Technisches Regelwerk TR EAWU 051/2021

Anmerkung des IZPI!
Zur Reihenfolge des Inkrafttretens siehe Nr. 2, 4.

Gemäß Artikel 52 des Vertrags über die Eurasische Wirtschaftsunion vom 29. Mai 2014 und Nummer 29 der Anlage Nr. 1 zur Geschäftsordnung der Eurasischen Wirtschaftskommission, genehmigt durch den Beschluss des Obersten Eurasischen Wirtschaftsrates vom 23. Dezember 2014 Nr. 98, hat der Rat der Eurasischen Wirtschaftskommission **beschlossen:**

1. Das beigefügte Technische Regelwerk der Eurasischen Wirtschaftsunion "Über die Sicherheit von Geflügelfleisch und Erzeugnissen seiner Verarbeitung" (TR EAWU 051/2021) (nachfolgend – Technisches Regelwerk) anzunehmen.

2. Festzulegen, dass das Technische Regelwerk am 1. Januar 2023 in Kraft tritt, mit Ausnahme von:

a) Absatz 2 der Nummer 21, der in Kraft tritt, nachdem die entsprechenden zwischenstaatlichen (regionalen) Standards mit den Regeln und Methoden für Untersuchungen (Prüfungen) und Messungen, einschließlich der Regeln der Probenahme, die für die Anwendung und Erfüllung der genannten Anforderung erforderlich sind, erarbeitet und in das Standardverzeichnis aufgenommen wurden, das durch Nummer 4 des Protokolls über die technische Regulierung im Rahmen der Eurasischen Wirtschaftsunion (Anlage Nr. 9 zum Vertrag über die Eurasische Wirtschaftsunion vom 29. Mai 2014) (nachfolgend – Protokoll) bestimmt ist;

b) Absatz 2 der Nummer 57, der in Kraft tritt, nachdem der entsprechende zwischenstaatliche (regionale) Standard mit den Regeln und Methoden für Untersuchungen (Prüfungen) und Messungen, einschließlich der Regeln der Probenahme, die für die Anwendung und Erfüllung der genannten Anforderung erforderlich sind, erarbeitet und in das durch Nummer 4 des Protokolls bestimmte Standardverzeichnis aufgenommen wurde;

c) Absatz 2 des Unterpunkts "c" der Nummer 104, der in Kraft tritt, nachdem die entsprechenden zwischenstaatlichen (regionalen) Standards erarbeitet und in das durch Nummer 4 des Protokolls bestimmte Standardverzeichnis aufgenommen wurden.

3. Die Regierung der Russischen Föderation zu ersuchen, Folgendes sicherzustellen:

a) spätestens 24 Monate ab dem Tag des Inkrafttretens des vorliegenden Beschlusses gemeinsam mit den Regierungen der anderen Mitgliedstaaten der Eurasischen Wirtschaftsunion unter Berücksichtigung von Absatz 2 der Nummer 41 der Ordnung für die Erarbeitung, Annahme, Änderung und Aufhebung Technischer Regelwerke der Eurasischen Wirtschaftsunion, genehmigt durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 20. Juni 2012 Nr. 48, die Vorbereitung eines Entwurfs von Änderungen des Technischen Regelwerks zur Annahme im festgelegten Verfahren, mit dem dieses um Bestimmungen zur Klassifizierung verschiedener Arten von Geflügelfleischerzeugnissen (mit Ausnahme von Geflügelfleischkonserven (-nebenproduktkonserven)) in Abhängigkeit vom Massenanteil der Fleischzutaten (Fleischerzeugnisse, fleischhaltige Erzeugnisse, Fleisch-Pflanzen-Erzeugnisse, Pflanzen-Fleisch-Erzeugnisse) ergänzt wird;

b) spätestens 24 Monate ab dem Tag des Inkrafttretens des vorliegenden Beschlusses die Vorbereitung eines zwischenstaatlichen (regionalen) Standards mit den Regeln und Methoden für die Einstufung von Geflügelfleischerzeugnissen als Fleischerzeugnisse, fleischhaltige

Erzeugnisse, Fleisch-Pflanzen-Erzeugnisse oder Pflanzen-Fleisch-Erzeugnisse;

c) die Vorbereitung von Änderungen des Technischen Regelwerks im festgelegten Verfahren hinsichtlich der Aktualisierung des Höchstgehalts an Rückständen des Tierarzneimittels "Doxycyclin" in Geflügelfleisch sowie der zulässigen Höchstwerte der Kennwerte des Nährwerts "Eiweiß" und "Fett" für Geflügelfleischkonserven für die Ernährung von Kindern über 3 Jahren (bei Bedarf) auf der Grundlage einer wissenschaftlichen Begründung.

4. Der vorliegende Beschluss tritt nach Ablauf von 30 Kalendertagen ab dem Tag seiner amtlichen Veröffentlichung in Kraft.

Mitglieder des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission:				
Für die Republik Armenien	**Für die Republik Belarus**	**Für die Republik Kasachstan**	**Für die Kirgisische Republik**	**F R F**
M. Grigorjan	**I. Petrischenko**	**A. Smailow**	**A. Koschoschew**	**A**

ANGENOMMEN
durch den Beschluss des Rates
der Eurasischen Wirtschaftskommission
vom 29. Oktober 2021 Nr. 110

Technisches Regelwerk der Eurasischen Wirtschaftsunion "Über die Sicherheit von Geflügelfleisch und Erzeugnissen seiner Verarbeitung" (TR EAWU 051/2021)

I. Anwendungsbereich

1. Das vorliegende Technische Regelwerk legt die auf dem Zollgebiet der Eurasischen Wirtschaftsunion (nachfolgend – Union) verbindlich anzuwendenden und zu erfüllenden Anforderungen an Schlachterzeugnisse von Hausgeflügel und Erzeugnisse ihrer Verarbeitung fest, die auf dem Zollgebiet der Union in Verkehr gebracht werden, sowie Anforderungen an die Prozesse ihrer Herstellung, Lagerung, Beförderung (Transport), ihres Vertriebs und ihrer Verwertung und darüber hinaus Anforderungen an die Kennzeichnung und Verpackung von Geflügelschlachterzeugnissen und Erzeugnissen ihrer Verarbeitung, um deren freien Verkehr zu gewährleisten.

2. Sofern in Bezug auf Geflügelschlachterzeugnisse und Erzeugnisse ihrer Verarbeitung andere Technische Regelwerke der Union (der Zollunion) angenommen wurden, die Sicherheitsanforderungen an diese, Anforderungen an die Prozesse ihrer Herstellung, Lagerung, Beförderung (Transport), ihres Vertriebs und ihrer Verwertung sowie Anforderungen an die Kennzeichnung und Verpackung festlegen, müssen die Geflügelschlachterzeugnisse und die Erzeugnisse ihrer Verarbeitung, die Prozesse ihrer Herstellung, Lagerung, Beförderung (Transport), ihres Vertriebs und ihrer Verwertung sowie ihre Kennzeichnung und Verpackung den Anforderungen der anderen Technischen Regelwerke der Union (Technischen Regelwerke der Zollunion) entsprechen, deren Geltung sich auf sie erstreckt.

3. Das vorliegende Technische Regelwerk wurde erarbeitet, um Leben und Gesundheit des Menschen, die Umwelt sowie Leben und (oder) Gesundheit von Tieren zu schützen und Handlungen zu verhindern, die Verbraucher

(Erwerber) in die Irre führen.

4. Gegenstände der technischen Regulierung des vorliegenden Technischen Regelwerks sind:

a) Schlachterzeugnisse von Hausgeflügel und Erzeugnisse ihrer Verarbeitung:

Geflügelfleisch;

Geflügelnebenprodukte (Innereien);

Geflügelfette für Lebensmittelzwecke (Rohfett, ausgelassenes Fett);

Separatorenfleisch von Geflügel;

Geflügelknochen für Lebensmittelzwecke und Erzeugnisse ihrer Verarbeitung;

Geflügelhaut;

kollagenhaltiger Geflügelrohstoff und Erzeugnisse seiner Verarbeitung;

Halbfertigerzeugnisse aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten);

Kochfertigerzeugnisse aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten);

Wursterzeugnisse aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten);

Geflügelfleischwaren (Erzeugnisse aus Geflügelfleisch/-nebenprodukten);

Geflügelfleischkonserven (-nebenproduktkonserven);

Trockenerzeugnisse aus Geflügelfleisch;

Geflügeleiweiß für Lebensmittelzwecke in Trockenform und Erzeugnisse auf seiner Grundlage;

Brühen;

Geflügelschlachterzeugnisse für die Kindernahrung;

Geflügelfleischerzeugnisse für die Kindernahrung;

b) die Prozesse der Herstellung, Lagerung, Beförderung (Transport), des Vertriebs und der Verwertung von Geflügelschlachterzeugnissen und Erzeugnissen ihrer Verarbeitung.

5. Die Geltung des vorliegenden Technischen Regelwerks erstreckt sich nicht auf:

a) Geflügelschlachterzeugnisse und Erzeugnisse ihrer Verarbeitung, die von Bürgern im häuslichen Umfeld und (oder) in privaten Nebenerwerbswirtschaften hergestellt werden, sowie die Prozesse der Herstellung, Lagerung, Beförderung (Transport) und Verwertung von Geflügelschlachterzeugnissen und Erzeugnissen ihrer Verarbeitung, die nur für den persönlichen Verbrauch bestimmt sind und nicht für das Inverkehrbringen auf dem Zollgebiet der Union vorgesehen sind;

b) Lebensmittel für spezielle Verwendungszwecke (mit Ausnahme von Geflügelschlachterzeugnissen und Erzeugnissen ihrer Verarbeitung für die Kindernahrung);

c) Lebensmittel, bei denen gemäß der Rezeptur die Masse von Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen insgesamt 50 Prozent beträgt oder die Masse der Geflügelschlachterzeugnisse und der Erzeugnisse ihrer Verarbeitung übersteigt;

d) Lebensmittelzusatzstoffe und Nahrungsergänzungsmittel, Arzneimittel, Futtermittel sowie Erzeugnisse, die nicht für Lebensmittelzwecke bestimmt sind und unter Verwendung von oder auf der Grundlage von Geflügelschlachterzeugnissen und Erzeugnissen ihrer Verarbeitung hergestellt wurden;

e) Lebensmittel von Verpflegungsbetrieben (Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben), die unter Verwendung von oder auf der Grundlage von Geflügelschlachterzeugnissen und Erzeugnissen ihrer Verarbeitung hergestellt und für den Vertrieb im Rahmen der Erbringung von Dienstleistungen bestimmt sind, sowie die Prozesse des Vertriebs solcher Erzeugnisse;

f) Lebensmittel, bei denen gemäß der Rezeptur der Gehalt an Zutaten aus Geflügelfleisch weniger als 5 Prozent beträgt.

II. Grundbegriffe

6. Für die Zwecke der Anwendung des vorliegenden Technischen Regelwerks werden die Begriffe verwendet, die im Protokoll über die technische Regulierung im Rahmen der Eurasischen Wirtschaftsunion (Anlage Nr. 9 zum Vertrag über die Eurasische Wirtschaftsunion vom 29. Mai 2014), in den Technischen Regelwerken der Zollunion „Über die Sicherheit von Lebensmitteln“ (TR ZU 021/2011), angenommen durch den Beschluss der Kommission der Zollunion vom 9. Dezember 2011 Nr. 880, „Lebensmittel hinsichtlich ihrer Kennzeichnung“ (TR ZU 022/2011), angenommen durch den Beschluss der Kommission der Zollunion vom 9. Dezember 2011 Nr. 881, „Sicherheitsanforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe, Aromen und Verarbeitungshilfsstoffe“ (TR ZU 029/2011), angenommen durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 20. Juni 2012 Nr. 58, „Über die Sicherheit von Verpackungen“ (TR ZU 005/2011), angenommen durch den Beschluss der Kommission der Zollunion vom 16. August 2011 Nr. 769, festgelegt sind, sowie Begriffe mit folgender Bedeutung:

„getrocknetes Geflügeleiweiß für Lebensmittelzwecke“ – getrocknetes Geflügelfleischerzeugnis, das durch enzymatische Hydrolyse von Geflügelschlachtkörpern, Nebenprodukten, Knochen nach dem Entbeinen von Geflügelschlachtkörpern sowie von Separatorenfleisch von Geflügel

gewonnen wird und zur Verwendung als Zutat bei der Herstellung von Lebensmitteln bestimmt ist;

„Brühe“ – Erzeugnis der Verarbeitung von Geflügelschlachterzeugnissen, das durch Kochen oder Hydrolyse mit oder ohne Zusatz von Nichtfleischzutaten mit anschließendem Separieren, Konzentrieren oder Eindicken der flüssigen Phase und (oder) Trocknung (oder ohne diese) hergestellt wird;

„veterinärrechtlich beschlagnahmtes Material“ – Geflügelschlachterzeugnis, das nach den Ergebnissen der veterinärsanitären Begutachtung als für Lebensmittelzwecke ungeeignet eingestuft wurde;

„Schinken aus Geflügelfleisch“ – Erzeugnis aus Stücken entbeinten Geflügelfleisches, das der Pökelung (mit oder ohne Massieren, Reifung) und dem Kochen unterzogen wurde, um im Fertigerzeugnis eine monolithische Struktur und eine elastische Konsistenz zu erzeugen;

„ausgewachsenes Geflügel“ – Geflügel mit verknöchertem, hartem Kiel des Brustbeins;

„homogenisierte Geflügelfleischkonserven für die Kindernahrung“ – Geflügelfleischkonserven für die Kindernahrung, die für die Ernährung von Kindern ab 6 Monaten bestimmt sind und mindestens 80 Prozent Partikel mit einer Größe bis 0,3 mm und höchstens 20 Prozent Partikel mit einer Größe bis 0,4 mm enthalten;

„Geflügelrohfett“ – Geflügelschlachterzeugnis, das bei der Bearbeitung von Geflügel und Geflügelnebenprodukten (Muskelmägen) und (oder) bei der Zerlegung von Geflügelschlachtkörpern gewonnen wird und Fettgewebe darstellt;

„Aspikgericht“ – Fertiggericht aus thermisch behandelten Zutaten aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten) unter Einbeziehung von

Nichtfleischzutaten, die schichtweise eingelegt und mit konzentrierter Brühe und (oder) einer Lösung von Gelierstoffen in einer Menge bis zu 50 Prozent übergossen werden, die beim Abkühlen ein festes Gelee bilden;

„gefrorene Erzeugnisse der Verarbeitung von Geflügelschlachterzeugnissen“, „gefrorene Geflügelfleischerzeugnisse“ – Erzeugnisse der Verarbeitung von Geflügelschlachterzeugnissen, die einer Kältebehandlung bis zu einer Temperatur an jedem Messpunkt des Erzeugnisses von nicht über minus 12 °C für Halbfertigerzeugnisse, ausgelassenes Fett und Erzeugnisse der Verarbeitung von kollagenhaltigem Geflügelrohstoff und von nicht über minus 8 °C für die übrigen Erzeugnisse (zum Beispiel Wursterzeugnisse, Fertiggerichte, das heißt verzehrfertige Erzeugnisse) unterzogen wurden;

„gefrorenes Geflügelfleisch (-nebenprodukte, -rohfett, -haut, -knochen (Knochenrückstand), Separatorenfleisch, kollagenhaltiger Rohstoff)“ – Fleischrohstoff für Lebensmittelzwecke, der während der gesamten Zeit nach der Kältebehandlung bis zum Zeitpunkt der Verwendung an jedem Messpunkt des Erzeugnisses eine Temperatur von nicht über minus 12 °C beibehält;

„Sülzwurst“ – Wursterzeugnis mit uneinheitlicher Struktur, das aus thermisch behandelten Stückchen von Fleischzutaten und Nichtfleischzutaten hergestellt wird;

„Geflügelhaut“ – Geflügelschlachterzeugnis, das durch Abtrennen der Hautdecke vom ausgenommenen Geflügelschlachtkörper oder von dessen Teilen gewonnen wird;

„Brühwursterzeugnis aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten)“ – Wursterzeugnis aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten), das bei der Herstellung dem Abhängen, dem Antrocknen, dem Heißräuchern und dem anschließenden Kochen unterzogen wurde. Ein Brühwursterzeugnis aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten) kann nach einer Technologie hergestellt

werden, die die Zusammenlegung oder den Wegfall einzelner Prozesse vorsieht;

„gekocht-geräuchertes Wursterzeugnis aus Geflügelfleisch“ – Wursterzeugnis aus Geflügelfleisch, das bei der Herstellung dem Absetzen, dem Vorräuchern, dem Kochen, dem zusätzlichen Heißräuchern und dem Trocknen unterzogen wurde. Ein gekocht-geräuchertes Wursterzeugnis aus Geflügelfleisch kann nach einer Technologie hergestellt werden, die den Prozess des Vorräucherns ausschließt;

„Wursterzeugnis aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten)“ – verzehrfertiges Lebensmittel aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten) in festgelegter Form und (oder) Größe, mit oder ohne Hülle, hergestellt aus Wurstbrät und (oder) Geflügelfleisch (-nebenprodukten) nach einer bestimmten Technologie;

„halbgeräuchertes Wursterzeugnis aus Geflügelfleisch“ – Wursterzeugnis aus Geflügelfleisch, das bei der Herstellung dem Absetzen, dem Abrösten, dem Kochen, dem Heißräuchern und erforderlichenfalls dem Trocknen unterzogen wurde. Ein halbgeräuchertes Wursterzeugnis aus Geflügelfleisch kann nach einer Technologie hergestellt werden, die die Zusammenlegung einzelner Prozesse vorsieht;

„Wursterzeugnis aus Geflügelgeschlinge“ – Brühwursterzeugnis aus Geflügelgeschlinge (Leber, Herz, Muskelmagen) mit Zusatz von Fleischzutaten und Nichtfleischzutaten;

„rohgetrocknetes Wursterzeugnis aus Geflügelfleisch“ – Wursterzeugnis aus Geflügelfleisch, das im Herstellungsprozess dem Absetzen und (oder) der Fermentation sowie dem Trocknen unterzogen wurde;

„rohgeräuchertes Wursterzeugnis aus Geflügelfleisch“ – Wursterzeugnis aus Geflügelfleisch, das bei der Herstellung dem Absetzen und (oder) der Fermentation (mit oder ohne Verwendung von Starterkulturen), dem

Kalträuchern und dem Trocknen unterzogen wurde;

„Wurstbrät aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten)“ – Geflügelfleischerzeugnis, das zur Herstellung von Wursterzeugnissen bestimmt ist und aus einer Mischung von entbeintem Geflügelfleisch (-nebenprodukten), anderen Fleischzutaten und Nichtfleischzutaten unterschiedlichen Zerkleinerungsgrades (bis einschließlich fein) besteht, die einer technologischen Bearbeitung unterzogen und in den durch die Rezeptur festgelegten Mengen eingesetzt wurden;

„Schinkenkonserven aus Geflügelfleisch“ – Geflügelfleischkonserven, hergestellt aus entbeintem Geflügelfleisch in Stücken, das einer Pökelreifung unterzogen wurde;

„Geflügelfleischkonserven im eigenen Saft“ – Geflügelfleischkonserven, hergestellt aus Geflügelfleisch mit Knochen unter Zusatz von Gewürzen und Kochsalz;

„Geflügelfleischkonserven (Fleisch-Pflanzen-Konserven und Pflanzen-Fleisch-Konserven unter Verwendung von Geflügelfleisch) für die Kindernahrung“ – Geflügelfleischerzeugnisse in hermetisch verschlossener Verbraucherverpackung, die einer Sterilisation unterzogen wurden, in homogenisiertem, püreeartigem, grob zerkleinertem Zustand oder in Stücken oder in Form von Erzeugnissen kugelförmiger oder zylindrischer Gestalt (geformt), hergestellt aus Rohstoffen, die für die Kindernahrung bestimmt sind (Geflügelfleisch, Geflügelgeschlinge (Leber, Herz)), in Übereinstimmung mit den festgelegten Anforderungen an Zusammensetzung, Nährwert und Sicherheit, mit oder ohne Verwendung von Nichtfleischzutaten, mit einem Massenanteil an Fleischzutaten von 18 bis 40 Prozent für Fleisch-Pflanzen-Konserven und von 5 bis 18 Prozent für Pflanzen-Fleisch-Konserven. Geflügelfleischkonserven (Fleisch-Pflanzen-Konserven und Pflanzen-Fleisch-Konserven unter Verwendung von Geflügelfleisch) für die Kindernahrung werden je nach Zerkleinerungsgrad für die Ernährung von Kindern ab 6 Monaten verwendet (homogenisierte –

ab 6 Monaten, püreeartige – ab 8 Monaten, grob zerkleinerte – ab 9 Monaten, geformte – ab 1 Jahr, in Stücken – ab anderthalb Jahren);

„Geflügelfleischkonserven (-nebenproduktkonserven)“ – Erzeugnisse aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten) in hermetisch verschlossener Verbraucherverpackung, die zur Gewährleistung der mikrobiologischen Sicherheit und des Fehlens lebensfähiger pathogener Mikroflora einer Sterilisation oder Pasteurisation unterzogen wurden und für eine lange Lagerung geeignet sind und in deren Rezeptur der Massenanteil von Geflügelfleisch und (oder) -nebenprodukten mindestens 60 Prozent beträgt;

„Geflügelfleischkonserven (-nebenproduktkonserven) in Gelee“ – Geflügelfleischkonserven (-nebenproduktkonserven), die unter Verwendung von Gelierkomponenten hergestellt werden;

„Geflügelfleischkonserven (-nebenproduktkonserven) in Soße“ – Geflügelfleischkonserven (-nebenproduktkonserven), die aus entbeintem Geflügelfleisch in Stücken oder aus Geflügelfleisch mit Knochen unter Zusatz von Soße gemäß der festgelegten Rezeptur hergestellt werden;

„Pastetenkonserven aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten)“ – Geflügelfleischkonserven (-nebenproduktkonserven) von streichfähiger Konsistenz, die unter Zusatz von Zutaten gemäß der festgelegten Rezeptur hergestellt werden;

„Hackfleischkonserven aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten)“ – Geflügelfleischkonserven (-nebenproduktkonserven), die aus Wurstbrät aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten) hergestellt werden;

„Knochenrückstand“ – Geflügelschlachterzeugnis in Form von zerkleinertem Geflügelknochen für Lebensmittelzwecke mit anhaftendem Weichgewebe, das beim maschinellen Entbeinen durch Separieren von Geflügelschlachtkörpern und (oder) deren Teilen gewonnen wird und für

die weitere industrielle Verarbeitung zur Herstellung von Lebensmitteln bestimmt ist oder als Futtermittel für Tiere verwendet wird;

„Geflügelknochen für Lebensmittelzwecke“ – Geflügelschlachterzeugnis in Form von rohem Knochen, das durch Entbeinen des ausgenommenen Schlachtkörpers und (oder) seiner Teile gewonnen wird, einen ganzen oder zerkleinerten Knochen mit verbliebenen anhaftenden Weichgeweberesten darstellt und zur Herstellung von Lebensmitteln bestimmt ist;

„grob zerkleinerte Geflügelfleischkonserven für die Kindernahrung“ – Konserven für die Kindernahrung aus Geflügelfleisch und Geflügelgeschlinge (Leber, Herz), die für die Ernährung von Kindern ab 9 Monaten bestimmt sind und mindestens 80 Prozent Partikel mit einer Größe bis 3 mm und höchstens 20 Prozent Partikel mit einer Größe bis 5 mm enthalten;

„gekochtes Fertiggericht aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten)“ – Fertiggericht aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten), das bei der Herstellung einer Thermobehandlung unterzogen wurde, die das Antrocknen, das Abrösten und das Kochen oder nur das Kochen umfasst;

„gebratenes Fertiggericht aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten)“ – Fertiggericht aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten), das bei der Herstellung dem Braten unterzogen wurde;

„gebackenes Fertiggericht aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten)“ – Fertiggericht aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten), das bei der Herstellung einer Thermobehandlung unterzogen wurde, die das Antrocknen, das Abrösten und das Backen oder nur das Backen umfasst;

„Fertiggericht aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten)“ – Erzeugnisse aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten), die bei der Herstellung einer Thermobehandlung bis zur vollständigen Verzehrfertigkeit mit anschließendem Kühlen oder Gefrieren unterzogen wurden. Fertiggerichte

aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten) werden in gekochte, gebratene und gebackene unterteilt;

„kochfertiges Halbfertigerzeugnis aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten)“ – Kochfertigerzeugnis aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten) oder eine Kombination solcher Erzeugnisse, die eine oder mehrere Stufen der küchenmäßigen Bearbeitung durchlaufen haben, ohne bis zur Verzehrfertigkeit gebracht worden zu sein;

„Kochfertigerzeugnis aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten)“ – Lebensmittel aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten), das ein kochfertiges Halbfertigerzeugnis aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten) oder ein Fertiggericht aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten) darstellt. Kochfertigerzeugnisse aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten) können in Stücken (einschließlich in Form ganzer Schlachtkörper) oder zerkleinert sein, mit oder ohne Hülle, Panade, Bestreuung, Marinade oder Soße, gefüllt oder geformt;

„Halbfertigerzeugnis aus Geflügelfleisch in Stücken“ – Halbfertigerzeugnis aus Geflügelfleisch, das in Form eines Schlachtkörpers oder von Schlachtkörperteilen (mit Fleisch und Knochen und (oder) entbeint) hergestellt wird;

„Geflügelfleischkonserven in Stücken für die Kindernahrung“ – Geflügelfleischkonserven für die Kindernahrung, die für die Ernährung von Kindern ab anderthalb Jahren bestimmt sind und aus Geflügelfleisch und Nichtfleischzutaten hergestellt werden, die in Stücke mit einer Masse von mindestens 30 g zerteilt sind, im eigenen Saft, in Soße, Brühe oder Gelee;

„Junggeflügel“ – Junggeflügel, das innerhalb bestimmter Fristen auf Fleisch gemästet wurde, mit nicht verknöchertem (knorpeligem) Kiel des Brustbeins;

"Fleischzutat" – Fleischzutat – Bestandteil der Rezeptur eines Lebensmittels, der ein Schlachterzeugnis von Tieren, einschließlich Geflügel, ist oder ein Erzeugnis, das durch die Verarbeitung von Schlachterzeugnissen von Tieren, einschließlich Geflügel, gewonnen wurde;

"Geflügelfleisch" – Geflügelschlachterzeugnis in Form von Schlachtkörpern und deren Teilen;

"entbeintes Geflügelfleisch" – Geflügelfleischerzeugnis in Form von Stücken beliebiger Form, unterschiedlicher Größe und Masse, die eine Gesamtheit aus Muskel-, Binde- und Fettgewebe darstellen, mit oder ohne Haut;

"Separatorenfleisch von Geflügel" – Geflügelschlachterzeugnis, das durch Entbeinen nach dem Separationsverfahren aus dem ausgenommenen Geflügelschlachtkörper oder dessen Teilen, einschließlich Hälsen oder Knochen mit anhaftendem Weichgewebe von mindestens 30 Prozent, gewonnen wird und aus zerkleinertem Muskel-, Fett- und Bindegewebe mit normierter Größe und normiertem Massenanteil an Knocheneinschlüssen besteht;

"gefriergetrocknetes Geflügelfleisch" – Trockenerzeugnis aus Geflügelfleisch, das durch Entzug der Feuchtigkeit mittels deren Überführung in Dampf unmittelbar aus dem gefrorenen Zustand gewonnen wird;

"Fleisch-Pflanzen-Konserven aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten)" – Konserven aus Geflügelfleisch und (oder) Geflügelnebenprodukten, die unter Verwendung von Zutaten pflanzlichen Ursprungs hergestellt werden und in deren Rezeptur der Massenanteil an Geflügelfleisch und (oder) Geflügelnebenprodukten von 30 bis einschließlich 60 Prozent beträgt;

"Nichtfleischzutat" – Bestandteil der Rezeptur eines Lebensmittels, der kein Schlachterzeugnis und kein Erzeugnis ist, das durch die Verarbeitung von Schlachterzeugnissen gewonnen wurde;

"Entbeinen von Geflügelfleisch" – Abtrennung des Weichgewebeanteils von den Knochen des ausgenommenen Geflügelschlachtkörpers oder dessen Teilen;

"Unschädlichmachung" – Verfahren zur Behandlung von Geflügelschlachterzeugnissen, die von den staatlichen Veterinärkontroll- und -aufsichtsbehörden zur Verwendung mit Einschränkungen zugelassen wurden; es wird unter der Kontrolle einer Fachkraft auf dem Gebiet des Veterinärwesens durchgeführt, um diese Erzeugnisse in Übereinstimmung mit den Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks zu bringen;

"Betäubung des Geflügels" – gezielte Einwirkung auf den Organismus des Geflügels vor der Schlachtung zur vorübergehenden Einschränkung seiner Bewegungsfähigkeit bei Aufrechterhaltung der Herztätigkeit;

"gekühlte Erzeugnisse der Verarbeitung von Geflügelschlachterzeugnissen", "gekühlte Geflügelfleischerzeugnisse" – Erzeugnisse der Verarbeitung von Geflügelschlachterzeugnissen, die einer Kühlung auf eine Temperatur an jedem Messpunkt von minus 1 °C bis 4 °C bei Halbfertigerzeugnissen, von 0 °C bis 15 °C bei rohluftgetrockneten und rohgeräucherten Erzeugnissen und von 0 °C bis 6 °C bei den übrigen Erzeugnissen unterzogen wurden;

"gekühltes Separatorenfleisch von Geflügel" – Separatorenfleisch von Geflügel, das einer Kältebehandlung auf eine Temperatur an jedem Messpunkt des Erzeugnisses von minus 2 °C bis 0 °C unterzogen wurde;

"gekühltes Geflügelfleisch (gekühlte Geflügelnebenprodukte, gekühltes Geflügelrohfett, gekühlter kollagenhaltiger Geflügelrohstoff, gekühlte

Geflügelknochen für Lebensmittelzwecke, gekühlte Geflügelhaut)" – Geflügelfleisch (Geflügelnebenprodukte, Geflügelrohfett, kollagenhaltiger Geflügelrohstoff, Geflügelknochen für Lebensmittelzwecke, Geflügelhaut), das (die) einer Kältebehandlung auf eine Temperatur an jedem Messpunkt des Erzeugnisses von minus 1 °C bis 4 °C unterzogen wurde(n);

"gekühlter Knochenrückstand", "gekühlte Geflügelknochen für Lebensmittelzwecke" – Knochenrückstand, der einer Kältebehandlung auf eine Temperatur an jedem Messpunkt des Erzeugnisses von minus 2 °C bis 0 °C für den Knochenrückstand und von minus 1 °C bis 4 °C für die übrigen Schlachterzeugnisse unterzogen wurde;

"Partie von Geflügelschlachterzeugnissen" – jede Menge von Geflügelschlachterzeugnissen einer Art (bei Geflügelschlachtkörpern und deren Teilen – eines Bearbeitungsverfahrens), einer Bezeichnung, gleich verpackt, eines thermischen Zustands, die von einem Hersteller in einer Produktionsstätte nach einem regionalen (zwischenstaatlichen) oder nationalen Standard und (oder) einem Organisationsstandard und (oder) sonstigen Dokumenten des Herstellers innerhalb eines bestimmten Zeitraums erzeugt (hergestellt) wurde und von Warenbegleitpapieren begleitet wird, die die Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel gewährleisten;

"Partie von Erzeugnissen aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten)" – jede Menge in Zusammensetzung und Qualität einheitlicher Lebensmittel (zum Beispiel Halbfertigerzeugnisse, Wurst- und Kochfleischerzeugnisse usw.), die durch Verarbeitung (Bearbeitung) von Schlachterzeugnissen von Hausgeflügel ohne oder unter Verwendung von Zutaten tierischen, pflanzlichen, mineralischen, mikrobiologischen, künstlichen Ursprungs sowie von Aquakulturerzeugnissen gewonnen wurden, für Lebensmittelzwecke bestimmt sind, einer Art und Bezeichnung, eines thermischen Zustands, in einer Produktionsstätte nach einem regionalen (zwischenstaatlichen) oder nationalen Standard und (oder) einem Organisationsstandard und (oder) sonstigen Dokumenten hergestellt

wurden, eines Herstellungsdatums, gleichzeitig zur Übergabe und Abnahme vorgelegt und von Warenbegleitpapieren begleitet werden, die die Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel gewährleisten;

"Partie von Schlachtgeflügel" – eine bestimmte Menge Geflügel aus einem Geflügelstall, die einmalig zur Schlachtung gebracht wird, einer Art und Altersgruppe, in einer Produktionsstätte nach einer einheitlichen Technologie innerhalb eines bestimmten Zeitraums aufgezogen, mit einem Transportmittel angeliefert, gleichzeitig zur Übergabe und Abnahme vorgelegt und von einer Veterinärbescheinigung begleitet wird;

"pasteurisierte Würstchen aus Geflügelfleisch für die Kindernahrung" – Wursterzeugnisse für die Kindernahrung aus Geflügelfleisch und Geflügelgeschlinge (Leber, Herz), bestimmt für die Ernährung von Kindern ab eineinhalb Jahren, hergestellt aus Wurstbrät, das in eine Wursthülle mit einem Durchmesser von höchstens 24 mm gefüllt und einer Thermobehandlung bis zur Verzehrfertigkeit unterzogen sowie in dichter Verpackung pasteurisiert wurde;

"pasteurisierte Konserven aus Geflügelfleisch" – Konserven aus Geflügelfleisch, die im Herstellungsprozess einer Erhitzung bei einer Temperatur unter 100 °C unterzogen wurden, den im vorliegenden Technischen Regelwerk festgelegten Anforderungen an die industrielle Sterilität für pasteurisierte Konserven entsprechen und deren Lagerbedingungen ihre mikrobiologische Stabilität gewährleisten;

"Pastete" – Fertiggericht aus rohen und (oder) thermisch behandelten Zutaten, das eine streichfähige Konsistenz aufweist und bei der Herstellung einer Thermobehandlung bis zur Garfertigkeit unterzogen wurde;

"ausgelassenes Geflügelspeisefett" – Fett, das durch Ausschmelzen von Geflügelrohfett gewonnen wird;

"halbgeräucherte Wursterzeugnisse aus Geflügelfleisch für die Kindernahrung" – halbgeräucherte Wursterzeugnisse aus Geflügelfleisch, bestimmt für die Ernährung von Kindern ab 6 Jahren;

"Halbfertigerzeugnis aus Geflügelfleisch für die Kindernahrung" – Halbfertigerzeugnis aus Geflügelfleisch, bestimmt für die Ernährung von Kindern ab eineinhalb Jahren;

"Halbfertigerzeugnis aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten)" – Erzeugnis aus Geflügelfleisch und (oder) Geflügelnebenprodukten, hergestellt aus Geflügelfleisch am Knochen oder entbeintem Geflügelfleisch in Form von Stücken oder in zerkleinerter Form oder aus deren Kombination, mit oder ohne Zusatz von Nichtfleischzutaten, vorbereitet für eine weitere Thermobehandlung;

"Geflügelgeschlinge" – Geflügelnebenprodukte (innere Organe des Geflügels – bearbeitete Leber, bearbeitetes Herz und bearbeiteter Muskelmagen);

"ausgenommener Geflügelschlachtkörper", "Schlachtkörper" – Geflügelschlachterzeugnis, das durch Betäubung, Entblutung, Rupfen sowie Entfernung der inneren Organe, des Kopfes, des Halses und der Ständer des Geflügels gewonnen und für Lebensmittelzwecke bestimmt ist;

"gekocht-gebackenes Erzeugnis aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten)" – Erzeugnis aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten), das bei der Herstellung dem Antrocknen, Anbraten, Kochen und Backen oder dem Kochen und Backen unterzogen wurde;

"gekocht-geräuchertes (geräuchert-gekochtes) Erzeugnis aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten)" – Erzeugnis aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten), das bei der Herstellung einem Vorräuchern, dem Kochen und einem zusätzlichen Räuchern unterzogen wurde;

"gekocht-getrocknetes Erzeugnis aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten)" – Erzeugnis aus blanchiertem (gekochtem) Geflügelfleisch (-nebenprodukten), das bei der Herstellung einer Entwässerung nach einem physikalischen Verfahren mit einem Restmassenanteil an Feuchtigkeit von 10 bis 30 Prozent unterzogen wurde;

"Erzeugnis in Gelee aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten)" – Erzeugnis aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten), hergestellt aus einer Lösung von Gelatine oder anderen Geliermitteln unter Zusatz technologisch vorbereiteter Fleischzutaten und Nichtfleischzutaten, in eine Hülle oder Form gefüllt, mit oder ohne anschließende Thermobehandlung bis zur Verzehrfertigkeit;

"luftgetrocknetes Erzeugnis aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten)" – Erzeugnis aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten), das bei der Herstellung einer Fermentation mit oder ohne Verwendung von Starterkulturen und einer langsamen Teiltrocknung unter Beibehaltung einer weichen, elastischen Konsistenz unterzogen wurde;

"Erzeugnis aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten)" – Geflügelfleischerzeugnis, hergestellt aus einem ausgenommenen Schlachtkörper und (oder) Schlachtkörperteilen (mit oder ohne Knochen) und (oder) entbeintem und zerkleinertem Fleisch und (oder) Geflügelnebenprodukten unter Zusatz von Nichtfleischzutaten, das einer Pökelung und einer Thermobehandlung oder nur einer Pökelung bis zur Verzehrfertigkeit unterzogen wurde. Erzeugnisse aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten) können rohgepökelt, gepökelt, geräuchert, geräuchert-gebacken, gekocht-gebacken, gekocht-geräuchert, rohgeräuchert, rohluftgetrocknet, luftgetrocknet, getrocknet, gekocht-getrocknet und anderer Art sein;

"geräuchert-gebackenes Erzeugnis aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten)" – Erzeugnis aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten), das bei der Herstellung dem Antrocknen, Räuchern, Kochen und Backen unterzogen wurde;

"geräuchertes Erzeugnis aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten)" – Erzeugnis aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten), das bei der Herstellung der Pökelung, dem Räuchern und der Trocknung oder nur der Pökelung und dem Räuchern unterzogen wurde;

"Erzeugnis auf Basis von Geflügeleiweiß" – verzehrfertiges Schnellzubereitungserzeugnis mit einem Gehalt an Geflügeleiweiß von mindestens 2 Prozent je Portion, unter Zusatz von Nichtfleischzutaten (Suppen und Hauptgerichte zur Schnellzubereitung, Breie);

"Erzeugnis der Verarbeitung von Geflügelknochen für Lebensmittelzwecke" – Geflügelfleischerzeugnis, das durch die Verarbeitung von Knochen und Knochenrückstand gewonnen wird und entfettete Knochen sowie Knochenhydrolysat umfasst;

"Erzeugnis der Verarbeitung von kollagenhaltigem Geflügelrohstoff" – Geflügelfleischerzeugnis, das durch die technologische Bearbeitung von kollagenhaltigem Geflügelrohstoff mit oder ohne anschließende Eindickung und (oder) Trocknung gewonnen wird;

"Trockenerzeugnis aus Geflügelfleisch" – Geflügelfleischerzeugnis, hergestellt durch Entwässerung nach einem physikalischen Verfahren bis zu einem Restmassenanteil an Feuchtigkeit von höchstens 8 Prozent;

"getrocknetes Erzeugnis aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten)" – Erzeugnis aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten), das bei der Herstellung einer Entwässerung nach einem physikalischen Verfahren mit einem Restmassenanteil an Feuchtigkeit bis 30 Prozent unterzogen wurde;

"rohluftgetrocknetes Erzeugnis aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten)" – Erzeugnis aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten, ausgenommen Leber), das bei der Herstellung einer Fermentation (mit oder ohne Verwendung von Starterkulturen) und einer Trocknung unterzogen wurde;

"rohgeräuchertes Erzeugnis aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten)" – Erzeugnis aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten), das bei der Herstellung einer Fermentation (mit oder ohne Verwendung von Starterkulturen), einer Kalträucherung und einer Trocknung unterzogen wurde;

"rohgepökeltes Erzeugnis aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten)" – Erzeugnis aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten), das bei der Herstellung der Pökelung, der Reifung und der Trocknung oder nur der Pökelung und der Reifung unterzogen wurde;

"Geflügelschlachterzeugnis" – unverarbeitetes Lebensmittel tierischen Ursprungs, das durch die industrielle Schlachtung von Hausgeflügel gewonnen wird und für die weitere Verarbeitung (Bearbeitung) und (oder) den Vertrieb bestimmt ist (ausgenommene Geflügelschlachtkörper und Geflügelschlachtkörperteile, Geflügelrohfett, Geflügelhaut, bearbeitete Nebenprodukte, Separatorenfleisch von Geflügel, entbeintes Geflügelfleisch, Geflügelknochen, kollagenhaltiger Geflügelrohstoff);

"Geflügelschlachterzeugnis für die Kindernahrung" – Geflügelschlachterzeugnis, bestimmt für die Herstellung von Erzeugnissen für die Kindernahrung;

„Geflügelfleischerzeugnisse für die Kindernahrung“ – Erzeugnisse aus Geflügelfleisch, Geflügelgeschlinge (Leber, Herz), die für die Kindernahrung bestimmt sind (für Kleinkinder (von 6 Monaten bis 3 Jahren), Kinder im Vorschulalter (von 3 bis 6 Jahren), Kinder im Schulalter (ab 6 Jahren)) und den entsprechenden physiologischen Bedürfnissen des kindlichen Organismus entsprechen;

„Erzeugnisse der Verarbeitung von Geflügelschlachterzeugnissen“, „Geflügelfleischerzeugnisse“ – Lebensmittel (zum Beispiel Halbfertigerzeugnisse, Wurstwaren und Kochfleischerzeugnisse (Fertiggerichte) u. Ä.), die durch Verarbeitung (Behandlung) von Schlachterzeugnissen von Hausgeflügel ohne Verwendung oder unter

Verwendung von Zutaten tierischen, pflanzlichen, mineralischen, mikrobiologischen oder künstlichen Ursprungs sowie von Aquakulturerzeugnissen gewonnen werden;

„Schlachtgeflügel“ – Hausgeflügel, das zur Schlachtung und Verarbeitung bestimmt ist;

„püreeförmige Geflügelfleischkonserven für die Kindernahrung“ – Konserven, die mindestens 80 Prozent Partikel mit einer Größe bis 1,5 mm und höchstens 20 Prozent Partikel mit einer Größe bis 3 mm enthalten und für die Ernährung von Kindern ab 8 Monaten bestimmt sind;

„Zerlegung des Geflügelschlachtkörpers“ – Zerlegung des Geflügelschlachtkörpers in Teile unter Berücksichtigung der anatomischen Lage der Muskeln und Knochen in ihnen nach einem festgelegten Schema zur Gewinnung von Lebensmitteln;

„aufgetautes Geflügelfleisch“ – gefrorenes Geflügelfleisch, das an jedem Messpunkt auf eine Temperatur von minus 1 °C bis 4 °C erwärmt wurde;

„Pflanzen-Fleisch-Konserven aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten)“ – Konserven aus Geflügelfleisch und (oder) Geflügelnebenprodukten, die unter Verwendung von Zutaten pflanzlichen Ursprungs hergestellt werden und in deren Rezeptur der Massenanteil von Geflügelfleisch und (oder) Geflügelnebenprodukten 5 bis einschließlich 30 Prozent beträgt;

„Ersatzjungtiere“ – Junggeflügel, das zur Fleischerzeugung oder zum Ersatz (zur Ergänzung) des erwachsenen Bestandes aufgezogen wird;

„Halbfertigerzeugnis aus zerkleinertem Geflügelfleisch (-nebenprodukten)“ – Halbfertigerzeugnis unterschiedlicher Form und Masse aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten), das aus zerkleinertem, entbeintem Geflügelfleisch (Geflügelnebenprodukten) mit oder ohne Zusatz anderer Zutaten hergestellt wird;

„Hausgeflügel“ – Geflügel (Wasser- oder Landgeflügel), das vom Menschen gezähmt und für wirtschaftliche Zwecke, einschließlich der Gewinnung von Fleisch, gehalten wird;

„sterilisierte Geflügelfleischkonserven“ – Konserven, die im Herstellungsprozess einer Erhitzung bei einer Temperatur über 100 °C unterzogen wurden und den im vorliegenden Technischen Regelwerk festgelegten Anforderungen an die mikrobiologische Sicherheit für sterilisierte Konserven entsprechen;

„Sülze (Studen)“ – Kochfleischerzeugnis (Fertiggericht) aus thermisch behandelten Zutaten, das unter Zusatz von Brühe und unter Einbeziehung von Nichtfleischzutaten hergestellt wird und eine Konsistenz von elastisch bis weich aufweist;

„Geflügelnebenprodukte (Innereien)“ – Geflügelschlachterzeugnisse, die durch technologische Bearbeitung der inneren Organe, einschließlich des Geflügelgeschlinges (Leber, Herz, Muskelmagen), sowie von Kämmen, Hälsen, Köpfen und Füßen des Geflügels gewonnen werden;

„kollagenhaltiger Geflügelrohstoff“ – Geflügelschlachterzeugnis (Füße, Flügelspitzen, Knorpel, Geflügelknochen für Lebensmittelzwecke), das Gewebe enthält, die eine Quelle für die Gewinnung kollagenhaltiger Erzeugnisse darstellen;

„Thermobehandlung von Geflügelfleischkonserven“ – Sterilisation von Geflügelfleischkonserven in dichter Verpackung nach den in den technischen Dokumenten des Herstellers festgelegten Betriebsweisen zum Zweck der Abtötung pathogener und toxinbildender Mikroorganismen und ihrer Sporen oder Pasteurisation;

„Geflügelhackfleisch“ – Halbfertigerzeugnis aus zerkleinertem entbeintem Geflügelfleisch unterschiedlichen Zerkleinerungsgrades mit oder ohne Zusatz anderer Fleischzutaten und (oder) Nichtfleischzutaten;

„geformte Geflügelfleischkonserven für die Kindernahrung“ – Konserven aus Geflügelfleisch und (oder) Geflügelgeschlinge (Leber, Herz), die Erzeugnisse von kugel- oder zylinderförmiger Gestalt mit einer Partikelgröße von 0,5 bis 3 cm enthalten, unter Zusatz von Brühe oder Soße hergestellt werden und für die Ernährung von Kindern ab einem Jahr bestimmt sind;

„Sülze (Cholodez)“ – Kochfleischerzeugnis (Fertiggericht) aus thermisch behandelten Zutaten aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten) mit oder ohne Einbeziehung von Nichtfleischzutaten, das unter Zusatz von bis zu 100 Prozent Brühe und (oder) Lösung von Gelierstoffen hergestellt wird, die beim Abkühlen ein festes Gelee bildet;

„Geflügelschlachtkörperteil“ – Geflügelschlachterzeugnis, das durch Zerlegung des ausgenommenen Geflügelschlachtkörpers gewonnen wird.

III. Regeln der Identifizierung von Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen

7. Zum Zweck der Zuordnung von Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen zu den Gegenständen der technischen Regulierung, auf die das vorliegende Technische Regelwerk Anwendung findet, wird die Identifizierung der Geflügelschlachterzeugnisse und Geflügelfleischerzeugnisse vom Antragsteller, von den staatlichen Kontroll- und Aufsichtsbehörden, von den Behörden, die die Zollkontrolle durchführen, von den Konformitätsbewertungsstellen sowie von interessierten Personen ohne Durchführung von Untersuchungen (Prüfungen) vorgenommen, indem die auf der Kennzeichnung oder in den Warenbegleitpapieren angegebenen Bezeichnungen der Geflügelschlachterzeugnisse und Geflügelfleischerzeugnisse mit den in Nummer 6 des vorliegenden Technischen Regelwerks angegebenen Bezeichnungen der Geflügelschlachterzeugnisse und

Geflügelfleischerzeugnisse verglichen werden.

8. Zur Feststellung der Übereinstimmung der Geflügelschlachterzeugnisse und Geflügelfleischerzeugnisse mit ihrer Bezeichnung wird die Identifizierung der Geflügelschlachterzeugnisse und Geflügelfleischerzeugnisse durch Vergleich ihres äußeren Erscheinungsbildes und ihrer organoleptischen Kennwerte mit den Merkmalen vorgenommen, die durch die Standards bestimmt sind, welche in das Standardverzeichnis aufgenommen wurden, durch deren Anwendung auf freiwilliger Grundlage die Einhaltung der Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks gewährleistet wird, oder mit den Merkmalen, die durch die technische Dokumentation bestimmt sind, nach der die Geflügelschlachterzeugnisse und Geflügelfleischerzeugnisse hergestellt wurden.

9. Falls die Geflügelschlachterzeugnisse und Geflügelfleischerzeugnisse anhand der auf der Kennzeichnung und in den Warenbegleitpapieren angegebenen Informationen mit visuellen und organoleptischen Verfahren nicht nach der Bezeichnung identifiziert werden können, wird die Identifizierung mit einem analytischen Verfahren durchgeführt, das die Übereinstimmung der physikalisch-chemischen Kennwerte der Geflügelschlachterzeugnisse und Geflügelfleischerzeugnisse mit den folgenden Merkmalen feststellt:

a) den für sie durch das vorliegende Technische Regelwerk bestimmten Merkmalen;

b) den Merkmalen, die in den Standards angegeben sind, durch deren Anwendung auf freiwilliger Grundlage die Einhaltung der Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks gewährleistet wird und die durch das Verzeichnis der Standards festgelegt sind, die zum Zweck der Konformitätsbewertung mit dem vorliegenden Technischen Regelwerk angewendet werden;

c) den Merkmalen, die in der technischen Dokumentation angegeben sind, nach der die Geflügelschlachterzeugnisse und Geflügelfleischerzeugnisse hergestellt wurden.

IV. Regeln für den Verkehr mit Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen im Zollgebiet der Union

10. Geflügelschlachterzeugnisse und Geflügelfleischerzeugnisse werden im Zollgebiet der Union in Verkehr gebracht, sofern sie dem vorliegenden Technischen Regelwerk sowie anderen Technischen Regelwerken der Union (der Zollunion), deren Geltung sich auf sie erstreckt, entsprechen.

11. Beim Verkehr im Zollgebiet der Union werden Geflügelschlachterzeugnisse von einer Veterinärbescheinigung, die von den zuständigen Behörden eines Mitgliedstaats der Union (nachfolgend – Mitgliedstaat) ausgestellt wird, und von Warenbegleitpapieren begleitet.

Geflügelfleischerzeugnisse, die zwischen Mitgliedstaaten befördert werden, der Veterinärkontrolle (-aufsicht) unterliegen und aus Drittländern eingeführt oder im Zollgebiet der Union hergestellt wurden, werden von einer Veterinärbescheinigung begleitet, die von den zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten ohne Durchführung einer veterinärsanitären Begutachtung ausgestellt wird und die Seuchenfreiheit der Gebiete bestätigt, die amtlich frei von ansteckenden Krankheiten sind.

Jede Partie von Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen, die der Veterinärkontrolle (-aufsicht) unterliegt, wird in das Zollgebiet der Union eingeführt, sofern eine von der zuständigen Behörde des Versandlands ausgestellte Veterinärbescheinigung vorliegt.

12. Geflügelschlachterzeugnisse und Geflügelfleischerzeugnisse, die den Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks und der

Technischen Regelwerke der Union (der Zollunion), deren Geltung sich auf sie erstreckt, entsprechen und die Konformitätsbewertung durchlaufen haben, werden mit dem einheitlichen Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Union gekennzeichnet.

13. Geflügelschlachterzeugnisse und Geflügelfleischerzeugnisse, die den Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks und der Technischen Regelwerke der Union (der Zollunion), deren Geltung sich auf sie erstreckt, nicht entsprechen und die Konformitätsbewertung nicht durchlaufen haben, dürfen nicht mit dem einheitlichen Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Union gekennzeichnet werden und sind zum Inverkehrbringen und zum Verkehr im Zollgebiet der Union nicht zugelassen.

14. Der Verkehr mit Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen mit abgelaufener Mindesthaltbarkeitsdauer im Zollgebiet der Union ist nicht zulässig.

V. Sicherheitsanforderungen an Geflügelschlachterzeugnisse und Geflügelfleischerzeugnisse

15. Zur Schlachtung und Verarbeitung werden speziell zur Fleischerzeugung aufgezogenes Junggeflügel (Masthähnchen, Putenküken, Gänseküken, Entenküken, Perlhuhnküken, Wachtelküken, Straußenküken), Ersatzjungtiere von Hausgeflügel aller Arten, einschließlich Lege- und Mastküken, sowie erwachsenes Hausgeflügel (Legehennen, Hähne, Puten, Gänse, Enten, Perlhühner, Wachteln, Strauße) verwendet.

16. Geflügelschlachterzeugnisse und Geflügelfleischerzeugnisse, die sich im Zollgebiet der Union im Verkehr befinden, müssen bei bestimmungsgemäßer Verwendung während der festgelegten Mindesthaltbarkeitsdauer sicher sein.

17. Geflügelschlachterzeugnisse und Geflügelfleischerzeugnisse müssen den Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks und anderer Technischer Regelwerke der Union (der Zollunion), deren Geltung sich auf sie erstreckt, entsprechen.

18. Die mikrobiologischen Sicherheitsnormwerte und die hygienischen Sicherheitsanforderungen an Geflügelschlachterzeugnisse und Geflügelfleischerzeugnisse (einschließlich Geflügelschlachterzeugnisse und Geflügelfleischerzeugnisse für die Kindernahrung) müssen den Normwerten und Anforderungen gemäß den Anlagen Nr. 1 – 6 sowie den Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion „Über die Sicherheit von Lebensmitteln“ (TR ZU 021/2011) entsprechen.

19. Das Vorhandensein von Benzo(a)pyren, Dioxinen und Mykotoxinen in Geflügelfleischerzeugnissen für die Kindernahrung ist nicht zulässig.

Geflügelfleischerzeugnisse, die im Herstellungsprozess geräuchert werden, dürfen nicht mehr als 0,001 mg/kg Benzo(a)pyren enthalten.

20. Die physikalisch-chemischen Kennwerte von Geflügelfleischerzeugnissen für die Kindernahrung müssen den Anforderungen gemäß Anlage Nr. 7 entsprechen.

Die tatsächlichen Eiweiß- und Fettkennwerte von Geflügelfleischerzeugnissen für die Kindernahrung dürfen die in Anlage Nr. 7 festgelegten zulässigen Höchstwerte nicht überschreiten.

21. Die Höchstgehalte an Rückständen von Tierarzneimitteln (pharmakologisch wirksamen Stoffen und ihren Metaboliten) in Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen müssen den Anforderungen entsprechen, die in Artikel 9^1 des Technischen Regelwerks der Zollunion „Über die Sicherheit von Lebensmitteln“ (TR ZU 021/2011) festgelegt sind.

Das Vorhandensein von Rückständen hormoneller und hormonähnlicher Stoffe in Geflügelschlachterzeugnissen ist nicht zulässig.

Fußnote. Nummer 21 in der Fassung des Beschlusses des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 23.06.2023 Nr. 70 (tritt nach Ablauf von 12 Monaten ab dem Tag seiner amtlichen Veröffentlichung in Kraft).
22. Nichtfleischzutaten, die bei der Herstellung von Geflügelfleischerzeugnissen verwendet werden, müssen den Anforderungen der Technischen Regelwerke der Union (der Zollunion), deren Geltung sich auf sie erstreckt, entsprechen.

VI. Allgemeine Anforderungen an die Prozesse der Herstellung von Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen

23. Die Hersteller von Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen sind verpflichtet, die Prozesse ihrer Herstellung so durchzuführen, dass die Geflügelschlachterzeugnisse und die Geflügelfleischerzeugnisse den Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks sowie der Technischen Regelwerke der Union (der Zollunion) entsprechen, deren Geltung sich auf sie erstreckt.

Die vom Hersteller von Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen bevollmächtigten Personen sind verpflichtet, die Übereinstimmung der Prozesse ihrer Herstellung sowie der Geflügelschlachterzeugnisse und Geflügelfleischerzeugnisse mit den Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks und der Technischen Regelwerke der Union (der Zollunion), deren Geltung sich auf sie erstreckt, zu kontrollieren.

Die Verkäufer von Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen sind verpflichtet, die Übereinstimmung

solcher Geflügelschlachterzeugnisse und Geflügelfleischerzeugnisse mit den Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks und der Technischen Regelwerke der Union (der Zollunion), deren Geltung sich auf sie erstreckt, sowie den Zustand ihrer Verpackung und ihre Mindesthaltbarkeitsdauer zu kontrollieren.

24. Produktionsstätten, in denen die Schlachtung von Geflügel, die Verarbeitung (Bearbeitung) von Geflügelschlachterzeugnissen und die Herstellung von Geflügelfleischerzeugnissen erfolgen, unterliegen der staatlichen Registrierung gemäß dem Technischen Regelwerk der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011).

25. Die Gestaltung der Produktionsräume, in denen der Prozess der Herstellung von Geflügelschlachterzeugnissen und (oder) Geflügelfleischerzeugnissen erfolgt, die technologische Ausrüstung und die Arbeitsgeräte, die im Prozess der Herstellung von Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen verwendet werden, die Bedingungen für die Lagerung und Beseitigung der Produktionsabfälle solcher Erzeugnisse sowie das im Prozess ihrer Herstellung verwendete Wasser müssen den Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011) entsprechen.

26. Auf allen Stufen der Prozesse der Herstellung von Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen ist deren Rückverfolgbarkeit sicherzustellen.

27. Materialien, die bei der Herstellung mit Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen in Kontakt kommen, müssen den Anforderungen an die Sicherheit von Materialien entsprechen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

28. Die Lagerung von Verpackungsmaterialien in Produktionsräumen nach Ende der Arbeitsschicht ist nicht zulässig.

Die Lagerung von Verpackungsmaterialien erfolgt in einem separaten, trockenen, belüfteten Raum, der mit Regalen und Gestellen ausgestattet ist.

29. Der Hersteller von Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen ist verpflichtet, die Verfahren einzuführen, die zur Gewährleistung der Sicherheit ihrer Herstellung gemäß dem Technischen Regelwerk der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011) erforderlich sind.

VII. Anforderungen an Geflügelschlachterzeugnisse und an die Prozesse ihrer Herstellung

30. Die Herstellung von Geflügelschlachterzeugnissen umfasst folgende Prozesse: Nüchterung vor der Schlachtung und Vorbereitung zur Schlachtung, Betäubung, Schlachtung, Entblutung, Thermobehandlung, Rupfen, Ausnehmen, Behandlung der Nebenprodukte, Kühlung, Zerlegung der Schlachtkörper, Verpackung, Gefrieren, Lagerung, Sammlung von veterinärrechtlich beschlagnahmtem Material und technischen Abfällen.

Die Nüchterung des Geflügels vor der Schlachtung sieht vor, das Geflügel vor der Schlachtung ohne Futter, jedoch mit freiem Zugang zu Wasser, während der festgelegten Zeit gemäß den Anforderungen nach Anlage Nr. 9 zu halten (mit dem Ziel, den Magen-Darm-Trakt von seinem Inhalt zu befreien).

31. Der Prozess der Vorbereitung des Geflügels zur Schlachtung muss den Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks und des Technischen Regelwerks der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011) entsprechen.

32. Zur Schlachtung für die Verwendung zu Lebensmittelzwecken ist Geflügel zugelassen, dessen Gesundheitszustand es gemäß den Rechtsvorschriften des Mitgliedstaats sowie den das Recht der Union

bildenden Rechtsakten im Bereich der Anwendung veterinärsanitärer Maßnahmen erlaubt, seine Schlachterzeugnisse zu Lebensmittelzwecken zu verwenden.

Geflügel, das zur Schlachtung in die Produktionsstätte gelangt ist, wird einer Schlachttieruntersuchung gemäß den veterinärsanitären Anforderungen unterzogen, die durch die Rechtsvorschriften des Mitgliedstaats sowie durch die das Recht der Union bildenden Rechtsakte im Bereich der Anwendung veterinärsanitärer Maßnahmen festgelegt sind.

33. Nicht zulässig ist es:

a) Geflügel mit gefülltem Kropf und gefülltem Magen-Darm-Trakt zur Schlachtung zu geben;

b) Geflügel mit verschmutztem, feuchtem Gefieder zur Schlachtung zu geben;

c) nicht identifiziertes Geflügel, das keiner Schlachttieruntersuchung unterzogen wurde, zur Schlachtung zu geben;

d) krankes Geflügel, krankheitsverdächtiges Geflügel, Geflügel mit traumatischen Verletzungen sowie bei der Annahme festgestellte verendete Tiere an die Anlieferer zurückzugeben;

e) zur Schlachtung angeliefertes Geflügel aus dem Gebiet der Produktionsstätte abzutransportieren;

f) Geflügel innerhalb von 10 Kalendertagen ab dem Tag der letzten Verfütterung von Fisch, Fischabfällen und (oder) Fischmehl zur Schlachtung zu geben;

g) Geflügel, bei dessen Aufzucht Antibiotika, Anthelminthika und andere Arzneimittel zu Behandlungs- und (oder) Vorbeugungszwecken angewendet wurden, vor Ablauf der in den Anwendungshinweisen dieser

Präparate angegebenen Ausscheidungsfristen zur Schlachtung zu geben.

34. Der Prozess der Verwertung biologischer Abfälle (verendeter Tiere, veterinärrechtlich beschlagnahmten Materials, Schlachtabfälle) und anderer Abfälle, die bei der Verarbeitung von Lebensmittelrohstoffen und Nichtlebensmittelrohstoffen tierischen Ursprungs anfallen, muss den Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011) entsprechen.

35. Wird zum Zeitpunkt der Annahme und der Schlachttieruntersuchung Geflügel mit Anzeichen einer Infektionskrankheit festgestellt, so wird die gesamte Geflügelpartie unverzüglich zum Sanitärschlachthaus gegeben oder am Ende der Schicht oder in einer gesonderten Schicht unter der Kontrolle einer Fachkraft des Veterinärdienstes geschlachtet (getrennt von gesundem Geflügel). Nach Abschluss der Schlachtung ist eine Desinfektion der Räume und der Ausrüstung durchzuführen.

36. Der Prozess der Geflügelschlachtung muss den Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks und des Technischen Regelwerks der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011) entsprechen.

37. Im Prozess der Geflügelschlachtung ist die Identifizierung der Geflügelschlachterzeugnisse durchzuführen und ihre Rückverfolgbarkeit während des gesamten technologischen Prozesses ihrer Herstellung zu gewährleisten.

38. Im Prozess der Geflügelschlachtung ist die Einhaltung der Betriebsweisen der technologischen Prozesse der Geflügelschlachtung sowie die Anwendung folgender technologischer Verfahren zu gewährleisten, die eine Verunreinigung der Oberfläche der Geflügelschlachtkörper ausschließen:

a) die Immobilisierung des Geflügels ist mit Mitteln durchzuführen, die eine zeitweilige Einschränkung und den Verlust seiner Bewegungsfähigkeit bei weiterhin schlagendem Herzen gewährleisten;

b) die Schlachtung des Geflügels muss seine möglichst vollständige Entblutung gewährleisten;

c) die Betriebsweisen der Thermobehandlung des Geflügels sind in Abhängigkeit von seiner Art auszuwählen und dürfen keine thermische Schädigung der Geflügelhaut zulassen;

d) der technologische Arbeitsgang des Rupfens muss die vollständige Entfernung des Gefieders vom Geflügelschlachtkörper gewährleisten und darf keine mechanischen Schädigungen der Geflügelhaut zulassen;

e) beim technologischen Arbeitsgang des Ausnehmens sind eine Beschädigung des Magen-Darm-Trakts des Geflügels und ein Gelangen seines Inhalts auf die Geflügelschlachtkörper und die Ausrüstung nicht zulässig;

f) vor der Durchführung der veterinärsanitären Begutachtung ist die Abtrennung der inneren Organe vom Geflügelschlachtkörper ohne die Möglichkeit, ihre Zugehörigkeit zum Geflügelschlachtkörper zu identifizieren, nicht zulässig.

39. Die bei der Geflügelschlachtung verwendete Ausrüstung und die verwendeten Werkzeuge müssen die Möglichkeit einer Verunreinigung der Geflügelschlachtkörper und anderer Geflügelschlachterzeugnisse ausschließen.

40. Es ist vorzusehen, dass die Geflügelschlachtlinie vom Arbeitsplatz der Fachkraft des Veterinärdienstes aus mithilfe einer technischen Vorrichtung (zum Beispiel einer "Stopp"-Taste) bei Verdacht auf besonders gefährliche Geflügelkrankheiten oder bei deren Feststellung sofort angehalten werden kann.

41. Für die Sammlung von veterinärrechtlich beschlagnahmtem Material werden besondere Rinnen und Behälter eingerichtet oder es werden besonders gekennzeichnete Transportmittel verwendet, die mit Behältern aus Polymermaterialien, die eine Behandlung mit Desinfektionsmitteln, heißem Wasser und Sattdampf zulassen, oder aus rostfreiem Stahl mit dicht schließenden Deckeln ausgestattet sind und einen unbefugten Zugang ausschließen.

42. Messer, Scheren, Gabeln und andere Werkzeuge werden nach Maßgabe ihrer Verschmutzung, mindestens jedoch 1-mal pro Stunde, von Verunreinigungen gereinigt und gewaschen; nach Ende der Arbeitsschicht sowie nach Berührung mit verunreinigten Geflügelschlachterzeugnissen oder mit Schlachtkörpern von krankem oder krankheitsverdächtigem Geflügel werden sie entseucht.

Stiefel, Schürzen, Handschuhe und gummierte Armstulpen werden täglich nach Arbeitsende gereinigt, gewaschen und getrocknet.

Die Mitarbeiter der Produktionsabteilungen waschen und desinfizieren ihre Hände vor Arbeitsbeginn und nach jeder Arbeitsunterbrechung, beim Übergang von einem Arbeitsgang zu einem anderen sowie nach Berührung mit verunreinigten Geflügelschlachterzeugnissen oder mit Schlachtkörpern von krankem oder krankheitsverdächtigem Geflügel. Nach dem Besuch der Toilette sind die Hände im Toilettenraum und erneut am Arbeitsplatz (bei der Rückkehr in die Produktionsabteilung vor Arbeitsbeginn) zu waschen und zu desinfizieren.

43. Nach Abschluss des Kühlprozesses ist an jedem Messpunkt des Geflügelschlachtkörpers eine Temperatur von minus 1 °C bis 4 °C zu gewährleisten.

Zur Verringerung des Risikos einer Kreuzkontamination der Geflügelschlachtkörper mit Mikroorganismen bei der Wasserkühlung (durch Eintauchen) und (oder) der Luft-Sprüh-Kühlung ist die Verwendung

antimikrobieller Verarbeitungshilfsstoffe gemäß den Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion "Sicherheitsanforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe, Aromen und Verarbeitungshilfsstoffe" (TR ZU 029/2012) zulässig.

Beim technologischen Arbeitsgang der Wasserkühlung (durch Eintauchen) und (oder) der Luft-Sprüh-Kühlung der Geflügelschlachtkörper ist die Verwendung von Lösungen nicht zulässig, die aktives Chlor in einer Konzentration enthalten, welche die gemäß den Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten zulässige Chlorkonzentration im Trinkwasser überschreitet.

Beim technologischen Arbeitsgang der Wasserkühlung (durch Eintauchen) muss die Bewegungsrichtung der Geflügelschlachtkörper in den Kühlbecken der Richtung des zufließenden Wassers, das den durch die Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten festgelegten Anforderungen an Trinkwasser entspricht, entgegengesetzt sein.

44. Bei der Herstellung von Geflügelschlachterzeugnissen, Geflügelschlachtkörpern und deren Teilen ist das Einbringen von Wasser, anderen Zutaten und Lebensmittelzusatzstoffen in diese nicht zulässig.

45. Die Prozesse der Behandlung von Geflügelnebenprodukten (Innereien), die das Entfernen der Kutikula, das Entleeren des Mageninhalts, das Entfernen der serösen Häute, der Gallenblase, der Reste anliegender Gewebe, des Fettes, der verhornten Epidermisschichten der Ständer sowie von Verunreinigungen umfassen, müssen spätestens 30 Minuten nach dem Ausnehmen der Geflügelschlachtkörper abgeschlossen sein (einschließlich der Übergabe zur Kühlung und (oder) der Durchführung anderer technologischer Prozesse).

46. Die Zerlegung der Geflügelschlachtkörper in Teile, das Entbeinen der Geflügelschlachtkörper und ihrer Teile, die Herstellung von Separatorenfleisch von Geflügel und von Halbfertigerzeugnissen, die

Herstellung von Hackfleisch und das Füllen von Hüllen damit sind in einem von der Schlachtabteilung getrennten Raum (Abteilung, Bereich) bei einer Lufttemperatur von nicht über 12 °C durchzuführen. Zur Zerlegung dürfen die Geflügelschlachtkörper nur in gekühltem Zustand gelangen.

47. Nicht identifiziertes Geflügelfleisch und andere Geflügelschlachterzeugnisse, die sich in der Produktionsstätte befinden, sind zu verwerten oder zu vernichten.

48. Die Temperatur- und Feuchtigkeitsbetriebsweisen in den Produktionsräumen und die Parameter der technologischen Prozesse, die die Sicherheit der Geflügelschlachterzeugnisse gewährleisten, werden vom Hersteller unter Berücksichtigung der verwendeten Rohstoffe, der angewandten Technologien und der Sicherheitskennwerte der hergestellten Geflügelschlachterzeugnisse sowie unter Berücksichtigung der Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks festgelegt.

49. Nach dem Ausnehmen sind die äußeren und inneren Oberflächen der Geflügelschlachtkörper mit Trinkwasser abzuwaschen. Nach dem Waschen dürfen auf der Oberfläche der Schlachtkörper keine sichtbaren Veränderungen und keine Kotverunreinigungen vorhanden sein.

Vor der Zerlegung und dem Entbeinen werden die Geflügelschlachtkörper nachbearbeitet (Federreste, Hämatome, Druckstellen und Blutungen werden entfernt).

An automatisierten Linien, an denen ein automatisches (oder manuelles) Umhängen der Geflügelschlachtkörper an die Zerlegelinie erfolgt, werden die Geflügelschlachtkörperteile vor ihrer Verpackung oder ihrem Entbeinen nachbearbeitet.

50. Werden Messer, Scheren und andere Werkzeuge für die Zerlegung und (oder) das Entbeinen nicht verwendet, so sind sie in einem Sterilisator oder an einem besonders dafür vorgesehenen Platz aufzubewahren.

51. Nach der Schlachtung sind die Geflügelschlachtkörper und die inneren Organe des Geflügels einer veterinärsanitären Begutachtung gemäß Artikel 30 des Technischen Regelwerks der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011) zu unterziehen.

52. Werden nach der Schlachtung Geflügelkrankheiten festgestellt, so werden die Schlachtkörper dieses Geflügels in einen besonderen Behälter mit einer Kennzeichnung über ihre Zuführung zur Unschädlichmachung, Verwertung oder Vernichtung gegeben.

53. Werden in den Geflügelschlachtkörpern und ihren Teilen im Prozess des Entbeinens sowie in den Nebenprodukten pathologische Veränderungen festgestellt, die für Infektions- und Invasionskrankheiten charakteristisch sind, so werden die Geflügelschlachterzeugnisse bis zum Erhalt der Ergebnisse der Laboruntersuchungen in den Kühlraum der Sanitärkammer mit einer Temperatur von nicht über minus 12 °C gegeben.

In Abhängigkeit von den erhaltenen Ergebnissen der Laboruntersuchungen wird die entsprechende Sanitärbehandlung durchgeführt.

54. Die Unschädlichmachung von Geflügelschlachterzeugnissen, die von den staatlichen Veterinärkontroll- und -aufsichtsbehörden zur eingeschränkten Verwendung zugelassen wurden, wird am Ende der Schicht nach Abschluss der Hauptproduktion oder in abgesonderten Räumen unter Verwendung von Ausrüstung durchgeführt, die eine Kreuzbewegung nicht unschädlich gemachter und unschädlich gemachter Geflügelschlachterzeugnisse ausschließt.

Die weitere Verarbeitung der Geflügelschlachterzeugnisse wird in den Produktionsräumen am Ende der Schicht oder in einer gesonderten Schicht unter der Kontrolle einer Fachkraft des Veterinärdienstes durchgeführt.

Nach Arbeitsende wird eine Sanitärbehandlung der technologischen Ausrüstung, der Räume, der Arbeitsgeräte und der Spezialkleidung durchgeführt.

Für die Verarbeitung unschädlich gemachter Geflügelschlachterzeugnisse ist die Verwendung spezialisierter technologischer Linien und technologischer Ausrüstung, die für die Herstellung von Geflügelfleischerzeugnissen für die Kindernahrung bestimmt sind, nicht zulässig.

55. Der Produktionsprozess von Geflügelschlachterzeugnissen für die Kindernahrung erfolgt in spezialisierten Produktionsstätten, in spezialisierten Betriebsabteilungen, auf spezialisierten technologischen Linien oder auf technologischer Ausrüstung zur Herstellung von Geflügelschlachterzeugnissen für allgemeine Zwecke.

Der Produktionsprozess von Geflügelschlachterzeugnissen für die Kindernahrung auf technologischer Ausrüstung zur Herstellung von Geflügelschlachterzeugnissen für allgemeine Zwecke erfolgt zu Beginn der Schicht oder in einer gesonderten Schicht nach vorheriger Reinigung und Desinfektion der technologischen Ausrüstung und der Arbeitsgeräte sowie nach der Sanitärbehandlung der Räume.

56. Die Verwendung folgender Geflügelfleischerzeugnisse, Geflügelnebenprodukte (Innereien) und Geflügelfette für Lebensmittelzwecke ist verboten:

a) solche, die keiner veterinärsanitären Begutachtung unterzogen wurden und nach den Ergebnissen der veterinärsanitären Begutachtung nicht zur Verwendung für Lebensmittelzwecke zugelassen wurden, sowie nicht identifizierte;

b) mit untypischer Farbveränderung der Haut, des Muskel- und des Fettgewebes;

c) mit Fremdgeruch;

d) mit zu Lebzeiten entstandenen Mängeln oder mit Fehlern nach der Schlachtung und Bearbeitung, ohne vorherige Nachbearbeitung (mit Federresten, Hämatomen, Druckstellen, Blutungen);

e) mit Verunreinigungen und Fremdbeimengungen, darunter metallischen;

f) wiederholt gefrorene;

g) gewonnen von Geflügel, bei dessen Aufzucht Antibiotika, Anthelminthika und andere Präparate zu Behandlungs- und (oder) Vorbeugungszwecken angewendet wurden, vor Ablauf der in den Anwendungsvorschriften angegebenen Ausscheidungsfrist;

h) mit abgelaufener Mindesthaltbarkeitsdauer.

57. Der Massenanteil der beim Auftauen von Geflügelfleisch austretenden Feuchtigkeit darf 4 Prozent nicht überschreiten.

Der Massenanteil der bei der Lagerung von gekühltem Geflügelfleisch und von Halbfertigerzeugnissen in Stücken aus Geflügelfleisch austretenden Feuchtigkeit darf 4 Prozent nicht überschreiten.

58. Zur Herstellung von Separatorenfleisch von Geflügel dürfen nicht verwendet werden:

a) Geflügelschlachtkörper und deren Teile in gekühltem Zustand mit einer Lagerdauer von mehr als 2 Tagen;

b) Knochen und Hälse von Geflügel in gekühltem Zustand mit einer Lagerdauer von mehr als 1 Tag;

c) Geflügelschlachtkörper und deren Teile in gefrorenem Zustand mit einer Lagerdauer von mehr als 1 Monat;

d) Geflügelknochen mit einem Massenanteil an Weichgewebe von weniger als 30 Prozent.

59. Die Temperatur des Geflügelfleisches unmittelbar nach dem maschinellen Entbeinen darf nicht höher als 6 ºC sein.

60. Gefrorenes Separatorenfleisch von Geflügel aus eigener Herstellung wird für die Produktion von Halbfertigerzeugnissen und anderen Geflügelfleischerzeugnissen verwendet.

Gefrorenes Separatorenfleisch von Geflügel aus anderen Produktionsbetrieben wird ausschließlich zur Herstellung von Geflügelfleischerzeugnissen verwendet, die im Produktionsprozess einer Thermobehandlung unterzogen werden.

61. An der technologischen Verpackung (dem Behälter) mit Separatorenfleisch von Geflügel müssen Etiketten mit Angabe des Datums und der Uhrzeit der Herstellung dieses Geflügelfleisches oder elektronische Mittel zur Aufzeichnung und zum Auslesen von Informationen vorgesehen sein, die dessen Rückverfolgbarkeit sicherstellen.

62. Separatorenfleisch von Geflügel muss innerhalb von 1 Stunde nach dem Zeitpunkt der Herstellung für die Produktion von Geflügelfleischerzeugnissen verwendet werden.

Ist das Separatorenfleisch von Geflügel nicht zur Verwendung innerhalb von 1 Stunde bestimmt, so ist es unmittelbar nach der Herstellung zum Kühlen oder Gefrieren in Kühlkammern zu verbringen.

63. Die Bearbeitung und Vorbereitung von kollagenhaltigem Geflügelrohstoff erfolgt in Abhängigkeit von den Zwecken seiner Verwendung bei der Herstellung von Lebensmitteln sowie von Erzeugnissen für Futter- und medizinische Zwecke.

VIII. Anforderungen an Geflügelfleischerzeugnisse und an die Prozesse ihrer Herstellung

64. Geflügelschlachterzeugnisse, die bei der Herstellung von Geflügelfleischerzeugnissen verwendet werden, müssen den Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks und des Technischen Regelwerks der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011) entsprechen.

65. Nicht identifizierte Geflügelschlachterzeugnisse, die sich in der Produktionsstätte befinden, unterliegen der Verwertung oder der Vernichtung.

66. Die Vorbereitung der Nebenprodukte (Innereien) (einschließlich Auftauen, Besichtigung, Waschen, Putzen) wird in gesonderten Räumen oder in speziell ausgewiesenen Bereichen des Produktionsraums durchgeführt.

67. Die Herstellung von Erzeugnissen aus Geflügelnebenprodukten (Innereien) erfolgt in einem gesonderten Raum.

Zulässig ist die Herstellung solcher Erzeugnisse in Räumen und auf Ausrüstung zur Herstellung von Geflügelfleischerzeugnissen unter der Bedingung einer zeitlich aufeinanderfolgenden Herstellung mit Reinigung der technologischen Ausrüstung und der Arbeitsgeräte in speziell ausgewiesenen Bereichen des Produktionsraums.

68. Geflügelschlachterzeugnisse, die zum Zerkleinern und (oder) zur Pökelung bestimmt sind, müssen an jedem Messpunkt eine Temperatur von nicht mehr als 4 ºC aufweisen.

69. Zur Herstellung von ausgelassenen Speisefetten von Geflügel wird Geflügelrohfett verwendet, das innerhalb von höchstens 2 Stunden nach seiner Gewinnung im Prozess der Geflügelschlachtung mit anschließendem Kühlen oder Gefrieren bearbeitet wurde, sowie

Geflügelrohfett, das bei der Zerlegung von Geflügelschlachtkörpern gewonnen wurde.

70. Natriumnitrit (Kaliumnitrit) wird ausschließlich in Form von Nitritpökelsalzen mit einem Massenanteil an Natriumnitrit (Kaliumnitrit) von höchstens 0,9 Prozent angewendet.

Die gleichzeitige Anwendung von 2 oder mehr Nitritpökelsalzen bei der Herstellung von Geflügelfleischerzeugnissen einer Bezeichnung ist nicht zulässig.

Die Anwendung von Nitritpökelsalzen für Geflügelschlachterzeugnisse und Geflügelfleischerzeugnisse, die zum Vertrieb in unverarbeiteter Form bestimmt sind, ist nicht zulässig.

Die Anwendung von Phosphaten (einschließlich phosphathaltiger Mischungen und von Phosphaten als Bestandteil komplexer Lebensmittelmischungen) für Geflügelschlachterzeugnisse und Geflügelfleischerzeugnisse, die zum Vertrieb in unverarbeiteter Form bestimmt sind, ist nicht zulässig.

71. Die Vorbereitung der nichtfleischlichen Zutaten wird in gesonderten Räumen durchgeführt.

72. Die Zuführung von Brennstoff (Sägespäne, Brennholz) in die Thermoabteilung durch Produktionsräume während der Herstellung von Geflügelfleischerzeugnissen ist nicht zulässig.

73. Bei der Herstellung von Wurstwaren und von Erzeugnissen aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten) sind folgende Anforderungen einzuhalten:

a) die Reifung des Geflügelfleisches bei der Pökelung wird in Räumen mit einer Lufttemperatur von nicht mehr als 4 ºC durchgeführt (ausgenommen die Anwendung von technologischer Ausrüstung mit integriertem

Kühlsystem im Pökelprozess);

b) die Zubereitung von Lakes und das Abpacken (die Vorbereitung) der nichtfleischlichen Zutaten werden in dem Umfang durchgeführt, der für 2 Arbeitsschichten der Produktionsstätte erforderlich ist;

c) die Thermobehandlung erfolgt auf spezieller Ausrüstung, die mit Geräten zur Kontrolle der Temperatur, auch im Kern des Produkts (außer bei rohgeräucherten und rohgetrockneten Erzeugnissen), und der relativen Luftfeuchtigkeit oder nur der Temperatur (bei der Thermobehandlung in Wasser) ausgestattet ist.

74. Bei der Herstellung von Halbfertigerzeugnissen aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten) ist nicht zulässig:

a) die Anwendung von Nitritpökelsalzen, auch für die Herstellung von Halbfertigerzeugnissen, die zum Vertrieb in Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben bestimmt sind;

b) das Inverkehrbringen von gekühlten Halbfertigerzeugnissen mit einer Temperatur von über 4 ºC an einem beliebigen Messpunkt.

75. Bei der Herstellung von gekühlten Halbfertigerzeugnissen aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten) und von Geflügelfleischerzeugnissen, die keiner Thermobehandlung unterzogen wurden, ist ausschließlich die Verwendung von gekühltem Geflügelfleisch zulässig.

76. Schnellgefrierausrüstung zum Gefrieren von Halbfertigerzeugnissen aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten) darf in dem Raum aufgestellt werden, in dem deren Abpacken und Verpacken erfolgt.

77. Bei der Herstellung von Konserven sind folgende Anforderungen einzuhalten:

a) die Verbraucherverpackung für Konserven ist mindestens 3 Mal je Schicht sowie nach jeder Einstellung, Reparatur oder jedem Austausch von Ausrüstungsteilen auf Dichtheit zu prüfen;

b) die Dauer des technologischen Prozesses der Konservenherstellung von der Vorbereitung des Rohstoffs bis zur Sterilisation oder Pasteurisation darf 2 Stunden für sterilisierte und 1 Stunde für pasteurisierte Konserven nicht überschreiten, ohne Berücksichtigung der Dauer des Pökelprozesses;

c) die Temperatur des blanchierten Rohstoffs vor dem Abpacken in die Verbraucherverpackung darf nicht unter 40 ºC liegen;

d) die Zeit vom Zeitpunkt der Versiegelung der Verbraucherverpackung bis zum Beginn der Thermobehandlung der Konserven darf 30 Minuten nicht überschreiten;

e) die Thermobehandlung der Konserven erfolgt nach einer Sterilisations- oder Pasteurisationsbetriebsweise, die die Sicherheit des Fertigerzeugnisses gewährleistet, entsprechend den in Anlage Nr. 3 vorgesehenen Kennwerten der industriellen Sterilität;

f) Dokumente, die die Parameter der Sterilisation oder Pasteurisation enthalten und auf Papier- und (oder) elektronischen Informationsträgern aufgezeichnet werden, sind vom Hersteller über einen Zeitraum aufzubewahren, der die Mindesthaltbarkeitsdauer der Konserven um mindestens 3 Monate überschreitet;

g) die Mindesthaltbarkeitsdauer der Konserven wird vom Hersteller ausgehend von der Konservengruppe, den Eigenschaften der Verbraucherverpackung und dem Wert des erreichten Sterilisationseffekts festgelegt;

h) die Dauer der Lagerung der Konserven im Lager des Herstellers zur Feststellung der mikrobiologischen Stabilität und Sicherheit muss mindestens 11 Tage betragen.

78. Bei der Herstellung von getrocknetem Geflügeleiweiß für Lebensmittelzwecke und von Brühen sind folgende Anforderungen einzuhalten:

a) die technologischen Herstellungsprozesse müssen den in den Punkten 65 – 68 des vorliegenden Technischen Regelwerks genannten Anforderungen entsprechen;

b) die technologischen Betriebsweisen müssen die vollständige Inaktivierung der Enzyme nach Abschluss der technologischen Prozesse gewährleisten.

IX. Anforderungen an Geflügelfleischerzeugnisse für die Kindernahrung und an die Prozesse ihrer Herstellung

79. Bei der Herstellung von Geflügelfleischerzeugnissen für die Kindernahrung (für alle Altersgruppen), einschließlich für Gemeinschaftseinrichtungen für Kinder, ist ausschließlich die Verwendung von gekühltem Geflügelfleisch zulässig. Die Verwendung von Separatorenfleisch von Geflügel und von kollagenhaltigem Geflügelrohstoff ist nicht zulässig.

80. Die Herstellung von Erzeugnissen aus Geflügelfleisch (Geflügelgeschlinge) für die Ernährung von Kindern im ersten Lebensjahr erfolgt entweder in spezialisierten Produktionsstätten oder in spezialisierten Betriebsabteilungen und -bereichen.

Die Herstellung von Erzeugnissen aus Geflügelfleisch (Geflügelgeschlinge) für die Ernährung von Kindern über 1 Jahr darf in spezialisierten Produktionsstätten oder in spezialisierten Betriebsabteilungen oder auf spezialisierten technologischen Linien oder auf technologischer Ausrüstung zur Herstellung von Fleischerzeugnissen allgemeiner Bestimmung zu Schichtbeginn oder in einer gesonderten Schicht nach Reinigung und Desinfektion dieser Ausrüstung erfolgen.

81. Bei der Herstellung von Erzeugnissen aus Geflügelfleisch (Geflügelgeschlinge) für die Ernährung von Kindern aller Altersgruppen ist die Verwendung folgender Stoffe nicht zulässig:

a) Phosphate, Geschmacksverstärker, Benzoesäure und Sorbinsäure sowie deren Salze, ferner komplexe Lebensmittelzusatzstoffe, in deren Zusammensetzung Phosphate, Geschmacksverstärker, Benzoesäure oder Sorbinsäure oder deren Salze enthalten sind;

b) Lebensmittelrohstoffe, die genetisch veränderte Organismen (GVO) enthalten;

c) Lebensmittelrohstoffe, die unter Verwendung von Pestiziden gewonnen wurden, die im Technischen Regelwerk der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011) aufgeführt sind.

82. Bei der Herstellung von Erzeugnissen aus Geflügelfleisch (Geflügelgeschlinge) für die Ernährung von Kindern im Alter von 6 Monaten bis 3 Jahren und von Kindern über 3 Jahren ist die Verwendung folgender Erzeugnisse nicht zulässig:

a) Lebensmittelrohstoffe, deren Verzeichnis im Technischen Regelwerk der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011) festgelegt ist;

b) Geflügelschlachterzeugnisse mit einem Gehalt an Gesamtphosphor von mehr als 0,25 Prozent.

83. Bei der Herstellung von Konserven für die Ernährung von Kindern im Alter von 6 Monaten bis 3 Jahren und von Kindern über 3 Jahren muss die Dauer ihrer Lagerung im Lager des Herstellers zur Feststellung der mikrobiologischen Stabilität und Sicherheit mindestens 21 Tage betragen.

84. Auf allen Herstellungsstufen von Halbfertigerzeugnissen aus zerkleinertem Geflügelfleisch (-geschlinge) für die Ernährung von Kindern

über 3 Jahren darf die Temperatur des Hackfleisches nicht höher als 4 ºC sein.

85. Bei der Herstellung von Konserven aus Geflügelfleisch (Geflügelgeschlinge) für die Ernährung von Kindern im Alter von 6 Monaten bis 3 Jahren erfolgt die Abfüllung in Verbraucherverpackungen mit einem Fassungsvermögen von höchstens 0,25 Kubikdezimeter.

X. Anforderungen an die Prozesse der Lagerung, Beförderung (des Transports), des Vertriebs und der Verwertung von Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen

86. Hersteller, Verkäufer und vom Hersteller von Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen bevollmächtigte Personen sind verpflichtet, die Prozesse ihrer Lagerung, Beförderung (ihres Transports) und ihres Vertriebs so durchzuführen, dass die Geflügelschlachterzeugnisse und die Geflügelfleischerzeugnisse den Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks und der auf sie anwendbaren Technischen Regelwerke der Union (der Zollunion) entsprechen.

87. Die Prozesse der Lagerung, Beförderung (des Transports) und des Vertriebs von Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen müssen den Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks und des Technischen Regelwerks der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011) entsprechen.

88. Die Prozesse der Verwertung von Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen müssen den Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011) entsprechen.

89. Materialien, die bei der Lagerung, Beförderung (dem Transport) und dem Vertrieb mit Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen in Berührung kommen, müssen den Anforderungen an die Sicherheit von Materialien entsprechen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

90. In Kühlkammern werden Geflügelschlachterzeugnisse und Geflügelfleischerzeugnisse in Stapeln auf Regalen oder Paletten gelagert, deren Höhe mindestens 8 cm über dem Fußboden betragen muss. Von Wänden und Kühlgeräten werden Geflügelschlachterzeugnisse und Geflügelfleischerzeugnisse in einem Abstand von mindestens 30 cm angeordnet. Zwischen den Stapeln müssen Gänge vorhanden sein, die einen ungehinderten Zugang zu den Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen gewährleisten.

91. Kühlkammern für die Kältebehandlung und Lagerung von Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen werden mit Thermometern und (oder) Mitteln zur automatischen Kontrolle von Temperatur und Feuchtigkeit so ausgestattet, dass die Möglichkeit der Aufzeichnung der Parameter in bestimmten Zeitabständen auf Papier- und (oder) elektronischen Datenträgern gewährleistet ist.

92. Geflügelschlachterzeugnisse werden im Prozess der Lagerung nach Arten, Bestimmung (Vertrieb oder Verarbeitung (Bearbeitung)) und thermischem Zustand (gekühlt, gefroren) gruppiert.

93. Ein Anstieg der Lufttemperatur im Prozess der Lagerung in Kühlkammern während des Einlagerns oder Auslagerns von Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen ist um höchstens 5 ºC zulässig.

Die Schwankungen der Lufttemperatur im Prozess der Lagerung in Kühlkammern, der Beförderung (des Transports) und des Vertriebs von Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen dürfen 2 ºC

nicht überschreiten.

94. Die Lagerung von gekühlten und gefrorenen Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen in nicht gekühlten Räumen vor dem Verladen in ein Transportmittel oder einen Container und nach dem Entladen aus einem Transportmittel oder einem Container ist nicht zulässig.

95. Die Beförderung (der Transport) von Geflügel zur Produktionsstätte erfolgt mit spezialisierten oder besonders ausgerüsteten Transportmitteln.

Transportmittel und Container, die für die Beförderung (den Transport) von Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen bestimmt sind, werden mit Mitteln ausgestattet, die die Einhaltung und Aufzeichnung des festgelegten Temperaturregimes ermöglichen.

96. Die Beförderung (der Transport) von Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen als Schüttgut ohne Verwendung einer Transport- und (oder) Verbraucherverpackung ist nicht zulässig.

97. Transportmittel (Behältnisse) und Container werden nach der Beförderung (dem Transport) von Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen täglich nach Arbeitsende von Lebensmittelresten gereinigt, mit Reinigungslösungen gewaschen und mit Wasser gespült, mit anschließender Desinfektion.

Die Sanitärbehandlung der Transportmittel wird 1 Mal in 10 Kalendertagen durchgeführt, mit entsprechenden Vermerken im Desinfektionsjournal.

98. Bei der Lagerung, Beförderung (dem Transport) und dem Vertrieb ist das Auftauen gefrorener Geflügelschlachterzeugnisse und Geflügelfleischerzeugnisse nicht zulässig.

Das Auftauen gefrorener Geflügelschlachterzeugnisse und Geflügelfleischerzeugnisse und ihr Vertrieb als gekühlte Erzeugnisse in

Einzelhandels- und Großhandelsbetrieben sind verboten.

99. In Einzelhandels- und Großhandelsbetrieben ist das erneute Verpacken unter Vakuum oder unter modifizierter Atmosphäre von Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen, die zuvor unter Vakuum oder unter modifizierter Atmosphäre verpackt wurden, nicht zulässig.

100. Der Vertrieb von Separatorenfleisch von Geflügel in Einzelhandelsbetrieben ist nicht zulässig.

XI. Anforderungen an die Verpackung von Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen

101. Die Verpackung (einschließlich der Verschlussmittel) von Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen muss den Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion "Über die Sicherheit der Verpackung" (TR ZU 005/2011) entsprechen.

102. Die Verpackung und die Materialien, die mit Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen in Berührung kommen, müssen deren Sicherheit und die Unveränderlichkeit der Identifizierungsmerkmale beim Verkehr mit Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen im Zollgebiet der Union während der Mindesthaltbarkeitsdauer gewährleisten.

XII. Anforderungen an die Kennzeichnung von Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen

103. Die Kennzeichnung von Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen muss den Anforderungen der Technischen Regelwerke der Zollunion "Lebensmittel hinsichtlich ihrer Kennzeichnung"

(TR ZU 022/2011), "Sicherheitsanforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe, Aromen und Verarbeitungshilfsstoffe" (TR ZU 029/2012) sowie den in den Nummern 104 – 121 des vorliegenden Technischen Regelwerks festgelegten Anforderungen entsprechen.

104. Zur Vermeidung von Handlungen, die Verbraucher (Erwerber) irreführen:

a) muss eine Kennzeichnung, die Angaben über Unterscheidungsmerkmale von Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen enthält (zum Beispiel "halal", "koscheres Fleisch"), den Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion "Lebensmittel hinsichtlich ihrer Kennzeichnung" (TR ZU 022/2011) entsprechen;

b) ist die Kennzeichnung von Geflügelfleischerzeugnissen für den allgemeinen Verzehr mit Fantasiebezeichnungen, die assoziativ als Erzeugnisse für die Kindernahrung wahrgenommen werden (zum Beispiel Würstchen "Detskie", Wurst "Butus", Schnitzel "Totoscha"), nicht zulässig;

c) ist die Kennzeichnung von Geflügelfleischerzeugnissen mit Fantasiebezeichnungen nicht zulässig, die identisch oder bis zur Verwechslungsgefahr ähnlich sind:

mit Fantasiebezeichnungen von Geflügelfleischerzeugnissen, die durch zwischenstaatliche (regionale) Standards festgelegt sind, ausgenommen Erzeugnisse, die nach diesen Standards hergestellt werden;

mit Fantasiebezeichnungen von Fleischerzeugnissen, deren Kennzeichnung gemäß den in Unterabsatz "c" der Nummer 107 des Technischen Regelwerks der Zollunion "Über die Sicherheit von Fleisch und Fleischerzeugnissen" (TR ZU 034/2013) festgelegten Anforderungen erfolgt;

d) ist die Verwendung allgemein gebräuchlicher Bezeichnungen zulässig, die nach dem anatomischen Merkmal (zum Beispiel "Brust", "Flügel",

"Schenkel"), nach dem charakteristischen Schnittbild (zum Beispiel "Servelat", "Salami", "Schinkenwurst"), nach der Art der verwendeten Rezepturbestandteile (zum Beispiel "Hühner-", "aus Pute", "aus Geflügelfleisch") oder nach weit verbreiteten Sortimentsbezeichnungen (zum Beispiel "Pastroma", "Kupaty", "Beefsteak", "Filet") gebildet sind;

e) werden die Kennwerte des Nährwerts von Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen in der Kennzeichnung unter Berücksichtigung zulässiger Abweichungen angegeben.

Die zulässigen Grenzen der tatsächlichen Gehaltswerte an Nährstoffen bei der Angabe von Informationen über den Nährwert von Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen betragen:

Eiweiß – nicht weniger als 80 Prozent des in der Kennzeichnung des Erzeugnisses angegebenen Wertes;

Fett, Kohlenhydrate, Energiewert (Brennwert) – nicht mehr als 120 Prozent des in der Kennzeichnung des Erzeugnisses angegebenen Wertes.

105. In der Kennzeichnung von Geflügelfleischerzeugnissen ist die Verwendung der Worte "hergestellt aus gekühltem Rohstoff" oder sinngemäß gleichartiger Worte nicht zulässig, wenn bei der Herstellung der Geflügelfleischerzeugnisse Rohstoffe in einem anderen thermischen Zustand als gekühlt verwendet wurden.

106. Bei Verwendung von Separatorenfleisch von Geflügel für die Herstellung von Geflügelfleischerzeugnissen wird dies in der Zutatenliste dieser Erzeugnisse angegeben (zum Beispiel "Separatorenfleisch vom Huhn").

107. In der Kennzeichnung von Geflügelfleischerzeugnissen wird in der Zutatenliste dieser Erzeugnisse Wasser bei jeder Art seiner Zugabe (in Form von Eis, Lake, Lösung u. a.) angegeben.

108. In der Kennzeichnung der Zusammensetzung von Erzeugnissen der Verarbeitung von Geflügelschlachterzeugnissen werden Marinaden und Laken unter Angabe der in ihnen enthaltenen Bestandteile aufgeführt. Lebensmittelzusatzstoffe, zusammengesetzte Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen werden in der Zutatenliste gemäß den Anforderungen der Technischen Regelwerke der Zollunion "Lebensmittel hinsichtlich ihrer Kennzeichnung" (TR ZU 022/2011) und "Sicherheitsanforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe, Aromen und Verarbeitungshilfsstoffe" (TR ZU 029/2012) angegeben.

109. Wurden bei der Herstellung von Wurstwaren und Geflügelfleischerzeugnissen Starterkulturen verwendet, so wird ihr Vorhandensein in der Kennzeichnung angegeben.

110. Wurden Geflügelschlachterzeugnisse und Geflügelfleischerzeugnisse mit Enzympräparaten behandelt, so wird in ihrer Kennzeichnung (Zutatenliste) die Information über die Verwendung solcher Enzympräparate angegeben, sofern deren Aktivität, einschließlich der Restaktivität, im Fertigerzeugnis erhalten bleibt.

111. Die Kennzeichnung von Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen, die unter Vakuum oder unter modifizierter Atmosphäre verpackt sind, muss eine entsprechende Angabe enthalten (zum Beispiel "Unter Vakuum verpackt", "Unter modifizierter Atmosphäre verpackt").

112. Beabsichtigt der Hersteller von Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen, die im Herstellungsprozess verpackt und zum Vertrieb an Einzelhandels- und Großhandelsbetriebe versandt werden, deren weitere Verpackung in Verbraucherverpackungen unter Änderung der Menge der Geflügelschlachterzeugnisse und Geflügelfleischerzeugnisse und (oder) der Art ihrer Verpackung, so muss die Kennzeichnung dieser Erzeugnisse Angaben zur Mindesthaltbarkeitsdauer vor dem Öffnen und nach dem Öffnen der

Verpackung (Verletzung ihrer Unversehrtheit) enthalten, jedoch innerhalb der gesamten Mindesthaltbarkeitsdauer bei Einhaltung der Lagerbedingungen.

Fehlen solche Angaben in der Kennzeichnung, so ist eine Änderung der Menge der Geflügelschlachterzeugnisse und Geflügelfleischerzeugnisse und (oder) der Art ihrer Verpackung, die zum Vertrieb in Einzelhandels- und Großhandelsbetrieben bestimmt sind, nicht zulässig.

In der Kennzeichnung von Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen, die im Verlauf des Vertriebs unter Änderung der Menge und (oder) der Art der Verpackung verpackt werden, sind zusätzlich Angaben über die juristische Person oder die als Einzelunternehmer registrierte natürliche Person, die das Verpacken vornimmt, über das Datum des Verpackens, die Mindesthaltbarkeitsdauer und die Lagerbedingungen anzugeben (ausgenommen Fälle, in denen Geflügelschlachterzeugnisse und Geflügelfleischerzeugnisse in Anwesenheit des Verbrauchers in Einzelhandels- und Großhandelsbetrieben verpackt werden).

113. Die Kennzeichnung von Geflügelfleisch muss den in den Nummern 103 – 108 und 110 – 112 des vorliegenden Technischen Regelwerks genannten Anforderungen sowie den folgenden Anforderungen entsprechen:

a) in der Kennzeichnung werden Angaben über die Art und die Altersgruppe des Geflügels (zum Beispiel "Pute", "Jungputen"), über die Art der Bearbeitung ganzer Schlachtkörper (zum Beispiel "ausgenommen", "ausgenommen mit Geschlingesatz und Hals"), über die Sorte oder Kategorie sowie über den thermischen Zustand ("gekühlt", "gefroren") angegeben;

b) auf der Verpackung wird der Abdruck des Veterinärstempels oder dessen Abbildung auf dem Etikett gemäß den durch die Rechtsvorschriften

der Mitgliedstaaten festgelegten Anforderungen angebracht.

114. Die Kennzeichnung von Geflügelnebenprodukten (Innereien) muss den in den Nummern 103 – 108 und 110 – 112 des vorliegenden Technischen Regelwerks genannten Anforderungen sowie den folgenden Anforderungen entsprechen:

a) in der Kennzeichnung werden Angaben über die Art und die Altersgruppe des Geflügels (zum Beispiel "Hühner-", "von Junghühnern", "von Puten", "von Jungputen") und über den thermischen Zustand ("gekühlt", "gefroren") angegeben;

b) auf der Verpackung wird der Abdruck des Veterinärstempels oder dessen Abbildung auf dem Etikett gemäß den durch die Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten festgelegten Anforderungen angebracht.

115. Die Kennzeichnung von Halbfertigerzeugnissen (einschließlich kochfertiger Halbfertigerzeugnisse) muss den in den Nummern 103 – 108 und 110 – 112 des vorliegenden Technischen Regelwerks genannten Anforderungen entsprechen. Darüber hinaus werden in der Kennzeichnung Angaben über die Art und die Altersgruppe des Geflügels (zum Beispiel "aus Hühnerfleisch", "aus Junghühnerfleisch", "aus Putenfleisch", "aus Jungputenfleisch"), über die Gruppe der Halbfertigerzeugnisse (zum Beispiel "zerkleinert"), über die Art der Halbfertigerzeugnisse (zum Beispiel "ohne Knochen", "Fleisch mit Knochen", "gefüllt", "in Hülle", "geformt") sowie über den thermischen Zustand ("gekühlt", "gefroren") angegeben.

116. Die Kennzeichnung von Kochfleischerzeugnissen (Fertiggerichten) und Geflügelfleischerzeugnissen muss den in den Nummern 103 – 112 des vorliegenden Technischen Regelwerks genannten Anforderungen entsprechen. Darüber hinaus werden in der Kennzeichnung Angaben über die Geflügelart (zum Beispiel "aus Hühnerfleisch", "aus Putenfleisch", "aus Entenfleisch"), über die Herstellungstechnologie (zum Beispiel "gekocht",

"gebraten", "gebacken"), über die Sorte oder Kategorie (zum Beispiel "extra", "höchste") (sofern vorhanden) sowie über den thermischen Zustand ("gekühlt", "gefroren") angegeben.

117. Die Kennzeichnung von Wurstwaren muss den in den Nummern 103 – 112 des vorliegenden Technischen Regelwerks genannten Anforderungen entsprechen. Darüber hinaus werden in der Kennzeichnung von Wurstwaren Angaben über die Art der Wurstwaren (zum Beispiel "Wurst", "Würstchen"), über die Geflügelart (zum Beispiel "aus Fleisch (Nebenprodukten) von Hühnern", "aus Putenfleisch"), über die Art der technologischen Bearbeitung (zum Beispiel "gekocht"), über die Sorte oder Kategorie (zum Beispiel "extra", "höchste") (sofern vorhanden) sowie über den thermischen Zustand ("gekühlt", "gefroren") angegeben.

118. Die Kennzeichnung von Konserven muss den in den Nummern 103 – 108 und 110 – 112 des vorliegenden Technischen Regelwerks genannten Anforderungen entsprechen. Darüber hinaus werden in der Kennzeichnung Angaben über die Gruppe der Konserven (zum Beispiel "aus Geflügelfleisch (-nebenprodukten)", "Fleisch-Pflanzen-Konserven", "Pflanzen-Fleisch-Konserven"), über die Art und die Altersgruppe des Geflügels (zum Beispiel "aus Hühnerfleisch", "aus Junghühnerfleisch"), über die Art der technologischen Bearbeitung ("sterilisiert", "pasteurisiert") sowie über die Art der Konserven (zum Beispiel "im eigenen Saft") angegeben.

Ist es nicht möglich, die Kennzeichnung auf der Verbraucherverpackung in einer Weise anzubringen, die die Erhaltung und Lesbarkeit der Informationen bis zum Ende der Mindesthaltbarkeitsdauer gewährleistet (Lithografie, Flexografie oder ein anderes Offsetdruckverfahren), so werden die Angaben über das Herstellungsdatum der Konserven, die Mindesthaltbarkeitsdauer und die Sortimentsnummer (sofern vorhanden) auf dem Deckel, dem Boden oder dem Etikett der Verbraucherverpackung angebracht.

Die Angaben über das Herstellungsdatum der Konserven, die Mindesthaltbarkeitsdauer und die Sortimentsnummer (sofern vorhanden) (ausgenommen das Etikett) sind zwingend auf dem Deckel oder dem Boden der Verbraucherverpackung in einer Weise zu wiederholen, die ihre Erhaltung und Lesbarkeit bis zum Ende der Mindesthaltbarkeitsdauer gewährleistet.

119. Die Kennzeichnung von Geflügelspeisefetten muss den in den Nummern 103 – 105, 107, 108 und 110 – 112 des vorliegenden Technischen Regelwerks genannten Anforderungen entsprechen. Darüber hinaus werden in der Kennzeichnung Angaben über die Geflügelart (zum Beispiel "ausgelassenes Hühnerfett") sowie über den thermischen Zustand ("gekühlt", "gefroren") angegeben.

120. Die Kennzeichnung von Trockenerzeugnissen und Brühen muss den in den Nummern 103 – 112 des vorliegenden Technischen Regelwerks genannten Anforderungen entsprechen. Darüber hinaus werden in der Kennzeichnung von Trockenerzeugnissen Angaben über die Erzeugnisgruppe ("Geflügel-") und die Erzeugnisart ("Trockenerzeugnis") angegeben; in der Kennzeichnung von Brühen werden Angaben über die Erzeugnisgruppe ("Geflügel-"), über die Art der technologischen Bearbeitung ("trocken", "konzentriert", "flüssig") und die Erzeugnisart (zum Beispiel "konzentrierte Geflügelbrühe") angegeben.

121. Die Kennzeichnung von Geflügelschlachterzeugnissen für die Kindernahrung und von Geflügelfleischerzeugnissen für die Kindernahrung muss den in den Nummern 103 – 120 des vorliegenden Technischen Regelwerks genannten Anforderungen entsprechen. Darüber hinaus werden in der Kennzeichnung angegeben:

a) Angaben über die Bestimmung der Erzeugnisse für die Ernährung von Kindern (zum Beispiel "für Kleinkinder", "für Kinder im Vorschulalter", "für Kinder im Schulalter") oder Angaben unter Nennung des konkreten Alters des Kindes, ab dem die Verwendung solcher Erzeugnisse möglich ist (zum

Beispiel "für die Ernährung von Kindern ab 6 Jahren");

b) Angaben über die Mindesthaltbarkeitsdauer und die Lagerbedingungen nach dem Öffnen der Verbraucherverpackung;

c) bei Erzeugnissen für Kinder im ersten Lebensjahr – Angaben über das Alter des Kindes (in Monaten), ab dem die Einführung dieses Erzeugnisses in die Ernährung des Kindes zulässig ist, und über den Zerkleinerungsgrad des Erzeugnisses (zum Beispiel "homogenisiert", "püreeartig", "grob zerkleinert") sowie Empfehlungen zu seinem Verzehr.

XIII. Sicherstellung der Übereinstimmung von Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen mit den Sicherheitsanforderungen

122. Die Übereinstimmung von Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen mit den Sicherheitsanforderungen wird durch die Erfüllung der Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks, der Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011) sowie anderer Technischer Regelwerke der Union (der Zollunion), deren Geltung sich auf sie erstreckt, sichergestellt.

123. Die Methoden für Untersuchungen (Prüfungen) und Messungen werden in Standards festgelegt, die in das Standardverzeichnis aufgenommen sind, das Regeln und Methoden für Untersuchungen (Prüfungen) und Messungen, einschließlich der Regeln der Probenahme, enthält, die für die Anwendung und Erfüllung der Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks und für die Durchführung der Konformitätsbewertung von Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen erforderlich sind.

XIV. Konformitätsbewertung von Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen

124. Geflügelschlachterzeugnisse und Geflügelfleischerzeugnisse unterliegen vor dem Inverkehrbringen im Zollgebiet der Union der Konformitätsbewertung.

Die Konformitätsbewertung von Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen sowie der Prozesse ihrer Herstellung, Lagerung, Beförderung (Transport), ihres Vertriebs und ihrer Verwertung ist nach den Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks und des Technischen Regelwerks der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011) auf der Grundlage der Musterschemata der Konformitätsbewertung durchzuführen, die mit dem Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 18. April 2018 Nr. 44 genehmigt wurden.

125. Die Konformitätsbewertung von nicht industriell hergestellten Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen sowie der Prozesse des Vertriebs von Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen erfolgt in Form der staatlichen Kontrolle (Aufsicht) über die Einhaltung der Anforderungen an Geflügelschlachterzeugnisse und Geflügelfleischerzeugnisse, die im vorliegenden Technischen Regelwerk und in den Technischen Regelwerken der Union (der Zollunion), deren Geltungsbereich sie erfasst, festgelegt sind.

126. Geflügelschlachterzeugnisse (einschließlich Geflügelschlachterzeugnisse für die Kindernahrung) unterliegen vor dem Inverkehrbringen im Zollgebiet der Union der veterinärsanitären Begutachtung.

127. Die Durchführung der veterinärsanitären Begutachtung von Geflügelschlachterzeugnissen (einschließlich Geflügelschlachterzeugnissen für die Kindernahrung) und die Dokumentation ihrer Ergebnisse erfolgen nach dem Technischen Regelwerk der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011) im Teil der veterinärsanitären Begutachtung.

128. Geflügelfleischerzeugnisse (ausgenommen Geflügelfleischerzeugnisse für die Kindernahrung und neuartige Lebensmittel) unterliegen vor dem Inverkehrbringen im Zollgebiet der Union der Konformitätsdeklarierung nach dem festgelegten Verfahren.

129. Die Konformitätsbestätigung von Geflügelfleischerzeugnissen mit den Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks und der Technischen Regelwerke der Union (der Zollunion), deren Geltungsbereich sie erfasst, erfolgt durch Annahme einer Konformitätserklärung durch den Antragsteller auf der Grundlage eigener Nachweise (sofern vorhanden) und von Nachweisen, die unter Beteiligung einer Zertifizierungsstelle für Managementsysteme (für Schema 6d) und eines akkreditierten Prüflaboratoriums (Prüfzentrums) gewonnen wurden, das in das einheitliche Register der Konformitätsbewertungsstellen der Union eingetragen ist (nachfolgend – Prüflaboratorium (Prüfzentrum)).

130. Die Konformitätsbestätigung von Geflügelfleischerzeugnissen erfolgt in Form der Konformitätsdeklarierung nach Schema 3d, 4d oder 6d. Die Wahl des Schemas der Konformitätsdeklarierung für Geflügelfleischerzeugnisse trifft der Antragsteller.

131. Bei der Konformitätsdeklarierung von Geflügelfleischerzeugnissen kann Antragsteller eine im Hoheitsgebiet eines Mitgliedstaats nach dessen Rechtsvorschriften registrierte juristische Person oder natürliche Person in der Eigenschaft als Einzelunternehmer sein, die Hersteller oder Verkäufer (Importeur) oder vom Hersteller bevollmächtigte Person ist.

132. Das Schema der Konformitätsdeklarierung 3d wird auf Serienerzeugnisse aus Geflügelfleisch angewendet, wenn die Konformitätsdeklarierung auf der Grundlage von Nachweisen erfolgt, die unter Beteiligung eines Prüflaboratoriums (Prüfzentrums) gewonnen wurden, sowie auf der Grundlage eigener Nachweise des Antragstellers (sofern vorhanden).

Antragsteller bei der Konformitätsdeklarierung nach Schema 3d ist der Hersteller (die vom Hersteller bevollmächtigte Person).

Das Schema der Konformitätsdeklarierung 3d umfasst:

die Erstellung und Analyse der technischen Dokumentation;

die Durchführung der Eigenkontrolle im Betrieb;

die Durchführung von Untersuchungen (Prüfungen) an Proben der Geflügelfleischerzeugnisse;

die Annahme und Registrierung der Konformitätserklärung;

das Anbringen des einheitlichen Verkehrszeichens der Produkte auf dem Markt der Union.

Der Antragsteller ergreift Maßnahmen zur Sicherstellung der Stabilität des Produktionsprozesses und der Übereinstimmung der Geflügelfleischerzeugnisse mit den Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks und der Technischen Regelwerke der Union (der Zollunion), deren Geltungsbereich sie erfasst, erstellt die technische Dokumentation und führt deren Analyse durch.

Der Antragsteller stellt die Durchführung der Eigenkontrolle im Betrieb sicher.

Zur Kontrolle der Übereinstimmung der Geflügelfleischerzeugnisse mit den Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks und der

Technischen Regelwerke der Union (der Zollunion), deren Geltungsbereich sie erfasst, führt der Antragsteller Untersuchungen (Prüfungen) an Proben der Geflügelfleischerzeugnisse in einem Prüflaboratorium (Prüfzentrum) durch.

Die Geltungsdauer der Konformitätserklärung beträgt bei der Konformitätsdeklarierung von Serienerzeugnissen aus Geflügelfleisch nach Schema 3d höchstens 3 Jahre.

133. Das Schema der Konformitätsdeklarierung 4d wird auf eine Partie von Geflügelfleischerzeugnissen angewendet, wenn die Konformitätsdeklarierung auf der Grundlage von Nachweisen erfolgt, die unter Beteiligung eines Prüflaboratoriums (Prüfzentrums) gewonnen wurden, sowie auf der Grundlage eigener Nachweise des Antragstellers (sofern vorhanden).

Antragsteller bei der Konformitätsdeklarierung nach Schema 4d ist der Hersteller (die vom Hersteller bevollmächtigte Person) oder der Verkäufer (Importeur).

Das Schema der Konformitätsdeklarierung 4d umfasst:

die Erstellung und Analyse der technischen Dokumentation;

die Durchführung von Untersuchungen (Prüfungen) an Proben der Geflügelfleischerzeugnisse;

die Annahme und Registrierung der Konformitätserklärung;

das Anbringen des einheitlichen Verkehrszeichens der Produkte auf dem Markt der Union.

Der Antragsteller erstellt die technische Dokumentation und führt deren Analyse durch.

Zur Sicherstellung der Bestätigung der erklärten Übereinstimmung der Partie von Geflügelfleischerzeugnissen mit den Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks und der Technischen Regelwerke der Union (der Zollunion), deren Geltungsbereich sie erfasst, führt der Antragsteller Untersuchungen (Prüfungen) an Proben der Geflügelfleischerzeugnisse in einem Prüflaboratorium (Prüfzentrum) durch.

Die Geltungsdauer der Konformitätserklärung für eine Partie von Geflügelfleischerzeugnissen nach Schema 4d entspricht deren Mindesthaltbarkeitsdauer.

134. Das Schema der Konformitätsdeklarierung 6d wird auf Serienerzeugnisse aus Geflügelfleisch angewendet, wenn der Hersteller über ein eingeführtes Managementsystem verfügt, das von einer Zertifizierungsstelle für Managementsysteme zertifiziert wurde.

Das Schema der Konformitätsdeklarierung 6d wird auf der Grundlage eigener Nachweise des Antragstellers (sofern vorhanden) und von Nachweisen angewendet, die unter anderem unter Beteiligung einer Zertifizierungsstelle für Managementsysteme und eines Prüflaboratoriums (Prüfzentrums) gewonnen wurden.

Antragsteller bei der Konformitätsdeklarierung nach Schema 6d ist der Hersteller (die vom Hersteller bevollmächtigte Person).

Das Schema der Konformitätsdeklarierung 6d umfasst:

die Erstellung und Analyse der technischen Dokumentation, in die das Zertifikat für das Managementsystem (die Kopie des Zertifikats) aufgenommen wird, das von einer Zertifizierungsstelle für Managementsysteme ausgestellt wurde;

die Durchführung der Eigenkontrolle im Betrieb;

die Durchführung von Untersuchungen (Prüfungen) an Proben der Geflügelfleischerzeugnisse;

die Annahme und Registrierung der Konformitätserklärung;

das Anbringen des einheitlichen Verkehrszeichens der Produkte auf dem Markt der Union;

die Kontrolle der Stabilität der Funktionsweise des Managementsystems.

Der Antragsteller ergreift Maßnahmen zur Sicherstellung der Stabilität der Funktionsweise des Managementsystems und der Produktionsprozesse für die Herstellung von Geflügelfleischerzeugnissen, die den Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks und der Technischen Regelwerke der Union (der Zollunion) entsprechen, deren Geltungsbereich sie erfasst, erstellt die technische Dokumentation und führt deren Analyse durch.

Der Antragsteller stellt die Durchführung der Eigenkontrolle im Betrieb sicher und informiert die Zertifizierungsstelle für Managementsysteme über geplante Änderungen des Managementsystems.

Zur Kontrolle der Übereinstimmung der Geflügelfleischerzeugnisse mit den Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks und der Technischen Regelwerke der Union (der Zollunion), deren Geltungsbereich sie erfasst, führt der Antragsteller Untersuchungen (Prüfungen) an Proben der Geflügelfleischerzeugnisse in einem Prüflaboratorium (Prüfzentrum) durch.

Die Zertifizierungsstelle für Managementsysteme führt eine periodische Bewertung der Stabilität der Funktionsweise der Managementsysteme durch.

Die Geltungsdauer der Konformitätserklärung beträgt bei der Konformitätsdeklarierung von Serienerzeugnissen aus Geflügelfleisch nach

Schema 6d höchstens 5 Jahre.

135. Der Satz von Unterlagen, die als Grundlage für die Annahme der Konformitätserklärung gedient haben, umfasst:

a) Angaben zur Registrierungs- oder Erfassungsnummer (Individual-, Identifikationsnummer) des Antragstellers, die bei der staatlichen Registrierung einer juristischen Person oder einer natürlichen Person in der Eigenschaft als Einzelunternehmer nach den Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten vergeben wird;

b) eine Kopie der technischen Dokumentation, nach der die Geflügelfleischerzeugnisse hergestellt wurden;

c) das Konformitätszertifikat (die Kopie des Zertifikats) für das Managementsystem (für Schema 6d);

d) Prüfberichte über Untersuchungen (Prüfungen) der Geflügelfleischerzeugnisse (sofern vorhanden);

e) den Prüfbericht (die Prüfberichte) über Untersuchungen (Prüfungen) von Geflügelschlachterzeugnissen und (oder) Nichtfleischzutaten (sofern vorhanden);

f) eine Kopie des Kontrakts (Liefervertrags) und die Warenbegleitpapiere (für Schema 4d);

g) den Vertrag mit dem Hersteller (einschließlich mit einem ausländischen Hersteller), der die Sicherstellung der Übereinstimmung der in das Zollgebiet der Union gelieferten Geflügelfleischerzeugnisse mit den Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks und die Haftung für die Nichtübereinstimmung solcher Erzeugnisse mit den genannten Anforderungen vorsieht (für die vom Hersteller bevollmächtigte Person);

h) sonstige nach Wahl des Antragstellers vorgelegte Unterlagen, die als Grundlage für die Bestätigung der Übereinstimmung der Geflügelfleischerzeugnisse mit den Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks und der Technischen Regelwerke der Union (der Zollunion) gedient haben, deren Geltungsbereich sie erfasst.

136. Die Konformitätserklärung wird nach der einheitlichen Form und den Regeln ihrer Ausstellung erstellt, die mit dem Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 25. Dezember 2012 Nr. 293 genehmigt wurden.

137. Die Konformitätserklärung unterliegt der Registrierung nach dem Verfahren für die Registrierung, die Aussetzung, die Wiederaufnahme und die Beendigung der Geltung von Konformitätserklärungen über die Übereinstimmung von Erzeugnissen mit den Anforderungen der Technischen Regelwerke der Eurasischen Wirtschaftsunion, das mit dem Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 20. März 2018 Nr. 41 genehmigt wurde.

138. Nach Abschluss der Konformitätsbestätigung von Geflügelfleischerzeugnissen in Form der Konformitätsdeklarierung stellt der Antragsteller einen Satz von Unterlagen zu den Geflügelfleischerzeugnissen zusammen, die als Grundlage für die Annahme der Konformitätserklärung gedient haben und die Übereinstimmung der Geflügelfleischerzeugnisse mit den Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks bestätigen; dieser Satz umfasst folgende Unterlagen und Angaben:

a) die in Ziffer 135 des vorliegenden Technischen Regelwerks vorgesehenen Unterlagen;

b) den Prüfbericht (die Prüfberichte) über Untersuchungen (Prüfungen), die in einem Prüflaboratorium (Prüfzentrum) durchgeführt wurden;

c) die registrierte Konformitätserklärung.

139. Der Satz von Unterlagen zu den Geflügelfleischerzeugnissen, die als Grundlage für die Annahme der Konformitätserklärung gedient haben und die Übereinstimmung der Geflügelfleischerzeugnisse mit den Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks bestätigen, ist beim Antragsteller aufzubewahren:

a) für Serienerzeugnisse aus Geflügelfleisch – mindestens 5 Jahre ab dem Tag der Einstellung der Herstellung dieser Erzeugnisse;

b) für eine Produktpartie – mindestens 5 Jahre ab dem Tag des Vertriebs der Partie der Geflügelfleischerzeugnisse.

140. Der Satz der Dokumente zu den Geflügelfleischerzeugnissen, die als Grundlage für die Annahme der Konformitätserklärung gedient haben und die Konformität der Geflügelfleischerzeugnisse bestätigen, wird den staatlichen Kontroll- und Aufsichtsbehörden auf deren Verlangen vorgelegt.

141. Geflügelfleischerzeugnisse für die Kindernahrung und neuartige Lebensmittel unterliegen vor dem Inverkehrbringen im Zollgebiet der Union der staatlichen Registrierung nach dem Verfahren, das durch das Technische Regelwerk der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011) festgelegt ist.

142. Die Konformitätsbewertung der Prozesse der Herstellung von Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen (einschließlich Geflügelschlachterzeugnissen für die Kindernahrung und Geflügelfleischerzeugnissen für die Kindernahrung) im Hinblick auf die Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks und der Technischen Regelwerke der Union (der Zollunion), deren Geltung sich auf sie erstreckt, wird vor Beginn der Durchführung solcher Prozesse (vor dem Inverkehrbringen der Erzeugnisse) in Form der staatlichen Registrierung

der Produktionsstätten nach dem Verfahren durchgeführt, das durch das Technische Regelwerk der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011) festgelegt ist.

143. Die Konformitätsbewertung der Prozesse der Herstellung, Lagerung, Beförderung (des Transports), des Vertriebs und der Verwertung von Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen (einschließlich Geflügelschlachterzeugnissen für die Kindernahrung und Geflügelfleischerzeugnissen für die Kindernahrung) im Hinblick auf die Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks und der Technischen Regelwerke der Union (der Zollunion), deren Geltung sich auf sie erstreckt, wird in Form der staatlichen Kontrolle (Aufsicht) über die Einhaltung der Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks und der Technischen Regelwerke der Union (der Zollunion), deren Geltung sich auf sie erstreckt, durchgeführt.

XV. Kennzeichnung mit dem einheitlichen Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Union

144. Die Kennzeichnung mit dem einheitlichen Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Union erfolgt vor dem Inverkehrbringen der Geflügelschlachterzeugnisse und der Geflügelfleischerzeugnisse.

Geflügelschlachterzeugnisse und Geflügelfleischerzeugnisse, die einer Konformitätsbewertung im Hinblick auf die Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks und der Technischen Regelwerke der Union (der Zollunion), deren Geltung sich auf sie erstreckt, unterzogen wurden, müssen mit dem einheitlichen Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Union gekennzeichnet werden.

145. Die Kennzeichnung mit dem einheitlichen Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Union wird bei unverpackten Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen auf den Warenbegleitpapieren angebracht.

146. Die Kennzeichnung mit dem einheitlichen Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Union wird bei Geflügelschlachterzeugnissen und Geflügelfleischerzeugnissen, die unmittelbar in die Transportverpackung eingebracht sind, auf der Transportverpackung und (oder) auf dem Etikett und (oder) auf dem Beipackzettel, der in jede Transportverpackung eingelegt oder jeder Transportverpackung beigefügt wird, oder auf den Warenbegleitpapieren angebracht.

XVI. Staatliche Kontrolle (Aufsicht) über die Einhaltung der Anforderungen des Technischen Regelwerks

147. Die staatliche Kontrolle (Aufsicht) über die Einhaltung der Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks in Bezug auf Geflügelschlachterzeugnisse und Geflügelfleischerzeugnisse sowie auf die mit den Anforderungen an sie verbundenen Prozesse der Herstellung, Lagerung, Beförderung (des Transports), des Vertriebs und der Verwertung wird gemäß den Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten durchgeführt.

ANLAGE Nr. 1
zum Technischen Regelwerk
der Eurasischen Wirtschaftsunion
"Über die Sicherheit von Geflügelfleisch
und Erzeugnissen seiner Verarbeitung"
(TR EAWU 051/2021)

Mikrobiologische Sicherheitsnormwerte für Geflügelschlachterzeugnisse und Geflügelfleischerzeugnisse

Bezeichnung der Erzeugnisse	Kennwerte	Zulässige Höchstwerte, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3	4
1. Geflügelschlachtkörper und deren Teile*, entbeintes Fleisch*, Nebenprodukte			
a) unverpackt, gekühlt	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KBE/g**, nicht mehr als	1×10^4	

Krankheitserreger, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		
Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig		
b) unverpackt, gefroren	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	1×10^5	
	Krankheitserreger, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig	
	Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig	

c) verpackt, gekühlt, gefroren	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	5×10^5	
	Krankheitserreger, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig	
	Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig	
d) Geflügelnebenprodukte (Innereien), gekühlt, gefroren	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	1×10^6	

Krankheitserreger, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		
Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig		
e) Separatorenfleisch von Geflügel (gekühlt, gefroren)	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	1×10^6	
	Krankheitserreger, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig	
	Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig	

f) Geflügelknochen für Lebensmittelzwecke, gekühlt und gefroren	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	1×10^6	
	Krankheitserreger, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig	
	Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig	
2. Halbfertigerzeugnisse aus Geflügelfleisch in Stücken (gekühlt, gefroren)			

a) mit Knochen, entbeint ohne Panierung	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	1×10^5	
	Krankheitserreger, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig	
	Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig	
b) mit Knochen, entbeint paniert, mit Gewürzen, mit Soße	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	1×10^6	

Krankheitserreger, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		
Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig		
c) mit Knochen, entbeint, mariniert	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	1×10^6	
	Krankheitserreger, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig	
	Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig	
	Hefen KBE/g, nicht mehr als	1×10^3	

d) entbeintes Fleisch in Blöcken	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	1×10^6	
	Krankheitserreger, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig	
	Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig	
3. Halbfertigerzeugnisse aus zerkleinertem Geflügelfleisch (gekühlt, gefroren)			

a) in Teighülle	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	1×10^6	
	Krankheitserreger, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig	
	Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig	
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 0,0001 g	nicht zulässig	

b) in Naturdarm, darunter Kupaty	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	1×10^6	
	Krankheitserreger, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig	
	Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig	
c) paniert und unpaniert	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	1×10^6	

Krankheitserreger, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		
Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig		
d) Geflügelhackfleisch	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	1×10^6	
	Krankheitserreger, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig	
	Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig	

e) Geflügelhaut	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	1×10^6	
	Krankheitserreger, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig	
	Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig	
f) Halbfertigerzeugnisse aus Geflügelnebenprodukten (gekühlt, gefroren)	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	1×10^6	

Krankheitserreger, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig	
Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig	
4. Wurstwaren und Geflügelfleischwaren		
a) Rohwürste (luftgetrocknet, rohgeräuchert)	Krankheitserreger, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig
	Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 0,1 g	nicht zulässig
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,01 g	nicht zulässig

S. aureus in 1,0 g	nicht zulässig	
E. coli in 1,0 g	nicht zulässig	
b) Rohwürste (luftgetrocknet, rohgeräuchert), aufgeschnitten und unter Vakuum oder unter modifizierter Atmosphäre verpackt	Krankheitserreger, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig
	Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 0,1 g	nicht zulässig
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g	nicht zulässig
	S. aureus in 1,0 g	nicht zulässig

E. coli in 1,0 g	nicht zulässig		
c) gekocht-geräuchert	Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig	
	Krankheitserreger, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig	
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 1,0 g	nicht zulässig	
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g	nicht zulässig	
	S. aureus in 1,0 g	nicht zulässig	

d) halbgeräuchert	Krankheitserreger, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig	
	Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig	
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 1,0 g	nicht zulässig	
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,01 g	nicht zulässig	
	S. aureus in 1,0 g	nicht zulässig	

e) halbgeräuchert, gekocht-geräuchert, deren Mindesthaltbarkeitsdauer 5 Tage überschreitet, darunter aufgeschnitten und unter Vakuum oder unter modifizierter Atmosphäre verpackt	Krankheitserreger, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig	
	Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig	
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 1,0 g	nicht zulässig	
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g	nicht zulässig	
	S. aureus in 1,0 g	nicht zulässig	

e) Geflügelfleischerzeugnisse, geräuchert-gekocht, gekocht-geräuchert, geräuchert-gebacken, geräuchert	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	1×10^3	
	Krankheitserreger, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig	
	Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig	
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 1,0 g	nicht zulässig	
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g (cm^3)	nicht zulässig	

S. aureus in 1,0 g	nicht zulässig		
zh) Brühwursterzeugnisse (Würste, Fleisch-(Wurst-)Brote, Würstchen, Bockwürste aus thermisch behandelten Zutaten), einschließlich Brühwursterzeugnisse mit einer Mindesthaltbarkeitsdauer von mehr als 5 Tagen, aufgeschnitten und unter Vakuum oder unter modifizierter Atmosphäre verpackt	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	1×10^3	für Aufschnitt in Servierform – nicht mehr als $2,5 \times 10^3$ KBE/g
	Krankheitserreger, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig	
	Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig	für Würstchen und Bockwürste
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 1,0 g	nicht zulässig	

sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g	nicht zulässig		
S. aureus in 1,0 g	nicht zulässig		
z) Geflügelfleischerzeugnisse, rohgeräuchert, rohluftgetrocknet, luftgetrocknet	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	1×10^3 nicht zulässig	
	Krankheitserreger, darunter Salmonellen in 25 g		
	Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig	
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g	nicht zulässig	

Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 0,1 g	nicht zulässig		
E. coli in 1,0 g	nicht zulässig		
i) Geflügelfleischerzeugnisse, rohgepökelt	Krankheitserreger, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig	
	Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig	
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g	nicht zulässig	
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 0,1 g	nicht zulässig	

k) Geflügelfleischerzeugnisse, gekocht (Rouladen, Schinken u. a.)	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	1×10^3	
	Krankheitserreger, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig	
	Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig	
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 1,0 g	nicht zulässig	
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g	nicht zulässig	

S. aureus in 1,0 g	nicht zulässig		
l) Geflügelfleischerzeugnisse, gekocht, geräuchert, geräuchert-gekocht, gekocht-geräuchert, geräuchert-gebacken, deren Mindesthaltbarkeitsdauer 5 Tage überschreitet, unter Vakuum, einschließlich aufgeschnitten und verpackt unter modifizierter Atmosphäre	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	1×10^3	
	Krankheitserreger, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig	
	Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig	
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 1,0 g	nicht zulässig	

sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g	nicht zulässig		
S. aureus in 1,0 g	nicht zulässig		
m) Schlachtkörper und Schlachtkörperteile, geräuchert-gebacken, gekocht-geräuchert, geräuchert	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	1×10^3	
	Krankheitserreger, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig	
	Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig	

Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 1,0 g	nicht zulässig		
sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g	nicht zulässig		
S. aureus in 1,0 g	nicht zulässig		
n) Schlachtkörper und Schlachtkörperteile, Erzeugnisse rohgeräuchert, rohluftgetrocknet	Krankheitserreger, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig	
	Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig	
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 1,0 g	nicht zulässig	

sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g	nicht zulässig		
S. aureus in 1,0 g	nicht zulässig		
E. coli in 1,0 g	nicht zulässig		
5. Fertige tiefgefrorene Gerichte aus Geflügelfleisch			
a) gebraten, gekocht, gebacken	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	1×10^4	
	Krankheitserreger, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig	

Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig		
Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 0,1 g	nicht zulässig		
S. aureus in 1,0 g	nicht zulässig		
Bakterien der Gattung Enterococcus, KBE/g, nicht mehr als	1×10^4		
b) aus zerkleinertem Fleisch, auch gefüllt, und (oder) in Teighülle, und (oder) mit Soßen, und (oder) mit Beilage	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	2×10^4	
	Krankheitserreger, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig	

Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig	
Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 0,1 g	nicht zulässig	
S. aureus in 1,0 g	nicht zulässig	
Bakterien der Gattung Enterococcus, KBE/g, nicht mehr als	1×10^4	
6. Erzeugnisse unter Verwendung von Geflügelnebenprodukten (Innereien) und Geflügelhaut (Pasteten, Geschlingewürste u. a.)		
a) Pasteten aus Geflügelfleisch, auch unter Verwendung von Geflügelgeschlinge (Leber, Herz, Muskelmagen)	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	2×10^3

Krankheitserreger, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		
Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig		
Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 1,0 g	nicht zulässig		
sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g	nicht zulässig		
S. aureus in 1,0 g	nicht zulässig		
b) Pasteten aus Geflügelgeschlinge (Leber, Herz, Muskelmagen)	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	5×10^3	

Krankheitserreger, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		
Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig		
Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 1,0 g	nicht zulässig		
sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g	nicht zulässig		
S. aureus in 0,1 g	nicht zulässig		
v) Geschlingewürste	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	5×10^3	

Krankheitserreger, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		
Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig		
Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 1,0 g	nicht zulässig		
sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g	nicht zulässig		
S. aureus in 1,0 g	nicht zulässig		
7. Getrocknete Geflügelfleischerzeugnisse			
a) gefriergetrocknete Erzeugnisse aus Geflügelfleisch	Zahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	1×10^4	

Krankheitserreger, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig		
Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig		
Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 0,01 g	nicht zulässig		
S. aureus in 0,1 g	nicht zulässig		
Bakterien der Gattung Proteus in 1,0 g	nicht zulässig		
b) wärmegetrocknetes Hackfleisch	Zahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	5×10^3	

Krankheitserreger, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig	
Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig	

Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 0,1 g	nicht zulässig		
S. aureus in 0,1 g	nicht zulässig		
Bakterien der Gattung Proteus in 1,0 g	nicht zulässig		
Schimmelpilze KBE/g, nicht mehr als	100		
c) getrocknete, gekocht-getrocknete Geflügelfleischerzeugnisse	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	1×10^4	
	Krankheitserreger, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig	

Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig	
Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 0,1 g	nicht zulässig	
S. aureus in 0,01 g	nicht zulässig	
Bakterien der Gattung Proteus in 1,0 g	nicht zulässig	
8. Kochfertigerzeugnisse aus Geflügelfleisch		
a) Sülzen, Aspikerzeugnisse, Pastete aus Fleisch und Geschlinge	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	1×10^4

Krankheitserreger, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig	
Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig	
Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 0,1 g (cm^3)	nicht zulässig	
S. aureus in 0,1 g (cm^3)	nicht zulässig	
E. coli in 1,0 g (cm^3)	nicht zulässig	
Bakterien der Gattung Proteus in 0,1 g (cm^3)	nicht zulässig	

b) Geflügelfleisch gekocht, gebraten, gebacken (ohne Würzzugabe und Soße)	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	1×10^4	
	Krankheitserreger, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig	
	Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig	
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 1,0 g	nicht zulässig	
	S. aureus in 1,0 g	nicht zulässig	

Bakterien der Gattung Proteus in 0,1 g	nicht zulässig	
c) Geflügelgerichte gekocht, gebraten, geschmort, gebacken, Erzeugnisse aus zerkleinertem Geflügelfleisch, Pelmeni und andere Erzeugnisse in Teig oder ohne Teig	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	1×10^3
	Krankheitserreger, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig
	Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 1,0 g	nicht zulässig

S. aureus in 1,0 g	nicht zulässig		
Bakterien der Gattung Proteus in 0,1 g	nicht zulässig		
d) verzehrfertige Kochfleischerzeugnisse aus Geflügelfleisch in Verbraucherverpackung, einschließlich unter Vakuum verpackter Erzeugnisse	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	1×10^3	für unter Vakuum verpackte Erzeugnisse
	Krankheitserreger, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig	
	Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig	

Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 1,0 g	nicht zulässig		
sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g	nicht zulässig		
S. aureus in 1,0 g	nicht zulässig		
Bakterien der Gattung Proteus in 0,1 g	nicht zulässig		
e) industriell hergestellte Geflügelgerichte, gekühlt, in Polymerfolien verpackt: gekochte, gebratene, geschmorte, gebackene Erzeugnisse aus zerkleinertem Geflügel (Frikadellen usw.)	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	1×10^3	
	Krankheitserreger, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig	

Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig		
Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 1,0 g	nicht zulässig		
S. aureus in 1,0 g	nicht zulässig		
sulfitreduzierende Clostridien in 1,0 g	nicht zulässig		
f) kochfertige Halbfertigerzeugnisse aus Geflügelfleisch mit hohem Zubereitungsgrad	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	2×10^3	
	Krankheitserreger, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig	

Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig	
sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g	nicht zulässig	
Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 0,1 g	nicht zulässig	
Schimmelpilze und Hefen, KBE/g, nicht mehr als	500	für kochfertige Halbfertig-erzeugnisse mit einer Mindesthaltbarkeitsdauer von höchstens 1 Monat

g) Kochfertigerzeugnisse aus Geflügelfleisch, gekocht, gebraten, gebacken	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	1×10^3	
	Krankheitserreger, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig	
	Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig	
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g	nicht zulässig	
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 1,0 g	nicht zulässig	

S. aureus in 1,0 g	nicht zulässig	
Bakterien der Gattung Proteus in 0,1 g	nicht zulässig	
9. Erzeugnisse der Verarbeitung von Geflügelschlachterzeugnissen		
a) ausgelassenes Geflügelfett	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	1×10^3
	Krankheitserreger, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig
	Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig

Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 0,1 g	nicht zulässig		
S. aureus in 1,0 g	nicht zulässig		
b) Geflügeleiweiß für Lebensmittelzwecke und Erzeugnisse der Verarbeitung von kollagenhaltigem Geflügelrohstoff, Trockenbrühen für Lebensmittelzwecke aus Geflügelfleisch	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	5×10^4	
	Krankheitserreger, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig	
	Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig	

Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 1,0 g	nicht zulässig	
sulfitreduzierende Clostridien in 0,01 g	nicht zulässig	
Schimmelpilze, KBE/g, nicht mehr als	200	
c) Erzeugnisse auf Basis von Geflügeleiweiß für Lebensmittelzwecke	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	5×10^4
	Krankheitserreger, darunter Salmonellen in 25 g	nicht zulässig
	Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig

Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 0,1 g	nicht zulässig
Schimmelpilze, KBE/g, nicht mehr als	100
S. aureus, in 0,1 g	nicht zulässig

*Probenahme aus tiefen Muskelschichten.

**Koloniebildende Einheiten.

ANLAGE Nr. 2
zum Technischen Regelwerk
der Eurasischen Wirtschaftsunion
"Über die Sicherheit von Geflügelfleisch
und Erzeugnissen seiner Verarbeitung"
(TR EAWU 051/2021)

Mikrobiologische Sicherheitsnormwerte für Geflügelschlachterzeugnisse und Geflügelfleischerzeugnisse für die Kindernahrung

Bezeichnung der Erzeugnisse	Kennwerte	Zulässige Höchstwerte, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3	4
1. Geflügelschlachtkörper und deren Teile*, entbeintes Fleisch*, Geflügelgeschlinge (Leber, Herz, Muskelmagen)			
a) Geflügelfleisch (Schlachtkörper und deren Teile), gekühlt, gefroren, für die Kindernahrung	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KBE/g**, nicht mehr als Krankheitserreger, darunter Salmonellen, in 25 g Listeria monocytogenes in 25 g	1×10^5 nicht zulässig nicht zulässig	

b) entbeintes Fleisch in Stücken, Fleisch in Stücken mit Knochen (gekühlt, gefroren) für die Kindernahrung	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als Krankheitserreger, darunter Salmonellen, in 25 g Listeria monocytogenes in 25 g	2×10^5 nicht zulässig nicht zulässig	
c) Geflügelgeschlinge (Leber, Herz, Muskelmagen), gekühlt, gefroren, für die Kindernahrung	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	2×10^5	
	Krankheitserreger, darunter Salmonellen, in 25 g	nicht zulässig	

	Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig
2. Halbfertigerzeugnisse aus Geflügelfleisch (gekühlt, gefroren)		
a) Halbfertigerzeugnisse aus zerkleinertem Geflügelfleisch für die Ernährung von Kindern über 3 Jahren (roh, gekühlt, gefroren)	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	5×10^5
	Krankheitserreger, darunter Salmonellen, in 25 g	nicht zulässig
	Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 0,001 g	nicht zulässig

	S. aureus in 0,1 g	nicht zulässig	
	Schimmelpilze KBE/g, nicht mehr als	250	in Panade
b) naturbelassene Halbfertigerzeugnisse aus Geflügelfleisch für die Ernährung von Kindern über 3 Jahren (roh, gekühlt, gefroren)	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	1×10^5	
	Krankheitserreger, darunter Salmonellen, in 25 g	nicht zulässig	
	Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig	
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 0,001 g	nicht zulässig	

	S. aureus in 0,1 g	nicht zulässig	
	Schimmelpilze KBE/g, nicht mehr als	250	in Panade
3. Geflügelfleischerzeugnisse			
a) Wurstwaren aus Geflügelfleisch für die Ernährung von Kindern über 3 Jahren	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	1×10^3	
	Krankheitserreger, darunter Salmonellen, in 25 g	nicht zulässig	
	Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig	für Würstchen und Bockwürste

	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 1,0 g	nicht zulässig	
	E. coli in 1,0 g	nicht zulässig	für Erzeugnisse mit einer Mindesthaltbarkeits von mehr als 5 Tagen
	S. aureus in 1,0 g sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g	nicht zulässig nicht zulässig	
	Schimmelpilze KBE/g, nicht mehr als	100	

	Hefen KBE/g, nicht mehr als	100	für Erzeugnisse mit einer Mindesthaltbarkeits von mehr als 5 Tagen
b) Pasteten und Kochfleischerzeugnisse (Fertiggerichte) aus Geflügelfleisch für die Ernährung von Kindern über 3 Jahren; Halbfertigerzeugnisse mit hohem Zubereitungsgrad für Kinder über 1,5 Jahren	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als Krankheitserreger, darunter Salmonellen, in 25 g Listeria monocytogenes in 25 g Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 1,0 g	1×10^3 nicht zulässig nicht zulässig nicht zulässig	

	E. coli in 1,0 g	nicht zulässig	
	S. aureus in 1,0 g	nicht zulässig	
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g	nicht zulässig	
	Schimmelpilze, KBE/g, nicht mehr als	100	
	Hefen, KBE/g, nicht mehr als	100	für Erzeugnisse mit einer Mindesthaltbarkeits von mehr als 72 h
	Bakterien der Gattung Proteus in 1,0 g	nicht zulässig	

c) gefriergetrocknete Erzeugnisse für Kleinkinder (über 1,5 Jahre)	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	1×10^4	
	Krankheitserreger, darunter Salmonellen, in 50 g	nicht zulässig	
	Listeria monocytogenes in 50 g	nicht zulässig	
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 1,0 g	nicht zulässig	
	S. aureus in 1,0 g	nicht zulässig	
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g	nicht zulässig	

	B. cereus KBE/g, nicht mehr als	100
	Hefen KBE/g	50
d) gefriergetrocknete Erzeugnisse für Kinder über 3 Jahren	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	$1,5 \times 10^4$
	Krankheitserreger, darunter Salmonellen, in 50 g	nicht zulässig
	Listeria monocytogenes in 50 g	nicht zulässig
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 1,0 g	nicht zulässig
	S. aureus in 1,0 g	nicht zulässig

	sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g	nicht zulässig
	B. cereus KBE/g, nicht mehr als	200
	Hefen KBE/g, nicht mehr als	100
e) pasteurisierte Würstchen auf Basis von Geflügelfleisch für die Ernährung von Kindern im	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	2×10^2
Kleinkindalter (über 1,5 Jahre)	Krankheitserreger, darunter Salmonellen, in 50 g	nicht zulässig
	Listeria monocytogenes in 50 g	nicht zulässig

	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 1,0 g	nicht zulässig
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g	nicht zulässig
	B. cereus in 1,0 g	nicht zulässig
f) ausgelassenes Geflügelfett für die Kindernahrung	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	1×10^2
	Krankheitserreger, darunter Salmonellen, in 25 g	nicht zulässig
	Listeria monocytogenes in 25 g	nicht zulässig

	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 1,0 g (cm^3)	nicht zulässig
	S. aureus in 1,0 g (cm^3)	nicht zulässig

* Probenahme aus tiefen Muskelschichten.

** Koloniebildende Einheiten.

ANLAGE Nr. 3
zum Technischen Regelwerk
der Eurasischen Wirtschaftsunion
"Über die Sicherheit von Geflügelfleisch
und Erzeugnissen seiner Verarbeitung"
(TR EAWU 051/2021)

Mikrobiologische Sicherheitsnormwerte (industrielle Sterilität) von Geflügelfleischkonserven, einschließlich für die Kindernahrung

Tabelle 1

Kennwerte der industriellen Sterilität für sterilisierte Konserven aus Geflügelfleisch und Fleisch-Pflanzen-Konserven (einschließlich Pasteten- und Hackfleischkonserven)

	Mikroorganismengruppe	Zulässiger Höchstwert
	1	2
1.	Sporenbildende mesophile aerobe und fakultativ anaerobe Mikroorganismen der Gruppe B. subtilis	nicht mehr als 11 KBE*/g (cm^3) des Erzeugnisses
2.	Sporenbildende mesophile aerobe und fakultativ anaerobe Mikroorganismen der Gruppe B. cereus und (oder) B. Polymyxa	nicht zulässig in 1,0 g (cm^3) des Erzeugnisses
3.	Mesophile Clostridien C. Botulinum und (oder) C. perfringens	nicht zulässig in 1,0 g (cm^3) des Erzeugnisses
4.	Mesophile Clostridien (außer C. Botulinum und (oder) C. perfringens) nicht zulässig in 1,0 g (cm^3) des Erzeugnisses	nicht mehr als 1 KBE in 1,0 g (cm^3) des Erzeugnisses

5.	Nicht sporenbildende Mikroorganismen, darunter Milchsäurebakterien und (oder) Schimmelpilze und (oder) Hefen	nicht zulässig in 1,0 g (cm^3) des Erzeugnisses
6.	Sporenbildende thermophile anaerobe, aerobe und fakultativ anaerobe Mikroorganismen	nicht zulässig in 1,0 g (cm^3) des Erzeugnisses (normiert für Konserven, deren Lagertemperatur über plus 20 °C liegt)

Tabelle 2

Kennwerte der industriellen Sterilität für sterilisierte Konserven aus Geflügelfleisch für die Kindernahrung

	Mikroorganismengruppe	Zulässiger Höchstwert
	1	2
1.	Sporenbildende mesophile aerobe und fakultativ anaerobe Mikroorganismen der Gruppe B. Subtilis	nicht mehr als 11 KBE*/g (cm^3) des Erzeugnisses
2.	Sporenbildende mesophile aerobe und fakultativ anaerobe Mikroorganismen der Gruppe B. cereus und (oder) B. polymyxa	nicht zulässig in 1,0 g (cm^3) des Erzeugnisses
3.	Mesophile Clostridien	nicht zulässig in 10,0 g (cm^3) des Erzeugnisses
4.	Nicht sporenbildende Mikroorganismen, darunter Milchsäurebakterien und (oder) Schimmelpilze und (oder) Hefen	nicht zulässig in 1,0 g (cm^3) des Erzeugnisses
5.	Sporenbildende thermophile anaerobe, aerobe und fakultativ anaerobe Mikroorganismen	nicht zulässig in 1,0 g (cm^3) des Erzeugnisses

Tabelle 3

Kennwerte der industriellen Sterilität für pasteurisierte Konserven aus Geflügelfleisch

	Mikroorganismengruppe	Zulässiger Höchstwert
	1	2
1.	Zahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen (KMAFAnM)	nicht mehr als 2×10^2 KBE/g (cm^3) des Erzeugnisses
2.	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme)	nicht zulässig in 1,0 g (cm^3) des Erzeugnisses
3.	B. cereus	nicht zulässig in 1,0 g (cm) des Erzeugnisses
4.	Sulfitreduzierende Clostridien	nicht zulässig in 1,0 g (cm^3) des Erzeugnisses
5.	S. aureus und andere koagulasepositive Staphylokokken	nicht zulässig in 1,0 g (cm^3) des Erzeugnisses
6.	Krankheitserreger, darunter Salmonellen	nicht zulässig in 25 g (cm^3) des Erzeugnisses

*Koloniebildende Einheiten.

ANLAGE Nr. 4
zum Technischen Regelwerk
der Eurasischen Wirtschaftsunion
"Über die Sicherheit von Geflügelfleisch
und Erzeugnissen seiner Verarbeitung"
(TR EAWU 051/2021)

Hygienische Sicherheitsanforderungen an Geflügelschlachterzeugnisse und Geflügelfleischerzeugnisse

Fußnote. Anlage 4 in der Fassung des Beschlusses des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 23.06.2023 Nr. 70 (tritt nach Ablauf von 12 Monaten ab dem Tag seiner amtlichen Veröffentlichung in Kraft).

Kennwerte	Zulässige Höchstwerte, mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3
Kennwerte des oxidativen Verderbs:		
- Säurezahl (mg KOH/g)	4,0	Ausgelassenes Geflügelspeisefett
- Peroxidzahl (mol aktiver Sauerstoff/kg)	10,0	Ausgelassenes Geflügelspeisefett
Toxische Elemente:		

- Blei	0,6	Geflügelnebenprodukte (Innereien) und Erzeugnisse daraus, Konserven aus Geflügelnebenprodukten, darunter Pastetenkonserven
	0,1	Geflügelrohfett, ausgelassenes Geflügelfett für Lebensmittelzwecke
	1,0	Geflügeleiweiß für Lebensmittelzwecke und Erzeugnisse auf seiner Grundlage (Konzentrate für Mittagsgerichte, die kein Kochen erfordern), Brühen
- Arsen	1,0	Geflügelnebenprodukte (Innereien) und Erzeugnisse daraus, Konserven aus Geflügelnebenprodukten, darunter Pastetenkonserven; Geflügeleiweiß für Lebensmittelzwecke und Erzeugnisse auf seiner Grundlage (Konzentrate für Mittagsgerichte, die kein Kochen erfordern), Brühen
	0,1	Geflügelrohfett, ausgelassenes Geflügelfett für Lebensmittelzwecke

- Cadmium	0,2	Geflügeleiweiß für Lebensmittelzwecke und Erzeugnisse auf seiner Grundlage (Konzentrate für Mittagsgerichte, die kein Kochen erfordern), Brühen
	0,03	Geflügelrohfett, ausgelassenes Geflügelfett für Lebensmittelzwecke
	0,3	Geflügelnebenprodukte (Innereien) und Erzeugnisse daraus, Konserven aus Geflügelnebenprodukten, darunter Pastetenkonserven
- Quecksilber	0,1	Geflügelnebenprodukte (Innereien) und Erzeugnisse daraus, Konserven aus Geflügelnebenprodukten, darunter Pastetenkonserven; Geflügeleiweiß für Lebensmittelzwecke und Erzeugnisse auf seiner Grundlage (Konzentrate für Mittagsgerichte, die kein Kochen erfordern), Brühen

	0,03	Geflügelrohfett, ausgelassenes Geflügelfett für Lebensmittelzwecke
- Chrom	10	Gelatine, Bindegewebseiweißkonzentrate in verchromter Verpackung
- Eisen	1,5	Ausgelassenes Geflügelspeisefett (zur Lagerung geliefert)
- Kupfer	0,4	Ausgelassenes Geflügelspeisefett (zur Lagerung geliefert)
Pestizide:		

- HCH (α-, β-, γ-Isomere)	0,1	Geflügelfleisch, Geflügelfleischerzeugnisse, Geflügelnebenprodukte (Innereien) und Erzeugnisse daraus, Fleisch- und Fleisch-Pflanzen-Konserven aus Geflügelfleisch und Geflügelnebenprodukten; Geflügeleiweiß für Lebensmittelzwecke und Erzeugnisse auf seiner Grundlage (Konzentrate für Mittagsgerichte, die kein Kochen erfordern), Brühen
	0,2	Geflügelrohfett, ausgelassenes Geflügelfett für Lebensmittelzwecke

- DDT und seine Metaboliten	0,1	Geflügelfleisch, Geflügelfleischerzeugnisse, Geflügelnebenprodukte (Innereien) und Erzeugnisse daraus, Fleisch- und Fleisch-Pflanzen-Konserven aus Geflügelfleisch und Geflügelnebenprodukten; Geflügeleiweiß für Lebensmittelzwecke und Erzeugnisse auf seiner Grundlage (Konzentrate für Mittagsgerichte, die kein Kochen erfordern), Brühen
	1,0	Geflügelrohfett, ausgelassenes Geflügelfett für Lebensmittelzwecke
Benzo(a)pyren	0,001	Geräucherte Erzeugnisse aus Geflügelfleisch, Geflügelnebenprodukten und Erzeugnisse daraus
Nitrosamine (Summe aus NDMA und NDEA)	0,004	Geräucherte Erzeugnisse aus Geflügelfleisch und Geflügelnebenprodukten und Erzeugnisse daraus

Dioxine*	0,000002 (bezogen auf Fett)	Geflügelschlachterzeugnisse (außer Leber) und Erzeugnisse daraus
	0,000006 (bezogen auf Fett)	Geflügelleber und Erzeugnisse daraus

*Dioxine werden bestimmt, wenn eine begründete Annahme über ihr mögliches Vorhandensein im Rohstoff besteht.

Anmerkungen:	1. Bei Trockenerzeugnissen aus Gefrier- und Wärmetrocknung wird der Gehalt an toxischen Elementen, Pestiziden und Dioxinen auf das Ausgangserzeugnis umgerechnet, unter Berücksichtigung des Gehalts an Trockensubstanz in diesem und im Enderzeugnis. 2. Die Kontrolle des Gehalts an Levomycetin (Chloramphenicol), Antibiotika der Tetracyclin-Gruppe und Bacitracin erfolgt gemäß dem Technischen Regelwerk der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011); die Kontrolle der Rückstände von Tierarzneimitteln nach Angaben des Herstellers (Lieferanten) erfolgt gemäß Artikel 9^1 des Technischen Regelwerks der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011). 3. Die hygienischen Sicherheitsnormwerte für Geflügelschlachterzeugnisse und Erzeugnisse ihrer Verarbeitung, die in der vorliegenden Anlage nicht aufgeführt sind, müssen den Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011) entsprechen.

ANLAGE Nr. 5
zum Technischen Regelwerk
der Eurasischen Wirtschaftsunion
"Über die Sicherheit von Geflügelfleisch
und Erzeugnissen seiner Verarbeitung"
(TR EAWU 051/2021)

Hygienische Sicherheitsanforderungen an Geflügelschlachterzeugnisse und Geflügelfleischerzeugnisse für die Kindernahrung

Fußnote. Anlage 5 in der Fassung der Beschlüsse des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 15.02.2023 Nr. 23 (tritt nach Ablauf von 30 Kalendertagen ab dem Tag seiner amtlichen Veröffentlichung in Kraft); vom 23.06.2023 Nr. 70 (tritt nach Ablauf von 12 Monaten ab dem Tag seiner amtlichen Veröffentlichung in Kraft).

Kennwerte	Zulässige Höchstwerte, mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3
Toxische Elemente:		
- Blei	0,2	Geflügelfleisch für alle Altersgruppen
	0,2	Geflügelfleischkonserven, pasteurisierte Würstchen für Kinder unter 3 Jahren
	0,3	Fleisch-Pflanzen- und Pflanzen-Fleisch-Konserven für alle Altersgruppen

	0,3	Halbfertigerzeugnisse, Pasteten, Wurstwaren und Kochfleischerzeugnisse (Fertiggerichte) für Kinder über 3 Jahre
	0,5	Geflügelgeschlinge (Leber, Herz, Muskelmagen)
- Arsen	0,1	Geflügelfleisch, Geflügelfleischkonserven, pasteurisierte Würstchen, Halbfertigerzeugnisse, Pasteten, Wurstwaren und Kochfleischerzeugnisse (Fertiggerichte)
	0,2	Fleisch-Pflanzen- und Pflanzen-Fleisch-Konserven
	1,0	Geflügelgeschlinge (Leber, Herz, Muskelmagen)

- Cadmium	0,03	Geflügelfleisch, Geflügelfleischkonserven, Wurstwaren, Halbfertigerzeugnisse, Pasteten und Kochfleischerzeugnisse (Fertiggerichte), pasteurisierte Würstchen, Fleisch-Pflanzen- und Pflanzen-Fleisch-Konserven
	0,3	Geflügelgeschlinge (Leber, Herz, Muskelmagen)
- Quecksilber	0,02	Geflügelfleisch, Geflügelfleischkonserven, Wurstwaren, Halbfertigerzeugnisse, Pasteten und Kochfleischerzeugnisse (Fertiggerichte), pasteurisierte Würstchen, Fleisch-Pflanzen- und Pflanzen-Fleisch-Konserven
	0,1	Geflügelgeschlinge (Leber, Herz, Muskelmagen)

- Zinn	100	Geflügelfleischkonserven, pasteurisierte Würstchen, Fleisch-Pflanzen- und Pflanzen-Fleisch-Erzeugnisse in zusammengesetzter Weißblechverpackung
- Chrom	0,5	Geflügelfleischkonserven, pasteurisierte Würstchen, Fleisch-Pflanzen- und Pflanzen-Fleisch-Konserven in verchromter Verpackung
Antibiotika:		
- Levomycetin (Chloramphenicol)	nicht zulässig (<0,0003)*	Geflügelfleisch, Geflügelgeschlinge (Leber, Herz, Muskelmagen), Geflügelfleischkonserven, pasteurisierte Würstchen, Fleisch-Pflanzen- und Pflanzen-Fleisch-Konserven, Pasteten und Kochfleischerzeugnisse (Fertiggerichte), gefriergetrocknete Erzeugnisse

- der Tetracyclin-Gruppe	nicht zulässig (<0,01)*	Geflügelfleisch, Geflügelgeschlinge (Leber, Herz, Muskelmagen), Geflügelfleischkonserven, pasteurisierte Würstchen, Fleisch-Pflanzen- und Pflanzen-Fleisch-Konserven, Halbfertigerzeugnisse, Pasteten und Kochfleischerzeugnisse (Fertiggerichte)
- Bacitracin	nicht zulässig (<0,02)*	Geflügelfleisch, Geflügelgeschlinge (Leber, Herz, Muskelmagen), Geflügelfleischkonserven, pasteurisierte Würstchen, Fleisch-Pflanzen- und Pflanzen-Fleisch-Konserven, Halbfertigerzeugnisse, Pasteten und Kochfleischerzeugnisse (Fertiggerichte), gefriergetrocknete Erzeugnisse
Pestizide:		

- HCH (α-, β-, γ-Isomere)	0,02	Geflügelfleisch, Geflügelfleischkonserven, pasteurisierte Würstchen, Fleisch-Pflanzen- und Pflanzen-Fleisch-Konserven, Halbfertigerzeugnisse, Pasteten, Wurstwaren und Kochfleischerzeugnisse (Fertiggerichte), gefriergetrocknete Erzeugnisse
	0,015	Geflügelgeschlinge (Leber, Herz, Muskelmagen)
- DDT und seine Metaboliten	0,01	Geflügelfleisch, Geflügelfleischkonserven, pasteurisierte Würstchen, Fleisch-Pflanzen- und Pflanzen-Fleisch-Konserven, Halbfertigerzeugnisse, Pasteten und Kochfleischerzeugnisse (Fertiggerichte), gefriergetrocknete Erzeugnisse
	0,015	Geflügelgeschlinge (Leber, Herz, Muskelmagen)

Nitrite	nicht zulässig (<0,5)	Geflügelfleischkonserven, pasteurisierte Würstchen, Fleisch-Pflanzen- und Pflanzen-Fleisch-Konserven, Halbfertigerzeugnisse, Pasteten und Kochfleischerzeugnisse (Fertiggerichte)
	30	Wurstwaren für die Ernährung von Kindern über 3 Jahre
Nitrate	150	Fleisch-Pflanzen- und Pflanzen-Fleisch-Konserven aus Geflügelfleisch (für Konserven, die Gemüse enthalten)
	nicht zulässig (<0,001)*	Kochfleischerzeugnisse (Fertiggerichte) aus Geflügelfleisch (für gemüsehaltige Erzeugnisse)

Nitrosamine (Summe aus NDMA und NDEA)	nicht zulässig (< 0,001)*	Geflügelfleischkonserven, pasteurisierte Würstchen, Fleisch-Pflanzen- und Pflanzen-Fleisch-Konserven, Halbfertigerzeugnisse, Pasteten und Kochfleischerzeugnisse (Fertiggerichte)
	0,002	Wurstwaren
Radionuklide:		
- Cäsium-137	40 Bq/kg(l)	Geflügelfleischkonserven, pasteurisierte Würstchen, Fleisch-Pflanzen- und Pflanzen-Fleisch-Konserven, Halbfertigerzeugnisse, Pasteten und Kochfleischerzeugnisse (Fertiggerichte), gefriergetrocknete Erzeugnisse, Geflügelfleisch
- Strontium-90	25 Bq/kg(l)	

Dioxine	nicht zulässig	Geflügelfleisch, Geflügelgeschlinge (Leber, Herz, Muskelmagen), Geflügelfleischkonserven, pasteurisierte Würstchen, Fleisch-Pflanzen- und Pflanzen-Fleisch-Konserven, Halbfertigerzeugnisse, Pasteten und Kochfleischerzeugnisse (Fertiggerichte), gefriergetrocknete Erzeugnisse

*Nachweisgrenze des Verfahrens.

Anmerkungen:	1. Es sind auch die Restmengen jener Antibiotika zu kontrollieren, die bei der Herstellung der Lebensmittelrohstoffe tierischen Ursprungs verwendet wurden, nach Angaben des Herstellers (Lieferanten) gemäß Artikel 9^1 des Technischen Regelwerks der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011). 2. Für Trockenerzeugnisse der Gefrier- und Wärmetrocknung werden als zulässige Höchstwerte für toxische Elemente, Pestizide und Dioxine die zulässigen Höchstwerte umgerechnet auf die Ausgangserzeugnisse verwendet, unter Berücksichtigung des Trockensubstanzgehalts in ihnen und in den Ausgangserzeugnissen.

ANLAGE Nr. 6
zum Technischen Regelwerk
der Eurasischen Wirtschaftsunion
"Über die Sicherheit von Geflügelfleisch
und Erzeugnissen seiner Verarbeitung"
(TR EAWU 051/2021)

Hygienische Sicherheitsanforderungen an Separatorenfleisch von Geflügel

Kennwert	Zulässiger Höchstwert
1	2
Calciumgehalt, %	nicht mehr als 0,26
Gehalt an Knocheneinschlüssen, %	nicht mehr als 0,60
Fraktionszusammensetzung der Knocheneinschlüsse, %:	
mit einer Größe bis 500 µm	nicht weniger als 98,0
mit einer Größe von 500 bis 750 µm	nicht mehr als 2,0
mit einer Größe über 750 µm	nicht zulässig

Säurezahl des Fettes, mg KOH/g Fett	nicht mehr als 4,0

ANLAGE Nr. 7
zum Technischen Regelwerk
der Eurasischen Wirtschaftsunion
"Über die Sicherheit von Geflügelfleisch
und Erzeugnissen seiner Verarbeitung"
(TR EAWU 051/2021)

Anforderungen an die physikalisch-chemischen Kennwerte von Geflügelfleischerzeugnissen für die Kindernahrung

Tabelle 1

Geflügelfleischkonserven für die Ernährung von Kleinkindern

Kriterien und Kennwerte des Nährwerts in 100 g Erzeugnis	Maßeinheit	Zulässiger Höchstwert	Anmerkung
1	2	3	4
1. Massenanteil der Trockensubstanz	g, nicht weniger als	17	
2. Eiweiß	g, nicht weniger als	7	
3. Fett	g	3 – 12	
4. Kochsalz	g, nicht mehr als	0,4	
5. Stärke*	g, nicht mehr als	3	Verdickungsmittel

6. Reis- und Weizenmehl*	g, nicht mehr als	5	Verdickungsmittel

Tabelle 2

Fleisch-Pflanzen- (Pflanzen-Fleisch-) Konserven aus Geflügelfleisch für die Ernährung von Kleinkindern

Kriterien und Kennwerte des Nährwerts in 100 g Erzeugnis	Maßeinheit	Zulässiger Höchstwert	Anmerkung
1	2	3	4
1. Massenanteil der Trockensubstanz	g	5 – 26	
2. Eiweiß	g	1,5 – 8	
3. Fett	g	1 – 6	
4. Kohlenhydrate	g	5 – 15	
5. Kochsalz	g, nicht mehr als	0,4	

6. Stärke*	g, nicht mehr als	3	Verdickungsmittel
7. Reis- und Weizenmehl*	g, nicht mehr als	5	Verdickungsmittel

Tabelle 3

Pasteurisierte Fleischwürstchen (fleischhaltige Würstchen) für die Ernährung von Kindern ab eineinhalb Jahren

Kriterien und Kennwerte des Nährwerts in 100 g Erzeugnis	Maßeinheit	Zulässiger Höchstwert
1	2	3
1. Eiweiß	g, mindestens	12
2. Fett	g	16 – 20
3. Kochsalz	g, höchstens	1,5

Tabelle 4

Geflügelfleischkonserven für die Ernährung von Kindern über 3 Jahren

Kriterien und Kennwerte des Nährwerts in 100 g Erzeugnis	Maßeinheit	Zulässiger Höchstwert	Anmerkung
1	2	3	4
1. Eiweiß	g	12 – 14	
2. Fett	g	10 – 18	
3. Kochsalz	g, höchstens	1,2	
4. Stärke*	g, höchstens	3	Verdickungsmittel
5. Reis- und Weizenmehl*	g, höchstens	5	Verdickungsmittel

Tabelle 5

Wursterzeugnisse aus Geflügelfleisch für die Ernährung von Kindern über 3 Jahren

Kriterien und Kennwerte des Nährwerts in 100 g Erzeugnis	Maßeinheit	Zulässiger Höchstwert	Anmerkung
1	2	3	4
1. Eiweiß	g, mindestens	12	
2. Fett	g, höchstens	22	
3. Kochsalz	g, höchstens	1,8	
4. Stärke*	g, höchstens	5	
5. Restaktivität der sauren Phosphatase	%, höchstens	0,006	für Brühwursterzeugnisse

6. Gesamtphosphor	%, höchstens	0,25	

Tabelle 6

Halbfertigerzeugnisse aus Geflügelfleisch für die Ernährung von Kindern über 3 Jahren

Kriterien und Kennwerte des Nährwerts in 100 g Erzeugnis	Maßeinheit	Zulässiger Höchstwert
1	2	3
1. Eiweiß	g, mindestens	10
2. Fett	g, höchstens	20
3. Kochsalz	g, höchstens	0,9

Tabelle 7

Pasteten und andere Kochfleischerzeugnisse (Fertiggerichte) aus Geflügelfleisch für die Ernährung von Kindern über 3 Jahren

Kriterien und Kennwerte des Nährwerts in 100 g Erzeugnis	Maßeinheit	Zulässiger Höchstwert
1	2	3
Eiweiß	g, mindestens	8
Fett	g, höchstens	16
Kochsalz	g, höchstens	1,2

*Bei gemeinsamer Verwendung von Stärke und Reis- (oder Weizen-)Mehl darf der zulässige Höchstwert des Stärkegehalts 3 g in 100 g Erzeugnis nicht überschreiten, und der zulässige Gesamthöchstwert ihres Gehalts darf 5 g in 100 g Erzeugnis nicht überschreiten.

ANLAGE Nr. 8
zum Technischen Regelwerk
der Eurasischen Wirtschaftsunion
"Über die Sicherheit von Geflügelfleisch
und Erzeugnissen seiner Verarbeitung"
(TR EAWU 051/2021)

Höchstzulässige Werte für Rückstandsmengen von Tierarzneimitteln (Wachstumsförderer für Geflügel, antimikrobielle und andere Arzneimittel) in Geflügelschlachterzeugnissen, die gemäß den Angaben über ihre Anwendung kontrolliert werden*

Fußnote. Anlage 8 ist durch Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 23.06.2023 Nr. 70 außer Kraft getreten (tritt nach Ablauf von 12 Monaten ab dem Tag seiner amtlichen Veröffentlichung in Kraft).

ANLAGE Nr. 9
zum Technischen Regelwerk
der Eurasischen Wirtschaftsunion
"Über die Sicherheit von Geflügelfleisch
und Erzeugnissen seiner Verarbeitung"
(TR EAWU 051/2021)

Anforderungen an die Nüchterung des Geflügels vor der Schlachtung

Art des Hausgeflügels	Dauer der Haltung des Geflügels [für die Schlachtung] ohne Futter vor der Schlachtung
1	2
Hühner, Küken, Masthähnchen, Puten, Putenküken	6 – 8 Stunden
Enten, Entenküken, Gänse, Gänseküken, Perlhühner, Perlhuhnküken, Wachteln, Wachtelküken	4 – 6 Stunden
Strauße Straußenküken	12 Stunden 10 Stunden

Dieses Dokument wird von der AC Inorms GmbH bereitgestellt. Es handelt sich um eine mithilfe künstlicher Intelligenz erstellte Übersetzung der technischen Regelwerke der Eurasischen Wirtschaftsunion. Die AC Inorms GmbH übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Übersetzung.