, Markeninhaber, Exporteure, Importeure und Qualitätsverantwortliche. Es behandelt gewöhnliche und spezialisierte Lebensmittel, Nahrungsergänzung, tierische Produkte, Getränke, Wasser, Zusatzstoffe und neuartige Lebensmittel. Grundlage sind die AC-Inorms-Fachseite, das Richtlinienarchiv und offizielle Rechtsquellen. Die deutsche und englische Ausgabe besitzen dieselbe Kapitelstruktur.

Vier Verfahren sauber unterscheiden

TR ZU 021/2011 sieht für Lebensmittel grundsätzlich Deklaration, staatliche Registrierung spezialisierter oder neuartiger Produkte sowie veterinär-sanitäre Expertise vor. Bestimmte Herstellprozesse unterliegen außerdem der Registrierung von Produktionsstätten. Ein allgemeines EAC-Pflichtzertifikat ist in diesem Regelwerk keine frei wählbare Alternative. Zusatzstoffe und Nahrungsergänzungsmittel besitzen unterschiedliche Funktionen und Nachweiswege.

Seiten 4-13 erläutern Einstufung und Verfahren. Seiten 14-21 behandeln Dossier, Rezeptur, Muster, Labor und Herstellung. Produktkapitel folgen auf Seiten 22-32; Kennzeichnung, Verpackung, Import und Betreuung auf Seiten 33-40. Fallstudie, FAQ und Arbeitsblätter stehen auf Seiten 41-46, Archive und Quellen auf Seiten 47-49.

Ausgabe 1.0 · Stand 10. Oktober 2026

Aktuelle Änderungs- und Übergangshinweise der EEC werden berücksichtigt. Das Alkoholregelwerk TR EAWU 047/2018 wird mit dem durch Nr. 21/2025 festgelegten Wirksamkeitsdatum 01.01.2026 eingeordnet. Originaltexte und konkrete Produkte gehen vor; die Erläuterungen sind keine amtlichen Übersetzungen.

Inhalt

Kapitel und Quellen sind direkt im PDF verlinkt.

Kapitel	Seiten
Schnellstart, Markt und Regelwerke	4-6
Einstufung und Nachweisverfahren	7-13
Dossier, Rezeptur, Muster und Prüfung	14-18
HACCP, Haltbarkeit und Rückverfolgung	19-21
Lebensmittel nach Produktgruppe	22-32
Kennzeichnung und Verpackung	33-36
Import, Gültigkeit, Änderungen und Kosten	37-40
Fallstudie, Fehler und FAQ	41-43
Checkliste, Anfrage und Produktmatrix	44-46
Richtlinienarchiv und Begriffe	47
Quellen und Rechtsstand	48-49
Ihr Lebensmittelprojekt mit AC Inorms	50

Empfohlener Einstieg

Erstellen Sie eine Produkt- und Rezepturliste. Ergänzen Sie Zielgruppe, Herstellverfahren, Tierbestandteile, Verpackung, Haltbarkeit und Zielland. Lebensmittelzusatzstoff, Nahrungsergänzung und gewöhnliches angereichertes Lebensmittel werden nicht gleichgesetzt.

Schnellstart: sieben Entscheidungen

Produkt und Verwendung bestimmen den Weg.

Prüffeld	Umsetzung im Projekt
01 · Produkt	Lebensmittel, Zusatzstoff, Nahrungsergänzung oder andere Ware?
02 · Verwendung	Gewöhnlich, Kinder-, Spezial-, therapeutisch oder neuartig?
03 · Tierischer Anteil	Roh oder verarbeitet; veterinärrechtliche Anforderungen?
04 · Regelwerk	TR 021 / 022 und zutreffende sektorale Regeln.
05 · Liefermodell	Serie / Partie, Antragsteller und Zielland klären.
06 · Evidenz	Rezeptur, Prozess, Muster, Berichte und Etikett prüfen.
07 · Freigabe	Register, Kennzeichnung, Kühlkette und Einfuhr abstimmen.

Das erste Datenpaket enthält Zusammensetzung mit Mengen, Spezifikation, Prozessbeschreibung, Verpackungsdaten, Etikett und vorhandene Berichte. Nennen Sie Hersteller, Werk, Produktnamen, Nutzergruppe, Liefermenge, Zollcodevorschlag, Lagerbedingungen und geplanten Versand. Vertrauliche Rezepturdaten werden über den abgestimmten Übermittlungsweg geteilt. Die Einstufung erfolgt vor der Preis- und Terminbestätigung.

Für die Praxis

Eine erste Einfuhr macht ein gewöhnliches Lebensmittel nicht automatisch zu einem neuartigen Lebensmittel. Entscheidend sind die gesetzlichen Merkmale, etwa neue Herstellprinzipien oder zuvor nicht verwendete Zutaten.

Der EAWU-Markt

EAC schafft einen gemeinsamen Konformitätsrahmen für fünf Staaten.

Ein Wirtschaftsraum - fünf Mitgliedstaaten

EAWU / Eurasische Wirtschaftsunion

Armenien

EAC

Belarus

EAC

Kasachstan

EAC

Kirgisistan

EAC

Russland

EAC

Gemeinsame Produkthanforderungen; zusätzliche nationale Betriebspflichten separat prüfen.

Was die gegenseitige Anerkennung bedeutet

Ein ordnungsgemäß ausgestellter und gültiger EAC-Nachweis ist innerhalb seines Produktumfangs grundsätzlich in allen fünf EAWU-Mitgliedstaaten nutzbar. Die gemeinsame Anerkennung betrifft die einschlägigen technischen Produkthanforderungen. Sprachpflichten, nationale Messmittelvorschriften, Anlagenbetrieb und behördliche Registrierungen können daneben relevant sein.

EAC, CE und GOST richtig einordnen

Begriff	Bedeutung für den Lebensmittelexport
EAC	Konformitätszeichen für die erfüllten anwendbaren TR ZU / TR EAWU. Es wird erst nach abgeschlossener erforderlicher Bewertung angebracht.
CE	EU-Konformitätskennzeichnung. EU-Unterlagen können als technische Ausgangsbasis dienen, ersetzen aber keinen vorgeschriebenen EAC-Nachweis.
GOST	Normen beziehungsweise nationale Konformitätssysteme. Die Anwendbarkeit eines GOST-Prüfstandards ist vom konkreten Regelwerk und seiner Normenliste abhängig.

Eine erfolgreiche Konformitätsbewertung allein erlaubt keinen ansonsten untersagten Export. Außenhandelsrecht und technische Produktkonformität sind getrennte Prüfungen.

Regelwerksmatrix für Lebensmittel

Allgemeine und spezielle Anforderungen gelten zusammen.

Prüffeld	Umsetzung im Projekt
021 / 022	Allgemeine Sicherheit / Lebensmittelkennzeichnung.
015 / 023 / 024	Getreide / Frucht- und Gemüsesäfte / Öl- und Fettprodukte.
027 / 029	Bestimmte Spezialnahrung / Zusatzstoffe, Aromen und Verarbeitungshilfsstoffe.
033 / 034	Milch und Milchprodukte / Fleisch und Fleischprodukte.
040/2016 / 051/2021	Fisch / Geflügelfleisch und Verarbeitungserzeugnisse.
044/2017 / 047/2018	Abgepacktes Trink- und Mineralwasser / Alkoholprodukte.

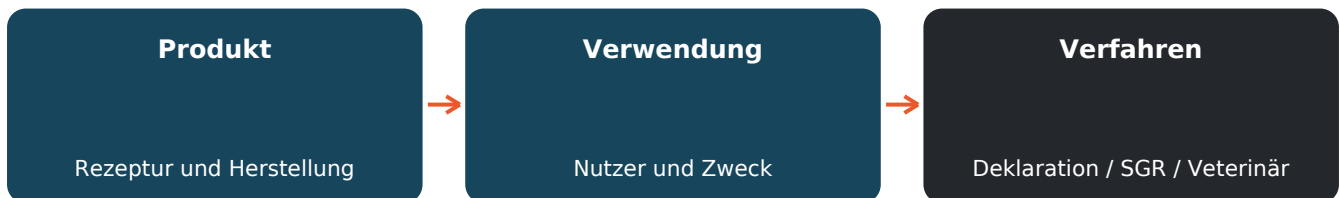
TR 021 wurde durch Beschluss 880/2011 angenommen; TR 022 durch 881/2011. Beide gelten grundsätzlich seit 01.07.2013, mit produktspezifischen Einführungsregeln. Ein sektorales Regelwerk kann Definitionen, Sicherheitsparameter, Nachweisform und Schemata präzisieren. Die korrekte Bezeichnung für Fischprodukte ist TR EAWU 040/2016. Das Richtlinienarchiv erleichtert den Zugang; die aktuelle Fassung und Normenlisten werden über die EEC bestätigt.

Für die Praxis

HACCP-basierte Verfahren sind von einem freiwilligen ISO-22000-/FSSC-/BRCGS-Zertifikat zu unterscheiden. Ein Qualitätszertifikat ersetzt keinen vorgeschriebenen Produktnachweis.

Produktidentität und Anwendungsbereich

Rezeptur, Prozess und Verkaufszweck werden gemeinsam bewertet.



Produktdaten bestimmen den Nachweisweg

Prüffeld	Umsetzung im Projekt
Identität	Name, Marke, Artikel, Rezepturversion, Hersteller und Werk.
Herstellung	Roh, pasteurisiert, sterilisiert, fermentiert, getrocknet oder anders verarbeitet.
Verwendung	Verzehrfertig, zuzubereiten, Zutat oder technologische Funktion.
Nutzer	Allgemeinbevölkerung, Kinder oder ausdrücklich spezialisierte Zielgruppe.
Grenzfälle	Arzneimittel, Futtermittel und andere Waren nach Funktion abgrenzen.

Eine gemeinsame Marke oder ein ähnlicher Geschmack begründet keine rechtliche Gleichheit. Prüfen Sie jede Produktvariante einschließlich tierischer Zutaten, Zusatzstoffe und Werbeaussagen. TR 021 regelt auch zugehörige Prozesse. Für nichtindustrielle Herstellung, bestimmte Gastronomieprodukte und privat erzeugte, nicht gewerblich vermarktete Waren bestehen eigene Abgrenzungen; dies ist keine allgemeine Exportbefreiung für Kleinhersteller.

Für die Praxis

Der HS-/TN-VED-Code unterstützt die Identifikation, ersetzt jedoch nicht die Prüfung der Rezeptur, Zweckbestimmung und sektoralen Definition.

Welcher Nachweis ist erforderlich?

Produkt- und Prozessverfahren werden getrennt zugeordnet.

Gewöhnliche Lebensmittel

Deklaration · Ausnahmen prüfen

Spezial- / neuartige Produkte

SGR · Produktregistrierung

Unverarbeitet / tierisch

Veterinär-sanitäre Expertise

Bestimmte Herstellprozesse

Betriebsregistrierung / Status

Prüffeld	Umsetzung im Projekt
Deklaration	Grundsätzlich für erfasste gewöhnliche Lebensmittel; Ausnahmen und Sektorregeln prüfen.
SGR für Produkte	Spezialisierte und gesetzlich neuartige Lebensmittel.
Veterinär-sanitäre Expertise	Für unverarbeitete Lebensmittel tierischen Ursprungs.
Betriebsregistrierung	Bestimmte Prozesse mit tierischem Rohmaterial; separate Standortbewertung.
Weitere Importkontrolle	Veterinär-, Pflanzengesundheits-, Lizenz- und Handelsbedingungen, soweit einschlägig.

Ein SGR für das Produkt und eine Registrierung des Betriebs sind unterschiedliche Vorgänge. Nicht jede Milch-, Fleisch- oder Fischware benötigt deshalb ein Produkt-SGR. Ein gewöhnliches verarbeitetes Erzeugnis kann deklariert werden, während das Rohprodukt veterinärrechtlich bewertet wird. Ein freiwilliges GOST-Zertifikat kann ergänzen, ersetzt aber keinen Pflichtnachweis und erlaubt keine irreführenden Zeichen.

Für die Praxis

Essig ist im Basistext von Artikel 23 ausdrücklich von der dortigen Deklarationspflicht ausgenommen. Die konkrete Ware und weitere einschlägige Regeln sind gesondert zu prüfen; keine pauschale Gleichsetzung mit allen gewöhnlichen Lebensmitteln.

Deklarationsschemata und Evidenz

Das sektorale Regelwerk kann die allgemeinen Schemata ergänzen.

Prüffeld	Umsetzung im Projekt
1d · Serie	Technisches Dossier, Produktionskontrolle und Musterprüfung; eigene Prüfbasis nach TR 021.
2d · Partie	Dossier und Prüfung für klar identifizierte Produktmenge.
3d · Serie	Dossier, Produktionskontrolle und akkreditierte Musterprüfung.
Weitere Schemata	Sektorale Regelwerke können z. B. 4d oder 6d vorsehen; nicht universell übertragen.
Registrierung	Antragsteller nimmt Deklaration an; Registrierung nach zuständigem Verfahren.

Die Auswahl folgt tatsächlicher Ware, Produktions- oder Partiemodell und spezieller Vorschrift. Auch eine eigene Prüfbasis muss alle relevanten Anforderungen nachvollziehbar belegen. Ein Datenblatt ohne geeignete Prüfwerte reicht nicht. Eine akkreditierte Zertifizierungsstelle ist nicht in jedem Mitgliedstaat der alleinige Registrierungsweg; insbesondere nationale elektronische Verfahren sind zu beachten. Die Verantwortung verbleibt beim Deklaranten.

Für die Praxis

Ein Bericht einer europäischen Prüfstelle wird auf Methode, Akkreditierung, Parameter und tatsächlichen Produktumfang geprüft. Er wird nicht allein wegen „EU-konform“ automatisch anerkannt.

Staatliche Produktregistrierung

SGR wird für definierte Produktgruppen benötigt.

Prüffeld	Umsetzung im Projekt
Kinderernährung	Einschließlich ausdrücklich für Kindernahrung vorgesehenem Trinkwasser.
Spezialnahrung	Diätisch-therapeutische und vorbeugende Ernährung; Sportler, Schwangere und Stillende nach Definition.
Nahrungsergänzung	Biologisch aktive Nahrungsergänzungsmittel; keine Gleichsetzung mit Zusatzstoffen.
Bestimmtes Mineralwasser	Therapeutisches bzw. therapeutisches Tafelmineralwasser nach TR 044.
Neuartige Lebensmittel	Separate gesetzliche Merkmale und Sicherheitsdossier.

Die staatliche Registrierung erfolgt durch die zuständige, vom Mitgliedstaat benannte Behörde. Labor, Dienstleister und gegebenenfalls fachliche Gutachter unterstützen die Vorbereitung; sie ersetzen nicht die Behördenentscheidung. Bei importierter Spezialnahrung ist das Verfahren vor der Einfuhr abzuschließen. Produktname, Rezeptur, Verwendungszweck, Kennzeichnung und Hersteller müssen im Registrierungsumfang zusammenpassen.

Für die Praxis

„Neu im Sortiment“, „erste Lieferung“ oder „neue Marke“ genügt allein nicht für die Einstufung als neuartiges Lebensmittel.

Veterinärbewertung und Betriebsstatus

Tierische Produkte benötigen einen zusätzlichen Importabgleich.

Prüffeld	Umsetzung im Projekt
Unverarbeitet	Veterinär-sanitäre Expertise statt pauschaler Lebensmitteldeklaration.
Verarbeitet	Sektorales Regelwerk und Produktnachweis; weitere Veterinärpflichten können bestehen.
Produktionsprozesse	Schlachtung, Rohmilchannahme/-verarbeitung, Eier und bestimmte Wasserorganismen.
Ausländisches Werk	Importzulässigkeit, gegebenenfalls Listenaufnahme und zuständige Veterinärbehörde prüfen.
Sendung	Ursprung, Charge, veterinärrechtliche Begleitdokumente und Temperaturführung.

Artikel 32 beschreibt die Registrierung bestimmter Produktionsstätten und Prozesse; er ist keine Liste von Produkten, die alle ein Produkt-SGR brauchen. Für ausländische Betriebe sind die Veterinär- und Zulassungsbedingungen des tatsächlichen Zielmarkts separat zu klären. Ein EAC-Dokument hebt Einfuhrverbote, Tierseuchenmaßnahmen oder fehlende Betriebsberechtigungen nicht auf.

Für die Praxis

Klären Sie Betriebs- und Einfuhrstatus vor kommerzieller Muster- oder Warenversendung. Gerade bei tierischen Produkten kann dies den kritischen Projektpfad bestimmen.

Antragsteller und Verantwortlichkeiten

Ein geeigneter EAWU-Akteur übernimmt die vorgesehene Rolle.

Prüffeld	Umsetzung im Projekt
Hersteller	Sichere Rezeptur, Prozess, HACCP, Daten, Nachweise und Änderungen gewährleisten.
Antragsteller	Registrierter EAWU-Hersteller, Verkäufer oder vertraglich geeigneter Vertreter nach Verfahren.
Importeur	Lieferumfang, Einfuhr, Etikett, Lagerung und Vertrieb koordinieren.
Behörde / Labor	Registrierungsentscheidung bzw. geeignete Prüfung innerhalb der Zuständigkeit.
Dienstleister	Produktmatrix, Dokumentation, Übersetzungen und Verfahrenskoordination unterstützen.

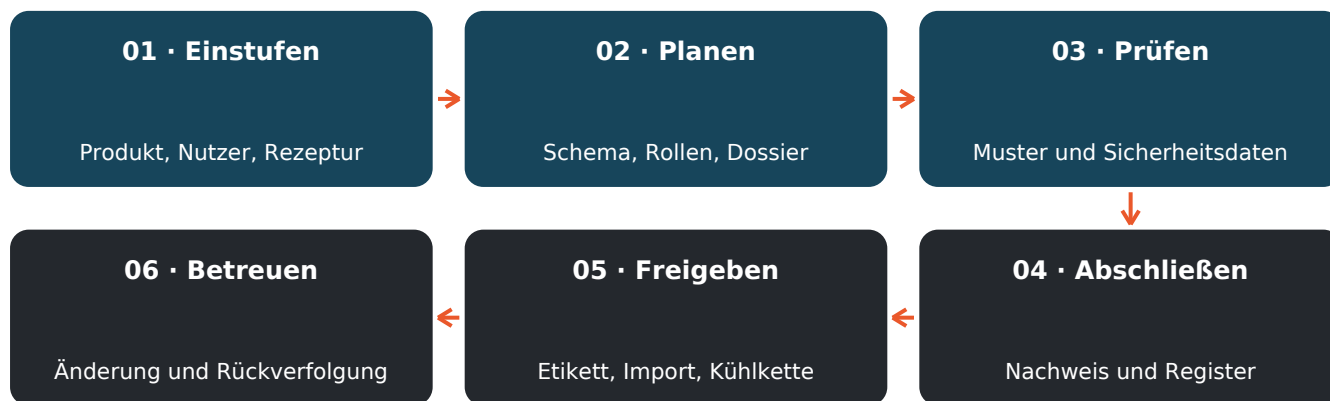
Ein Hersteller außerhalb der EAWU erfüllt die Antragstellieranforderung nicht allein durch einen Handelsvertrag. Das Mandat regelt Produktumfang, Verantwortung bei Nichtkonformität, Zugang zu Berichten, Änderungen, Beschwerden und Behördenkommunikation. Mehrere Importeure werden mit dem gewählten Nachweis und dessen Nutzung abgestimmt. Exklusivität und Eigentum an Berichten sind gesonderte Vertragsfragen.

Für die Praxis

Planen Sie einen Partnerwechsel mit Registerzugang, vollständiger Evidenz und Fortführung des Nachweises. Eine Übertragung auf einen neuen Antragsteller erfolgt nicht ungeprüft.

Ablauf von Anfrage bis Lieferung

Die Exportfreigabe folgt dem abgeschlossenen Verfahren.



Prüffeld	Umsetzung im Projekt
Einstufen	Produkt, Rezeptur, Nutzer, Nachweisweg und Einfuhrfähigkeit klären.
Planen	Antragsteller, Schema, Dossier, Muster und Kosten festlegen.
Prüfen	Geeignete Evidenz, Laborarbeiten und Sicherheitsbewertung.
Abschließen	Deklaration registrieren oder SGR-/Veterinärverfahren abschließen.
Freigeben	Register, Etikett, Verpackung, Lieferdaten und Einfuhr prüfen.
Betreuen	Produktionskontrolle, Änderungen, Fristen und Rückverfolgung.

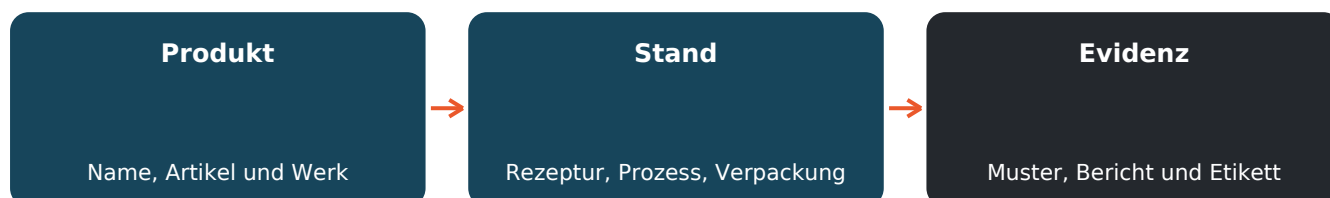
Bei negativem Prüfergebnis wird die Ware nicht durch bloße Umbenennung freigegeben. Ursachenanalyse, betroffene Rezepturen, Korrektur und Wiederholungsprüfung werden dokumentiert. Kennzeichnung und EAC-Zeichen folgen erfolgreicher Bewertung und erforderlicher Registrierung. Prüfmuster sind anhand tatsächlicher Importbedingungen separat zu planen; sie sind keine allgemeine Freistellung für Lebensmittel.

Für die Praxis

Eine zentrale Produktakte verbindet Einkauf, Herstellung, Qualität, Vertrieb und Logistik mit demselben freigegebenen Stand.

Das technische Produktdossier

Ein kontrollierter Produktstand verbindet alle Nachweise.



Alle Unterlagen auf denselben Produktstand beziehen

Prüffeld	Umsetzung im Projekt
Produktstamm	Name, Artikel, Hersteller, Werke, Zielländer und Nutzer.
Rezeptur	Vollständige Mengen, Zutaten, Zusatzstoffe, Aromen und Rohstoffspezifikationen.
Herstellung	Prozessfluss, Behandlung, Hygiene, HACCP und Produktionskontrolle.
Spezifikation	Sensorik, relevante physikalisch-chemische und mikrobiologische Parameter.
Prüfung	Entnahmeakt, Laborberichte, Methoden, Haltbarkeit und Sicherheitsbelege.
Verpackung / Etikett	Material, Kontaktbedingungen, Haltbarkeit, Lagerung und freigegebene Sprachfassungen.

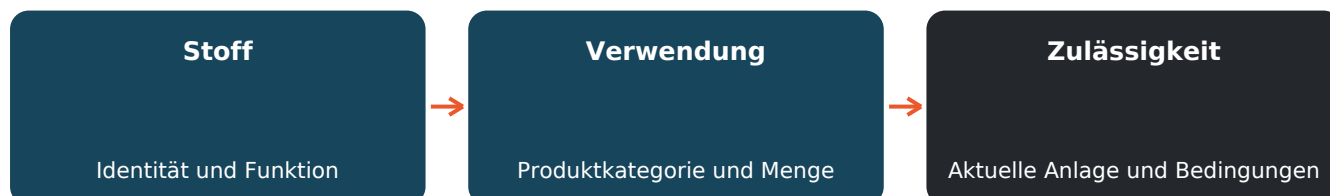
Ergänzen Sie Antragsteller- und Mandatsdaten, Liefervertrag bei Partie sowie vorhandene ausländische Nachweise. Für SGR werden zusätzlich die konkret vorgeschriebenen Registrierungsunterlagen und gegebenenfalls Eignungs-/Sicherheitsgutachten geplant. Produkt- und Rezepturversion stehen auf allen Dokumenten. Eine Laborakte für eine Vorrezeptur darf nicht stillschweigend mit neuer Ware verknüpft werden.

Für die Praxis

CE ist kein allgemeiner Pflichtnachweis für Lebensmittel. EU-Verkehrsfähigkeit, HACCP- oder Qualitätszertifikate unterstützen das Dossier, ersetzen aber das EAWU-Verfahren nicht.

Rezeptur, Zusatzstoffe und Aromen

Die Zulässigkeit wird für jede Verwendung geprüft.



Ein E-Code allein ist keine allgemeine Zulassung

Prüffeld	Umsetzung im Projekt
Zutat	Identität, Herkunft, Funktion, Menge und Lieferant.
Zusatzstoff	Name / E-Nummer, Lebensmittelkategorie und zulässige Bedingungen.
Aroma / Träger	Aromatyp, Träger, Lösungsmittel und relevante Beschränkungen.
Mengenabgleich	Direkter Einsatz und Eintrag über zusammengesetzte Zutaten.
Zielgruppe	Besondere Grenzen für Kinder- oder Spezialnahrung.

TR 029/2012 erfasst Zusatzstoffe, Aromen und technologische Hilfsstoffe. Ein E-Code allein bestätigt keine universelle Zulässigkeit. Die aktuelle Anlage, Lebensmittelkategorie, Einsatzmenge und mögliche Übertragsregel werden gemeinsam bewertet. Rezepturangaben aus dem Etikett reichen bei zusammengesetzten Zutaten nicht immer aus; Rohstofflieferanten müssen erforderliche Details liefern. Vertrauliche quantitative Rezepturen bleiben kontrolliert zugänglich.

Für die Praxis

Lebensmittelzusatzstoffe erfüllen eine technologische Funktion. Nahrungsergänzungsmittel dienen der ergänzenden Ernährung und werden gesondert auf SGR geprüft.

Prüfmuster und Probenahme

Musteridentität und Kühlbedingungen gehören zur Evidenz.

Prüffeld	Umsetzung im Projekt
Auswahl	Rezeptur, Prozess, Verpackung, Charge und repräsentative Variante.
Menge	Alle Analysen, Rückstellproben und gegebenenfalls Wiederholungsbedarf.
Identifikation	Entnahmeprotokoll, Datum, Werk, Los, Fotos und Versiegelung.
Transport	Temperatur, Zeit, Hygiene, Verpackung und Laborannahme.
Haltbarkeit	Restlaufzeit für Prüfung, Konditionierung und Versand ausreichend.

Die Probenahme wird nach geeigneten Normen und Laborvorgaben geplant. Ein Muster muss dem später vermarkteten Produkt entsprechen. Beschädigte Verpackung, nicht dokumentierte Unterbrechung der Kühlkette oder eine nicht repräsentative Rezeptur können die Aussagekraft beeinträchtigen. Tierische Muster werden zusätzlich auf veterinärrechtliche Einfuhrbedingungen geprüft. Die EEC nennt eine eigene Empfehlung zur Probenahme auf ihrer TR-021-Fachseite.

Für die Praxis

Stimmen Sie Probeneingang und benötigte Analysen vor Versand ab. Die Angabe „ohne Handelswert“ ersetzt keine zutreffende Einfuhrdokumentation.

Labor, Methoden und Prüfberichte

Eine pauschale Prüfung aller Lebensmittel ist fachlich ungeeignet.

Prüffeld	Umsetzung im Projekt
Prüfkompetenz	Akkreditierung und zulässige Prüfbasis des gewählten Schemas.
Methoden	Aktuelle Normenliste, Produktmatrix, Messbereich und Bewertung.
Identität	Muster, Rezeptur, Charge, Hersteller und Verpackung eindeutig.
Bericht	Parameter, Messwerte, Einheiten, Bedingungen und relevante Grenzen.
Übertragbarkeit	Rezepturvarianten, Prozesse und Standorte begründet zuordnen.

Das Laborprogramm folgt Produktgruppe, Rezeptur, Herkunft, Prozess und Zielgruppe. Eine akkreditierte mikrobiologische Prüfung allein belegt keine chemische Sicherheit oder Haltbarkeit. Vorhandene EU-Berichte werden auf Methoden und Anforderungen abgeglichen. Für TR 021 führt die EEC Nr. 236/2019 mit nachfolgenden Änderungen, darunter Nr. 70/2025; maßgeblich ist die aktuelle, zum Prüfzeitpunkt geeignete Fassung.

Für die Praxis

Fordern Sie einen prüfparameterbezogenen Plan mit Kosten, Musterbedarf und Bearbeitungszeit an. Ein einziger Sammelvermerk „bestanden“ reicht nicht für den vollständigen Abgleich.

Mikrobiologie und Kontaminanten

Grenzwerte hängen von Lebensmittelgruppe und Nutzer ab.

Prüffeld	Umsetzung im Projekt
Mikrobiologie	Relevante Indikator- und Krankheitserreger nach Produkttabelle.
Chemische Belastung	Toxische Elemente, Mykotoxine, Pestizide und weitere zutreffende Parameter.
Tierische Produkte	Arzneimittelrückstände und produktspezifische Veterinäransforderungen.
Verarbeitung	Prozessbedingte Kontaminanten und sichere Behandlung.
Spezialnahrung	Zusätzliche, gegebenenfalls strengere Sicherheitsanforderungen.

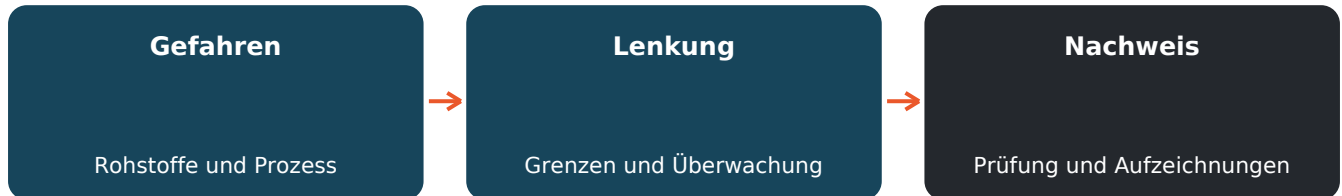
Die Anhänge des TR 021 und sektorale Vorschriften enthalten unterschiedliche Parameter und Bezugsgrößen. Für das tatsächliche Lebensmittel werden Produktkategorie, Untersuchungseinheit und Verfahren festgelegt. Pauschale Salmonellen-, Metall- oder Mykotoxinwerte für alle Waren wären falsch. Rohstoffprüfungen, Lieferantenkontrolle und Endproduktbewertung ergänzen sich. Unsichere Ergebnisse werden mit Ursache, Charge und Korrektur dokumentiert.

Für die Praxis

Die Prüfplanung enthält alle relevanten Risiken, nicht nur leicht verfügbare oder günstige Analysen.

HACCP und Produktionskontrolle

Sichere Herstellung ist eine laufende Pflicht.



Wirksame Umsetzung ist mehr als ein Zertifikat

Prüffeld	Umsetzung im Projekt
Gefahrenanalyse	Biologische, chemische und physikalische Risiken im Prozess bestimmen.
Lenkung	Kritische Punkte, Grenzen, Überwachung und Korrekturen.
Hygiene	Personal, Wasser, Reinigung, Schädlinge und Kreuzkontamination.
Verifizierung	Wirksamkeit der Maßnahmen und Prozessänderungen prüfen.
Dokumentation	Verantwortliche, Aufzeichnungen, Abweichungen und Freigabe.

Artikel 10 verlangt bei der Herstellung Verfahren auf Basis der HACCP-Grundsätze. Ein externes HACCP- oder ISO-Zertifikat ist nicht dasselbe wie die wirksame Umsetzung im Betrieb. Rohstoffannahme, Wasserqualität, Personalhygiene, Reinigungsprogramme und sichere Lagerung müssen zum konkreten Prozess passen. Bei Lohnfertigung werden Hersteller, Markeninhaber und Antragsteller anhand ihrer Verantwortung und des tatsächlichen Werks koordiniert.

Für die Praxis

Ein positives Endproduktmuster ersetzt keine stabile Prozesskontrolle. Änderungen an Behandlung, Kühlung oder Reinigung werden vor Serienfreigabe bewertet.

Haltbarkeit und Lagerbedingungen

Die deklarierte Haltbarkeit braucht eine tragfähige Grundlage.



Haltbarkeit unter definierten Bedingungen begründen

Prüffeld	Umsetzung im Projekt
Produktsystem	Rezeptur, Prozess, Verpackung, Verschluss und Abfüllung.
Bedingungen	Temperatur, Feuchte, Licht und geöffnete Verpackung.
Untersuchungen	Sicherheit, Sensorik und relevante Veränderungen während Lagerung.
Transport	Temperaturprofil, Dauer und realistische Vertriebsbedingungen.
Etikett	Datum, Haltbarkeit und erforderliche Bedingungen nach TR 022.

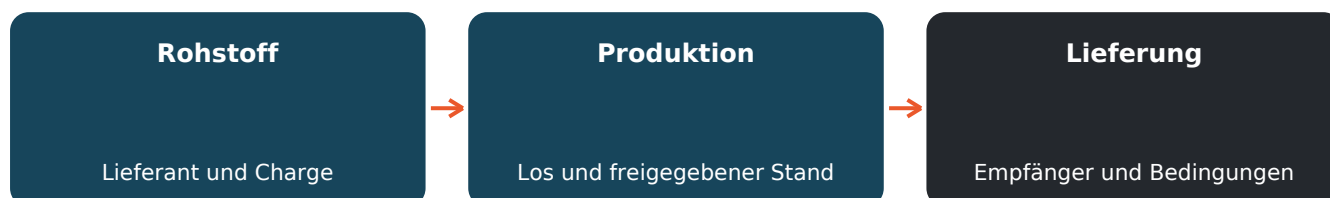
Die Haltbarkeit wird vom Hersteller unter definierten Bedingungen begründet. Weder ein EAC-Dokument noch ein einmaliges gutes Analyseergebnis legt automatisch die Haltbarkeit fest. Nach Öffnung können andere Bedingungen gelten. Ein anderes Gebinde, ein geänderter Verschluss oder weniger konservierende Zutaten können die Lagerstabilität beeinflussen. Die gewählte Datumsform folgt der vorgesehenen Haltbarkeitsdauer und sektorspezifischen Anforderungen.

Für die Praxis

Beschreiben Sie den Geltungsumfang von Lagerversuchen eindeutig. Daten einer Vorrezeptur werden nicht ohne Bewertung auf eine neue Rezeptur übertragen.

Rückverfolgung und Kühlkette

Vom Rohstoff bis zum Kunden muss die Zuordnung funktionieren.



Rückverfolgung bis zur tatsächlichen Lieferung

Prüffeld	Umsetzung im Projekt
Rohstoff	Lieferant, Spezifikation, Charge und Annahmekontrolle.
Fertigung	Rezepturstand, Werk, Behandlung, Produktionslos und Freigabe.
Verpackung	Materialcharge, Füllung, Loskennzeichnung und Etikettenversion.
Versand	Empfänger, Menge, Datum und erforderliche Temperaturdaten.
Beanstandung	Betroffene Chargen, Sperre, Risikobewertung und Maßnahmen.

Die Lebensmittel müssen anhand geeigneter Begleitinformationen rückverfolgbar sein. Eine Chargennummer ohne nachvollziehbare Produktions- und Lieferakte reicht praktisch nicht. Kühl- oder Tiefkühlprodukte erhalten eine abgestimmte Temperaturführung von Abfüllung bis Importlager. Abweichungen werden nach Produkt und Risiko bewertet; eine nachträgliche Temperaturabsenkung macht eine unsichere Charge nicht automatisch wieder sicher.

Für die Praxis

Führen Sie ein Verfahren für Sperre, Rücknahme und erforderliche Behördenkommunikation. Legen Sie fest, wer den Importeur außerhalb der Arbeitszeiten erreicht.

Gewöhnliche verarbeitete Lebensmittel

Die Deklaration ist der typische Produktnachweis.

Prüffeld	Umsetzung im Projekt
Beispiele	Backwaren, Süßwaren, Saucen, Konserven und andere erfasste Erzeugnisse.
Einstufung	Tierbestandteile, Zusammensetzung, Verfahren und Verwendungszweck.
Prüfung	Produktbezogene Mikrobiologie, Kontaminanten und Spezifikation.
Kennzeichnung	Zutaten, Allergie-/Unverträglichkeitskomponenten, Menge und Lagerung.
Varianten	Rezeptur-, Füllungs-, Prozess- und Verpackungsänderungen erfassen.

Für gewöhnliche erfasste Lebensmittel sind TR 021 und TR 022 die Ausgangsbasis; ein Sektorregelwerk kann hinzutreten. Ein Familienprodukt benötigt nicht allein wegen des Konsums durch Kinder ein SGR, wenn es rechtlich keine Kindernahrung ist. Umgekehrt darf ausdrücklich für Säuglinge oder spezielle Ernährung bestimmte Ware nicht als gewöhnliches Lebensmittel behandelt werden. Produktnamen und Werbeaussagen werden mit der Einstufung abgestimmt.

Für die Praxis

Eine Sammeldeklaration benötigt technisch begründete Produktdeckung. Eine Marke mit vielen unterschiedlichen Rezepturen ist kein automatisch homogenes Sortiment.

Getreide, Hülsenfrüchte und Gewürze

Die genaue Ware bestimmt die sektorale Zuordnung.

Prüffeld	Umsetzung im Projekt
Getreide	TR 015/2011 nach Geltungsbereich und Verwendung.
Verarbeitete Waren	Mehl, Backwaren oder Mischungen nicht allein wie Rohgetreide einstufen.
Sicherheitsrisiken	Mykotoxine, Pestizide, Verunreinigungen und relevante Mikrobiologie.
Pflanzengesundheit	Kontrollliste, Ursprung und Sendungsunterlagen gegebenenfalls prüfen.
Lagerung	Feuchte, Schädlinge, Verpackung und Rückverfolgbarkeit.

Eine Gewürzmischung wird anhand ihrer Rezeptur einschließlich Salz, Zusatzstoffen und Trägern bewertet. Für Getreide unterscheiden sich Verwendungszweck, Rohzustand und Verarbeitung. Neben dem technischen Produktnachweis können phytosanitäre Einfuhrbedingungen bestehen. Eine Deklaration ersetzt kein erforderliches Pflanzengesundheitszeugnis. Das konkrete Laborprogramm wird aus Rohstoffherkunft und Produktgruppe abgeleitet.

Für die Praxis

Bewahren Sie Lieferanten- und Herkunftsdaten chargenbezogen auf; wechselnde Ernten oder Lieferregionen können den Prüfplan beeinflussen.

Milch und Milchprodukte

TR 033/2013 präzisiert Sicherheit und Produktdefinition.

Prüffeld	Umsetzung im Projekt
Rohmilch	Veterinärrechtliche Bewertung und Betriebsanforderungen.
Verarbeitet	Gewöhnliche Milchprodukte grundsätzlich deklarieren; genaue Untergruppe prüfen.
Spezialnahrung	Kindernahrung und andere spezialisierte Erzeugnisse auf SGR prüfen.
Identität	Milchanteil, Fett, Fermentation, Wärmebehandlung und Fremdfette.
Lieferkette	Temperatur, Haltbarkeit, Rohstoffherkunft und Veterinärdokumente.

Die Produktbezeichnung folgt der tatsächlichen Zusammensetzung und sektoralen Definition. Eine pflanzliche Alternative ist nicht automatisch ein Milchprodukt nach TR 033. Für zusammengesetzte Waren werden Milchanteil und Produktart geprüft. Produkt-SGR, Betriebsregistrierung und Veterinärnachweise sind getrennte Verfahren; sie werden nicht pauschal für jedes Milcherzeugnis gleichzeitig verlangt.

Für die Praxis

Angaben wie Fettgehalt, Produktart, Wärmebehandlung und Lagerung müssen zu Rezeptur, Prozess und Prüfbericht passen.

Fleisch und Fleischprodukte

Rohprodukt, Verarbeitung und Kindernahrung werden unterschieden.

Prüffeld	Umsetzung im Projekt
Regelwerk	TR 034/2013 für erfasste Fleischwaren; Geflügel separat prüfen.
Rohprodukt	Veterinär-sanitäre Expertise und Einfuhrbedingungen.
Verarbeitung	Deklaration für gewöhnliche erfasste Verarbeitungserzeugnisse.
Spezialzweck	Kindernahrung / spezialisierte Produkte auf Registrierung prüfen.
Sicherheit	Mikrobiologie, Rückstände, Prozess, Temperatur und Ursprung.

Erfassen Sie Tierart, Anteil, Gewebetyp, Zutaten, Behandlung und Verpackungszustand. Die Einstufung eines rohen Fleischstücks ist nicht dieselbe wie die einer Wurst oder eines sterilisierten Fertiggerichts. Veterinärrechtliche Zulässigkeit von Land und Werk kann unabhängig vom EAC-Dokument entscheidend sein. Die Produktmatrix nennt für jede Position den Produktnachweis und die zusätzlichen sendungsbezogenen Unterlagen.

Für die Praxis

Eine Produktregistrierung wird nicht allein wegen des Fleischanteils verlangt. Verwendungszweck und sektorale Vorschrift entscheiden.

Geflügel und Geflügelerzeugnisse

TR EAWU 051/2021 wird gesondert berücksichtigt.

Prüffeld	Umsetzung im Projekt
Geltungsbereich	Geflügelfleisch und erfasste Verarbeitungserzeugnisse.
Zustand	Roh, gekühlt, gefroren, zubereitet oder verarbeitet.
Nachweis	Veterinärbewertung, Deklaration oder spezielle Registrierung nach Ware.
Daten	Tierart, Teile, Zusammensetzung, Behandlung und Lagerung.
Zusatzkontrolle	Werk, Ursprung, Sendungsnachweise und tatsächliche Importzulässigkeit.

Die Zuordnung wird nicht aus einer allgemeinen Fleischdeklaration abgeleitet. Das aktuelle Geflügelregelwerk, seine Übergänge und Normenlisten werden auf der EEC-Fachseite geprüft. Eier und Eierzeugnisse sind anhand des konkreten Lieferobjekts und der allgemeinen beziehungsweise anderen einschlägigen Regeln zu bewerten; sie gehören nicht automatisch zu jeder Geflügelfleischdeklaration.

Für die Praxis

Bei gemischten Fleischrezepturen werden Art und Anteil jeder tierischen Komponente dokumentiert. Die korrekte sektorale Zuordnung erfolgt vor Probenahme.

Fisch und Wassererzeugnisse

Das zutreffende Regelwerk heißt TR EAWU 040/2016.

Prüffeld	Umsetzung im Projekt
Identität	Art, Fang / Aquakultur, Verarbeitung und Lieferzustand.
Roh / verarbeitet	Veterinär-sanitäre Expertise bzw. vorgesehener Produktnachweis.
Sicherheit	Mikrobiologie, Parasiten und chemische Belastung nach Produkt.
Kennzeichnung	Fachbezeichnung, Zustand, relevante Zutaten und Lagerbedingungen.
Kühlkette	Gefrier-/Kühlbedingungen, Transport und Ankunftsprüfung.

Konserven, Räucherwaren, rohe Filets und spezialisierte Fischprodukte haben unterschiedliche Prüfansätze. Ein deklarerter Konservenartikel deckt kein beliebiges Rohfischsortiment. Dokumentieren Sie Fischart und Herkunft nachvollziehbar. Für einzelne Waren können tiergesundheits- und sendungsbezogene Anforderungen bestehen. Bei Kindernahrung oder neuartigen Erzeugnissen wird der Registrierungsweg gesondert geprüft.

Für die Praxis

Die Verpackung und Temperaturführung müssen zur tatsächlichen Ware passen; ein fehlender Kühlkettennachweis wird nicht durch einen Laborbericht ersetzt.

Säfte und alkoholfreie Getränke

Zusammensetzung und Bezeichnung bestimmen den Sektorbezug.

Prüffeld	Umsetzung im Projekt
Säfte / Nektare	TR 023/2011 nach Produktdefinition und Zusammensetzung.
Andere Getränke	TR 021 / 022, Zusatzstoffregeln und zutreffende Spezialanforderungen.
Identität	Frucht-/Gemüseanteil, Konzentrat, Zucker, Süßstoff und Kohlensäure.
Tonic / Energie	Spezielle Zusammensetzungs- und Warnhinweise prüfen.
Haltbarkeit	Abfüllung, Behandlung, Verschluss und Lagerung nach Öffnung.

Ein fruchthaltiges Getränk ist nicht automatisch ein Saft. Die Bezeichnung wird mit den sektoralen Definitionen abgeglichen. Für Kindergetränke können Registrierung und weitere Anforderungen gelten. Koffein, Pflanzenextrakte und Süßstoffe werden auf konkrete Bedingungen geprüft. Claims wie „ohne Zuckerzusatz“ oder „Vitaminquelle“ benötigen passende Rezeptur- und Nährwertdaten sowie die Voraussetzungen des TR 022.

Für die Praxis

Sicherheitsprüfung, Nährwertberechnung und Beleg eines Werbeversprechens sind unterschiedliche Aufgaben im Dossier.

Trinkwasser und Mineralwasser

TR EAWU 044/2017 erfasst abgepacktes Wasser.

Prüffeld	Umsetzung im Projekt
Gewöhnliches Wasser	Vorgesehene Deklaration nach zutreffender Wassergruppe.
Spezielle Gruppen	Kinderwasser sowie therapeutisches / therapeutisches Tafelmineralwasser auf SGR prüfen.
Quelle / Behandlung	Herkunft, Gewinnung, natürliche Zusammensetzung und zulässige Aufbereitung.
Prüfung	Mikrobiologie und wasserbezogene chemische / weitere Sicherheitsparameter.
Kennzeichnung	Wasserart, vorgeschriebene Angaben und passende Verwendung.

Nicht jedes Mineralwasser benötigt SGR. Die Wassergruppe und Zweckbestimmung sind entscheidend. Ein pauschaler Schwellenwert von „1 mg/dm³“ wird hier bewusst nicht als universelles Auswahlkriterium verwendet; maßgeblich sind die aktuellen Definitionen und Bestimmungen des TR 044. Ein Wechsel von Quelle, Aufbereitung oder Zusammensetzung kann eine erneute Bewertung auslösen.

Für die Praxis

Für Kinderwasser werden Altersbezug, Eignung und besondere Kennzeichnung vor dem Etikettendruck geklärt.

Öle, Fette und Lebensmittelzusatzstoffe

Zwei unterschiedliche Produktgruppen werden getrennt bewertet.

Prüffeld	Umsetzung im Projekt
Öle / Fettprodukte	TR 024/2011 nach Produktart, Zusammensetzung und Verarbeitung.
Qualität / Sicherheit	Relevante Identitäts-, Oxidations- und Sicherheitsparameter.
Zusatzstoffe / Aromen	TR 029/2012 und konkrete stoff-/verwendungsbezogene Anlagen.
Verarbeitungshilfsstoffe	Funktion, verbleibende Rückstände und Verwendungsbedingungen.
Abgrenzung	Nahrungsergänzung ist keine bloße technische Zusatzstoffgruppe.

Öl, Margarine und zusammengesetzte Fettprodukte werden anhand ihres tatsächlichen Lieferobjekts eingestuft. Zusatzstoffe benötigen nicht pauschal ein EAC-Zertifikat. Ihr Verfahren folgt den einschlägigen Lebensmittel- und Zusatzstoffregeln. Eine neue Verwendung oder Mischung muss stofflich und nach Lebensmittelkategorie bewertet werden; ein Zulieferernachweis für einen Einzelstoff deckt nicht automatisch das Endprodukt ab.

Für die Praxis

Legen Sie eindeutige Spezifikationen und Nutzungsbedingungen fest, insbesondere bei konzentrierten Zutaten für Weiterverarbeiter.

Kinder-, Spezialnahrung und Supplements

SGR ist für erfasste spezialisierte Lebensmittel zentral.

Prüffeld	Umsetzung im Projekt
Kindernahrung	Altersgruppe, Verzehrform, Rezeptur und besondere Sicherheit.
Diätische Ernährung	Therapeutische / vorbeugende Anwendung nach TR 027/2012.
Sportler / Schwangerschaft	Tatsächliche Zielgruppe, Einnahme, Warnungen und Eignung.
Nahrungsergänzung	Inhaltsstoffe, Tagesportion, Dosierung und Aussagen.
Grenze zum Arzneimittel	Zusammensetzung, Wirkung und therapeutische Aussagen abgrenzen.

TR 027 ist für die darin definierten speziellen Lebensmittel relevant und kein Universalregelwerk für jedes Supplement. Lebensmittelrechtliche Registrierung bedeutet keine Arzneimittelzulassung. Dosierung und Claims dürfen die Einstufung nicht widersprechen. Für Kinder und besondere Nutzer können Stoffe oder Mengen unzulässig sein, die bei gewöhnlichen Lebensmitteln anders behandelt werden. Etikett und Sicherheitsdossier werden daher gemeinsam freigegeben.

Für die Praxis

SGR-Unterlagen beziehen sich auf die konkrete Rezeptur, Verwendung und Herstellerdaten. Neue Inhaltsstoffe oder Dosierungen werden vor Vermarktung bewertet.

Neuartige Produkte, Alkohol und Tabak

Unterschiedliche Rechtsbereiche werden nicht zusammengefasst.

Prüffeld	Umsetzung im Projekt
Neuartige Lebensmittel	Gesetzliche Merkmale nach TR 021 prüfen; SGR und Sicherheitsdossier.
Erste Lieferung	Allein keine Einstufung als neuartiges Lebensmittel.
Alkohol	TR 047/2018, wirksam ab 01.01.2026 nach Nr. 21/2025; Übergänge prüfen.
Nationale Alkoholregeln	Lizenz, Verbrauchsteuer und spezielle digitale Kennzeichnung gesondert prüfen.
Tabak	Kein Lebensmittel; eigener Bereich TR 035/2014.

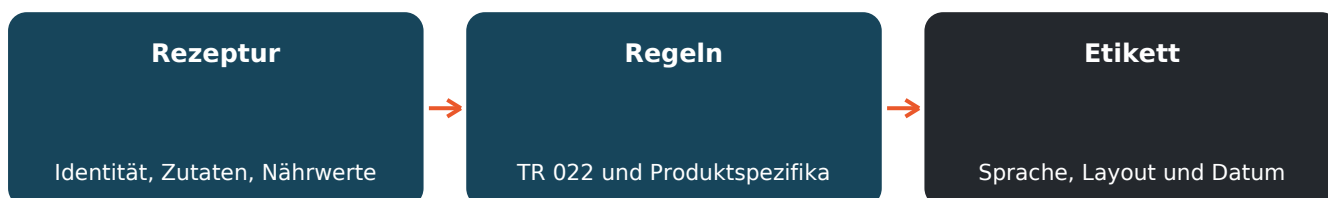
Für alkoholische Produkte wird das aktuelle Regelwerk einschließlich nationaler Vertriebsvoraussetzungen verwendet. Ältere Startdaten werden nicht übernommen. Ein gemeinsames Lebensmittelhandbuch ersetzt keine gesonderte Tabakbewertung. Neuartige Lebensmittel benötigen eine belegte Sicherheitsbasis; eine bekannte Zutat aus der EU kann dennoch nach der EAWU-Definition gesondert geprüft werden. Die Entscheidung wird aus Identität, Anwendung und Herstellprinzip abgeleitet.

Für die Praxis

Vermeiden Sie Aussagen, wonach SGR oder EAC generell sämtliche Lizenz-, Steuer- oder Importbedingungen ersetzt.

Verbraucheretikett nach TR 022

Die Pflichtinformationen werden aus Produkt und Lieferform abgeleitet.



Etikett und technisches Dossier müssen übereinstimmen

Prüffeld	Umsetzung im Projekt
Name / Zutaten	Sachgerechte Bezeichnung und Zusammensetzung nach den Kennzeichnungsregeln.
Menge / Zeit	Nettomenge, Herstellungsdatum und Haltbarkeit in zutreffender Form.
Lagerung / Verwendung	Lagerbedingungen; nach Öffnung und Zubereitung, soweit erforderlich.
Verantwortlicher	Hersteller und erforderliche Vertreter-/Importeurinformationen.
Weitere Angaben	Nährwerte, GMO, besondere Warnungen und EAC nach Anwendbarkeit.

Kennzeichnung erfolgt auf Russisch und zusätzlich in der Staatssprache, wenn das Recht des Mitgliedstaats dies verlangt. Namen, Zahlen, Einheiten, Datumsdruck und Lagerbedingungen müssen lesbar und verständlich sein. TR 022 enthält Ausnahmen und Sonderregeln, zum Beispiel für bestimmte Zutaten- oder Nährwertangaben; sie werden produktbezogen geprüft. Die Pflichtangaben werden nicht allein aus einer EU-Etikettenvorlage übersetzt.

Für die Praxis

Geben Sie den fertigen Layoutentwurf frei, nicht nur eine Textliste. Druckgröße, Kontrast, Datumsfeld und tatsächliche Verpackungsoberfläche gehören zur Prüfung.

Zutaten, Allergene und Warnungen

Die Liste folgt der Rezeptur und den spezifischen Informationsregeln.

Prüffeld	Umsetzung im Projekt
Reihenfolge	Zutaten grundsätzlich nach absteigendem Mengenanteil; Ausnahmen prüfen.
Zusammengesetzte Zutaten	Bestandteile und deklarationsrelevante Einzelkomponenten erfassen.
Risikokomponenten	Die Liste allergie-/unverträglichkeitsrelevanter Komponenten nach TR 022.
Kreuzkontakt	Möglichen unbeabsichtigten Eintrag auf Basis tatsächlicher Risiken angeben.
Sonderhinweise	Zum Beispiel Aspartam / Phenylalaninquelle und bestimmte Farbstoffe.

TR 022 nennt unter anderem glutenhaltiges Getreide, Milch einschließlich Laktose, Eier, Fisch, Krebstiere, Weichtiere, Erdnüsse, Nüsse, Soja, Sellerie, Senf, Sesam und Lupine. Für Schwefeldioxid/Sulfite gilt der dort genannte Mengenbezug. Die Liste und ihre Ausnahmen werden vollständig gegen die Rezeptur geprüft. Ein EU-übliches Fettdruckschema allein belegt nicht die Einhaltung der EAWU-Regeln. „Kann enthalten“ ersetzt keine angemessene Hygiene und Kreuzkontaminationskontrolle.

Für die Praxis

Die Kennzeichnungsprüfung berücksichtigt auch Allergene in Trägerstoffen, Aromen und zusammengesetzten Rohstoffen.

Nährwerte, GMO und Werbeaussagen

Sicherheitsnachweis und Werbebeleg erfüllen unterschiedliche Aufgaben.

Prüffeld	Umsetzung im Projekt
Nährwerte	Energie, Protein, Fett, Kohlenhydrate und weitere erforderliche Angaben.
Bezugsgröße	Je 100 g / 100 ml oder zulässige Portion mit passenden Einheiten.
Datengrundlage	Zutatenberechnung oder geeignete Analyse; Herstell- und Rundungseffekte beachten.
GMO	Herkunft und tatsächliche Verwendung nach spezifischen Informationsregeln.
Claims	„Quelle“, „ohne“, „reduziert“ oder andere Angaben gegen TR 022 prüfen.

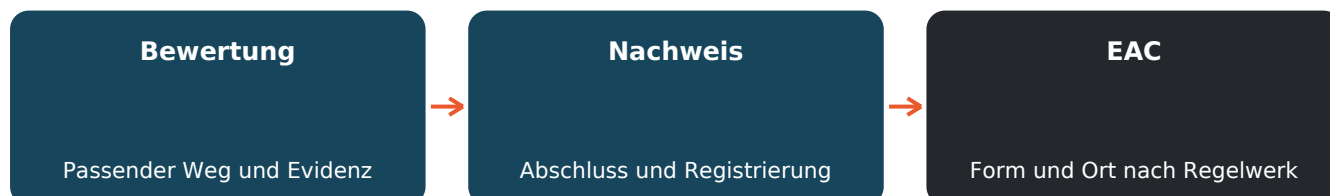
Rezeptur, Nährwerttabelle und Werbeaussagen müssen zusammenpassen. Gegebenenfalls gelten Ausnahmen von Nährwertangaben. GMO-Informationen werden nicht pauschal aus einer EU-Nicht-GMO-Erklärung abgeleitet; die tatsächlichen Rohstoffe und EAWU-Bedingungen sind maßgeblich. „Natürlich“, „Bio“, „glutenfrei“ oder gesundheitsbezogene Angaben benötigen eine geeignete Grundlage und gegebenenfalls weitere Regelprüfung. Ein registrierter Nachweis erlaubt keine beliebigen Heilversprechen.

Für die Praxis

Prüfen Sie Etikett, Produktdatenblatt und Onlinebeschreibung gemeinsam, damit die Zweckbestimmung konsistent bleibt.

Verpackung, Transportetikett und EAC

Lebensmittel und Kontaktmaterial bilden ein abgestimmtes System.



Schemazeichnung · keine amtliche EAC-Druckvorlage

Prüffeld	Umsetzung im Projekt
Kontaktmaterial	Eignung für Inhalt, Zeit, Temperatur und relevante Migration.
Verpackungsregeln	TR 005/2011 nach Lieferobjekt; TR 022 betrifft Kennzeichnung.
Transportkennzeichnung	Name, Menge, Datum, Haltbarkeit, Lagerung und Identifikationsdaten nach Vorgaben.
EAC	Nach abgeschlossenem Pflichtverfahren; Ort und Begleitinformationen nach zutreffendem Regelwerk.
Grafik	Vorgeschriebene Proportionen, einfarbig, kontrastreich, Grundgröße mindestens 5 mm.

Die Verbraucherpackung und die Transportverpackung besitzen unterschiedliche Informationsfunktionen. Eine allgemeine Pflicht, auf jedem Transportetikett ein „Importverbot“ auszuweisen, wird nicht angenommen. Ein Aufkleber muss sicher befestigt und dauerhaft lesbar sein. Für nicht verpackte Waren und besondere Lieferformen werden die konkreten Kennzeichnungsregeln geprüft. Das EAC-Zeichen ist kein Ersatz für Zutaten-, Haltbarkeits- oder Lagerinformationen.

Für die Praxis

Ein Verpackungswechsel kann Kontaktmigration, Haltbarkeit und Kennzeichnung verändern. Er wird vor Verwendung in freigegebenen Produkten bewertet.

Register, Zoll und Importfreigabe

Produktnachweis und Einfuhrfähigkeit werden gemeinsam kontrolliert.

Prüffeld	Umsetzung im Projekt
Register	Nummer, Gültigkeit, Aussetzung, Antragsteller und Produktumfang.
Lieferdaten	Artikel, Charge, Menge, Rechnung, Packliste und TN-VED-Code.
Sanitär / Veterinär	Produkt- und Betriebsbedingungen sowie sendungsbezogene Dokumente.
Pflanzengesundheit	Zutreffende Warenlisten und erforderliche Zeugnisse.
Handelsprüfung	Aktuelle Import-/Exportverbote, Lizenzen, Sanktionen und Zahlungsbedingungen.

Ein EAC-Nachweis ist keine Ausfuhrgenehmigung und hebt nationale Einfuhrbeschränkungen nicht auf. Verwenden Sie die zuständigen Register für den Antragstellerstaat und die Nachweisart. SGR-Registereinträge werden mit Rezeptur, Produktnamen und Hersteller abgeglichen. Bei nicht auffindbaren oder widersprüchlichen Einträgen wird die Lieferfreigabe bis zur Klärung zurückgestellt. Aktuelle EU-Handelsbedingungen sind ein zusätzlicher Prüfschritt.

Für die Praxis

Die Freigabeakte enthält Nachweis und Anlagen, Registerprüfung, Chargenzuordnung, Etikett und erforderliche Versandunterlagen.

Gültigkeit, Archiv und Bestandsware

Eine universelle Laufzeit von fünf Jahren wäre für Lebensmittel falsch.

Prüffeld	Umsetzung im Projekt
Deklaration	TR 021 lässt den Antragsteller die Laufzeit festlegen, soweit Sektorregeln nichts anderes bestimmen.
Sektoral	Schema, Produkttyp und spezielle Höchstlaufzeiten prüfen.
SGR	Artikel 24 / 27 sehen grundsätzlich unbefristete Registrierung vor; Status und Deckung kontrollieren.
Partie	Nur eindeutig erfasste Menge; keine automatische Serienfreigabe.
Archiv	Antrag, Evidenz, Rezepturen, Prüfberichte, Register und Chargen dauerhaft nachvollziehbar führen.

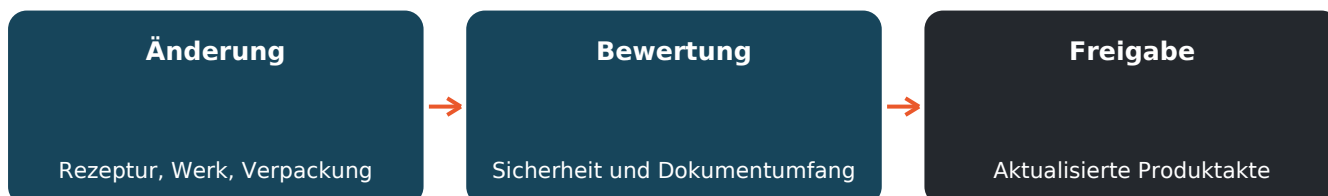
Haltbarkeit des Lebensmittels und Gültigkeit des Nachweises sind unterschiedliche Fristen. Unbefristetes SGR bedeutet weder unbegrenzte Haltbarkeit noch Freigabe beliebiger Rezepturänderungen. Ein abgelaufenes, ausgesetztes oder nicht passendes Dokument wird nicht durch die frühere Registrierung geheilt. Konkrete Archivfristen und Behandlung bereits in Verkehr gebrachter Ware werden nach Regelwerk, Übergang und nationalem Verfahren bestätigt.

Für die Praxis

Erfassen Sie Dokumentende, nächste Produktbewertung, Haltbarkeit und Archivende getrennt. Verantwortlichkeiten bleiben auch nach dem Vertrieb nachvollziehbar.

Änderungen, Reklamation und Rücknahme

Die Zulassung muss zur tatsächlichen Ware passen.



Neue Ausführung vor der nächsten Lieferung bewerten

Prüffeld	Umsetzung im Projekt
Rezeptur	Neue Zutat, Menge, Aroma oder Tagesportion gegen Sicherheit und Umfang prüfen.
Prozess / Werk	Behandlung, Standort, Lieferant oder Hygieneplan bewerten.
Verpackung / Lagerung	Migration, Haltbarkeit, Temperatur und Etikett aktualisieren.
Name / Zielgruppe	Produktidentität und Nachweisweg erneut prüfen.
Beanstandung	Charge sperren, Risiko bewerten, Maßnahmen und Kommunikation festlegen.

Vor der nächsten Lieferung werden Änderungen mit dem Antragsteller und der zuständigen Stelle beziehungsweise Behörde abgestimmt. Ein gleichbleibender Markenname beweist keine gleichbleibende Sicherheit. Sicherheitsrelevante Beschwerden benötigen chargenbezogene Untersuchung und erforderlichenfalls Rücknahme, Rückruf oder Behördeninformation. Aktualisieren Sie Dossier und Produktionskontrolle sowie bei Bedarf den Nachweis; die Notwendigkeit eines neuen Antrags wird produktbezogen geprüft.

Für die Praxis

Ein Verfahren für Änderungen benennt Auslöser, Entscheider, Freigabekriterien und Dokumentversion.

Dauer, Kosten und Projektplanung

Ein belastbares Angebot setzt klare Produktdaten voraus.

Prüffeld	Umsetzung im Projekt
Einstufung	Produktarten, Rezepturen, SGR, Veterinär- und Betriebsbedingungen.
Dossier	Datenqualität, Übersetzung, Etikett und vorhandene Evidenz.
Labor / Muster	Analyseumfang, Temperaturtransport, Anzahl und Resthaltbarkeit.
Verfahren	Registrierungsbehörde, Antragsteller, mögliche Zusatzbewertung.
Betreuung	Änderungen, Folgetests, Registerstatus und laufende Dokumentation.

AC Inorms nennt für viele Fälle ungefähr 10 bis 15 Arbeitstage. Dieser Richtwert ist keine zugesicherte Gesamtprojektdauer und wird insbesondere nicht pauschal auf SGR oder veterinärrechtliche Betriebszulassung übertragen. Fehlende Daten, Laborbelegung, Transport, Haltbarkeit und Behördenrückfragen können den Termin verändern. Die Kosten werden produkt- und verfahrensbezogen berechnet; ein allgemeiner Festpreis wird hier nicht erfunden.

Für die Praxis

Vereinbaren Sie Startpunkt der Frist, enthaltene Prüfungen, Musterversand, Übersetzungen, Vertretung, Registrierung und mögliche Folgekosten schriftlich.

Fallstudie: vier Lebensmittelgruppen

Planungsbeispiel, kein vorweggenommener Zulassungsbescheid.

Prüffeld	Umsetzung im Projekt
Gewürzmischung	Gewöhnliches Lebensmittel; Deklaration nach Produkt und Schema.
Sport-Supplement	Spezialisierte Ernährung; SGR-Einstufung, Dosierung und Claims prüfen.
Rohes Fischfilet	Veterinär-sanitäre Bewertung, Betriebs-/Einfuhrstatus und Kühlkette.
Kindertrinkwasser	SGR und Wasserregelwerk; Altersbezug, Quelle und Eignung.

1. Der Hersteller trennt die vier Gruppen in einer Artikelmatrix.
2. Rezepturen, Prozesse, Werke und Zielmarkt werden dokumentiert.
3. Antragsteller und Behördenzuständigkeit werden je Verfahren bestätigt.
4. Labor und Probenahme werden für jede Gruppe gesondert geplant.
5. Nach erfolgreicher Bewertung werden Registrierung und Registerabgleich abgeschlossen.
6. Kennzeichnung, Lagerbedingungen, Verpackung und sendungsbezogene Unterlagen werden vor Versand freigegeben.

Für die Praxis

Ein neuer Süßstoff im Supplement wird vor Verwendung bewertet. Gleichbleibende Marke oder Verpackung beweist keine Deckung durch das bestehende SGR.

Häufige Fehler und ihre Vermeidung

Eine konsistente Produktakte verhindert vermeidbare Rückfragen.

Fehler	Bessere Umsetzung
Alle Lebensmittel als zertifikatspflichtig behandeln	Deklaration, SGR, Veterinär- und Betriebsverfahren unterscheiden.
Erste Einfuhr als neuartig einstufen	Gesetzliche Merkmale des Produkts prüfen.
Zusatzstoff und Supplement gleichsetzen	Technologische Funktion und Ernährungszweck trennen.
Tierische Ware pauschal mit SGR behandeln	Rohzustand, Verarbeitung und Spezialzweck bewerten.
Nur EU-Etikett übersetzen	TR 022 und sektorale Anforderungen vollständig prüfen.
SGR mit Betriebsregistrierung verwechseln	Produkt und Produktionsprozess getrennt zuordnen.
Universelle fünfjährige Laufzeit annehmen	Allgemeines und sektorales Regelwerk abgleichen.
EAC vor Abschluss anbringen	Verfahren und Registrierung abschließen.
Verpackungswechsel ignorieren	Migration, Haltbarkeit und Kennzeichnung bewerten.
Nur PDF-Kopie prüfen	Registerstatus, Anlagen und tatsächliche Ware kontrollieren.
EAC als Importgenehmigung ansehen	Veterinär-, Lizenz- und Handelsbedingungen gesondert prüfen.

Freigabe an klare Kriterien binden

Kein Versand mit offenen sicherheitsrelevanten Punkten. Produktidentität, Evidenz, Nachweis, Kennzeichnung und Einfuhr müssen zusammenpassen.

Antworten auf häufige Fragen

Die konkrete Ware entscheidet über das Verfahren.

Braucht jedes Lebensmittel ein EAC-Zertifikat?

Nein. TR 021 sieht insbesondere Deklaration, SGR und veterinär-sanitäre Expertise vor. Ein allgemeines Zertifikat ersetzt diese Pflichtverfahren nicht.

Muss eine neue Marke staatlich registriert werden?

Nicht allein wegen des Namens oder der ersten Einfuhr. Spezialnahrung und gesetzlich neuartige Produkte sind gesondert zu prüfen.

Braucht jedes Mineralwasser SGR?

Nein. Die Wassergruppe nach TR 044 ist entscheidend. Kinderwasser und bestimmte therapeutische Mineralwässer werden anders behandelt als gewöhnliches Wasser.

Sind alle Nachweise fünf Jahre gültig?

Nein. Laufzeiten unterscheiden sich nach Regelwerk und Schema; SGR ist nach den genannten TR-021-Regeln grundsätzlich unbefristet, jedoch status- und produktgebunden.

Kann ein freiwilliger GOST-Nachweis helfen?

Er kann ergänzen, ersetzt aber keinen Pflichtnachweis und erlaubt keine irreführende Kennzeichnung.

Reicht EAC für die Einfuhr?

Nicht automatisch. Veterinär-, Pflanzengesundheits-, Betriebs-, Lizenz- und Handelsanforderungen werden zusätzlich nach tatsächlicher Ware und Zielstaat geprüft.

Checkliste vor der Lieferfreigabe

Als Arbeitsblatt ausdrucken und Zuständigkeiten ergänzen.

Bereich	Prüfpunkt	Status
Einstufung	Produkt, Nutzer und Nachweisform geklärt.	offen
Umfang	Artikel, Rezepturen, Marken und Werke zugeordnet.	offen
Regelwerke	Allgemeine und sektorale Regeln bestätigt.	offen
Antragsteller	EAWU-Berechtigung und Mandat geprüft.	offen
Dossier	Zusammensetzung, Prozess und Spezifikation vollständig.	offen
HACCP	Produktionskontrolle und Hygiene wirksam dokumentiert.	offen
Muster	Identität, Entnahme und Transport nachvollziehbar.	offen
Prüfung	Relevante Sicherheitsanforderungen bewertet.	offen
Haltbarkeit	Lager- und Transportbedingungen begründet.	offen
Kennzeichnung	Zutaten, Warnungen, Nährwerte und Sprache geprüft.	offen
Verpackung	Kontaktmaterial und EAC-Anbringung freigegeben.	offen
Nachweis	Registrierung, Registerstatus und Umfang kontrolliert.	offen
Betrieb / Veterinär	Gegebenenfalls Werk, Ursprung und Zeugnisse geklärt.	offen
Import / Export	Aktuelle Handels- und Einfuhrbedingungen geprüft.	offen
Logistik	Charge, Rechnung, TN-VED-Code und Kühlkette passen.	offen
Betreuung	Änderungen, Rücknahme, Fristen und Archiv geplant.	offen

Projekt: _____ Freigabedatum: _____
 Verantwortlich: _____ Unterschrift: _____

Anfragebogen für Ihr Lebensmittelprojekt

Mit Artikelliste, Rezepturen und aktuellen Etiketten übermitteln.

Information	Ihre Angaben
Firma / Kontakt	_____
Hersteller / Werke	_____
Zielländer / Importeur	_____
Produkte / Marken / Artikel	_____
Zweck / Nutzer / Alter	_____
Serie / Partie / Menge	_____
Rezepturen / Mengen / Revision	_____
Zusatzstoffe / Aromen	_____
Tierische Zutaten / Ursprung	_____
Prozess / Behandlung / HACCP	_____
Verpackung / Kontaktmaterial	_____
Haltbarkeit / Lagerung	_____
HS-/TN-VED-Vorschlag	_____
Prüfberichte / bestehende Nachweise	_____
Etiketten / Sprachen / Claims	_____
Zieltermin / gewünschte Leistung	_____

Sinnvolle Anlagen

Rezeptur- und Variantenmatrix, Spezifikationen, Prozessfluss, Verpackungsdaten, Prüfberichte, Kennzeichnung und bestehende Nachweise. Vertrauliche Informationen über den abgestimmten Weg senden.

Produktmatrix und Freigabevermerk

Jede Lieferposition erhält eine nachvollziehbare Zuordnung.

Beispiel	Einordnung	Planungsansatz
L-01 · Gewürzmischung	Gewöhnliche verarbeitete Ware	Deklaration / Schema bestätigen.
L-02 · Sport-Supplement	Spezialisierte Ernährung	SGR und Dosis-/Claim-Prüfung.
L-03 · Rohes Fischfilet	Unverarbeitet / tierisch	Veterinär-, Betriebs- und Importprüfung.
L-04 · Kinderwasser	Spezialisierte Wassergruppe	SGR und TR 044.

Beispielpositionen dienen nur der Projektstruktur. Ergänzen Sie für reale Artikel: Rezeptur- und Prozessrevision, Hersteller / Werk, Zielgruppe, Verpackung, Haltbarkeit, Lagerung, Zusatzregelwerke, Muster, Prüfberichte, Nachweisnummer, Registerstatus, Etikettversion, Charge, Lieferdaten und Verantwortlichen. Ein technisch nicht bewerteter Artikel bleibt bis zur Klärung gesperrt.

Freigabevermerk

Projekt / Auftrag: _____
 Freigegebene Artikel / Rezepturstände: _____
 Nachweise / Register geprüft am: _____
 Etikett / Verpackung / Lagerung: _____
 Veterinär- / Einfuhrunterlagen: _____
 Offene Punkte / Einschränkungen: _____
 Versandfreigabe am / durch: _____

Eine gemeinsame Datenbasis

Einkauf, Produktion, Qualität, Vertrieb und Versand verwenden dieselbe freigegebene Matrix. Jede Änderung erhält Datum, Begründung und fachliche Bewertung.

Richtlinienarchiv und Begriffe

Archivlinks und offizielle Ergänzungen für Ihre Produktmatrix.

Regelwerk	AC-Inorms-Archiv
021/2011	Allgemeine Sicherheit
022/2011	Kennzeichnung
015/2011	Getreide
023/2011	Frucht- und Gemüsesäfte
024/2011	Öl- und Fettprodukte
027/2012	Bestimmte Spezialnahrung
029/2012	Zusatzstoffe / Aromen / Hilfsstoffe
033/2013	Milch und Milchprodukte
034/2013	Fleisch und Fleischprodukte

Ergänzend: TR 040/2016 · Fisch · TR 051/2021 · Geflügel · TR 044/2017 · Wasser · TR 047/2018 · Alkohol. Alle Einträge werden nach tatsächlichem Produkt geprüft; sie gelten nicht pauschal kumulativ.

Begriff	Bedeutung
EAC / EAWU	Konformitätszeichen / Eurasische Wirtschaftsunion.
SGR	Staatliche Registrierung eines erfassten Produkts.
HACCP	Gefahrenanalyse und Verfahren mit kritischen Lenkungspunkten.
GOST	Staatliche / zwischenstaatliche Norm; kein pauschaler Zulassungersatz.
Serie / Partie	Laufende Produktion / identifizierte Produktmenge.

Quellen und Rechtsgrundlagen · 1

Offizielle Originaltexte und aktuelle Änderungen werden zusammen geprüft.

[1] AC Inorms · Lebensmittel und Getränke

<https://ac-inorms.com/eac-zertifikat-fuer-lebensmittel>

[2] AC Inorms · Richtlinienarchiv

<https://ac-inorms.com/richtlinien-ac-inorms-gmbh>

[3] EEC · TR 021/2011, Änderungen und Normenlisten

<https://eec.eaeunion.org/comission/departement/deptexreg/tr/PischevayaProd.php>

[4] TR 021/2011 · offizieller Basistext, zusammen mit Änderungen lesen

<https://eec.eaeunion.org/upload/medialibrary/6ad/TR-TS-PishevayaProd.pdf>

[5] EEC · TR 022/2011, Kennzeichnung und Änderungen

<https://eec.eaeunion.org/comission/departement/deptexreg/tr/PishevkaMarkirovka.php>

[6] TR 022/2011 · offizieller Basistext, zusammen mit Änderungen lesen

<https://eec.eaeunion.org/upload/medialibrary/9db/TrTsPishevkaMarkirovka.pdf>

[7] EEC · TR 029/2012, Zusatzstoffe und Änderungen

<https://eec.eaeunion.org/comission/departement/deptexreg/tr/bezopPischDobavok.php>

[8] EEC · TR 044/2017, abgepacktes Wasser

https://eec.eaeunion.org/comission/departement/deptexreg/tr/tr_EAEU_044-2017.php

Abgerufen und geprüft am 10.10.2026. Die Fußnoten beziehen sich auf diese nummerierten Quellen. Die Basis-PDFs sind zusammen mit den auf den EEC-Fachseiten genannten Änderungen zu lesen. Quelle 3 nennt unter anderem Nr. 35/2024 und Normenlistenänderung Nr. 70/2025; Quelle 5 ebenfalls Nr. 35/2024. Der betreffende Änderungsakt gilt seit 10.11.2024.

Weitere Quellen und Bildnachweise

Vor einem Antrag werden Rechtsstand und tatsächliche Ware erneut abgeglichen.

[9] EEC · TR 047/2018, Alkohol und Einführungsakte

https://eec.eaeunion.org/comission/departement/deptexreg/tr/TR_EAEU_047.php

[10] Ratsbeschluss 21/2025 · Alkoholregelwerk ab 01.01.2026

<https://docs.eaeunion.org/documents/447/9931/>

[11] EEC · alle technischen Regelwerke, Originaltexte und Sektoränderungen

https://eec.eaeunion.org/comission/departement/deptexreg/tr/TR_general.php

[12] Beschluss 41/2018 · Deklarationsregistrierung

<https://old.adilet.zan.kz/rus/docs/H18EK000041>

[13] Beschluss 293/2012 · einheitliche Nachweisformen

<https://old.adilet.zan.kz/rus/docs/H12EK000293>

[14] Beschluss 711/2011 · EAC-Zeichen

<https://old.adilet.zan.kz/rus/docs/H11T0000711>

[15] Europäische Kommission · aktuelle Sanktionsinformationen

finance.ec.europa.eu · Originalquelle öffnen

[16] AC Inorms · allgemeine EAC-Informationen und Dokumentabbildungen

<https://ac-inorms.com/eac-zertifikat>

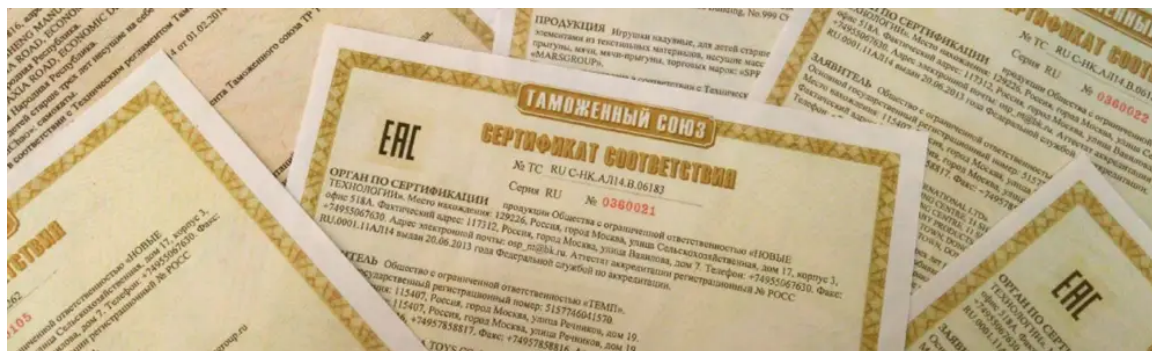
Bilder und Grafiken

Titelbild: Lebensmittelmotiv der AC-Inorms-Fachseite (Quelle 1). Dokumentfoto: allgemeine EAC-Seite (Quelle 16). Entscheidungs-, Ablauf-, Rezeptur-, HACCP-, Haltbarkeits-, Rückverfolgungs- und Kennzeichnungsdiagramme wurden für diesen Leitfaden erstellt. Sie sind keine amtlichen EAC-Druckvorlagen.

Erläuterungen sind fachliche Zusammenfassungen, keine amtlichen Übersetzungen. Nationale Register-, Sanitär-, Veterinär-, Lizenz- und Einfuhrregeln werden im konkreten Zielstaat bestätigt.

Ihr Lebensmittelprojekt mit AC Inorms

Eine klare Produkt- und Rezepturmatrix führt zum passenden Verfahren.



Bildmotiv: technische Unterlagen und EAC-Dokumentation.

AC Inorms unterstützt Hersteller und Exporteure bei der Einstufung, technischen Dokumentation und Koordination der erforderlichen Konformitätsverfahren für Lebensmittel und Getränke. Vorhandene Unterlagen werden auf Nutzbarkeit geprüft; Produktmatrix, Übersetzungen, Muster und Prüfbedarf werden projektbezogen abgestimmt.

Leistung	Projektbeitrag
Einstufung	Produktgruppe, Nachweisweg, Schema und Zielmarkt klären.
Dokumentation	Rezepturen, Spezifikationen, Etiketten und Übersetzung unterstützen.
Prüfung / Verfahren	Muster, Labor, Antragsteller und zuständige Akteure koordinieren.
Betreuung	Änderungen, Fristen, Registerstatus und Archiv planen.

Kontakt · AC Inorms GmbH

Nobel Straße 3/5 · 41189 Mönchengladbach · Deutschland
 Telefon: +49 2161 990 497 0
 E-Mail: inbox@ac-inorms.com
 Web: ac-inorms.com · Lebensmittel und Getränke

Senden Sie den Anfragebogen, Artikelliste, quantitative Rezepturen, Spezifikationen, vorhandene Berichte und Etiketten. Nennen Sie Zielland, Nutzergruppe, Liefermodell und geplanten Versandtermin.