Technisches Regelwerk TR ZU 021/2011

Gemäß Artikel 13 des Abkommens über einheitliche Grundsätze und Regeln der technischen Regulierung in der Republik Belarus, der Republik Kasachstan und der Russischen Föderation vom 18. November 2010 hat die Kommission der Zollunion (im Folgenden – Kommission) **beschlossen**:

1. Das Technische Regelwerk der Zollunion „Über die Sicherheit von Lebensmitteln“ (TR ZU 021/2011) anzunehmen (beigefügt).

2. Fußnote. Punkt 2 ist durch den Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 24.12.2019 Nr. 236 außer Kraft getreten (tritt am 1. Juli 2020 in Kraft).
3. Festzulegen:

3.1. Das Technische Regelwerk der Zollunion „Über die Sicherheit von Lebensmitteln“ (im Folgenden – Technisches Regelwerk) tritt

am 1. Juli 2013 in Kraft, mit Ausnahme der Anforderungen an Fisch und Fischerzeugnisse und die mit ihnen verbundenen Prozesse ihrer Herstellung, Lagerung, Beförderung, des Inverkehrbringens und der Entsorgung. Bis zum Tag des Inkrafttretens des Technischen Regelwerks der Zollunion, das die Anforderungen an Fisch und Fischerzeugnisse und die mit ihnen verbundenen Prozesse ihrer Herstellung, Lagerung, Beförderung, des Inverkehrbringens und der Entsorgung festlegt, gelten für solche Erzeugnisse und die Prozesse ihrer Herstellung, Lagerung, Beförderung, des Inverkehrbringens und der Entsorgung die Bestimmungen der normativen Rechtsakte der Zollunion oder des Rechts eines Mitgliedstaats der Zollunion.

Fußnote. Unterpunkt 3.1 in der Fassung des Beschlusses des Kollegiums

der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 11.06.2013 Nr. 129 (tritt nach Ablauf von 30 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft, hinsichtlich der Anforderungen an Fisch und Fischerzeugnisse – ab dem Datum des Inkrafttretens des Beschlusses des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 25. Juni 2013 Nr. 147); mit Änderungen durch den Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 10.06.2014 Nr. 91 (tritt nach Ablauf von 30 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).
3.2. Dokumente über die Bewertung (Bestätigung) der Konformität mit den verbindlichen Anforderungen, die durch normative Rechtsakte der Zollunion oder das Recht eines Mitgliedstaats der Zollunion festgelegt sind und die für Erzeugnisse ausgestellt oder angenommen wurden, die Gegenstand der technischen Regulierung des Technischen Regelwerks sind (im Folgenden – Erzeugnisse), sind bis zum Ablauf ihrer Gültigkeitsdauer, jedoch nicht später als bis zum 15. Februar 2015 gültig. Die genannten Dokumente, die vor dem Tag der offiziellen Veröffentlichung dieses Beschlusses ausgestellt oder angenommen wurden, sind bis zum Ablauf ihrer Gültigkeitsdauer gültig;

Ab dem Tag des Inkrafttretens des Technischen Regelwerks ist die Ausstellung oder Annahme von Dokumenten über die Bewertung (Bestätigung) der Konformität von Erzeugnissen mit den verbindlichen Anforderungen, die zuvor durch normative Rechtsakte der Zollunion oder das Recht eines Mitgliedstaats der Zollunion festgelegt wurden, nicht zulässig;

3.3. Bis zum 15. Februar 2015 sind die Herstellung und das Inverkehrbringen von Erzeugnissen gemäß den verbindlichen Anforderungen, die zuvor durch normative Rechtsakte der Zollunion oder das Recht eines Mitgliedstaats der Zollunion festgelegt wurden, zulässig, sofern Dokumente über die Bewertung (Bestätigung) der Konformität der

Erzeugnisse mit den genannten verbindlichen Anforderungen vorliegen, die vor dem Tag des Inkrafttretens des Technischen Regelwerks ausgestellt oder angenommen wurden;

Die genannten Erzeugnisse werden mit dem nationalen Konformitätszeichen (Verkehrszeichen auf dem Markt) gemäß dem Recht eines Mitgliedstaats der Zollunion oder gemäß dem Beschluss der Kommission vom 20. September 2010 Nr. 386 gekennzeichnet;

Die Kennzeichnung solcher Erzeugnisse mit dem einheitlichen Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Mitgliedstaaten der Zollunion ist nicht zulässig.

3.3^{1}. Bis zum 1. Juli 2014 sind die Herstellung und das Inverkehrbringen

auf dem Zollgebiet der Zollunion von Erzeugnissen, die vor dem Tag des Inkrafttretens des Technischen Regelwerks keiner obligatorischen Bewertung (Bestätigung) der Konformität mit den verbindlichen Anforderungen unterlagen, die durch normative Rechtsakte der Zollunion oder das Recht eines Mitgliedstaats der Zollunion festgelegt sind, ohne Dokumente über die obligatorische Bewertung (Bestätigung) der Konformität und ohne Kennzeichnung mit dem nationalen Konformitätszeichen (Verkehrszeichen auf dem Markt) zulässig.

Fußnote. Der Beschluss wurde um Unterpunkt 3.3^{1} ergänzt gemäß dem Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 11.06.2013 Nr. 129 (tritt nach Ablauf von 30 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft, hinsichtlich der Anforderungen an Fisch und Fischerzeugnisse – ab dem Datum des Inkrafttretens des Beschlusses des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 25. Juni 2013 Nr. 147).
3.4. Der Verkehr von Erzeugnissen, die während der Gültigkeitsdauer der in Unterpunkt 3.2 dieses Beschlusses genannten Dokumente über die

Bewertung (Bestätigung) der Konformität in Verkehr gebracht wurden, sowie von Erzeugnissen, die in Unterpunkt 3.3[1] dieses Beschlusses genannt sind, ist während der gemäß dem Recht des Mitgliedstaats der Zollunion festgelegten Haltbarkeitsdauer der Erzeugnisse zulässig.

Fußnote. Unterpunkt 3.4 mit der durch den Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 11.06.2013 Nr. 129 eingebrachten Änderung (tritt nach Ablauf von 30 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft, hinsichtlich der Anforderungen an Fisch und Fischerzeugnisse – ab dem Datum des Inkrafttretens des Beschlusses des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 25. Juni 2013 Nr. 147).
3.5. Der Staatlichen Registrierung in dem in Artikel 24 des Technischen Regelwerks vorgesehenen Verfahren unterliegen bis zum 15. Februar 2015 folgende Erzeugnisse:

1) natürliches Tafelmineralwasser;

2) abgefülltes Trinkwasser, das in Behälter verpackt ist;

3) tonisierende Getränke;

4) Lebensmittelzusatzstoffe, komplexe Lebensmittelzusatzstoffe, Aromen, Pflanzenextrakte als Geschmacks- und Aromastoffe sowie Rohstoffkomponenten, Starterkulturen von Mikroorganismen und Bakterienfermente, technologische Hilfsstoffe, einschließlich Enzympräparate;

5) Lebensmittel, die unter Verwendung gentechnisch veränderter (transgener) Organismen gewonnen wurden, einschließlich gentechnisch veränderter Mikroorganismen;

3.6. Angaben über Produktionsstätten, die zuvor Tätigkeiten zur Herstellung (Fabrikation) von Lebensmitteln gemäß dem Recht eines Mitgliedstaats der Zollunion ausgeübt haben, werden in das staatliche Register ohne Durchführung der Verfahren der Staatlichen Registrierung von Produktionsstätten gemäß dem Technischen Regelwerk aufgenommen;

3.7. Die Bestimmungen des Artikels 29 des Technischen Regelwerks treten mit dem Zeitpunkt der Inbetriebnahme des Integrierten Informationssystems des Außen- und gegenseitigen Handels der Zollunion in Kraft.

3.8. Ab dem Tag des Inkrafttretens der technischen Regelwerke der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln sind durch Änderungen des Technischen Regelwerks die Bezeichnungen der Lebensmittelarten gemäß den in solchen technischen Regelwerken festgelegten Definitionen zu präzisieren und die Sicherheitsanforderungen an Produkte, die Gegenstand der technischen Regulierung solcher technischen Regelwerke sind (mit Ausnahme der Anforderungen an den Gehalt pathogener Mikroorganismen und ihrer Toxine, Mykotoxine, toxischer Elemente, Nitrate, globaler Pestizide sowie das zulässige Niveau von Radionukliden), sowie mikrobiologische Sicherheitsnormen (bedingt pathogene Mikroorganismen) auszuschließen.

4. Dem Sekretariat der Kommission gemeinsam mit den Vertragsparteien:

4.1. Bis zum Tag des Inkrafttretens der technischen Regelwerke der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln die Einbringung von Änderungen in das Technische Regelwerk gemäß Unterabsatz 3.8 dieses Beschlusses sicherzustellen.

4.2. Den Entwurf des Maßnahmenplans auszuarbeiten, der für die Umsetzung des Technischen Regelwerks erforderlich ist, und innerhalb

von drei Monaten ab dem Tag des Inkrafttretens dieses Beschlusses seine Vorlage zur Genehmigung durch die Kommission im festgelegten Verfahren sicherzustellen, wobei Folgendes vorzusehen ist:

4.2.1. Die Ausarbeitung und Vorlage des Entwurfs eines Beschlusses über Änderungen der Einheitlichen sanitär-epidemiologischen und hygienischen Anforderungen an Waren, die der sanitär-epidemiologischen Überwachung (Kontrolle) unterliegen, genehmigt durch den Beschluss der Kommission der Zollunion vom 28. Mai 2010 Nr. 299, zur Genehmigung durch die Kommission im festgelegten Verfahren bis zum 15. März 2013, hinsichtlich des Ausschlusses der Anforderungen an Produkte, die Gegenstand der technischen Regulierung des Technischen Regelwerks sind, aus ihnen;

4.2.2. Die Ausarbeitung und Vorlage des Entwurfs eines Beschlusses über Änderungen des Einheitlichen Verzeichnisses der Produkte, die der obligatorischen Konformitätsbewertung (-bestätigung) im Rahmen der Zollunion mit Ausstellung einheitlicher Dokumente unterliegen, genehmigt durch den Beschluss der Kommission der Zollunion vom 7. April 2011 Nr. 620, zur Genehmigung durch die Kommission im festgelegten Verfahren bis zum 15. März 2013, hinsichtlich des Ausschlusses von Produkten, die Gegenstand der technischen Regulierung des Technischen Regelwerks sind, aus diesem;

4.2.3. Die Ausarbeitung und Vorlage des Entwurfs eines Beschlusses über Änderungen des Einheitlichen Verzeichnisses der Waren, die der sanitär-epidemiologischen Überwachung (Kontrolle) an der Zollgrenze und im Zollgebiet der Zollunion unterliegen, genehmigt durch den Beschluss der Kommission der Zollunion vom 28. Mai 2010 Nr. 299, zur Genehmigung durch die Kommission im festgelegten Verfahren bis zum 15. März 2013, hinsichtlich des Ausschlusses von Produkten, die Gegenstand der technischen Regulierung des Technischen Regelwerks sind, aus diesem;

4.2.4. Die Ausarbeitung und Vorlage des Entwurfs von Änderungen der Verfahren zur Umschreibung von Dokumenten über die Konformitätsbewertung (-bestätigung) von Produkten mit den verbindlichen Anforderungen, die zuvor durch normative Rechtsakte der Zollunion oder die Gesetzgebung eines Mitgliedstaats der Zollunion festgelegt wurden und vor dem Inkrafttreten des Technischen Regelwerks ausgestellt oder angenommen wurden, auf Dokumente über die Konformitätsbewertung (-bestätigung) von Produkten mit den verbindlichen Anforderungen des Technischen Regelwerks zur Genehmigung durch die Kommission im festgelegten Verfahren, mit Ausnahme der Fälle, in denen die Kennwerte und (oder) ihre zulässigen Niveaus nicht mit den im Technischen Regelwerk angegebenen Kennwerten und (oder) ihren zulässigen Niveaus übereinstimmen;

4.2.5. Die Ausarbeitung und Vorlage des Entwurfs eines Programms zur Entwicklung (Änderung, Überarbeitung) und Einführung zwischenstaatlicher Standards, deren freiwillige Anwendung die Einhaltung der Anforderungen des Technischen Regelwerks gewährleistet, sowie zwischenstaatlicher Standards, die Regeln und Methoden für Untersuchungen (Prüfungen) und Messungen enthalten, einschließlich der Regeln für die Probenahme, die für die Anwendung und Erfüllung des Technischen Regelwerks und die Durchführung der Konformitätsbewertung (-bestätigung) von Produkten erforderlich sind, zur Genehmigung durch die Kommission im festgelegten Verfahren bis zum 15. März 2013.

4.2.6. Die Ausarbeitung und Vorlage des Entwurfs eines Beschlusses über Änderungen des Einheitlichen Verzeichnisses der Waren, die der Veterinärkontrolle (-überwachung) unterliegen, genehmigt durch den Beschluss der Kommission der Zollunion vom 18. Juni 2010 Nr. 317, zur Genehmigung durch die Kommission im festgelegten Verfahren bis zum 15. März 2013, hinsichtlich des Ausschlusses von Produkten, die gemäß

dem Technischen Regelwerk zu verarbeiteten Lebensmitteln tierischen Ursprungs gehören, aus diesem;

4.2.7. Die Ausarbeitung und Vorlage des Entwurfs eines Beschlusses über Änderungen der Verordnung über das einheitliche Verfahren zur Durchführung gemeinsamer Kontrollen von Objekten und zur Probenahme von Waren (Produkten), die der Veterinärkontrolle (-überwachung) unterliegen, genehmigt durch den Beschluss der Kommission der Zollunion vom 18. Oktober 2011 Nr. 834, zur Genehmigung durch die Kommission im festgelegten Verfahren bis zum 15. März 2013, hinsichtlich der Angleichung an die Bestimmungen des Technischen Regelwerks;

4.2.8. Die Ausarbeitung und Vorlage des Entwurfs der Verordnung "Über die Festlegung von Kriterien für die Durchführung einer Prüfung bei der Registrierung von Produktionsstätten, in denen Tätigkeiten zur Gewinnung und Verarbeitung (Behandlung) unverarbeiteter Lebensmittelrohstoffe tierischen Ursprungs durchgeführt werden" zur Genehmigung durch die Kommission im festgelegten Verfahren bis zum 15. März 2013.

5. Die Russische Vertragspartei hat unter Beteiligung der Vertragsparteien auf der Grundlage des Monitorings der Ergebnisse der Anwendung der Standards die Ausarbeitung von Vorschlägen zur Aktualisierung der in Absatz 2 dieses Beschlusses genannten Verzeichnisse der Standards und deren Vorlage mindestens einmal jährlich ab dem Tag des Inkrafttretens des Technischen Regelwerks an das Sekretariat der Kommission zur Genehmigung im festgelegten Verfahren sicherzustellen.

6. Die Vertragsparteien:

6.1. haben bis zum 1. Juli 2013 den Erlass eines entsprechenden Beschlusses über die Nichtanwendung der normativen Rechtsakte ihrer Staaten auf Produkte, die Gegenstand der technischen Regulierung des Technischen Regelwerks sind, sicherzustellen;

6.2. haben bis zum 1. Juli 2013 die Bereitschaft der Zertifizierungsstellen und Prüflaboratorien (Zentren), die Arbeiten zur Konformitätsbewertung (-bestätigung) durchführen, für die Registrierung von Konformitätserklärungen mit den Anforderungen des Technischen Regelwerks sicherzustellen;

6.3. haben bis zum Tag des Inkrafttretens des Technischen Regelwerks die Organe der staatlichen Kontrolle (Aufsicht), die für die Durchführung der staatlichen Kontrolle (Aufsicht) über die Einhaltung der Anforderungen des Technischen Regelwerks verantwortlich sind, festzulegen und die Kommission darüber zu informieren;

6.4. Ab dem Tag des Inkrafttretens des Technischen Regelwerks ist die Durchführung der staatlichen Kontrolle (Aufsicht) über die Einhaltung der Anforderungen des Technischen Regelwerks unter Berücksichtigung der Unterpunkte 3.2 - 3.4 dieses Beschlusses sicherzustellen.

7. Dieser Beschluss tritt mit dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft.

Mitglieder der Kommission der Zollunion:

Von der Republik Belarus	Von der Republik Kasachstan	Von der Russischen Föderation
S. Rumas	U. Schukejew	I. Schuwalow

BESTÄTIGT
durch den Beschluss der Kommission
der Zollunion
vom 9. Dezember 2011 Nr. 880

TECHNISCHES REGELWERK DER ZOLLUNION

TR ZU 021/2011
Über die Sicherheit von Lebensmitteln
Inhalt

Artikel 1. Anwendungsbereich

Artikel 2. Ziele der Annahme

Artikel 3. Gegenstände der technischen Regulierung

Artikel 4. Begriffsbestimmungen

Artikel 5. Regeln für den Marktverkehr

Artikel 6. Identifizierung von Lebensmitteln (Prozessen) zum Zweck ihrer Zuordnung zu den Gegenständen der technischen Regulierung des Technischen Regelwerks

Artikel 7. Allgemeine Sicherheitsanforderungen an Lebensmittel

Artikel 8. Sicherheitsanforderungen an spezielle Lebensmittel

Artikel 9. Sicherheitsanforderungen an Tonisierungsgetränke

Artikel 10. Gewährleistung der Sicherheit von Lebensmitteln im Prozess ihrer Produktion (Herstellung), Lagerung, Beförderung (Transport), Realisierung

Artikel 11. Anforderungen an die Gewährleistung der Sicherheit von Lebensmitteln im Prozess ihrer Produktion (Herstellung)

Artikel 12. Anforderungen an die Wasserversorgung der Prozesse der Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln

Artikel 13. Sicherheitsanforderungen an Lebensmittelrohstoffe, die bei der Produktion von Lebensmitteln verwendet werden

Artikel 14. Anforderungen an die Organisation von Produktionsräumen, in denen der Prozess der Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln durchgeführt wird

Artikel 15. Anforderungen an die Verwendung von technologischer Ausrüstung und Inventar im Prozess der Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln

Artikel 16. Anforderungen an die Bedingungen der Lagerung und Entsorgung von Produktionsabfällen (Herstellung) von Lebensmitteln

Artikel 17. Anforderungen an die Prozesse der Lagerung, Beförderung (Transport) und Realisierung von Lebensmitteln

Artikel 18. Anforderungen an die Prozesse der Entsorgung von Lebensmitteln

Artikel 19. Anforderungen an die Prozesse der Gewinnung unverarbeiteter Lebensmittel tierischen Ursprungs

Artikel 20. Gewährleistung der Konformität von Lebensmitteln mit den Sicherheitsanforderungen

Artikel 21. Formen der Konformitätsbewertung (Konformitätsbestätigung) von Lebensmitteln und Prozessen der Produktion (Herstellung), Lagerung, Beförderung (Transport), Realisierung und Entsorgung

Artikel 22. Antragsteller bei der Konformitätsbewertung (Konformitätsbestätigung) von Lebensmitteln

Artikel 23. Konformitätserklärung

Artikel 24. Staatliche Registrierung spezieller Lebensmittel

Artikel 25. Verfahren der staatlichen Registrierung spezieller Lebensmittel

Artikel 26. Einheitliches Register spezieller Lebensmittel

Artikel 27. Staatliche Registrierung neuartiger Lebensmittel

Artikel 28. Verfahren der staatlichen Registrierung neuartiger Lebensmittel

Artikel 29. Einheitliches Register neuartiger Lebensmittel

Artikel 30. Veterinärmedizinisch-sanitäre Untersuchung

Artikel 31. Staatliche Registrierung von Produktionsstätten

Artikel 32. Produktionsstätten zur Produktion von Lebensmitteln, die der staatlichen Registrierung unterliegen

Artikel 33. Antrag auf staatliche Registrierung von Produktionsstätten

Artikel 34. Dokumente, die die staatliche Registrierung von Produktionsstätten bestätigen

Artikel 35. Verfahren der Information über Änderungen der tatsächlichen Daten über den Antragsteller und die Produktionsstätte zur Produktion von Lebensmitteln, die der staatlichen Registrierung unterliegen

Artikel 36. Register der Produktionsstätten zur Produktion von Lebensmitteln, die der staatlichen Registrierung unterliegen

Artikel 37. Erfassung der Produktionsstätten zur Produktion von Lebensmitteln.

Artikel 38. Staatliche Kontrolle (Aufsicht) über die Einhaltung der Anforderungen dieses Technischen Regelwerks

Artikel 39. Anforderungen an die Kennzeichnung von Lebensmitteln

Artikel 40. Schutzklausel

Anlage 1. Mikrobiologische Sicherheitsnormative (pathogene)

Anlage 2. Mikrobiologische Sicherheitsnormative

Anlage 3. Hygienische Sicherheitsanforderungen an Lebensmittel

Anlage 4. Zulässige Werte der Radionuklide Cäsium-137 und Strontium-90

Anlage 5. Anforderungen an unverarbeitete Lebensmittelrohstoffe tierischen Ursprungs

Anlage 6. Parasitologische Sicherheitsindikatoren für Fische, Krebstiere, Weichtiere, Amphibien, Reptilien und ihre Verarbeitungserzeugnisse

Anlage 7. Verzeichnis der Pflanzen und ihrer Verarbeitungserzeugnisse, Objekte tierischen Ursprungs, Mikroorganismen, Pilze und biologisch aktiven Stoffe, die zur Verwendung in der Zusammensetzung von biologisch aktiven Nahrungsergänzungsmitteln verboten sind.

Anlage 8. Arten pflanzlicher Rohstoffe zur Verwendung bei der Produktion von biologisch aktiven Nahrungsergänzungsmitteln für Kinder von 3 bis 14 Jahren und Kinderkräutertees (Teegetränken) für Kleinkinder

Anlage 9. Vitamine und Mineralsalze, die bei der Produktion von Lebensmitteln für Kindernahrung verwendet werden

Anlage 10. Pestizide, die zur Verwendung bei der Produktion von Lebensmittelrohstoffen verboten sind, die für die Produktion von Lebensmitteln für Kindernahrung bestimmt sind

KAPITEL 1. ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

Artikel 1. Anwendungsbereich

1. Das Technische Regelwerk der Zollunion „Über die Sicherheit von Lebensmitteln“ (im Folgenden – das vorliegende Technische Regelwerk) legt fest:

1) die Gegenstände der technischen Regulierung;

2) die Sicherheitsanforderungen (einschließlich sanitär-epidemiologischer, hygienischer und veterinärmedizinischer Anforderungen) an die Gegenstände der technischen Regulierung;

3) die Regeln für die Identifizierung der Gegenstände der technischen Regulierung;

4) die Formen und Verfahren der Konformitätsbewertung (Konformitätsbestätigung) der Gegenstände der technischen Regulierung mit den Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks.

2. Bei der Anwendung des vorliegenden Technischen Regelwerks sind die Anforderungen an Lebensmittel hinsichtlich ihrer Kennzeichnung, der Verpackungsmaterialien, der Erzeugnisse und Ausrüstungen für die Herstellung von Lebensmitteln, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, zu berücksichtigen, die durch die entsprechenden Technischen Regelwerke der Zollunion festgelegt sind.

3. Bei der Anwendung des vorliegenden Technischen Regelwerks sind die Anforderungen der Technischen Regelwerke der Zollunion zu berücksichtigen, die verbindliche Anforderungen an einzelne Arten von Lebensmitteln und an mit den Anforderungen an sie verbundene Prozesse der Herstellung (Fertigung), Lagerung, Beförderung (Transportierung), des Inverkehrbringens und der Entsorgung festlegen (im Folgenden – Technische Regelwerke der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln), die die Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks ergänzen und (oder) präzisieren.

Die Anforderungen an einzelne Arten von Lebensmitteln und an mit den Anforderungen an sie verbundene Prozesse der Herstellung (Fertigung), Lagerung, Beförderung (Transportierung), des Inverkehrbringens und der Entsorgung, die durch andere Technische Regelwerke der Zollunion festgelegt werden, dürfen die Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks nicht ändern.

4. Die Technischen Regelwerke der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln legen fest:

1) die Gegenstände der technischen Regulierung;

2) die Sicherheitsanforderungen an die Gegenstände der technischen Regulierung;

3) die Regeln für die Identifizierung der Gegenstände der technischen Regulierung. Die Technischen Regelwerke der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln können Anforderungen an die Kennzeichnung und Schemata der Konformitätsbestätigung enthalten, die den Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks nicht widersprechen.

Artikel 2. Ziele der Annahme

Die Ziele der Annahme des vorliegenden Technischen Regelwerks sind:

1) der Schutz des Lebens und (oder) der Gesundheit des Menschen;

2) die Verhinderung von Handlungen, die die Erwerber (Verbraucher) irreführen;

3) der Schutz der Umwelt.

Artikel 3. Gegenstände der technischen Regulierung

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

1) Lebensmittel;

2) mit den Anforderungen an Lebensmittel verbundene Prozesse der Herstellung (Fertigung), Lagerung, Beförderung (Transportierung), des Inverkehrbringens und der Entsorgung.

2. Das vorliegende Technische Regelwerk gilt nicht für Lebensmittel, die von Bürgern im Haushalt, in persönlichen Nebenerwerbsbetrieben oder von Bürgern, die Gartenbau, Gemüsebau oder Tierhaltung betreiben, hergestellt werden, sowie für Prozesse der Herstellung (Fertigung), Lagerung, Beförderung (Transportierung) und Entsorgung von Lebensmitteln, die ausschließlich für den persönlichen Verbrauch bestimmt sind und nicht für das Inverkehrbringen im Zollgebiet der Zollunion vorgesehen sind, sowie für den Anbau landwirtschaftlicher Kulturen und die Haltung produktiver Tiere unter natürlichen Bedingungen.

Artikel 4. Begriffsbestimmungen

Für die Zwecke der Anwendung des vorliegenden Technischen Regelwerks werden folgende Begriffe verwendet:

angepasste Milchnahrungen (Muttermilchersatz) – Lebensmittel für die Säuglingsernährung für Kinder im frühen Alter, hergestellt in flüssiger oder pulverförmiger Form auf der Grundlage von Kuhmilch oder Milch anderer produktiver Tiere und in ihrer chemischen Zusammensetzung der Muttermilch maximal angenähert, um den physiologischen Bedarf von Kindern des ersten Lebensjahres an notwendigen Stoffen und Energie zu decken;

Lebensmittelaroma (Aroma) – ein vom Menschen nicht unmittelbar als Nahrung verzehrtes geschmackaromatisches Stoff oder geschmackaromatisches Präparat oder thermisches technologisches Aroma oder Raucharoma oder Aromavorläufer oder deren Mischung

(geschmackaromatischer Teil), bestimmt dazu, Lebensmitteln Aroma und (oder) Geschmack zu verleihen (mit Ausnahme von süß, sauer und salzig), mit oder ohne Zusatz anderer Komponenten;

Sicherheit von Lebensmitteln – der Zustand von Lebensmitteln, der das Fehlen eines unzulässigen Risikos im Zusammenhang mit schädlicher Einwirkung auf den Menschen und künftige Generationen belegt;

biologisch aktive Nahrungsergänzungsmittel (NEM) – natürliche und (oder) natürlichen identische biologisch aktive Stoffe sowie probiotische Mikroorganismen, die dazu bestimmt sind, gleichzeitig mit der Nahrung verzehrt oder in die Zusammensetzung von Lebensmitteln eingebracht zu werden;

Trinkwasser für die Säuglingsernährung – Trinkwasser, das zum Trinken durch Kinder, zur Zubereitung von Speisen und zur Rekonstitution von Trockenprodukten für die Ernährung von Kindern im Haushalt bestimmt ist;

aquatische biologische Ressourcen – Fische, aquatische Wirbellose, aquatische Säugetiere, Algen, andere aquatische Tiere und Pflanzen, die sich in ihrer natürlichen Umgebung (im Zustand natürlicher Freiheit) befinden;

schädliche Einwirkung von Lebensmitteln auf den Menschen – die Einwirkung ungünstiger Faktoren, die mit dem Vorhandensein von Kontaminanten und Verunreinigungen in Lebensmitteln verbunden sind, die eine Gefahr für das Leben oder die Gesundheit des Menschen oder eine Gefahr für das Leben und die Gesundheit künftiger Generationen darstellen;

Inverkehrbringen von Lebensmitteln – Kauf und Verkauf und andere Arten der Übertragung von Lebensmitteln im Zollgebiet der Zollunion, beginnend beim Hersteller oder Importeur;

gentechnisch veränderte (gentechnisch konstruierte, transgene) Organismen (im Folgenden – GVO) – ein Organismus oder mehrere Organismen, jedes nichtzelluläre, einzellige oder mehrzellige Gebilde, das zur Reproduktion oder Übertragung von vererbbarem genetischem Material fähig ist, sich von natürlichen Organismen unterscheidet, unter Anwendung von Methoden der Gentechnik gewonnen wurde und (oder) gentechnisch verändertes Material enthält, einschließlich Genen, deren Fragmenten oder Genkombinationen;

staatliche Registrierung von Produktionsstätten,

die Tätigkeiten zur Gewinnung, Verarbeitung (Behandlung) von unverarbeitetem Lebensmittelrohstoff tierischen Ursprungs ausüben (im Folgenden – staatliche Registrierung von Produktionsstätten) – die Erteilung der Zulassung an eine juristische Person oder einen Einzelunternehmer zur Tätigkeit der Gewinnung, Verarbeitung (Behandlung) von unverarbeitetem Lebensmittelrohstoff tierischen Ursprungs;

Kinderkräutergetränk (Kräutertee) – Lebensmittel für Säuglings- und Kleinkindernahrung, hergestellt auf der Basis von Kräutern und Kräuterextrakten;

Identifizierung von Lebensmitteln – Verfahren der Zuordnung

von Lebensmitteln zu den Gegenständen der technischen Regulierung des Technischen Regelwerks;

Lebensmittelhersteller – Organisation unabhängig von ihrer Rechtsform oder Einzelunternehmer, einschließlich ausländischer, die im eigenen Namen Lebensmittel zur Abgabe an Erwerber (Verbraucher) produzieren (herstellen) und die Verantwortung für die Übereinstimmung dieser Produkte mit den Anforderungen der Technischen Regelwerke tragen;

Importeur – Gebietsansässiger eines Mitgliedstaats der Zollunion, der Lebensmittel im Zollgebiet der Zollunion in Verkehr bringt, die von einem Nichtgebietsansässigen eines Mitgliedstaats der Zollunion geliefert werden, und der die Verantwortung für die Übereinstimmung dieser Produkte mit den Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks trägt;

Lebensmittelbestandteil (Lebensmittelzutat) (im Folgenden – Bestandteil) – Produkt oder Stoff (einschließlich Lebensmittelzusatzstoffe, Aromen), die gemäß der Rezeptur bei der Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln verwendet werden und deren Bestandteil sind;

Kontamination (Verunreinigung) von Lebensmitteln – Eindringen von Gegenständen, Partikeln, Stoffen und Organismen (Kontaminanten, Verunreinigungen) in Lebensmittel und deren Vorhandensein in Mengen, die für dieses Lebensmittel nicht charakteristisch sind oder die festgelegten Werte überschreiten, wodurch es für den Menschen gefährliche Eigenschaften annimmt;

Anfangsmilchnahrungen – adaptierte (in der chemischen Zusammensetzung der Frauenmilch maximal angenäherte) oder teiladaptierte (in der chemischen Zusammensetzung der Frauenmilch teilweise angenäherte) Säuglingsnahrungen, hergestellt auf der Basis von Kuhmilch oder Milch anderer Nutztiere und bestimmt für die Ernährung von Kindern von den ersten Lebenstagen bis zu sechs Monaten;

unverarbeitete Lebensmittel tierischen Ursprungs – nicht verarbeitete (behandelte) Körper (Tierkörper) von Nutztieren aller Arten, deren Teile (einschließlich Blut und Nebenprodukte der Schlachtung), Rohmilch, rohe entrahmte Milch, rohe Sahne, Imkereierzeugnisse, Eier und Eiprodukte, Fänge aquatischer biologischer Ressourcen, Aquakulturerzeugnisse;

Normen des physiologischen Bedarfs an Energie und Nährstoffen – Niveau der täglichen Aufnahme von Nährstoffen, das ausreicht, um den

physiologischen Bedarf von mindestens 97,5 Prozent der Bevölkerung unter Berücksichtigung von Alter, Geschlecht, physiologischem Zustand und körperlicher Aktivität zu decken;

Nährstoffe (Nahrungsstoffe) – Stoffe, die Bestandteile von Lebensmitteln sind und vom menschlichen Körper als Energiequellen, Quellen oder Vorstufen von Substraten für den Aufbau, das Wachstum und die Erneuerung von Organen und Geweben, die Bildung physiologisch aktiver Stoffe, die an der Regulation von Lebensprozessen beteiligt sind, verwendet werden und den Nährwert von Lebensmitteln bestimmen;

angereicherte Lebensmittel – Lebensmittel, denen ein oder mehrere Nährstoffe und (oder) biologisch aktive Stoffe und (oder) probiotische Mikroorganismen zugesetzt wurden, die darin ursprünglich nicht vorhanden sind oder in unzureichender Menge vorhanden sind oder im Produktionsprozess (Herstellungsprozess) verloren gegangen sind; dabei wird der vom Hersteller garantierte Gehalt jedes für die Anreicherung verwendeten Nährstoffs oder biologisch aktiven Stoffs auf ein Niveau gebracht, das den Kriterien für Lebensmittel – Quelle eines Nährstoffs oder anderer Unterscheidungsmerkmale von Lebensmitteln entspricht, und der Höchstgehalt an Nährstoffen und (oder) biologisch aktiven Stoffen in solchen Produkten darf die obere sichere Aufnahmemenge dieser Stoffe aus allen möglichen Quellen (sofern solche Werte vorhanden sind) nicht überschreiten;

Aquakulturobjekte – Fische, wirbellose Wassertiere, Wassersäugetiere, Algen, andere Wassertiere und -pflanzen, die unter halbfreien Bedingungen oder in einer künstlich geschaffenen Umgebung gehalten, gezüchtet, einschließlich aufgezogen werden;

Lebensmittelpartie – eine bestimmte Menge von Lebensmitteln einer Bezeichnung, die gleich verpackt sind, von einem Hersteller nach einem regionalen (zwischenstaatlichen) Standard oder nationalen Standard und (oder) Unternehmensstandard und (oder) anderen Dokumenten des

Herstellers in einem bestimmten Zeitraum produziert (hergestellt) wurden, begleitet von Warenbegleitdokumenten, die die Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel gewährleisten;

Lebensmittelzusatzstoff – jeder Stoff (oder jedes Stoffgemisch), der einen eigenen Nährwert hat oder nicht, üblicherweise nicht unmittelbar vom Menschen als Nahrung verzehrt wird und bei der Produktion (Herstellung), Beförderung (Transport) und Lagerung von Lebensmitteln mit technologischem Zweck (technologischer Funktion) absichtlich zugesetzt wird, was dazu führt oder führen kann, dass dieser Stoff oder seine Umwandlungsprodukte Bestandteile von Lebensmitteln werden; ein Lebensmittelzusatzstoff kann eine oder mehrere technologische Funktionen erfüllen;

Lebensmittel – Produkte tierischen, pflanzlichen, mikrobiologischen, mineralischen, künstlichen oder biotechnologischen Ursprungs in natürlicher, behandelter oder verarbeiteter Form, die für den Verzehr durch den Menschen bestimmt sind, einschließlich spezielle Lebensmittel, in Behältnisse abgefülltes Trinkwasser, Trinkmineralwasser, alkoholische Erzeugnisse (einschließlich Bier und Getränke auf Bierbasis), alkoholfreie Getränke, biologisch aktive Nahrungsergänzungsmittel (BAN), Kaugummi, Starter- und Reinkulturen von Mikroorganismen, Hefen, Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen sowie Lebensmittelrohstoffe;

Aquakultur-Lebensmittel – Aquakulturobjekte, die aus halbfreien Haltungs-, Zuchtbedingungen oder einer künstlich geschaffenen Umgebung entnommen (gefangen) wurden;

Lebensmittel für diätetische therapeutische Ernährung – spezielle Lebensmittel mit festgelegtem Nähr- und Energiewert, physikalischen und organoleptischen Eigenschaften, bestimmt zur Verwendung im Rahmen therapeutischer Diäten;

Lebensmittel für diätetische prophylaktische Ernährung – spezialisierte Lebensmittel, die zur Korrektur des Kohlenhydrat-, Fett-, Eiweiß-, Vitamin- und sonstigen Stoffwechsels bestimmt sind, bei denen der Gehalt und (oder) das Verhältnis einzelner Stoffe gegenüber ihrem natürlichen Gehalt verändert ist und (oder) in deren Zusammensetzung ursprünglich nicht vorhandene Stoffe oder Komponenten aufgenommen sind, sowie Lebensmittel, die zur Verringerung des Risikos der Entstehung von Krankheiten bestimmt sind;

Lebensmittel für Säuglings- und Kleinkindernahrung – spezialisierte Lebensmittel, die für die Kinderernährung bestimmt sind (für Kinder im frühen Alter von 0 bis 3 Jahren, Kinder im Vorschulalter von 3 bis 6 Jahren, Kinder im Schulalter ab 6 Jahren), den entsprechenden physiologischen Bedürfnissen des kindlichen Organismus entsprechen und der Gesundheit des Kindes des entsprechenden Alters keinen Schaden zufügen;

Lebensmittel für Sportler – spezialisierte Lebensmittel mit festgelegter chemischer Zusammensetzung, erhöhtem Nährwert und (oder) ausgerichteter Wirksamkeit, die aus einem Produktkomplex bestehen oder in einzelnen Produktarten vorliegen und eine spezifische Wirkung auf die Steigerung der Anpassungsfähigkeit des Menschen an körperliche und nervlich-emotionale Belastungen ausüben;

Lebensmittel nichtindustrieller Herstellung – Lebensmittel, die von Bürgern im Haushalt und (oder) in persönlichen Nebenwirtschaften oder von Bürgern erzeugt werden, die Gartenbau, Gemüseanbau, Tierhaltung und andere Tätigkeiten ausüben;

Lebensmittel neuer Art – Lebensmittel (einschließlich Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen), die zuvor vom Menschen im Zollgebiet der Zollunion nicht als Nahrung verwendet wurden, und zwar: mit neuer oder absichtlich veränderter primärer Molekularstruktur; bestehend aus oder gewonnen aus Mikroorganismen, mikroskopischen Pilzen und Algen, Pflanzen, gewonnen aus Tieren, gewonnen aus GVO oder

unter deren Verwendung, Nanomaterialien und Produkte der Nanotechnologien; mit Ausnahme von Lebensmitteln, die nach traditionellen Verfahren gewonnen wurden, sich im Verkehr befinden und aufgrund von Erfahrungen als sicher gelten;

getrocknete Lebensmittel – Lebensmittel, denen das ursprünglich darin enthaltene Wasser vollständig oder teilweise entzogen wurde;

Beikost – Lebensmittel für Säuglings- und Kleinkindernahrung, die in die Ernährung von Kindern im ersten Lebensjahr als Ergänzung zu Frauenmilch, Frauenmilchersatzprodukten oder Folgenahrung eingeführt werden und auf der Grundlage von Produkten tierischen und (oder) pflanzlichen Ursprungs hergestellt (gefertigt) werden;

Lebensmittel gemischter Zusammensetzung – Lebensmittel, die aus zwei oder mehr Komponenten bestehen, mit Ausnahme von Lebensmittelzusatzstoffen und Aromen;

Verarbeitung (Behandlung) – Wärmebehandlung (außer Gefrieren und Kühlen), Räuchern, Konservieren, Reifen, Fermentieren, Salzen, Trocknen, Marinieren, Konzentrieren, Extraktion, Extrusion oder eine Kombination dieser Prozesse;

Folgenahrung – adaptierte (in der chemischen Zusammensetzung der Frauenmilch maximal angenäherte) oder teiladaptierte (in der chemischen Zusammensetzung der Frauenmilch teilweise angenäherte) Säuglingsnahrungen, die auf der Grundlage von Kuhmilch oder Milch anderer Nutztiere hergestellt werden und für die Ernährung von Kindern im Alter über sechs Monate in Kombination mit Beikost bestimmt sind;

Präbiotika – Lebensmittelstoffe, die selektiv das Wachstum und (oder) die biologische Aktivität von Vertretern der schützenden Mikroflora des menschlichen Darms stimulieren und bei systematischem Verzehr im Rahmen von Lebensmitteln zur Aufrechterhaltung ihrer normalen

Zusammensetzung und biologischen Aktivität beitragen;

probiotische Mikroorganismen – lebende nichtpathogene und nichttoxigene Mikroorganismen – Vertreter der schützenden Gruppen der normalen Darmmikrobiozönose des gesunden Menschen und natürlicher symbiotischer Assoziationen, die im Rahmen von Lebensmitteln zur Verbesserung (Optimierung) der Zusammensetzung und biologischen Aktivität der schützenden Mikroflora des menschlichen Darms aufgenommen werden;

Lebensmittelrohstoffe – Produkte tierischen, pflanzlichen, mikrobiologischen, mineralischen, künstlichen oder biotechnologischen Ursprungs und Trinkwasser, die zur Herstellung (Fertigung) von Lebensmitteln verwendet werden;

Nutztiere – Tiere, mit Ausnahme von Fischen, wirbellosen Wassertieren, Wassersäugetieren und anderen Wassertieren, die gezielt zur Gewinnung von Lebensmitteln von ihnen verwendet werden;

Produktionsobjekt, in dem Tätigkeiten zur Gewinnung, Verarbeitung (Behandlung) von unverarbeiteten Lebensmittelrohstoffen tierischen Ursprungs ausgeübt werden – Objekt (Gebäude, Bauwerk, Räumlichkeit, Anlage und sonstiges Objekt), das zur Ausübung von Tätigkeiten zur Gewinnung, Verarbeitung (Behandlung) von unverarbeiteten Lebensmittelrohstoffen tierischen Ursprungs bestimmt ist und bei der Ausübung der genannten Tätigkeit verwendet wird und einer juristischen Person oder einer natürlichen Person als Einzelunternehmer gehört, die die genannte Tätigkeit aufgrund des Eigentumsrechts oder einer anderen rechtlichen Grundlage ausübt;

Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln – Möglichkeit, dokumentarisch (auf Papier und (oder) elektronischen Trägern) den Hersteller und die nachfolgenden Eigentümer von im Verkehr befindlichen Lebensmitteln, außer dem Endverbraucher, sowie den Ursprungsort (Produktion,

Herstellung) der Lebensmittel und (oder) der Lebensmittelrohstoffe festzustellen;

Produktionsprozess (Herstellungsprozess) von Lebensmitteln – Gesamtheit oder Kombination verschiedener nacheinander ausgeführter technologischer Arbeitsgänge der Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln;

Fisch aus Käfighaltung – Fisch, der in einer Vorrichtung, die in einem Gewässer zur Lebenderhaltung installiert ist, aufgezogen und (oder) über einen längeren Zeitraum gehalten wurde;

leicht verderbliche Lebensmittel – Lebensmittel, deren Haltbarkeitsdauer 5 Tage nicht überschreitet, sofern durch die Technischen Regelwerke der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln nichts anderes festgelegt ist, und die speziell geschaffener Temperaturregimes der Lagerung und Beförderung (des Transports) bedürfen, um die Sicherheit zu erhalten und die Entwicklung von krankheitserregenden Mikroorganismen, Verderbnismikroorganismen und (oder) die Bildung von Toxinen bis zu für die menschliche Gesundheit gefährlichen Werten zu verhindern;

spezialisierte Lebensmittelerzeugnisse – Lebensmittelerzeugnisse, für die Anforderungen an den Gehalt und (oder) das Verhältnis einzelner Stoffe oder aller Stoffe und Bestandteile festgelegt sind und (oder) bei denen der Gehalt und (oder) das Verhältnis einzelner Stoffe gegenüber ihrem natürlichen Gehalt in solchen Lebensmittelerzeugnissen verändert ist und (oder) in deren Zusammensetzung ursprünglich nicht vorhandene Stoffe oder Bestandteile aufgenommen sind (außer Lebensmittelzusatzstoffen und Aromastoffen) und (oder) deren Hersteller ihre therapeutischen und (oder) prophylaktischen Eigenschaften erklärt und die für die Zwecke des sicheren Verzehrs dieser Lebensmittelerzeugnisse durch einzelne Personengruppen bestimmt sind;

Haltbarkeitsdauer der Lebensmittelerzeugnisse – der Zeitraum, in dem die Lebensmittelerzeugnisse den an sie gestellten Sicherheitsanforderungen, die durch das vorliegende Technische Regelwerk und (oder) die Technischen Regelwerke der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmittelerzeugnissen festgelegt sind, vollständig entsprechen müssen sowie ihre in der Kennzeichnung angegebenen Verbrauchereigenschaften bewahren müssen und nach dessen Ablauf die Lebensmittelerzeugnisse nicht mehr für den bestimmungsgemäßen Gebrauch geeignet sind;

technologische Hilfsstoffe – Stoffe oder Materialien oder deren Derivate (mit Ausnahme von Ausrüstung, Verpackungsmaterialien, Erzeugnissen und Geschirr), die, ohne Bestandteile der Lebensmittelerzeugnisse zu sein, absichtlich bei der Verarbeitung von Lebensmittelrohstoffen und (oder) bei der Herstellung von Lebensmittelerzeugnissen zur Erfüllung bestimmter technologischer Zwecke verwendet werden und nach deren Erreichen aus solchen Rohstoffen, solchen Lebensmittelerzeugnissen entfernt werden oder deren Restmengen keine technologische Wirkung im fertigen Lebensmittelerzeugnis ausüben;

tonisierende Getränke – alkoholfreie und schwach alkoholhaltige Getränke, die tonisierende Stoffe (Bestandteile), einschließlich solcher pflanzlicher Herkunft, in einer Menge enthalten, die ausreicht, um eine tonisierende Wirkung auf den menschlichen Organismus zu gewährleisten, mit Ausnahme von Tee, Kaffee und Getränken auf deren Basis;

Fang aquatischer biologischer Ressourcen – aquatische biologische Ressourcen, die aus ihrer natürlichen Umgebung entnommen (gefangen) wurden;

Entsorgung von Lebensmittelerzeugnissen – die Verwendung von Lebensmittelerzeugnissen, die den Anforderungen der Technischen Regelwerke der Zollunion nicht entsprechen, zu Zwecken, die von den Zwecken, für die die Lebensmittelerzeugnisse bestimmt sind und in denen sie üblicherweise verwendet werden, abweichen, oder die Überführung

von Lebensmittelerzeugnissen, die den Anforderungen der Technischen Regelwerke der Zollunion nicht entsprechen, in einen Zustand, der für jegliche ihrer Verwendung und Anwendung ungeeignet ist und auch jede nachteilige Wirkung auf Mensch, Tier und Umwelt ausschließt.

Artikel 5. Regeln für das Inverkehrbringen

1. Lebensmittelerzeugnisse werden auf dem Markt in Verkehr gebracht, wenn sie dem vorliegenden Technischen Regelwerk sowie den sonstigen Technischen Regelwerken der Zollunion, deren Geltung sich auf sie erstreckt, entsprechen.

2. Lebensmittelerzeugnisse, die den Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks und der sonstigen Technischen Regelwerke der Zollunion, deren Geltung sich auf sie erstreckt, entsprechen und die Konformitätsbewertung (Konformitätsbestätigung) durchlaufen haben, werden mit dem einheitlichen Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Mitgliedstaaten der Zollunion gekennzeichnet.

3. Lebensmittelerzeugnisse, die sich im Verkehr befinden, einschließlich Lebensmittelrohstoffe, müssen von Warenbegleitdokumenten begleitet werden, die die Rückverfolgbarkeit dieser Erzeugnisse gewährleisten.

4. Lebensmittelerzeugnisse, die den Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks und (oder) der sonstigen Technischen Regelwerke der Zollunion, deren Geltung sich auf sie erstreckt, nicht entsprechen, einschließlich Lebensmittelerzeugnisse mit abgelaufener Haltbarkeitsdauer, sind von einem Teilnehmer der Wirtschaftstätigkeit (Eigentümer der Lebensmittelerzeugnisse) selbstständig oder auf Anordnung der bevollmächtigten Organe der staatlichen Kontrolle (Aufsicht) des Mitgliedstaats der Zollunion aus dem Verkehr zu nehmen.

Artikel 6. Identifizierung von Lebensmittelerzeugnissen (Prozessen) zum Zweck ihrer Zuordnung zu den Objekten der

technischen Regulierung des Technischen Regelwerks

1. Zum Zweck der Zuordnung von Lebensmittelerzeugnissen zu den Objekten der technischen Regulierung, auf die das vorliegende Technische Regelwerk angewendet wird, wird durch die interessierten Personen die Identifizierung der Lebensmittelerzeugnisse durchgeführt.

2. Die Identifizierung von Lebensmittelerzeugnissen erfolgt nach ihrer Bezeichnung und (oder) ihren Merkmalen, die in der Definition solcher Erzeugnisse im vorliegenden Technischen Regelwerk oder in den Technischen Regelwerken der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmittelerzeugnissen dargelegt sind, und (oder) mittels visueller und (oder) organoleptischer und (oder) analytischer Methoden.

3. Die Identifizierung von Lebensmittelerzeugnissen erfolgt mit folgenden Methoden:

1) nach der Bezeichnung – durch Vergleich der Bezeichnung und des Verwendungszwecks der Lebensmittelerzeugnisse, die in der Kennzeichnung auf der Verbraucherverpackung und (oder) in der Warenbegleitdokumentation angegeben sind, mit der Bezeichnung, die in der Definition der Art der Lebensmittelerzeugnisse im vorliegenden Technischen Regelwerk und (oder) in den Technischen Regelwerken der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmittelerzeugnissen angegeben ist;

2) mittels visueller Methode – durch Vergleich des äußeren Erscheinungsbilds der Lebensmittelerzeugnisse mit den Merkmalen, die in der Definition solcher Lebensmittelerzeugnisse im vorliegenden Technischen Regelwerk und (oder) in den Technischen Regelwerken der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmittelerzeugnissen dargelegt sind;

3) mit der organoleptischen Methode – durch Vergleich der organoleptischen Kennwerte der Lebensmittelprodukte mit den Merkmalen, die in der Bestimmung solcher Lebensmittelprodukte im

vorliegenden Technischen Regelwerk oder in den Technischen Regelwerken der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmittelprodukten dargelegt sind. Die organoleptische Methode wird angewandt, wenn Lebensmittelprodukte nicht durch die Methode nach der Bezeichnung und durch die visuelle Methode identifiziert werden können;

4) mit der analytischen Methode – durch Prüfung der Übereinstimmung der physikalisch- chemischen und (oder) mikrobiologischen Kennwerte der Lebensmittelprodukte mit den Merkmalen, die in der Bestimmung solcher Lebensmittelprodukte im vorliegenden Technischen Regelwerk oder in den Technischen Regelwerken der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmittelprodukten dargelegt sind. Die analytische Methode wird angewandt, wenn Lebensmittelprodukte nicht durch die Methode nach der Bezeichnung, durch die visuelle oder die organoleptische Methode identifiziert werden können.

Artikel 6^1. Einzelne Anforderungen und Identifikationsmerkmale, die für Schokolade, Schokoladenerzeugnisse, Schokoladenglasur, Schokoladenmasse und Kakaoprodukte festgelegt werden

Schokolade, Schokoladenerzeugnisse, Schokoladenglasur, Schokoladenmasse und Kakaoprodukte müssen den einzelnen Anforderungen entsprechen und Identifikationsmerkmale gemäß Anlage 11 aufweisen.

Fußnote. Kapitel 1 wurde um Artikel 6^1 ergänzt gemäß dem Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 25.11.2022 Nr. 173 (tritt nach Ablauf von 210 Tagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).

KAPITEL 2. SICHERHEITSANFORDERUNGEN AN LEBENSMITTEL

Artikel 7. Allgemeine Sicherheitsanforderungen an Lebensmittel

1. Lebensmittel, die sich auf dem Zollgebiet der Zollunion während der festgelegten Haltbarkeitsdauer im Verkehr befinden, müssen bei bestimmungsgemäßer Verwendung sicher sein.

2. Die Sicherheitsindikatoren für Lebensmittel sind in den Anhängen 1, 2, 3, 4, 51 und 6 zu diesem Technischen Regelwerk festgelegt.

3. Die Sicherheitsindikatoren (außer mikrobiologischen) für Lebensmittel mit gemischter Zusammensetzung werden nach dem Beitrag der einzelnen Bestandteile unter Berücksichtigung der Massenanteile und der Sicherheitsindikatoren für diese Bestandteile bestimmt, die durch dieses Technische Regelwerk festgelegt sind, sofern in den Anhängen 1, 2, 3, 4, 51 und 6 dieses Technischen Regelwerks und (oder) den Technischen Regelwerken der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln nichts anderes festgelegt ist.

4. Die Sicherheitsindikatoren (außer mikrobiologischen) für dehydrierte Lebensmittel werden in Bezug auf den ursprünglichen Lebensmittelrohstoff unter Berücksichtigung des Gehalts an Trockensubstanzen in diesem und in den dehydrierten Lebensmitteln berechnet, sofern in den Anhängen 1, 2, 3, 4, 51 und 6 dieses Technischen Regelwerks und (oder) den Technischen Regelwerken der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln nichts anderes festgelegt ist.

5. In Lebensmitteln, die sich im Verkehr befinden, ist das Vorhandensein von Erregern infektiöser und parasitärer Krankheiten sowie deren Toxinen, die eine Gefahr für die Gesundheit von Mensch und Tier darstellen, unzulässig.

Unverarbeiteter Lebensmittelrohstoff tierischen Ursprungs, der für die Herstellung von Lebensmitteln bestimmt ist, muss von produktiven Tieren, Fängen aquatischer biologischer Ressourcen und Aquakulturobjekten stammen und auf der Grundlage der tierärztlich-sanitären Untersuchung gemäß Artikel 30 dieses Technischen Regelwerks als für den Verzehr

geeignet anerkannt sein.

Zum Inverkehrbringen und zur Herstellung von Lebensmitteln sind folgende unverarbeitete Lebensmittelrohstoffe tierischen Ursprungs nicht zulässig:

die den organoleptischen Indikatoren nicht entsprechen;

die Konservierungsmittel enthalten;

die mit Farbstoffen und Aromastoffen, ionisierender Bestrahlung (Geflügelfleisch, Kaninchenfleisch und Pferdefleisch) oder ultravioletten Strahlen behandelt wurden;

Fleisch und Schlachterzeugnisse, die von Schlachtkörpern mit Resten innerer Organe stammen, Fleisch mit Blutungen im Gewebe, nicht entfernten Abszessen, mit Larven von Dasselfliegen und anderen Insekten, durch Nagetiere beschädigt und (oder) kontaminiert, mit mechanischen Verunreinigungen sowie mit für Fleisch untypischer Farbe, untypischem Geruch und Geschmack (nach Fisch, Arzneimitteln, Kräutern u. a.);

gekühltes Fleisch, Geflügelfleisch, das an einem beliebigen Messpunkt eine Temperatur über plus 4 °C aufweist;

gefrorenes Fleisch (mit Ausnahme von Kaninchenfleisch), das an einem beliebigen Messpunkt eine Temperatur über minus 8 °C aufweist, gefrorenes Geflügelfleisch und Kaninchenfleisch, das an einem beliebigen Messpunkt eine Temperatur über minus 12 C aufweist (die Lagertemperatur des Fleisches darf nicht über minus 18 °C liegen);

gefrorenes Fleisch und Geflügelfleisch, das während der Lagerung aufgetaut wurde;

natürlicher Honig und Imkereierzeugnisse, die Tierarzneimittel (über der Nachweisgrenze der Bestimmungsmethode) der Imidazolgruppe

(Metronidazol, Dimetridazol, Ronidazol, Clotrimazol, Aminitrozol, Tinidazol) und (oder) der Nitrofurangruppe und deren Metaboliten (einschließlich Furazolidon und Furacilin), Dapson, Colchicin, Aminazin und deren Analoga und (oder) andere durch Rechtsakte der Organe der Eurasischen Wirtschaftsunion (im Folgenden – Union) festgelegte und zur Behandlung von Bienen eingesetzte Präparate enthalten, deren Restmengen nicht zulässig sind, sowie die Präparate Coumaphos (mehr als 100 µg/kg) und Amitraz (mehr als 200 µg/kg).

Unverarbeiteter Lebensmittelrohstoff tierischen Ursprungs, der aus der Schlachtung von Groß- und Kleinwiederkäuern stammt, muss von Tieren stammen, die kein Futter tierischen Ursprungs erhalten haben, das Proteine von Wiederkäuern enthält, mit Ausnahme von Stoffen, die im Gesundheitskodex für Landtiere der Weltorganisation für Tiergesundheit empfohlen werden.

Aquakulturobjekte, die in Kreislaufanlagen gezüchtet wurden, müssen die erforderliche Vorstreckzeit durchlaufen.

Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken müssen die erforderliche Hälterung in Verteilungs- und Reinigungszentren durchlaufen.

6. Die Haltbarkeitsdauer und die Lagerbedingungen von Lebensmitteln werden vom Hersteller festgelegt.

7. Materialien, die zur Herstellung von Verpackungen und Erzeugnissen verwendet werden, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, müssen den Anforderungen des entsprechenden Technischen Regelwerks der Zollunion entsprechen.

8. Die Anforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe, Aromastoffe und technologische Hilfsstoffe, die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden, werden durch das entsprechende Technische

Regelwerk der Zollunion festgelegt.

9. Bei der Herstellung von Lebensmitteln aus Lebensmittelrohstoffen, die aus GVO pflanzlichen, tierischen und mikrobiellen Ursprungs gewonnen wurden, müssen GVO-Linien verwendet werden, die die Staatliche Registrierung durchlaufen haben.

Falls der Hersteller bei der Herstellung von Lebensmitteln keine GVO verwendet hat, ist ein Gehalt von 0,9 Prozent oder weniger GVO in den Lebensmitteln eine zufällige oder technisch unvermeidbare Beimischung, und solche Lebensmittel gelten nicht als Lebensmittel, die GVO enthalten.

10. Die Herstellung von Lebensmitteln für die Säuglingsernährung von Kindern im ersten Lebensjahr erfolgt in spezialisierten Produktionsstätten oder in spezialisierten Werkstätten oder auf spezialisierten technologischen Linien.

11. In frischem und frisch gefrorenem Tafelgrün, Gemüse, Obst und Beeren ist das Vorhandensein von Wurmeiern und Zysten pathogener Darmprotozoen unzulässig.

12. Der Gehalt jedes zur Anreicherung verwendeten Lebensmittel- oder biologisch aktiven Stoffes in angereicherten Lebensmitteln muss auf ein Verzehrniveau gebracht werden, bei dem 100 ml oder 100 g oder eine Einzelportion solcher Lebensmittel mindestens 5 Prozent der Tagesverzehrsmenge enthalten.

Der Gehalt probiotischer Mikroorganismen in angereicherten Lebensmitteln muss mindestens 109 koloniebildende Einheiten (Mikrobenzellen) in 1 g oder 1 ml solcher Lebensmittel aufweisen.

Fußnote. Artikel 7 in der Fassung der Beschlüsse des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 08.08.2019 Nr. 115 (tritt nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft); vom 23.06.2023 Nr. 70 (tritt nach Ablauf von 12

Monaten ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).

Artikel 8. Sicherheitsanforderungen an spezielle Lebensmittel

1. Bei der Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln für Säuglingsnahrung, Lebensmitteln für schwangere und stillende Frauen ist die Verwendung von Lebensmittelrohstoffen, die GVO enthalten, nicht zulässig.

Bei der Produktion von Lebensmitteln für Säuglingsnahrung ist die Verwendung von Lebensmittelrohstoffen, die unter Einsatz von Pestiziden gemäß Anlage 10 gewonnen wurden, nicht zulässig.

2. Lebensmittel für schwangere und stillende Frauen müssen den Anforderungen entsprechen, die in den Anlagen 1, 2, 3 zu diesem Technischen Regelwerk und (oder) durch die Technischen Regelwerke der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln festgelegt sind.

3. Lebensmittel für Kinder im ersten Lebensjahr müssen in ihrer Konsistenz den altersgemäßen physiologischen Besonderheiten des Verdauungssystems eines Kindes dieses Alters entsprechen.

4. Lebensmittel für Säuglingsnahrung müssen folgenden Anforderungen entsprechen:

Kekse für Säuglingsnahrung dürfen nicht mehr als 25 Prozent zugesetzten Zucker enthalten;

Backwaren für Säuglingsnahrung müssen Salz nicht mehr als 0,5 Prozent enthalten.

5. Lebensmittel für Säuglingsnahrung dürfen nicht enthalten:

Ethylalkohol mehr als 0,2 Prozent;

natürlichen Kaffee;

Aprikosenkernkerne;

Essig;

Süßstoffe, mit Ausnahme von speziellen Lebensmitteln für diätetische therapeutische und diätetische präventive Ernährung.

6. Lebensmittel für Säuglingsnahrung für Kleinkinder dürfen Transisomere von Fettsäuren in Muttermilchersatzprodukten nicht mehr als 4 Prozent vom Gesamtgehalt an Fettsäuren enthalten.

7. Bei der Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln für Säuglingsnahrung ist die Verwendung von Benzoesäure, Sorbinsäure und deren Salzen verboten.

8. Bei der Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln für Säuglingsnahrung für Kleinkinder ist die Verwendung folgender Arten von Lebensmittelrohstoffen nicht zulässig:

1) Quark mit einem Säuregrad über 150 Grad Turner;

2) Sojamehl (außer Sojaproteinisolat und -konzentrat);

3) Getreide und Produkte seiner Verarbeitung, die mit Schädlingen befallen und mit Fremdbeimischungen und Schädlingen verunreinigt sind;

4) Schlachtprodukte von Nutztieren und Geflügel, die erneut eingefroren wurden;

5) Rohstoffe aus Fisch und Nichtfisch-Fangobjekten, die erneut eingefroren wurden;

6) Fleisch von Nutztieren aus mechanischer Entbeinung und Geflügelfleisch aus mechanischer Entbeinung;

7) kollagenhaltige Rohstoffe aus Geflügelfleisch;

8) Nebenprodukte von Nutztieren und Geflügel, mit Ausnahme von Leber, Zunge, Herz und Blut;

9) entsehntes Rindfleisch mit einem Massenanteil an Binde- und Fettgewebe über 12 Prozent;

10) entsehntes Schweinefleisch mit einem Massenanteil an Fettgewebe über 32 Prozent;

11) entsehntes Hammelfleisch mit einem Massenanteil an Fettgewebe über 9 Prozent;

12) Schlachtkörper von Hähnchen und Masthähnchen der Kategorie 2;

13) tiefgefrorene Blöcke aus verschiedenen Arten von entsehntem Fleisch von Tieren sowie aus Nebenprodukten (Leber, Zunge, Herz) mit einer Haltbarkeit von mehr als 6 Monaten;

14) Fleisch von Bullen, Ebern und mageren Tieren;

15) Fischrohstoffe, die von Fischen aus Käfighaltung und von Grundfischarten gewonnen wurden;

16) Eier und Fleisch von Wassergeflügel;

17) Streichfette;

18) gesalzene Butter;

19) Pflanzenöle – Baumwollsamenöl, Sesamöl;

20) Pflanzenöle mit einer Peroxidzahl über 2 mmol aktiven Sauerstoffs/kg Fett (mit Ausnahme von Olivenöl); Olivenöl mit einer Peroxidzahl über 2 mmol aktiven Sauerstoffs/kg Fett;

21) konzentrierte Diffusionssäfte;

22) Gewürze (mit Ausnahme von Dill, Petersilie, Sellerie, Kümmel, Basilikum, süßem, weißem und Piment, Oregano, Zimt, Vanille, Koriander, Nelken, Lorbeerblatt sowie Zwiebel, Knoblauch, deren Gehalt vom Hersteller festgelegt wird);

23) Eipulver (für leicht verderbliche Lebensmittel);

24) gehärtete Öle und Fette, Fette mit hohem Gehalt an gesättigten Fettsäuren;

25) scharfe Gewürze (Pfeffer, Meerrettich, Senf);

26) Mayonnaise, Mayonnaisesoßen, Soßen auf Basis von Pflanzenölen, Cremes auf Basis von Pflanzenölen, Fette für besondere Zwecke, Frittierfett.

9. Bei der Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln für Säuglingsnahrung für Kinder im Vorschul- und Schulalter ist die Verwendung folgender Arten von Lebensmittelrohstoffen nicht zulässig:

1) Schlachtprodukte von Nutztieren und Geflügel, die erneut eingefroren wurden;

2) Rohstoffe aus Fisch und Nichtfisch-Fangobjekten, die erneut eingefroren wurden;

3) Fleisch von Nutztieren aus mechanischer Entbeinung und Geflügelfleisch aus mechanischer Entbeinung;

4) kollagenhaltige Rohstoffe aus Geflügelfleisch;

5) tiefgefrorene Blöcke aus verschiedenen Arten von entsehntem Fleisch von Tieren sowie aus Nebenprodukten (Leber, Zunge, Herz) mit einer Haltbarkeit von mehr als 6 Monaten;

6) entsehntes Rindfleisch mit einem Massenanteil an Binde- und Fettgewebe über 20 Prozent;

7) entsehntes Schweinefleisch mit einem Massenanteil an Fettgewebe über 70 Prozent;

8) entsehntes Hammelfleisch mit einem Massenanteil an Fettgewebe über 9 Prozent;

9) Fleisch von Bullen, Ebern und mageren Tieren;

10) Nebenprodukte von Nutztieren und Geflügel, mit Ausnahme von Leber, Zunge, Herz und Blut;

11) Eier und Fleisch von Wassergeflügel;

12) konzentrierte Diffusionssäfte;

13) Pflanzenöle mit einer Peroxidzahl über 2 mmol aktiven Sauerstoffs/kg Fett (mit Ausnahme von Olivenöl); Olivenöl mit einer Peroxidzahl über 2 mmol aktiven

Sauerstoffs/kg Fett;

14) Pflanzenöle: Baumwollsamenöl;

15) gehärtete Öle und Fette;

16) scharfe Gewürze (Pfeffer, Meerrettich, Senf);

10. Bei der Produktion (Herstellung) von biologisch aktiven Nahrungsergänzungsmitteln für Kinder von 3 bis 14 Jahren und von Kinderkräutergetränken (Kräutertees) für Kleinkinder ist nur die Verwendung pflanzlicher Rohstoffe zulässig, die in Anlage 8 zu diesem Technischen Regelwerk angegeben sind.

11. Bei der Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln für Säuglingsnahrung für Kleinkinder ist die Verwendung von Vitaminen und Mineralsalzen zulässig, die in Anlage 9 zu diesem Technischen Regelwerk festgelegt sind.

12. Bei der Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln für Säuglingsnahrung für Kinder aller Altersgruppen ist es zum Zweck der Verleihung eines spezifischen Aromas und Geschmacks zulässig, ausschließlich natürliche Lebensmittelaromen (Aromastoffe) und für Kinder über 4 Monate – auch Vanillin zu verwenden.

13. Zur Verwendung bei der Herstellung (Fertigung) von biologisch aktiven Lebensmittelzusätzen (BAA) sind Pflanzen und deren Verarbeitungserzeugnisse, Objekte tierischer Herkunft, Mikroorganismen, Pilze und biologisch aktive Stoffe, die eine Gefahr für Leben und Gesundheit des Menschen darstellen und in Anlage 7 zu diesem Technischen Regelwerk festgelegt sind, nicht zugelassen.

14. Biologisch aktive Lebensmittelzusätze (BAA) müssen den hygienischen Sicherheitsanforderungen an Lebensmittel entsprechen, die in den Anlagen 1, 2, 3 zu diesem Technischen Regelwerk festgelegt sind. Der Gehalt an biologisch aktiven Stoffen, die aus Pflanzen und (oder) deren Extrakten gewonnen werden, in der Tagesdosis biologisch aktiver Lebensmittelzusätze (BAA) muss im Bereich von 10 bis 50 Prozent der einmaligen therapeutischen Dosis dieser Stoffe liegen, die bei ihrer Anwendung als Arzneimittel bestimmt wurde.

Fußnote. Artikel 8 mit Änderungen, eingeführt durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 08.08.2019 Nr. 115 (tritt nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).

Artikel 9. Sicherheitsanforderungen an tonisierende Getränke

Tonisierende Getränke (einschließlich energetische Getränke) werden in Form von alkoholfreien und schwach alkoholhaltigen Getränken hergestellt (gefertigt).

Als Quellen tonisierender Stoffe (Komponenten) dürfen Koffein und koffeinhaltige Pflanzen (Pflanzenextrakte), Tee, Kaffee, Guaraná, Mate sowie Arzneipflanzen und deren Extrakte mit tonisierender Wirkung (Ginseng, Leuzea, Rhodiola rosea, Zitronengras, Eleutherococcus) verwendet werden. In die Zusammensetzung tonisierender alkoholfreier Getränke dürfen nicht mehr als zwei tonisierende Stoffe (Komponenten), in die tonisierender schwach alkoholhaltiger Getränke nicht mehr als einer eingebracht werden.

Bei der Herstellung (Fertigung) tonisierender Getränke ist die Verwendung von Mineralstoffen, leicht verdaulichen Kohlenhydraten, Vitaminen und vitaminähnlichen Stoffen, Substraten und Stimulatoren des Energiestoffwechsels zulässig.

Der Koffeingehalt in tonisierenden Getränken darf 400 mg/dm^3 nicht überschreiten.

Artikel 9^1. Sicherheitsanforderungen an Lebensmittel tierischer Herkunft, einschließlich unverarbeiteter Lebensmittel tierischer Herkunft, einschließlich Lebensmittelrohstoff tierischer Herkunft, hinsichtlich der Anforderungen an den Gehalt an Rückständen von Tierarzneimitteln (pharmakologisch aktiven Stoffen und ihren Metaboliten)

1. Rückstände von Tierarzneimitteln (pharmakologisch aktiven Stoffen und ihren Metaboliten) in Lebensmitteln tierischer Herkunft, einschließlich in unverarbeiteten Lebensmitteln tierischer Herkunft, einschließlich Lebensmittelrohstoff tierischer Herkunft, dürfen die in den Anlagen 3 und 5^1 zu diesem Technischen Regelwerk festgelegten Höchstgehalte nicht überschreiten.

Rückstände von Tierarzneimitteln (pharmakologisch aktiven Stoffen und ihren Metaboliten) in Lebensmitteln tierischer Herkunft, einschließlich in unverarbeiteten Lebensmitteln tierischer Herkunft, einschließlich Lebensmittelrohstoff tierischer Herkunft, die in Anlage 5^1 zu diesem Technischen Regelwerk festgelegt sind, werden auch anhand der Informationen über ihren Einsatz in den letzten 2 Monaten kontrolliert (mit Angabe der Bezeichnung des Tierarzneimittels, des Wirkstoffs, des Datums der letzten Anwendung, der Ausscheidungszeiten aus dem Tierkörper, die in der Gebrauchsanweisung des Tierarzneimittels festgelegt sind).

Die genannten Informationen werden vom Lieferanten oder Halter der Nutztiere, vom Hersteller oder Lieferanten unverarbeiteter Lebensmittelrohstoffe tierischer Herkunft und verarbeiteter Lebensmittel tierischer Herkunft bei ihrem Inverkehrbringen im Zollgebiet der Union auf Papier und (oder) elektronischen Datenträgern als Teil der Warenbegleitdokumentation vorgelegt.

Der Hersteller oder Lieferant unverarbeiteter Lebensmittel tierischer Herkunft und der Importeur unverarbeiteter und verarbeiteter Lebensmittel tierischer Herkunft legen auf Verlangen den Organen der staatlichen Kontrolle (Aufsicht) und (oder) den Herstellern oder Lieferanten verarbeiteter Lebensmittel tierischer Herkunft Informationen über den Einsatz von Tierarzneimitteln vor, die sie vom Lieferanten oder Halter der Nutztiere, vom Hersteller oder Lieferanten unverarbeiteter Lebensmittelrohstoffe tierischer Herkunft erhalten haben, die auch für deren Herstellung verwendet werden.

Die genannten Informationen werden mittels Informationssystemen übermittelt, sofern dies in den Rechtsvorschriften des Mitgliedstaates der Union vorgesehen ist, in dessen Hoheitsgebiet der Lebensmittelhersteller registriert ist.

2. In Lebensmitteln tierischer Herkunft, einschließlich in unverarbeiteten Erzeugnissen tierischer Herkunft, einschließlich Lebensmittelrohstoff

tierischer Herkunft, ist der Gehalt an Rückständen von Tierarzneimitteln (pharmakologisch aktiven Stoffen und ihren Metaboliten), die in den Anlagen 3 und 5^1 zu diesem Technischen Regelwerk nicht aufgeführt sind, und (oder) an pharmakologisch aktiven Stoffen und ihren Metaboliten, die Bestandteil von Tierarzneimitteln sind, die in den Hoheitsgebieten der Mitgliedstaaten der Union nicht registriert sind, oberhalb der Bestimmungsgrenze der Forschungs- (Prüfungs-) und Messmethode, die in das Verzeichnis der internationalen und regionalen (zwischenstaatlichen) Normen und, falls solche fehlen, der nationalen (staatlichen) Normen aufgenommen sind, die die Regeln und Methoden der Forschung (Prüfung) und Messung, einschließlich der Regeln der Probenahme, enthalten, die für die Anwendung und Erfüllung der Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und die Durchführung der Konformitätsbewertung der Objekte der technischen Regulierung erforderlich sind, nicht zulässig.

3. In Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Fleisch und Fleischerzeugnissen, Schlachtprodukten einschließlich Nebenprodukten der Schlachtung, Fleisch und Nebenprodukten von Geflügel, Erzeugnissen aus Fleisch und Nebenprodukten von Geflügel, Milch und Milcherzeugnissen, natürlichem Honig und Imkereierzeugnissen, Eiern und Eierzeugnissen, Lebensmitteln aus Aquakultur tierischen Ursprungs), auch in unverarbeiteten Erzeugnissen tierischen Ursprungs einschließlich Lebensmittelrohstoffen tierischen Ursprungs, die nicht in den Anhängen 3 und 5^1 zu diesem Technischen Regelwerk genannt sind, ist der Gehalt an Rückstandsmengen von Tierarzneimitteln (pharmakologisch wirksamen Stoffen und deren Metaboliten) oberhalb der Bestimmungsgrenze der Untersuchungs- (Prüf-) und Messverfahren, die im Verzeichnis der internationalen und regionalen (zwischenstaatlichen) Standards enthalten sind, und falls solche fehlen – der nationalen (staatlichen) Standards, die die Regeln und Verfahren der Untersuchungen (Prüfungen) und Messungen einschließlich der Regeln der Probenahme enthalten, die für die Anwendung und Erfüllung der Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und die Durchführung der Konformitätsbewertung der Objekte

der technischen Regulierung erforderlich sind, nicht zulässig.

4. Die in Anhang 5^1 zu diesem Technischen Regelwerk festgelegten zulässigen Höchstgehalte an Rückstandsmengen von Tierarzneimitteln (pharmakologisch wirksamen Stoffen und deren Metaboliten) in Lebensmitteln tierischen Ursprungs, auch in unverarbeiteten Erzeugnissen tierischen Ursprungs einschließlich Lebensmittelrohstoffen tierischen Ursprungs, sowie die Bestimmungen der Teile 2 und 3 dieses Artikels werden bei der Bewertung (Bestätigung) der Konformität von Lebensmitteln nicht angewendet, mit Ausnahme der Konformitätsbewertung von Lebensmitteln, die in Form der staatlichen Kontrolle (Aufsicht) durchgeführt wird und in Teil 3 des Artikels 21 dieses Technischen Regelwerks genannt ist.

Fußnote. Kapitel 2 wurde um Artikel 9^1 ergänzt gemäß dem Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 23.06.2023 Nr. 70 (tritt nach Ablauf von 12 Monaten ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).

KAPITEL 3. ANFORDERUNGEN AN DIE PROZESSE DER PRODUKTION (HERSTELLUNG), LAGERUNG, BEFÖRDERUNG (TRANSPORTIERUNG), REALISIERUNG UND ENTSORGUNG VON LEBENSMITTELN

Artikel 10. Gewährleistung der Sicherheit von Lebensmitteln im Prozess ihrer Produktion (Herstellung), Lagerung, Beförderung (Transportierung), Realisierung

1. Hersteller, Verkäufer und Personen, die die Funktionen ausländischer Hersteller von Lebensmitteln ausüben, sind verpflichtet, die Prozesse ihrer Produktion (Herstellung), Lagerung, Beförderung (Transportierung) und Realisierung so durchzuführen, dass diese Produkte den Anforderungen

entsprechen, die an sie durch dieses Technische Regelwerk und (oder) die Technischen Regelwerke der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln gestellt werden.

2. Bei der Durchführung der Prozesse der Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln, die mit den Sicherheitsanforderungen an diese Produkte verbunden sind, muss der Hersteller Verfahren entwickeln, einführen und aufrechterhalten,

die auf den Prinzipien des HACCP (in englischer Transkription HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points) beruhen, die in Teil 3 dieses Artikels dargelegt sind.

3. Zur Gewährleistung der Sicherheit von Lebensmitteln im Prozess ihrer Produktion (Herstellung) müssen folgende Verfahren entwickelt, eingeführt und aufrechterhalten werden:

1) Auswahl der für die Gewährleistung der Sicherheit von Lebensmitteln erforderlichen technologischen Produktionsprozesse (Herstellungsprozesse) von Lebensmitteln;

2) Auswahl der Reihenfolge und des Flusses der technologischen Arbeitsgänge der Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln mit dem Ziel, eine Kontamination des Lebensmittelrohstoffs und der Lebensmittel auszuschließen;

3) Bestimmung der kontrollierten Etappen der technologischen Arbeitsgänge und der Lebensmittel auf den Etappen ihrer Produktion (Herstellung) in den Programmen der Produktionskontrolle;

4) Durchführung der Kontrolle über den Lebensmittelrohstoff, die technologischen Mittel, die Verpackungsmaterialien, die bei der Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln verwendeten Erzeugnisse sowie über die Lebensmittel mit Mitteln, die die erforderliche Zuverlässigkeit und Vollständigkeit der Kontrolle gewährleisten;

5) Durchführung der Kontrolle über das Funktionieren der technologischen Ausrüstung in einer Weise, die die Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln gewährleistet, die den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und (oder) der Technischen Regelwerke der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln entsprechen;

6) Gewährleistung der Dokumentation von Informationen über die kontrollierten Etappen der technologischen Arbeitsgänge und der Ergebnisse der Kontrolle von Lebensmitteln;

7) Einhaltung der Bedingungen der Lagerung und Beförderung (Transportierung) von Lebensmitteln;

8) Erhaltung der Produktionsräume, der technologischen Ausrüstung und des Inventars, die im Prozess der Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln verwendet werden, in einem Zustand, der eine Kontamination von Lebensmitteln ausschließt;

9) Auswahl von Methoden und Gewährleistung der Einhaltung der Regeln der persönlichen Hygiene durch die Beschäftigten zum Zweck der Gewährleistung der Sicherheit von Lebensmitteln.

10) Auswahl der die Sicherheit von Lebensmitteln gewährleistenden Methoden, Festlegung der Periodizität und Durchführung der Reinigung, Wäsche, Desinfektion, Desinsektion und Deratisation der Produktionsräume, der technologischen Ausrüstung und des Inventars, die im Prozess der Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln verwendet werden;

11) Führung und Aufbewahrung der Dokumentation auf Papier- und (oder) elektronischen Trägern, die die Konformität der hergestellten Lebensmittel mit den Anforderungen bestätigt, die durch dieses Technische Regelwerk und (oder) die Technischen Regelwerke der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln festgelegt sind;

12) Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln.

Artikel 11. Anforderungen an die Gewährleistung der Sicherheit von Lebensmitteln im Prozess ihrer Produktion (Herstellung)

1. Zum Zweck der Gewährleistung der Konformität der in Verkehr gebrachten Lebensmittel mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und (oder) der Technischen Regelwerke der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln ist der Hersteller von Lebensmitteln verpflichtet, Verfahren zur Gewährleistung der Sicherheit im Prozess der Produktion (Herstellung) dieser Lebensmittel einzuführen.

2. Die Organisation der Gewährleistung der Sicherheit im Prozess der Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln und der Durchführung der Kontrolle erfolgt durch den Hersteller selbstständig und (oder) unter Beteiligung eines Dritten.

3. Zur Gewährleistung der Sicherheit im Prozess der Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln muss der Hersteller bestimmen:

1) das Verzeichnis der Gefahrenfaktoren, die im Prozess der Produktion (Herstellung) zum Inverkehrbringen von Lebensmitteln führen können, die den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und (oder) der Technischen Regelwerke der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln nicht entsprechen;

2) das Verzeichnis der kritischen Kontrollpunkte des Produktionsprozesses (Herstellungsprozesses) – der Parameter der technologischen Arbeitsgänge des Produktionsprozesses (Herstellungsprozesses) von Lebensmitteln (seines Teils); der Parameter (Kennwerte) der Sicherheit des Lebensmittelrohstoffs und der Verpackungsmaterialien, für die eine Kontrolle erforderlich ist, um die in Punkt 1 dieses Teils genannten Gefahrenfaktoren zu verhindern oder zu beseitigen;

3) die Grenzwerte der Parameter, die in den kritischen Kontrollpunkten kontrolliert werden;

4) die Ordnung des Monitorings der kritischen Kontrollpunkte des Produktionsprozesses (Herstellungsprozesses);

5) die Festlegung der Vorgehensweise im Fall der Abweichung der Werte der in Punkt 3 dieses Teils genannten Kennwerte von den festgelegten Grenzwerten;

6) die Periodizität der Durchführung der Prüfung auf Konformität der in Verkehr gebrachten Lebensmittel mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und (oder) der Technischen Regelwerke der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln;

7) die Periodizität der Durchführung der Reinigung, Wäsche, Desinfektion, Deratisation und Desinsektion der Produktionsräume, der Reinigung, Wäsche und Desinfektion der technologischen Ausrüstung und des Inventars, die im Prozess der Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln verwendet werden;

8) Maßnahmen zur Verhinderung des Eindringens von Nagetieren, Insekten, synanthropen Vögeln und Tieren in die Produktionsräume.

4. Der Hersteller ist verpflichtet, die Dokumentation über die Durchführung der Maßnahmen zur Gewährleistung der Sicherheit im Prozess der Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln zu führen und aufzubewahren, einschließlich der Dokumente, die die Sicherheit des unverarbeiteten Lebensmittelrohstoffs tierischen Ursprungs bestätigen, auf Papier- und (oder) elektronischen Informationsträgern.

Dokumente, die die Sicherheit des unverarbeiteten Lebensmittelrohstoffs tierischen Ursprungs bestätigen, sind drei Jahre ab dem Tag ihrer Ausstellung aufzubewahren.

5. Es ist verboten, unmittelbar in den Produktionsräumen Speisen einzunehmen.

6. Arbeitnehmer, die mit Arbeiten beschäftigt sind, die mit der Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln verbunden sind und bei deren Ausführung unmittelbare Kontakte der Arbeitnehmer mit Lebensmittelrohstoffen und (oder) Lebensmitteln erfolgen, unterliegen obligatorischen vorläufigen ärztlichen Untersuchungen bei der Einstellung und regelmäßigen ärztlichen Untersuchungen gemäß den Rechtsvorschriften des Mitgliedstaats der Zollunion.

7. Personen, die an Infektionskrankheiten leiden, Personen mit Verdacht auf solche Krankheiten, Personen, die Kontakt mit an Infektionskrankheiten Erkrankten hatten, Personen, die Träger von Erregern von Infektionskrankheiten sind, werden zu Arbeiten, die mit der Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln verbunden sind, nicht zugelassen.

Artikel 12. Anforderungen an die Wasserversorgung der Prozesse der Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln

1. Die Menge an kaltem und warmem Wasser, Dampf und Eis muss ausreichend sein, um die Produktion (Herstellung) sicherer Lebensmittel zu gewährleisten.

2. Wasser in verschiedenen Aggregatzuständen, das im Prozess der Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln verwendet wird, muss folgenden Anforderungen entsprechen:

1) Wasser, das im Prozess der Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln verwendet wird und unmittelbar mit Lebensmittelrohstoffen und Verpackungsmaterialien in Kontakt kommt, muss den Anforderungen an Trinkwasser entsprechen, die durch die Rechtsvorschriften des Mitgliedstaats der Zollunion festgelegt sind.

2) Dampf, der im Prozess der Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln verwendet wird und unmittelbar mit Lebensmittelrohstoffen und Verpackungsmaterialien in Kontakt kommt, darf keine Quelle der Kontamination von Lebensmitteln sein.

3) Eis, das bei der Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln verwendet wird, muss aus Trinkwasser hergestellt werden, das den durch die Rechtsvorschriften des Mitgliedstaats der Zollunion festgelegten Anforderungen an Trinkwasser entspricht.

3. Anforderungen an die Wasserversorgung:

1) In Produktionsprozessen, die nicht unmittelbar mit der Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln verbunden sind (Brandschutzsystem, Kühlung von Kälteanlagen, Dampferzeugung und anderes), sowie bei der Verarbeitung (Behandlung) von Lebensmittelrohstoffen pflanzlichen Ursprungs für technische Zwecke (Hydraulikförderung, Waschen) ist die Verwendung von Wasser zulässig, das nicht den Anforderungen an Trinkwasser entspricht. Für solche Prozesse bestimmte Rohrleitungen dürfen nicht für die Trinkwasserversorgung verwendet werden und müssen Kennzeichen aufweisen, die es ermöglichen, sie von Rohrleitungen für Trinkwasser zu unterscheiden;

2) Bei der Wärmebehandlung von Lebensmittelrohstoffen und Lebensmitteln in hermetischen Behältern und (oder) unter Verwendung entsprechender Ausrüstung müssen Bedingungen zur Verhinderung der Kontamination von Lebensmitteln durch Wasser gewährleistet sein, das zur Kühlung der genannten Behälter und Ausrüstung verwendet wird.

Artikel 13. Sicherheitsanforderungen an Lebensmittelrohstoffe, die bei der Produktion von Lebensmitteln verwendet werden

1. Lebensmittelrohstoffe, die bei der Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln verwendet werden, müssen den Anforderungen

entsprechen, die durch dieses Technische Regelwerk und (oder) durch die Technischen Regelwerke der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln festgelegt sind, und rückverfolgbar sein.

2. Lebensmittelrohstoffe pflanzlichen Ursprungs werden für die Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln verwendet, wenn Informationen über die Anwendung von Pestiziden beim Anbau der entsprechenden Pflanzen, die Begasung von Produktionsräumen und Behältern zur Lagerung dieser Rohstoffe zum Schutz vor Schädlingen und Krankheiten landwirtschaftlicher Pflanzen vorliegen.

3. Bei der Gewinnung von unverarbeiteten Lebensmittelrohstoffen von Nutztieren, die tierärztlichen Arzneimitteln (natürlichen und synthetischen Östrogenen, hormonellen Stoffen, thyreostatischen Präparaten (Wachstumsförderern für Tiere), antimikrobiellen und anderen tierärztlichen Arzneimitteln) ausgesetzt waren, sind die Wartezeiten für die Ausscheidung solcher Präparate aus dem Organismus der Tiere einzuhalten, die durch die Gebrauchsanweisungen der tierärztlichen Arzneimittel festgelegt sind (unter Berücksichtigung der maximalen Dauer bei gemeinsamer Anwendung).

4. Die Lagerung von Lebensmittelrohstoffen und Komponenten, die bei der Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln verwendet werden, muss unter Bedingungen erfolgen, die den Verderb verhindern und diese Rohstoffe und Komponenten vor kontaminierenden Stoffen schützen.

Fußnote. Artikel 13 mit der Änderung durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 08.08.2019 Nr. 115 (tritt nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).

Artikel 14. Anforderungen an die Organisation der Produktionsräume, in denen der Prozess der Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln durchgeführt wird

1. Die Planung der Produktionsräume, ihre Konstruktion, Anordnung und Größe müssen gewährleisten:

1) die Möglichkeit der Durchführung eines kontinuierlichen Flusses technologischer Operationen, der gegenläufige oder kreuzende Ströme von Lebensmittelrohstoffen und Lebensmitteln, kontaminiertem und sauberem Inventar ausschließt;

2) die Verhinderung oder Minimierung der Kontamination der Luft, die im Prozess der Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln verwendet wird;

3) den Schutz vor dem Eindringen von Tieren, einschließlich Nagetieren, und Insekten in die Produktionsräume;

4) die Möglichkeit der Durchführung der erforderlichen Wartung und laufenden Reparatur der technologischen Ausrüstung, der Reinigung, des Waschens, der Desinfektion, der Desinsektion und der Deratisation der Produktionsräume;

5) den notwendigen Raum für die Durchführung technologischer Operationen;

6) den Schutz vor Schmutzansammlungen, dem Abrieseln von Partikeln in die produzierten Lebensmittel, der Bildung von Kondensat und Schimmel auf den Oberflächen der Produktionsräume;

7) Bedingungen für die Lagerung von Lebensmittelrohstoffen, Verpackungsmaterialien und Lebensmitteln.

2. Produktionsräume, in denen die Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln erfolgt, müssen ausgestattet sein mit:

1) Mitteln der natürlichen und mechanischen Belüftung, deren Anzahl und (oder) Leistung, Konstruktion und Ausführung es ermöglichen, die Kontamination von Lebensmitteln zu vermeiden, und die den Zugang zu

Filtern und anderen Teilen der genannten Systeme gewährleisten, die einer Reinigung oder eines Austauschs bedürfen;

2) natürlicher oder künstlicher Beleuchtung, die den durch die Rechtsvorschriften des Mitgliedstaats der Zollunion festgelegten Anforderungen entspricht;

3) Toiletten, deren Türen nicht in Produktionsräume führen dürfen und die mit Kleiderhaken für Arbeitskleidung vor dem Eingang zum Vorraum ausgestattet sein müssen, der mit Waschbecken mit Vorrichtungen zum Händewaschen ausgerüstet ist;

4) Waschbecken zum Händewaschen mit Warm- und Kaltwasseranschluss, mit Mitteln zum Händewaschen und Vorrichtungen zum Abtrocknen und (oder) Trocknen der Hände.

3. In Produktionsräumen ist die Aufbewahrung persönlicher und produktionsbedingter (spezieller) Kleidung und Schuhe des Personals nicht zulässig.

4. In Produktionsräumen ist die Aufbewahrung jeglicher Stoffe und Materialien, die nicht bei der Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln verwendet werden, einschließlich Wasch- und Desinfektionsmitteln, nicht zulässig, mit Ausnahme von Wasch- und Desinfektionsmitteln, die zur Sicherstellung der laufenden Reinigung und Desinfektion von Produktionsräumen und Ausrüstung erforderlich sind.

5. Teile von Produktionsräumen, in denen die Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln erfolgt, müssen folgenden Anforderungen entsprechen:

1) Die Fußbodenoberflächen müssen aus wasserundurchlässigen, abwaschbaren und ungiftigen Materialien bestehen, für die Reinigung und erforderlichenfalls Desinfektion sowie ihre ordnungsgemäße Entwässerung zugänglich sein;

2) Die Wandoberflächen müssen aus wasserundurchlässigen, abwaschbaren und ungiftigen Materialien bestehen, die einer Reinigung und erforderlichenfalls Desinfektion unterzogen werden können;

3) Decken oder, bei Fehlen von Decken, die Innenflächen der Dächer und die über den Produktionsräumen befindlichen Konstruktionen müssen die Verhinderung von Schmutzansammlungen, Schimmelbildung und dem Abbröckeln von Partikeln der Decken oder dieser Flächen und Konstruktionen gewährleisten und zur Verringerung der Feuchtigkeitskondensation beitragen;

4) Öffenbare Außenfenster (Oberlichter) müssen mit leicht abnehmbaren Schutznetzen gegen Insekten zur Reinigung ausgestattet sein;

5) Die Türen von Produktionsräumen müssen glatt und aus nichtabsorbierenden Materialien ausgeführt sein.

6. Das Öffnen der Türen muss aus den Produktionsräumen nach außen erfolgen, sofern die Brandschutzanforderungen nichts anderes vorsehen.

7. Die Kanalisationsausrüstung in Produktionsräumen muss so geplant und ausgeführt sein, dass das Risiko einer Kontamination von Lebensmitteln ausgeschlossen ist.

8. Die Reparatur von Produktionsräumen ist gleichzeitig mit der Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln in diesen Produktionsräumen untersagt.

Artikel 15. Anforderungen an die Verwendung von technologischer Ausrüstung und Inventar im Prozess der Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln

1. Im Prozess der Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln müssen technologische Ausrüstung und Inventar verwendet werden, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen und:

1) konstruktive und betriebliche Eigenschaften aufweisen, die die Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln gewährleisten, die diesem Technischen Regelwerk und (oder) den Technischen Regelwerken der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln entsprechen;

2) die Möglichkeit bieten, sie zu reinigen und (oder) zu säubern und zu desinfizieren;

3) aus Materialien gefertigt sind, die den Anforderungen an Materialien entsprechen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

2. Technologische Ausrüstung muss, soweit dies zur Erreichung der Ziele dieses Technischen Regelwerks und (oder) der Technischen Regelwerke der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln erforderlich ist, mit entsprechenden Kontrollgeräten ausgestattet sein.

3. Arbeitsflächen von technologischer Ausrüstung und Inventar, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, müssen aus nichtabsorbierenden Materialien bestehen.

Artikel 16. Anforderungen an die Bedingungen der Lagerung und Entsorgung von Abfällen der Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln

1. Abfälle, die im Prozess der Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln entstehen, müssen regelmäßig aus den Produktionsräumen entfernt werden.

2. Abfälle, die im Prozess der Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln entstehen, werden in Kategorien eingeteilt:

a) Abfälle, die aus tierischen Geweben bestehen;

b) Ausscheidungen produktiver Tiere;

c) sonstige Abfälle (feste Abfälle, Müll).

3. Abfälle müssen entsprechend der Kategorie getrennt in gekennzeichnete, sich in ordnungsgemäßem Zustand befindende, ausschließlich zum Sammeln und Lagern solcher Abfälle und Mülls verwendete, verschließbare Behälter verbracht werden.

4. Die konstruktiven Eigenschaften der in Teil 3 dieses Artikels genannten Behälter müssen ihre Reinigung und (oder) Waschung sowie ihren Schutz gegen dem Eindringen von Tieren ermöglichen.

5. Die Entfernung und Vernichtung von Abfällen aus Produktionsräumen und vom Gelände des Produktionsobjekts zur Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln darf nicht zur Kontamination von Lebensmitteln oder der Umwelt oder zur Entstehung einer Gefahr für Leben und Gesundheit des Menschen führen.

Artikel 17. Anforderungen an die Prozesse der Lagerung, Beförderung (des Transports) und des Verkaufs von Lebensmitteln

1. Die Beförderung (der Transport) von Lebensmitteln erfolgt mit Transportmitteln gemäß den von den Herstellern solcher Produkte festgelegten Beförderungsbedingungen (Transportbedingungen), und falls diese fehlen, gemäß den vom Hersteller solcher Produkte festgelegten Lagerbedingungen.

2. Bei der gleichzeitigen Verwendung von Transportmitteln und (oder) Containern für die Beförderung (den Transport) verschiedener Lebensmittel oder von Lebensmitteln und anderen Frachten müssen Bedingungen gewährleistet werden, die ihre Berührung, Kontamination und Veränderung der organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel ausschließen.

3. Die Konstruktion der Laderäume von Transportmitteln und Containern muss den Schutz von Lebensmitteln vor Kontamination, vor dem

Eindringen von Tieren, einschließlich Nagetieren und Insekten, sowie die Durchführung von Reinigung, Waschung und Desinfektion gewährleisten.

4. Laderäume von Transportmitteln, Container und Behälter, die für die Beförderung (den Transport) von Lebensmitteln verwendet werden, müssen die Möglichkeit der Aufrechterhaltung der Beförderungsbedingungen (Transportbedingungen) und (oder) Lagerbedingungen von Lebensmitteln gewährleisten.

5. Die Innenfläche der Laderäume von Transportmitteln und Containern muss aus abwaschbaren und ungiftigen Materialien bestehen.

6. Laderäume von Transportmitteln und Container müssen regelmäßig gereinigt, gewaschen und desinfiziert werden, und zwar in der Häufigkeit, die erforderlich ist, damit Laderäume von Transportmitteln und Container keine Quelle der Kontamination von Produkten sein können. Wasser, das zum Waschen der Innenflächen der Laderäume von Transportmitteln und Containern verwendet wird, muss den Anforderungen an Trinkwasser entsprechen, die durch die Gesetzgebung des Mitgliedstaats der Zollunion festgelegt sind.

7. Bei der Lagerung von Lebensmitteln sind die vom Hersteller festgelegten Lagerbedingungen und die Haltbarkeitsdauer einzuhalten. Die vom Hersteller festgelegten Lagerbedingungen müssen die Übereinstimmung der Lebensmittel mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und der Technischen Regelwerke der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln gewährleisten.

8. Die Lagerung von Lebensmitteln zusammen mit Lebensmitteln anderer Art und mit Nicht-Lebensmitteln ist unzulässig, wenn dies zu einer Kontamination der Lebensmittel führen kann.

9. Lebensmittel, die sich in Lagerung befinden, müssen von Informationen über die Lagerbedingungen und die Haltbarkeitsdauer dieser Produkte

begleitet werden.

10. Arbeitnehmer, die mit Arbeiten beschäftigt sind, die mit der Lagerung, Beförderung (Transport) und dem Verkauf von Lebensmitteln zusammenhängen und bei deren Ausführung unmittelbare Kontakte der Arbeitnehmer mit Lebensmittelrohstoffen und (oder) Lebensmitteln stattfinden, unterziehen sich obligatorischen ärztlichen Erstuntersuchungen bei der Einstellung und regelmäßigen ärztlichen Untersuchungen gemäß den Rechtsvorschriften des Mitgliedstaats der Zollunion.

11. Personen, die an Infektionskrankheiten erkrankt sind, Personen mit Verdacht auf solche Krankheiten, Personen, die Kontakt mit an Infektionskrankheiten erkrankten Personen hatten, sowie Personen, die Träger von Erregern von Infektionskrankheiten sind, dürfen nicht zu Arbeiten zugelassen werden, die mit der Lagerung, Beförderung (Transport) und dem Verkauf von Lebensmitteln zusammenhängen.

12. Beim Verkauf von Lebensmitteln sind die vom Hersteller dieser Produkte festgelegten Lagerbedingungen und Haltbarkeitsdauern einzuhalten.

13. Falls Lebensmittel verkauft werden, die nicht in Verbraucherverpackungen verpackt sind oder bei denen ein Teil der Informationen auf Einlegeblättern angebracht ist, die der Verpackung beiliegen, ist der Verkäufer verpflichtet, dem Verbraucher die Informationen über diese Produkte mitzuteilen.

Artikel 18. Anforderungen an die Prozesse der Entsorgung von Lebensmitteln

1. Der Entsorgung unterliegen Lebensmittel, die den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und (oder) der Technischen Regelwerke der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln nicht entsprechen.

2. Die Entscheidung über die Möglichkeit der Verwendung von Lebensmitteln, die den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und (oder) der Technischen Regelwerke der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln nicht entsprechen, als Tierfutter wird von den bevollmächtigten Organen der staatlichen Veterinäraufsicht oder anderen bevollmächtigten Personen gemäß den Rechtsvorschriften des Mitgliedstaats der Zollunion im Bereich der Veterinärmedizin getroffen.

3. Lebensmittel, die in Teil 4 des Artikels 5 genannt sind, müssen vor ihrer Entsorgung zur Lagerung geschickt werden, deren Bedingungen die Möglichkeit eines unbefugten Zugangs zu ihnen ausschließen, und unterliegen der Erfassung.

4. Bei der Entsorgung von Lebensmitteln, die in Teil 4 des Artikels 5 genannt sind, auf Anordnung des bevollmächtigten Organs der staatlichen Kontrolle (Aufsicht) wählt der Eigentümer der Lebensmittel, die den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und (oder) der Technischen Regelwerke der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln nicht entsprechen, die Verfahren und Bedingungen ihrer Entsorgung.

Die Überführung von Lebensmitteln, die den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und (oder) der Technischen Regelwerke der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln nicht entsprechen, in einen Zustand, der für jegliche Nutzung und Verwendung ungeeignet ist und ungünstige Auswirkungen auf Menschen, Tiere und die Umwelt ausschließt (im Folgenden – Vernichtung), erfolgt auf jede technisch verfügbare Weise unter Einhaltung der verbindlichen Anforderungen der Rechtsvorschriften des Mitgliedstaats der Zollunion im Bereich des Umweltschutzes.

In Fällen, in denen der Vernichtung Lebensmittel unterliegen, die für die bestimmungsgemäße Verwendung ungeeignet sind und eine Gefahr der Entstehung und Verbreitung von Krankheiten oder Vergiftungen bei Menschen und Tieren sowie der Verschmutzung der Umwelt darstellen,

benachrichtigt der Eigentümer der Lebensmittel, die den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und (oder) der Technischen Regelwerke der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln nicht entsprechen, das bevollmächtigte Organ der staatlichen Kontrolle (Aufsicht) des Mitgliedstaats der Zollunion, das die Anordnung zur Entsorgung der Lebensmittel, die den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und (oder) der Technischen Regelwerke der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln nicht entsprechen, erlassen hat, schriftlich über die gewählten Ort, Zeit, Verfahren und Bedingungen der Entsorgung.

7. Infizierte Lebensmittel, die für Menschen und Tiere gefährlich sind, werden vor der Vernichtung oder im Verlauf der Vernichtung einer Dekontamination unterzogen.

8. Bei der Entsorgung von Lebensmitteln, die den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und (oder) der Technischen Regelwerke der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln nicht entsprechen, einschließlich Lebensmitteln mit abgelaufener Haltbarkeit, ist der Hersteller und (oder) Importeur und (oder) Verkäufer auf Anordnung der zuständigen staatlichen Kontrollbehörde (Aufsichtsbehörde) des Mitgliedstaats der Zollunion verpflichtet, der staatlichen Kontrollbehörde (Aufsichtsbehörde), die die Anordnung zu ihrer Entsorgung erlassen hat, ein Dokument vorzulegen, das die Tatsache der Entsorgung dieser Lebensmittel in dem nach dem Recht des Mitgliedstaats der Zollunion festgelegten Verfahren bestätigt.

Artikel 19. Anforderungen an die Prozesse der Gewinnung unverarbeiteter Lebensmittel tierischen Ursprungs

1. Die Schlachtung von Nutztieren erfolgt an speziell für diesen Zweck ausgewiesenen Orten.

In Produktionsanlagen, in denen Schlachtungen durchgeführt werden, sind die Hygiene- und Veterinär- und Sanitäranforderungen an die

Instandhaltung und den Betrieb von Produktionsanlagen zur Herstellung (Fertigung) von Fleisch und Fleischerzeugnissen einzuhalten, die darauf ausgerichtet sind, das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel und Non-Food-Erzeugnisse zu gewährleisten sowie das Entstehen eines unzulässigen Risikos zu verhindern.

2. Die Schlachtung von Nutztieren erfolgt mit Methoden, die einen humanen Umgang mit dem Nutztier gewährleisten.

3. Zur Schlachtung für die Verwendung zu Lebensmittelzwecken sind Nutztiere zugelassen, deren Gesundheitszustand nach dem Recht des Mitgliedstaats der Union sowie nach den internationalen Verträgen und Rechtsakten, die das Unionsrecht bilden, im Bereich der Anwendung veterinär- und sanitärrechtlicher Maßnahmen die Verwendung ihrer Schlachterzeugnisse zu Lebensmittelzwecken erlaubt.

Es ist nicht zulässig, Nutztiere, die mit Insektenschutzmitteln behandelt wurden und (oder) bei denen Tierarzneimittel zur Mast, Behandlung oder Krankheitsvorbeugung angewendet wurden, vor Ablauf der Wartezeiten für ihre Ausscheidung aus dem Organismus der Nutztiere zur Schlachtung für die Verwendung zu Lebensmittelzwecken zu schicken.

Vor der Schlachtung für die Verwendung zu Lebensmittelzwecken sind Nutztiere einer Wartezeit vor der Schlachtung zu unterziehen.

Die Anlage zur Haltung von Nutztieren vor der Schlachtung muss zwingend eine Quarantäneabteilung, eine Isolierstation und einen gesundheitlichen Schlachthof umfassen. Bei Fehlen eines gesundheitlichen Schlachthofs ist die Schlachtung von Nutztieren, die für die gesundheitliche Schlachtung vorgesehen sind, an speziell festgelegten Tagen oder in der Abteilung für die Primärverarbeitung von Nutztieren am Ende der Schicht zulässig, wenn alle Tierkörper und sonstigen Schlachterzeugnisse gesunder Nutztiere aus der Abteilung entfernt wurden.

4. Unmittelbar vor der Schlachtung sind Nutztiere einer tierärztlichen Untersuchung vor der Schlachtung zu unterziehen.

5. Nach der Schlachtung sind die Tierkörper von Nutztieren und andere unverarbeitete Lebensmittelrohstoffe tierischen Ursprungs, die aus ihrer Schlachtung gewonnen wurden, einer Untersuchung nach der Schlachtung und einer veterinär- und sanitärrechtlichen Untersuchung zu unterziehen.

In unverarbeiteten Lebensmitteln tierischen Ursprungs, die aus der Schlachtung von Nutztieren gewonnen wurden, dürfen keine Veränderungen vorhanden sein, die für übertragbare Tierkrankheiten und Vergiftungen durch verschiedene Stoffe charakteristisch sind.

6. Andere unverarbeitete Lebensmittelrohstoffe tierischen Ursprungs, die für die Herstellung (Fertigung) von Lebensmitteln bestimmt sind, mit Ausnahme des Fangs aquatischer biologischer Ressourcen, müssen von Nutztieren gewonnen werden, deren Gesundheitszustand nach dem Recht des Mitgliedstaats der Union sowie nach den internationalen Verträgen und Rechtsakten, die das Unionsrecht bilden, im Bereich der Anwendung veterinär- und sanitärrechtlicher Maßnahmen die Verwendung dieser Rohstoffe zu Lebensmittelzwecken erlaubt.

7. Außer Kraft gesetzt durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 08.08.2019 Nr. 115 (tritt nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).
8. Zusätzliche Anforderungen an die Prozesse der Gewinnung unverarbeiteter Lebensmittel tierischen Ursprungs werden durch die Technischen Regelwerke der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln festgelegt, die Anforderungen an diese Lebensmittel und die mit den Anforderungen an sie verbundenen Prozesse der Herstellung, Lagerung, Beförderung, des Inverkehrbringens und der Entsorgung festlegen.

Fußnote. Artikel 19 mit Änderungen durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 08.08.2019 Nr. 115 (tritt nach

Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).

Artikel 20. Gewährleistung der Konformität von Lebensmitteln mit den Sicherheitsanforderungen

1. Die Konformität von Lebensmitteln mit diesem Technischen Regelwerk wird durch die Erfüllung seiner Sicherheitsanforderungen und durch die Erfüllung der Sicherheitsanforderungen der Technischen Regelwerke der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln gewährleistet.

2. Die Methoden der Untersuchungen (Prüfungen) und Messungen von Lebensmitteln werden in dem Verzeichnis internationaler und regionaler (zwischenstaatlicher) Standards und, falls solche fehlen, nationaler (staatlicher) Standards festgelegt, die die Regeln und Methoden der Untersuchungen (Prüfungen) und Messungen enthalten, einschließlich der Regeln der Probenahme, die für die Anwendung und Erfüllung der Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und die Durchführung der Konformitätsbewertung der Objekte der technischen Regulierung erforderlich sind.

Fußnote. Artikel 20 mit Änderung durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 23.06.2023 Nr. 70 (tritt nach Ablauf von 12 Monaten ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).

KAPITEL 4. KONFORMITÄTSBEWERTUNG (KONFORMITÄTSBESTÄTIGUNG)

Artikel 21. Formen der Konformitätsbewertung (Konformitätsbestätigung) von Lebensmitteln und von Prozessen der Herstellung (Erzeugung), Lagerung, Beförderung (Transport), des Inverkehrbringens und der Entsorgung

1. Die Konformitätsbewertung (Konformitätsbestätigung) von Lebensmitteln – mit Ausnahme der in Teil 3 dieses Artikels genannten Lebensmittel – mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und (oder) der Technischen Regelwerke der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln erfolgt in folgenden Formen:

1) Konformitätsbestätigung (Konformitätserklärung) von Lebensmitteln;

2) Staatliche Registrierung spezieller Lebensmittel;

3) Staatliche Registrierung neuartiger Lebensmittel;

4) Veterinärhygienische Untersuchung.

2. Die Konformitätsbewertung (Konformitätsbestätigung) der Prozesse der Herstellung (Erzeugung), Lagerung, Beförderung (Transport), des Inverkehrbringens und der Entsorgung von Lebensmitteln mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und (oder) der Technischen Regelwerke der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln erfolgt in Form der staatlichen Überwachung (Kontrolle) der Einhaltung der durch dieses Technische Regelwerk und (oder) die Technischen Regelwerke der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln festgelegten Anforderungen, mit Ausnahme der in Artikel 32 genannten Prozesse der Herstellung (Erzeugung) von Lebensmitteln. Die Konformitätsbewertung (Konformitätsbestätigung) solcher Herstellungsprozesse (Erzeugungsprozesse) erfolgt in Form der Staatlichen Registrierung von Produktionsstätten.

3. Die Konformitätsbewertung (Konformitätsbestätigung) von nicht industriell hergestellten Lebensmitteln und von Lebensmitteln von Verpflegungsbetrieben (Gemeinschaftsverpflegung), die zur Abgabe bei der Erbringung von Dienstleistungen bestimmt sind, sowie der Prozesse des Inverkehrbringens der genannten Lebensmittel erfolgt in Form der staatlichen Überwachung (Kontrolle) der Einhaltung der Anforderungen an

Lebensmittel, die durch dieses Technische Regelwerk und (oder) die Technischen Regelwerke der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln festgelegt sind.

Artikel 22. Antragsteller bei der Konformitätsbewertung (Konformitätsbestätigung) von Lebensmitteln

1. Antragsteller bei der Konformitätsbewertung (Konformitätsbestätigung) von Lebensmitteln können – mit Ausnahme der staatlichen Kontrolle (Überwachung) – juristische Personen oder natürliche Personen sein, die nach den Rechtsvorschriften eines Mitgliedstaats der Zollunion auf dessen Hoheitsgebiet als Einzelunternehmer registriert sind und entweder Hersteller oder Verkäufer sind oder die Funktionen eines ausländischen Herstellers auf der Grundlage eines Vertrags mit diesem wahrnehmen, soweit es um die Gewährleistung der Übereinstimmung der gelieferten Lebensmittel mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und (oder) anderer Technischer Regelwerke der Zollunion, deren Geltungsbereich sich auf sie erstreckt, und um die Verantwortung für deren Nichtübereinstimmung mit den Anforderungen solcher Technischer Regelwerke geht.

2. Der Antragsteller ist verpflichtet, die Übereinstimmung der Lebensmittel mit den Anforderungen zu gewährleisten, die durch dieses Technische Regelwerk und andere Technische Regelwerke der Zollunion, deren Geltungsbereich sich auf sie erstreckt, festgelegt sind.

Artikel 23. Konformitätserklärung

1. Der Konformitätserklärung unterliegen Lebensmittel, die im Zollgebiet der Zollunion in Verkehr gebracht werden, mit Ausnahme von:

1) unverarbeiteten Lebensmitteln tierischen Ursprungs;

2) speziellen Lebensmitteln;

3) Essig.

2. Die Konformitätserklärung von Lebensmitteln mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und (oder) der Technischen Regelwerke der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln erfolgt dadurch, dass der Antragsteller nach seiner Wahl eine Konformitätserklärung auf der Grundlage eigener Nachweise und (oder) von Nachweisen annimmt, die unter Beteiligung einer dritten Partei erlangt wurden.

3. Die Konformitätserklärung von Lebensmitteln erfolgt nach einem der in diesem Technischen Regelwerk festgelegten Erklärungsschemata nach Wahl des Antragstellers, sofern in den Technischen Regelwerken der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln nichts anderes festgelegt ist.

4. Erklärungsschemata:

1) Erklärungsschema 1d

1.1) Schema 1d umfasst folgende Verfahren:

– Erstellung und Analyse der technischen Dokumentation; – Durchführung der Produktionskontrolle; – Durchführung von Prüfungen von Produktmustern; – Annahme und Registrierung der Konformitätserklärung;

– Anbringung des einheitlichen Verkehrszeichens der Produkte auf dem Markt der Mitgliedstaaten der Zollunion.

1.2) Der Antragsteller trifft alle erforderlichen Maßnahmen, damit der Produktionsprozess (Herstellungsprozess) stabil ist und die Übereinstimmung der Lebensmittel mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und (oder) der Technischen Regelwerke der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln gewährleistet ist, erstellt die technische Dokumentation und führt deren Analyse durch.

1.3) Der Antragsteller gewährleistet die Durchführung der Produktionskontrolle.

1.4) Zum Zweck der Kontrolle der Übereinstimmung der Lebensmittel mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und (oder) der Technischen Regelwerke der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln führt der Antragsteller Prüfungen von Mustern der Lebensmittel durch. Die Prüfungen von Mustern der Lebensmittel werden nach Wahl des Antragstellers in einem Prüflaboratorium oder einem akkreditierten Prüflaboratorium durchgeführt.

1.5) Der Antragsteller stellt eine Konformitätserklärung aus und registriert sie nach dem Notifizierungsprinzip.

1.6) Der Antragsteller bringt das einheitliche Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Mitgliedstaaten der Zollunion an, sofern in diesem Technischen Regelwerk und (oder) den Technischen Regelwerken der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln nichts anderes festgelegt ist.

2) Erklärungsschema 2d

2.1) Schema 2d umfasst folgende Verfahren:

– Erstellung und Analyse der technischen Dokumentation;

– Durchführung von Prüfungen einer Partie Lebensmittel;

– Annahme und Registrierung der Konformitätserklärung;

– Anbringung des einheitlichen Verkehrszeichens der Produkte auf dem Markt der Mitgliedstaaten der Zollunion.

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

2.3) Der Antragsteller führt Prüfungen von Mustern der Lebensmittel durch, um die Bestätigung der erklärten Übereinstimmung dieser Produkte mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und (oder) der Technischen Regelwerke der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln zu gewährleisten. Die Prüfungen von Mustern der Lebensmittel (eines Einzelstücks) werden nach Wahl des Antragstellers in einem Prüflaboratorium oder einem akkreditierten Prüflaboratorium durchgeführt.

2.4) Der Antragsteller stellt eine Konformitätserklärung aus und registriert sie nach dem Notifizierungsprinzip.

2.5) Der Antragsteller bringt das einheitliche Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Mitgliedstaaten der Zollunion an, sofern dieses Technische Regelwerk und (oder) die Technischen Regelwerke der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln nichts anderes bestimmen.

3) Deklarationsschema 3d

3.1) Das Schema 3d umfasst folgende Verfahren:

– Erstellung und Analyse der technischen Dokumentation; – Durchführung der Produktionskontrolle; – Durchführung von Prüfungen von Lebensmittelproben; – Annahme und Registrierung der Konformitätserklärung;

– Anbringung des einheitlichen Verkehrszeichens der Produkte auf dem Markt der Mitgliedstaaten der Zollunion.

3.2) Der Antragsteller ergreift alle erforderlichen Maßnahmen, damit der Produktionsprozess (Herstellungsprozess) stabil ist und die Übereinstimmung der Lebensmittel mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und (oder) der Technischen Regelwerke der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln gewährleistet, erstellt die technische Dokumentation und führt deren Analyse durch.

3.3) Der Antragsteller gewährleistet die Durchführung der Produktionskontrolle.

3.4) Zum Zweck der Kontrolle der Übereinstimmung der Lebensmittel mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und (oder) der Technischen Regelwerke der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln führt der Antragsteller Prüfungen von Lebensmittelproben durch. Die Prüfungen von Lebensmittelproben werden in einem akkreditierten Prüflaboratorium durchgeführt.

3.5) Der Antragsteller erstellt die Konformitätserklärung und registriert sie nach dem Notifikationsprinzip.

3.6) Der Antragsteller bringt das einheitliche Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Mitgliedstaaten der Zollunion an, sofern dieses Technische Regelwerk und (oder) die Technischen Regelwerke der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln nichts anderes bestimmen.

5. Die Technischen Regelwerke der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln können andere Schemata der Konformitätserklärung festlegen.

6. Bei der Konformitätserklärung auf der Grundlage eigener Nachweise erstellt der Antragsteller selbstständig die Nachweismaterialien zum Zweck der Bestätigung der Übereinstimmung der Lebensmittel mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und (oder) der Technischen Regelwerke der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln.

7. Die Nachweismaterialien müssen die Ergebnisse von Untersuchungen (Prüfungen) enthalten, die die Erfüllung der Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und (oder) der Technischen Regelwerke der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln bestätigen. Solche Untersuchungen (Prüfungen) können im eigenen Prüflaboratorium des

Antragstellers oder in einem anderen Prüflaboratorium im Auftrag des Antragstellers durchgeführt werden.

8. Die Nachweismaterialien können außer den in Teil 7 dieses Artikels genannten Dokumenten andere Dokumente nach Wahl des Antragstellers enthalten, sofern die Technischen Regelwerke der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln nichts anderes vorsehen, die als Grundlage für die Bestätigung der Übereinstimmung der deklarierten Lebensmittel mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und (oder) der Technischen Regelwerke der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln gedient haben.

9. Die Konformitätserklärung muss folgende Angaben enthalten:

- Name und Sitz des Antragstellers;

- Name und Sitz des Herstellers;

- Informationen über den Gegenstand der Konformitätsbestätigung, die es ermöglichen, diesen Gegenstand zu identifizieren;

- Bezeichnung dieses Technischen Regelwerks oder des Technischen Regelwerks der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln, mit dessen Anforderungen die Produkte bestätigt werden;

- Erklärung des Antragstellers über die Sicherheit der Lebensmittel bei ihrer Verwendung gemäß der Zweckbestimmung und über die vom Antragsteller ergriffenen Maßnahmen zur Gewährleistung der Übereinstimmung der Lebensmittel mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks oder des Technischen Regelwerks der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln;

- Angaben über die durchgeführten Untersuchungen (Prüfungen) und Messungen sowie über die Dokumente, die als Grundlage für die Bestätigung der Übereinstimmung der Lebensmittel mit den

Anforderungen dieses Technischen Regelwerks oder des Technischen Regelwerks der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln gedient haben;

- Gültigkeitsdauer der Konformitätserklärung;

- weitere in den entsprechenden Technischen Regelwerken der Zollunion vorgesehene Angaben,

10. Die Gültigkeitsdauer der Konformitätserklärung wird vom Antragsteller festgelegt, sofern die Technischen Regelwerke der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln nichts anderes vorsehen.

11. Bei Änderung der verbindlichen Anforderungen an Lebensmittel müssen die Nachweismaterialien im Hinblick auf die Bestätigung der Übereinstimmung mit diesen Anforderungen geändert werden. Dabei ist die Annahme einer neuen Konformitätserklärung nicht erforderlich.

12. Die Mitgliedstaaten der Zollunion führen eine Registrierung der angenommenen Konformitätserklärungen.

Artikel 24. Staatliche Registrierung spezialisierter Lebensmittel

1. Spezialisierte Lebensmittel unterliegen der staatlichen Registrierung.

Zu den spezialisierten Lebensmitteln gehören:

1) Lebensmittel für Säuglings- und Kleinkindernahrung, einschließlich Trinkwasser für Säuglings- und Kleinkindernahrung;

2) Lebensmittel für diätetische therapeutische und diätetische präventive Ernährung;

3) natürliches Mineralwasser, Tafelheilwasser, Heilmineralwasser mit einer Mineralisation von mehr als 1 mg/dm^3 oder bei geringerer Mineralisation, das biologisch aktive Stoffe in einer Menge nicht unter den

balneologischen Normen enthält;

4) Lebensmittel für die Ernährung von Sportlern, schwangeren und stillenden Frauen;

5) biologisch aktive Nahrungsergänzungsmittel (BAN).

2. Die in Teil 1 dieses Artikels genannten Lebensmittel sind zur Produktion (Herstellung), Lagerung, Beförderung (Transport) und zum Verkauf nach ihrer staatlichen Registrierung in dem durch dieses Technische Regelwerk festgelegten Verfahren zugelassen.

3. Die staatliche Registrierung spezialisierter Lebensmittel erfolgt in der Phase ihrer Vorbereitung zur Produktion (Herstellung) auf dem Zollgebiet der Zollunion, und bei spezialisierten Lebensmitteln, die auf das Zollgebiet der Zollunion eingeführt werden – vor ihrer Einfuhr auf das Zollgebiet der Zollunion.

4. Die staatliche Registrierung spezialisierter Lebensmittel führt die von einem Mitgliedstaat der Zollunion bevollmächtigte Stelle durch (im Folgenden – Registrierungsstelle für spezialisierte Lebensmittel genannt).

5. Die staatliche Registrierung spezialisierter Lebensmittel ist unbefristet.

6. Die staatliche Registrierung spezieller Lebensmittel kann von der Registrierungsstelle für spezielle Lebensmittel beendet oder ausgesetzt werden, wenn die Nichterfüllung der Anforderungen dieses Technischen Regelwerks durch staatliche Kontrolle (Aufsicht) festgestellt wurde und (oder) durch Entscheidung der Justizorgane eines Mitgliedstaats der Zollunion.

7. Der Antragsteller hat das Recht, die Entscheidung der Registrierungsstelle für spezielle Lebensmittel gerichtlich anzufechten.

Artikel 25. Verfahren der staatlichen Registrierung spezieller Lebensmittel

1. Die staatliche Registrierung spezieller Lebensmittel umfasst:

1) die Prüfung der vom Antragsteller vorgelegten Unterlagen, die die Sicherheit dieser Produkte und ihre Übereinstimmung mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und anderer Technischer Regelwerke der Zollunion, deren Geltung sich auf sie erstreckt, bestätigen;

2) die Aufnahme von Angaben über die Bezeichnung der speziellen Lebensmittel und ihren Antragsteller in das einheitliche Register spezieller Lebensmittel oder die Übermittlung einer Entscheidung über die Ablehnung der staatlichen Registrierung an den Antragsteller.

2. Für die staatliche Registrierung spezieller Lebensmittel legt der Antragsteller der Registrierungsstelle für spezielle Lebensmittel folgende Unterlagen vor:

1) einen Antrag auf Durchführung der staatlichen Registrierung spezieller Lebensmittel mit Angabe ihrer Bezeichnung, der Bezeichnung des Antragstellers und der Anschrift seines Sitzes (für einen Antragsteller – juristische Person), des Familiennamens, Vornamens, Vatersnamens des Antragstellers, der Anschrift seines Sitzes, der Angaben des Ausweisdokuments (für einen Antragsteller – Einzelunternehmer);

2) Ergebnisse von Untersuchungen (Prüfungen) von Proben spezieller Lebensmittel, die in einem akkreditierten Prüflaboratorium durchgeführt wurden, sowie sonstige Unterlagen, die die Übereinstimmung dieser Produkte mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und anderer Technischer Regelwerke der Zollunion, deren Geltung sich auf sie erstreckt, bestätigen;

3) Angaben über den Verwendungszweck der Lebensmittel;

3. Die bei der Registrierungsstelle für spezielle Lebensmittel vorgelegten Unterlagen werden nach einem Verzeichnis angenommen, dessen Kopie mit einem Vermerk über das Datum ihrer Annahme dem Antragsteller übermittelt (ausgehändigt) wird.

4. Der Antrag auf Durchführung der staatlichen Registrierung spezieller Lebensmittel und die ihm beigefügten Unterlagen können bei der Registrierungsstelle für spezielle Lebensmittel als Postsendung mit Inhaltsverzeichnis und Zustellungsbenachrichtigung oder als elektronisches Dokument, das mit einer elektronischen Signatur gemäß der Gesetzgebung des Mitgliedstaats der Zollunion versehen ist, eingereicht werden.

5. Die Prüfung der zur Registrierung vorgelegten Unterlagen durch die Registrierungsstelle für spezielle Lebensmittel erfolgt innerhalb von höchstens 5 Arbeitstagen ab dem Tag des Eingangs des Antrags mit allen erforderlichen Unterlagen.

6. Die Tatsache der staatlichen Registrierung spezieller Lebensmittel ist die Aufnahme von Angaben über diese Produkte in das einheitliche Register spezieller Lebensmittel innerhalb von 3 Tagen nach Abschluss der Prüfung der vorgelegten Unterlagen durch die Registrierungsstelle für spezielle Lebensmittel.

7. Die Registrierung spezieller Lebensmittel kann in folgenden Fällen abgelehnt werden:

1) Unvollständigkeit oder Unzuverlässigkeit der vom Antragsteller vorgelegten Unterlagen nach Teil 2 dieses Artikels;

2) Nichtübereinstimmung der speziellen Lebensmittel mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und anderer Technischer Regelwerke der Zollunion, deren Geltung sich auf sie erstreckt, einschließlich hinsichtlich der Nichtirreführung des Verbrauchers.

Die Entscheidung über die Ablehnung wird dem Antragsteller in schriftlicher Form oder in Form eines elektronischen Dokuments mit Begründung der Ablehnungsgründe innerhalb von drei Arbeitstagen übermittelt.

8. Der Antragsteller hat das Recht, die Entscheidung der Registrierungsstelle für spezielle Lebensmittel über die Ablehnung der staatlichen Registrierung spezieller Lebensmittel gerichtlich anzufechten.

Artikel 26. Einheitliches Register spezieller Lebensmittel

1. Angaben über die staatliche Registrierung spezieller Lebensmittel werden in das einheitliche Register spezieller Lebensmittel aufgenommen.

Das einheitliche Register spezieller Lebensmittel ist Bestandteil des Einheitlichen Registers registrierter Lebensmittel, besteht aus den nationalen Teilen des einheitlichen Registers spezieller Lebensmittel, deren Bildung und Führung die Registrierungsstellen für spezielle Lebensmittel des Mitgliedstaats der Zollunion gewährleisten.

2. In das einheitliche Register spezieller Lebensmittel werden folgende Angaben aufgenommen:

1) Bezeichnung und Sitz der juristischen Person, Familienname, Vorname, Vatersname, Registrierungsanschrift, Angaben des Ausweisdokuments des Einzelunternehmers, die die Herstellung (Fertigung) spezieller Lebensmittel durchführen;

2) Bezeichnung der speziellen Lebensmittel;

3) Angaben über die Einstufung der Produkte als spezielle Lebensmittel;

4) Datum und Nummer der Entscheidung über die staatliche Registrierung;

5) Bezeichnung und Sitz der Registrierungsstelle für spezielle Lebensmittel, die die staatliche Registrierung durchgeführt hat.

3. Der zur Durchführung der staatlichen Registrierung spezieller Lebensmittel vorgelegte Antrag und die ihm beigefügten Unterlagen bilden den Informationsfonds des einheitlichen Registers spezieller Lebensmittel und unterliegen der dauerhaften Aufbewahrung bei der Registrierungsstelle für spezielle Lebensmittel.

4. Das einheitliche Register spezieller Lebensmittel, die die staatliche Registrierung durchlaufen haben, wird in Form einer elektronischen Datenbank geführt, die vor Beschädigung und unbefugtem Zugriff geschützt ist.

Die Angaben dieses einheitlichen Registers spezieller Lebensmittel sind öffentlich zugänglich und werden auf einem täglich aktualisierten spezialisierten Suchserver im Internet veröffentlicht.

Artikel 27. Staatliche Registrierung von Lebensmitteln neuer Art

1. Lebensmittel neuer Art unterliegen der staatlichen Registrierung.

Zu Lebensmitteln neuer Art gehören nicht Lebensmittel, die nach bekannten und bereits angewandten Technologien hergestellt wurden und in ihrer Zusammensetzung Komponenten, einschließlich Lebensmittelzusatzstoffe, enthalten, die bereits für den menschlichen Verzehr verwendet werden, auch wenn solche Produkte und Komponenten nach einer neuen Rezeptur hergestellt wurden.

2) Die staatliche Registrierung neuartiger Lebensmittel erfolgt in der Phase ihrer erstmaligen Vorbereitung zur Herstellung (Fabrikation) im Zollgebiet der Zollunion, bei Lebensmitteln, die in das Zollgebiet der Zollunion eingeführt werden, vor ihrer erstmaligen Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion.

3) Die staatliche Registrierung neuartiger Lebensmittel führt die von einem Mitgliedstaat der Zollunion bevollmächtigte Stelle durch (im Folgenden als Registrierungsstelle für neuartige Lebensmittel bezeichnet).

4) Die Tatsache der staatlichen Registrierung neuartiger Lebensmittel bedeutet, dass derartige Lebensmittel künftig nicht mehr als neuartige Lebensmittel gelten und keiner staatlichen Registrierung durch einen anderen Antragsteller und unter anderen Bezeichnungen unterliegen.

5) Die staatliche Registrierung neuartiger Lebensmittel ist unbefristet.

6. Neuartige Lebensmittel jeder Bezeichnung unterliegen der Konformitätsbewertung (bestätigung) in dem durch das vorliegende Technische Regelwerk festgelegten Verfahren.

7. Die staatliche Registrierung neuartiger Lebensmittel kann von der Registrierungsstelle für neuartige Lebensmittel in Fällen der Schadensverursachung, die infolge staatlicher Kontrolle (Aufsicht) festgestellt wurden, durch Entscheidung der Gerichtsorgane eines Mitgliedstaats der Zollunion beendet oder ausgesetzt werden.

Artikel 28. Verfahren der staatlichen Registrierung neuartiger Lebensmittel

1. Die staatliche Registrierung neuartiger Lebensmittel umfasst:

1) die Prüfung der vom Antragsteller vorgelegten Dokumente, die die Sicherheit derartiger Produkte für Leben und Gesundheit des Menschen bestätigen;

2) die Aufnahme von Angaben über die neuartigen Lebensmittel in das einheitliche Register neuartiger Lebensmittel oder die Übermittlung eines Bescheids über die Ablehnung der staatlichen Registrierung an den Antragsteller.

2. Zur staatlichen Registrierung neuartiger Lebensmittel legt der Antragsteller der Registrierungsstelle für neuartige Lebensmittel folgende Dokumente vor:

1) einen Antrag auf Durchführung der staatlichen Registrierung neuartiger Lebensmittel unter Angabe ihrer Bezeichnung, der Bezeichnung des Antragstellers und der Anschrift seines Sitzes (bei einem Antragsteller, der eine juristische Person ist), des Familiennamens, Vornamens und Vatersnamens des Antragstellers, der Anschrift seines Aufenthaltsorts sowie der Daten des Ausweisdokuments (bei einem Antragsteller, der ein Einzelunternehmer ist);

2) Dokumente:

2.1) Ergebnisse der Untersuchungen (Prüfungen) von Proben neuartiger Lebensmittel, durchgeführt in einem akkreditierten Prüflaboratorium, sowie sonstige Dokumente, die die Sicherheit für Leben und Gesundheit des Menschen bestätigen;

2.2) Angaben über ihre Wirkung auf den menschlichen Organismus, die das Fehlen schädlicher Einwirkungen derartiger Lebensmittel auf den Menschen bestätigen und aus beliebigen zuverlässigen Quellen gewonnen wurden.

3. Die bei der Registrierungsstelle für neuartige Lebensmittel eingereichten Dokumente werden nach einem Verzeichnis angenommen, dessen Kopie mit einem Vermerk über das Annahmedatum dem Antragsteller übersandt (ausgehändigt) wird.

4. Der Antrag auf Durchführung der staatlichen Registrierung neuartiger Lebensmittel und die ihm beigefügten Dokumente können bei der Registrierungsstelle für neuartige Lebensmittel auch per Postsendung mit Inhaltsverzeichnis und Zustellnachweis oder in Form eines elektronischen Dokuments eingereicht werden, das mit einer elektronischen Signatur gemäß dem Recht des Mitgliedstaats der Zollunion beglaubigt ist.

5. Die Prüfung der zur Registrierung vorgelegten Dokumente durch die Registrierungsstelle für neuartige Lebensmittel erfolgt innerhalb von

höchstens 5 Tagen ab dem Tag des Eingangs des Antrags mit allen erforderlichen Dokumenten.

6. Die Registrierung neuartiger Lebensmittel kann in folgenden Fällen abgelehnt werden:

1) bei Unvollständigkeit oder Unzuverlässigkeit der vom Antragsteller vorgelegten Dokumente, die in Teil 2 dieses Artikels vorgesehen sind;

2) bei Nichtübereinstimmung der Lebensmittel mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und anderer Technischer Regelwerke der Zollunion, deren Geltung sich auf sie erstreckt;

3) bei Feststellung einer nachgewiesenen nachteiligen Wirkung auf den menschlichen Organismus.

Der Ablehnungsbescheid wird in schriftlicher Form oder in Form eines elektronischen Dokuments mit Begründung der Ablehnungsgründe innerhalb von drei Werktagen an den Antragsteller übersandt.

7. Der Antragsteller ist berechtigt, den Bescheid der Registrierungsstelle für neuartige Lebensmittel über die Ablehnung der staatlichen Registrierung neuartiger Lebensmittel gerichtlich anzufechten.

Artikel 29. Einheitliches Register neuartiger Lebensmittel

1. Angaben über die Registrierung neuartiger Lebensmittel werden in das einheitliche Register neuartiger Lebensmittel aufgenommen.

Das Einheitliche Register neuartiger Lebensmittel ist Bestandteil des Einheitlichen Registers registrierter Lebensmittel und besteht aus den nationalen Teilen des Einheitlichen Registers neuartiger Lebensmittel, deren Bildung und Führung die Registrierungsstellen für neuartige Lebensmittel des Mitgliedstaats der Zollunion sicherstellen.

2. In das Einheitliche Register neuartiger Lebensmittel werden

folgende Angaben aufgenommen:

1) Beschreibung des neuartigen Lebensmittels;

2) Datum und Nummer des Beschlusses über die Staatliche Registrierung.

3. Der zur Durchführung der Staatlichen Registrierung neuartiger Lebensmittel eingereichte Antrag und die ihm beigefügten Unterlagen bilden den Informationsbestand der nationalen Teile des Einheitlichen Registers neuartiger Lebensmittel und unterliegen der dauerhaften Aufbewahrung bei der Registrierungsstelle für neuartige Lebensmittel.

4. Das Einheitliche Register neuartiger Lebensmittel, die die Registrierung durchlaufen haben, wird in Form einer elektronischen Datenbank geführt, die vor Beschädigung und unbefugtem Zugriff geschützt ist.

Die Angaben des Einheitlichen Registers neuartiger Lebensmittel sind öffentlich zugänglich und werden auf einem täglich aktualisierten spezialisierten Suchserver im Internet veröffentlicht.

Artikel 30. Veterinär- und Gesundheitsuntersuchung

1. Unverarbeitete Lebensmittel tierischen Ursprungs unterliegen vor dem Inverkehrbringen auf dem Zollgebiet der Zollunion der Veterinär- und Gesundheitsuntersuchung, sofern im Technischen Regelwerk der Zollunion für Fischereierzeugnisse als Lebensmittel nichts anderes festgelegt ist, und werden von einem Dokument begleitet, das Angaben zur Bestätigung der Sicherheit enthält.

Verarbeitete Lebensmittel tierischen Ursprungs unterliegen nicht der Veterinär- und Gesundheitsuntersuchung.

In Form der Veterinär- und Gesundheitsuntersuchung kann die Konformitätsbewertung von Lebensmitteln nichtindustrieller Herstellung tierischen Ursprungs mit den Anforderungen durchgeführt werden, die in

diesem Technischen Regelwerk und anderen Technischen Regelwerken der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln festgelegt sind.

2. Die Veterinär- und Gesundheitsuntersuchung unverarbeiteter Lebensmittel tierischen Ursprungs wird durchgeführt zu folgenden Zwecken:

1) Feststellung der Übereinstimmung der Lebensmittel und der mit den Sicherheitsanforderungen an sie verbundenen Prozesse der Produktion (Herstellung), Lagerung, Beförderung, des Verkaufs und der Entsorgung mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und der Technischen Regelwerke der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln;

2) Feststellung des veterinärmedizinischen Wohlbefindens der Betriebe (Produktionsstätten) der Herkunft der Tiere;

3. Die Durchführung der Veterinär- und Gesundheitsuntersuchung und die Ausfertigung ihrer Ergebnisse erfolgt in Übereinstimmung mit der Gesetzgebung des Mitgliedstaats der Zollunion sowie dem Abkommen der Zollunion über veterinär- und gesundheitspolizeiliche Maßnahmen.

Artikel 31. Staatliche Registrierung von Produktionsstätten

1. Ein Teilnehmer der Wirtschaftstätigkeit hat das Recht, die in Artikel 32 dieses Technischen Regelwerks genannten Prozesse der Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln im Zollgebiet der Zollunion erst nach der Staatlichen Registrierung der Produktionsstätten durchzuführen, auf denen diese Prozesse der Produktion (Herstellung) ausgeübt werden.

2. Die Staatliche Registrierung von Produktionsstätten erfolgt durch die vom Mitgliedstaat der Zollunion bevollmächtigte Stelle (im Folgenden – Registrierungsstelle für Produktionsstätten) auf der Grundlage eines Antrags auf Staatliche Registrierung der Produktionsstätte, der vom Teilnehmer der Wirtschaftstätigkeit (im Folgenden – Antragsteller)

übermittelt wird.

3. Der Antragsteller übermittelt den Antrag auf Staatliche Registrierung der Produktionsstätte an die Registrierungsstelle für Produktionsstätten am Ort des geplanten Beginns der Durchführung der in Artikel 32 dieses Technischen Regelwerks genannten Prozesse der Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln.

4. Der Antrag in Papierform muss von einem bevollmächtigten Vertreter des Teilnehmers der Wirtschaftstätigkeit unterzeichnet sein und den Anforderungen des Artikels 33 dieses Technischen Regelwerks entsprechen.

5. Der Antrag auf Staatliche Registrierung der Produktionsstätte und die ihm beigefügten Unterlagen können als Postsendung mit Inhaltsverzeichnis und Zustellungsnachricht oder in elektronischer Form übermittelt werden.

6. Die beigefügten Kopien der Unterlagen in Papierform müssen vom Antragsteller beglaubigt sein. Für die Richtigkeit der in den beigefügten Unterlagen enthaltenen Angaben trägt der Antragsteller die Verantwortung.

7. Innerhalb von höchstens 30 Tagen ab Eingang des Antrags auf Staatliche Registrierung der Produktionsstätte ist die Registrierungsstelle für Produktionsstätten verpflichtet, eine Prüfung der Übereinstimmung der zu registrierenden Produktionsstätten mit den Anforderungen an den Produktionsprozess durchzuführen, die in diesem Technischen Regelwerk und (oder) den Technischen Regelwerken der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln festgelegt sind. Die Prüfung erfolgt nach dem in der Gesetzgebung des Mitgliedstaats der Zollunion vorgesehenen Verfahren.

8. Auf der Grundlage der Ergebnisse der Prüfung der zu registrierenden Produktionsstätte trifft die Registrierungsstelle für Produktionsstätten

einen Beschluss über die Staatliche Registrierung der Produktionsstätte, weist ihr eine Identifikations-(Buchführungs-)Nummer zu und trägt die Produktionsstätte in das Register der Produktionsstätten für die Herstellung von Lebensmitteln ein, die der Staatlichen Registrierung unterliegen, oder erlässt eine Anordnung zur Beseitigung der festgestellten Verstöße.

9. Nach Beseitigung der in der Anordnung genannten Verstöße benachrichtigt der Antragsteller die Registrierungsstelle für Produktionsstätten schriftlich über die Erfüllung der Anordnung und die Beseitigung der festgestellten Verstöße. Die Benachrichtigung über die Beseitigung der festgestellten Verstöße muss Angaben über den Umstand und die Art und Weise der Beseitigung der festgestellten Verstöße sowie über Maßnahmen zur Vorbeugung der festgestellten Verstöße enthalten. Die Benachrichtigung wird nach dem in Teil 3, 5 dieses Artikels festgelegten Verfahren übermittelt.

10. Die Registrierungsstelle für Produktionsstätten hat das Recht, die Erfüllung der Anordnung nach dem in Teil 7 dieses Artikels festgelegten Verfahren innerhalb von 15 Arbeitstagen ab Erhalt der Benachrichtigung über die Erfüllung der Anordnung und die Beseitigung aller festgestellten Verstöße zu prüfen und einen Beschluss über die Staatliche Registrierung der Produktionsstätte oder einen Beschluss über die Ablehnung der Staatlichen Registrierung der Produktionsstätte zu treffen.

11. Die Staatliche Registrierung der Produktionsstätte ist unbefristet.

12. Grundlage für die Ablehnung der staatlichen Registrierung einer Produktionsanlage ist die Nichterfüllung einer Anordnung zur Beseitigung festgestellter Verstöße gegen die Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und gegen die Anforderungen anderer Technischer Regelwerke der Zollunion, deren Wirkung sich auf sie erstreckt. Die Ablehnung der staatlichen Registrierung einer Produktionsanlage ist schriftlich zu erteilen und muss auf die Anforderungen des Technischen

Regelwerks hinweisen, gegen die verstoßen wurde. Die Ablehnung der staatlichen Registrierung einer Produktionsanlage ist dem Vertreter des Antragstellers persönlich auszuhändigen oder dem Antragsteller per Postsendung mit Zustellungsnachweis zu übersenden.

13. Die staatliche Registrierung einer Produktionsanlage kann von der Registrierungsstelle für Produktionsanlagen beendet werden, wenn im Rahmen der staatlichen Kontrolle (Aufsicht) festgestellt wird, dass der Produktionsprozess den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks nicht entspricht, oder durch Entscheidung der Justizbehörden eines Mitgliedstaats der Zollunion.

14. Der Antragsteller hat das Recht, die Entscheidung der Registrierungsstelle für Produktionsanlagen gerichtlich anzufechten.

Artikel 32. Produktionsanlagen zur Herstellung von Lebensmitteln, die der staatlichen Registrierung unterliegen

Der staatlichen Registrierung unterliegen Produktionsanlagen, in denen Tätigkeiten zur Gewinnung und Verarbeitung (Behandlung) von unverarbeiteten Lebensmittelrohstoffen tierischen Ursprungs ausgeübt werden, und zwar folgende Prozesse der Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln:

a) Schlachtung von Nutztieren und Geflügel, Verarbeitung (Behandlung) von Schlachterzeugnissen von Nutztieren und Geflügel zur Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln;

b) Annahme von Rohmilch, rohem Rahm und roher Magermilch und (oder) deren Verarbeitung (Behandlung) bei der Produktion (Herstellung) von Milcherzeugnissen;

c) Produktion (Herstellung) und Verarbeitung (Behandlung) von Eiern landwirtschaftlichen Geflügels und von Erzeugnissen ihrer Verarbeitung;

d) Produktion (Herstellung) und Verarbeitung (Behandlung) von Aquakulturerzeugnissen und Fängen aquatischer biologischer Ressourcen, mit Ausnahme von Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs.

Fußnote. Artikel 32 in der Fassung des Beschlusses des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 08.08.2019 Nr. 115 (tritt nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).

Artikel 33. Antrag auf staatliche Registrierung von Produktionsanlagen

1. Der Antrag auf staatliche Registrierung einer Produktionsanlage muss folgende Angaben enthalten:

1) Name und Sitz (bei juristischen Personen), Familienname, Vorname, Vatersname, Registrierungsadresse, Angaben des Ausweisdokuments (bei Einzelunternehmern);

2) tatsächliche Anschrift der Produktionsanlage;

3) Verzeichnis der Prozesse der Produktion (Herstellung) von Lebensmitteln aus den in Artikel 32 dieses Technischen Regelwerks genannten Prozessen, deren Durchführung geplant ist;

4) Angaben der Bescheinigung über die Registrierung der juristischen Person (bei juristischen Personen);

5) Angaben der Bescheinigung über die Registrierung des Einzelunternehmers (bei Einzelunternehmern).

2. Im Antrag auf staatliche Registrierung der Produktionsanlage ist anzugeben, dass diese Produktionsanlage den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und (oder) der Technischen Regelwerke der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln entspricht.

3. Für die Richtigkeit der Angaben im Antrag auf staatliche Registrierung der Produktionsanlage haftet der Antragsteller.

4. Das Formular des Antrags auf staatliche Registrierung der Produktionsanlage wird von der Registrierungsstelle für Produktionsanlagen festgelegt. Das genehmigte Formular des Antrags auf staatliche Registrierung der Produktionsanlage ist im allgemein zugänglichen Informationssystem in elektronisch-digitaler Form offiziell zu veröffentlichen.

Artikel 34. Dokumente, die die staatliche Registrierung von Produktionsanlagen bestätigen

1. Der Tatbestand der staatlichen Registrierung einer Produktionsanlage besteht in der Zuteilung einer Identifikationsnummer an die Produktionsanlage und der Aufnahme der Angaben über die Produktionsanlage in das Register der Produktionsanlagen zur Herstellung von Lebensmitteln, die der staatlichen Registrierung unterliegen. Auf Wunsch des Antragstellers kann ihm ein Auszug aus dem Register der Produktionsanlagen zur Herstellung von Lebensmitteln, die der staatlichen Registrierung unterliegen (im Folgenden – Auszug), in der festgelegten Form erteilt werden.

2. Der Auszug muss folgende Angaben enthalten:

1) Identifikationsnummer, die in das Register der Produktionsanlagen zur Herstellung von Lebensmitteln, die der staatlichen Registrierung unterliegen, eingetragen wird;

2) Name und Sitz (bei juristischen Personen), Familienname, Vorname, Vatersname, Angaben des Ausweisdokuments (bei Einzelunternehmern);

3) tatsächliche Anschrift der Produktionsanlage;

4) Verzeichnis der Prozesse der Produktion von Lebensmitteln aus den in Artikel 32 dieses Technischen Regelwerks genannten Prozessen, deren Durchführung geplant ist.

3. Das Formular des Auszugs wird von der Registrierungsstelle für Produktionsanlagen festgelegt. Das genehmigte Formular des Auszugs ist im allgemein zugänglichen Informationssystem in elektronisch-digitaler Form offiziell zu veröffentlichen.

Artikel 35. Verfahren zur Mitteilung von Änderungen der tatsächlichen Angaben über den Antragsteller und die Produktionsanlage zur Herstellung von Lebensmitteln, die der staatlichen Registrierung unterliegen

1. Der Antragsteller ist verpflichtet, der Registrierungsstelle für Produktionsanlagen innerhalb von 14 Tagen in dem in Teil 5 des Artikels 31 vorgesehenen Verfahren Angaben über folgende Änderungen mitzuteilen:

1) Änderung des Sitzes der juristischen Person;

2) Änderung des Familiennamens, des Vornamens, des Vatersnamens, der Registrierungsadresse, der Angaben des Ausweisdokuments des Einzelunternehmers;

3) Umstrukturierung der juristischen Person.

2. Bei Änderung der tatsächlichen Angaben, die in Punkt 3 Teil 1 Artikel 33 dieses Technischen Regelwerks vorgesehen sind, in Richtung einer Erweiterung des Verzeichnisses der durchgeführten Produktionsprozesse aus den in Artikel 32 dieses Technischen Regelwerks genannten, ist der Antragsteller verpflichtet, die Stelle für die Registrierung von Produktionsstätten über diese Änderungen mindestens 30 Tage vor dem geplanten tatsächlichen Beginn der Durchführung neuer Produktionsprozesse aus dem durch Artikel 32 dieses Technischen

Regelwerks festgelegten Verzeichnis zu informieren, die nicht im Register der der Staatlichen Registrierung unterliegenden Produktionsstätten für die Herstellung von Lebensmitteln und in der Bescheinigung über die Staatliche Registrierung (sofern vorhanden) angegeben sind. Der Mitteilung über die Änderung dieser Angaben muss der Antragsteller die geänderten Dokumente oder neue Dokumente beifügen, die in den Punkten 4, 5 Teil 1 Artikel 33 dieses Technischen Regelwerks vorgesehen sind.

Die Stelle für die Registrierung von Produktionsstätten ist berechtigt, die Konformität der der Staatlichen Registrierung unterliegenden Produktionsstätten für die Herstellung von Lebensmitteln mit den Anforderungen an den Produktionsprozess (die Herstellung), die durch dieses Technische Regelwerk und die Technischen Regelwerke der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln festgelegt sind, innerhalb von 30 Tagen ab Eingang der Mitteilung des Antragstellers zu überprüfen.

3. Auf der Grundlage der in den Teilen 1 und 2 dieses Artikels genannten Mitteilungen des Antragstellers ist die Stelle für die Registrierung von Produktionsstätten verpflichtet, innerhalb von 30 Tagen Änderungen in das Register der der Staatlichen Registrierung unterliegenden Produktionsstätten für die Herstellung von Lebensmitteln einzutragen. Dem Antragsteller kann die Änderung der Angaben im Register der der Staatlichen Registrierung unterliegenden Produktionsstätten für die Herstellung von Lebensmitteln verweigert werden, wenn bei der Überprüfung gemäß Teil 2 dieses Artikels Verstöße gegen die Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und der Technischen Regelwerke der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln festgestellt werden.

4. Im Falle einer Änderung der tatsächlichen Angaben, die in Punkt 2 Teil 1 Artikel 33 dieses Technischen Regelwerks vorgesehen sind, oder bei Auflösung des Antragstellers endet die Registrierung.

Artikel 36. Register der der Staatlichen Registrierung unterliegenden Produktionsstätten für die Herstellung von Lebensmitteln

1. Angaben über die Staatliche Registrierung von Produktionsstätten werden in das Register der der Staatlichen Registrierung unterliegenden Produktionsstätten für die Herstellung von Lebensmitteln eingetragen, das von der Stelle für die Registrierung von Produktionsstätten geführt wird.

2. In das Register der der Staatlichen Registrierung unterliegenden Produktionsstätten für die Herstellung von Lebensmitteln werden folgende Angaben aufgenommen:

1) die in Teil 1 Artikel 33 dieses Technischen Regelwerks vorgesehenen Angaben;

2) die Identifikationsnummer der registrierten Produktionsstätte;

3) Name und Sitz der Stelle für die Registrierung von Produktionsstätten, die die Entscheidung über die Staatliche Registrierung der Produktionsstätte getroffen hat;

3. Die Anträge bilden den Informationsbestand des Registers der der Staatlichen Registrierung unterliegenden Produktionsstätten für die Herstellung von Lebensmitteln und unterliegen der dauerhaften Aufbewahrung bei der Stelle für die Registrierung von Produktionsstätten. Im Falle einer Änderung der tatsächlichen Angaben gemäß den Teilen 1, 2 und 4 des Artikels 35 dieses Technischen Regelwerks sind diese Änderungen in das Register der der Staatlichen Registrierung unterliegenden Produktionsstätten für die Herstellung von Lebensmitteln einzutragen.

4. Die Angaben des Registers der der Staatlichen Registrierung unterliegenden Produktionsstätten für die Herstellung von Lebensmitteln sind in einem allgemein zugänglichen Informationssystem, einschließlich

im Internet in elektronischer Form, zu veröffentlichen.

Fußnote. Artikel 36 mit Änderungen, eingefügt durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 08.08.2019 Nr. 115 (tritt in Kraft nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung).

KAPITEL 5. STAATLICHE KONTROLLE (AUFSICHT)

Artikel 37. Erfassung von Produktionsanlagen zur Herstellung von Lebensmitteln

1. Ein Teilnehmer der Wirtschaftstätigkeit hat das Recht, die Tätigkeit der Herstellung (Fertigung) von Lebensmitteln aufzunehmen, mit Ausnahme der in Artikel 32 dieses Technischen Regelwerks genannten Prozesse der Herstellung (Fertigung) von Lebensmitteln, nachdem er eine Meldung über die Aufnahme der Tätigkeit der Herstellung (Fertigung) solcher Lebensmittel bei der staatlichen Kontrollbehörde (Aufsichtsbehörde) in dem in der Gesetzgebung des Mitgliedstaats der Zollunion vorgesehenen Verfahren eingereicht hat.

2. Die Mitgliedstaaten der Zollunion erfassen die Produktionsanlagen, auf denen die Tätigkeit der Herstellung (Fertigung) von Lebensmitteln ausgeübt wird, mit Ausnahme der in Artikel 32 dieses Technischen Regelwerks genannten Prozesse der Herstellung von Lebensmitteln.

3. Angaben über die Produktionsanlagen, auf denen die Tätigkeit der Herstellung (Fertigung) von Lebensmitteln ausgeübt wird, mit Ausnahme der in Artikel 32 dieses Technischen Regelwerks genannten Prozesse der Herstellung (Fertigung) von Lebensmitteln, werden in das Register der Produktionsanlagen zur Herstellung (Fertigung) von Lebensmitteln, die nicht der staatlichen Registrierung unterliegen, eingetragen, das von dem von dem Mitgliedstaat der Zollunion bevollmächtigten Organ geführt wird.

Das Register der Produktionsanlagen zur Herstellung von Lebensmitteln, die nicht der staatlichen Registrierung unterliegen, wird in Form einer elektronischen Datenbank geführt, die vor Beschädigung und unbefugtem Zugriff geschützt ist.

Die Angaben dieses Registers sind öffentlich zugänglich und werden auf einem täglich aktualisierten spezialisierten Suchserver im Internet veröffentlicht.

Artikel 38. Staatliche Kontrolle (Aufsicht) über die Einhaltung der Anforderungen dieses Technischen Regelwerks

Die staatliche Kontrolle (Aufsicht) über die Einhaltung der Anforderungen dieses Technischen Regelwerks in Bezug auf Lebensmittel und die mit den Anforderungen an sie verbundenen Prozesse der Herstellung (Fertigung), Lagerung, Beförderung (Transportierung), des Inverkehrbringens und der Entsorgung erfolgt in Übereinstimmung mit der Gesetzgebung des Mitgliedstaats der Zollunion.

KAPITEL 6. KENNZEICHNUNG VON LEBENSMITTELN

Artikel 39. Anforderungen an die Kennzeichnung von Lebensmitteln

Die Kennzeichnung von Lebensmitteln muss den Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion entsprechen, das Anforderungen an Lebensmittel hinsichtlich ihrer Kennzeichnung festlegt, sowie den entsprechenden Anforderungen der Technischen Regelwerke der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln.

Lebensmittel, die eine Konformitätsbewertung (Konformitätsbestätigung) durchlaufen haben, müssen mit dem einheitlichen Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Mitgliedstaaten der Zollunion gekennzeichnet werden, sofern in den Technischen Regelwerken der Zollunion für einzelne

Arten von Lebensmitteln nichts anderes festgelegt ist, mit Ausnahme von nicht industriell hergestellten Lebensmitteln, die von Bürgern im Haushalt, in persönlichen Nebenerwerbsbetrieben oder von Bürgern, die Gartenbau, Gemüseanbau oder Viehzucht betreiben, hergestellt werden und für das Inverkehrbringen im Zollgebiet der Zollunion bestimmt sind, sowie von Lebensmitteln, die in Verpflegungsbetrieben (Gastronomiebetrieben) verkauft werden.

Die Kennzeichnung von unverpackten Lebensmitteln mit dem einheitlichen Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Mitgliedstaaten der Zollunion wird auf den Warenbegleitdokumenten angebracht, sofern in den Technischen Regelwerken der Zollunion für einzelne Arten von Lebensmitteln nichts anderes festgelegt ist.

Innerhalb von 36 Monaten ab dem Datum der Umbenennung eines geografischen Objekts (z. B. einer Stadt, eines Gebiets, eines Bezirks, einer Siedlung) und/oder eines Elements des Straßen- und Wegenetzes (z. B. einer Straße, eines Prospekts, eines Platzes, einer Gasse, einer Durchfahrt, einer Uferstraße, eines Boulevards, eines Gebäudes, eines Bauwerks), die als Adressangaben des Ortes der juristischen Person (des Wohnsitzes einer als Einzelunternehmer registrierten natürlichen Person) angegeben sind, die Hersteller von Lebensmitteln oder vom Hersteller bevollmächtigte Person oder Importeur ist, ist das Inverkehrbringen von Lebensmitteln mit Angabe der früheren Bezeichnungen ihres Ortes in der Kennzeichnung der Lebensmittel zulässig, sofern der tatsächliche geografische Ort des Herstellers, der vom Hersteller bevollmächtigten Person, des Importeurs und der tatsächliche Produktionsort unverändert bleiben.

Fußnote. Artikel 39 mit Änderungen durch Beschlüsse des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 08.08.2019 Nr. 115 (tritt in Kraft nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung); vom 22.04.2024 Nr. 35 (tritt in Kraft nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung).

KAPITEL 7. SCHUTZKLAUSEL

Artikel 40. Schutzklausel

1. Die Mitgliedstaaten der Zollunion sind verpflichtet, alle Maßnahmen zu ergreifen, um das Inverkehrbringen von Lebensmitteln, die den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks nicht entsprechen, im Zollgebiet der Zollunion zu verhindern sowie deren Rücknahme aus dem Verkehr sicherzustellen.

2. Die zuständige Behörde eines Mitgliedstaats der Zollunion ist verpflichtet, die zuständigen Behörden der anderen Mitgliedstaaten der Zollunion über die getroffene Entscheidung zu unterrichten, unter Angabe der Gründe für diese Entscheidung und unter Vorlage von Nachweisen, die die Notwendigkeit dieser Maßnahme erläutern.

3. Anlass für die Anwendung dieses Artikels können folgende Fälle sein:

Nichterfüllung der Anforderungen dieses Technischen Regelwerks;

fehlerhafte Anwendung der mit diesem Technischen Regelwerk in Zusammenhang stehenden Normen, sofern diese Normen angewendet wurden.

Anlage 1
zum Technischen Regelwerk
der Zollunion
"Über die Sicherheit von Lebensmitteln"
(TR ZU 021/2011)

Mikrobiologische Sicherheitsnormative (pathogene)

Kennzahl	Produktgruppe	Produktmasse (g), in der nicht zulässig ist
Pathogene Mikroorganismen, u. a. Salmonellen	Fleisch und Fleischerzeugnisse; Nebenprodukte, Schweinespeck und Erzeugnisse daraus	25
	Vogeleier und Verarbeitungserzeugnisse daraus	25 125 g – rohe Eier (5 Proben zu je 25 g); die Analyse erfolgt im Eigelb
	Milch und Milcherzeugnisse (außer sterilisierten, ultrapasteurisierten Erzeugnissen mit aseptischer Abfüllung), Nährmedien für Starterkulturen, milchgerinnende Präparate, Trockenmischungen für Speiseeis	25 (50 – für Laktulosekonzentrat, Milcheiweiß, Kasein)

Starterkulturen	100 (flüssige), 10 (trockene)
Fisch, Nichtfisch-Fangobjekte und daraus hergestellte Erzeugnisse (außer Fischöl)	25

	Mühlen- und Getreideerzeugnisse (Grützen, die kein Kochen erfordern, Eierteigwaren, mit Füllungen, Kleie und Ballaststoffe), Backwaren mit Füllungen	25
	Zuckerwaren, Kaugummi, Kakaoerzeugnisse, Schokolade und Schokoladenerzeugnisse, Mehlkonditoreiwaren	25
	Frisches Gemüse und frische Kartoffeln; blanchiertes, gekochtes, tiefgefrorenes, getrocknetes, vergorenes, gesalzenes, eingeweichtes Gemüse, Kartoffeln, Pilze, Obst, deren Verarbeitungserzeugnisse und nicht sterilisierte Erzeugnisse daraus; pasteurisierte Saftprodukte aus Obst, frisch gepresste Säfte, konzentrierte Säfte, konzentrierte Fruchtgetränke und konzentrierte Frucht- und (oder) Gemüsepürees, auch tiefgefroren	25
	Gewürze, Spezereien, Nüsse, Ölsaaten zum Verzehr	25

	Spezialfette, einschließlich Küchen-, Konditorei- und Backfette; Mayonnaisen, Mayonnaisesoßen, Soßen auf Basis pflanzlicher Öle; Margarinen, Milchfettersatzstoffe, Kakaobutteräquivalente, Kakaobutterverbesserer vom SOS-Typ, Kakaobutterersatzstoffe vom ROR-Typ, nicht temperierbare Kakaobutterersatzstoffe vom Nichtlaurin-Typ, nicht temperierbare Kakaobutterersatzstoffe vom Laurin-Typ, Butterschmalzmischungen, Streichfette, Cremes auf Pflanzenölbasis	25
	Alkoholfreie Getränke, Konzentrate und Mischungen für Getränke, Sirupe, Gärgetränke, Bier und Getränke auf Bierbasis	25 (100 – für alkoholfreie Getränke mit einer Haltbarkeitsdauer von bis zu 30 Tagen)
	Proteinisolate und -konzentrate und Verarbeitungserzeugnisse daraus; Pektin, Agar-Agar, Gelatine, Gummen, Stärke und Verarbeitungserzeugnisse daraus, Hefen, Starterkulturen, Lebensmittelkonzentrate; küchenfertige Erzeugnisse, Speisen der Gemeinschaftsverpflegung	25 (10 – für Starterkulturen; 50 – für Getränke der Gemeinschaftsverpflegung)

Biologisch aktive Lebensmittelzusätze	10 (25 – für Nahrungsergänzungsmittel auf Basis von Ballaststoffen, trockene Kindertees als Nahrungsergänzungsmittel; 50 – für flüssige Nahrungsergänzungsmittel auf Basis reiner Kulturen probiotischer Mikroorganismen)
Erzeugnisse für die Ernährung schwangerer und stillender Frauen auf Milchbasis*	50

100	Lebensmittel für die Säuglingsernährung für Kinder im frühen Alter: adaptierte, Anfangs- und Folgemilchnahrungen zur sofortigen Zubereitung, Trockenmilch zur sofortigen Zubereitung (außer sterilisierten, ultrapasteurisierten Erzeugnissen mit aseptischer Abfüllung)*; Adaptierte sterilisierte Milchnahrungen, sterilisierte Milch und sterilisierter aseptische Abfüllung,

25	Lebensmittel für die Säuglingsernährung für Kinder im frühen Alter: Beikost auf Getreidebasis: Mehl und Grütze, die Kochen erfordert; Kinderkräutergetränk (Kräutertee); Trockenmilch

59	Sonstige Lebensmittel für die Säuglingsernährung für Kinder im frühen Alter, auch für diätetische therapeutische Ernährung von Kindern: gefriergetrocknete Erzeugnisse auf Fleisch- und Milchbasis, eiweißarme Erzeugnisse; Folge- und teiladaptierte Milchnahrungen, die eine Wärmebehandlung erfordern, adaptierte flüssige mit aseptischer Abfüllung

	Lebensmittel für die Kinderernährung für Kinder im Vorschul- und Schulalter (außer ultrapasteurisierter Milch ohne aseptische Abfüllung in Verbraucherverpackung; ultrapasteurisiertem Rahm ohne aseptische Abfüllung in Verbraucherverpackung, Konservenerzeugnissen)	25 (100 – ultrapasteurisierte Milch ohne aseptische Abfüllung in Verbraucherverpackung; ultrapasteurisierter Rahm ohne aseptische Abfüllung in Verbraucherverpackung)
Listeria mono-cytogenes	Fleisch und Fleischerzeugnisse, Nebenprodukte, Schweinespeck und Erzeugnisse daraus (außer Lebensmittelblut)	25

Milch und Milcherzeugnisse, einschließlich Trockenmischungen für Softeis, (außer Rohmilch, roher Magermilch und rohem Rahm, sterilisierten, ultrapasteurisierten mit aseptischer Abfüllung, Sauermilch-, Trocken-, Kondensprodukten, Käse und Schmelzkäseprodukten, Butterschmalz, Milchfett, Rahm-Pflanzen-Butterschmalzmischung)	25 125 g (für Weich- und Salzlakenkäse – in 5 Proben mit einer Masse von je 25 g).

Fisch, Nichtfisch-Fangobjekte und daraus hergestellte Erzeugnisse (außer getrockneten, luftgetrockneten, gedörrten, pasteurisiertem Rogen)	25

Blanchierte tiefgekühlte Gemüse und Kartoffeln und Erzeugnisse daraus, Salate aus rohen Gemüsen und Früchten; frisch gepresste Säfte	25
Pflanzlich-butterige Streichfette	25
Erzeugnisse für schwangere und stillende Frauen auf Milch- und Sojabasis*	50 25 - für trockene auf Milch-Getreide-Basis (im trockenen Erzeugnis)
Lebensmittel für die Säuglingsernährung für Kinder im frühen Alter: adaptierte, Anfangs- und Folgemilchnahrungen zur sofortigen Zubereitung, Milchpulver zur sofortigen Zubereitung; Spezialisierte Lebensmittel für diätetische therapeutische Ernährung: Erzeugnisse für frühgeborene und untergewichtige Kinder, trockene Milcherzeugnisse mit hohem Eiweißgehalt, laktosearme und laktosefreie Erzeugnisse (außer sterilisierten, ultrapasteurisierten mit aseptischer Abfüllung)*; Adaptierte sterilisierte Milchnahrungen, sterilisierte Milch und Sahne nicht-aseptischer Abfüllung, hergestellt in Milchküchen	100

59	Sonstige Lebensmittel für die Säuglingsernährung für Kinder im frühen Alter auf Milchbasis (außer sterilisierten, ultrapasteurisierten mit aseptischer Abfüllung)*; für Trockenbreie – im trockenen Erzeugnis

25	Milchpulver für die Säuglingsernährung von Kindern im frühen Alter

25 Lebensmittel für die Kinderernährung für Kinder im Vorschul- und Schulalter: Fleischhalbfertigerzeugnisse und Halbfertigerzeugnisse aus Fisch und Nichtfisch-Objekten des Fangs, Pasteten und Fleischkocherzeugnisse, Wurstwaren (Würstchen und Sarcellen), Milch und Milcherzeugnisse (außer sterilisierten, ultrapasteurisierten mit aseptischer

Enterobactersakazakii	Lebensmittel für die Ernährung von Kindern im frühen Alter: adaptierte Milchnahrungen, trockene Milchbreie zur sofortigen Zubereitung für Kinder bis 6 Monate; Spezialisierte Lebensmittel für diätetische therapeutische Ernährung für Kinder bis 6 Monate, für die Ernährung frühgeborener und (oder) untergewichtiger Kinder trocken (im trockenen Erzeugnis); wiederhergestellte pasteurisierte Milchnahrungen; hergestellt in Kindermilchküchen für Kinder von Geburt an*	300 bei Nachweis von Bakterien der Familie Enterobacteriaceae, die nicht zu E. coli und Salmonellen gehören, in der normierten Masse
Bakterien der Gattung Yersinia	Trockene Gemüse und Kartoffeln und Erzeugnisse ihrer Verarbeitung; Erzeugnisse aus rohen Gemüsen, geschnittene Gemüse und Früchte, blanchiert, einschließlich gefroren	25 (bei Vorliegen einer epidemischen Situation in der Produktionsregion)

Staphylokokken-Enterotoxine	Käse und Käseerzeugnisse, Käsepasten, einschließlich für die Kinderernährung; Trockene Lebensmittel für die Kinderernährung auf Milchbasis (außer Trockenbreien), einschließlich spezialisierte Lebensmittel für diätetische therapeutische Ernährung	125 (in 5 Proben mit einer Masse von je 25 g); (bei Nachweis von Staphylokokken S. aureus in der normierten Masse des Erzeugnisses)

* (im verzehrfertigen Erzeugnis)

Anlage 2
zum technischen Regelwerk
der Zollunion
"Über die Sicherheit von Lebensmitteln"
(TR ZU 021/2011)

Mikrobiologische Sicherheitsnormen

Fußnote. Anlage 2 mit Änderungen, eingebracht durch Beschlüsse des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 08.08.2019 Nr. 115 (tritt in Kraft nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung); vom 25.11.2022 Nr. 173 (tritt in Kraft nach Ablauf von 210 Tagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung).

Tabelle 1

1.1. Fleisch und Fleischerzeugnisse; Geflügel, Eier und deren Verarbeitungserzeugnisse

Kennwerte	Zulässige Gehalte	Anmerkungen
Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KBE/g (cm^3), höchstens	10	Frisches Fleisch (aller Arten von Schlachttieren)
	100	Hühnerei, Wachtelei, Diät-Ei
	1×10^3	Angefrorenes, gekühltes Fleisch (aller Arten von Schlachttieren); Brühwursterzeugnisse, einschließlich aus Geflügelfleisch, einschließlich aufgeschnitten; Erzeugnisse aus Fleisch, gekocht, gekocht und gebacken, kochgeräuchert, räuchergebacken, gebacken, einschließlich aufgeschnitten und vakuumverpackt unter modifizierter Atmosphäre; Pasteten aus Leber und (oder) Fleisch, einschließlich in Hüllen; Geflügelkörper und Teile von Geflügelkörpern und Erzeugnisse daraus, gebacken, kochgeräuchert, geräuchert, rohgeräuchert, rohgetrocknet; einschließlich gehackt

2×10^3	Blutwürste, Leberwürste, Sülzen, Sülzwurst; Gelee-Erzeugnisse aus Fleisch und Geflügel; Pasteten aus Geflügelfleisch;
$2{,}5 \times 10^3$	Brühwursterzeugnisse, hergestellt aus Rohstoffen zweiter, dritter Güteklasse, einschließlich aufgeschnitten

	5 × 103	Pasteten aus Geflügelleber; Leberwürste aus Geflügelfleisch und Innereien; Hühnerhackfleisch, wärmegetrocknet; Hühnerei, Tafelei und andere Geflügelarten
	1 × 104	Gefrorenes Fleisch; Fleisch, gekühlt in Teilstücken, vakuumverpackt oder unter modifizierter Gasatmosphäre; Fertige Fleischgerichte, tiefgefroren: aus portionierten Fleischstücken aller Arten von Nutztieren (ohne Soßen), gebraten, gekocht; Geflügelkörper und Geflügelfleisch, gekühlt; Getrocknete Erzeugnisse aus Geflügelfleisch, einschließlich Hackfleisch von Hähnchen, gefriergetrocknet; Eiklar, gefriergetrocknet
	2 × 104	Fertige Fleischgerichte, tiefgefroren, aus Hackfleisch mit Soßen; Pfannkuchen mit Füllung aus Fleisch oder Innereien
	2,5 × 104	Speisealbumin; Trockene Lebensmittelkonzentrate aus Fleisch und Innereien

	5 × 10^4	Trockenes Plasmakonzentrat (Serum) aus Blut; Eipulver, Melange für enterale Ernährungsprodukte; Eigelb, gefriergetrocknet
	1 × 10^5	Geflügelkörper und Geflügelfleisch, gefroren; Flüssige Eiprodukte: filtriert, pasteurisiert; Halbfertigerzeugnisse aus Geflügelfleisch, natur: mit Knochen, ohne Knochen, ohne Panade
	5 × 10^5	Blöcke aus Fleisch mit Knochen, ohne Knochen, entsehnt, gefroren; Halbfertigerzeugnisse aus Fleisch ohne Knochen (gekühlt, angefroren, gefroren), einschließlich mariniert: großstückig; Speiseblut; Geflügelkörper und Geflügelfleisch, portioniert, gekühlt, angefroren, gefroren; Flüssige Eiprodukte; gefroren
	1 × 10^6	Halbfertigerzeugnisse aus Fleisch ohne Knochen (gekühlt, angefroren, gefroren), einschließlich mariniert, kleinstückig. Halbfertigerzeugnisse aus Geflügelfleisch, natur: mit Knochen, ohne Knochen, in Panade, mit Gewürzen, Soße, mariniert; Fleisch, stückig, ohne Knochen, in Blöcken; Halbfertigerzeugnisse aus

		Geflügelfleisch, gehackt (gekühlt, angefroren, gefroren); Geflügelfleisch, mechanisch entbeint, Knochenrest, gekühlt, gefroren in Blöcken, Halbfertigerzeugnis aus Knochen; Geflügelhaut; Geflügelinnereien und Halbfertigerzeugnisse daraus
	2 × 10 6	Halbfertigerzeugnisse aus Fleisch, gehackt (gekühlt, gefroren), in Teighülle, gefüllt (Kohlrouladen, Zucchini), fleischhaltige Halbfertigerzeugnisse, gehackt
	5 × 10 6	Gefrorenes Fleisch von Schlachttieren, mechanisch entbeint; Halbfertigerzeugnisse aus Fleisch, gehackt (gekühlt, gefroren): geformt, einschließlich paniert; Hackfleisch vom Rind, Schwein, aus Fleisch anderer Schlachttiere; Halbfertigerzeugnisse mit Knochen (großstückig, portioniert, kleinstückig)

Bakterien der Coligruppe (coliforme), nicht zulässig in der Produktmasse (g/cm^3)	1,0	Frisches Fleisch (aller Tierarten); Wursterzeugnisse, einschließlich aus Geflügelfleisch, halbgeräuchert, kochgeräuchert, gekocht, einschließlich aufgeschnitten; Erzeugnisse aus Fleisch, gekocht, gekocht und gebacken, kochgeräuchert, räuchergebacken, gebacken, einschließlich aufgeschnitten und vakuumverpackt unter modifizierter Atmosphäre; Blutwürste; Leberwürste, Sülzen, Sülzwurst; Pasteten aus Leber und (oder) Fleisch, einschließlich in Hüllen; Trockene Lebensmittelkonzentrate aus Fleisch und Innereien; Geflügelkörper und Teile von Geflügelkörpern und Erzeugnisse, gebacken, kochgeräuchert, geräuchert, rohgeräuchert, rohgetrocknet; Küchenerzeugnisse aus Hackfleisch
	0,1	Angefrorenes, gekühltes Fleisch (aller Tierarten); Speiseblut und trockene Verarbeitungserzeugnisse daraus: Albumin, Plasmakonzentrat; Würste und Erzeugnisse aus Fleisch und Geflügel, rohgeräuchert und rohgetrocknet; Gelee-Erzeugnisse aus Fleisch und Geflügel; Fertige tiefgefrorene Gerichte aus Geflügelfleisch; Pasteten und Leberwürste aus Fleisch und Innereien von Geflügel; Getrocknete Erzeugnisse aus Geflügelfleisch;

		Hühnerei, Wachtelei, Diät-Ei; Flüssige Eiprodukte, pasteurisiert; gefroren; trocken, Mischungen für Omelett
	0,01	Gefrorenes Fleisch; Fleisch (aller Tierarten), gekühlt in Teilstücken, vakuumverpackt oder unter modifizierter Gasatmosphäre; Gefrorenes Fleisch von Schlachttieren in Tierkörpern, Hälften, Vierteln, Teilstücken; Fertige Fleischgerichte, tiefgefroren; Hackfleisch von Hähnchen, gefriergetrocknet; Tafelei; Eiprodukte, gefriergetrocknet
	0,001	Gefrorenes Fleisch mit Knochen, ohne Knochen, in Blöcken, entsehnt; Halbfertigerzeugnisse aus Fleisch ohne Knochen (gekühlt, angefroren, gefroren), einschließlich mariniert
	0,0001	Gefrorenes Fleisch, mechanisch entbeint; Halbfertigerzeugnisse aus Fleisch, fleischhaltig und aus Geflügelfleisch, mit Knochen, gehackt, geformt, einschließlich paniert, in Teighülle, gefüllt; Hackfleisch
E.coli, nicht zulässig in der Produktmasse (g/cm^3)	1,0	Würste und Erzeugnisse aus Fleisch und Geflügel, rohgeräuchert und rohgetrocknet, einschließlich aufgeschnitten und vakuumverpackt

S.aureus, nicht zulässig in der Produktmasse (g/cm^3)	1,0	Speiseblut; Wursterzeugnisse und Erzeugnisse aus Fleisch und Geflügel, gekocht, gebacken, kochgeräuchert, geräuchert, rohgeräuchert, rohgetrocknet; Blutwürste, Leberwürste aus Geflügelfleisch und Innereien; Blutwürste, Leberwürste, Sülzen, Sülzwurst, Pasteten aus Leber und (oder) Fleisch, einschließlich in Hüllen, Gelee-Fleischerzeugnisse (für Erzeugnisse, deren Haltbarkeit 2 Tage überschreitet); Küchenerzeugnisse aus gehacktem Geflügelfleisch; Fertige tiefgefrorene Gerichte aus Geflügelfleisch: gebraten, gekocht, aus Hackfleisch mit Soßen und Beilagen; Pasteten aus Geflügelfleisch, einschließlich unter Verwendung von Innereien; Gelee-Erzeugnisse aus Geflügel; Flüssige Eiprodukte, pasteurisiert, gefroren; Trockene Mischungen für Omelett

	0,1	Fertige, tiefgefrorene Fleischgerichte: aus portionierten Fleischstücken aller Arten von Nutztieren ohne Soßen, gebraten, gekocht, aus Hackfleisch mit Soßen; Pfannkuchen mit Füllung aus Fleisch oder Innereien u. dgl.; Pasteten aus Leber und (oder) Fleisch, auch in Hüllen; gelierte Fleischerzeugnisse; halbgeräucherte Wursterzeugnisse aus Geflügelfleisch; Pasteten aus Geflügelleber; Hühnerhackfleisch der Gefrier- und Wärmetrocknung
	0,01	Getrocknete Erzeugnisse aus Geflügelfleisch
Bakterien der Gattung Proteus, nicht zulässig in der Produktmasse (g)	1,0	Fleisch (alle Tierarten): gekühlt – für Kinder- und diätetische Ernährung; Speisealbumin; Hühnerhackfleisch der Gefrier- und Wärmetrocknung; getrocknete Erzeugnisse aus Geflügelfleisch; Flüssige Eiprodukte: filtriert, pasteurisiert; trockene Eiprodukte, Mischungen für Omelett
	0,1	Gekühltes Fleisch (aller Tierarten) mit einer Haltbarkeitsdauer von mehr als 7 Tagen

Sulfitreduzie- rende Clostridien, nicht zulässig in der Produktmasse (g/cm^3)	1,0	Speiseblut, Albumin; Trockenkonzentrat aus Blutplasma; Pasteten aus Leber und (oder) Fleisch, auch in Hüllen
	1,0	Wursterzeugnisse aus Fleisch und Geflügel, gekocht-geräuchert, halbgeräuchert; gekochte Wursterzeugnisse, auch geschnitten und vakuumverpackt, unter Schutzatmosphäre; gekochte, geräuchert-gekochte, geräuchert-gebackene, gebackene Fleischerzeugnisse; gekochte und gebackene, geräuchert-gebackene Fleischerzeugnisse, auch geschnitten und vakuumverpackt unter Schutzatmosphäre; Sülzen, Saltisone; Blut- und Leberwürste (für Erzeugnisse mit einer Haltbarkeitsdauer von mehr als 2 Tagen); Blut- und Leberwürste, auch aus Geflügelfleisch und Innereien; Pasteten aus Leber und (oder) Fleisch, auch von Geflügel, auch in Hüllen; gelierte Fleisch- und Geflügelerzeugnisse; Geflügelkörper und Teile von Geflügelkörpern sowie gebackene, gekocht-geräucherte, geräucherte, rohgeräucherte, rohgetrocknete Erzeugnisse; kulinarische Erzeugnisse aus gehacktem Geflügelfleisch

	0,01	Würste und Erzeugnisse aus dem Fleisch von Schlachttieren, rohgeräuchert und rohgetrocknet, halbgeräucherte und gekocht-geräucherte, gekochte Wursterzeugnisse; Wursterzeugnisse aus Geflügelfleisch, rohgetrocknet, rohgeräuchert, halbgeräuchert; geräuchert-gekochte Fleischerzeugnisse (Backe, Backen, Eisbein); Blut- und Leberwürste
Bakterien der Gattung Enterococcus, KBE/g, nicht mehr als	1×10^3	Fertige, tiefgefrorene Fleischgerichte: aus portionierten Fleischstücken (ohne Soßen), gebraten, gekocht; aus Hackfleisch mit Soßen; Pfannkuchen mit Füllung aus Fleisch oder Innereien u. dgl.
	1×10^4	Fertige tiefgefrorene Gerichte aus Geflügelfleisch
Schimmelpilze, KBE/g, nicht mehr als	500	Gehackte Fleischhalbfabrikate (gekühlt, gefroren), geformt, auch paniert; in Teighülle, gefüllt (Kohlrouladen, Zucchini), fleischhaltige gehackte Halbfabrikate mit einer Haltbarkeitsdauer von mehr als 1 Monat
	100	Trockene Lebensmittelkonzentrate aus Fleisch und Innereien

1.2. Fisch, Nichtfisch-Objekte des Fangs und daraus hergestellte Erzeugnisse

Kennwerte	Zulässige Höchstwerte	Anmerkungen
Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	$1x10^3$	Gekochte gefrorene strukturierte Erzeugnisse; pasteurisierter körniger Kaviar von Störfischen
	$5x10^3$	Pasteurisierter Kaviar anderer Fischarten; Hydrolysat aus Nichtfisch-Objekten des Meeresfangs, lebende Muscheln; Konfitüren aus Seetang
	$1x10^4$	Unzerlegte Fischerzeugnisse heiß- und kaltgeräuchert; kulinarische Erzeugnisse mit Wärmebehandlung, Kaviarprodukte; mehrkomponentige Salate ohne Dressing; körniger Kaviar von Störfischen in Dosen, Presskaviar, Kaviarersatz

$2x10^4$	Gekochte gefrorene Erzeugnisse: tiefgefrorene Fertiggerichte aus Fisch und Nichtfisch-Objekten des Fangs, einschließlich vakuumverpackt; getrocknete und gedörrte Erzeugnisse aus wirbellosen Meerestieren.
$3x10^4$	Zerlegte kaltgeräucherte Fischerzeugnisse, einschließlich aufgeschnitten
$7,5x10^4$	Kaltgeräucherte Fischerzeugnisse, Balyk-Erzeugnisse, einschließlich aufgeschnitten
$5x10^4$	Rohfisch und lebender Fisch; gekühlte und gefrorene Fischerzeugnisse: Hackfleisch besonderer Qualität; Präserven aus zerlegtem und wärmebehandeltem Fisch, aus Fleisch von Muscheln; leicht geräucherter, schwach gesalzener Fisch, zerlegt, einschließlich Filet, einschließlich vakuumverpackt; getrockneter, luftgetrockneter, gedörrter Fisch; kulinarische mehrkomponentige Erzeugnisse mit Wärmebehandlung, gelierte Produkte; Milchner und Rogen im Eierstock, gekühlt und gefroren; gesalzener Rogen von Störfischen im Eierstock; körniger gesalzener Kaviar von Lachsfischen aus gefrorenen Eierstöcken; lebende Krebstiere und andere wirbellose Tiere; gekühlte, gefrorene Muscheln; getrocknete und eiweißhaltige Nichtfisch-Objekte des Meeresfangs: trockene Miesmuschelbrühe, Brühwürfel und -pasten, isoliertes Eiweiß; Algen, rohe Seegräser, einschließlich gefroren und getrocknet

1x05	Gekühlte und gefrorene Fischerzeugnisse außer Hackfleisch besonderer Qualität, Nichtfisch-Objekte des Fangs; Leber, gefrorene Fischköpfe; Präserven mit würzigem und speziellem Einsalzen aus Fisch, einschließlich unzerlegt; Präserven "Pasten" - Eiweißpasten; kaltgeräucherte, gesalzene, würzige, marinierte Fischerzeugnisse, einschließlich aufgeschnitten mit

2x125	1	Präserven aus zerlegtem Fisch und Nichtfisch-Objekten des Fangs mit Zusatz von Pflanzenölen, Aufgüssen, Soßen, mit und ohne Beilagen (einschließlich aus Lachsfischen); kulinarische Erzeugnisse ohne Wärmebehandlung: gesalzener gehackter Fisch, Pasteten, Pasten; Herings-, Kaviar- [illegible] d. a.; kulinarische Kaviarprodukte;

5x1205	Präserven "Pasten" - Fischpasten; trockene Suppen mit Fisch, die gekocht werden müssen

Bakterien der Coligruppe (Coliforme), nicht zulässig in der Produktmasse (g)	1,0	Präserven aus thermisch behandelter Fisch; Fischerzeugnisse heißgeräuchert; Küchenerzeugnisse mit thermischer Behandlung, Farcerzeugnisse, Pasten, Pasteten, gebacken, gebraten, gekocht, in Aufgüssen u. a.; Salate aus Fisch und Meeresfrüchten ohne Dressing; Kulinarische Rogenprodukte mit thermischer Behandlung; Kochgefrorene Erzeugnisse – strukturierte Produkte; Rogen von Störfischen, Lachsrogen körnig gesalzen, Rogen anderer Fischarten pasteurisiert; Nichtfischliche Fangobjekte – lebende, getrocknete und gedörrte Muscheln; Getrocknete und proteinhaltige nichtfischliche Objekte der Meeresfischerei: Hydrolysat und Protein-Kohlenhydrat-Konzentrat aus Miesmuscheln; Algen und Meeresgräser getrocknet, Konfitüren aus Seetang

0,1	Fischerzeugnisse kaltgeräuchert, einschließlich in Aufschnitt, Balyk-Erzeugnisse, einschließlich in Aufschnitt; Fisch zugeschnitten, angeräuchert, schwach gesalzen, einschließlich Filet, einschließlich vakuumverpackt; Fisch gesalzen, gewürzt, mariniert; Fisch gedörrt, luftgetrocknet, getrocknet; Präserven „Pasten“ aus Proteinpaste, aus Fleisch von

	geliert, mehrkomponentige

0,01	Fisch roh und Fisch lebend, nichtfischliche Fangobjekte – lebende Krebstiere und andere Wirbellose; Gekühlte und gefrorene Fischerzeugnisse: Farce besonderer Kondition; Präserven in würzigem und speziellem Einsalzen aus zugeschnittenem Fisch und aus nichtfischlichen Fangobjekten mit Zusatz Pflanzenölen, Aufgüssen, Soßen

	0,001	Gekühlter, gefrorener Fisch, Fischerzeugnisse: Fischfilet, Fisch in Spezialaufmachung, Speisefischfarce, geformte Farcerzeugnisse, einschließlich mit Mehlkomponente; Nichtfischliche Fangobjekte: Krebstiere und andere Wirbellose; Trockensuppen mit Fisch, die Kochen erfordern; Küchenerzeugnisse ohne thermische Behandlung: Heringsbutter, Rogenbutter, Krillbutter u. a.; Milchner und Rogen im Eierstock, gekühlt und gefroren; Leber, Köpfe von Fischen gefroren

S. aureus, nicht zulässig in der Produktmasse (g)	1,0	Präserven schwach gesalzen in würzigem und speziellem Einsalzen aus Fisch, einschließlich mit Zusatz von Pflanzenölen, Aufgüssen, Soßen, mit Beilagen und ohne Beilagen; aus thermisch behandeltem Fisch, aus nichtfischlichen Fangobjekten mit Zusatz von Pflanzenölen, Aufgüssen, mit Beilage und ohne Beilage; Fischerzeugnisse heiß- und kaltgeräuchert, Balyk-Erzeugnisse einschließlich in Aufschnitt; Küchenerzeugnisse mit thermischer Behandlung: Fisch und Farcerzeugnisse, Pasten, Pasteten, gebacken, gebraten, gekocht, in Aufgüssen u. a., mit Mehlkomponente, mehrkomponentige Erzeugnisse, gelierte Produkte; Kulinarische Rogenprodukte; Küchenerzeugnisse ohne thermische Behandlung nach dem Mischen: Salate aus Fisch und Meeresfrüchten ohne Dressing; Kochgefrorene Erzeugnisse: strukturierte Produkte, aus nichtfischlichen Fangobjekten: Fleisch von Weichtieren, Gerichte aus Fleisch von Muscheln, aus Fleisch von Garnelen, Krabben, Krill; Rogen von Störfischen; Lachsrogen körnig gesalzen; anderer Fischarten; Rogenanaloga; Getrocknete und proteinhaltige nichtfischliche Objekte der Meeresfischerei: Hydrolysat aus Miesmuscheln (MIGI-K), Protein-Kohlenhydrat-Konzentrat aus Miesmuscheln

	0,1	Gekühlte und gefrorene Fischerzeugnisse: Farce besonderer Kondition; Präserven „Pasten“, aus Fleisch von Muscheln; Fischerzeugnisse kaltgeräuchert, einschließlich Farce und Wursterzeugnisse, Fisch zugeschnitten, angeräuchert, schwach gesalzen, einschließlich Filet, vakuumverpackt; Fisch gesalzen, gewürzt, mariniert, zugeschnitten, einschließlich mit Aufgüssen, Gewürzen, Beilagen, Pflanzenöl; Küchenerzeugnisse ohne thermische Behandlung: Fisch gesalzen gehackt, Pasteten, Pasten, Heringsbutter, Rogenbutter, Krillbutter u. a., kulinarische mehrkomponentige Rogengerichte ohne thermische Behandlung nach dem Mischen; Kochgefrorene Erzeugnisse: tiefgefrorene fertige Fischgerichte, einschließlich vakuumverpackt; Nichtfischliche Fangobjekte: Krebstiere; Milchner gesalzen; Muscheln
	0,01	Fisch roh und Fisch lebend; Fisch gekühlt, gefroren; Nichtfischliche Fangobjekte: Krebstiere und andere Wirbellose (Kopffüßer und Schnecken, Stachelhäuter u. a.): lebend, gekühlt, gefroren; Gekühlte und gefrorene Fischerzeugnisse: Fischfilet, Fisch in Spezialaufmachung, Speisefischfarce, geformte Farcerzeugnisse, einschließlich mit Mehlkomponente; Milchner und Rogen im Eierstock, gekühlt und gefroren; Leber, Köpfe von Fischen gefroren

V. parahaemolyticus, KBE/g, nicht mehr	10	Fischerzeugnisse aus Seefisch, kalt geräuchert, auch in Aufschnitt; Seefisch, zerlegt, angeräuchert, schwach gesalzen, einschließlich Filet
	100	Rohfisch und lebender Fisch (Meeresfisch); gekühlt und gefroren: Fisch (Meeresfisch), Fischerzeugnisse: Fischfilet, Fisch in Spezialzerlegung (für Meeresfisch), Fischhackmasse für die Ernährung und Hackfischerzeugnisse, auch mit Mehlkomponente; Milchner und Rogen im Eierstock (für Meeresfisch); Leber, Fischköpfe, gefroren; Nichtfisch-Fangobjekte: Krebstiere und andere Wirbellose: lebend, gekühlt, gefroren; zweischalige Weichtiere, gekühlt, gefroren
V. parahaemolyticus, nicht zulässig in der Produktmasse (g/cm ^{3})	25	Nichtfisch-Fangobjekte: zweischalige Weichtiere, lebend

Bakterien der Gattung Enterococcus, nicht zulässig in der Produktmasse (g/cm ^{3})	0,1	Nichtfisch-Fangobjekte: zweischalige Weichtiere, lebend
Bakterien der Gattung Enterococcus, KBE/g, nicht mehr	1×10^3	Gekocht-gefrorene Erzeugnisse: tiefgefrorene verzehrfertige Mittags- und Imbiss-Fischgerichte, Pfannkuchen mit Fisch, Fischfüllung, auch vakuumverpackt (bei Erzeugnissen aus Portionsstücken); Gekocht-gefrorene Erzeugnisse aus Nichtfisch-Fangobjekten: Krebstiere, Weichtierfleisch, Gerichte aus Fleisch zweischaliger Weichtiere, aus Garnelenfleisch, Krabbenfleisch, Krillfleisch (bei Erzeugnissen aus Portionsstücken)
	2×10^3	Gekocht-gefrorene Erzeugnisse: strukturierte Erzeugnisse; aus Nichtfisch-Fangobjekten: Krebstiere, Weichtierfleisch, Gerichte aus Fleisch zweischaliger Weichtiere, aus Garnelenfleisch, Krabbenfleisch, Krillfleisch (bei Hackfischerzeugnissen).

Sulfitreduzierende Clostridien, nicht zulässig in der Produktmasse, (g)	1,0	Präserven aus thermisch behandeltem Fisch; getrockneter Fisch; kulinarische Erzeugnisse mit thermischer Behandlung: auch gebackene Hackfischerzeugnisse, gebratene, gekochte, in Aufgüssen und andere; mit Mehlkomponente; Mehrkomponentenerzeugnisse, vakuumverpackt; gekocht-gefrorene Erzeugnisse: strukturierte Erzeugnisse, aus Nichtfisch-Fangobjekten – Krebstiere, Weichtierfleisch, Gerichte aus Fleisch zweischaliger Weichtiere, aus Garnelenfleisch, Krabbenfleisch, Krillfleisch (in Vakuumverpackung); Kaviar von Stör- und Lachsfischen, körnig, gesalzen; Kaviar anderer Fischarten: gestanzt, gesalzen, im Eierstock schwach gesalzen, geräuchert, getrocknet, pasteurisiert; getrocknete und proteinhaltige Nichtfisch-Objekte des Meeresfangs: Protein-Kohlenhydrat-Konzentrat aus Miesmuscheln, vakuumverpackt

0,1	Gekühlte und gefrorene Fischerzeugnisse: Hackmasse besonderer Qualität; Präserven "Pasten" aus Proteinpaste; Kaviaranaloge, auch proteinhaltige; Fischerzeugnisse heiß und kalt geräuchert, unter Vakuum; Fisch, gesalzen, gewürzt, mariniert, auch hängend getrocknet (unter Vakuum); gekocht-gefrorene Erzeugnisse: tiefgefrorene
	Pfannkuchen mit

0,01	Gekühlte und gefrorene Fischerzeugnisse: Fischfilet, Fisch in Spezialzerlegung, Fischhackmasse für die Ernährung, Hackfischerzeugnisse, auch mit Mehlkomponente (bei vakuumverpackten Erzeugnissen); Präserven aus Fisch in gewürztem und speziellem Salz, auch aus zerlegtem Fisch mit Zusatz von Pflanzenölen, Soßen, mit

Schimmelpilze, nicht zulässig in der Produktmasse (g)	0,1	Kaviar von Störfischen, körnig, pasteurisiert; anderer Fischarten, pasteurisiert
Schimmelpilze, KBE/g (cm^3), nicht mehr	10	Präserven aus nicht zerlegtem und zerlegtem Fisch in gewürztem und speziellem Salz, auch schwach gesalzen; Präserven aus zerlegtem Fisch und aus Nichtfisch-Fangobjekten mit Zusatz von Pflanzenölen, Aufgüssen, Soßen, mit und ohne Beilagen; Präserven "Pasten" – Fischpasten, aus Proteinpaste; Präserven aus Fleisch zweischaliger Weichtiere
	50	Getrockneter Fisch; Kaviar von Störfischen: körnig in Dosen, gepresst, im Eierstock schwach gesalzen, gesalzen; Kaviar von Lachsfischen, körnig, gesalzen; Kaviar anderer Fischarten: gestanzt, gesalzen, im Eierstock schwach gesalzen, geräuchert, getrocknet; Kaviaranaloge, auch proteinhaltige
	100	Meeresalgen und -gräser, getrocknet
Hefen, nicht zulässig in der Produktmasse (g)	0,1	Kaviar von Störfischen, körnig, pasteurisiert; anderer Fischarten, pasteurisiert.

Hefen, KBE/g (cm ^{3}), nicht mehr	50	Kaviar von Störfischen: körnig in Dosen, gepresst, Kaviaranaloge, auch proteinhaltige
	100	Präserven aus Fisch in gewürztem und speziellem Salz, auch aus zerlegtem Fisch und aus Nichtfisch-Fangobjekten mit Zusatz von Pflanzenölen, Aufgüssen, Soßen, mit und ohne Beilagen, aus Fleisch zweischaliger Weichtiere; Präserven "Pasten" – Fischpasten, aus Proteinpaste; getrockneter Fisch; Kaviar von Störfischen, im Eierstock, schwach gesalzen, gesalzen
	200	Kaviar von Lachsfischen, körnig, gesalzen, aus gefrorenen Eierstöcken
	300	Kaviar von Lachsfischen, körnig, gesalzen – in Dosen, in Fässern; Kaviar anderer Fischarten, gestanzt, gesalzen, im Eierstock schwach gesalzen, geräuchert, getrocknet

Schimmelpilze und Hefen, KBE/g (cm^3), nicht mehr	100	Fisch, hängend getrocknet, getrocknet; getrocknete und gedörrte Erzeugnisse aus wirbellosen Meerestieren; Trockensuppen mit Fisch, die gekocht werden müssen; kulinarische Erzeugnisse mit thermischer Behandlung: Fisch und Hackfischerzeugnisse, Pasten, Pasteten, gebacken, gebraten, gekocht, in Aufgüssen und andere; mit Mehlkomponente, auch gefroren
Bakterien der Gattung Proteus, nicht zulässig in der Produktmasse (g)	0,1	Kulinarische Erzeugnisse ohne Wärmebehandlung aus Fisch und Meeresfrüchten, Rogenprodukte – Mehrkomponentengerichte
	1,0	Nichtfisch-Fangobjekte – zweischalige Weichtiere, lebend

1.3. Mühlen-, Getreide- und Backwaren

Kennwerte	Zulässige Höchstwerte	Anmerkungen
Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	1×10^3	Backwaren mit Füllungen
	5×10^3	Getreideerzeugnisse, die nicht gekocht werden müssen; Backwaren mit Creme
	1×10^4	Trockene Getreideerzeugnisse aus Extrusionstechnologie
	5×10^4	Instant-Teigwaren mit Zusätzen auf Milch- und Pflanzenbasis; Speisekleie aus Getreide; Ballaststoffe aus Kleie
	1×10^5	Eiweißfreie Teigwaren
Bakterien der Gruppe der coliformen Bakterien (Coliforme), nicht zulässig in der Produktmasse (g)	1,0	Trockene Getreideerzeugnisse aus Extrusionstechnologie; Backwaren mit Füllung

0,1	Instant-Teigwaren mit Zusätzen auf Pflanzenbasis; Speisekleie aus Getreide; Ballaststoffe aus Kleie
0,01	Getreideerzeugnisse, die nicht gekocht werden müssen; Instant-Teigwaren mit Zusätzen auf Milchbasis; Eiweißfreie Teigwaren; Backwaren mit Sahne-Brandcreme

S.aureus, nicht zulässig in der Produktmasse (g)	1,0	Backwaren mit Füllung
	0,1	Instant-Teigwaren mit Zusätzen auf Milchbasis;
Schimmelpilze, KBE/g, nicht mehr als	50	Getreideerzeugnisse, die nicht gekocht werden müssen; Trockene Getreideerzeugnisse aus Extrusionstechnologie; Ballaststoffe aus Kleie; Backwaren mit Füllung
	100	Instant-Teigwaren mit Zusätzen auf Pflanzenbasis (insgesamt mit Hefen); Speisekleie aus Getreide (mit Wärmebehandlung)
	200	Eiweißfreie Teigwaren (insgesamt mit Hefen)
Hefen, KBE/g, nicht mehr als	100	Eiweißfreie Teigwaren
B.cereus, nicht zulässig in der Produktmasse, (g)	0,1	Getreideerzeugnisse, die nicht gekocht werden müssen; Trockene Erzeugnisse aus Extrusionstechnologie aller Art, die keine Kakaoprodukte enthalten

Bakterien der Gattung Proteus, nicht zulässig in der Produktmasse (g)	0,1	Backwaren mit Füllung

1.4. Zucker und Konditoreiwaren

Kennwerte	Zulässige Werte	Anmerkungen
Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	500	Karamell nicht glasiert (Lutschbonbons, mit Fondant-, Likör-, Frucht-Beeren-, Schlag-, Gelee-Füllung), diätetisch; Kaugummi; Orientalische Mehlsüßwaren (Zimtbiskuit, Kurabje, Schaker-Lukum, Schaker-Tschurek)
	1 × 103	Iris; Pastilen-Marmeladen-Erzeugnisse: nicht glasiert, diätetisch; Orientalische Süßwaren: nach Karamellart (geröstete Nuss); Zucker-Halbfertigerzeugnisse für die Veredelung nach Art von "Fadennudeln"; Kekse: Zwieback, Cracker; Orientalische Mehlsüßwaren: Rollen und Röllchen mit Nüssen
	2,5 × 10^3	Lebkuchen, Honigkuchen: ohne Füllung

5×10^3	Konfekt und Süßwaren: nicht glasiert (Fondant-, Milch-), diätetisch; Karamell nicht glasiert mit Füllung: Nuss-, Schokoladen-Nuss-, Schokoladen-, Sahne- und anderen; Pastilen-Marmeladen-Erzeugnisse: glasiert; Orientalische Süßwaren: nach Art weicher Konfekte, nach Karamellart (Kosinak); Pasten, Cremes: Milch-, , Torten und

1×10^4	Konfekt und Süßwaren: nicht glasiert (auf Pralinenbasis, auf Fettbasis), glasiert mit Körpern: Fondant-, Frucht-, Marzipan-, Grillage-, aus kandierten Früchten, Puffkörnern, Likör-, Gelee-; Karamell glasiert mit Füllungen: Fondant-, Frucht-, Likör-, Gelee-; Halwa glasiert; Dragees; Orientalische nach Art weicher Konfekte

	5 × 10^4	Konfekt und Süßwaren glasiert mit Körpern: Milch-, Schlag-, aus Trockenfrüchten, Creme-, auf Pralinenbasis, Fett-; Karamell glasiert mit Füllungen: Milch-, Schlag-, Nuss-; Halwa nicht glasiert; Schokolade mit Zusätzen: bitter, dunkel, einfach, süß; Schokolade mit Zusätzen und ohne Zusätze: Milch-, Extra-Milch-, weiße; Schokolade mit Füllungen; Konfekt nach Art "Assorti"; Konditoreiriegel; Schokoladen-, Konditorei- und Fettglasuren, die in Verkehr gebracht werden; Pasten, Nusscremes; Torten und Törtchen mit Verzierungen; Waffeltorten mit Füllung: Pralinen-, Schokoladen-Nuss-, Halwa-; Biskuitrollen mit Füllung: Sahne-, Fett-; Waffeln glasiert mit Schokoladenglasur
	1 × 10^5	Kakaopulver für den Verkauf im Einzelhandel, in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung

Bakterien der Gruppe der Kolibakterien (coliforme), nicht zulässig in der Produktmasse, g (cm3)	1,0	Konfekt und Süßwaren: nicht glasiert (Fondant-, Milch-), glasiert mit Körpern (Fondant-, Frucht-, Marzipan-, Grillage-), diätetisch; Karamell: nicht glasiert; diätetisch; Iris; Kaugummi; Pastilen-Marmeladen-Erzeugnisse: diätetisch; Orientalische Süßwaren: nach Karamellart (geröstete Nuss); Zucker-Halbfertigerzeugnisse für die Veredelung; Torten und Törtchen ohne Verzierungen, mit Verzierungen auf Basis von Margarinen, Sahneersatzstoffen und Fetten; Biskuitrollen mit Füllung; Lebkuchen, Honigkuchen: ohne Füllung, mit Füllung; Kekse: Zwieback, Cracker; Orientalische Mehlsüßwaren

	0,1	Konfekt und Süßwaren glasiert mit Körpern (Milch-, Schlag-, aus Trockenfrüchten, aus kandierten Früchten, Puffkörnern, Likör-, Gelee-); Dragees; Karamell: nicht glasiert mit Füllung, einschließlich glasiert; Pastilen-Marmeladen-Erzeugnisse; Orientalische Süßwaren: nach Art weicher Konfekte, nach Art weicher Konfekte glasiert, nach Karamellart (Kosinak), nach Karamellart glasiert; Schokolade und Konfekt nach Art "Assorti", Konditoreiriegel, Schokoladen-, Konditorei- und Fettglasuren, die in Verkehr gebracht werden; Pasten, Cremes (Milch-, Schokoladen-); Torten und Törtchen: mit Verzierungen (mit einer Haltbarkeitsdauer von mindestens 5 Tagen); Torten und Törtchen, Rollen diätetisch; Waffeltorten mit Füllung (Fett-); Rührkuchen; Rührkuchen und Rollen in hermetischer Verpackung; Waffeln; Kekse (Zucker-, mit Schokoladenglasur, Butter-, Hartkekse, Hafer-, mit Cremeschicht, Füllung); Orientalische Mehlsüßwaren glasiert
	0,01	Konfekt und Süßwaren: nicht glasiert, glasiert mit Körpern (Creme-, auf Pralinenbasis); Halwa; Orientalische Süßwaren: Rachat – Lukum; Pasten, Nusscremes; Kakaopulver; Torten und Törtchen: mit Verzierungen (mit einer Haltbarkeitsdauer von weniger als 5 Tagen); Waffeltorten mit Füllung; Biskuitrollen mit Füllung (Sahne-, Fett-)

S.aureus, nicht zulässig in der Produktmasse g (cm3)	1,0	Torten und Törtchen: mit Verzierungen (mit Vanillecreme), diätetisch; Rollen: Biskuitrollen mit Füllung (Frucht-, mit kandierten Früchten, Mohn, Nüssen), diätetisch
	0,1	Torten und Törtchen: mit Verzierungen (Sahne- (wenn die Haltbarkeitsdauer mindestens 5 Tage beträgt), Frucht-, Fondant-, aus Schokoladenglasur, Fett-, Quark-Sahne-, Sahne-Pflanzenfett-, nach Art "Kartoschka"); ohne Verzierungen; mit Verzierungen auf Basis von Margarinen, pflanzlichen Sahnen und Fetten; Rührkuchen und Rollen in hermetischer Verpackung; Kekse: mit Cremeschicht, Füllung
	0,01	Torten und Törtchen: mit Verzierungen, einschließlich tiefgekühlt: Sahne- (wenn die Haltbarkeitsdauer weniger als 5 Tage beträgt)

Schimmelpilze KBE/g, nicht mehr	10	Iris
	50	Konfekt und Süßwaren: nicht glasiert, glasiert mit Füllungen, diabetisch; Dragées; Karamell: nicht glasiert; glasiert mit Füllungen; diabetisch; Kaugummi; Halva; Pastillen-Marmeladen-Erzeugnisse (diabetisch); Orientalische Süßwaren: nach Art von Karamell (geröstete Nüsse, Kosinak); nach Art von Karamell glasiert; Zucker-Halbfertigerzeugnisse für die Veredelung nach Art von "Fadennudeln"; Schokolade ohne Zusätze: bitter, dunkel, gewöhnlich, süß; Pasten, Cremes: Milch-, Schokoladen-; Torten und Feingebäck: mit Verzierungen; ohne Verzierungen; diabetisch; Waffeltorten mit Füllung; Rührkuchen (mit Puderzucker); Rührkuchen und Rollen in luftdichter Verpackung; Lebkuchen, Gewürzkuchen: ohne Füllung und mit Füllung; Orientalische Mehlsüßwaren: Biskuit mit Zimt, Kurabje, Schaker-Lukum, Schaker-Tschurek, Semelach, Rollen und Tüten mit Nüssen

100	Konfekt und Süßwaren: nicht glasiert (auf Pralinenbasis, auf Fettbasis), glasiert mit Füllungen aus Trockenfrüchten, Cremefüllungen, auf Pralinenbasis; Pastillen- Marmeladen- Erzeugnisse; Orientalische Süßwaren: nach Art von weichen Bonbons, glasiert, Sorbets, Rahat- Lukum; Schokolade mit Zusätzen: bitter, gewöhnlich, süß; Schokolade

Hefen	10	Konfekt und Süßwaren: nicht glasiert (Fondant-, Milch-); Iris
KBE/g, nicht mehr	50	Konfekt und Süßwaren: nicht glasiert (auf Pralinenbasis, auf Fettbasis); glasiert mit Füllungen, diabetisch; Dragées; Karamell: nicht glasiert; glasiert mit Füllungen; diabetisch; Kaugummi; Halva; Pastillen-Marmeladen-Erzeugnisse; Orientalische Süßwaren: nach Art von Karamell, nach Art von Karamell glasiert; Zucker-Halbfertigerzeugnisse für die Veredelung; Schokolade und Konfekt nach Art von "Assorti", Süßwarenriegel, Schokoladen-, Süßwaren- und Fettglasuren, die in Verkehr gebracht werden; Pasten, Cremes; Torten und Feingebäck: mit Verzierungen, ohne Verzierungen, mit Verzierungen auf Basis von Margarinen, pflanzlichen Sahnen und Fetten; diabetische Rollen; Waffeltorten: mit Füllung (Fett-, Pralinen-, Schokoladen-Nuss-, Halva-); Biskuitrollen mit Füllung; Rührkuchen; Rührkuchen und Rollen in luftdichter Verpackung; Waffeln; Lebkuchen, Gewürzkuchen; Kekse; Orientalische Mehlsüßwaren: Biskuit mit Zimt, Kurabje, Schaker-Lukum, Schaker-Tschurek, Semelach, Rollen und Tüten mit Nüssen, glasiert
	100	Orientalische Süßwaren: nach Art von weichen Bonbons, nach Art von weichen Bonbons glasiert; Kakaopulver Torten und Feingebäck mit Verzierungen (Sahne-)

200	Konfekt und Süßwaren: glasiert mit Füllungen (aus Trockenfrüchten); Orientalische Süßwaren: nach Art von Sorbets

1.5. Obst- und Gemüseerzeugnisse

Kennwerte	Zulässige Gehalte	Anmerkungen
Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KBE/g (cm^3), höchstens	$1x10^3$	Tiefgefrorene Dessertspeisen aus Obst und Beeren; Kartoffelchips; kandierte Früchte
	$5x10^3$	Gemüse- und Fruchtdesserts; Konfitüren, Marmeladen, Pflaumenmus, Konfitüren, nicht sterilisierte Früchte und Beeren, Obst-Beeren-Konzentrate mit Zucker; Knoblauchpulver; Tomatensoßen und Ketchups, nicht sterilisiert, auch mit Zusatz von Konservierungsstoffen
	$1x10^4$	Tiefgefroren: frisches ganzes Gemüse und blanchierte Pilze; Chips und extrudierte Erzeugnisse mit Geschmackszusätzen; Mischungen für Frucht-Beeren-Speiseeis (nach Wiederherstellung mit Wasser)
	$2x10^4$	Getrocknete Kartoffeln und andere Wurzelgemüse, blanchiert vor dem Trocknen;

$5x10^4$	Tiefgefrorene Kartoffelhalbfabrikate; tiefgefrorene Salate und Mischungen aus blanchiertem Gemüse; tiefgefrorene pürierte Gemüsehalbfabrikate; tiefgefrorene glatte Kern- und Steinobstfrüchte; frische Beeren in Vakuumverpackung und tiefgefroren, ganz; Trockenes Kartoffelpüree; Früchte und Beeren (Trockenfrüchte); Früchte und Beeren, Obst-Beeren-Pürees durch

		Gemüsepulver (gefriergetrocknet); Würzmittel – Tafelsenf, Tafelmeerrettich
	1x10^5	Frisches ganzes unblanchiertes tiefgefrorenes Gemüse; tiefgefrorene Gemüsekoteletts; tiefgefrorene passierte oder zerkleinerte Beeren; tiefgefrorene Dessert-Halbfabrikate aus Obst und Beeren; Frucht-Beeren-Speiseeis, aromatisiert, und Speiseeis auf Basis von Zuckersirup
	5x10^5	Frisches ganzes unblanchiertes tiefgefrorenes Gemüse; tiefgefrorene behaarte Steinobstfrüchte; getrocknete Kartoffeln und Gemüse, unblanchiert vor dem Trocknen; getrocknete Pilze; Verzehrfertige Gewürze und Würzmittel; komplexe Lebensmittelzusatzstoffe mit Gewürzen und würzigem Gemüse;
	2x10^6	Gewürze und Würzmittel als Rohstoff;

Bakterien der Coligruppe (Coliforme), nicht zulässig in einer Produktmasse, g (cm3)	1,0	Tiefgefroren: frisches ganzes Gemüse und blanchierte Pilze; tiefgefrorene Dessertspeisen aus Obst und Beeren; kandierte Früchte; Gemüse- und Fruchtdesserts (warm getrocknet); Konfitüren, Marmeladen, Pflaumenmus, Konfitüren, nicht sterilisierte Obst-Beeren-Konzentrate mit Zucker; Knoblauchpulver (gefriergetrocknet); Tomatensoßen und Ketchups, nicht sterilisiert, auch mit Zusatz von Konservierungsstoffen
	0,1	Tiefgefrorene Salate und Mischungen aus blanchiertem Gemüse; tiefgefrorene pürierte Gemüsehalbfabrikate; tiefgefrorene Gemüsekoteletts (Halbfabrikate); tiefgefrorene glatte Kern- und Steinobstfrüchte; tiefgefrorene behaarte Steinobstfrüchte; frische Beeren in Vakuumverpackung und tiefgefroren, ganz; Dessert-Halbfabrikate aus Obst und Beeren; trockenes Kartoffelpüree; Kartoffelchips; Chips und extrudierte Erzeugnisse mit Geschmackszusätzen; Früchte und Beeren (Trockenfrüchte); Früchte und Beeren, Obst-Beeren-Pürees durch Gefriertrocknung; geröstete Nüsse

	0,01	Frisches ganzes unblanchiertes tiefgefrorenes Gemüse; tiefgefrorene Kartoffelhalbfabrikate; tiefgefrorene passierte oder zerkleinerte Beeren; tiefgefrorene Obst-Beeren-Halbfabrikate in Teighülle; getrocknete Kartoffeln und Gemüse, unblanchiert vor dem Trocknen; getrocknete Kartoffeln und andere Wurzelgemüse, blanchiert vor dem Trocknen; Gemüsepulver (gefriergetrocknet); verzehrfertige Gewürze und Würzmittel; komplexe Lebensmittelzusatzstoffe mit Gewürzen und würzigem Gemüse; Würzmittel – Tafelsenf, Tafelmeerrettich; natürliche geschälte ungeröstete Nüsse; Frucht-Beeren-Speiseeis, aromatisiert, und Speiseeis auf Basis von Zuckersirup; Mischungen für Frucht-Beeren-Speiseeis (nach Wiederherstellung mit Wasser)
	0,001	Getrocknete Pilze; Gewürze und Würzmittel als Rohstoff
S.aureus, nicht zulässig in einer Produktmasse, g (cm^3)	1,0	Gemüse- und Fruchtdesserts (warm getrocknet)

Schimmelpilze, KBE/g, höchstens	50	kandierte Früchte; Konfitüren, Marmeladen, Pflaumenmus, Konfitüren, nicht sterilisierte Obst-Beeren-Konzentrate mit Zucker; Tomatensoßen und Ketchups, nicht sterilisiert, auch mit Zusatz von Konservierungsstoffen
	100	Tiefgefroren: frisches ganzes Gemüse und blanchierte Pilze; tiefgefrorene Salate und Mischungen aus blanchiertem Gemüse; tiefgefrorene passierte oder zerkleinerte Beeren; tiefgefrorene Dessertspeisen aus Obst und Beeren (in Summe mit Hefen); Früchte und Beeren, Obst-Beeren-Pürees durch Gefriertrocknung; Gemüsepulver (gefriergetrocknet); Knoblauchpulver (gefriergetrocknet); getrocknete Kokosnüsse; Frucht-Beeren-Speiseeis, aromatisiert, und Speiseeis auf Basis von Zuckersirup; Mischungen für Frucht-Beeren-Speiseeis (nach Wiederherstellung mit Wasser)

200	Tiefgefrorene pürierte Gemüsehalbfabrikate; Chips und extrudierte Erzeugnisse mit Geschmackszusätzen; Gemüse- und Fruchtdesserts (warm getrocknet); komplexe Lebensmittelzusatzstoffe mit Gewürzen und würzigem Gemüse; Würzmittel – Tafelsenf, Tafelmeerrettich

500	Frisches ganzes unblanchiertes tiefgefrorenes Gemüse; frische Beeren in Vakuumverpackung und tiefgefroren, ganz; getrocknete Kartoffeln und Gemüse, unblanchiert vor dem Trocknen; trockenes Kartoffelpüree; getrocknete Kartoffeln und andere Wurzelgemüse, blanchiert vor dem Trocknen; Früchte und (Trockenfrüchte); getrocknete Pilze;

10^3	Tiefgefrorene Kern- und Steinobstfrüchte; Dessert-Halbfabrikate aus Obst und Beeren (in Summe mit Hefen); verzehrfertige Gewürze und Würzmittel; natürliche geschälte ungeröstete Nüsse; Tee
10^4	Gewürze und Würzmittel als Rohstoff

Hefen KBE/g, höchstens	50	kandierte Früchte; Konfitüren, Marmeladen, Pflaumenmus, Konfitüren, nicht sterilisierte Obst-Beeren-Konzentrate mit Zucker; Tomatensoßen und Ketchups, nicht sterilisiert, auch mit Zusatz von Konservierungsstoffen
	100	Tiefgefroren: frisches ganzes Gemüse und blanchierte Pilze; tiefgefrorene Salate und Mischungen aus blanchiertem Gemüse; Frucht-Beeren-Speiseeis, aromatisiert, und Speiseeis auf Basis von Zuckersirup; Mischungen für Frucht-Beeren-Speiseeis (nach Wiederherstellung mit Wasser)
	200	Tiefgefrorene pürierte Gemüsehalbfabrikate; tiefgefrorene glatte Kern- und Steinobstfrüchte; frische Beeren in Vakuumverpackung und tiefgefroren, ganz
	500	Frisches ganzes unblanchiertes tiefgefrorenes Gemüse; tiefgefrorene behaarte Steinobstfrüchte; tiefgefrorene passierte oder zerkleinerte Beeren; Früchte und Beeren (Trockenfrüchte)
	10^3	Tiefgefrorene Kartoffelhalbfabrikate; tiefgefrorene Gemüsekoteletts

Sulfitreduzierende Clostridien, in der Produktmasse nicht zulässig, (g)	1,0	Gemüsehalbfabrikate, püreeförmig, tiefgefroren
	0,1	Tomatensaucen und Ketchups, nicht sterilisiert, auch mit Zusatz von Konservierungsstoffen
	0,01	Gewürze und Würzmittel, verzehrfertig; komplexe Lebensmittelzusatzstoffe mit Gewürzen und würzigen Gemüsen
Mesophile sulfitreduzierende Clostridien, in der Produktmasse nicht zulässig, (g)	0,1	Pilze, zubereitet, gesalzen und mariniert in Fässern, gekocht in Fässern
Nicht sporenbildende Mikroorganismen B.cereus, in der Produktmasse nicht zulässig, (g)	0,1	Gemüse- und Fruchtdesserts (wärmgetrocknet)
	102	Knoblauch, pulverförmig (gefriergetrocknet)
	10^3	Kartoffeln und Gemüse, getrocknet, vor dem Trocknen nicht blanchiert

1.6. Fetthaltige Produkte

Kennwerte	Zulässige Gehalte	Anmerkungen
Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	5×10^4	Schweinespeck, gekühlt, gefroren, ungesalzen, Erzeugnisse aus Schweinespeck und Schweinebrust gesalzen, geräuchert, geräuchert-gebacken
Bakterien der Coligruppe (coliforme), in der Produktmasse (g) nicht zulässig	1	Erzeugnisse aus Schweinespeck und Schweinebrust gesalzen, geräuchert, geräuchert-gebacken

S.aureus, in der Produktmasse (g) nicht zulässig	0,001 0,1	Schweinespeck, gekühlt, gefroren, ungesalzen Erzeugnisse aus Schweinespeck und Schweinebrust gesalzen, geräuchert, geräuchert-gebacken

1.7. Getränke

Kennwerte	Zulässige Gehalte	Anmerkungen
Anzahl mesophiler aerober Mikroorganismen, KBE/100 cm^3, höchstens	100	Alkoholfreie Getränke, auch mit Saft, mit einer Haltbarkeit von 30 Tagen und mehr, mit Süßungsmitteln
	10	Filtrierte pasteurisierte Kwasse; Filtrierte pasteurisierte schwachalkoholische Gärgetränke
Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KBE/g (cm^3), höchstens	30	Nicht pasteurisierte alkoholfreie Getränke ohne Konservierungsmittel mit einer Haltbarkeit von weniger als 30 Tagen
	100	Natürliche Mineralwässer, Tafelwässer, Heil-Tafelwässer, Heilwässer
	500	Pasteurisiertes und entkeimtes Bier

5×10^4	Konzentrate (flüssig, pastös), Mischungen (pulverförmig, tablettiert, granuliert usw.) für alkoholfreie Getränke (außer Konzentraten, die Natriumbicarbonat enthalten)
5×10^5	Mischungen aus trockenen pflanzlichen Rohstoffen für die Zubereitung heißer alkoholfreier Getränke

Pseudomonasaerugin osa, Produktvolumen, in dem sie nicht zulässig sind, (cm^3)	300 (in 3 Proben zu je 100 cm^3)	Natürliche Mineralwässer, Tafelwässer, Heil-Tafelwässer, Heilwässer

Fäkale coliforme Bakterien (Koliforme), nicht zulässig im Produktvolumen (cm^3)	300 (in 3 Proben zu je 100 cm^3)	Natürliche Mineralwässer, Tafelwässer, Heil-Tafelwässer, Heilwässer
Bakterien der Gruppe der coliformen Bakterien (BGKP), nicht zulässig in der Produktmasse (g/cm^3)	333	Nicht pasteurisierte alkoholfreie Getränke ohne Konservierungsmittel mit einer Haltbarkeit von weniger als 30 Tagen
	300 (in 3 Proben zu je 100 cm^3)	Natürliche Mineralwässer, Tafelwässer, Heil-Tafelwässer, Heilwässer
	100	Künstlich mineralisierte Trinkwässer; Alkoholfreie Getränke, auch mit Saft, mit einer Haltbarkeit von 30 Tagen und mehr, mit Zucker, Süßungsmitteln; Alkoholfreie Getränke mit Saft

1	Konzentrate (flüssig, pastös), Mischungen (pulverförmig, tablettiert, granuliert usw.) für alkoholfreie Getränke; Mischungen aus trockenen pflanzlichen Rohstoffen für die Zubereitung heißer alkoholfreier Getränke; Nicht pasteurisierte, pasteurisierte Sirupe, heiß abgefüllt; Unfiltrierte Kwasse vom Fass; filtrierte nicht pasteurisierte vom Fass;

	3	Unfiltrierte Kwasse: in Fässern; filtrierte nicht pasteurisierte Kwasse: in Fässern; Unfiltrierte schwachalkoholische Gärgetränke in Fässern; filtrierte, nicht pasteurisierte schwachalkoholische Gärgetränke in Fässern; nicht pasteurisiertes Bier in Fässern
	10	Filtrierte nicht pasteurisierte Kwasse: in Polymerflaschen (PET); filtrierte pasteurisierte Kwasse; filtrierte, nicht pasteurisierte schwachalkoholische Gärgetränke in Polymerflaschen (PET u. a.); filtrierte pasteurisierte schwachalkoholische Gärgetränke; nicht pasteurisiertes Bier in Flaschen; pasteurisiertes und entkeimtes Bier
Hefen und Schimmelpilze (insgesamt), KBE/100 cm^3, höchstens	15	Alkoholfreie Getränke, auch mit Saft, mit einer Haltbarkeit von 30 Tagen und mehr, mit Zucker
Hefen und Schimmelpilze (insgesamt), KBE/cm^3, höchstens	10	Konzentrate (flüssig, pastös), Mischungen (pulverförmig, tablettiert, granuliert usw.) für alkoholfreie Getränke

Hefen und Schimmelpilze (insgesamt), KBE/cm^3, nicht zulässig	40	Alkoholfreie Getränke, auch mit Saft, mit einer Haltbarkeit von 30 Tagen und mehr; Alkoholfreie Getränke mit Saft; pasteurisierte Sirupe, heiß abgefüllt; pasteurisiertes und entkeimtes Bier
Hefen und Schimmelpilze (insgesamt), KBE/10 cm^3, höchstens	50	Nicht pasteurisierte Sirupe
Hefen und Schimmelpilze (insgesamt), KBE/g (cm^3), höchstens	100	Filtrierte pasteurisierte Kwasse; Filtrierte pasteurisierte schwachalkoholische Gärgetränke
Hefen, KBE/g, höchstens	100	Mischungen aus trockenen pflanzlichen Rohstoffen für die Zubereitung heißer alkoholfreier Getränke
Schimmelpilze, KBE/g, höchstens	100	Mischungen aus trockenen pflanzlichen Rohstoffen für die Zubereitung heißer alkoholfreier Getränke

1.8. Andere Produkte

Kennwerte	Zulässige Gehalte	Anmerkungen
Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	5×10^2	Pektin für Kinder- und Diätnahrung; Heiße Suppen und andere heiße Gerichte: Borschtsch, Schtschi, Rassolnik, Charčo-Suppe, Soljanka, Gemüsesuppen, Brühen, Suppen mit Teigwaren und Kartoffeln, Gemüse, Hülsenfrüchten, Grütze; Milchsuppen mit denselben Einlagen, Püreesuppen; Quarkgerichte: faule Wareniki, gekochter Dampfpudding; Beilagen: geschmortes Gemüse (ohne Dressing); Süßspeisen und Getränke: Kompotte aus frischen, konservierten Früchten und Beeren, Kompotte aus getrockneten Früchten und Beeren, Kisiel aus frischen, getrockneten Früchten und Beeren, Säften, Sirupen, Frucht- und Beerenpüree

1×10^3	Enzymatisches Proteinhydrolysat aus Sojarohstoff; Fischsülzen (Aspik); Kalte süße Suppen und Püreesuppen aus konservierten und getrockneten Früchten und Beeren; Eigerichte: gekochte Eier, Omeletts aus Eiern (Melange, Eipulver) natur und mit Zusatz von Gemüse, Fleischerzeugnissen u. dgl., Füllungen mit Eianteil; Quarkpfannkuchen, Aufläufe, gebackener

	2,5 × 10^3	Albumin-Kasein-Konzentrat; Gerichte aus Fischkotelettmasse (Koteletts, Srasy, Schnitzel, Frikadellen mit Tomatensoße); gebackene Erzeugnisse, Piroggen
	5 × 10^3	Isolate, Konzentrate pflanzlicher Proteine, Sojamehl (für Kinderprodukte); Carrageenan; Verdickungsmittel und Stabilisatoren auf Basis von Gummen (Guar-, Xanthangummi u. a.); Trockenprodukte für die präventive Ernährung – Getreide-, Milch-, Fleischmischungen (Extrusionstechnologie); Salate und Vinaigrettes aus gekochtem Gemüse und Gerichte aus gekochtem, gebratenem, geschmortem Gemüse ohne Zusatz von gesalzenem Gemüse und Dressing; Soßen und Dressings für Hauptgerichte

1 × 10^4	Speisegelatine für Kinder- und Diätnahrung; Quellende Amylopektinstärke, Extrusionsstärke; Niedrig verzuckerte Melasse; Granulierte Glukose mit Saftzusätzen; Biomasse einzelliger Pflanzen, Hefen für die industrielle Verarbeitung; Xylit, Sorbit, Mannit und andere Zuckeralkohole; Kristalline Aminosäuren und Kulinarische

	$2{,}5 \times 10^4$	Sojaproteinkonzentrat, texturiertes Sojamehl
	2×10^4	Fertige Hamburger, Cheeseburger, Sandwiches

	5 × 10^{4}	Isolate, Konzentrate pflanzlicher Proteine, Sojamehl Lebensmittel-Sonnenblumenproteinkonzentrat; Speisekleie aus Getreide; Ballaststoffe aus Kleie; Schrot aus Gemüse, Obsttrester; Getränke auf Sojabohnenbasis: Sojagetränke, Cocktails, gekühlte und gefrorene Desserts; Sojaproteinprodukte (Tofu, Okara) ohne Verwendung von Starterkulturen; Pektin für Massenkonsumprodukte; Speiseagar, Agaroid, Furcellaran, Natriumalginat für Lebensmittel; Maltin, Maltodextrine; trockene Speisebrühen; Konzentrate für Mittagsgerichte, die kein Kochen erfordern (Instantsuppen); Erste und zweite Mittagsgerichte der Extrusionstechnologie, die kein Kochen erfordern; Trockene Mehrkomponentensuppen, die Kochen erfordern; Trockene Pilzsuppen, die Kochen erfordern; Trockene Brühkonzentrate mit Gewürzen, die Kochen erfordern; Salate aus rohem Gemüse und Obst mit Dressings (Mayonnaise, Soßen u. a.); Salate und Vinaigrettes aus gekochtem Gemüse und Gerichte aus gekochtem, gebratenem, geschmortem Gemüse mit Dressings (Mayonnaise, Soßen u. a.); Salate mit Zusatz von Fleisch, Geflügel, Fisch, Räucherwaren usw. mit Dressings (Mayonnaise, Soßen u. a.); Tiefgekühlte Halbfertig-Pizza

Bakterien der Gruppe der Darmstäbchen (Koliforme) sind in der Masse des Produkts nicht zulässig, (g)	1,0	Enzymatisches Proteinhydrolysat aus Sojarohstoff; Sojagetränke, Cocktails, gekühlte und gefrorene Desserts (mit Haltbarkeitsdauer über 72 h); fermentierte Sojagetränke (mit Haltbarkeitsdauer über 72 h); Sojaeiweißprodukte (Tofu) (mit Haltbarkeitsdauer über 72 h); Pektin für Produkte der Kinder- und diätetischen Ernährung; Speiseagar, Agaroid, Furzellarin, Natriumalginat für Lebensmittel; Carrageen; Verdickungsmittel und Stabilisatoren auf Basis von Gummis (Guar, Xanthan u. a.); Speisegelatine für Produkte der Kinder- und diätetischen Ernährung; niedrig verzuckerte Melasse; Maltin, Maltodextrine; Glukose-Fruktose-Sirup; granulierte Glukose mit Saftzusätzen; lyophil getrocknete Starterkulturen (zur Herstellung fermentierter Fleischprodukte); Biomasse einzelliger Pflanzen, Hefen für die industrielle Verarbeitung; trockene Speisebrühen; Xylit, Sorbit, Mannit u. a. Zuckeralkohole; kristalline Aminosäuren und Mischungen daraus; erste und zweite Mittagsgerichte in Extrusionstechnologie, die kein Kochen erfordern; trockene Brühkonzentrate mit Gewürzen, die Kochen erfordern; Fischsülzen (Aspik); Rind, Geflügel, Kaninchen, Schwein usw. gekocht (ohne Zurichtung und Soße); gekochter, gebratener Fisch unter Marinade; kalte süße Suppen und Püreesuppen aus konservierten und getrockneten Früchten und Beeren; heiße Suppen und andere heiße Gerichte: Borschtsch, Schtschi, Rassolnik, Charcho-Suppe, Soljanka, Gemüsesuppen, Brühen, Suppen mit Teigwaren, Grützen, Milchsuppen mit denselben Einlagen, Püreesuppen; Eiergerichte: gekochte Eier, Omeletts aus Eiern (Melange, Eipulver) natur

	0,1	Isolate, Konzentrate pflanzlicher Proteine, Sojamehl; Lebensmittelkonzentrat aus Sonnenblumenprotein; Sojaeiweißkonzentrat, texturiertes Sojamehl; Speisekleie aus Getreide; Ballaststoffe aus Kleie; Schrot aus Gemüse, Obsttrester; Sojagetränke, Cocktails, gekühlte und gefrorene Desserts; fermentierte Sojagetränke; Sojaeiweißprodukte (Tofu); Pektin für Produkte des Massenkonsums; Speisegelatine für Produkte des Massenkonsums; quellende Amylopektinstärke, Extrusionsstärke; Konzentrate für Mittagsgerichte, die kein Kochen erfordern (Instantsuppen); Trockenprodukte für die präventive Ernährung – Getreide-, Milch-, Fleischmischungen (in Extrusionstechnologie); Salate aus rohem Gemüse und Obst ohne Zurichtung, mit Zurichtungen (Mayonnaise, Soßen u. a.); Salate aus mariniertem, fermentiertem, gesalzenem Gemüse; Salate und Vinaigrettes aus gekochtem Gemüse und Gerichte aus gekochtem, gebratenem, geschmortem Gemüse ohne Zusatz von gesalzenem Gemüse und Zurichtung, mit Zurichtungen (Mayonnaise, Soßen u. a.); Salate mit Zusatz von Fleisch, Geflügel, Fisch, Räucherwaren usw. ohne Zurichtung, mit Zurichtungen (Mayonnaise, Soßen u. a.); Sülzen aus Rind, Schwein, Geflügel (Aspik); Pasteten aus Fleisch und Leber; Cremes (aus Zitrusfrüchten, Vanille, Schokolade usw.); Hamburger, Cheeseburger, fertige Sandwiches

	0,01	Soja-Okara; Trockenstärke (Kartoffel-, Mais-, Erbsenstärke); Trockene Backhefe; Kochsaucen in Pulverform (wärmgetrocknet); Geschmackswürzen in Pulverform mit Gemüsezusätzen, Gewürzen und Kräutern (wärmgetrocknet); Trockene Mehrkomponentensuppen, die gekocht werden müssen; Trockene schnell zubereitete Breikonzentrate; Trockene Frucht- und Beerenkissel; Salate aus rohem Gemüse mit Zusatz von Eiern, konserviertem Gemüse, Früchten usw. ohne Dressing und ohne Zusatz von gesalzenem Gemüse, mit Dressings (Mayonnaise, Saucen u. a.); Kalte Suppen: Okroschka, Gemüsesuppen, Fleischsuppen auf Kwas, Kefir, Rote-Bete-Suppe, Botwinja, Borschtsch, grüne Schtschi mit Fleisch, Fisch, Ei (ohne Dressing mit Sauerrahm); Pizza-Halbfertigprodukt tiefgekühlt
	0,001	Gepresste Backhefe; Trockene Pilzsuppen, die gekocht werden müssen;
E.coli, nicht zulässig in der Produktmasse, (g)	1,0	Salate aus rohem Gemüse und Obst: ohne Dressing, mit Dressings (Mayonnaise, Saucen u. a.); Sülzen aus Rindfleisch, Schweinefleisch, Geflügel (Aspik); Pasteten aus Fleisch und Leber; Heiße Suppen: Püreesuppen; Hamburger, Cheeseburger, fertige Sandwiches

0,1	Salate aus rohem Gemüse mit Zusatz von Eiern, konserviertem Gemüse, Früchten usw. ohne Dressing und ohne Zusatz von gesalzenem Gemüse, mit Dressings (Mayonnaise, Saucen u. a.); Salate und Vinaigrettes aus gekochtem Gemüse und Gerichte aus gebratenem, geschmortem

S.aureus, nicht zulässig in der Produktmasse, (g)	1,0	Sojagetränke, Cocktails, gekühlte und tiefgekühlte Desserts; fermentierte Sojagetränke; Sojaproteinprodukte (Tofu); Soja-Okara; Gepresste Backhefe; Kochsaucen in Pulverform (wärmgetrocknet); Erste und zweite Mittagsgerichte der Extrusionstechnologie, die nicht gekocht werden müssen; Trockenprodukte für die präventive Ernährung – Getreide-, Milch-, Fleischmischungen (Extrusionstechnologie); Salate aus rohem Gemüse und Obst: ohne Dressing, mit Dressings (Mayonnaise, Saucen u. a.); Salate aus mariniertem, vergorenem, gesalzenem Gemüse; Salate und Vinaigrettes aus gekochtem Gemüse und Gerichte aus gekochtem, gebratenem, geschmortem Gemüse ohne Zusatz von gesalzenem Gemüse und Dressing, mit Dressings (Mayonnaise, Saucen u. a.); Sülzen aus Fisch (Aspik); Rindfleisch, Geflügel, Kaninchen, Schweinefleisch usw. gekocht (ohne Dressing und Sauce); Gekochter, gebratener Fisch unter Marinade; Kalte süße Suppen und Püreesuppen aus konservierten und getrockneten Früchten und Beeren; Heiße Suppen und andere heiße Gerichte: Suppen mit Teigwaren und Kartoffeln, Gemüse, Hülsenfrüchten, Grütze; Milchsuppen mit denselben Einlagen, Püreesuppen; Eierspeisen: gekochte Eier, Omeletts aus Eiern (Melange, Eipulver) natur und mit Zusatz von Gemüse, Fleischprodukten u. Ä., Füllungen mit Eizusatz; Quarkspeisen: faule Wareniki, gedämpfter Pudding, Quarksyrniki, Aufläufe, gebackener Pudding, Quarkfüllungen, geschmorter, gebratener, gebackener Fisch, Gerichte aus Fischbrät (Koteletts, Zrazy, Schnitzel, Frikadellen mit Tomatensauce);

	0,1	Isolate, Konzentrate pflanzlicher Proteine, Sojamehl; Sojaproteinkonzentrat, texturiertes Sojamehl; Trockene Backhefe; Konzentrate für Mittagsgerichte, die nicht gekocht werden müssen (Instantsuppen); Salate aus rohem Gemüse mit Zusatz von Eiern, konserviertem Gemüse, Früchten usw. ohne Dressing und ohne Zusatz von gesalzenem Gemüse, mit Dressings (Mayonnaise, Saucen u. a.); Sülzen aus Rindfleisch, Schweinefleisch, Geflügel (Aspik); Pasteten aus Fleisch und Leber; Kalte Suppen: Okroschka, Gemüsesuppen, Fleischsuppen auf Kwas, Kefir, Rote-Bete-Suppe, Botwinja, Borschtsch, grüne Schtschi mit Fleisch, Fisch, Ei (ohne Dressing mit Sauerrahm); Cremes (aus Zitrusfrüchten, Vanille, Schokolade u. Ä.); Pizza-Halbfertigprodukt tiefgekühlt

Bakterien der Gattung Proteus, nicht zulässig in der Produktmasse (g)	0,1	Salate aus rohem Gemüse mit Zusatz von Eiern, konserviertem Gemüse, Früchten usw.; Salate aus mariniertem, eingesäuertem, gesalzenem Gemüse; Salate und Vinaigrettes aus gekochtem Gemüse und Gerichte aus gekochtem, gebratenem, geschmortem Gemüse; Salate mit Zusatz von Fleisch, Geflügel, Fisch, Räucherwaren usw. Sülzen aus Fisch, Rindfleisch, Schweinefleisch, Geflügel (Aspik); Pasteten aus Fleisch und Leber; Rindfleisch, Geflügel, Kaninchen, Schweinefleisch usw. gekocht (ohne Marinade und Soße); Fisch gekocht, mariniert, gedünstet, geschmort, gebraten, gebacken; Gerichte aus Fischkotelettmasse (Koteletts, Zrazy, Schnitzel, Frikadellen mit Tomatensoße); gebackene Erzeugnisse, Piroggen; kalte Suppen (Okroschka, Gemüsesuppen, Fleischsuppen auf Kwas, Kefir, Rote-Bete-Suppe, Botwinja, Borschtsch, grüne Schtschi mit Fleisch, Fisch, Ei ohne Sauerrahm-Dressing); Omeletts aus Eiern (Melange, Eipulver) natur und mit Zusatz von Gemüse, Fleischerzeugnissen usw., Füllungen mit Eizusatz; Quarkpfannkuchen, Aufläufe, gebackener Pudding, Quarkfüllungen, Piroggen; Gerichte aus Fleisch und Fleischerzeugnissen: Fleisch gekocht, gebraten, geschmort, Plow, Pelmeni, Beljaschi, Blintschiki, Erzeugnisse aus Hackfleisch, einschließlich gebackener; Gerichte aus Geflügel, Kaninchen, gekocht,
		Piroggen usw.; Beilagen ohne Dressing (gekochter Reis, gekochte Teigwaren,

Sulfitreduzierende Clostridien, nicht zulässig in der Produktmasse, (g)	1,0	Starterkulturen lyophil getrocknet (zur Herstellung fermentierter Fleischerzeugnisse); kulinarische Soßen pulverförmig (wärmgetrocknet); Geschmackswürzen pulverförmig mit Gemüsezusätzen, Gewürzen und Kräutern (wärmgetrocknet)
	0,1	Isolate, Konzentrate pflanzlicher Proteine, Sojamehl; Sojaproteinkonzentrat, texturiertes Sojamehl; fertige kulinarische Erzeugnisse aus Geflügelfleisch, Fisch in Verbraucherverpackung, einschließlich vakuumverpackt

	0,01	Trockene Speisebrühen; trockene Mehrkomponentensuppen, die gekocht werden müssen; trockene Brühkonzentrate mit Gewürzen, die gekocht werden müssen
B. cereus, nicht zulässig in der Produktmasse, (g)	0,1	Sojagetränke, Cocktails, gekühlte und gefrorene Desserts; fermentierte Sojagetränke; Sojaeiweißprodukte (Tofu), Okara
	10	Trockenprodukte für die präventive Ernährung – Getreide-, Milch-, Fleischmischungen (Extrusionstechnologie)
	100	Geschmackswürzen pulverförmig mit Gemüsezusätzen, Gewürzen und Kräutern (wärmgetrocknet); erste und zweite Mittagsgerichte der Extrusionstechnologie, die nicht gekocht werden müssen; trockene Instant-Breikonzentrate
Hefen, nicht zulässig in der Produktmasse, (g)	1,0	Enzymatisches Proteinhydrolysat aus Sojarohstoff

Hefen, KBE/g, nicht mehr als	10	Getränke auf Sojabohnenbasis (fermentierte Sojagetränke) Starterkulturen lyophil getrocknet (zur Herstellung fermentierter Fleisch-, Fisch-, Gemüseprodukte) Trockenprodukte für die präventive Ernährung – Getreide-, Milch-, Fleischmischungen (Extrusionstechnologie)
	50	Sojaeiweißprodukte (Tofu); Pektin (für Produkte der Kinder- und Diäternährung) Stärkesirup mit niedrigem Zuckergehalt; Maltin, Maltodextrine; Laktulosekonzentrat; Glukose-Fruktose-Sirup; granulierte Glukose mit Saftzusätzen; Biomasse einzelliger Pflanzen, Hefen für die industrielle Verarbeitung
	100	Isolate, Konzentrate pflanzlicher Proteine, Sojamehl; Sojaproteinkonzentrat, texturiertes Sojamehl; Pektin (für Produkte des Massenkonsums); trockene Instant-Breikonzentrate

	200	Salate aus rohem Gemüse und Obst mit Dressings (Mayonnaise, Soßen u. a.) mit Konservierungsmittel; Salate aus rohem Gemüse mit Zusatz von Eiern, konserviertem Gemüse, Früchten usw. mit Dressings (Mayonnaise, Soßen u. a.) mit Konservierungsmittel; Salate und Vinaigrettes aus gekochtem Gemüse und Gerichte aus gekochtem, gebratenem, geschmortem Gemüse mit Dressings (Mayonnaise, Soßen u. a.) mit Konservierungsmittel; Salate mit Zusatz von Fleisch, Geflügel, Fisch, Räucherwaren usw. mit Dressings (Mayonnaise, Soßen u. a.) mit Konservierungsmittel
	250	Quellfähige Amylopektinstärke, Extrusionsstärke

	500	Trockene Stärke (Kartoffel-, Mais-, Erbsenstärke) Trockene Frucht-Beeren-Gelee; Salate aus rohem Gemüse und Obst mit Dressings (Mayonnaise, Soßen u. a.); Salate aus rohem Gemüse mit Zusatz von Eiern, konserviertem Gemüse, Früchten usw. mit Dressings (Mayonnaise, Soßen u. a.); Salate und Vinaigrettes aus gekochtem Gemüse und Gerichte aus gekochtem, gebratenem, geschmortem Gemüse mit Dressings (Mayonnaise, Soßen u. a.); Salate mit Zusatz von Fleisch, Geflügel, Fisch, Räucherwaren usw. mit Dressings (Mayonnaise, Soßen u. a.)
Hefen und Schimmelpilze (insgesamt), KBE/g, nicht mehr als	500	Verdickungs- und Stabilisierungsmittel auf Basis von Gummen (Guar, Xanthan u. a.)
Schimmelpilze, nicht zulässig in der Produktmasse, (g)	1,0	Enzymatisches Proteinhydrolysat aus Sojarohstoff

Schimmelpilze, KBE/g, nicht mehr als	10	Lebensmittel-Sonnenblumenproteinkonzentrat; Getränke auf Sojabohnenbasis Sojaeiweißprodukte (Tofu), Okara; Gefriergetrocknete Starterkulturen (zur Herstellung fermentierter Fleisch-, Fisch-, Gemüseprodukte);
	50	Ballaststoffe aus Kleie; Schrot aus Gemüse, Obstrester; Pektin (für Kinder- und Diätnahrung); Biomasse einzelliger Pflanzen, Hefen für die industrielle Verarbeitung; Salate aus rohem Gemüse und Obst mit Dressings (Mayonnaise, Soßen u. a.); Salate aus rohem Gemüse mit Zusatz von Eiern, konserviertem Gemüse, Früchten usw. mit Dressings (Mayonnaise, Soßen u. a.); Salate und Vinaigrettes aus gekochtem Gemüse und Gerichte aus gekochtem, gebratenem, geschmortem Gemüse mit Dressings (Mayonnaise, Soßen u. a.); Salate mit Zusatz von Fleisch, Geflügel, Fisch, Räucherwaren usw. mit Dressings (Mayonnaise, Soßen u. a.)

100	Isolate, Konzentrate pflanzlicher Proteine, Sojamehl; Sojaeiweißkonzentrat, texturiertes Sojamehl; Speisekleie aus Getreide; Pektin (für Produkte des Massenkonsums); Speiseagar, Agaroid, Furcellaran, Natriumalginat in Lebensmittelqualität; Carrageenan; niedrig verzuckerte Melasse; Maltin, Maltodextrine; Glukose-Fruktose-Sirup; granulierte Glukose mit Saftzusätzen; Backhefe; Xylit, Sorbit

200	Trockene Brühwürfel mit Gewürzen, die Kochen erfordern
250	Quellfähige Amylopektinstärke, Extrusionsstärke
500	Trockene Stärke (Kartoffel-, Mais-, Erbsenstärke); Mehrkomponentensuppen, die Kochen erfordern; Trockene Frucht-Beeren-Gelee

1.9. Biologisch aktive Lebensmittelzusatzstoffe

Kennwerte	Zulässige Gehalte	Anmerkungen
Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr	5×10^3	Nahrungsergänzungsmittel auf pflanzlicher Basis, einschl. Blütenpollen: flüssig in Form von Sirupen, Elixieren, Aufgüssen, Balsamen u. a.; NEM-Tees (Kinder, trocken)

1×10^4	Nahrungsergänzungsmittel auf Basis natürlicher Mineralien (Zeolithe u. a.), einschl. Mumijo; Nahrungsergänzungsmittel auf pflanzlicher Basis, einschl. Blütenpollen: tablettiert, verkapselt, pulverförmig; Nahrungsergänzungsmittel auf Basis verarbeiteter Fleisch- und Milchrohstoffe, einschl. Nebenprodukte, Geflügel, Gliederfüßer, Amphibien, Bienenerzeugnisse (Gelée royale, Propolis u. a.) – trocken;
	von Fleischrohstoffen,

5×10^4	Nahrungsergänzungsmittel auf Basis überwiegend von Ballaststoffen (Zellulose, Gummen, Pektin, Gummi, mikrokristalline Zellulose, Kleie, Fruktooligosaccharide, Chitosan u. a. Polysaccharide); Nahrungsergänzungsmittel auf Basis reiner Substanzen (Vitamine, Mineralstoffe, organische u. a.) oder Konzentrate (Pflanzenextrakte u. a.) unter Verwendung verschiedener Füllstoffe, einschl. trockene Konzentrate Getränke

5×10^5	Nahrungsergänzungsmittel auf pflanzlicher Basis, einschl. Blütenpollen: Mischungen getrockneter Arzneipflanzen (Tees)	
Bakterien der Gruppe der Kolibakterien (Koliforme), nicht zulässig in der Produktmasse, (g)	10	Nahrungsergänzungsmittel – flüssig auf Basis reiner Kulturen probiotischer Mikroorganismen, konzentriert; Nahrungsergänzungsmittel – flüssig auf Basis reiner Kulturen probiotischer Mikroorganismen, nicht konzentriert
	2,0	Nahrungsergänzungsmittel – trocken auf Basis reiner Kulturen probiotischer Mikroorganismen

1,0	Nahrungsergänzungsmittel auf pflanzlicher Basis, einschl. Blütenpollen: flüssig in Form von Sirupen, Elixieren, Aufgüssen, Balsamen u. a.; Nahrungsergänzungsmittel – trocken auf Basis reiner Kulturen von Mikroorganismen mit Zusatz von Aminosäuren, Spurenelementen, Mono-, Di- und Oligosacchariden usw.)

	0,1	Nahrungsergänzungsmittel auf Basis überwiegend von Ballaststoffen (Zellulose, Gummen, Pektin, Gummi, mikrokristalline Zellulose, Kleie, Fruktooligosaccharide, Chitosan u. a. Polysaccharide); Nahrungsergänzungsmittel auf Basis reiner Substanzen (Vitamine, Mineralstoffe, organische u. a.) oder Konzentrate (Pflanzenextrakte u. a.) unter Verwendung verschiedener Füllstoffe, einschl. trockene Konzentrate für Getränke; Nahrungsergänzungsmittel auf Basis natürlicher Mineralien (Zeolithe u. a.), einschl. Mumijo; Nahrungsergänzungsmittel auf pflanzlicher Basis, einschl. Blütenpollen: tablettiert, verkapselt, pulverförmig; Nahrungsergänzungsmittel auf pflanzlicher Basis, einschl. Blütenpollen: tablettiert, verkapselt, pulverförmig mit Zusatz von Mikroorganismen – Probiotika, NEM-Tees (Kinder, trocken); Nahrungsergänzungsmittel auf Basis verarbeiteter Fleisch- und Milchrohstoffe, einschl. Nebenprodukte, Geflügel, Gliederfüßer, Amphibien, Bienenerzeugnisse (Gelée royale, Propolis u. a.) – trocken; Nahrungsergänzungsmittel auf Basis von Fleischrohstoffen, einschl. Geflügelnebenprodukte; Nahrungsergänzungsmittel auf Basis von Milchrohstoffen; Nahrungsergänzungsmittel auf Basis von Fisch, wirbellosen Meerestieren, Krebstieren, Weichtieren u. a. Meeresfrüchten, pflanzlichen Meeresorganismen (Algen u. a.) - trocken; Nahrungsergänzungsmittel auf Basis

0,01	Nahrungsergänzungsmittel auf pflanzlicher Basis, einschl. Blütenpollen: Mischungen getrockneter Arzneipflanzen (Tees)	
E.coli, nicht zulässig in der Produktmasse, (g)	5,0	Nahrungsergänzungsmittel – trocken auf Basis reiner Kulturen von Mikroorganismen mit Zusatz von Aminosäuren, Spurenelementen, Mono-, Di- und Oligosacchariden usw.)

1,0	Nahrungsergänzungsmittel auf Basis überwiegend von Ballaststoffen (Zellulose, Gummen, Pektin, Gummi, mikrokristalline Zellulose, Kleie, Fruktooligosaccharide, Chitosan u. a. Polysaccharide); Nahrungsergänzungsmittel auf Basis reiner Substanzen (Vitamine, Mineralstoffe, organische u. a.) oder Konzentrate (Pflanzenextrakte u. a.) unter Verwendung verschiedener einschl. trockene Konzentrate

	0,1	Nahrungsergänzungsmittel auf pflanzlicher Basis, einschl. Blütenpollen: Mischungen getrockneter Arzneipflanzen (Tees)
S.aureus, nicht zulässig in der Produktmasse, (g)	10	Nahrungsergänzungsmittel – flüssig auf Basis reiner Kulturen probiotischer Mikroorganismen, konzentriert; Nahrungsergänzungsmittel – flüssig auf Basis reiner Kulturen probiotischer Mikroorganismen, nicht konzentriert
	2,0	Nahrungsergänzungsmittel – trocken auf Basis reiner Kulturen probiotischer Mikroorganismen

1,0	Nahrungsergänzungsmittel auf Basis natürlicher Mineralien (Zeolithe u. a.), einschl. Mumijo; Nahrungsergänzungsmittel auf pflanzlicher Basis, einschl. Blütenpollen: tablettiert, verkapselt, pulverförmig ohne und mit Zusatz von Mikroorganismen – Probiotika, NEM-Tees (Kinder, trocken); Nahrungsergänzungsmittel auf Basis
	und Milchrohstoffe,

Schimmelpilze KBE/g, nicht mehr als	10	Nahrungsergänzungsmittel – trocken auf der Basis von Reinkulturen probiotischer Mikroorganismen; Nahrungsergänzungsmittel – flüssig auf der Basis von Reinkulturen probiotischer Mikroorganismen konzentriert (in Summe mit Hefen); Nahrungsergänzungsmittel – flüssig auf der Basis von Reinkulturen probiotischer Mikroorganismen nicht konzentriert (in Summe mit Hefen)
	50	Nahrungsergänzungsmittel auf pflanzlicher Basis, einschließlich Blütenpollen: flüssig in Form von Sirupen, Elixieren, Aufgüssen, Balsamen u. a., Nahrungsergänzungsmittel-Tees (trockene Kindertees); Nahrungsergänzungsmittel – trocken auf der Basis von Reinkulturen von Mikroorganismen mit Zusatz von Aminosäuren, Spurenelementen, Mono-, Di- und Oligosacchariden usw.); Nahrungsergänzungsmittel auf der Basis von Hefen und deren Lysaten

100	Nahrungsergänzungsmittel auf der Basis überwiegend von Ballaststoffen (Zellulose, Gummen, Pektin, Gummi, mikrokristalline Zellulose, Kleie, Fructooligosaccharide, Chitosan u. a. Polysaccharide) (in Summe mit Hefen); Nahrungsergänzungsmittel auf der Basis von Reinsubstanzen (Vitamine, Mineralstoffe, organische u. a.) oder (Pflanzenextrakte u. a.)

200	Nahrungsergänzungsmittel auf der Basis von Bienenerzeugnissen (Gelée royale, Propolis u. a.) – trocken (in Summe mit Hefen); Nahrungsergänzungsmittel auf der Basis pflanzlicher Meeresorganismen (Algen u. a.) – trocken (in Summe mit Hefen)

	10^3	Nahrungsergänzungsmittel auf pflanzlicher Basis, einschließlich Blütenpollen: Mischungen getrockneter Heilpflanzen (Tees)
Hefen, KBE/g, nicht mehr als	10	Nahrungsergänzungsmittel – trocken auf der Basis von Reinkulturen probiotischer Mikroorganismen; Nahrungsergänzungsmittel auf der Basis von Hefen und deren Lysaten
	50	Nahrungsergänzungsmittel auf pflanzlicher Basis, einschließlich Blütenpollen: flüssig in Form von Sirupen, Elixieren, Aufgüssen, Balsamen u. a., Nahrungsergänzungsmittel-Tees (trockene Kindertees); Nahrungsergänzungsmittel – trocken auf der Basis von Reinkulturen von Mikroorganismen mit Zusatz von Aminosäuren, Spurenelementen, Mono-, Di- und Oligosacchariden usw.)
	100	Nahrungsergänzungsmittel auf pflanzlicher Basis, einschließlich Blütenpollen: tablettiert, verkapselt, pulverförmig ohne und mit Zusatz von Mikroorganismen – Probiotika; Nahrungsergänzungsmittel auf pflanzlicher Basis, einschließlich Blütenpollen: Mischungen getrockneter Heilpflanzen (Tees); Nahrungsergänzungsmittel auf der Basis einzelliger Algen (Spirulina, Chlorella u. a.)

Lebende Zellen des Produzenten, nicht zulässig in der Produktmasse, (g)	0,1	Nahrungsergänzungsmittel auf der Basis von Hefen und deren Lysaten
B.cereus, nicht zulässig in der Produktmasse, (g)	2×10^2	Nahrungsergänzungsmittel auf der Basis natürlicher Minerale (Zeolithe u. a.), einschließlich Mumijo; Nahrungsergänzungsmittel auf pflanzlicher Basis, einschließlich Blütenpollen: tablettiert, verkapselt, pulverförmig; Nahrungsergänzungsmittel auf pflanzlicher Basis, einschließlich Blütenpollen: flüssig in Form von Sirupen, Elixieren, Aufgüssen, Balsamen u. a., Nahrungsergänzungsmittel-Tees (trockene Kindertees)

1.10. Produkte für die Ernährung schwangerer und stillender Frauen

Fußnote. Abschnitt 1.10 wurde durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 08.08.2019 Nr. 115 ausgeschlossen (tritt nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).

1.11. Spezialisierte Lebensmittel für Kinder ernährung für Kleinkinder, hergestellt (gefertigt) in Milchküchen

Indikatoren	Zulässige Werte	Anmerkungen
Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KBE/g	1×10^2	Adaptierte sterilisierte Milchnahrungen, sterilisierte Milch und Sahne in nichtaseptischer Abfüllung, kalzinierter Quark, hergestellt in Milchküchen
	2×10^2	Pasteurisierte Würstchen auf Fleischbasis (ab 1,5 Jahren und älter)
	5×10^2	Rekonstituierte pasteurisierte Säuglingsnahrungen, hergestellt in Milchküchen
	1×10^3	Fertige Milchbreie, hergestellt in Milchküchen

	1×10^4	Trockene milchfreie Instantbreie (Sofortzubereitung), lösliche Kekse
	5×10^3	Aufgüsse (aus Hagebutten, schwarzen Johannisbeeren u. a.), hergestellt in Milchküchen; Kinderkräutergetränk (Kräutertee)
	5×10^4	Mehl und Grütze, die gekocht werden müssen
Bakterien der Gruppe der Darmstäbchen (coliforme Bakterien) sind in der Produktmasse, g (cm^3), nicht zulässig	0,1	Mehl und Grütze, die gekocht werden müssen
	0,3	Quark, Quarkprodukte, Produkte auf Quarkbasis, acidophile Paste, laktosearme Proteinpaste, hergestellt in Milchküchen

1,0	Trockene milchfreie Instantbreie (Sofortzubereitung); lösliche Kekse; pasteurisierte Würstchen auf Fleischbasis; Kinderkräutergetränk (Kräutertee); kalzinierter Quark, fertige Milchbreie, Aufgüsse (aus Hagebutten, schwarzen Johannisbeeren u. a.), hergestellt in Milchküchen	
	3,0	Sauermilchprodukte in nichtaseptischer Abfüllung, hergestellt in Milchküchen

10	Adaptierte sterilisierte Milchnahrungen, sterilisierte Milch und Sahne in nichtaseptischer Abfüllung und rekonstituierte pasteurisierte Säuglingsnahrungen, Starterkulturen (flüssig), hergestellt in Milchküchen

E.coli sind in der Produktmasse, g (cm^3), nicht zulässig	10	Adaptierte sterilisierte Milchnahrungen, sterilisierte Milch und Sahne in nichtaseptischer Abfüllung, rekonstituierte pasteurisierte Säuglingsnahrungen, Sauermilchprodukte in nichtaseptischer Abfüllung, Aufgüsse (aus Hagebutten, schwarzen Johannisbeeren u. a.), flüssige Starterkulturen, hergestellt in Milchküchen
S.aureus sind in der Produktmasse, g (cm^3), nicht zulässig	10	Adaptierte sterilisierte Milchnahrungen, sterilisierte Milch und Sahne in nichtaseptischer Abfüllung, rekonstituierte pasteurisierte Säuglingsnahrungen, Sauermilchprodukte in nichtaseptischer Abfüllung, Aufgüsse (aus Hagebutten, schwarzen Johannisbeeren u. a.), Starterkulturen (flüssig), hergestellt in Milchküchen
	1,0	Quark, Quarkprodukte, acidophile Paste, laktosearme Proteinpaste, kalzinierter Quark, fertige Milchbreie, hergestellt in Milchküchen
Schimmelpilze, KBE/g	50	Kinderkräutergetränk (Kräutertee)
	100	Trockene milchfreie Instantbreie (Sofortzubereitung),

200	Mehl und Grütze, die gekocht werden müssen

Hefen, KBE/g	50	Mehl und Grütze, trockene milchfreie Instantbreie (Sofortzubereitung); Kinderkräutergetränk (Kräutertee)
	100	Mehl und Grütze, die gekocht werden müssen, trockene milchfreie Instantbreie, die gekocht werden müssen
B.cereus, KBE/g	In 1,0 g nicht zulässig	Pasteurisierte Würstchen auf Fleischbasis (ab 1,5 Jahren und älter)
	20	Rekonstituierte pasteurisierte Säuglingsnahrungen, hergestellt in Milchküchen.
	100	Kinderkräutergetränk (Kräutertee)
	2×10^2	Trockene milchfreie Instantbreie (Sofortzubereitung)

1.12. Spezialisierte Lebensmittel für Kinderernährung für Kinder im Vorschul- und Schulalter

Kennwerte	Zulässige Werte	Anmerkungen
Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KBE/g (cm^3), höchstens	1×10^3	Wurstwaren; Pasteten, kulinarische Erzeugnisse aus Fleisch, Backwaren, Kekse, Cracker; Halbfertigerzeugnisse aus Fisch und anderen Meerestieren - strukturierte Erzeugnisse ("Krabbenstäbchen" u. a.)
	$2,5 \times 10^3$	Pfefferkuchen, Honigkuchen ohne Füllung
	5×10^3	Kuchen mit Puderzucker, glasiert, mit Nüssen, kandierten Früchten, mit Frucht- oder Rumtränkung; Kuchen und Rollen in luftdichter Verpackung; Waffeln ohne Füllung, mit Frucht-, Fondant- oder Fettfüllungen; Pfefferkuchen, Honigkuchen mit Füllung

	1×10^4	Biskuitrollen mit Fruchtfüllung, mit kandierten Früchten, Mohn, Nüssen; Zuckergebäck, mit Schokoladenglasur, Buttergebäck, mit Cremeschicht, Füllung; Kulinarische Erzeugnisse aus Fisch und anderen Meerestieren mit Wärmebehandlung: Fisch und Farcerzeugnisse, gebacken, gekocht, einschließlich gefroren; ohne Wärmebehandlung: Salate aus Fisch und Meeresfrüchten ohne Dressing
	2×10^4	Halbfertigerzeugnisse aus Fisch und anderen Meerestieren - tiefgefrorene fertige Fischgerichte, einschließlich vakuumverpackt
	5×10^4	Schnellzubereitete Teigwaren mit Zusätzen auf Milch- und Pflanzenbasis; Biskuitrollen mit Sahne- oder Fettfüllung; Waffeln mit Nuss-Praliné-Füllung, mit Schokoladenglasur; Halbfertigerzeugnisse aus Fisch und anderen Meerestieren
	1×10^5	Natürliche rohe Fleischhalbfertigerzeugnisse
	5×10^5	Gehackte rohe Fleischhalbfertigerzeugnisse

Bakterien der Gruppe Escherichia coli (Coliforme), nicht zulässig in einer Produktmasse von (g)	1,0	Wurstwaren, Pasteten, kulinarische Erzeugnisse aus Fleisch, Backwaren, Biskuitrollen mit Fruchtfüllung, mit kandierten Früchten, Mohn, Nüssen, Pfefferkuchen, Honigkuchen, Kekse, Cracker; Kulinarische Erzeugnisse aus Fisch und anderen Meerestieren mit Wärmebehandlung: Fisch und Farcerzeugnisse, gebacken, gekocht, einschließlich gefroren; Kulinarische Erzeugnisse aus Fisch und anderen Meerestieren ohne Wärmebehandlung: Salate aus Fisch und Meeresfrüchten ohne Dressing, strukturierte Erzeugnisse ("Krabbenstäbchen" u. a.)
	0,1	Schnellzubereitete Teigwaren mit Zusätzen auf Pflanzenbasis; Kuchen mit Puderzucker, glasiert, mit Nüssen, kandierten Früchten, mit Frucht- oder Rumtränkung; Kuchen und Rollen in luftdichter Verpackung; Waffeln ohne Füllung, mit Frucht-, Fondant- oder Fettfüllungen; Pfefferkuchen, Honigkuchen mit Füllung; Zuckergebäck, mit Schokoladenglasur, Buttergebäck, mit Cremeschicht, Füllung; Tiefgefrorene fertige Fischgerichte, einschließlich vakuumverpackt

0,01	Schnellzubereitete Teigwaren mit Zusätzen auf Milchbasis; Biskuitrollen mit Sahne- oder Fettfüllung; Waffeln mit Nuss-Praliné-Füllung, mit Schokoladenglasur; Halbfertigerzeugnisse aus Fisch und anderen Meerestieren
0,001	Rohe Fleischhalbfertigerzeugnisse

E.coli, nicht zulässig in einer Produktmasse von (g)	1,0	Wurstwaren mit einer Haltbarkeit von mehr als 5 Tagen; Pasteten und kulinarische Erzeugnisse aus Fleisch mit einer Haltbarkeit von mehr als 72 Stunden
S.aureus, nicht zulässig in einer Produktmasse von (g)	1,0	Wurstwaren, Backwaren, Biskuitrollen mit Fruchtfüllung, mit kandierten Früchten, Mohn, Nüssen; Kulinarische Erzeugnisse aus Fisch und anderen Meerestieren mit Wärmebehandlung: Fisch und Farcerzeugnisse, gebacken, gekocht, einschließlich gefroren; Kulinarische Erzeugnisse aus Fisch und anderen Meerestieren ohne Wärmebehandlung: Salate aus Fisch und Meeresfrüchten ohne Dressing, strukturierte Erzeugnisse ("Krabbenstäbchen" u. a.)
	0,1	Rohe Fleischhalbfertigerzeugnisse und schnellzubereitete Teigwaren mit Zusätzen auf Milchbasis; Biskuitrollen mit Sahne- oder Fettfüllung; Kuchen und Rollen in luftdichter Verpackung, Gebäck mit Cremeschicht, Füllung; Tiefgefrorene fertige Fischgerichte, einschließlich vakuumverpackt
	0,01	Halbfertigerzeugnisse aus Fisch und anderen Meerestieren

Bakterien der Gattung Proteus, nicht zulässig in einer Produktmasse von (g)	0,1	Kulinarische Erzeugnisse aus Fisch und anderen Meerestieren ohne Wärmebehandlung: Salate aus Fisch und Meeresfrüchten ohne Dressing
Sulfitreduzierende Clostridien, nicht zulässig in einer Produktmasse von (g)	1,0	Kulinarische Erzeugnisse aus Fisch und anderen Meerestieren mit Wärmebehandlung: Fisch und Farcerzeugnisse, gebacken, gekocht, einschließlich gefroren, vakuumverpackt, strukturierte Erzeugnisse ("Krabbenstäbchen" u. a.)
	0,1	Wurstwaren, Pasteten, kulinarische Erzeugnisse aus Fleisch, Halbfertigerzeugnisse aus Fisch und anderen Meerestieren; tiefgefrorene fertige Fischgerichte, einschließlich vakuumverpackt
	0,01	Halbfertigerzeugnisse aus Fisch und anderen Meerestieren, vakuumverpackt
V.parahaemolyticus, KBE/g, höchstens	100	Halbfertigerzeugnisse aus Seefisch

Bakterien der Gattung Enterococcus, KBE/g, höchstens	1×10^3	Tiefgefrorene fertige Fischgerichte aus Portionsstücken, einschließlich vakuumverpackt
	2×10^3	Halbfertigerzeugnisse aus Fisch und anderen Meerestieren - strukturierte Farcerzeugnisse
Schimmelpilze, KBE/g, höchstens	50	Backwaren, Kuchen mit Puderzucker; Kuchen und Rollen in luftdichter Verpackung; Pfefferkuchen, Honigkuchen
	100	Wurstwaren, Pasteten, kulinarische Erzeugnisse aus Fleisch; Biskuitrollen mit Sahne-, Fett- oder Fruchtfüllung, mit kandierten Früchten, Mohn, Nüssen; Glasierte Kuchen, mit Nüssen, kandierten Früchten, mit Frucht- oder Rumtränkung; Waffeln ohne Füllung, mit Frucht-, Fondant- oder Fettfüllungen, mit Nuss-Praliné-Füllung, mit Schokoladenglasur; Zuckergebäck, mit Schokoladenglasur, Buttergebäck, mit Cremeschicht, Füllung; Kekse, Cracker
	250	Rohe Fleischhalbfertigerzeugnisse in Panade

Hefen, KBE/g (cm^3), höchstens	50	Biskuitrollen mit Fruchtfüllung, mit kandierten Früchten, Mohn, Nüssen; Kuchen mit Puderzucker, glasiert, mit Nüssen, kandierten Früchten, mit Frucht- oder Rumtränkung; Kuchen und Rollen in luftdichter Verpackung; Waffeln ohne Füllung, mit Frucht-, Fondant- oder Fettfüllungen, mit Nuss-Praliné-Füllung, mit Schokoladenglasur; Pfefferkuchen, Honigkuchen; Zuckergebäck, mit Schokoladenglasur, Buttergebäck, mit Cremeschicht, Füllung
	100	Wurstwaren, Pasteten, kulinarische Erzeugnisse aus Fleisch
Hefen und Schimmelpilze, in Summe, KBE/g, höchstens	100	Schnellzubereitete Teigwaren mit Zusätzen auf Pflanzenbasis; Kulinarische Erzeugnisse aus Fisch und anderen Meerestieren mit Wärmebehandlung: Fisch und Farcerzeugnisse, gebacken, gekocht, einschließlich gefroren

1.13. Spezialisierte Lebensmittel für diätetische therapeutische Ernährung für Kinder, für Frühgeborene und untergewichtige Kinder

Fußnote. Abschnitt 1.13 wurde durch Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 08.08.2019 Nr. 115 ausgeschlossen (tritt in Kraft nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung).

1.14. Hauptarten von Lebensmittelrohstoffen und Komponenten, die bei der Herstellung von spezialisierter Lebensmittel für Säuglingsnahrung

verwendet werden

Kennwerte	Zulässige Werte	Anmerkung
Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	10	Frisches Fleisch von Schlachttieren
	1×10^2	Raffiniertes desodoriertes Maisöl; Sojaöl; Ausgelassenes Geflügelfett; Vitaminvormischung
	$2{,}5 \times 10^2$	Aspartam
	5×10^2	Raffiniertes desodoriertes Sonnenblumenöl
	1×10^3	Gekühltes Fleisch von Schlachttieren; Kristallzucker, raffinierter Milchzucker; Raffinierter Milchzucker; Laktosekonzentrat
	5×10^3	Maissirup; Trockener Maissirup, importiert; Laktulosekonzentrat; Isoliertes Sojaeiweiß

1×10^4	Molkenproteinkonzentrat aus Milch, gewonnen durch Elektrodialyse, Ultrafiltration und Elektrodialyse; Kohlenhydrat-Eiweiß-Konzentrat; Milch-Eiweiß-Konzentrat; Trockenes Kasezit; Behandeltes Reis-, Buchweizen-, Hafer- und Roggenmehl; Grieß; Hafermehl; Gefrorenes Fleisch von Schlachttieren; Butter höchster Güteklasse; Malzextrakt für
	höchster Güteklasse;

$1{,}5 \times 10^4$	Trockene entrahmte Milchkomponente für Trockenprodukte für Kinder; Trockene Milchkomponente mit Malzextrakt (für flüssige Kinderprodukte)

$2{,}5 \times 10^4$	Trockenmilch mit einem Fettanteil von 25 %, entrahmte Trockenmilch; Trockenes Kohlenhydrat-Eiweiß-Modul aus Käsemolke; Trockene Kohlenhydrat-Eiweiß-Module aus Quarkmolke; Trockene Milchkomponente mit Kohlenhydrat-Eiweiß-Konzentrat für flüssige Kinderprodukte; Trockene entrahmte Milchkomponente ohne chemische Behandlung Trockenprodukte für Kinder;

	5×10^4	Unbehandeltes Getreidemehl; Rohfisch, gekühlt, angefroren, gefroren
	1×10^5	Rohe Kuhmilch (höchste Güteklasse); Gefrorenes Fleisch von Schlachttieren in Blöcken und Stücken; Gekühltes Geflügel; Fleisch von Hähnchen und Masthähnchen, gekühlt
	2×10^5	Knochenloses Fleisch in Stücken, Fleisch mit Knochen in Stücken, einschließlich Keulen und Brust; Gekühlte Geflügelnebenerzeugnisse
	5×10^5	Rohe Kuhmilch (erste Güteklasse)
Somatische Zellen, Gehalt in 1 cm^3 (g), nicht mehr als	2×10^5	Rohe Kuhmilch (höchste Güteklasse)
	1×10^6	Rohe Kuhmilch (erste Güteklasse)

Bakterien der Gruppe der coliformen Bakterien (Koliforme), nicht zulässig in der Produktmasse (g, cm^3)	3,0	Parakaseinkonzentrat

1,0	Trockenmilch mit einem Fettanteil von 25 %, entrahmte Trockenmilch; Molkenproteinkonzentrat aus Milch, gewonnen durch Elektrodialyse, Ultrafiltration und Elektrodialyse; Kohlenhydrat-Eiweiß-Konzentrat; Milch-Eiweiß-Konzentrat; Trockenes Kohlenhydrat-Eiweiß-Modul aus Käsemolke; Trockene Kohlenhydrat-Eiweiß-Module aus

	Kasezit; Trockene

0,3	Trockene entrahmte Milchkomponente für Trockenprodukte für Kinder
0,1	Trockene Milchkomponente mit Malzextrakt; Unbehandeltes Getreidemehl, Gekühltes Fleisch von Schlachttieren, Butter höchster Güteklasse, Isoliertes Sojaeiweiß; Pektin

0,01	Gefrorenes Fleisch von Schlachttieren; Rohfisch, gekühlt, angefroren, gefroren
0,001	Gefrorenes Fleisch von Schlachttieren in Blöcken und Stücken

S.aureus, nicht zulässig in der Produktmasse (g, cm^3)	1,0	Trockenmilch mit einem Fettanteil von 25 %, entrahmte Trockenmilch; Molkenproteinkonzentrat aus Milch, gewonnen durch Elektrodialyse, Ultrafiltration und Elektrodialyse; Kohlenhydrat-Eiweiß-Konzentrat; Milch-Eiweiß-Konzentrat; Trockenes Kohlenhydrat-Eiweiß-Modul aus Käsemolke; Trockene Kohlenhydrat-Eiweiß-Module aus Quarkmolke; Parakaseinkonzentrat; Trockenes Kasezit; Trockene entrahmte Milchkomponente für Trockenprodukte für Kinder; Trockene Milchkomponente mit Malzextrakt (für flüssige Kinderprodukte); Trockene Milchkomponente mit Kohlenhydrat-Eiweiß-Konzentrat für flüssige Kinderprodukte; Trockene entrahmte Milchkomponente ohne chemische Behandlung für Trockenprodukte für Kinder; Behandeltes Getreidemehl; Grieß; Hafermehl; Trockenes Lebensmittelblut Raffiniertes desodoriertes Pflanzenöl, Butter höchster Güteklasse; Ausgelassenes Geflügelfett; Maissirup, einschließlich niedrig verzuckerter, pulverförmiger Sirup; Lebensmittellaktose; Laktulosekonzentrat, Vitamin- und Mineralvormischungen; Isoliertes Sojaeiweiß
	0,01	Rohfisch, gekühlt, angefroren, gefroren

Hefen, nicht zulässig in der Produktmasse (g)	1,0	Raffiniertes desodoriertes Pflanzenöl; Vitaminvormischung

Hefen, KBE/g, höchstens	10	Trockenmilch mit einem Fettmassenanteil von 25 %, Trockenmagermilch; Molkenproteinkonzentrat der Milch, gewonnen durch Elektrodialyse, Ultrafiltration und Elektrodialyse; Kohlenhydrat-Protein-Konzentrat; Milchproteinkonzentrat; Trockenes Kohlenhydrat-Protein-Modul aus Labsirtenmolke; Trockene Kohlenhydrat-Protein-Module aus Quarkmolke; Trockenes Kasezit; Trockene fettfreie Milchkomponente für trockene Kinderprodukte; Trockene Milchkomponente mit Malzextrakt (für flüssige Kinderprodukte); Verarbeitetes Getreidemehl; Hafermehl; Kristallzucker, raffinierter Milchzucker; Maisstärke der höchsten Sorte; trockener Maissirup, importiert; Kartoffelstärke der höchsten Sorte

50	Parakasein-Konzentrat; Trockene Milchkomponente mit Kohlenhydrat-Protein-Konzentrat für flüssige Kinderprodukte; Trockene fettfreie Milchkomponente ohne chemische Behandlung für trockene Kinderprodukte, Grieß, Malzextrakt für Kindernahrung; Sirup, einschließlich niedrig verzuckerter, pulverförmiger; Kohlenhydratkomponente, gewonnen durch enzymatische Hydrolyse von Lactulosekonzentrat, Mineralvormischung

100	Unbehandeltes Getreide; unbehandeltes Getreidemehl; Pektin	
Schimmelpilze, KBE/g (cm^3), höchstens	10	Kristallzucker, raffinierter Milchzucker; raffinierter Milchzucker
	20	Raffiniertes desodoriertes Maisöl; raffiniertes desodoriertes Sojaöl; Vitaminvormischung

50	Molkenproteinkonzentrat der Milch, gewonnen durch Elektrodialyse, Ultrafiltration und Elektrodialyse; Kohlenhydrat-Protein-Konzentrat; Milchproteinkonzentrat; Trockenes Kohlenhydrat-Protein-Modul aus Labsirtenmolke; Trockene Kohlenhydrat-Protein-Module aus Quarkmolke; Parakasein-Konzentrat: Trockenes Kasezit; Trockene fettfreie Milchkomponente für trockene Kinderprodukte; Milchkomponente mit Malzextrakt

100	Trockenmilch mit einem Fettmassenanteil von 25 %, Trockenmagermilch; Unbehandeltes Getreide; raffiniertes desodoriertes Pflanzenöl; Butter der höchsten Sorte; niedrig verzuckerter Sirup, pulverförmig; Kohlenhydratkomponente, gewonnen durch enzymatische Hydrolyse von Stärke; Speiselactose; Lactosekonzentrat; Lactulosekonzentrat; Pektin

200	Unbehandeltes Reis-, Buchweizen-, Hafer-, Roggenmehl

Tabelle 2

2. Mikrobiologische Sicherheitsindikatoren konservierter Lebensmittel

Gruppen von Konserven	Anforderungen an die industrielle Sterilität		Anmerkungen
	Gruppen von Mikroorganismen, die in Konserven nachgewiesen werden	Bewertungskriterien	

Vollkonserven der Gruppen "A" und "B"	Sporenbildende mesophile aerobe und fakultativ anaerobe Mikroorganismen der Gruppen B.cereus und B.polymyxa	Nicht zulässig in 1 g (cm^3) des Produkts	Sterilisierte Konserven r Getreide- und Gemüsebeilagen, aus Innereien, einschließlich Pasteten (alle Arten von Schlacht- und Wildtieren aus Geflügelfleisch und Fleisch-Gemüse-Konserven, einschließlic Pasteten und Hackfleischkonserven; Konserven aus Fisch, Fischleber und anderen Wasserorganismen in Glas-, Aluminium- und Weißblechbehältern; Gemüsekonserven mit einem pH-Wert von 4,2 und höher, Konserven aus Aprikose Pfirsichen, Birnen mit einem pH-Wert von 3,8 und höher, hergestellt ohne Zusatz von Säure, ausgenommen Saftprodukte aus Früchten; Pilzkonserven aus natürlichen Pilzen; nicht konzentrierte Tomatenprodukte (Vollkonserven) mit eine Trockensubstanzgehalt von weniger als 12 %, [illegible]nen Saftprodukte aus Gemü Getränke auf
	Sporenbildende mesophile aerobe und fakultativ anaerobe Mikroorganismen der Gruppe B. subtilis	Nicht mehr als 11 Zellen in 1 g (cm^3) des Produkts	
	Mesophile Clostridien C. botulinum und (oder) C. perfringens	Nicht zulässig in 1 g (cm^3) des Produkts	

Mesophile Clostridien (außer C. botulinum und (oder) C. perfringens)	Nicht mehr als 1 Zelle in 1 g (cm^3) des Produkts
Nicht sporenbildende Mikroorganismen, einschließlich Milchsäurebakterien und (oder) Schimmelpilze, und (oder) Hefen	Nicht zulässig in 1 g (cm^3) des Produkts
Sporenbildende thermophile anaerobe, aerobe und fakultativ anaerobe Mikroorganismen	Nicht zulässig in 1 g (cm^3) des Produkts bei einer Lagertemperatur über +20^oC

Vollkonserven der Gruppen "A" und "B" für Kinder- und Diätnahrung	Sporenbildende mesophile aerobe und fakultativ anaerobe Mikroorganismen der Gruppen B.cereus und B.polymyxa	Nicht zulässig in 1 g (cm^3) des Produkts	Sterilisierte Konserven: aus Rindfleisch, Schweinefleisch, Pferdefleisch und ähnlichem, natur, mit Getreide- und Gemüsebeilagen, aus Innereien, einschließlich Pasteten (alle Arten von Schlacht- und Wildtieren); aus Geflügelfleisch und Fleisch-Gemüse-Konserven, einschließlich Pasteten und Hackfleischkonserven; Konserven aus Fisch, Fischleber und anderen Wasserorganismen in Glas-, Aluminium- und Weißblechbehältern; Gemüsekonserven mit einem pH-Wert von 4,2 und höher, Konserven aus Aprikosen, Pfirsichen, Birnen mit einem pH-Wert von 3,8 und höher, hergestellt ohne Zusatz von Säure, ausgenommen Saftprodukte aus Früchten; Pilzkonserven aus natürlichen Pilzen; nicht konzentrierte Tomatenprodukte (Vollkonserven) mit einem Trockensubstanzgehalt ausgenommen Saftprodukte aus Gemüse; Getränke auf
	Sporenbildende mesophile aerobe und fakultativ anaerobe Mikroorganismen der Gruppe B. subtilis	Nicht mehr als 11 Zellen in 1 g (cm^3) des Produkts	
	Mesophile Clostridien	Nicht zulässig in 10 g (cm^3) des Produkts	

Nicht sporenbildende Mikroorganismen, einschließlich Milchsäurebakterien und (oder) Schimmelpilze, und (oder) Hefen	Nicht zulässig in 1 g (cm^3) des Produkts
Sporenbildende thermophile anaerobe, aerobe und fakultativ anaerobe Mikroorganismen	Nicht zulässig in 1 g (cm^3) des Produkts

Vollkonserven der Gruppe "W"	Gasbildende sporenbildende mesophile aerobe und fakultativ anaerobe Mikroorganismen der Gruppe B. polymyxa	Nicht zulässig in 1 g (cm^3) des Produkts	Gemüsekonserven mit einem pH-Wert von 3,7–4,2, ausgenommen Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse; Pilzkonserven aus marinierten Pilzen
	Nicht gasbildende sporenbildende mesophile aerobe und fakultativ anaerobe Mikroorganismen	nicht mehr als 90 KBE in 1 g (cm^3) des Produkts	
	Mesophile Clostridien C. botulinum und (oder) C. perfringens	Nicht zulässig in 1 g (cm^3) des Produkts	

Mesophile Clostridien (außer C. botulinum und (oder) C. perfringens)	Nicht mehr als 1 Zelle in 1 g (cm^3) des Produkts
Nicht sporenbildende Mikroorganismen und (oder) Schimmelpilze, und (oder) Hefen	Nicht zulässig in 1 g (cm^3) des Produkts

Vollkonserven der Gruppe "G"	Nicht sporenbildende Mikroorganismen und (oder) Schimmelpilze, und (oder) Hefen	Nicht zulässig in 1 g (cm^3) des Produkts	Gemüsekonserven (mit einem pH-Wert unter 3,7), Frucht- und Beerenkonserven, pasteurisiert, Konserven für die Gemeinschaftsverpflegung mit Sorbinsäure und einem pH-Wert unter 4,0; Konserven aus Aprikosen, Pfirsichen und Birnen mit einem pH-Wert unter 3,8, ausgenommen Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse; Konfitüren, Marmeladen, Pflaumenmus, Fruchtaufstriche, mit Zucker passierte Früchte und Beeren und andere sterilisierte Frucht-Beeren-Konzentrate mit Zucker.

Halbkonserven der Gruppe "D"	Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen (KMAFAnM)	Nicht mehr als 2 x10^2 KBE/g	Pasteurisierte Konserven: aus Rind- und Schweinefleisch, Hackschinken und Ljubitelskaja-Schinken, aus Geflügelfleisch; pasteurisierte Halbkonserven aus Fisch in Glasbehältern
	Bakterien der Coliformen Gruppe (coliforme Keime)	Nicht zulässig in 1 g des Produkts	
	B. cereus	Nicht zulässig in 1 g des Produkts	
	Sulfitreduzierende Clostridien	Nicht zulässig in 0,1 g des Produkts; für Fischhalbkonserven in 1,0 g des Produkts *	
	S. aureus und andere koagulasepositive Staphylokokken	Nicht zulässig in 1 g des Produkts	

Anlage 3
zum technischen Regelwerk
der Zollunion

"Über die Sicherheit von Lebensmitteln"
(TR ZU 021/2011)

Hygienische Sicherheitsanforderungen an Lebensmittel

Fußnote. Anlage 3 mit Änderungen, eingebracht durch Beschlüsse des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 08.08.2019 Nr. 115 (tritt in Kraft nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum ihrer offiziellen Veröffentlichung); vom 23.06.2023 Nr. 70 (tritt in Kraft nach Ablauf von 12 Monaten ab dem Datum ihrer offiziellen Veröffentlichung).

1. Fleisch und Fleischerzeugnisse; Geflügel, Eier und deren Verarbeitungserzeugnisse

Kennwerte	Zulässige Gehalte, mg/kg, höchstens	Anmerkungen
Toxische Elemente		
- Blei	0,5	Fleisch, Fleisch- und fleischhaltige Erzeugnisse, Geflügelfleisch und daraus hergestellte Erzeugnisse, Fleischkonserven, Fleisch-Gemüse-Konserven, Geflügelkonserven; Trockenes Eiklar (Albumin)
	0,6	Nebenprodukte von Schlachttieren, Schweineschwarte, Blut als Lebensmittel und daraus hergestellte Erzeugnisse, Konserven aus Nebenprodukten, einschließlich Pasteten
	1,0	Nieren; Fleischerzeugnisse unter Verwendung von Nieren; Konserven: Fleischkonserven, Geflügelfleischkonserven, Konserven aus Nebenprodukten (einschließlich Pasteten), Fleisch-Gemüse-Konserven (in Weißblechbehältern)

	0,3	Eier und flüssige Eiprodukte (Melange, Eiklar, Eigelb)
	3,0	Trockene Eiprodukte (Eipulver, Eiklar, Eigelb)
- Arsen	0,1	Fleisch, Fleisch- und fleischhaltige Erzeugnisse, Geflügelfleisch, daraus hergestellte Erzeugnisse, Fleischkonserven, Fleisch-Gemüse-Konserven, Geflügelkonserven; Eier und flüssige Eiprodukte (Melange, Eiklar, Eigelb)
	0,2	Trockenes Eiklar (Albumin)
	0,6	Trockene Eiprodukte (Eipulver, Eiklar, Eigelb)

	1,0	Nebenprodukte von Schlachttieren, Schweineschwarte, Blut als Lebensmittel und daraus hergestellte Erzeugnisse, Geflügelpasteten in Konserven; Konserven aus Nebenprodukten, einschließlich Pasteten
- Cadmium	0,05	Fleisch, Fleisch- und fleischhaltige Erzeugnisse, Geflügelfleisch, daraus hergestellte Erzeugnisse, Fleischkonserven, Fleisch-Gemüse-Konserven, Geflügelkonserven; Trockenes Eiklar (Albumin)
	0,1	Fleischkonserven, Geflügelfleischkonserven, Fleisch-Gemüse-Konserven in Weißblechbehältern; Trockene Eiprodukte
	0,01	Eier und flüssige Eiprodukte (Melange, Eiklar, Eigelb)

	0,3	Nebenprodukte von Schlachttieren, Schweineschwarte, Blut als Lebensmittel und daraus hergestellte Erzeugnisse, Konserven aus Nebenprodukten (einschließlich Pasteten), Fleisch-Gemüse-Konserven.
	0,6	Konserven aus Nebenprodukten mit Nierenzusatz, einschließlich Pasteten
	1,0	Nieren; Fleischerzeugnisse unter Verwendung von Nieren
- Quecksilber	0,03	Fleisch, Fleisch- und fleischhaltige Erzeugnisse, Geflügelfleisch und daraus hergestellte Erzeugnisse, Fleischkonserven, Fleisch-Gemüse-Konserven, Geflügelkonserven. Trockenes Eiklar (Albumin)
	0,02	Eier und flüssige Eiprodukte

	0,1	Nebenprodukte von Schlachttieren, Schweineschwarte, Blut als Lebensmittel und daraus hergestellte Erzeugnisse, Konserven aus Nebenprodukten, einschließlich Pasteten; Trockene Eiprodukte
	0,2	Nieren; Fleischerzeugnisse unter Verwendung von Nieren; Konserven aus Nebenprodukten mit Nierenzusatz, einschließlich Pasteten
- Zinn	200,0	Fleischkonserven, Geflügelfleischkonserven, Konserven aus Nebenprodukten, Fleisch-Gemüse-Konserven in Weißblechbehältern
- Chrom	0,5	Fleischkonserven, Geflügelfleischkonserven, Konserven aus Nebenprodukten, Fleisch-Gemüse-Konserven in chromierten Behältern
Pestizide		
- HCH (α-, β-, γ-Isomere)	0,1	Fleisch, Fleisch- und fleischhaltige Erzeugnisse, Geflügelfleisch; Nebenprodukte von Schlachttieren und Geflügel; Eier, Eiprodukte; Schweineschwarte, Blut als Lebensmittel und daraus hergestellte Erzeugnisse, Fleischkonserven, Konserven aus Nebenprodukten, Fleisch-Gemüse-Konserven

- DDT und seine Metaboliten	0,1	Fleisch, Fleisch- und fleischhaltige Erzeugnisse, Geflügelfleisch; Nebenprodukte von Schlachttieren und Geflügel; Eier, Eiprodukte; Schweineschwarte, Blut als Lebensmittel und daraus hergestellte Erzeugnisse, Fleischkonserven, Konserven aus Nebenprodukten, Fleisch-Gemüse-Konserven

Benz(a)pyren	0,001	Geräucherte Fleisch-, fleischhaltige und Geflügelerzeugnisse
Nitrate	200,0	Fleisch-Gemüse-Konserven mit Gemüse, Geflügel-Fleisch-Gemüse-Konserven
Nitrosamine (NDMA und NDEA)	0,002	Fleischkonserven, Geflügelfleischkonserven mit Zusatz von Natriumnitrit; Konserven aus Nebenprodukten, einschließlich Pasteten
	0,004	Geräucherte Fleisch-, fleischhaltige und Geflügelerzeugnisse
Dioxine	0,000003 (bezogen auf Fett)	Fleischkonserven (Rindfleisch, Schaffleisch und daraus hergestellte Erzeugnisse); Hühnereier und daraus hergestellte Erzeugnisse
	0,000001 (bezogen auf Fett)	Fleischkonserven (Schweinefleisch und daraus hergestellte Erzeugnisse)
	0,000006 (bezogen auf Fett)	Leber und daraus hergestellte Erzeugnisse; Leberkonserven

	0,000002	Hausgeflügel und daraus hergestellte Erzeugnisse

Anmerkung: Für Trockenerzeugnisse, einschließlich Fleisch und Geflügelfleisch der Gefriertrocknung und thermischen Trocknung, trockene Eiprodukte, gelten die Gehalte an toxischen Elementen, Antibiotika, Pestiziden und Dioxinen bezogen auf das Ausgangsprodukt unter Berücksichtigung des Trockensubstanzgehalts im Ausgangsprodukt und im Enderzeugnis

2. Milch und Milcherzeugnisse

Kennwerte	Zulässige Gehalte, mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
Toxische Elemente		
- Blei	0,1	Rohe Milch, rohe Magermilch, roher Rahm; Trinkmilch und Trinkrahm, Buttermilch, Molke, Milchgetränke, fermentierte Milcherzeugnisse, saure Sahne, zusammengesetzte Milcherzeugnisse auf deren Basis; Butter, Butterpaste aus Kuhmilch, Milchfett; Streichfett aus Rahm und Pflanzenöl, ausgelassene Mischung aus Rahm und Pflanzenöl; Speiseeis aller Art aus Milch und auf Milchbasis; Starterkulturen, Starter- und probiotische Mikroorganismen zur Herstellung fermentierter Milcherzeugnisse, Sauerrahmbutter, Käse (für flüssige, einschließlich gefrorene)*
	0,1	Milcherzeugnisse, zusammengesetzte Milcherzeugnisse trocken, gefriergetrocknet (bezogen auf das rekonstituierte Erzeugnis)

	0,3	Quark und Erzeugnisse auf dessen Basis, Quarkerzeugnisse, zusammengesetzte Milcherzeugnisse auf deren Basis; Milchalbumin und Erzeugnisse auf dessen Basis, pastöse Milcheiweißerzeugnisse, einschließlich nach dem Säuern wärmebehandelte; konzentrierte, kondensierte Milchverarbeitungserzeugnisse, Milchkonserven, zusammengesetzte Milcherzeugnisse, milchhaltige Erzeugnisse; Milcheiweißkonzentrate, Lactulose, Milchzucker, Casein, Caseinate, Milcheiweißhydrolysate; Butter, Butterpaste aus Kuhmilch, Milchfett mit Zusatz von Kakaoprodukten; Streichfett aus Rahm und Pflanzenöl, ausgelassene Mischung aus Rahm und Pflanzenöl mit Zusatz von Kakaoprodukten; trockene Nährmedien auf Milchbasis zur Kultivierung von Starter- und probiotischer Mikroflora)*
	0,5	Käse und Käseerzeugnisse, Käsepasten, Soßen
	1,0	Starterkulturen, Starter- und probiotische Mikroorganismen zur Herstellung fermentierter Milcherzeugnisse, Sauerrahmbutter, Käse (für trockene)
	10,0	Milchgerinnende Enzympräparate

- Arsen	0,05	Rohe Milch, rohe Magermilch, roher Rahm; Trinkmilch und Trinkrahm, Buttermilch, Molke, Milchgetränke, fermentierte Milcherzeugnisse, saure Sahne, zusammengesetzte Milcherzeugnisse auf deren Basis; Speiseeis aller Art aus Milch und auf Milchbasis; Starterkulturen, Starter- und probiotische Mikroorganismen zur Herstellung fermentierter Milcherzeugnisse, Sauerrahmbutter, Käse (für flüssige, einschließlich gefrorene)*
	0,05	Milcherzeugnisse, zusammengesetzte Milcherzeugnisse trocken, gefriergetrocknet (bezogen auf das rekonstituierte Erzeugnis)
	0,1	Butter, Butterpaste aus Kuhmilch, Milchfett; Streichfett aus Rahm und Pflanzenöl, ausgelassene Mischung aus Rahm und Pflanzenöl)*
	0,15	Konzentrierte, kondensierte Milchverarbeitungserzeugnisse; Milchkonserven, zusammengesetzte Milcherzeugnisse, milchhaltige Erzeugnisse

	0,2	Quark und Erzeugnisse auf dessen Basis, Quarkerzeugnisse; Milchalbumin und Erzeugnisse auf dessen Basis; pastöse Milcheiweißerzeugnisse, einschließlich nach dem Säuern wärmebehandelte; Starterkulturen, Starter- und probiotische Mikroorganismen zur Herstellung fermentierter Milcherzeugnisse, Sauerrahmbutter, Käse (für trockene)
	0,3	Käse und Käseerzeugnisse, Käsepasten, Soßen*
	1,0	Milcheiweißkonzentrate, Lactulose, Milchzucker, Casein, Caseinate, Milcheiweißhydrolysate; trockene Nährmedien auf Milchbasis zur Kultivierung von Starter- und probiotischer Mikroflora
	3,0	Milchgerinnende Enzympräparate
- Cadmium	0,03	Rohe Milch, rohe Magermilch, roher Rahm; Trinkmilch und Trinkrahm, Buttermilch, Molke, Milchgetränke, fermentierte Milcherzeugnisse, saure Sahne, zusammengesetzte Milcherzeugnisse auf deren Basis; Butter, Butterpaste aus Kuhmilch, Milchfett; Streichfett aus Rahm und Pflanzenöl, ausgelassene Mischung aus Rahm und Pflanzenöl; Speiseeis aller Art aus Milch und auf Milchbasis; Starterkulturen, Starter- und probiotische Mikroorganismen zur Herstellung fermentierter Milcherzeugnisse, Sauerrahmbutter, Käse (für flüssige, einschließlich gefrorene) *

	0,03	Milcherzeugnisse, zusammengesetzte Milcherzeugnisse trocken, gefriergetrocknet (bezogen auf das rekonstituierte Erzeugnis)
	0,1	Quark und Erzeugnisse auf dessen Basis, Quarkerzeugnisse, Milchalbumin und Erzeugnisse auf dessen Basis; pastöse Milcheiweißerzeugnisse, einschließlich nach dem Säuern wärmebehandelte; konzentrierte, kondensierte Milchverarbeitungserzeugnisse; Milchkonserven, zusammengesetzte Milcherzeugnisse, milchhaltige Erzeugnisse) *
	0,2	Milcheiweißkonzentrate, Lactulose, Milchzucker, Casein, Caseinate, Milcheiweißhydrolysate; Käse und Käseerzeugnisse, Käsepasten, Soßen; Butter, Butterpaste aus Kuhmilch, Milchfett, Streichfett aus Rahm und Pflanzenöl, ausgelassene Mischung aus Rahm und Pflanzenöl mit Zusatz von Kakaoprodukten; Starterkulturen, Starter- und probiotische Mikroorganismen zur Herstellung fermentierter Milcherzeugnisse, Sauerrahmbutter, Käse (für trockene); trockene Nährmedien auf Milchbasis zur Kultivierung von Starter- und probiotischer Mikroflora) *

- Quecksilber	0,005	Rohe Milch, rohe Magermilch, roher Rahm; Trinkmilch und Trinkrahm, Buttermilch, Molke, Milchgetränke, fermentierte Milcherzeugnisse, saure Sahne, zusammengesetzte Milcherzeugnisse auf deren Basis; Speiseeis aller Art aus Milch und auf Milchbasis; Starterkulturen, Starter- und probiotische Mikroorganismen zur Herstellung fermentierter Milcherzeugnisse, Sauerrahmbutter, Käse (für flüssige, einschließlich gefrorene); Milcherzeugnisse, zusammengesetzte Milcherzeugnisse trocken, gefriergetrocknet (bezogen auf das rekonstituierte Erzeugnis) *

	0,015	Konzentrierte, eingedickte Milchverarbeitungsprodukte; Milchkonserven, Milchmischkonserven und milchhaltige Konserven *
	0,02	Quark und Produkte auf seiner Basis, Quarkprodukte; Milchalbumin und Produkte auf seiner Basis, pastöse Milcheiweißprodukte, einschließlich nach dem Säuern wärmebehandelte *
	0,03	Milcheiweißkonzentrate, Laktulose, Milchzucker, Kasein, Kaseinate, Milcheiweißhydrolysate; Käse und Käseprodukte, Käsepasten, Saucen; Butter, Butterpaste aus Kuhmilch, Milchfett; Streichfett aus Sahne und Pflanzenöl, ausgelassene Mischung aus Sahne und Pflanzenöl; Starterkulturen, Starter- und probiotische Mikroorganismen zur Herstellung von Sauermilchprodukten, Sauerrahmbutter, Käse (für trockene); trockene Nährmedien auf Milchbasis zur Kultivierung von Starter- und probiotischer Mikroflora*
- Kupfer α	0,4	Butter, Butterpaste aus Kuhmilch, Milchfett (für zu reservierende Produkte); Streichfett aus Sahne und Pflanzenöl, ausgelassene Mischung aus Sahne und Pflanzenöl (für zu reservierende Produkte) *

- Eisen	1,5	Butter, Butterpaste aus Kuhmilch, Milchfett (für zu reservierende Produkte), Streichfett aus Sahne und Pflanzenöl, ausgelassene Mischung aus Sahne und Pflanzenöl (für zu reservierende Produkte) *
- Nickel	0,7	Streichfett aus Sahne und Pflanzenöl, ausgelassene Mischung aus Sahne und Pflanzenöl (für Produkte mit gehärtetem Fett) *
- Zinn	200,0	Milchverarbeitungsprodukte, konserviert in Weißblechbehältern
- Chrom	0,5	Milchverarbeitungsprodukte, konserviert in verchromten Behältern
Benz(a)pyren	0,001	Für geräucherte Käse und Käseprodukte, Käsepasten, Saucen
Pestizide4		
- HCH (α, β, γ-Isomere)	0,05	Rohe Milch, rohe entrahmte Milch; Trinkmilch, Buttermilch, Molke, Milchgetränke, flüssige Sauermilchprodukte, Milchmischprodukte auf ihrer Basis, einschließlich nach dem Säuern wärmebehandelte Produkte *

	1,25 (bezogen auf Fett)	Sahne, Trinksahne, saure Sahne; Quark und Produkte auf seiner Basis, Quarkprodukte, Milchmischprodukte auf ihrer Basis, Milchalbumin und Produkte auf seiner Basis, pastöse Milcheiweißprodukte; Milch, Sahne, Buttermilch, Molke, Milchprodukte, Milchmischprodukte auf ihrer Basis, konzentriert und eingedickt mit Zucker, sterilisierte Kondensmilch, Milchkonserven und Milchmischkonserven; Milchprodukte, Milchmischprodukte trocken, gefriergetrocknet (bezogen auf das rekonstituierte Produkt); Milcheiweißkonzentrate, Laktulose, Milchzucker, Kasein, Kaseinate, Milcheiweißhydrolysate; Schmelzkäse und Käseprodukte, Molken-Albumin-Käse, trocken, Käsepasten, Saucen; Butter, Butterpaste aus Kuhmilch, Milchfett; Streichfett aus Sahne und Pflanzenöl, ausgelassene Mischung aus Sahne und Pflanzenöl; Speiseeis aller Arten aus Milch und auf Milchbasis; trockene Nährmedien auf Milchbasis zur Kultivierung von Starter- und probiotischer Mikroflora*

- DDT und seine Metaboliten	0,05	Rohe Milch, rohe entrahmte Milch; Trinkmilch und Buttermilch, Molke, Milchgetränke, flüssige Sauermilchprodukte, Milchmischprodukte auf ihrer Basis, einschließlich nach dem Säuern wärmebehandelte Produkte *

	1,0 (bezogen auf Fett)	Sahne, Trinksahne, saure Sahne; Quark und Produkte auf seiner Basis, Quarkprodukte, Milchmischprodukte auf ihrer Basis, Milchalbumin und Produkte auf seiner Basis, pastöse Milcheiweißprodukte; Milch, Sahne, Buttermilch, Molke, Milchprodukte, Milchmischprodukte auf ihrer Basis, konzentriert und eingedickt mit Zucker, sterilisierte Kondensmilch, Milchkonserven und Milchmischkonserven; Milchprodukte, Milchmischprodukte trocken, gefriergetrocknet (bezogen auf das rekonstituierte Produkt); Milcheiweißkonzentrate, Laktulose, Milchzucker, Kasein, Kaseinate, Milcheiweißhydrolysate; Schmelzkäse und Käseprodukte, Molken-Albumin-Käse, trocken, Käsepasten, Saucen; Butter, Butterpaste aus Kuhmilch, Milchfett; Streichfett aus Sahne und Pflanzenöl, ausgelassene Mischung aus Sahne und Pflanzenöl; Speiseeis aller Arten aus Milch und auf Milchbasis; trockene Nährmedien auf Milchbasis zur Kultivierung von Starter- und probiotischer Mikroflora*

Mykotoxine		
- Aflatoxin M1	0,0005	Milch und Milchverarbeitungsprodukte;
Aflatoxin B1	nicht zulässig (<0,00015)	Milchgerinnende Enzympräparate pilzlichen Ursprungs
Zearalenon	nicht zulässig (<0,005)	Milchgerinnende Enzympräparate pilzlichen Ursprungs
T-2-Toxin	nicht zulässig (<0,05)	Milchgerinnende Enzympräparate pilzlichen Ursprungs
Ochratoxin A	nicht zulässig (<0,0005)	Milchgerinnende Enzympräparate pilzlichen Ursprungs
Dioxine2	0,000003 (bezogen auf Fett)	Milch und Milcherzeugnisse

Melamin3	nicht zulässig (<1,0 mg/kg)	Rohe Milch, rohe entrahmte Milch, rohe Sahne; Milchverarbeitungsprodukte (außer Butter, Butterpaste aus Kuhmilch, Milchfett, Streichfett aus Sahne und Pflanzenöl und ausgelassene Mischung aus Sahne und Pflanzenöl) für trockene und gefriergetrocknete Milchverarbeitungsprodukte (bezogen auf das rekonstituierte Produkt);
Peroxidzahl	10 mmol aktiver Sauerstoff/kg Fett	Streichfett aus Sahne und Pflanzenöl, ausgelassene Mischung aus Sahne und Pflanzenöl

Anmerkungen:

* Milchmisch- und milchhaltige Produkte mit einem Anteil an Nichtmilchbestandteilen von mehr als 35 Prozent: Die Anforderungen an die zulässigen Gehalte von toxischen Elementen, Mykotoxinen, Antibiotika, Pestiziden, Radionukliden und die mikrobiologischen Sicherheitsindikatoren werden unter Berücksichtigung des Gehalts und des Verhältnisses von Milch- und Nichtmilchbestandteilen, der Arten und der Gehalte potenziell gefährlicher Stoffe in ihnen festgelegt.

3. Fisch, Nichtfisch-Objekte des Fischfangs und daraus hergestellte Erzeugnisse

Kennwerte	Zulässige Gehalte, mg/kg, nicht mehr	Anmerkungen
Toxische Elemente		
- Blei	1,0	Alle Arten von Fischerzeugnissen (außer Thunfisch, Schwertfisch, Beluga) und Fleisch von Meeressäugetieren, einschließlich getrockneter Erzeugnisse [1]
	2,0	Thunfisch, Schwertfisch, Beluga - alle Arten von Erzeugnissen, einschließlich getrockneter Erzeugnisse[1]
	10,0	Weichtiere, Krebstiere und andere wirbellose Tiere, Amphibien, Reptilien
	0,5	Algen und Seegräser
- Arsen	1,0 Süßwasser 5,0 Meer	Alle Arten von Fischerzeugnissen (außer Rogen, Milch, Fischöl) und Fleisch von Meeressäugetieren, einschließlich getrockneter Erzeugnisse[1]

1,0	Rogen und Milch von Fischen und Erzeugnisse daraus; Rogenanaloge; Fischöl
5,0	Weichtiere, Krebstiere und andere wirbellose Tiere, Amphibien, Reptilien; Algen und Seegräser

- Cadmium	0,2	Alle Arten von Fischerzeugnissen und Meeressäugetieren (außer Rogen, Milch und Leber), einschließlich getrockneter Erzeugnisse[1]
	1,0	Rogen und Milch von Fischen und Erzeugnisse daraus; Rogenanaloge; Algen und Seegräser
	0,7	Fischleber und Erzeugnisse daraus
	2,0	Weichtiere, Krebstiere und andere wirbellose Tiere, Amphibien, Reptilien
- Quecksilber	0,3 Süßwasser Nichtraubfisch 0,6 Süßwasser Raubfisch 0,5 Meer	Alle Arten von Fischerzeugnissen (außer Thunfisch, Schwertfisch, Beluga und Erzeugnissen Rogen, Milch, Leber, Fischöl) und Fleisch von Meeressäugetieren, einschließlich getrockneter Erzeugnisse[1]
	1,0	Thunfisch, Schwertfisch, Beluga - alle Arten von Erzeugnissen (außer Rogen, Milch, Leber, Fischöl), einschließlich getrockneter Erzeugnisse[1]
	0,5	Fischleber und Erzeugnisse daraus

0,3	Fischöl	
0,2	Rogen und Milch von Fischen und Erzeugnisse daraus; Rogenanaloge; Weichtiere, Krebstiere und andere wirbellose Tiere, Amphibien, Reptilien	
0,1	Algen und Seegräser	
- Zinn	200	Fischkonserven und Fischpräserven, aus Fischleber und Erzeugnissen daraus in Weißblechverpackung
- Chrom	0,5	Fischkonserven und Fischpräserven, aus Fischleber und Erzeugnissen daraus in chromierter Verpackung
Histamin	100,0	Thunfisch, Makrele, Lachs, Hering - alle Arten von Erzeugnissen, einschließlich getrockneter Erzeugnisse[1]

Nitrosamine (Summe von NDMA und NDEA)	0,003	Alle Arten von Fischerzeugnissen und Meeressäugetieren, einschließlich getrockneter Erzeugnisse[1]
Dioxine	0,000004	Alle Arten von Fischerzeugnissen und Meeressäugetieren, einschließlich getrockneter Erzeugnisse[1]
	0,000002 (bezogen auf Fett)	Fischöl[1]
Pestizide		

- HCH (α, β, γ-Isomere)	0,03	Alle Arten von Erzeugnissen aus Süßwasserfisch, außer Leber, Rogen, Milch, Fischöl, getrockneten und anderen verzehrfertigen Erzeugnissen
	0,2	Alle Arten von Erzeugnissen aus Meeresfisch und Fleisch von Meeressäugetieren (außer Leber und Fischöl); Rogen und Milch von Fischen und Erzeugnisse daraus; Rogenanaloge
	0,1	Fischöl
	1,0	Fischleber und Erzeugnisse daraus
DDT und seine Metaboliten	0,3	Alle Arten von Erzeugnissen aus Süßwasserfisch (außer Leber, Rogen und Milch, Fischöl, getrockneten und anderen verzehrfertigen Erzeugnissen)
	0,2	Alle Arten von Erzeugnissen aus Meeresfisch (außer Störartigen, Lachsartigen und fettem Hering) und Fleisch von Meeressäugetieren (außer Leber, Rogen und Milch, getrockneten und anderen verzehrfertigen Erzeugnissen); Fischöl

2,0	Störartige, Lachsartige, fetter Hering - alle Arten von Erzeugnissen (außer Leber, Rogen und Milch), einschließlich getrockneten, geräucherten, gesalzenen, würzigen, marinierten, Fischerzeugnissen der Küche und anderen verzehrfertigen Erzeugnissen

0,4	Fisch (außer Störartigen, Lachsartigen und fettem Hering) getrocknet, gedörrt, geräuchert, gesalzen, würzig, mariniert, Fischerzeugnisse der Küche und andere verzehrfertige Fischerzeugnisse; Rogen und Milch von Fischen (aller Arten) und Erzeugnisse daraus; Rogenanaloge

3,0	Fischleber und Erzeugnisse daraus

2,4-D-Säure, ihre Salze und Ester	nicht zulässig	Alle Arten von Erzeugnissen aus Süßwasserfisch
Polychlorierte Biphenyle	2,0	Alle Arten von Fischerzeugnissen (außer Leber und Fischöl) und Fleisch von Meeressäugetieren, einschließlich getrockneter Erzeugnisse[1]
	5,0	Fischleber und Erzeugnisse daraus
	3,0	Fischöl
Benzo(a)pyren	0,005	Geräucherte Fischerzeugnisse
Paralytisches Muschelgift (Saxitoxin)	0,8	Weichtiere

Amnestisches Muschelgift (Domoinsäure)	20	Weichtiere
	30	Innere Organe von Krabben
Diarrhöisches Muschelgift (Okadainsäure)	0,16	Weichtiere
Säurezahl, mg KOH/g	4,0	Fischöl
Peroxidzahl, mol aktiver Sauerstoff/kg	10,0	Fischöl

Anmerkung.[1] - bezogen auf das Ausgangserzeugnis unter Berücksichtigung des Trockensubstanzgehalts in ihm und im Enderzeugnis).

4. Mühlen-, Getreide- und Backwaren

Kennwerte	Zulässige Gehalte, mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
Toxische Elemente:		
Blei	0,5	Verarbeitungserzeugnisse aus Getreide und Hülsenfrüchten, ausgenommen Speisekleie, Brot und Backwaren
	1	Speisekleie (Weizen, Roggen)
	0,35	Brot, Backwaren und Feinbackwaren
Arsen	0,2	Verarbeitungserzeugnisse aus Getreide, ausgenommen Hülsenfrüchte, Brot und Backwaren
	0,3	Verarbeitungserzeugnisse aus Hülsenfrüchten

0,15	Brot, Backwaren und Feinbackwaren	
Cadmium	0,1	Verarbeitungserzeugnisse aus Getreide und Hülsenfrüchten, ausgenommen Brot und Backwaren
	0,07	Brot, Backwaren und Feinbackwaren
Quecksilber	0,03	Grütze, Hafermehl, Flocken, Mehl, Speisekleie
	0,02	Teigwaren, Brezel-, Zwiebackerzeugnisse, Salzstangen u. a.
	0,015	Brot, Backwaren und Feinbackwaren
Mykotoxine:		
Aflatoxin B1	0,005	Verarbeitungserzeugnisse aus Getreide und Hülsenfrüchten

Desoxynivalenol	0,7	Verarbeitungserzeugnisse aus Weizen
	1	Verarbeitungserzeugnisse aus Gerste
T-2-Toxin	0,1	Verarbeitungserzeugnisse aus Getreide
Zearalenon	1	Speisekleie (Weizen, Gerste, Mais)
	0,2	Verarbeitungserzeugnisse aus Getreide (Weizen, Gerste, Mais)
Ochratoxin A	0,005	Verarbeitungserzeugnisse aus Getreide (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Reis)
Nitrosamine (Summe NDMA und NDEA)	0,015	Braumalz
Pestizide:		
HCH (a-, b-, g-Isomere)	0,5	Verarbeitungserzeugnisse aus Getreide und Hülsenfrüchten

0,2	Tee	
DDT und seine Metaboliten	0,02	Verarbeitungserzeugnisse aus Getreide
	0,05	Verarbeitungserzeugnisse aus Hülsenfrüchten
	0,2	Tee
2,4-D-Säure, ihre Salze und Ester	nicht zulässig (innerhalb der Nachweisgrenze der Bestimmungsmethode)	Verarbeitungserzeugnisse aus Getreide und Hülsenfrüchten
Hexachlorbenzol	0,01	Verarbeitungserzeugnisse aus Weizen
Quecksilberorganische Pestizide	nicht zulässig (innerhalb der Nachweisgrenze der Bestimmungsmethode)	Verarbeitungserzeugnisse aus Getreide und Hülsenfrüchten
Oligosaccharide, %, nicht mehr als	2	Speisekleie (für Sojaeiweißprodukte) für diätetische und Kindernahrung

Trypsininhibitor, %, nicht mehr als	0,5	Speisekleie (für Sojaeiweißprodukte) für diätetische und Kindernahrung
Befall mit Vorratsschädlingen (Insekten, Milben)	nicht zulässig (innerhalb der Nachweisgrenze der Bestimmungsmethode)	Grütze, Hafermehl, Flocken, Mehl aus Nahrungsgetreide, Speisekleie (Weizen, Roggen)
Kontamination mit Vorratsschädlingen (Insekten, Milben), Gesamtbefallsdichte	nicht zulässig (innerhalb der Nachweisgrenze der Bestimmungsmethode)	Grütze, Hafermehl, Flocken, Mehl aus Nahrungsgetreide, Speisekleie (Weizen, Roggen)
Befall mit Erregern der "Kartoffelkrankheit" des Brotes	nicht zulässig (innerhalb der Nachweisgrenze der Bestimmungsmethode)	Weizenmehl, das zum Backen von Brot aus Weizensorten verwendet wird (36 Stunden nach dem Laborprobebacken)";

5. Zucker und Süßwaren

Kennwerte Toxische Elemente	Zulässige Gehalte, mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen

- Blei	0,5	Zucker, Mehl-Süßwaren
	1,0	Zuckerhaltige Süßwaren, orientalische Süßigkeiten, Kaugummi; Schokolade und Erzeugnisse daraus; Kakaobohnen und Kakaoprodukte; Honig
- Arsen	1,0	Zucker und zuckerhaltige Süßwaren, orientalische Süßigkeiten, Kaugummi; Schokolade und Erzeugnisse daraus; Kakaobohnen und Kakaoprodukte
	0,3	Mehl-Süßwaren
	0,5	Honig
- Cadmium	0,05	Zucker, Honig
	0,1	Zuckerhaltige und Mehl-Süßwaren, orientalische Süßigkeiten, Kaugummi
	0,5	Schokolade und Erzeugnisse daraus; Kakaobohnen und Kakaoprodukte

- Quecksilber	0,01	Zucker und zuckerhaltige Süßwaren, orientalische Süßigkeiten, Kaugummi
	0,1	Schokolade und Erzeugnisse daraus; Kakaobohnen und Kakaoprodukte
	0,02	Mehl-Süßwaren
Pestizide		
- HCH (α, β, γ-Isomere)	0,005	Zucker, Honig
	0,5	Kakaobohnen und Kakaoprodukte
	0,2	Mehl-Süßwaren
- DDT und seine Metaboliten	0,005	Zucker, Honig
	0,02	Mehl-Süßwaren
	0,15	Kakaobohnen und Kakaoprodukte
Mykotoxine		

- Aflatoxin B1	0,005	Mehl- und zuckerhaltige Süßwaren, orientalische Süßigkeiten, Kaugummi (für Erzeugnisse, die Nüsse enthalten); Schokolade und Erzeugnisse daraus; Kakaobohnen und Kakaoprodukte
- Desoxynivalenol	0,7	Mehl-Süßwaren
5-Hydroxymethylfurfural	25	Honig

Anmerkung: Zuckerhaltige Süßwaren, orientalische Süßigkeiten, Kaugummi, Schokolade und Erzeugnisse daraus: Die zulässigen Gehalte - HCH (α, β, γ-Isomere) und DDT und seine Metaboliten werden nach der/den Hauptrohstoffart(en) sowohl nach dem Massenanteil als auch nach den zulässigen Gehalten der regulierten Pestizide berechnet.

6. Obst- und Gemüseerzeugnisse, Tee, Kaffee

Kennwerte	Zulässige Höchstwerte, mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
Toxische Elemente		
Blei	0,5	Gemüse, Kartoffeln, Melonenkulturen, Nüsse, Pilze und Erzeugnisse daraus, einschließlich Gemüsekonserven; Saftprodukte aus Gemüse*
	0,4	Früchte, Beeren und Erzeugnisse daraus; Saftprodukte aus Früchten*
	1,0	Gemüse-, Obst-, Beeren- und Pilzkonserven in zusammengesetzten Metallbehältern, außer Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse; Kaffee (in Bohnen, gemahlen, löslich)*
	0,3	Frucht- und Beerenspeiseeis, aromatisiertes Speiseeis und Speiseeis
	5,0	Gewürze, Würzmittel und Kräuter
	10,0	Tee (schwarz, grün, als Tafeltee)

Arsen	0,2	Gemüse, Kartoffeln, Melonenkulturen, Früchte, Beeren und Erzeugnisse daraus; Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse*
	0,1	Frucht- und Beerenspeiseeis, aromatisiertes Speiseeis und Speiseeis
	0,5	Pilze und Verarbeitungserzeugnisse daraus*
	1,0	Obst- und Beerenkonzentrate mit Zucker (Konfitüren, Marmeladen u. a.); Tee, Kaffee (in Bohnen, gemahlen, löslich)*
	3,0	Gewürze, Würzmittel und Kräuter
	0,3	Nüsse
Cadmium	0,03	Gemüse, Kartoffeln, Melonenkulturen, Früchte, Beeren und Erzeugnisse daraus, einschließlich Gemüsekonserven;* Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse
	0,1	Pilze, Nüsse und Erzeugnisse daraus

	0,05	Gemüse-, Obst- und Beerenkonserven in zusammengesetzten Metallbehältern, außer Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse; Obst- und Beerenkonzentrate mit Zucker (Konfitüren, Marmeladen u. a.); Kaffee (in Bohnen, gemahlen, löslich)*
	0,2	Gewürze, Würzmittel und Kräuter
	1,0	Tee

Quecksilber	0,02	Gemüse, Kartoffeln, Melonenkulturen, Früchte, Beeren und Erzeugnisse daraus; Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse; Kaffee*
	0,05	Pilze, Nüsse und Erzeugnisse daraus*
	0,1	Tee
Zinn	200,0	Gemüse-, Obst- und Beerenkonserven in zusammengesetzten Metallbehältern, einschließlich Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse
Chrom	0,5	Gemüse-, Obst- und Beerenkonserven in zusammengesetzten verchromten Behältern, einschließlich Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse
Nitrate **	250	Kartoffeln und Erzeugnisse daraus
	900	Frühweißkohl (bis 1. September) und Erzeugnisse daraus
	500	Spätweißkohl und Erzeugnisse daraus
	400	Frühmöhren (bis 1. September) und Erzeugnisse daraus
	250	Spätmöhren und Erzeugnisse daraus

150	Tomaten und Erzeugnisse daraus
300	Gewächshaustomaten und Erzeugnisse daraus
150	Gurken und Erzeugnisse daraus
400	Gewächshausgurken und Erzeugnisse daraus
1400	Rote Bete und Erzeugnisse daraus
80	Speisezwiebeln und Erzeugnisse daraus

600	Frühlingszwiebeln und Erzeugnisse daraus
800	Gewächshausfrühlingszwiebeln und Erzeugnisse daraus
2000	Blattgemüse (Salate, Spinat, Sauerampfer, Salatkohl, Petersilie, Sellerie, Koriander, Dill usw.) und Erzeugnisse daraus
200	Gemüsepaprika und Erzeugnisse daraus

400	Gewächshausgemüsepaprika, Zucchini und Erzeugnisse daraus

	60	Wassermelonen und Erzeugnisse daraus
	90	Melonen und Erzeugnisse daraus
	4500	Frischer Kopfsalat, angebaut unter Glas vom 1. Oktober bis 31. März
	4000	Frischer Kopfsalat, angebaut im Freiland vom 1. Oktober bis 31. März
	3500	Frischer Kopfsalat, angebaut unter Glas vom 1. April bis 30. September
	2500	Frischer Kopfsalat, angebaut im Freiland vom 1. April bis 30. September
	2000	Eisbergsalat, angebaut unter Glas
	2500	Eisbergsalat, angebaut im Freiland
Nitrate	500	Saftprodukte aus Weißkohl
	250	Saftprodukte aus Möhren
	150	Saftprodukte aus Tomaten
	700	Saftprodukte aus Roter Bete

400	Saftprodukte aus Zucchini	
200	Saftprodukte aus sonstigem Gemüse	
60	Saftprodukte aus Wassermelonen	
90	Saftprodukte aus Melonen	
Pestizide		
- HCH (α, β, γ-Isomere)*	0,1	Kartoffeln, grüne Erbsen, Zuckerrüben und Erzeugnisse daraus
	0,5	Gemüse, Melonenkulturen, Pilze, Nüsse und Erzeugnisse daraus. Saftprodukte aus Gemüse und Melonenkulturen
	0,05	Früchte, Beeren, Weintrauben und Erzeugnisse daraus; Saftprodukte aus Früchten

DDT und seine Metaboliten*	0,1	Gemüse, Kartoffeln, Melonenkulturen, Früchte, Beeren, Pilze und Erzeugnisse daraus; Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse
	0,15	Nüsse
Mykotoxine:		
Patulin	0,05	Äpfel, Tomaten, Sanddorn, Schneeball und Erzeugnisse daraus
Aflatoxin B_1	0,005	Nüsse, Tee, Kaffee
5-Hydroxymethylfurfural	20,0	Frucht- und Beerenspeiseeis, aromatisiertes Speiseeis und Speiseeis*

Anmerkung:

* In getrocknetem Gemüse, getrockneten Kartoffeln, getrockneten Früchten und getrockneten Beeren wird der Gehalt an toxischen Elementen, Nitraten und Pestiziden unter Umrechnung auf das Ausgangsprodukt unter Berücksichtigung des Trockensubstanzgehalts im Rohstoff und im Endprodukt bestimmt.

** Außer Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse.

7. Öl- und Fetterzeugnisse, Fetterzeugnisse

Kennwerte	Zulässige Gehalte, mg/kg, nicht mehr	Anmerkungen
Toxische Elemente		
- Blei	0,1	Pflanzenöle (alle Arten), Fraktionen von Pflanzenölen, Verarbeitungserzeugnisse von Pflanzenölen und tierischen Fetten, einschließlich Fischfetten, umgeesterte raffinierte desodorierte Öle (Fette); hydrierte raffinierte desodorierte Öle (Fette); Margarinen; Fette für besondere Zwecke, einschließlich Kochfette, Süßwarenfette, Backfette; Milchfettersatzstoffe, Kakaobutteräquivalente, Kakaobutterverbesserer vom SOS-Typ, Kakaobutterersatzstoffe vom POP-Typ, nicht temperierbare Kakaobutterersatzstoffe vom Nicht-Laurin-Typ, nicht temperierbare Kakaobutterersatzstoffe vom Laurin-Typ, pflanzlich-butterige und pflanzlich-fettige Aufstriche, ausgelassene pflanzlich-butterige und pflanzlich-fettige Mischungen, tierische Fette, Schweinespeck und Erzeugnisse daraus, ausgelassene tierische Fette

0,3	Mayonnaisen; pflanzlich-butterige und pflanzlich-fettige Aufstriche und ausgelassene pflanzlich-butterige und pflanzlich-fettige Mischungen (mit Kakaoerzeugnissen), Soßen auf Basis von Pflanzenölen, Mayonnaisen, Mayonnaisensoßen, Cremes auf Pflanzenölbasis

1,0	Ölsaaten, Speisefett aus Fisch und Meeressäugetieren sowie Fischfett als diätetische (therapeutische und prophylaktische) Nahrung

- Arsen	0,1	Pflanzenöle (alle Arten), Fraktionen von Pflanzenölen, Verarbeitungserzeugnisse von Pflanzenölen und tierischen Fetten, einschließlich Fischfetten, umgeesterte raffinierte desodorierte Öle (Fette); hydrierte raffinierte desodorierte Öle (Fette); Margarinen; Fette für besondere Zwecke, einschließlich Kochfette, Süßwarenfette, Backfette; Milchfettersatzstoffe; Kakaobutteräquivalente, Kakaobutterverbesserer vom SOS-Typ, Kakaobutterersatzstoffe vom POP-Typ, nicht temperierbare Kakaobutterersatzstoffe vom Nicht-Laurin-Typ, nicht temperierbare Kakaobutterersatzstoffe vom Laurin-Typ, pflanzlich-butterige und pflanzlich-fettige Aufstriche, ausgelassene pflanzlich-butterige und pflanzlich-fettige Mischungen, Soßen auf Basis von Pflanzenölen, Mayonnaisen, Mayonnaisensoßen, Cremes auf Pflanzenölbasis; Tierische Fette, Schweinespeck und Erzeugnisse daraus, ausgelassene tierische Fette
	0,3	Ölsaaten

	1,0	Speisefett aus Fisch und Meeressäugetieren sowie Fischfett als diätetische (therapeutische und prophylaktische) Nahrung
- Cadmium	0,05	Pflanzenöle (alle Arten), Fraktionen von Pflanzenölen, Verarbeitungserzeugnisse von Pflanzenölen und tierischen Fetten, einschließlich Fischfetten, umgeesterte raffinierte desodorierte Öle (Fette); Hydrierte raffinierte desodorierte Öle (Fette); Margarinen; Fette für besondere Zwecke, einschließlich Kochfette, Süßwarenfette, Backfette; Milchfettersatzstoffe; Kakaobutteräquivalente, Kakaobutterverbesserer vom SOS-Typ, Kakaobutterersatzstoffe vom POP-Typ, nicht temperierbare Kakaobutterersatzstoffe vom Nicht-Laurin-Typ, nicht temperierbare Kakaobutterersatzstoffe vom Laurin-Typ, pflanzlich-fettige Aufstriche und ausgelassene Mischungen, Soßen auf Basis von Pflanzenölen, Mayonnaisen, Mayonnaisensoßen, Cremes auf Pflanzenölbasis
	0,03	Pflanzlich-butterige Aufstriche, ausgelassene pflanzlich-butterige Mischungen, tierische Fette, Schweinespeck und Erzeugnisse daraus, ausgelassene tierische Fette

	0,2	Pflanzlich-butterige und pflanzlich-fettige Aufstriche, ausgelassene pflanzlich-butterige und pflanzlich-fettige Mischungen (mit Kakaoerzeugnissen); Speisefett aus Fisch und Meeressäugetieren sowie Fischfett als diätetische (therapeutische und prophylaktische) Nahrung
	0,5	Samen von Speisemohn
- Quecksilber	0,03	Pflanzenöle (alle Arten), Fraktionen von Pflanzenölen, pflanzlich-butterige Aufstriche, ausgelassene pflanzlich-butterige Mischungen, tierische Fette, Schweinespeck und Erzeugnisse daraus, ausgelassene tierische Fette

	0,05	Verarbeitungserzeugnisse von Pflanzenölen und tierischen Fetten, einschließlich Fischfetten, umgeesterte raffinierte desodorierte Öle (Fette); hydrierte raffinierte desodorierte Öle (Fette); Margarinen; Fette für besondere Zwecke, einschließlich Kochfette, Süßwarenfette, Backfette; Milchfettersatzstoffe; Kakaobutteräquivalente, Kakaobutterverbesserer vom SOS-Typ, Kakaobutterersatzstoffe vom POP-Typ, nicht temperierbare Kakaobutterersatzstoffe vom Nicht-Laurin-Typ, nicht temperierbare Kakaobutterersatzstoffe vom Laurin-Typ, pflanzlich-fettige Aufstriche und ausgelassene Mischungen, Soßen auf Basis von Pflanzenölen, Mayonnaisen, Mayonnaisensoßen, Cremes auf Pflanzenölbasis), Ölsaaten
	0,2	Pflanzlich-butterige Aufstriche und ausgelassene pflanzlich-butterige Mischungen mit Kakaoerzeugnissen
	0,3	Speisefett aus Fisch und Meeressäugetieren sowie Fischfett als diätetische (therapeutische und prophylaktische) Nahrung
- Eisen	1,5	Pflanzenöle (alle Arten) und ihre raffinierten Fraktionen, Mischungen raffinierter Öle; Margarinen, Aufstriche und ausgelassene Mischungen (außer Margarinen, Aufstrichen und ausgelassenen Mischungen mit Zusatz von Kakaoerzeugnissen); Ausgelassene tierische Fette (zur Lagerung geliefert)

	5,0	Pflanzenöle (alle Arten) und ihre nicht raffinierten Fraktionen, Mischungen nicht raffinierter Öle, Mischungen raffinierter und nicht raffinierter Öle
- Kupfer	0,1	Pflanzenöle (alle Arten) und ihre raffinierten Fraktionen, Mischungen raffinierter Öle; Margarinen, pflanzlich-fettige Aufstriche, ausgelassene pflanzlich-fettige Mischungen (außer Margarinen, Aufstrichen und ausgelassenen Mischungen mit Zusatz von Kakaoerzeugnissen)
	0,4	Pflanzenöle (alle Arten) und ihre nicht raffinierten Fraktionen, Mischungen nicht raffinierter Öle, Mischungen raffinierter und nicht raffinierter Öle; Pflanzlich-butterige Aufstriche, ausgelassene pflanzlich-butterige Mischungen (außer Margarinen, Aufstrichen und ausgelassenen Mischungen mit Zusatz von Kakaoerzeugnissen), ausgelassene tierische Fette (zur Lagerung geliefert)

- Nickel	0,7	Hydrierte raffinierte desodorierte Öle (Fette) und Erzeugnisse, die hydrierte Öle und Fette enthalten
Pestizide		
- HCH (α-, β-, γ-Isomere)	0,2	Pflanzenöle (alle Arten) und ihre nicht raffinierten Fraktionen, Mischungen nicht raffinierter Öle, Mischungen raffinierter und nicht raffinierter Öle; Sojasamen, Baumwollsamen, tierisches Fett, Schweinespeck und Erzeugnisse daraus
	0,05	Pflanzenöle (alle Arten) und ihre raffinierten Fraktionen, Mischungen raffinierter Öle; Verarbeitungserzeugnisse aus Pflanzenölen und tierischen Fetten, einschließlich Fischfette, umgeesterte raffinierte desodorierte Öle (Fette); hydrierte raffinierte desodorierte Öle (Fette); Margarinen; Spezialfette, einschließlich Küchen-, Konditor- und Backfette; Milchfettersatz; Kakaobutteräquivalente, Kakaobutterverbesserer vom SOS-Typ, Kakaobutterersatz vom POP-Typ, nicht temperierbarer Kakaobutterersatz vom Nicht-Laurin-Typ, nicht temperierbarer Kakaobutterersatz vom Laurin-Typ, Streichfette und ausgelassene pflanzlich-fettige Mischungen, Saucen auf der Grundlage von Pflanzenölen, Mayonnaisen, Mayonnaisensaucen, Cremes auf Pflanzenölbasis

	1,25	Pflanzlich-butterige Streichfette, ausgelassene pflanzlich-butterige Mischungen (auf Fettbasis berechnet)
	0,1	Speisefett aus Fisch und Meeressäugetieren sowie Fischfett als diätetische (therapeutische und prophylaktische) Ernährung
- DDT und seine Metaboliten	0,2	Pflanzenöle (alle Arten) und ihre nicht raffinierten Fraktionen, Mischungen nicht raffinierter Öle, Mischungen raffinierter und nicht raffinierter Öle, Speisefett aus Fisch und Meeressäugetieren sowie Fischfett als diätetische (therapeutische und prophylaktische) Ernährung

	0,1	Pflanzenöle (alle Arten) und ihre raffinierten Fraktionen, Mischungen raffinierter Öle; Verarbeitungserzeugnisse aus Pflanzenölen und tierischen Fetten, einschließlich Fischfette, umgeesterte raffinierte desodorierte Öle (Fette); hydrierte raffinierte desodorierte Öle (Fette); Margarinen; Spezialfette, einschließlich Küchen-, Konditor- und Backfette; Milchfettersatz; Kakaobutteräquivalente, Kakaobutterverbesserer vom SOS-Typ, Kakaobutterersatz vom POP-Typ, nicht temperierbarer Kakaobutterersatz vom Nicht-Laurin-Typ, nicht temperierbarer Kakaobutterersatz vom Laurin-Typ, Streichfette und ausgelassene pflanzlich-fettige Mischungen, Saucen auf der Grundlage von Pflanzenölen, Mayonnaisen, Mayonnaisensaucen, Cremes auf Pflanzenölbasis)
	1,0	Tierische Fette, Schweinespeck und Erzeugnisse daraus
	1,0	Pflanzlich-butterige Streichfette, ausgelassene pflanzlich-butterige Mischungen (auf Fettbasis berechnet).
Mykotoxine		

- Aflatoxin B1	0,005	Pflanzenöle (alle Arten) und ihre nicht raffinierten Fraktionen, Mischungen nicht raffinierter Öle, Mischungen raffinierter und nicht raffinierter Öle, Verarbeitungserzeugnisse aus Pflanzenölen und tierischen Fetten, einschließlich Fischfette, umgeesterte raffinierte desodorierte Öle (Fette); hydrierte raffinierte desodorierte Öle (Fette); Margarinen; Spezialfette, einschließlich Küchen-, Konditor- und Backfette; Milchfettersatz; Kakaobutteräquivalente, Kakaobutterverbesserer vom SOS-Typ, Kakaobutterersatz vom POP-Typ, nicht temperierbarer Kakaobutterersatz vom Nicht-Laurin-Typ, nicht temperierbarer Kakaobutterersatz vom Laurin-Typ, Streichfette und ausgelassene pflanzlich-fettige Mischungen, Mayonnaisen, Mayonnaisensaucen, Cremes auf Pflanzenölbasis), Ölsaaten, Saucen auf der Grundlage von Pflanzenölen
Polychlorierte Biphenyle	3,0	Erzeugnisse, die Fischfette enthalten, Speisefett aus Fisch und Meeressäugetieren sowie Fischfett als diätetische (therapeutische und prophylaktische) Ernährung

Nitrosamine (Summe von NDMA und NDEA)	0,002	Rohes tierisches Fett, Schweinespeck und Erzeugnisse daraus
	0,004	Geräucherter Speck
Benz(a)pyren	0,001	Geräucherter Speck
Dioxine	0,00000075	Pflanzenöl (alle Arten) und ihre Fraktionen
	0,000003	Rinderfett, einschließlich ausgelassenes
	0,000001	Schweinefett, einschließlich ausgelassenes
	0,000002	Geflügelfett, Mischfett, einschließlich ausgelassenes, Fischfett

8. Getränke

Kennwerte	Zulässige Höchstwerte, mg/kg, nicht mehr	Anmerkungen
Toxische Elemente		
- Blei	0,1	Natürliche Mineralwässer als Tafelwasser, Heil- und Tafelwasser, Heilwasser
	0,3	Alkoholfreie Getränke, einschließlich solche mit Saft und künstlich mineralisierte, Gärgetränke, Bier, Wein, Wodka, alkoholarme und andere Spirituosen.
- Arsen	0,1	Alkoholfreie Getränke, einschließlich solche mit Saft, und künstlich mineralisierte Gärgetränke.
	0,2	Bier, Wein, Wodka, alkoholarme und andere Spirituosen
- Cadmium	0,01	Natürliche Mineralwässer als Tafelwasser, Heil- und Tafelwasser, Heilwasser

	0,03	Alkoholfreie Getränke, einschließlich solche mit Saft und künstlich mineralisierte Gärgetränke, Bier, Wein, Wodka, alkoholarme und andere Spirituosen.
- Quecksilber	0,005	Natürliche Mineralwässer als Tafelwasser, Heil- und Tafelwasser, Heilwasser, alkoholfreie Getränke, einschließlich solche mit Saft und künstlich mineralisierte, Gärgetränke, Bier, Wein, Wodka, alkoholarme und andere Spirituosen.

Methylalkohol	0,05%, nicht mehr	Wodka, Ethylalkohol für Lebensmittelzwecke, einschließlich Alkoholhalbfertigerzeugnisse
	1,0 g/dm^3, nicht mehr	Cognac, Cognac-Alkohol
Mykotoxine		
- Patulin	0,05	Getränke mit Saft: Apfel, Tomate, Sanddorn, Schneeball
Koffein	150	Koffeinhaltige Getränke
	400	Spezialgetränke, die Koffein enthalten

Chinin	85	Chininhaltige Getränke
	300	Spirituosen, die Chinin enthalten
Gesamtmineralisation	2 g/l	Künstlich mineralisierte Getränke
Nitrosamine (Summe von NDMA und NDEA)	0,003	Bier

9. Andere Produkte

Kennwerte	Zulässige Höchstgehalte, mg/kg, nicht mehr	Anmerkungen
Toxische Elemente		
Blei	1,0	Isolate, Konzentrate, Hydrolysate und Texturate pflanzlicher Proteine; Speiseschrot und Mehl aus Samen von Hülsenfrüchten, Ölsaaten und nicht traditionellen Kulturen; Blutproteinkonzentrate; Keime von Getreide-, Körnerleguminosen- und anderen Kulturen und Erzeugnisse daraus; trockene Speisebrühen; Xylit, Sorbit, Mannit und andere Zuckeralkohole; kristalline Aminosäuren und deren Mischungen; Speisehefen, Biomasse einzelliger Pflanzen, bakterielle Starterkulturen.
	0,3	Molkenproteinkonzentrate, Kasein, Kaseinate, Milchproteinhydrolysate

0,2	Proteinerzeugnisse aus Samen von Getreide, Körnerleguminosen und anderen Kulturen, Getränke daraus, auch trockene, Tofu und trockene Okara (bezogen auf die Trockensubstanz).
2,0	Carrageenane, Gummi arabicum, Gummen (Johannisbrotkernmehl, Guar, Xanthan, Gellan, Konjak); Gelatine, Bindegewebsproteinkonzentrate; Speisesalz und Salz mit Heil- und Prophylaxewirkung.

	5,0	Agar, Alginate
	10,0	Pektin, Gummen (Ghatti, Tara, Karaya)
	0,5	Stärke, Melasse und Erzeugnisse ihrer Verarbeitung; mehlhaltige Konditoreiwaren mit Verzierungen, die von Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung hergestellt werden
Arsen	1,0	Isolate, Konzentrate, Hydrolysate und Texturate pflanzlicher Proteine; Speiseschrot und Mehl aus Samen von Hülsenfrüchten, Ölsaaten und nicht traditionellen Kulturen; Molkenproteinkonzentrate, Kasein, Kaseinate, Milchproteinhydrolysate; Blutproteinkonzentrate; Gelatine, Bindegewebsproteinkonzentrate; trockene Speisebrühen; Speisesalz und Salz mit Heil- und Prophylaxewirkung; kristalline Aminosäuren und deren Mischungen.
	0,1	Proteinerzeugnisse aus Samen von Getreide, Körnerleguminosen und anderen Kulturen, Getränke, einschl. fermentierte, Tofu, Okara; konzentrierte, kondensierte und trockene Getränke, Tofu und trockene Okara (bezogen auf die Trockensubstanz).
	3,0	Pektin, Agar, Carrageenan, Gummen (Ghatti, Tara, Karaya, Gellan, Konjak)
	0,5	Stärke, Melasse und Erzeugnisse ihrer Verarbeitung

0,2	Keime von Getreide-, Körnerleguminosen- und anderen Kulturen, Flocken und Schrot daraus, Kleie; Speisehefen, Biomasse einzelliger Pflanzen, bakterielle Starterkulturen
2,0	Xylit, Sorbit, Mannit und andere Zuckeralkohole

0,3	Mehlhaltige Konditoreiwaren mit Verzierungen, die von Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung hergestellt werden	
Cadmium	0,2	Isolate, Konzentrate, Hydrolysate und Texturate pflanzlicher Proteine; Speiseschrot und Mehl aus Samen von Hülsenfrüchten, Ölsaaten und nicht traditionellen Kulturen; Molkenproteinkonzentrate, Kasein, Kaseinate, Milchproteinhydrolysate; Proteinerzeugnisse aus Samen von Getreide, Körnerleguminosen und anderen Kulturen, Getränke, einschl. fermentierte; Tofu, Okara, konzentrierte, kondensierte und trockene Getränke; Tofu und trockene Okara (bezogen auf die Trockensubstanz); Speisehefen, Biomasse einzelliger Pflanzen, bakterielle Starterkulturen; trockene Speisebrühen.

	0,1	Blutproteinkonzentrate, Keime von Getreide-, Körnerleguminosen- und anderen Kulturen, Flocken und Schrot daraus; Gelatine, Bindegewebsproteinkonzentrate; Stärke, Melasse und Erzeugnisse ihrer Verarbeitung; Speisesalz und Salz mit Heil- und Prophylaxewirkung; kristalline Aminosäuren und deren Mischungen; mehlhaltige Konditoreiwaren mit Verzierungen, die von Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung hergestellt werden
	1,0	Carrageenan
	0,05	Xylit, Sorbit, Mannit, andere Zuckeralkohole
Quecksilber	0,03	Isolate, Konzentrate, Hydrolysate und Texturate pflanzlicher Proteine; Speiseschrot und Mehl aus Samen von Hülsenfrüchten, Ölsaaten und nicht traditionellen Kulturen; Molkenproteinkonzentrate, Kasein, Kaseinate, Milchproteinhydrolysate; Blutproteinkonzentrate; Keime von Getreide-, Körnerleguminosen- und anderen Kulturen, Flocken und Schrot daraus; Proteinerzeugnisse aus Samen von Getreide, Körnerleguminosen und anderen Kulturen, Getränke, einschl. fermentierte, Tofu, Okara; konzentrierte, kondensierte und trockene Getränke, Tofu und trockene Okara (bezogen auf die Trockensubstanz); Speisehefen, Biomasse einzelliger Pflanzen, bakterielle Starterkulturen; kristalline Aminosäuren und deren Mischungen.

0,02	Stärke, Melasse und Erzeugnisse ihrer Verarbeitung; mehlhaltige Konditoreiwaren mit Verzierungen, die von Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung hergestellt werden
1,0	Carrageenan
0,1	Trockene Speisebrühen, Speisesalz.

0,01	Xylit, Sorbit, Mannit und andere Zuckeralkohole; Speisesalz "Extra" und Salz mit Heil- und Prophylaxewirkung
0,05	Gelatine, Bindegewebsproteinkonzentrate.

Kupfer	50	Pektin
Zink	25	Pektin
Nickel	2,0	Xylit, Sorbit, Mannit und andere Zuckeralkohole
Iod	0,04 mg/g	Iodiertes Speisesalz (bei der Bestimmung liegt der zulässige Gehalt bei 0,04±0,015)
Chrom	10	Gelatine, Bindegewebsproteinkonzentrate
Toxische Elemente (Blei, Arsen, Cadmium, Quecksilber)	bezogen auf das Ausgangsprodukt	Lebensmittelkonzentrate
Pentachlorphenol	nicht zulässig (<0.001 mg/kg)	Verdickungsmittel, Stabilisatoren, Geliermittel (Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Tragant, Karaya-Gummi, Tara-Gummi, Ghatti-Gummi)

Pestizide:		
- HCH (α, β, γ-Isomere)	0,5	Isolate, Konzentrate, Hydrolysate und Texturate, Speiseschrot und Mehl aus Getreide, Mais, Hülsenfrüchten (außer Soja), Sonnenblumen und Erdnüssen; Keime von Getreide-, Körnerleguminosen- und anderen Kulturen, Flocken und Schrot daraus (bezogen auf Fett); Stärke, Melasse und Erzeugnisse ihrer Verarbeitung (aus Mais).
	0,4	Isolate, Konzentrate, Hydrolysate und Texturate pflanzlicher Proteine, Speiseschrot und Mehl aus Leinsamen, Senf, Raps
	0,2	Isolate, Konzentrate, Hydrolysate und Texturate pflanzlicher Proteine, Speiseschrot und Mehl aus Soja, Baumwollsamen; mehlhaltige Konditoreiwaren mit Verzierungen, die von Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung hergestellt werden
	1,25	Molkenproteinkonzentrate, Kasein, Kaseinate, Milchproteinhydrolysate (bezogen auf Fett).

0,1	Konzentrierte, kondensierte und trockene Getränke aus Getreide- und Körnerleguminosensamen, trockene Tofu und Okara; Proteinerzeugnisse aus Samen von Getreide, Körnerleguminosen und anderen Kulturen, Getränke, einschl. fermentierte, Tofu, Okara (bezogen auf die Trockensubstanz); Gelatine, Bindegewebsproteinkonzentrate; Stärke, Melasse Erzeugnisse ihrer Verarbeitung

DDT und seine Metaboliten	0,15	Isolate, Konzentrate, Hydrolysate und Texturate pflanzlicher Proteine, Speiseschrot und Mehl aus Sonnenblumen, Erdnüssen.
	0,1	Isolate, Konzentrate, Hydrolysate und Texturate pflanzlicher Proteine, Speiseschrot und Mehl aus Leinsamen, Senf, Raps; Gelatine, Konzentrate von Bindegewebsproteinen; Stärke, Melasse und deren Verarbeitungserzeugnisse (Kartoffel); trockene Speisebrühen (bezogen auf das Ausgangsprodukt).
	0,05	Isolate, Konzentrate, Hydrolysate und Texturate pflanzlicher Proteine, Speiseschrot und Mehl aus Hülsenfrüchten, Baumwolle, Mais; Stärke, Melasse und deren Verarbeitungserzeugnisse (Mais).

0,02	Isolate, Konzentrate, Hydrolysate und Texturate pflanzlicher Proteine, Speiseschrot und Mehl aus Getreide; Keime von Samen, Getreide, Hülsenfrüchten und anderen Kulturen, Flocken und Schrot daraus (bezogen auf Fett); Mehlsüßwaren mit Verzierungen, hergestellt von Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung

1,0	Konzentrate von Molkenproteinen, Kasein, Kaseinate, Hydrolysate von Milchproteinen (bezogen auf Fett).	
	0,01	Proteinerzeugnisse aus Samen von Getreide, Hülsenfrüchten und anderen Kulturen, Getränke, einschließlich fermentierte, Tofu, Okara (bezogen auf Trockenmasse); Getränke aus Getreide und Hülsenfrüchten, konzentriert, kondensiert und getrocknet, Tofu und Okara, getrocknet (bezogen auf Trockenmasse).
quecksilberorganische Pestizide	nicht zulässig	Proteinerzeugnisse aus Samen von Getreide, Hülsenfrüchten und anderen Kulturen; Getränke aus Getreide und Hülsenfrüchten, konzentriert, kondensiert und getrocknet, Tofu und Okara, getrocknet (bezogen auf Trockenmasse)

Mykotoxine		
Aflatoxin B1	0,005	Isolate, Konzentrate, Hydrolysate und Texturate pflanzlicher Proteine; Speiseschrot und Mehl aus Samen von Hülsenfrüchten, Ölsaaten und anderen Kulturen; Kleie; Keime von Samen von Getreide, Hülsenfrüchten und anderen Kulturen und Erzeugnisse daraus; Proteinerzeugnisse aus Samen von Getreide, Hülsenfrüchten und anderen Kulturen, einschließlich fermentierte, Tofu, Okara; Getränke aus Samen von Getreide und Hülsenfrüchten, konzentriert, kondensiert und getrocknet, Tofu und Okara, getrocknet; Mehlsüßwaren mit Verzierungen, hergestellt von Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung

Aflatoxin M_1	0,0005	Konzentrate von Molkenproteinen, Kasein, Kaseinate, Hydrolysate von Milchproteinen
Desoxynivalenol	0,7	Isolate, Konzentrate, Hydrolysate und Texturate von Weizenproteinen; Speiseschrot und Mehl aus Weizen; Keime von Weizensamen, Flocken und Schrot daraus; Kleie; Proteinerzeugnisse aus Weizen, Getränke, einschließlich fermentierte aus Weizen; Getränke, konzentriert, kondensiert und getrocknet, aus Weizen; Mehlsüßwaren mit Verzierungen, hergestellt von Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung
	1,0	Isolate, Konzentrate, Hydrolysate und Texturate von Proteinen aus Gerste; Speiseschrot und Mehl aus Gerste; Keime von Gerstensamen, Flocken und Schrot daraus; Kleie; Proteinerzeugnisse aus Gerste, Getränke, einschließlich fermentierte; Getränke, konzentriert, kondensiert und getrocknet, aus Gerste.

Zearalenon	1,0	Isolate, Konzentrate, Hydrolysate und Texturate pflanzlicher Proteine, Speiseschrot und Mehl aus Weizen, Gerste, Mais; Keime von Samen aus Weizen, Gerste, Mais, Flocken und Schrot daraus; Kleie; Proteinerzeugnisse aus Weizen, Gerste, Mais, Getränke, einschließlich fermentierte; Getränke, konzentriert, kondensiert und getrocknet, aus Weizen, Gerste, Mais.
Oligosaccharide:	2,0 %, nicht mehr	Für Sojaerzeugnisse der diätetischen und Kindernahrung: Isolate, Konzentrate, Hydrolysate und Texturate von Sojaproteinen, Schrot und Mehl aus Soja, Keime von Sojasamen, Flocken und Schrot daraus, Kleie, Proteinerzeugnisse aus Sojasamen, Getränke, einschließlich fermentierte, Tofu, Okara
Trypsininhibitor:	0,5 %, nicht mehr	Für Sojaerzeugnisse der diätetischen und Kindernahrung: Isolate, Konzentrate, Hydrolysate und Texturate von Sojaproteinen, Schrot und Mehl aus Soja, Keime von Sojasamen, Flocken und Schrot daraus, Kleie, Proteinerzeugnisse aus Sojasamen, Getränke, einschließlich fermentierte, Tofu, Okara

Melamin	nicht zulässig (< 1 mg/kg)	Isolate, Konzentrate, Hydrolysate und Texturate pflanzlicher Proteine, Speiseschrot und Mehl aus Samen von Hülsenfrüchten, Ölsaaten und anderen Kulturen; Konzentrate von Molkenproteinen, Kasein, Kaseinate, Hydrolysate von Milchproteinen.
Schädliche Verunreinigungen: Befall und Verseuchung durch Vorratsschädlinge (Insekten, Milben)	nicht zulässig	Keime von Samen von Getreide, Hülsenfrüchten und anderen Kulturen und Erzeugnisse daraus
Dioxine		Lebensmittelkonzentrate bezogen auf das Ausgangsprodukt (bezogen auf Fett)

10. Biologisch aktive Nahrungsergänzungsmittel

Parameter	Zulässige Gehalte, mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
Toxische Elemente		
Blei	1,0	Nahrungsergänzungsmittel auf Basis überwiegend von Ballaststoffen; Nahrungsergänzungsmittel auf Basis der Verarbeitung von Fleisch- und Milchrohstoffen, einschließlich Nebenprodukten, Geflügel; Gliederfüßern, Amphibien, Bienenerzeugnissen (Gelée royale, Propolis u. a.) (trocken).
	5,0	Nahrungsergänzungsmittel auf Basis reiner Substanzen (Vitamine, Mineralstoffe, organische u. a.) oder Konzentrate (Pflanzenextrakte u. a.) unter Verwendung verschiedener Füllstoffe, einschließlich trockener Konzentrate für Getränke.

	6,0	Nahrungsergänzungsmittel auf Basis natürlicher Minerale (Zeolithe u. a.), einschließlich Mumijo; Nahrungsergänzungsmittel auf pflanzlicher Basis, einschließlich Blütenpollen, trocken, Tees.

	0,5	Nahrungsergänzungsmittel auf pflanzlicher Basis, einschließlich Blütenpollen flüssig (Elixiere, Balsame, Tinkturen u. a.).
	10,0	Nahrungsergänzungsmittel auf Basis von Fisch, wirbellosen Meerestieren, Krebstieren, Weichtieren und anderen Meeresfrüchten, pflanzlichen Meeresorganismen (Algen u. a.) (trocken).
	0,1 2,0	Nahrungsergänzungsmittel auf Basis probiotischer Mikroorganismen Nahrungsergänzungsmittel auf Basis einzelliger Algen (Spirulina, Chlorella u. a.), Hefen und ihrer Lysate
Arsen	0,2 3,0	Nahrungsergänzungsmittel auf Basis überwiegend von Ballaststoffen Nahrungsergänzungsmittel auf Basis reiner Substanzen (Vitamine, Mineralstoffe, organische u. a.) oder Konzentrate (Pflanzenextrakte u. a.) unter Verwendung verschiedener Füllstoffe, einschließlich trockener Konzentrate für Getränke. Nahrungsergänzungsmittel auf Basis natürlicher Minerale (Zeolithe u. a.)

	12,0	Nahrungsergänzungsmittel auf Basis von Mumijo, Nahrungsergänzungsmittel auf Basis von Fisch, wirbellosen Meerestieren, Krebstieren, Weichtieren und anderen Meeresfrüchten, pflanzlichen Meeresorganismen (Algen u. a.) (trocken)
	0,5 0,05	Nahrungsergänzungsmittel auf pflanzlicher Basis, einschließlich Blütenpollen, trocken, Tees. Nahrungsergänzungsmittel auf pflanzlicher Basis, einschließlich Blütenpollen flüssig (Elixiere, Balsame, Tinkturen u. a.); Nahrungsergänzungsmittel auf Basis probiotischer Mikroorganismen.
	1,5	Nahrungsergänzungsmittel auf Basis der Verarbeitung von Fleisch- und Milchrohstoffen, einschließlich Nebenprodukten, Geflügel; Gliederfüßern, Amphibien, Bienenerzeugnissen (Gelée royale, Propolis u. a.) (trocken)
	1,0	Nahrungsergänzungsmittel auf Basis einzelliger Algen (Spirulina, Chlorella u. a.), Hefen und ihrer Lysate

Cadmium	0,1 1,0	Nahrungsergänzungsmittel auf Basis überwiegend von Ballaststoffen Nahrungsergänzungsmittel auf Basis reiner Substanzen (Vitamine, Mineralstoffe, organische u. a.) oder Konzentrate (Pflanzenextrakte u. a.) unter Verwendung verschiedener Füllstoffe, einschließlich trockener Konzentrate für Getränke; Nahrungsergänzungsmittel auf Basis natürlicher Minerale (Zeolithe u. a.), einschließlich Mumijo; Nahrungsergänzungsmittel auf pflanzlicher Basis, einschließlich Blütenpollen, trocken, Tees; Nahrungsergänzungsmittel auf Basis der Verarbeitung von Fleisch- und Milchrohstoffen, einschließlich Nebenprodukten, Geflügel; Gliederfüßern, Amphibien, Bienenerzeugnissen (Gelée royale, Propolis u. a.) (trocken); Nahrungsergänzungsmittel auf Basis einzelliger Algen (Spirulina, Chlorella u. a.), Hefen und ihrer Lysate.
	0,03	Nahrungsergänzungsmittel auf pflanzlicher Basis, einschließlich Blütenpollen flüssig (Elixiere, Balsame, Tinkturen u. a.); Nahrungsergänzungsmittel auf Basis probiotischer Mikroorganismen.

2,0	Nahrungsergänzungsmittel auf Basis von Fisch, wirbellosen Meerestieren, Krebstieren, Weichtieren und anderen Meeresfrüchten, pflanzlichen Meeresorganismen (Algen u. a.) (trocken).	
Quecksilber	0,03	Nahrungsergänzungsmittel auf Basis überwiegend von Ballaststoffen
	1,0	Nahrungsergänzungsmittel auf Basis reiner Substanzen (Vitamine, Mineralstoffe, organische u. a.) oder Konzentrate (Pflanzenextrakte u. a.) unter Verwendung verschiedener Füllstoffe, einschließlich trockener Konzentrate für Getränke; Nahrungsergänzungsmittel auf Basis natürlicher Minerale (Zeolithe u. a.), einschließlich Mumijo.

0,01	Nahrungsergänzungsmittel auf pflanzlicher Basis, einschließlich Blütenpollen flüssig (Elixiere, Balsame, Tinkturen u. a.)

0,2	Nahrungsergänzungsmittel auf Basis der Verarbeitung von Fleisch- und Milchrohstoffen, einschließlich Nebenprodukten, Geflügel; Gliederfüßern, Amphibien, Bienenerzeugnissen (Gelée royale, Propolis u. a.) (trocken).

0,5	Nahrungsergänzungsmittel auf Basis von Fisch, wirbellosen Meerestieren, Krebstieren, Weichtieren und anderen Meeresfrüchten, pflanzlichen Meeresorganismen (Algen u. a.) – trocken
0,005	Nahrungsergänzungsmittel auf Basis probiotischer Mikroorganismen.

0,1	Nahrungsergänzungsmittel auf pflanzlicher Basis, einschließlich Blütenpollen, trocken, Tees; Nahrungsergänzungsmittel auf Basis einzelliger Algen (Spirulina, Chlorella u. a.), Hefen und ihrer Lysate

Mykotoxine:	werden nach dem Rohstoff geregelt 0,0005	Nahrungsergänzungsmittel auf Basis überwiegend von Ballaststoffen
Aflatoxin M1		Nahrungsergänzungsmittel auf Basis der Verarbeitung von Milchrohstoffen (trocken).
Pestizide**:		
- HCH (α, β, γ-Isomere)	0,5	Nahrungsergänzungsmittel auf Basis überwiegend von Ballaststoffen

0,1	Nahrungsergänzungsmittel auf Basis reiner Substanzen (Vitamine, Mineralstoffe, organische u. a.) oder Konzentrate (Pflanzenextrakte u. a.) unter Verwendung verschiedener Füllstoffe, einschließlich trockener Konzentrate für Getränke (für Zusammensetzungen mit pflanzlichen Bestandteilen); Nahrungsergänzungsmittel auf pflanzlicher Basis, einschließlich Blütenpollen, trocken, Tees;
	auf pflanzlicher Basis

0,2	Nahrungsergänzungsmittel auf Basis von Fisch, wirbellosen Meerestieren, Krebstieren, Weichtieren und anderen Meeresfrüchten, pflanzlichen Meeresorganismen (Algen u. a.) – trocken	
0,05	Nahrungsergänzungsmittel auf Basis probiotischer Mikroorganismen	
DDT und seine Metaboliten	0,02	Nahrungsergänzungsmittel auf Basis überwiegend von Ballaststoffen

0,1	Nahrungsergänzungsmittel auf Basis reiner Substanzen (Vitamine, Mineralstoffe, organische u. a.) oder Konzentrate (Pflanzenextrakte u. a.) unter Verwendung verschiedener Füllstoffe, einschließlich trockener Konzentrate für Getränke (für Zusammensetzungen mit pflanzlichen Bestandteilen); Nahrungsergänzungsmittel auf pflanzlicher Basis, einschließlich Blütenpollen, trocken, Tees; auf pflanzlicher Basis

2,0	Nahrungsergänzungsmittel auf Basis von Fisch, wirbellosen Meerestieren, Krebstieren, Weichtieren und anderen Meeresfrüchten, pflanzlichen Meeresorganismen (Algen u. a.) – trocken
0,05	Nahrungsergänzungsmittel auf Basis probiotischer Mikroorganismen

Heptachlor	nicht zulässig (<0,002)	Für alle Arten von Nahrungsergänzungsmitteln. Für alle Arten von Nahrungsergänzungsmitteln
Aldrin	nicht zulässig (<0,002)	
Dioxine	nicht zulässig	Nahrungsergänzungsmittel auf der Grundlage der Verarbeitung von Fleisch- und Milchrohstoffen, einschließlich Nebenprodukten, Geflügel; Gliederfüßern, Amphibien, Bienenerzeugnissen (Gelée Royale, Propolis u. a.) (trocken); Nahrungsergänzungsmittel auf der Grundlage von Fisch, wirbellosen Meerestieren, Krebstieren, Weichtieren u. a. Meeresfrüchten, pflanzlichen Meeresorganismen (Algen u. a.) (trocken).
Melamin	nicht zulässig (<1 mg/kg)	Nahrungsergänzungsmittel auf der Grundlage der Verarbeitung von Milchrohstoffen
Nitrate	1000	Nahrungsergänzungsmittel auf der Grundlage einzelliger Algen (Spirulina, Chlorella u. a.)

Anmerkung:

Die Sicherheitsindikatoren für Nahrungsergänzungsmittel vorwiegend auf der Grundlage von Proteinen, Aminosäuren und deren Komplexen, pflanzlichen Ölen, Lipiden tierischer und pflanzlicher Herkunft, auf der Grundlage von Fischöl, verdaulichen Kohlenhydraten, einschließlich Honig mit Zusätzen biologisch aktiver Komponenten, Sirupe u. a. werden nach den Hauptlebensmitteln geregelt, aus denen das Nahrungsergänzungsmittel hergestellt wird: "Trockene Eiprodukte", "Trockene Milchprodukte", "Isolate, Konzentrate, Hydrolysate, Texturate pflanzlicher Proteine; Lebensmittelschrot aus Samen von Hülsenfrüchten, Ölsaaten und nicht traditionellen Kulturen"; "Konzentrate von Molkenproteinen, Casein, Caseinate, Hydrolysate von Milchproteinen", "Konzentrate von Blutproteinen", "Keime von Getreide-, Körnerleguminosen- und anderen Kulturen, Flocken und Schrot daraus, Kleie", "Kristalline Aminosäuren und Gemische daraus", "Pflanzliche Öle, alle Arten", "Verarbeitungserzeugnisse pflanzlicher Öle und tierischer Fette, einschließlich Fischfett", "Fischöl und Fett von Meeressäugetieren", "Rohes Rinder-, Schweine-, Schaf- und anderes Schlachttierfett, Schweinespeck", "Tierische Fette, ausgelassen", "Kuhbutter", "Zucker", "Trockenes Gemüse, Kartoffeln, Früchte, Beeren, Pilze", "Stärken, Melasse und ihre Verarbeitungserzeugnisse", "Honig" (für Sirupe erfolgt die Berechnung der Sicherheitsindikatoren nach der Trockensubstanz (Punkt "Zucker").

11. Produkte für die Ernährung schwangerer und stillender Frauen

Kennwerte	Zulässige Höchstgehalte, mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
Toxische Elemente		
- Blei	0,05	Produkte auf Milchbasis und auf Basis von Sojaproteinisolat (im verzehrfertigen Produkt)
	0,3	Breie auf Milch-Getreide-Basis (Instant-Zubereitung); Produkte auf Obst- und Gemüsebasis (Fruchtsäfte, Gemüsesäfte, Nektare und Getränke, Fruchtgetränke)
	0,02	Kräuter-Instant-Tees (auf pflanzlicher Basis)
- Arsen	0,05	Produkte auf Milchbasis und auf Basis von Sojaproteinisolat (im verzehrfertigen Produkt), Kräuter-Instant-Tees (auf pflanzlicher Basis)

	0,2	Breie auf Milch-Getreide-Basis (Instant-Zubereitung)
	0,1	Produkte auf Obst- und Gemüsebasis (Fruchtsäfte, Gemüsesäfte, Nektare und Getränke, Fruchtgetränke)
- Cadmium	0,02	Produkte auf Milchbasis und auf Basis von Sojaproteinisolat (im verzehrfertigen Produkt); Produkte auf Obst- und Gemüsebasis (Fruchtsäfte, Gemüsesäfte, Nektare und Getränke, Fruchtgetränke), Kräuter-Instant-Tees (auf pflanzlicher Basis)
	0,06	Breie auf Milch-Getreide-Basis (Instant-Zubereitung)

- Quecksilber	0,005	Produkte auf Milchbasis und auf Basis von Sojaproteinisolat (im verzehrfertigen Produkt), Kräuter-Instant-Tees (auf pflanzlicher Basis)
	0,03	Breie auf Milch-Getreide-Basis (Instant-Zubereitung)
	0,01	Produkte auf Obst- und Gemüsebasis (Fruchtsäfte, Gemüsesäfte, Nektare und Getränke, Fruchtgetränke)
Mykotoxine		

- Aflatoxin M1	nicht zulässig (<0,00002 mg/kg)	Produkte auf Milchbasis (im verzehrfertigen Produkt); Breie auf Milch-Getreide-Basis (Instant-Zubereitung)
- Aflatoxin B1	nicht zulässig (<0,00015 mg/kg)	Produkte auf Sojabasis (im verzehrfertigen Produkt); Breie auf Milch-Getreide-Basis (Instant-Zubereitung)
- Desoxynivalenol	nicht zulässig (<0,05 mg/kg)	Breie auf Milch-Getreide-Basis (Instant-Zubereitung) aus Weizen, Gerste
- Zearalenon	nicht zulässig (<0,005 mg/kg)	Breie auf Milch-Getreide-Basis (Instant-Zubereitung) aus Mais, Weizen, Gerste
- T-2-Toxin	nicht zulässig (<0,05 mg/kg)	Breie auf Milch-Getreide-Basis (Instant-Zubereitung)
- Ochratoxin A	nicht zulässig (<0,0005 mg/kg)	Breie auf Milch-Getreide-Basis (Instant-Zubereitung)

- Patulin	nicht zulässig (<0,02 mg/kg)	Produkte auf Obst- und Gemüsebasis (Fruchtsäfte, Gemüsesäfte, Nektare und Getränke, Fruchtgetränke), die Äpfel, Tomaten, Sanddorn, Schneeball enthalten
Pestizide		
- HCH (α-, β-, γ-Isomere)	0,02	Produkte auf Milchbasis und auf Basis von Sojaproteinisolat (im verzehrfertigen Produkt), Kräuter-Instant-Tees (auf pflanzlicher Basis)
	0,01	Breie auf Milch-Getreide-Basis (Instant-Zubereitung); Produkte auf Obst- und Gemüsebasis (Fruchtsäfte, Gemüsesäfte, Nektare und Getränke, Fruchtgetränke)

- DDT und seine Metaboliten	0,01	Produkte auf Milchbasis und auf Basis von Sojaproteinisolat (im verzehrfertigen Produkt); Breie auf Milch-Getreide-Basis (Instant-Zubereitung), Kräuter-Instant-Tees (auf pflanzlicher Basis)
	0,005	Produkte auf Obst- und Gemüsebasis (Fruchtsäfte, Gemüsesäfte, Nektare und Getränke, Fruchtgetränke)
- Hexachlorbenzol	0,01	Breie auf Milch-Getreide-Basis (Instant-Zubereitung)

- Organoquecksilber-Pestizide	nicht zulässig	Breie auf Milch-Getreide-Basis (Instant-Zubereitung)
- 2,4-D-Säure, ihre Salze, Ester	nicht zulässig	Breie auf Milch-Getreide-Basis (Instant-Zubereitung)
Benzo(a)pyren	nicht zulässig (<0,2 µg/kg)	Breie auf Milch-Getreide-Basis (Instant-Zubereitung)
Nitrate	200,0	Produkte auf Gemüse-, Obst-Gemüse-Basis
	50,0	Produkte auf Fruchtbasis
5-Hydroxymethylfurfural	20,0	Safterzeugnisse

Dioxine	nicht zulässig	Produkte auf Milchbasis (im verzehrfertigen Produkt); Breie auf Milch-Getreide-Basis (Instant-Zubereitung)
Melamin	nicht zulässig (<1,0 mg/kg)	Produkte auf Milchbasis (im verzehrfertigen Produkt); Breie auf Milch-Getreide-Basis (Instant-Zubereitung)
Schädliche Verunreinigungen:		
- Befall und Verunreinigung mit Schädlingen der Getreidevorräte (Insekten, Milben)	nicht zulässig	Breie auf Milch-Getreide-Basis (Instant-Zubereitung)

- Metallverunreinigungen	3×10^{-4} (%, die Größe einzelner Partikel darf 0,3 mm in der größten linearen Abmessung nicht überschreiten)	Breie auf Milch-Getreide-Basis (Instant-Zubereitung)
Kennwerte des oxidativen Verderbs:		
- Peroxidzahl	4,0 mmol aktiver Sauerstoff/kg Fett, nicht mehr als	Produkte auf Milchbasis und auf Basis von Sojaproteinisolat (im verzehrfertigen Produkt)

Anhänge für alle Abschnitte:

1. Antibiotika:

Antibiotika		
- Levomycetin (Chloramphenicol)	nicht zulässig (< 0,0003 mg/kg)	Milch und Milchverarbeitungserzeugnisse; milchgerinnende Enzympräparate
- Tetracyclingruppe: Tetracyclin, Oxytetracyclin, Chlortetracyclin (Summe der Ausgangsstoffe und ihrer 4-Epimere)	nicht zulässig (< 0,01 mg/kg)	
- Streptomycin	nicht zulässig (< 0,2 mg/kg)	
- Penicillin	nicht zulässig (< 0,004 mg/kg)	

Antibiotika		
- Levomycetin (Chloramphenicol)	nicht zulässig (< 0,0003 mg/kg)	Fleisch, einschließlich Geflügelfleisch (mit Ausnahme von Wildtieren und Wildvögeln); Fleisch- und fleischhaltige Produkte, einschließlich Geflügelprodukte; Nebenprodukte, einschließlich Geflügelnebenprodukte; Produkte, die diese enthalten; Verarbeitungserzeugnisse aus Fleischrohstoffen, Geflügelfleisch, Nebenprodukten, einschließlich Geflügelnebenprodukten; Eier, Eiprodukte, Eiverarbeitungserzeugnisse, Produkte, die Eier enthalten; Aquakulturobjekte tierischen Ursprungs; Honig
- Tetracyclingruppe: Tetracyclin, Oxytetracyclin, Chlortetracyclin (Summe der Ausgangsstoffe und ihrer 4-Epimere)	nicht zulässig (< 0,01 mg/kg)	
- Bacitracin (außer Kaninchenfleisch)	nicht zulässig (< 0,02 mg/kg)	

2. Dioxine werden bei begründetem Verdacht auf ihr mögliches Vorhandensein im Rohstoff bestimmt. Der zulässige Dioxingehalt wird in Produkten mit einem Fettgehalt von weniger als 1 % nicht normiert.

Produkte der Kindernahrung

Kennwerte	Zulässige Gehalte, mg/kg, nicht mehr	Anmerkungen
Toxische Elemente:		
Blei	0,02	Adaptierte, teiladaptierte Milchnahrungen (trocken – bezogen auf das rekonstituierte Erzeugnis), sterilisierte, ultrapasteurisierte, pasteurisierte Milch, auch angereichert, flüssige fermentierte Milcherzeugnisse, Milchgetränk, Trinksahne; milchhaltige Breie, verzehrfertig, sterilisiert; fertige milchhaltige Breie, hergestellt in Milchküchen
	0,06	Quark und Erzeugnisse auf seiner Basis
	0,02	Trockenmilch für Kindernahrung, trockene und flüssige Milchgetränke (bezogen auf das rekonstituierte Erzeugnis)

	0,3	Mehl und Grütze, die gekocht werden muss; trockene milchfreie schnelllösliche Breie (Instant-Zubereitung); trockene milchhaltige schnelllösliche Breie; trockene milchhaltige Breie, die gekocht werden müssen; lösliche Kekse (bezogen auf das Trockenerzeugnis)
	0,3	Obst- und Gemüsekonserven, einschließlich Saftprodukte aus Obst und (oder) Gemüse
	0,2	Fleischkonserven, pasteurisierte Würstchen auf Fleischbasis für die Ernährung von Kleinkindern
	0,3	Fleisch-Gemüse- und Gemüse-Fleisch-Konserven für die Ernährung von Vorschul- und Schulkindern
	0,5	Fischkonserven, Halbfertigerzeugnisse und kulinarische Erzeugnisse aus Fisch und Nichtfischerei-Objekten
	0,4	Fisch-Gemüse-Konserven

	0,02	Kinderkräutergetränk (Kräutertee) (bezogen auf das rekonstituierte Erzeugnis)
	0,3	Fleischkonserven, Wursterzeugnisse, Fleischhalbfertigerzeugnisse, Pasteten und kulinarische Erzeugnisse
	0,35	Back- und Mehlkonditoreierzeugnisse
	0,5	Mahl- und Grützenerzeugnisse
	0,2	Käse, Käseerzeugnisse und Käsepasten
	0,02	Lactosearme und lactosefreie, auf Sojaproteinisolat basierende, trockene milchhaltige eiweißreiche, auf vollständigen oder partiellen Proteinhydrolysaten basierende, phenylalaninfreie oder phenylalaninarme Erzeugnisse, Erzeugnisse für Frühgeborene und (oder) untergewichtige Kinder (bezogen auf das rekonstituierte Erzeugnis)
	0,3	Eiweißarme Erzeugnisse

	0,15	Gefriergetrocknete Erzeugnisse auf Milchbasis
	0,2	Gefriergetrocknete Erzeugnisse auf Fleischbasis
	1,0	Gefriergetrocknete Erzeugnisse auf pflanzlicher Basis
Arsen	0,05	Adaptierte, teiladaptierte Milchnahrungen (trocken – bezogen auf das rekonstituierte Erzeugnis), sterilisierte, ultrapasteurisierte, pasteurisierte Milch, auch angereichert, flüssige fermentierte Milcherzeugnisse, Milchgetränk, Trinksahne; milchhaltige Breie, verzehrfertig, sterilisiert; fertige milchhaltige Breie, hergestellt in Milchküchen
	0,15	Quark und Erzeugnisse auf seiner Basis; Käse, Käseerzeugnisse und Käsepasten

	0,05	Trockenmilch für Kindernahrung, trockene und flüssige Milchgetränke (bezogen auf das rekonstituierte Erzeugnis)
	0,2	Mehl und Grütze, die gekocht werden muss; trockene milchfreie schnelllösliche Breie (Instant-Zubereitung); trockene milchhaltige schnelllösliche Breie; trockene milchhaltige Breie, die gekocht werden müssen; lösliche Kekse (bezogen auf das Trockenerzeugnis)
	0,1	Obst- und Gemüsekonserven, einschließlich Saftprodukte aus Obst und (oder) Gemüse
	0,1	Fleischkonserven, pasteurisierte Würstchen auf Fleischbasis
	0,2	Fleisch-Gemüse- und Gemüse-Fleisch-Konserven
	0,5	Fischkonserven, Halbfertigerzeugnisse und kulinarische Erzeugnisse aus Fisch und Nichtfischerei-Objekten
	0,2	Fisch-Gemüse-Konserven
	0,05	Kinderkräutergetränk (Kräutertee) (bezogen auf das rekonstituierte Erzeugnis)
	0,1	Fleischkonserven, Wursterzeugnisse, Fleischhalbfertigerzeugnisse, Pasteten und kulinarische Erzeugnisse

	0,2	Mahl- und Grützenerzeugnisse
	0,15	Back- und Mehlkonditoreierzeugnisse
	0,05	Lactosearme und lactosefreie, auf Sojaproteinisolat basierende, trockene milchhaltige eiweißreiche, auf vollständigen oder partiellen Proteinhydrolysaten basierende, phenylalaninfreie oder phenylalaninarme Erzeugnisse, Erzeugnisse für Frühgeborene und (oder) untergewichtige Kinder (bezogen auf das rekonstituierte Erzeugnis)
	0,2	Eiweißarme Erzeugnisse
	0,15	Gefriergetrocknete Erzeugnisse auf Milchbasis
	0,1	Gefriergetrocknete Erzeugnisse auf Fleischbasis
	0,2	Gefriergetrocknete Erzeugnisse auf pflanzlicher Basis
Cadmium	0,02	Adaptierte, teiladaptierte Milchnahrungen (trocken – bezogen auf das rekonstituierte Erzeugnis), sterilisierte, ultrapasteurisierte, pasteurisierte Milch, auch angereichert, flüssige fermentierte Milcherzeugnisse, Milchgetränk, Trinksahne; milchhaltige Breie, verzehrfertig, sterilisiert; fertige milchhaltige Breie, hergestellt in Milchküchen
	0,06	Quark und Erzeugnisse auf seiner Basis

	0,02	Trockenmilch für Kindernahrung, trockene und flüssige Milchgetränke (bezogen auf das rekonstituierte Erzeugnis)
	0,06	Mehl und Grütze, die gekocht werden muss; trockene milchfreie schnelllösliche Breie (Instant-Zubereitung); trockene milchhaltige schnelllösliche Breie; trockene milchhaltige Breie, die gekocht werden müssen; lösliche Kekse (bezogen auf das Trockenerzeugnis)
	0,02	Obst- und Gemüsekonserven, einschließlich Saftprodukte aus Obst und (oder) Gemüse
	0,03	Fleischkonserven, Wursterzeugnisse, Fleischhalbfertigerzeugnisse, Pasteten und kulinarische Erzeugnisse, pasteurisierte Würstchen auf Fleischbasis, Fleisch-Gemüse- und Gemüse-Fleisch-Konserven

	0,1	Fischkonserven, Halbfertigerzeugnisse und kulinarische Erzeugnisse aus Fisch und Nichtfischerei-Objekten
	0,04	Fisch-Gemüse-Konserven
	0,02	Kinderkräutergetränk (Kräutertee) (bezogen auf das rekonstituierte Erzeugnis)
	0,1	Mahl- und Grützenerzeugnisse
	0,07	Back- und Mehlkonditoreierzeugnisse
	0,1	Käse, Käseerzeugnisse und Käsepasten
	0,02	Lactosearme und lactosefreie, auf Sojaproteinisolat basierende, trockene milchhaltige eiweißreiche, auf vollständigen oder partiellen Proteinhydrolysaten basierende, phenylalaninfreie oder phenylalaninarme Erzeugnisse, Erzeugnisse für Frühgeborene und (oder) untergewichtige Kinder (bezogen auf das rekonstituierte Erzeugnis)
	0,03	Eiweißarme Erzeugnisse
	0,06	Gefriergetrocknete Erzeugnisse auf Milchbasis
	0,03	Gefriergetrocknete Erzeugnisse auf Fleischbasis

0,1	Gefriergetrocknete Erzeugnisse auf pflanzlicher Basis	
Quecksilber	0,005	Adaptierte, teiladaptierte Milchnahrungen (trocken – bezogen auf das rekonstituierte Erzeugnis), sterilisierte, ultrapasteurisierte, pasteurisierte Milch, auch angereichert, flüssige fermentierte Milcherzeugnisse, Milchgetränk, Trinksahne; milchhaltige Breie, verzehrfertig, sterilisiert; fertige milchhaltige Breie, hergestellt in Milchküchen
	0,015	Quark und Erzeugnisse auf seiner Basis
	0,005	Trockenmilch für Kindernahrung, trockene und flüssige Milchgetränke (bezogen auf das rekonstituierte Erzeugnis)

	0,02	Mehl und Grütze, die gekocht werden müssen; trockene milchfreie schnell lösliche Breie (Instant-Zubereitung)
	0,03	Trockene Milchbreie, die gekocht werden müssen, trockene schnell lösliche Milchbreie, lösliches Gebäck (bezogen auf das Trockenprodukt)
	0,01	Obst- und Gemüsekonserven, einschließlich Saftprodukte aus Obst und (oder) Gemüse
	0,02	Fleischkonserven, Wurstwaren, Fleischhalbfabrikate, Pasteten und küchenfertige Produkte, pasteurisierte Würstchen auf Fleischbasis, Fleisch-Gemüse- und Gemüse-Fleisch-Konserven
	0,15	Fischkonserven, Halbfabrikate und küchenfertige Produkte aus Fisch und Nichtfisch-Objekten des Fangs
	0,05	Fisch-Gemüse-Konserven

	0,005	Kräutergetränk für Kinder (Kräutertee) (bezogen auf das rekonstituierte Produkt)
	0,03 0,015	Mühlen- und Grützenprodukte; Back- und Mehlsüßwaren
	0,03	Käse, Käseprodukte und Käsepasten
	0,005	Laktosearme und laktosefreie Produkte, auf der Basis von Sojaproteinisolat, trockene Milchprodukte mit hohem Proteingehalt, auf der Basis vollständiger oder partieller Proteinhydrolysate, ohne Phenylalanin oder mit niedrigem Gehalt daran, Produkte für Frühgeborene und (oder) untergewichtige Kinder (bezogen auf das rekonstituierte Produkt)
	0,03	Eiweißarme Produkte
	0,015	Gefriergetrocknete Produkte auf Milchbasis
	0,02	Gefriergetrocknete Produkte auf Fleischbasis
	0,03	Gefriergetrocknete Produkte auf pflanzlicher Basis

Zinn	100	Konserven aus Fleisch, pasteurisierte Würstchen auf Fleischbasis, Fleisch-Gemüse-, Gemüse-Fleisch-Konserven, Fischkonserven, Fisch-Gemüse-Konserven, Pasteten und küchenfertige Produkte (für Konserven in zerlegbarer Weißblechverpackung)
Antibiotika*		
Levomycetin (Chloramphenicol)	nicht zulässig <0,0003	Adaptierte, teiladaptierte Milchnahrungen (trocken - bezogen auf das rekonstituierte Produkt), sterilisierte, ultrapasteurisierte, pasteurisierte Milch, auch angereicherte, flüssige Sauermilchprodukte, sterilisierte Trinksahne; Quark und Produkte auf seiner Basis; Käse, Käseprodukte und Käsepasten; verzehrfertige sterilisierte Milchbreie; fertige Milchbreie, hergestellt in Milchküchen
	nicht zulässig <0,0003	Trockenmilch für Säuglingsnahrung (bezogen auf das rekonstituierte Produkt)

nicht zulässig <0,0003	Trockene und flüssige Milchgetränke, auch für Kinder von 6 Monaten bis 3 Jahren (trocken - bezogen auf das rekonstituierte Produkt)
nicht zulässig <0,0003	Trockene Milchbreie, die gekocht werden müssen, trockene schnell lösliche Milchbreie (bezogen auf das rekonstituierte Produkt)

nicht zulässig <0,0003	Lösliches Gebäck
nicht zulässig <0,0003	Konserven aus Fleisch, pasteurisierte Würstchen auf Fleischbasis, Fleisch-Gemüse- und Gemüse-Fleisch-Konserven, Pasteten und küchenfertige Produkte

nicht zulässig <0,01	Küchenfertige Produkte aus Fisch und Nichtfisch-Objekten des Fangs aus Teich- und Käfighaltung (auch für Produkte mit Milchkomponente, Fisch-Gemüse-Konserven)

nicht zulässig <0,01	Laktosearme und laktosefreie Produkte; trockene Milchprodukte mit hohem Proteingehalt; Produkte für Frühgeborene und (oder) untergewichtige Kinder (bezogen auf das rekonstituierte Produkt); gefriergetrocknete Produkte auf Milch- und Fleischbasis

	nicht zulässig <0,01	Rohstoffe und Komponenten für Säuglingsnahrung (auf Milch-, Fleischbasis, auf Basis von Nebenprodukten)
Tetracyclin-Gruppe	nicht zulässig <0,01	Adaptierte, teiladaptierte Milchnahrungen (trocken - bezogen auf das rekonstituierte Produkt), sterilisierte, ultrapasteurisierte, pasteurisierte Milch, auch angereicherte, flüssige Sauermilchprodukte, sterilisierte Trinksahne; Quark und Produkte auf seiner Basis; Käse, Käseprodukte und Käsepasten, trockene und flüssige Milchgetränke, auch für Kinder über 6 Monate
	nicht zulässig <0,01	Trockenmilch für Säuglingsnahrung, trockene Milchbreie, die gekocht werden müssen, trockene schnell lösliche Milchbreie, lösliches Gebäck (bezogen auf das rekonstituierte Produkt); Verzehrfertige sterilisierte Milchbreie; fertige Milchbreie, hergestellt in Milchküchen

nicht zulässig <0,01	Fleischkonserven, Wurstwaren, Fleischhalbfabrikate, Pasteten und küchenfertige Produkte, pasteurisierte Würstchen auf Fleischbasis, Fleisch-Gemüse- und Gemüse-Fleisch-Konserven

nicht zulässig <0,01	Küchenfertige Produkte aus Fisch und Nichtfisch-Objekten des Fangs aus Teich- und Käfighaltung (auch für Produkte mit Milchkomponente, Fisch-Gemüse-Konserven)

nicht zulässig <0,01	Laktosearme und laktosefreie Produkte; trockene Milchprodukte mit hohem Proteingehalt; Produkte für Frühgeborene und (oder) untergewichtige Kinder (bezogen auf das rekonstituierte Produkt); gefriergetrocknete Produkte auf Milchbasis, gefriergetrocknete Produkte auf Fleischbasis

nicht zulässig <0,01	Rohstoffe und Komponenten für Säuglingsnahrung (auf Milch-, Fleischbasis, auf Basis von Nebenprodukten)

Penicillin	nicht zulässig <0,004	Adaptierte, teiladaptierte Milchnahrungen (trocken - bezogen auf das rekonstituierte Produkt), sterilisierte, ultrapasteurisierte, pasteurisierte Milch, auch angereicherte, flüssige Sauermilchprodukte, sterilisierte Trinksahne; Quark und Produkte auf seiner Basis, Milchgetränk; Käse, Käseprodukte und Käsepasten
	nicht zulässig <0,004	Trockenmilch für Säuglingsnahrung (bezogen auf das rekonstituierte Produkt), trockene und flüssige Milchgetränke, auch für Kinder über 6 Monate
	nicht zulässig <0,004	Trockene Milchbreie, die gekocht werden müssen, trockene schnell lösliche Milchbreie, lösliches Gebäck (bezogen auf das rekonstituierte Produkt) Verzehrfertige sterilisierte Milchbreie; fertige Milchbreie, hergestellt in Milchküchen
	nicht zulässig <0,01 E/g	Küchenfertige Produkte aus Fisch und Nichtfisch-Objekten des Fangs (für Produkte mit Milchkomponente)

nicht zulässig <0,004	Laktosearme und laktosefreie Produkte; trockene Milchprodukte mit hohem Proteingehalt, Produkte für Frühgeborene und (oder) untergewichtige Kinder (bezogen auf das rekonstituierte Produkt); gefriergetrocknete Produkte auf Milchbasis

nicht zulässig <0,004	Rohstoffe und Komponenten für Säuglingsnahrung (auf Milchbasis)	
Streptomycin	nicht zulässig <0,2	Adaptierte, teiladaptierte Milchnahrungen (trocken - bezogen auf das rekonstituierte Produkt), sterilisierte, ultrapasteurisierte, pasteurisierte Milch, auch angereicherte, flüssige Sauermilchprodukte; Quark und Produkte auf seiner Basis; Käse, Käseprodukte und Käsepasten, Milchgetränk, sterilisierte Trinksahne
	nicht zulässig <0,2	Trockenmilch für Säuglingsnahrung (bezogen auf das rekonstituierte Produkt)
	nicht zulässig <0,2	Trockene und flüssige Milchgetränke, auch für Kinder über 6 Monate

	nicht zulässig <0,2	Trockene Milchbreie, die gekocht werden müssen, schnell lösliche trockene Milchbreie, lösliche Kekse (bezogen auf das rekonstituierte Produkt) Fertige sterilisierte Milchbreie; fertige Milchbreie, hergestellt in Milchküchen
	nicht zulässig <0,2	Küchenerzeugnisse aus Fisch und Nichtfisch-Objekten des Fangs (für Produkte mit Milchbestandteil)
	nicht zulässig <0,2	Laktosearme und laktosefreie; trockene eiweißreiche Milchprodukte; Produkte für Frühgeborene und (oder) untergewichtige Kinder (bezogen auf das rekonstituierte Produkt)
	nicht zulässig <0,2	Gefriergetrocknete Produkte auf Milchbasis
	nicht zulässig <0,2	Rohstoffe und Komponenten für Säuglingsnahrung (auf Milch-, Fleischbasis, auf Basis von Nebenprodukten)
Bacitracin	nicht zulässig <0,02	Fleischkonserven, Wurstwaren, Fleischhalbfabrikate, Pasteten und Küchenerzeugnisse, pasteurisierte Würstchen auf Fleischbasis, Fleisch-Gemüse- und Gemüse-Fleisch-Konserven

nicht zulässig	Küchenerzeugnisse aus Fisch und Nichtfisch-Objekten des Fangs (für Produkte mit Eibestandteil)	
nicht zulässig <0,02	Gefriergetrocknete Produkte auf Fleischbasis	
Pestizide*		
- HCH (α, β, γ-Isomere)	0,02	Adaptierte, teiladaptierte Milchnahrungen (trocken - bezogen auf das rekonstituierte Produkt), sterilisierte, ultrapasteurisierte, pasteurisierte Milch, einschließlich angereicherter, flüssige Sauermilchprodukte; trockene und flüssige Milchgetränke, Milchgetränk, sterilisierte Trinksahne

0,55 bezogen auf Fett	Quark und Produkte auf seiner Basis
0,02	Trockenmilch für Säuglingsnahrung (bezogen auf das rekonstituierte Produkt)
0,01	Mehl und Grütze, die gekocht werden müssen, trockene Milchbreie, milchfreie schnell lösliche, trockene Milchbreie, die gekocht werden müssen (bezogen auf Fett im trockenen Produkt), lösliche Kekse
0,001	Fertige sterilisierte Milchbreie; fertige Milchbreie, hergestellt in Milchküchen
0,01	Obst- und Gemüsekonserven, einschließlich Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse
0,02	Fischkonserven, Fisch-Gemüse-Konserven, Halbfabrikate und Küchenerzeugnisse aus Fisch und Nichtfisch-Objekten des Fangs
0,02	Kinderkräutergetränk (Kräutertee) (bezogen auf das rekonstituierte Produkt)
0,02	Fleischkonserven, Wurstwaren, Fleischhalbfabrikate, Pasteten und Küchenerzeugnisse, pasteurisierte Würstchen auf Fleischbasis, Fleisch-Gemüse- und Gemüse-Fleisch-Konserven

0,08	Back-, Mehlkonditorei- und Mahl- und Grützeprodukte
0,6 (bezogen auf Fett)	Käse, Käseprodukte und Käsepasten

0,02	12 laktosearme und laktosefreie Produkte, Produkte auf Basis von Sojaproteinisolat, Produkte auf Basis vollständiger oder partieller Proteinhydrolysate, Produkte ohne Phenylalanin oder mit niedrigem Gehalt für Kinder im 1. Lebensjahr (bezogen auf das rekonstituierte Produkt)

0,02	12 Trockene eiweißreiche Milchprodukte (bezogen auf das rekonstituierte Produkt)

	0,01	Eiweißarme Produkte
	0,05	Gefriergetrocknete Produkte auf Milchbasis
	0,02	Gefriergetrocknete Produkte auf Fleischbasis
	0,1	Gefriergetrocknete Produkte auf pflanzlicher Basis
	0,005	Produkte für Frühgeborene und (oder) untergewichtige Kinder
DDT und seine Metaboliten	0,01	Angepasste, teilweise angepasste Milchnahrungen (trocken – bezogen auf das rekonstituierte Produkt), sterilisierte, ultrapasteurisierte, pasteurisierte Milch, auch angereicherte, flüssige Sauermilchprodukte, Milchgetränk, sterilisierte Trinksahne
	0,33 bezogen auf Fett	Quark und Produkte auf dessen Basis
	0,01	Trockenmilch für Säuglingsnahrung (bezogen auf das rekonstituierte Produkt)

0,01	Trockene und flüssige Milchgetränke für Kinder über 6 Monate

0,01	Mehl und Grütze, die gekocht werden müssen, trockene milchhaltige und milchfreie Instantbreie, trockene milchhaltige Breie, die gekocht werden müssen (bezogen auf Fett im Trockenprodukt); Instantkekse

0,001	Verzehrfertige sterilisierte Milchbreie; verzehrfertige Milchbreie, die in Milchküchen hergestellt wurden
0,005	Obst- und Gemüsekonserven, einschließlich Saftprodukte aus Obst und (oder) Gemüse

0,01	Fischkonserven, Fisch- Gemüse- Konserven, Halbfertigprodukte, kulinarische Erzeugnisse aus Fisch und anderen Fangobjekten
0,01	Kräutergetränk für Kinder (Kräutertee) (bezogen auf das rekonstituierte Produkt)

0,01	Fleischkonserven, Wurstwaren, Fleischhalbfertigprodukte, Pasteten und kulinarische Erzeugnisse, pasteurisierte Würstchen auf Fleischbasis, Fleisch-Gemüse- und Gemüse-Fleisch-Konserven

	0,01	Backwaren, Mehlkonditoreiwaren und Mahl- und Schälprodukte
	0,2 (bezogen auf Fett)	Käse, Käseprodukte und Käsepasten
	0,01	Laktosearme und laktosefreie Produkte, Produkte auf Basis von Sojaproteinisolat, trockene eiweißreiche Milchprodukte, eiweißarme Produkte, Produkte auf Basis vollständiger oder partieller Proteinhydrolysate, Produkte ohne Phenylalanin oder mit niedrigem Gehalt (bezogen auf das rekonstituierte Produkt)
	0,03	Gefriergetrocknete Produkte auf Milchbasis
	0,01	Gefriergetrocknete Produkte auf Fleischbasis
	0,1	Gefriergetrocknete Produkte auf pflanzlicher Basis
	0,005	Produkte für Frühgeborene und (oder) untergewichtige Kinder

Hexachlorbenzol	0,01	Mehl und Grütze, die gekocht werden müssen, trockene milchfreie Instantbreie
	0,01	Kulinarische Erzeugnisse aus Fisch und anderen Fangobjekten
Quecksilberorganische Pestizide	nicht zulässig	Mehl und Grütze, die gekocht werden müssen, trockene milchfreie Instantbreie
	nicht zulässig	Kulinarische Erzeugnisse aus Fisch und anderen Fangobjekten
2,4-D-Säure, ihre Salze, Ester	nicht zulässig	Mehl und Grütze, die gekocht werden müssen, trockene milchfreie Instantbreie
	nicht zulässig	Kulinarische Erzeugnisse aus Fisch und anderen Fangobjekten
Heptachlor	nicht zulässig < 0,002 mg/kg	Gefriergetrocknete Produkte auf pflanzlicher Basis

Aldrin	nicht zulässig < 0,002 mg/kg	Gefriergetrocknete Produkte auf pflanzlicher Basis

Kennzahlen des oxidativen Verderbs: Peroxidzahl	4,0 mmol aktiver Sauerstoff/kg Fett	Produkte auf Basis von Sojaproteinisolat, Produkte auf Basis vollständiger oder partieller Proteinhydrolysate, Produkte ohne Phenylalanin oder mit niedrigem Gehalt, laktosearme und laktosefreie Produkte, Produkte für Frühgeborene und (oder) untergewichtige Kinder (bezogen auf das rekonstituierte Produkt)
Melamin	nicht zulässig (< 1 mg/kg)	Angepasste, teilweise angepasste Milchnahrungen (trocken – bezogen auf das rekonstituierte Produkt), sterilisierte, ultrapasteurisierte, pasteurisierte Milch, flüssige Sauermilchprodukte, Milchgetränk, Trinksahne
		Trockene und flüssige Milchgetränke, auch für Kinder über 6 Monate (bezogen auf das rekonstituierte Produkt)
		Quark und Produkte auf dessen Basis
		Käse, Käseprodukte und Käsepasten

	Trockene milchhaltige Breie, die gekocht werden müssen, trockene milchhaltige Instantbreie, Instantkekse (bei Trockenprodukten bezogen auf das rekonstituierte Produkt)
	Verzehrfertige sterilisierte Milchbreie; verzehrfertige Milchbreie, die in Milchküchen hergestellt wurden

	Produkte auf Basis von Sojaproteinisolat, trockene eiweißreiche Milchprodukte, laktosearme und laktosefreie Produkte, Produkte für Frühgeborene und (oder) untergewichtige Kinder	
Dioxine	nicht zulässig	Angepasste, teilweise angepasste Milchnahrungen, sterilisierte, ultrapasteurisierte, pasteurisierte Milch, flüssige Sauermilchprodukte, Milchgetränk, Trinksahne
		Trockenmilch für Säuglingsnahrung (bezogen auf das rekonstituierte Produkt)

		Trockene und flüssige Milchgetränke, auch für Kinder über 6 Monate (bezogen auf das rekonstituierte Produkt)
		Quark und Produkte auf dessen Basis, Käse
		Käse, Käseprodukte und Käsepasten
		Trockene milchhaltige Breie, die gekocht werden müssen, trockene milchhaltige Instantbreie, Instantkekse (bezogen auf das Trockenprodukt)
		Verzehrfertige sterilisierte Milchbreie; verzehrfertige Milchbreie, die in Milchküchen hergestellt wurden
		Fleischkonserven, pasteurisierte Würstchen auf Fleischbasis, Fleisch-Gemüse- und Gemüse-Fleisch-Konserven, Wurstwaren, Fleischhalbfertigprodukte, Pasteten und kulinarische Erzeugnisse

	Fisch- und Fisch-Gemüse-Konserven, Halbfertigprodukte und kulinarische Erzeugnisse aus Fisch und anderen Fangobjekten

	Trockene eiweißreiche Milchprodukte, laktosearme und laktosefreie Produkte, Produkte für Frühgeborene und (oder) untergewichtige Kinder (bezogen auf das rekonstituierte Produkt)
	Gefriergetrocknete Produkte auf Milchbasis
	Gefriergetrocknete Produkte auf Fleischbasis

Befall und Verunreinigung durch Vorratsschädlinge (Insekten, Milben)	nicht zulässig	Mehl und Grütze, die gekocht werden müssen, trockene milchfreie Instantbreie, trockene milchhaltige Breie, die gekocht werden müssen, Instantkekse (bezogen auf das Trockenprodukt)
		Verzehrfertige sterilisierte Milchbreie; verzehrfertige Milchbreie, die in Milchküchen hergestellt wurden
		Backwaren, Mehlkonditoreiwaren und Mahl- und Schälprodukte
		Eiweißarme Produkte

Metallische Verunreinigungen	3·10-4 (%; die Größe einzelner Partikel darf 0,3 mm in der größten linearen Abmessung nicht überschreiten	Mehl und Grütze, die gekocht werden müssen, trockene milchfreie Instantbreie, trockene Milchbreie, die gekocht werden müssen, lösliche Kekse (bezogen auf das Trockenprodukt)
		Milchbreie, verzehrfertig, sterilisiert; fertige Milchbreie, hergestellt in Milchküchen
		Backwaren, Mehlkonditoreiwaren und Mahl- und Grützenerzeugnisse
		Eiweißarme Produkte
Mykotoxine Aflatoxin B1	nicht zulässig (<0,00015)	Mehl und Grütze, die gekocht werden müssen, trockene milchfreie Instantbreie; trockene Milchbreie, die gekocht werden müssen, lösliche Kekse (bezogen auf das Trockenprodukt)
	nicht zulässig (<0,00015)	Milchbreie, verzehrfertig, sterilisiert; fertige Milchbreie, hergestellt in Milchküchen

nicht zulässig <0,00015	Fleisch-Gemüse- und Gemüse-Fleisch-Konserven (für solche, die Grütze und Mehl enthalten)
nicht zulässig <0,00015	Obst- und Gemüsekonserven (für Obst-Getreide-Pürees)
	Fisch-Gemüse-Konserven
nicht zulässig	Backwaren, Mehlkonditoreiwaren und Mahl- und Grützenerzeugnisse
nicht zulässig	Kochwaren aus Fisch und Nichtfisch-Fangobjekten (für solche, die Grütze, Mehl enthalten)

	Produkte auf Basis von Sojaeiweißisolat (umgerechnet auf das rekonstituierte Produkt), eiweißarme Produkte

Desoxynivalenol	nicht zulässig <0,05	Mehl und Grütze, die gekocht werden müssen, trockene milchfreie Breie (Instantzubereitung); trockene Milchbreie, die gekocht werden müssen, lösliche Kekse (bezogen auf das Trockenprodukt) (für Breie, die Weizen- oder Gerstenmehl oder -grütze enthalten)
	nicht zulässig <0,05	Milchbreie, verzehrfertig, sterilisiert; fertige Milchbreie, hergestellt in Milchküchen (für Breie, die Weizen- oder Gerstenmehl oder -grütze enthalten)
	nicht zulässig <0,05	Obst- und Gemüsekonserven (für Obst-Getreide-Pürees, die Weizen- oder Gerstenmehl enthalten)
	nicht zulässig <0,05	Fleisch-Gemüse- und Gemüse-Fleisch-Konserven (für Konserven, die Weizen- oder Gerstengrütze und -mehl enthalten)
		Fisch-Gemüse-Konserven (für Konserven, die Weizen- oder Gerstenmehl oder -grütze enthalten)
		Backwaren, Mehlkonditoreiwaren und Mahl- und Grützenerzeugnisse (aus Weizen und Gerste)

nicht zulässig	Kochwaren aus Fisch und Nichtfisch-Fangobjekten (für solche, die Grütze, Mehl enthalten)
	Eiweißarme Produkte (aus Weizen- oder Gerstenmehl)

Zearalenon	nicht zulässig <0,005	Mehl und Grütze, die gekocht werden müssen, trockene milchfreie Instantbreie; trockene Milchbreie, die gekocht werden müssen, lösliche Kekse (für Mais-, Gersten- oder Weizenmehl, bezogen auf das Trockenprodukt)
	nicht zulässig <0,005	Milchbreie, verzehrfertig, sterilisiert; fertige Milchbreie, hergestellt in Milchküchen (für Breie, die Weizen- oder Gerstenmehl oder -grütze enthalten)
	nicht zulässig <0,005,	Fleisch-Gemüse- und Gemüse-Fleisch-Konserven (für solche, die Weizen-, Gersten- oder Maisgrütze und -mehl enthalten)

	nicht zulässig <0,005	Fisch-Gemüse-Konserven (für Konserven, die Weizen- oder Gerstenmehl oder -grütze enthalten)
	nicht zulässig <0,005	Obst- und Gemüsekonserven (für Obst-Getreide-Pürees, die Weizen-, Mais- oder Gerstenmehl enthalten
	nicht zulässig	Kochwaren aus Fisch und Nichtfisch-Fangobjekten (für solche, die Grütze, Mehl enthalten)
	nicht zulässig <0,005	Backwaren, Mehlkonditoreiwaren und Mahl- und Grützenerzeugnisse (aus Weizen, Gerste, Mais)
	nicht zulässig <0,005	Eiweißarme Produkte (aus Weizen- oder Gerstenmehl)
T-2-Toxin	nicht zulässig (<0,05)	Mehl und Grütze, die gekocht werden müssen; trockene milchfreie Instantbreie; trockene Milchbreie, die gekocht werden müssen, lösliche Kekse (bezogen auf das Trockenprodukt)

nicht zulässig (<0,05)	Milchbreie, verzehrfertig, sterilisiert; fertige Milchbreie, hergestellt in Milchküchen
nicht zulässig (<0,05)	Fleisch-Gemüse- und Gemüse-Fleisch-Konserven (für solche, die Grütze und Mehl enthalten)
nicht zulässig (<0,05)	Fisch-Gemüse-Konserven (für Konserven, die Mehl und Grütze enthalten)
nicht zulässig	Backwaren, Mehlkonditoreiwaren und Mahl- und Grützenerzeugnisse
nicht zulässig	Kochwaren aus Fisch und Nichtfisch-Fangobjekten (für solche, die Grütze, Mehl enthalten)
	Eiweißarme Produkte

Ochratoxin A	nicht zulässig (<0,0005)	Mehl und Grütze, die gekocht werden müssen; trockene milchfreie Instantbreie; trockene Milchbreie, die gekocht werden müssen, lösliche Kekse (für alle Arten, bezogen auf das Trockenprodukt)

	nicht zulässig <0,0005	Milchbreie, verzehrfertig, sterilisiert; fertige Milchbreie, hergestellt in Milchküchen (für alle Arten)
	nicht zulässig (<0,0005)	Obst- und Gemüsekonserven (für solche, die Mehl, Grütze enthalten)
	nicht zulässig <0,0005	Fleisch-Gemüse-Konserven (Gemüse-Fleisch-Konserven) (für solche, die Grütze und Mehl enthalten)
	nicht zulässig (<0,0005)	Fisch-Gemüse-Konserven (für Konserven, die Mehl und Grütze enthalten)
	nicht zulässig	Backwaren, Mehlkonditoreiwaren und Mahl- und Grützenerzeugnisse
	nicht zulässig	Kochwaren aus Fisch und Nichtfisch-Fangobjekten (für solche, die Grütze, Mehl enthalten)
		Eiweißarme Produkte

Fumonisine B1 und B2	0,2	Mehl und Grütze, die gekocht werden müssen, trockene milchfreie Instantbreie; trockene Milch-Instantbreie, trockene Milchbreie, die gekocht werden müssen, lösliche Kekse (für Maismehl, bezogen auf das Trockenprodukt)
	0,2	Milchbreie, verzehrfertig, sterilisiert; fertige Milchbreie, hergestellt in Milchküchen (für Breie, die Mehl oder Grütze enthalten)
	0,2	Backwaren, Mehlkonditoreiwaren und Mahl- und Grützenerzeugnisse (für Maismehl)
Patulin	nicht zulässig <0,02	Obst- und Gemüsekonserven, einschließlich Saftprodukte aus Obst und (oder) Gemüse (für solche, die Äpfel, Tomaten, Sanddorn enthalten)
	nicht zulässig <0,02	Fleisch-Gemüse- und Gemüse-Fleisch-Konserven (für solche, die Tomaten enthalten)
	nicht zulässig <0,02	Fisch-Gemüse-Konserven (für Konserven, die Tomaten enthalten)

	nicht zulässig <0,02	Gefriergetrocknete Produkte auf pflanzlicher Basis (für Produkte, die Äpfel, Tomaten, Sanddorn enthalten)
Aflatoxin M1	nicht zulässig (<0,00002)	Angepasste, teilweise angepasste Milchnahrungen (trocken – bezogen auf das rekonstituierte Produkt), sterilisierte, ultrahocherhitzte, pasteurisierte Milch, flüssige fermentierte Milchprodukte, Milchgetränk, Trinkrahm
	Trockenmilch für Kindernahrung, trockene und flüssige Milchgetränke, auch für Kinder über 6 Monate (bezogen auf das rekonstituierte Produkt)	
Nicht mehr als 0,00002	Quark und Produkte auf seiner Basis	
nicht zulässig (<0,00005)	Käse, Käseprodukte und Käsepasten	

nicht zulässig (<0,00002)	Trockene Milchbreie, die gekocht werden müssen, trockene Instant-Milchbreie, lösliche Kekse (für trockene Produkte bezogen auf das rekonstituierte Produkt)
nicht zulässig (<0,00002)	Verzehrfertige, sterilisierte Milchbreie; fertige Milchbreie, die in Milchküchen hergestellt werden
nicht zulässig (<0,00002	Obst- und Gemüsekonserven (für Frucht-Milch-Pürees)
nicht zulässig (<0,00002)	Kulinarische Erzeugnisse aus Fisch und anderen Fangobjekten als Fisch (für Produkte mit Milchbestandteil)

	nicht zulässig (<0,00002)	Trockene Milchhochproteinprodukte, Produkte auf Basis vollständiger oder teilweiser Proteinhydrolysate, laktosearme und laktosefreie Produkte, Produkte für Frühgeborene und (oder) untergewichtige Kinder (bezogen auf das rekonstituierte Produkt)
	nicht zulässig (<0,00002)	Gefriergetrocknete Produkte auf Milchbasis
Benz(a)pyren	nicht zulässig (<= 0,0002 µg/kg	Mehl und Grütze, die gekocht werden muss, trockene Milchbreie, milchfreie Instantbreie, trockene Milchbreie, die gekocht werden müssen, lösliche Kekse (bezogen auf das trockene Produkt)
	nicht zulässig < 0,0002	Verzehrfertige, sterilisierte Milchbreie; fertige Milchbreie, die in Milchküchen hergestellt werden
	nicht zulässig < 0,0002	Backwaren, Mehlkonditoreiwaren und Mühlen- und Grützeprodukte
	nicht zulässig < 0,0002	Kulinarische Erzeugnisse aus Fisch und anderen Fangobjekten als Fisch

Nitrate	50 (auf Fruchtbasis, außer bei solchen mit Bananen und Erdbeeren) 200 (auf Gemüse- und Frucht-Gemüsebasis sowie für solche mit Bananen und Erdbeeren)	Obst- und Gemüsekonserven, einschließlich Saftprodukte aus Obst und (oder) Gemüse

	150	Fleisch-Gemüse- und Gemüse-Fleisch-Konserven (für Konserven, die Gemüse enthalten)
	150	Fisch-Gemüse-Konserven (für Konserven, die Gemüse enthalten)
	150	Kulinarische Erzeugnisse aus Fisch und anderen Fangobjekten als Fisch (für solche, die Gemüse enthalten)
Nitrite	nicht zulässig (<0,5)	Fleischkonserven, pasteurisierte Würstchen auf Fleischbasis, Fleisch-Gemüse-Konserven (Gemüse-Fleisch-Konserven), Fleischhalbfertigprodukte, Pasteten und kulinarische Erzeugnisse
	30	Wurstwaren
Nitrosamine Summe NDMA und NDEA	nicht zulässig (<0,001)	Fleischkonserven, pasteurisierte Würstchen auf Fleischbasis, Fleisch-Gemüse-Konserven (Gemüse-Fleisch-Konserven), Fleischhalbfertigprodukte, Pasteten und kulinarische Erzeugnisse
		Fisch- und Fisch-Gemüse-Konserven, kulinarische Erzeugnisse und Halbfertigprodukte aus Fisch und anderen Fangobjekten als Fisch

0,002	Wurstwaren	
Polychlorierte Biphenyle	0,5	Fischkonserven, Halbfertigprodukte und kulinarische Erzeugnisse aus Fisch und anderen Fangobjekten als Fisch
	0,2	Fisch-Gemüse-Konserven
Histamin	100 (Thunfisch, Makrele, Lachs, Hering)	Fischkonserven, kulinarische Erzeugnisse und Halbfertigprodukte aus Fisch und anderen Fangobjekten als Fisch
	40 (Thunfisch, Makrele, Lachs, Hering)	Fisch-Gemüse-Konserven

Phycotoxine		
Paralytisches Molluskengift (Saxitoxin)	nicht zulässig (Mollusken)	Halbfertigerzeugnisse aus Fisch und Nichtfisch-Objekten des Fangs
	Kontrolle anhand des Rohstoffs	Kulinarische Erzeugnisse aus Fisch und Nichtfisch-Objekten des Fangs
Amnestisches Molluskengift (Domoinsäure)	nicht zulässig (Mollusken)	Halbfertigerzeugnisse aus Fisch und Nichtfisch-Objekten des Fangs
	Kontrolle anhand des Rohstoffs	Kulinarische Erzeugnisse aus Fisch und Nichtfisch-Objekten des Fangs
Amnestisches Molluskengift (Domoinsäure)	nicht zulässig (innere Organe von Krabben)	Halbfertigerzeugnisse aus Fisch und Nichtfisch-Objekten des Fangs
	Kontrolle anhand des Rohstoffs	Kulinarische Erzeugnisse aus Fisch und Nichtfisch-Objekten des Fangs
Diarrhöisches Molluskengift (Okadainsäure)	nicht zulässig (Mollusken)	Halbfertigerzeugnisse aus Fisch und Nichtfisch-Objekten des Fangs

Kontrolle anhand des Rohstoffs	Kulinarische Erzeugnisse aus Fisch und Nichtfisch-Objekten des Fangs	
Oligosaccharide	2,0 % nicht mehr	Produkte auf Basis von Sojaproteinisolat
Trypsininhibitor	0,5 % nicht mehr	Produkte auf Basis von Sojaproteinisolat

Anlage 4
zum Technischen Regelwerk
der Zollunion
"Über die Sicherheit von Lebensmitteln"
(TR ZU 021/2011)

Zulässige Gehalte der Radionuklide Cäsium-137 und Strontium-90

Fußnote. Anlage 4 mit Änderung gemäß Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 08.08.2019 Nr. 115 (tritt nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).

Nr. Punkt	Gruppen von Lebensmitteln	Spezifische Aktivität von Cäsium-137, Bq/kg(l)	Spezifische Aktivität von Strontium-90, Bq/kg(l)
1.	Fleisch, Fleischerzeugnisse und Nebenprodukte der Schlachtung	200	-
2.	Wildfleisch, Fleisch wildlebender Tiere	300	-
3.	Fisch und Fischerzeugnisse	130	100
4.	Getrockneter und luftgetrockneter Fisch	260	-

5.	Milch und Milchverarbeitungserzeugnisse (außer eingedickten, konzentrierten, Konserven, getrockneten, Käse und Käseerzeugnissen, Butter und Butterpaste aus Kuhmilch, Streichfett aus Butter und pflanzlichen Fetten und ausgelassener Mischung aus Butter und pflanzlichen Fetten, Milcheiweißkonzentraten, Laktulose, Milchzucker, Kasein, Kaseinaten, Hydrolysaten von Milcheiweißen)	100	25
6.	Milcheiweißkonzentrate, Laktulose, Milchzucker, Kasein, Kaseinate, Hydrolysate von Milcheiweißen	300	80
7.	Getrocknete, gefriergetrocknete Milchverarbeitungserzeugnisse	500	200
8.	Käse und Käseerzeugnisse	50	100

9.	Konzentrierte, eingedickte Milchverarbeitungserzeugnisse; Milchkonserven, zusammengesetzte Milchkonserven, milchhaltige Konserven	300	100
10.	Butter, Butterpaste aus Kuhmilch, Milchfett	200 (für Milchfett 100)	60 (für Milchfett 80)

11.	Streichfett aus Butter und pflanzlichen Fetten, ausgelassene Mischung aus Butter und pflanzlichen Fetten	100	80
12.	Trockene Nährmedien auf Milchbasis	160	80
13.	Gemüse, Wurzelgemüse einschließlich Kartoffeln	80 (600 (2))	40 (200 (2))
14.	Brot und Backwaren	40	20
15.	Mehl, Grütze, Flocken, Teigwaren,	60	-
16.	Wildwachsende Beeren und konservierte Erzeugnisse daraus	160 (800 (2))	-
17.	Frische Pilze	500	-
18.	Getrocknete Pilze	2500	-
19.	Spezialisierte Erzeugnisse der Kindernahrung in verzehrfertiger Form(1)	40	25
20.	Pflanzliche Öle	40	80

21.	Umesterte raffinierte desodorierte Öle (Fette); hydrierte raffinierte desodorierte Öle (Fette); Margarinen; Fette für besondere Zwecke, einschließlich Speisefette, Konditorfette, Backfette; Milchfettersatzstoffe; Kakaobutteräquivalente, Kakaobutterverbesserer vom SOS-Typ, Kakaobutterersatzstoffe vom POP-Typ, Kakaobutterersatzstoffe vom POP-Typ, nicht temperierbare Kakaobutterersatzstoffe, pflanzlich-fette Streichfette, ausgelassene pflanzlich-fette Mischungen, Soßen auf Basis pflanzlicher Öle, Mayonnaisen, Mayonnaisensoßen, Cremes auf Basis pflanzlicher Öle	60	80
22.	Pflanzlich-butterartige Streichfette, ausgelassene pflanzlich-butterartige Mischungen	100	80

Anmerkungen: (1) – bei gefriergetrockneten Erzeugnissen wird die spezifische Aktivität im wiederhergestellten Erzeugnis bestimmt;

(2) – zulässiger Gehalt im Trockenerzeugnis

Anlage 5
zum Technischen Regelwerk
der Zollunion
"Über die Sicherheit von Lebensmitteln"
(TR ZU 021/2011)

Anforderungen an unverarbeitete Lebensmittelrohstoffe (Lebensmittelrohstoffe) tierischen Ursprungs

Fußnote. Anlage 5 ist außer Kraft getreten durch Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 08.08.2019 Nr. 115 (tritt in Kraft nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen

Veröffentlichung).

Anlage 51
zum Technischen Regelwerk der Zollunion
"Über die Sicherheit von Lebensmitteln
Produkten" (TR ZU 021/2011)

Höchstzulässige Gehalte an Rückstandsmengen von Tierarzneimitteln (pharmakologisch wirksamen Stoffen und ihren Metaboliten) in Lebensmittelerzeugnissen tierischen Ursprungs, einschließlich in unverarbeiteten Erzeugnissen tierischen Ursprungs, einschließlich Lebensmittelrohstoffen tierischen Ursprungs

Fußnote. Das Technische Regelwerk wurde durch Anhang 5^1 gemäß dem Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 23.06.2023 Nr. 70 ergänzt (tritt nach Ablauf von 12 Monaten ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).

Tierarzneimittel (pharmakologisch aktiver Stoff und seine Metaboliten) (Indikatormolekül)	Lebensmittel tierischen Ursprungs, einschließlich unverarbeiteter Lebensmittel tierischen Ursprungs, einschließlich Lebensmittelrohstoffe tierischen Ursprungs	Höchstzulässige Gehalte, mg/kg, nicht mehr als	Art der Nutztiere von denen das Lebensmittel gewonnen wurd
1. Abamectin/Aversectin (Avermectine B1)	Fleisch und Fleischerzeugnisse	0,01	alle Arten von Nutztieren Rinder, Ziegen
	Fett, Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,1	
	Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,05	
	Milch, Milcherzeugnisse	0,005	
2. Avilamycin Avilamycin (Dichloriso-everninsäure)	Fleisch und Fleischerzeugnisse	0,05	Schweine, Kaninchen, Geflügel
	Fett und Lebensmittel, die dieses enthalten*	0,1	

Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,3		
Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,2		
3. Amitraz (Summe von Amitraz und allen Metaboliten, die eine 2,4-Dimethylanilin (2,4-DMA)-Gruppe enthalten, ausgedrückt als Amitraz)	Fleisch und Fleischerzeugnisse	0,05	Rinder
	Fett, Leber, Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,2	
	Milch, Milcherzeugnisse	0,01	
	Fleisch und Fleischerzeugnisse	0,1	Schafe
	Fett und Lebensmittel, die dieses enthalten*	0,4	
	Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,1	

Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,2	
Milch, Milcherzeugnisse	0,01	
Fett und Lebensmittel, die dieses enthalten*	0,2	Ziegen
Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,1	
Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,2	
Milch, Milcherzeugnisse	0,01	
Fleisch und Fleischerzeugnisse	0,05	Schweine
Fett (Speck mit Schwarte) und Lebensmittel, die dieses enthalten*	0,4	
Leber, Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,2	

Honig und Imkereierzeugnisse	0,2	Bienen	
4. Amoxicillin Amoxicillin	Fleisch (bei Fisch – in natürlichen Proportionen mit Haut), Fleisch- und Fischerzeugnisse	0,05	alle Arten von Nutztieren, Aquakulturobjek tierischen Ursprungs
	Fett, Leber, Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,05	
	Milch, Milcherzeugnisse	0,004	
5. Ampicillin Ampicillin	Fleisch (bei Fisch – in natürlichen Proportionen mit Haut), Fleisch- und Fischerzeugnisse	0,05	alle Arten von Nutztieren, Aquakulturobjek tierischen Ursprungs
	Fett, Leber, Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,05	
	Milch, Milcherzeugnisse	0,004	

6. Apramycin Apramicin	Fleisch, Fleischerzeugnisse	1,0	alle Arten von Nutztieren
	Fett und Lebensmittel, die dieses enthalten*	1,0	
	Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	10,0	
	Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	20,0	
7. Amprolium Amprolium	Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,2	Masthähnchen, Puten
	Haut, Fett, Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,2	
	Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,4	
	Eier, Eierzeugnisse	1,0	

8. Baquiloprim Baquiloprim	Fett und Lebensmittel, die dieses enthalten*	0,01	Rinder
	Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,3	
	Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,15	
	Milch, Milcherzeugnisse	0,03	
	Speck mit Schwarte und Lebensmittel, die diesen enthalten*	0,04	Schweine
	Leber, Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,05	
9. Bacitracin Bacitracin (Summe von Bacitracin A, B und C, einschließlich in Form von Zink-Bacitracin)	Milch, Milcherzeugnisse	0,1	Rinder
	Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,15	Kaninchen

Fett, Leber, Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,15		
10. Benzylpenicillin-Ethylendiamin Benzylpenicillin ethylendiamine, (Benzylpenicillin, Penicillin G, Penicillin G Procain, Benzylpenicillin-Procain, Procain-Penicillin, Procain-Benzylpenicillin G, Procain-Penicillin G, Penicillin G Ethylendiamin, Penethamat, Benzylpenicillin-Natrium, Benzathin-Benzylpenicillin, Debenzylethylendiamin)	Fleisch (bei Fisch – in natürlichen Proportionen mit Haut), Fleisch- und Fischerzeugnisse	0,05	alle Arten von Nutztieren, Aquakulturobjek tierischen Ursprungs
	Fett (bei Geflügel – in natürlichen Proportionen mit Haut, bei Schweinen – Speck mit Schwarte), Leber, Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,05	
11. Valnemulin Valnemulin	Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,05	Schweine
	Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,5	

Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,1		
12. Halofuginon Halofuginone	Fleisch (bei Fisch – in natürlichen Proportionen mit Haut), Fleisch- und Fischerzeugnisse	0,01	alle Arten von Nutztieren, ausgenommen Rinder, Aquakulturobjek tierischen Ursprungs
	Fett, Haut (bei Schweinen – Speck mit Schwarte) und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,025	
	Leber, Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,03	
	Eier, Eierzeugnisse	0,006	
	Milch, Milcherzeugnisse	0,001	

sonstige Lebensmittel tierischen Ursprungs, einschließlich unverarbeiteter, außer Honig	0,003		
13. Gentamicin Gentamycin (Summe von Gentamicin C1, Gentamicin C1a, Gentamicin C2 und Gentamicin C2a)	Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,05	alle Arten von Nutztieren (auße Geflügel)
	Fett und Lebensmittel, die dieses enthalten*	0,05	
	Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,2	
	Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,75	
	Milch, Milcherzeugnisse	0,1	Rinder
14. Danofloxacin Danofloxacin	Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,2	Rinder, kleine Wiederkäuer, Geflügel

Leber, Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,4	
Fett (bei Geflügel Haut und Fett) und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,1	
Milch, Milcherzeugnisse	0,03	
Fleisch (bei Fisch – in natürlichen Proportionen mit Haut), Fleisch- und Fischerzeugnisse	0,1	sonstige Arten von Nutztieren, Aquakulturobjekte tierischen Ursprungs
Leber, Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,2	
Fett (bei Schweinen – Speck mit Schwarte) und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,05	

15. Decoquinate Decoquinate	alle Arten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs, einschließlich unverarbeiteter, außer Honig	0,02	alle Arten von Nutztieren, mit Ausnahme von Rindern und kleinen Wiederkäuern, Aquakulturobjek tierischen Ursprungs
16. Diclazuril Diclazuril	Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,5	Schafe und Kaninchen
	Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	3,0	
	Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	2,0	
	Fett und Lebensmittel, die dieses enthalten*	1,0	
	Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,5	Masthähnchen, Puten

Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	3,0		
Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	2,0		
Fett, Haut und Lebensmittel, die diese enthalten*	1,0		
Eier, Eierzeugnisse	0,002		
Leber, Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,04	sonstige Arten von Nutztieren, Aquakulturobjekte tierischen Ursprungs	
sonstige Arten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs, einschließlich unverarbeiteter, außer Honig	0,005		
17. Dicloxacillin Dicloxacillin	Fleisch, Fleisch- und Fischerzeugnisse	0,3	alle Arten von Nutztieren, Aquakulturobjek tierischen Ursprungs

Fett, Leber, Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,3		
Milch, Milcherzeugnisse	0,03		
18. Difloxacin Difloxacin	Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,4	große und kleine Wiederkäuer
	Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	1,4	
	Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,8	
	Fett und Lebensmittel, die dieses enthalten*	0,1	
	Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,4	Schweine
	Leber, Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,8	

Speckschwarte und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,1	
Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,3	Geflügel
Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	1,9	
Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,6	
Haut, Fett und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,4	
Fleisch (bei Fisch – in natürlichen Proportionen mit Haut), Fleisch- und Fischerzeugnisse	0,3	sonstige Arten produktiver Tiere, Aquakulturobjekte tierischen Ursprungs
Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,8	

Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,6		
Fett und Lebensmittel, die dieses enthalten*	0,1		
19. Doxycyclin Doxycyclin	Fleisch und Fleischerzeugnisse	0,1	Rinder
	Leber und Erzeugnisse, die diese enthalten*	0,3	
	Nieren und Erzeugnisse, die diese enthalten*	0,6	
	Fleisch und Fleischerzeugnisse	0,1	Schweine, Geflügel
	Haut und Fett und Erzeugnisse, die diese enthalten*	0,3	
	Leber und Erzeugnisse, die diese enthalten*	0,3	

Nieren und Erzeugnisse, die diese enthalten*	0,6		
20. Doramectin Doramectin	Fleisch und Fleischerzeugnisse	0,01	Rinder
	Fett und Lebensmittel, die dieses enthalten*	0,15	
	Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,1	
	Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,03	
	Fleisch und Fleischerzeugnisse	0,01	Schafe, Schwein
	Fett und Lebensmittel, die dieses enthalten*	0,1	
	Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,05	

Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,03		
21. Ivermectin Ivermectin (22, 23-Dihydroavermectin B_{1a})	Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,1	Rinder
	Fett und Lebensmittel, die dieses enthalten*	0,04	
	Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,015	Schafe und Schweine
	Fett und Lebensmittel, die dieses enthalten*	0,02	
	Fleisch, Innereien und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,001	Geflügel
22. Imidocarb Imidocarb	Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,3	Rinder

Fett und Lebensmittel, die dieses enthalten*	0,05		
Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	2,0		
Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	1,5		
Milch, Milcherzeugnisse	0,05		
Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,3	Schafe	
Fett und Lebensmittel, die dieses enthalten*	0,05		
Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	2,0		
Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	1,5		
23. Kanamycin Kanamycin (Kanamycin A)	Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,1	alle Arten produktiver Tier

Fett und Lebensmittel, die dieses enthalten*	0,1		
Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,6		
Nieren und Erzeugnisse, die diese enthalten*	2,5		
Milch, Milcherzeugnisse	0,15		
24. Clavulansäure Clavulanic acid	Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,1	Rinder, Schwein
	Fett (bei Schweinen – Speckschwarte) und Lebensmittel, die dieses enthalten*	0,1	
	Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,2	
	Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,4	
	Milch, Milcherzeugnisse	0,2	Rinder

25. Closantel Closantel	Fleisch und Fleischerzeugnisse	1,0	Rinder
	Fett und Lebensmittel, die dieses enthalten*	3,0	
	Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	1,0	
	Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	3,0	
	Fleisch und Fleischerzeugnisse	1,5	Schafe
	Fett und Lebensmittel, die dieses enthalten*	2,0	
	Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	1,5	
	Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	5,0	

26. Cloxacillin Cloxacillin	Fleisch (bei Fisch – in natürlichen Proportionen mit Haut), Fleisch- und Fischerzeugnisse	0,3	alle Arten produktiver Tier Aquakulturobjek tierischen Ursprungs
	Fett, Leber, Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,3	
	Milch, Milcherzeugnisse	0,03	
27. Colistin Colistin	Fleisch (bei Fisch – in natürlichen Proportionen mit Haut), Fleisch- und Fischerzeugnisse	0,15	alle Arten produktiver Tier Aquakulturobjek tierischen Ursprungs
	Fett (bei Geflügel – Haut und Fett in natürlichen Proportionen, bei Schweinen – Speck mit Schwarte) und Lebensmittel, die dieses enthalten*, Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,15	

Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,2		
Milch, Milcherzeugnisse	0,05		
Eier, Eierzeugnisse	0,3		
28. Coumaphos	Honig und Imkereierzeugnisse	0,1	Bienen
29. Lasalocid Lasalocid (Ionophore) (Lasalocid A) (Natriumlasalocid)	Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,02	Geflügel
	Haut, Fett, Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,1	
	Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,05	
	Eier, Eierzeugnisse	0,15	
	Milch, Milcherzeugnisse	0,001	sonstige Arten produktiver Tier Aquakulturobjek tierischen Ursprungs

Leber, Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,05		
andere Arten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs, einschließlich unverarbeiteter, außer Honig	0,005		
30. Lincomycin/ Clindamycin Lincomycin/Clindamycin	Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,1	alle Arten produktiver Tier
	Fett, Haut (bei Schweinen – Speckschwarte) und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,05	
	Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,2	
	Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,4	
	Milch, Milcherzeugnisse	0,15	

Eier, Eierzeugnisse	0,05	Geflügel	
Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,1		
Fett, Haut und Erzeugnisse, die diese enthalten	0,05		
Leber und Erzeugnisse, die diese enthalten	0,5		
31. Maduramicin Maduramicin	alle Arten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs, einschließlich unverarbeiteter, außer Honig	0,002	alle Arten produktiver Tier Aquakulturobjek tierischen Ursprungs
32. Marbofloxacin Marbofloxacin	Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,15	Rinder, Schwein

Fett (bei Schweinen – Speck mit Schwarte) und Lebensmittel, die es enthalten*	0,05		
Leber, Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,15		
Milch, Milcherzeugnisse	0,075		
33. Metronidazol/ Dimetridazol/ Ronidazol/Dapson/ Clotrimazol/Aminitrizol Metronidazole/ dimetridazole/ronidazole/ dapsone/clotrimazole/ aminitrizole	alle Arten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs, einschließlich unverarbeiteter	nicht zulässig (< 0,001)	alle Arten von Nutztieren, Aquakulturobjekte tierischen Ursprungs
34. Monensin (Monensin A) Monensin	Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,002	Rinder
	Fett und Lebensmittel, die es enthalten*	0,01	

Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,03		
Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,002		
Milch, Milcherzeugnisse	0,002		
Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,008	Geflügel	
andere Arten von Lebensmitteln	0,002		
Leber	0,008	sonstige Arten von Nutztieren	
andere Schlachtprodukte	0,002		
35. Narasin Narasin	Eier, Eiprodukte	0,002	alle Arten von Nutztieren, Aquakulturobjekte tierischen Ursprungs
	Milch, Milcherzeugnisse	0,001	
	Leber und Erzeugnisse, die diese enthalten*	0,05	

andere Arten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs, einschließlich unverarbeiteter, außer Honig	0,005		
36. Nafcillin Nafcillin	Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,3	alle Arten von Nutztieren (außer Schweinen und Pferden)
	Fett, Leber, Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,3	
	Milch, Milcherzeugnisse	0,03	
37. Neomycin Neomicin (Neomycin B, einschließlich Framycetin)	Fleisch (bei Fisch – in natürlichen Verhältnissen mit Haut), Fleisch- und Fischerzeugnisse, Fett	0,5	alle Arten von Nutztieren, Aquakulturobjekte tierischen Ursprungs
	Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,5	

Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	5,0		
Eier, Eiprodukte	0,5		
Milch, Milcherzeugnisse	1,5		
38. Nicarbazin Nicarbazin Dinitrocarbanilid (als N, N'-Bis-(4-nitrophenyl)harnstoff)	Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,2	Masthühner
	Leber, Nieren, Fett, Haut und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,2	
	Eier, Eiprodukte	0,1	sonstige Arten von Nutztieren, Aquakulturobjekte tierischen Ursprungs
	Milch, Milcherzeugnisse	0,005	
	Leber, Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,1	

andere Arten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs, einschließlich unverarbeiteter, außer Honig	0,025		
39. Nitrofurane (einschließlich Furazolidon) Nitrofurans (including furazolidone)	alle Arten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs, einschließlich unverarbeiteter	nicht zulässig (< 0,001)	alle Arten von Nutztieren, Aquakulturobjekte tierischen Ursprungs
40. Novobiocin Novobiocin	Milch, Milcherzeugnisse	0,05	Rinder
41. Oxacillin Oxacillin	Fleisch (Muskelgewebe, bei Fisch – in natürlichen Verhältnissen mit Haut), Fleisch- und Fischerzeugnisse	0,3	alle Arten von Nutztieren, Aquakulturobjekte tierischen Ursprungs
	Fett, Leber, Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,3	

Milch, Milcherzeugnisse	0,03		
42. Oxolinsäure Oxolinic acid	Fleisch (bei Fisch – im natürlichen Verhältnis mit Haut), Fleisch- und Fischerzeugnisse	0,1	alle Arten von Nutztieren, Aquakulturobjekte tierischen Ursprungs
	Leber, Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten	0,15	
	Fett (bei Geflügel – Haut und Fett in natürlichen Verhältnissen, bei Schweinen – Speck mit Schwarte) und Lebensmittel, die es enthalten*	0,05	
43. Paromomycin Paromomycin	Fleisch (bei Fisch – in natürlichen Verhältnissen mit Haut), Fleisch- und Fischerzeugnisse	0,5	alle Arten von Nutztieren, Aquakulturobjekte tierischen Ursprungs

Leber, Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	1,5		
44. Pirlimycin Pirlimycin	Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,1	alle Arten von Nutztieren
	Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	1,0	
	Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,4	
	Milch, Milcherzeugnisse	0,1	
45. Rifaximin/ Rifaximin	Milch, Milcherzeugnisse	0,06	Rinder
46. Robenidin Robenidine	Eier, Eiprodukte	0,025	alle Arten von Nutztieren, Aquakulturobjekte tierischen Ursprungs

Leber, Nieren, Haut und Fett (bei Schweinen – Speck mit Schwarte) und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,05		
andere Arten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs, einschließlich unverarbeiteter, außer Honig	0,005		
47. Salinomycin Salinomycin	Leber (mit Ausnahme von Kaninchenleber) und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,005	alle Arten von Nutztieren, Aquakulturobjekte tierischen Ursprungs
	Eier, Eiprodukte	0,003	
	andere Arten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs, einschließlich unverarbeiteter	0,002	
48. Sarafloxacin Sarafloxacin	Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,01	Geflügel

Leber, Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,1		
Haut, Fett und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,01		
Fleisch (Muskelgewebe von Fischen der Familie der Salmoniden im natürlichen Verhältnis mit Haut), Fischerzeugnisse, außer Rogen	0,03	Aquakulturobjekte tierischen Ursprungs	
49. Semduramicin Semduramicin	alle Arten von Lebensmitteln tierischen Ursprungs, einschließlich unverarbeiteter, außer Honig	0,002	alle Arten von Nutztieren, Aquakulturobjekte tierischen Ursprungs

50. Spectinomycin Spectinomycin	Fett und Lebensmittel, die es enthalten*	0,5	alle Arten von Nutztieren, mit Ausnahme von Schafen, Aquakulturobjekte tierischen Ursprungs
	Fleisch (bei Fisch – in natürlichen Verhältnissen mit Haut), Fleisch- und Fischerzeugnisse	0,3	
	Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	5,0	
	Rinderleber und Lebensmittel, die diese enthalten*	1,0	
	Milch, Milcherzeugnisse	0,2	
	Fett und Lebensmittel, die es enthalten*	0,5	Schafe
	Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,3	

Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	5,0		
Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	2,0		
Milch, Milcherzeugnisse	0,2		
51. Spiramycin Spiramycin (Summe von Spiramycin und Neospiramycin) (für Lebensmittel aus Schweinefleisch Spiramycin 1)	Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,2	Rinder
	Fett, Leber, Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,3	
	Milch, Milcherzeugnisse	0,2	
	Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,2	Geflügel
	Haut, Fett und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,3	
	Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,4	

Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,25	Schweine	
Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	2,0		
Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	1,0		
Speck und Lebensmittel, die diesen enthalten*	0,3		
52. Streptomycin/ Dihydrostreptomycin Streptomycin/ Dihydrostreptomycin	Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,5	alle Arten von Nutztieren
	Fett, Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,5	
	Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	1,0	
	Eier, Eiprodukte	0,5	Geflügel

53. Sulfonamide (alle Stoffe der Sulfonamidgruppe) (Die Summe aller Rückstände dieser Gruppe darf den zulässigen Höchstgehalt nicht überschreiten)	Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,1	alle Arten von Nutztieren
	Fett, Leber, Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,1	
	Milch, Milcherzeugnisse	0,025	Rinder, Schafe, Ziegen
54. Tiabendazol Thiabendazole (Summe von Tiabendazol und 5-Hydroxytiabendazol)	Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,1	Rinder
	Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,3	
	Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	1,0	
	Milch, Milcherzeugnisse	0,2	
	Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,03	Geflügel

Eier, Eierzeugnisse	0,1		
55. Tiamulin Tiamulin (Summe der Metaboliten, die zu 8-α-Hydroxymutilin hydrolysiert werden können)	Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,1	Schweine, Kaninchen
	Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,5	
	Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,1	Hühner
	Haut, Fett und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,1	
	Leber und Erzeugnisse, die diese enthalten*	1,0	
	Eier, Eierzeugnisse	1,0	
	Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,1	Truthühner
	Haut, Fett und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,1	

Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,3		
56. Thiamphenicol Thiamphenicol (als Summe von Thiamphenicol und Thiamphenicol-Konjugaten, berechnet als Thiamphenicol)	Fleisch (bei Fisch – im natürlichen Verhältnis mit Haut), Fleisch- und Fischerzeugnisse	0,05	alle Arten von Nutztieren, Aquakulturobjekte tierischen Ursprungs
	Leber und Nieren (außer Fisch) und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,05	
	Fett (bei Geflügel – in natürlichen Verhältnissen mit Haut, bei Schweinen – Speck mit Schwarte) und Lebensmittel, die dieses enthalten*	0,05	
	Milch, Milcherzeugnisse	0,05	
57. Tylvalosin Tylvalosin (Summe von Tylvalosin und 3-O-Acetyltylosin)	Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,05	Schweine

Speck mit Schwarte, Leber, Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,05		
Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,05	Geflügel	
Fett, Haut, Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,05		
58. Tilmicosin Tilmicosin	Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,075	Geflügel
	Haut, Fett und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,075	
	Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	1,0	
	Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,25	

Fleisch (bei Fisch – im natürlichen Verhältnis mit Haut), Fleisch- und Fischerzeugnisse	0,05	sonstige Arten von Nutztieren, Aquakulturobjekte tierischen Ursprungs	
Leber, Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	1,0		
Fett (bei Schweinen – Speck mit Schwarte) und Lebensmittel, die dieses enthalten*	0,05		
Milch, Milcherzeugnisse	0,05		
59. Tylosin Tylosin (Tylosin A)	Fleisch (bei Fisch – im natürlichen Verhältnis mit Haut), Fleisch- und Fischerzeugnisse	0,1	alle Arten von Nutztieren, Aquakulturobjekte tierischen Ursprungs

Leber, Nieren, Fett (bei Geflügel – im natürlichen Verhältnis mit Haut, bei Schweinen – Speck mit Schwarte) und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,1		
Eier, Eierzeugnisse	0,2		
Milch, Milcherzeugnisse	0,05		
60. Toltrazuril Toltrazuril (Toltrazurilsulfon)	Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,1	alle Arten von Nutztieren, mit Ausnahme von Geflügel
	Fett und Lebensmittel, die dieses enthalten*	0,15	
	Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,5	
	Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,25	
	Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,1	Geflügel

Haut, Fett und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,2		
Leber und Lebensmittel, die diese enthalten	0,6		
Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,4		
61. Trimethoprim Trimethoprim	Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,05	alle Arten von Nutztieren, mit Ausnahme von Pferden
	Leber, Nieren, Fett und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,05	
	Milch, Milcherzeugnisse	0,05	
	Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,1	Pferde
	Leber, Nieren, Fett und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,1	

62. Tulathromycin Tulathromycin (2R, 3S, 4R, 5R, 8R, 10R, 11R, 12S, 13S, 14R)-2-Ethyl-3,4,10,13-tetrahydroxy-3,5,8,10,12,14-hexamethyl-11-[[3,4,6-tridesoxy-3-(dimethylamino)-β-D-xylo-hexopyranosyl]oxy]-1-oxa-6-azacyclopentadecan-15-on, ausgedrückt als Tulathromycin-Äquivalente)	Fett und Lebensmittel, die dieses enthalten*	0,1	Rinder
	Leber, Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	3,0	
	Speck mit Schwarte und Lebensmittel, die diesen enthalten*	0,1	Schweine
	Leber, Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	3,0	
63. Phenoxymethylpenicillin Phenoximethylpenicillin Synonym: Penicillin V	Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,025	Schweine
	Leber, Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,025	
	Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,025	Geflügel

Haut, Fett, Leber, Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,025		
64. Flavomycin Flavomycin (für Lebensmittel aus Aquakultur tierischen Ursprungs) (Flavophospholipol)	Fleisch (bei Fisch – in natürlichen Verhältnissen mit Haut), Fleisch- und Fischerzeugnisse	0,7	alle Arten von Nutztieren, Aquakulturobjekte tierischen Ursprungs
	Leber, Nieren, Fett und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,7	
	Eier, Eierzeugnisse	0,7	
	Milch, Milcherzeugnisse	0,7	
65. Florfenicol Florfenicol (Summe von Florfenicol und seinen Metaboliten in Form von Florfenicolamin)	Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,2	Groß- und Kleinwiederkäuer
	Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	3,0	

Fett und Lebensmittel, die dieses enthalten*	0,2	
Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,3	
Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,3	Schweine
Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	2,0	
Nieren, Speck mit Schwarte und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,5	
Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,1	Geflügel
Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	2,5	
Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,75	
Fett, Haut und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,2	

Muskelgewebe, Fischerzeugnisse	1,0	Aquakulturobjekte tierischen Ursprungs	
Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,1	sonstige Arten von Nutztieren	
Fett und Lebensmittel, die dieses enthalten*	0,2		
Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	2,0		
Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,3		
66. Flumequin Flumequine	Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,2	Groß- und Kleinwiederkäuer
	Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,5	
	Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	1,5	

Fett und Lebensmittel, die dieses enthalten*	0,3	
Milch und Milcherzeugnisse	0,05	
Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,4	Geflügel
Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,8	
Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	1,0	

Fett, Haut und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,25	
Muskelgewebe (im natürlichen Verhältnis mit Haut), Fischerzeugnisse	0,6	Aquakulturobjekte tierischen Ursprungs
Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,2	sonstige Arten produktiver Tiere
Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,5	
Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	1,0	
Fett und Lebensmittel, die dieses enthalten*	0,25	

67. Ceftiofur (Summe aller Rückstände, die eine β-Lactam-Struktur enthalten, ausgedrückt als Desfuroylceftiofur)	Fleisch, Fleischerzeugnisse	1,0	alle Arten produktiver Tiere
	Leber, Fett und Lebensmittel, die diese enthalten*	2,0	
	Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	6,0	
	Milch, Milcherzeugnisse	0,1	
68. Cefacetrile	Milch, Milcherzeugnisse	0,125	Rinder
69. Cefalexin	Milch, Milcherzeugnisse	0,1	Rinder
	Fleisch, Fleischerzeugnisse	0,2	
	Fett, Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,2	

Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	1,0		
70. Cefalonium (Cefalonium) Cefalonium	Milch, Milcherzeugnisse	0,02	Rinder
71. Cefoperazone	Milch, Milcherzeugnisse	0,05	Rinder
72. Cefquinome	Fleisch, Fleischerzeugnisse, Haut, Fett, Speck mit Schwarte und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,05	Rinder, Schweine, Pferde
	Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,1	
	Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,2	
	Milch, Milcherzeugnisse	0,02	

73. Cefapirin (Summe von Cefapirin und Desacetylcefapirin)	Fleisch, Fleischerzeugnisse, Fett und Lebensmittel, die dieses enthalten*	0,05	Rinder
	Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,1	
	Milch, Milcherzeugnisse	0,01	
74. Ciprofloxacin/ Enrofloxacin/ Pefloxacin/ Ofloxacin/ Norfloxacin Ciprofloxacin/ Enrofloxacin/ Pefloxacin/Ofloxacin/ Norfloxacin (Summe der Fluorchinolone)	Fleisch (bei Fisch – in natürlichen Verhältnissen mit Haut), Fleisch- und Fischerzeugnisse	0,1	alle Arten produktiver Tiere, Aquakulturobjekte tierischen Ursprungs
	Fett (bei Schweinen – Speck mit Schwarte) und Lebensmittel, die dieses enthalten*	0,1	
	Milch, Milcherzeugnisse	0,1	Groß- und Kleinwiederkäuer

Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,3	
Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,2	
Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,2	Geflügel
Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,3	
Haut und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,1	
Leber und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,2	Schweine, Kaninchen
Nieren und Lebensmittel, die diese enthalten*	0,3	

75. Erythromycin (Erythromycin A)	Fleisch (bei Fisch – im natürlichen Verhältnis mit Haut), Fleisch- und Fischerzeugnisse	0,2	alle Arten produktiver Tiere, Aquakulturobjekte tierischen Ursprungs
	Leber, Nieren, Fett (bei Schweinen – Speck mit Schwarte) und Lebensmittel, die diese enthalten *	0,2	
	Milch, Milcherzeugnisse*	0,04	
	Eier, Eierzeugnisse	0,15	

*Als Hauptkomponente tierischen Ursprungs.

Anlage 6
zum Technischen Regelwerk
der Zollunion
„Über die Sicherheit von Lebensmitteln“
(TR ZU 021/2011)

Parasitologische Sicherheitsindikatoren für Fisch, Krebstiere, Weichtiere, Amphibien, Reptilien und deren Verarbeitungserzeugnisse

Tabelle 1

Süßwasserfisch und dessen Verarbeitungserzeugnisse

Index	Produktgruppe	Parasitologische Indikatoren und zulässige Gehaltswer									
		Larven in lebender Form									
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	Fam. Karpfenfische	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	-
2	Fam. Hechtfische	-	-	-	-	n/z	-	-	-	n/z	n/z
3	Fam. Barschfische	-	-	-	-	-	-	-	n/z	n/z	n/z
4	Fam. Lachsfische	-	-	-	-	n/z	-	-	n/z	-	n/z
5	Fam. Renkenfische	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z
6	Fam. Äschenfische	-	-	-	-	n/z	-	-	-	-	n/z
7	Fam. Dorschfische	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z
8	Fam. Störfische										
9	Fam. Schlangenkopffische										
10	Fam. Groppen										

11	Fam. Welsfische										
12	Hackmasse aus Fischen nach Nr. 1–11	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z

13	Konserven und Präserven aus Fischen der Familien nach Nr. 1–11	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n
14	Gebratener, aspikierter, gesalzener, marinierter, geräucherter, getrockneter Fisch der Familien nach Nr. 1–11	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n
15	Rogen der Fischfamilien:												
15.1	Hechtfische, Barschfische, Dorschfische (Gattung Quappen), Äschenfische	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	-	-
15.2	Lachsfische	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	n/z	-
15.3	Renkenfische	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	-	-

15.4	Störfische (Einzugsgebiete des Amur, Unterlauf der Wolga, Kaspisches Meer)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	-

Anmerkung:

1. n/z – nicht zulässig (Larven in lebender Form);

2. Parasitenlarven

Trematoden	Zestoden	Nematoden
3 – Opisthorchis	12 – Diphyllobothrium	13 – Anisakis
4 – Clonorchis		14 – Contracaecum
5 – Pseudamphistomum		15 – Dioctophyme
6 – Metagonimus		16 – Gnathostoma
7 – Nanophyetus		
8 – Echinochasmus		
9 – Metorchis		
10 – Rossicotrema		
11 – Apophallus		

Tabelle 2

Wanderfische und ihre Verarbeitungserzeugnisse

Index	Produktgruppe	Parasitologische Kennzahlen und zulässige Gehalte					
		Larven in lebendem Zustand					
		3	4	5	6	7	8
1	Lachse	-	n/z	n/z	-	-	-
2	Ferneröstliche Lachse	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z
3	Fischfarce aus den in Punkt 1 genannten Fischen	-	n/z	n/z	-	-	-
und Punkt 2	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	
4	Konserven und Präserven aus Fischen der in Punkt 1 genannten Familien	-	n/z	n/z	-	-	-
und Punkt 2	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	

5	Gebratener, Aspik-, gesalzener, marinierter, geräucherter, getrockneter Fisch der in Punkt 1 genannten Familien	-	n/z	n/z	-	-	-
und Punkt 2	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	
6	Rogen (Gonaden) der in den Punkten 1, 2 genannten Fische	-	n/z	n/z	-	-	-

Anmerkung:

3. n/z – nicht zulässig (Larven in lebendem Zustand);

4. Parasitenlarven 5)

Trematoden	Zestoden	Nematoden	Acanthocephalen
3-Nanophyeten	4-Diphyllobothrien	5-Anisakiden	7-Bolbosomen
		6-Contracaecen	8-Corynosomen

Tabelle 3

Meeresfisch und Produkte seiner Verarbeitung

Index	Produktgruppe	Parasitologische Indikatoren und zulässige Höchstwerte												
		Larven in lebender Form												
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Meeresfisch. U. a. nach Fanggebieten und Familien:														
1	*Barentssee*													
1.1	Lachsfische (anadrom)	-	-	-	-	-	n/z	-	-	n/z	-	-	-	-
1.2	Stinte	-	-	-	-	-	n/z	-	-	n/z	-	-	-	-
1.3	Heringe	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	-	-	-	-
1.4	Dorsche	-	-	n/z	-	-	n/z	-	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	-
1.5	Drachenköpfe	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	-	-	-	-
1.6	Schollen	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	-	-	-	-
2	*Nordatlantik*													
2.1	Stinte	-	-	n/z	-	-	-	-	-	n/z	-	-	-	-

2.2	Heringe	-	-	n/z	-	-	n/z	-	-	n/z	-	n/z	-	-
2.3	Dorsche	-	-	n/z	-	-	n/z	-	-	n/z	-	-	-	-

4	Ostsee													
4.1	Stinte	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	-
4.2	Heringe	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	-	-	n/z	-
4.3	Dorsche	-	-	n/z	-	-	-	-	-	n/z	-	-	-	-
5	Schwarzes, Asowsches, Mittelmeer													
5.1	Grundeln	-	n/z	-	n/z	n/z	-	-	-	-	-	-	-	-
5.2	Meeräschen	-	n/z	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6	Subantarktis, Antarktis													
6.1	Dorsche	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	n/z	n/z	n/z	n/
6.2	Seehechte	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	n/z	n/z	n/z	n/
6.3	Ophidiidae	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	-	-	-	-
6.4	Antarktisdorsche	-	-	-	-	-	n/z	-	-	n/z	n/z	n/z	n/z	n/
6.5	Weißblutdorsche	-	-	-	-	-	n/z	-	-	n/z	n/z	n/z	n/z	n/
7	Indischer Ozean													

7.1	Stachelmakrelen	-	-	-	-	-	-	-		n/z	-	-	-
7.2	Makrelen	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	-	-	-
7.3	Fadenfische	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	-	-	-
8	Pazifischer Ozean												
8.1	Lachsfische	n/z	-	-	n/z	-	n/z	-	-	n/z	n/z	-	n/
8.2	Sardellen	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	-	-	-
8.3	Heringe	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	-	-	-
8.4	Stachelmakrelen	-	-	-	-	-	n/z	-	-	n/z	n/z	-	-
8.5	Grünlinge	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	n/z	-	n/
8.6	Schollen	-	-	-	-	-	-	n/z	-	n/z	-	-	n/
8.7	Drachenköpfe	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8.8	Berycidae	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8.9	Gempylidae	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

8.10	Thunfische (Makrelen)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8.11	Dorsche	-	-	-	-	-	-	-	n/z	n/z	-	n/z	-
9.	Fischfarce aus Familien, die in den Punkten 1–8 aufgeführt sind	n/z	n/z	n/z	n/z	-	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/
10.	Konserven und Präserven aus Fisch der Familien, die in den Punkten 1–8 aufgeführt sind	n/z	n/z	n/z	-	-	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/

11.	Gebratener, in Gelee eingelegter, gesalzener, marinierter, geräucherter, getrockneter Fisch aus Familien, die in den Punkten 1–8 aufgeführt sind	n/z	n/z	n/z	-	-	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/z	n/
12.	Rogen vom Pazifischen Pollack, Kabeljau	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	-	n/z	-
13.	Dorschleber	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z	-	n/z	-

Anmerkung:

6) n/z – nicht zulässig (Larven in lebender Form);

7) Parasitenlarven

Trematoden	Zestoden	Nematoden	Acanthocephalen
3-Nanophyetus	8-Diphyllobothrium	11-Anisakis	14-Bolbosoma
4-Heterophyetes	9-Diplogonoporus	12-Contracaecum	15-Corynosoma
5-Cryptocotylus	10-Pyramicocephalus	13-Pseudoterranova	
6-Rossicotrema			
7-Apophallus			

Tabelle 4

Krebstiere, Meeresmollusken, Amphibien, Reptilien und ihre Verarbeitungserzeugnisse

Index	Produktgruppe	Parasitologische Indikatoren und zulässige Gehaltswerte								
		Larven in lebender Form (Parasitenarten)								
		3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Krebstiere und ihre Verarbeitungserzeugnisse									
1.1	Flusskrebse aus Gewässern des Fernen Ostens (Russland, Halbinsel Korea, VR China u. a.), USA	n/z	-	-	-	-	-	-	-	-
1.2	Süßwassergarnelen aus Gewässern des Fernen Ostens (Russland, Halbinsel Korea)	n/z	-	-	-	-	-	-	-	-

1.3	Süßwasserkrabben (aus Gewässern des Fernen Ostens Russlands, der Länder Südostasiens, Sri Lankas, Mittelamerikas, Perus, Liberias, Nigerias, Kameruns, Mexikos, der Philippinen)	n/z	-	-	-	-	-	-	-	-
1.4	Soße aus Süßwasserkrabben (Punkt 1.3)	n/z	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Meeresmollusken und ihre Verarbeitungserzeugnisse									
2.1	Kalmare	-	-	n/z	n/z	n/z	-	-	-	-
2.2	Kraken	-	-	n/z	-	n/z	-	-	-	-
2.3	Kammmuscheln	-	-	-	-	-	-	-	n/z	-
2.4	Mactra-Muscheln (Spisula)	-	-	-	-	-	-	-	n/z	-
2.5	Austern	-	-	-	-	-	-	-	-	n/z
3	Amphibien (Frösche)	-	n/z	-	-	-	n/z	n/z	-	-

4	Reptilien									
4.1	Schlangen	-	n/z	-	-	-	-	-	-	-
4.2	Schildkröten									
4.2.1	Meeresschildkröten	-	-	-	-	-	-	-	n/z	-
4.2.2	Süßwasserschildkröten	-	-	-	-	-	-	n/z	-	-

Anmerkung:

8) n/z – nicht zulässig (Larven in lebender Form);

9) Parasitenlarven

Trematoden	Zestoden	Nematoden
3-Paragonimus	4-Spirometra	5-Anisakis
		6-Contracaecum
		7-Pseudoterranova
		8-Dioctophyme
		9-Gnathostoma
		10-Sulcascaris
		11-Echinocephalus

Anhang 7
zum Technischen Regelwerk
der Zollunion
"Über die Sicherheit von Lebensmittelerzeugnissen"
(TR ZU 021/2011)

Verzeichnis der Pflanzen und ihrer Verarbeitungsprodukte, Objekte tierischen Ursprungs, Mikroorganismen, Pilze und biologisch aktiven Substanzen, die für die Verwendung in der Zusammensetzung von biologisch aktiven Lebensmittelzusätzen verboten sind

Anmerkung ISPI!
In Anlage 7 sind Änderungen durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 08.08.2019 Nr. 115 vorgesehen (tritt nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).

1.1 Pflanzen und ihre Verarbeitungsprodukte, die

psychotrope, narkotische, stark wirkende oder giftige Substanzen enthalten:

Nr. laufende Nr.	Russischer Pflanzenname	Lateinischer Pflanzenname	Pflanzenteile
*	Abessinischer Tee	Siehe Kat	-
1.	Paternostererbse	Abrus precatorius L.	Samen
2.	Gottesgnadenkraut	Gratiola officinalis L.	Oberirdische Teile
*	**Adamswurzel**	Siehe Gemeine Schmerwurz.	-
3.	Adenanthera	Adenanthera L.	Alle Arten, alle Teile
*	Rautenblättriger Alpendost	Siehe Kreuzkraut	-
4.	Kletternder Erdrauch	Adlumia fugosa Greene	Alle Teile
*	Adonis	Siehe Adonisröschen	-

5.	Indischer Zedrachbaum	Azadirachta indica A. Juss.	Alle Teile
6.	Heterotropes Haselwurzgewächs	Asiasarum heterotropoides F. Maek.	Wurzeln
6[1].	Grasblättriger Kalmus	Acorus gramineus Soland. (= A. pusillus Sieb.)	Rhizom, ätherisches Öl, Blätter
7.	Götterbaum	Ailanthus altissima	Oberirdische Teile
8.	Akazie	Acacia L.	Alle Arten, oberirdische Teile
9.	Eisenhut	Aconitum L.	Alle Arten, alle Teile
10.	Giftige Alstonie	Alstonia venenata R.Br.	Rinde
11.	Zahnstocher-Ammei	Ammi visnaga (L.) Lam. (= Visnaga daucoides Gaertn.)	Alle Teile

12.	Riviers Amorphophallus	Amorphophallus rivieri Durieu	Alle Teile
13.	Anabasis	Anabasis L.	Alle Arten, Triebe
14.	Kokkelkörnerbaum	Anamirta cocculus (L.) Wight et Arn.	Alle Teile
15.	Lewins Anhalonium	Anhalonium lewinii Jennings	Alle Teile
16.	Verschiedenblättriger Aplopappus	Aplopappus heterophyllus	Alle Teile
*	Arabischer Tee	Siehe Kat	-
17.	Argemone	Argemone L.	Alle Arten, alle Teile
18.	Betelnusspalme	Areca catechu L.	Alle Teile
*	Arekapalme	Siehe Betelnusspalme	-
19.	Arisarum	Arisarum.L,	Alle Arten, alle Teile

20.	Osterluzei	Aristolochia L.	Alle Arten, alle Teile
21.	Arnika	Arnica L.	Alle Arten, Blüten
22.	Aronstab	Arum L.	Alle Arten, alle Teile
23.	Blaugrüner Arthrocnemum	Arthrocnemum glaucum Delile	Oberirdische Teile
24.	Pfahlrohr	Arundo donax L.	Blüten
25.	Moschus-Atherosperma	Atherosperma moschatum Labill.	Alle Teile
26.	Großblütiger Aphanamixis	Aphanamixis grandiflora Blume	Samen
27.	Porst	Ledum L.	Alle Arten, oberirdische Teile, Triebe
28.	Japanischer Sternanis	Illicium anisatum	Früchte
29.	Guajakbaum	Guaiacum officinale L.	Alle Teile

30.	Bacconia	Bacconia L.	Alle Arten, alle Teile
31.	Schmalblättrige Balduina	Balduina angustifolia	Oberirdische Teile
32.	Berg-Baliospermum	Baliospermum Montana Muell. Arg	Wurzel, Rhizom
33.	Banisteriopsis	Banisteriopsis	Alle Arten, alle Teile
34.	Tannen-Bärlapp	Huperzia selago L.	Alle Teile
35.	Berberitze	Berberis L.	Alle Arten, Wurzeln, Rinde
36.	Immergrün	Vinca L.	Alle Arten, alle Teile
37.	Juckbohne	Mucuna pruriens DC	Samen
37[1].	Kalte Bassia	Bassia cycloptera Bunge	Oberirdische Teile
38.	Frauenschuh	Cypripedium sp.	Alle Arten, alle Teile

39.	Herbstzeitlose	Colchicum sp.	Alle Arten, alle Teile
40.	Vielstrahlige Baileya	Baileya multiradiata Harv. et Gray	Oberirdische Teile
41.	Beilschmiedia Nees	Beilschmiedia Nees	Alle Teile
42.	Bilsenkraut	Hyoscyamus sp.	Alle Arten, alle Teile
*	Belladonna	Siehe Gewöhnliche Tollkirsche	-
43.	Sumpf-Herzblatt	Parnassia palustris L.	Alle Teile
*	Sumpf-Herzblatt	Siehe Sumpf-Herzblatt	-
44.	Sommer-Knotenblume	Leucojum aestivum L.	Alle Teile
45.	Europäisches Pfaffenhütchen	Euonymus europaea L.	Samen

45[1].	Rundflügelige Bienertia	Bienertia cycloptera Bunge	Oberirdische Teile
*	Betelpalme	Siehe Betelnusspalme	-
46.	Morgenländischer Lebensbaum	Biota orientalis L.	Alle Teile
47.	Gewöhnlicher Liguster	Ligustrum vulgare L.	Blätter, Früchte
48.	Essbarer Blepharis	Blepharis edulis Pers.	Alle Teile
49.	Sumpf-Flohkraut	Pulicaria uliginosa Stev. ex DC.	Alle Teile
50.	Gemeiner Goldregen	Laburnum anagyroides (= Cytisus laburnum L.)	Alle Teile
51.	Schierling	Conium L.	Alle Arten, alle Teile
*	Eisenhut	Siehe Eisenhut	-

52.	Boronia	Boronia Sm.	Ätherische Öle aus Blättern und Trieben aller Arten
*	Pfaffenhütchen	Siehe Europäisches Pfaffenhütchen	-
53.	Javanische Brucea	Brucea javanica Merr.	Alle Teile
54.	Zwerg-Holunder	Sambucus edulus L.	- " -
55.	Gezähnter Goldkolben	Ligularia dentata Hara	Alle Teile
55^{1}.	Persischer Bunium	Bunium persicum B. Fedtsch	Alle Teile der Pflanze
55^{2}.	Zylindrischer Bunium	Bunium cylindricum Drude	Oberirdische Teile und ätherisches Öl daraus
56.	Madagassische Burasaia	Burasaia madagascariensis DS	Alle Teile

57.	Wiesenraute	Thalictrum L.	Alle Arten, oberirdische Teile
58.	Dickfrüchtige Vexibia	Vexibia pachycarpa Jakovl	Alle Teile
59.	Gewöhnlicher Mannaklee	Alhagi pseudalhagi Fisch.	Triebe
60.	Windröschen	Anemone L.	Alle Arten, alle Teile
61.	Wasserschierling	Cicuta L.	Alle Arten, alle Teile
62.	Virola	Virola	Alle Arten, oberirdische Teile
*	Möhrenähnliche Visnaga	Siehe Zahnstocher-Ammei	-
63.	Schlafbeere	Withania somnifera (L.) Dunal	Alle Teile

64.	Afrikanische Voacanga	Voacanga africana	Alle Teile
65.	Akelei	Aquilegia L.	Alle Arten, Wurzeln
66.	Gewöhnliche Ochsenzunge	Anchusa officinalis L.	Alle Teile
67.	Seidelbast	Daphne sp.	Alle Arten, alle Teile
68.	Christophskraut	Actaea L.	Alle Arten, alle Teile
69.	Einbeere	Paris L.	Alle Arten, alle Teile
70.	Winde	Convolvulus L.	Alle Arten, alle Teile
71.	Kronwicke	Coronilla L.	Alle Arten, Wurzeln, Samen
72.	Schöne Kokardenblume	Gaillardia pulchella Foug.	Blätter, Blüten

73.	Steppenraute	Peganum L.	Alle Arten, oberirdische Teile
*	Guajakbaum	Siehe Guajakbaum	-
74.	Gelsemium	Gelsemium L.	Alle Arten, alle Teile
75.	Hydnocarpus	Hydnocarpus Gaertn.	Alle Arten, Samen
76.	Hydrastis	Hydrastis L.	Alle Arten, alle Teile
*	Gypsophila	Siehe Gipskraut	-
76[1].	Gymnocalycium	Gymnocalycium	Oberirdischer Teil
77.	Girchevnik jeholensis	Conioselinum jeholense M.Pimem	Alle Teile
78.	Glaucium	Glaucium L.	Alle Arten, oberirdischer Teil

79.	Amerikanische Gleditschie	Gleditsia triacanthos L.	Alle Teile
*	Dreidornige Gleditschie	Siehe Amerikanische Gleditschie	-
80.	Gomphocarpus	Gomphocarpus L.	Alle Arten, alle Teile
81.	Adonis	Adinis L.	Alle Arten, oberirdischer Teil
*	Bergrebe	Siehe Mahonie	-
82.	Saatwicke	Vicia Angustifolia, V. sativa	Alle Teile der Pflanze
*	Schmalblättrige Wicke	Siehe Saatwicke	-
83.	Ackersenf	Sinapis arvensis L.	Alle Teile der Pflanze während der Fruchtperiode
84.	Grudnika	Cida L.	Alle Arten, alle Teile

*	Bruchkraut	Siehe Fetthenne	-
*	Halmhirse	Siehe Aleppo-Hirse	-
85.	Tannenbärlapp	Huperzia selago Bernh. ex Schrank et Mart. (Lycopodium selago L.)	Alle Teile
85[1].	Rohrglanzgras	Phalaris tuberose L.	Oberirdischer Teil
86.	Wiesen-Alant	Inula Britannica L.	Blüten, oberirdischer Teil
87.	Christusauge-Alant	Inula oculus-christi L.	Oberirdischer Teil
88.	Quirlblättriger Dekodon	Decodon verticillatus Ell.	Oberirdischer Teil
89.	Delosperma	Delosperma	Alle Arten, oberirdischer Teil

90.	Rittersporn	Delphinium L.	Alle Arten, alle Teile
91.	Verzweigtes Desmodium	Desmodium racemosum DC	Oberirdischer Teil
92.	Schönes Desmodium	Desmodium pulchellum Benth.	Oberirdischer Teil
93.	Dehaasia squarrosa	Dehaasia squarrosa Hassk.	Alle Teile
94.	Zweifelhafte Jeffersonie	Jeffersonia dubia Benth. et Hook. F. ex Baker et Moore	Alle Teile
*	Johnson-Gras	Siehe Aleppo-Hirse	-
95.	Jute	Corchorus L.	Alle Arten, Samen
96.	Steifhaarige Yamswurzel	Dioscorea hispida Dennst.	Alle Teile
97.	Dicentra	Dicentra	Alle Arten, alle Teile

98.	Echter Steinklee	Melilotus oficinalis.	Alle Teile
99.	Sassafras-Doryphora	Doryphora sassafras Endl.	Ätherische Öle aller Teile
100.	Färber-Ginster	Genista tinctoria L.	Alle Teile
*	Adscharisches Alpenveilchen	Siehe Adscharisches Zyklamen	-
*	Eichenbeeren	Siehe Mistel	-
101.	Duboisia	Duboisia	Alle Arten, oberirdischer Teil
102.	Stechapfel	Datura L.	Alle Arten, alle Teile
103.	Spitzklette	Xanthium L.	Alle Arten, alle Teile
104.	Erdrauch	Fumaria L.	Alle Arten, alle Teile

105.	Duboisia	Duboisia L.	Alle Arten, alle Teile
106.	Gray's Eubotryoides	Eubotryoides grayana Hara	Blätter
*	Goldwurzel	Siehe Hydrastis	-
106[1].	Gegliedertes Salzkraut	Anabasis articulata	Oberirdischer Teil";
107.	Schotendotter	Erysimum L.	Alle Arten, alle Teile
*	Rittersporn	Siehe Delphinium	-
108.	Chamisso-Heckenkirsche	Lonicera. chamissoi	Alle Teile
109.	Rote Heckenkirsche	Lonicera xylosteum	Früchte
110.	Tataren-Heckenkirsche	Lonicera. tatarica	Früchte

111.	Kreuzdorn	Siehe Amerikanischer Faulbaum, Zerbrechlicher (Erlen-)Faulbaum, Abführender Faulbaum	-
112.	Sibirischer Zigadenus	Zigadenus sibiricus (L.) A.Gray	Alle Teile
*	Kropfklette	Siehe Spitzklette	-
*	Goldfaden	Siehe Dreiblättriger Goldfaden	-
*	Goldene Siegel	Siehe Hydrastis	-
*	Goldregen	Siehe Anagyrisblättriger Gemeiner Goldregen	-
113.	Bittere Schleifenblume	Iberis amara L.	Alle Teile
114.	Bittere Ignatiusbohne	Ignatia amara L.	Alle Teile

*	Ylang-Ylang	Siehe Duftender Cananga	-
115.	Illicium	Illiciaceae	Alle Arten, Samen, Blätter
*	Indisches Lakritz	Siehe Paternostererbse	-
116.	Brechwurzel	Cephaelis L.	Alle Arten, alle Teile
117.	Himmelblaue Prunkwinde	Ipomea violacea	Samen
118.	Cabi paraensis	Cabi paraensis Ducke	Alle Teile
*	Kava-Kava	Siehe Kava-Kava-Pfeffer	-
119.	Peyote-Kaktus	Lophophora williamsii	Oberirdischer Teil
120.	San-Pedro-Kaktus	Echinopsis pachanoi	Oberirdischer Teil

121.	Kaladie	Caladium L.	Alle Arten, alle Teile, außer Essbare Kaladie C.esculentum (Rhizom)
122.	Calea zacatechichi	Calea zacatechichi	Oberirdischer Teil
123.	Dotterblume	Caltha sp.	Alle Arten, oberirdischer Teil
124.	Duftender Cananga	Cananga odorata Hook. f. et Thoms.	Alle Teile
125.	Knolliges Glanzgras	Phalaris tuberosa L.	Oberirdischer Teil
126.	Pfeilkresse	Cardaria draba (L.) Desv.	Alle Teile
127.	Kathstrauch (Kata, Kath)	Catha edulis Forsk.	Oberirdischer Teil
*	Catharantus	Siehe Immergrün	-

128.	Gipskraut	Gypsophila L.	Alle Arten, alle Teile
129.	Seifenrinde	Quillaja saponaria Molina	Alle Teile
130.	Hundsgift	Apocynum L.	Alle Arten, alle Teile
131.	Waldsauerklee	Oxalis acetosella L.	- " -
*	Clematis	Siehe Waldrebe	-
132.	Silber-Ahorn	Acer saccharium	Blätter
133.	Wunderbaum	Ricinus communis L.	Alle Teile
134.	Schutt-Kresse	Lepidium ruderale L.	Alle Teile
135.	Durchwachsene Kresse	Lepidium perfoliatum L.	Alle Teile
136.	Sibirische Waldrebe	Atragene sibirica L.	Alle Teile

*	Koka	Siehe Cocastrauch	-
137.	Cocastrauch	Erythroxylum coca Lam.	Alle Arten, alle Teile
*	Indische Kokkulus	Siehe Anamirta cocculusartige	-
138.	Gewöhnliche Hundspetersilie	Aethusa Cynapium L.	Alle Teile
139.	Anis-Kollinsonie	Collinsonia anisata Sims.	Oberirdischer Teil
140.	Kolokasie	Colocasia L.	Alle Arten, alle Teile
1401.	Koloquinte	Citrullus colocynthis Schrad.	Früchte (Pulver, Extrakt)
1402.	Sibthorp-Stacheldolde	Echinophora sibthorpiana Huss	Oberirdischer Teil";
141.	Hanf	Cannabis sp.	Alle Arten, alle Teile

142.	Prächtiger Rittersporn	Consolida regalis S.F. Gray	Früchte, Samen
143.	Koptis	Coptis L.	Alle Arten, alle Teile
144.	Haselwurz	Asarum L.	Alle Arten, alle Teile, ätherisches Öl, Öl aus Wurzeln und Rhizomen
145.	Koriarie	Coriaria	Alle Arten, oberirdischer Teil
146.	Glatter Korinokarpus	Corynocarpus Laevigata Forst.	Kern, Frucht
146[1].	Kleindoldige Koryphantha	Coryphantha micromeris Lem.	Ganze Pflanze
147.	Weißblütige Kornulake	Cornulaca leucantha Charif et Allen	Oberirdischer Teil
148.	Durchlöchertes Koszinium	Coscinium fenestratum Colebr.	Alle Teile

*	Kotschi	Siehe Crossopteryx	-
149.	Pillentragende Brennnessel	Urtica pilulifera L.	Oberirdischer Teil
150.	Gewöhnliche Tollkirsche	Atropa belladonna L.	Alle Teile
151.	Greiskraut	Senecio L.	Alle Arten, oberirdischer Teil
*	Blutkraut	Siehe Arznei-Gnadenkraut	-
152.	Kotschy-Crossopteryx	Crossopteryx kotschyana Fenzl.	Rinde
153.	Krotolarie	Crotalaria L.	Alle Arten, alle Teile
154.	Abführender Kroton	Croton tiglium L.	Alle Teile
155.	Feinblättriger Rundsame	Cyclospermum leptophyllum Sprague	Früchte
156.	Amerikanischer Faulbaum	Rhamnus purshiana	Unreife Früchte, frische Rinde

157.	Zerbrechlicher Faulbaum (erlenblättriger)	Frangula alnus Mill	Unreife Früchte, frische Rinde
158.	Abführender Faulbaum	Rhamnus catharticus	Unreife Früchte, frische Rinde
159.	Einfachste Xanthorhiza	Xanthorhiza simplicissima Marsh. (Zanthorhiza)	Alle Teile
160.	Teichrose	Nuphar L.	Alle Arten, alle Teile
161.	Gewöhnliche Kornrade	Agrostemma githago L.	Alle Teile
*	Kokkelkörner	Siehe Anamirta cocculusartige	-
162.	Weißwurz	Polygonatum L.	Alle Arten, alle Teile
163.	Hüllblatt-Kerbel	Anthriscus caucalis Bieb.	Alle Teile

164.	Amerikanischer Lorbeer	Sassafras officinale albium	Alle Teile
165.	Kermesbeere	Phytolacca L.	Alle Arten, alle Teile
166.	Maiglöckchen	Convallaria L.	Alle Arten, alle Teile
167.	Schwalbenwurz	Vincetoxicum sp.	Alle Arten, alle Teile
168.	Giftige Latua	Latua venenosa Phil.	Alle Teile
168[1].	Münzblättrige Melde	Atriplex nummularia Lindl.	Oberirdischer Teil
169.	Zweifarbiger Lespedeza	Lespedeza bicolor Turcz	Blätter, Rinde, Rhizom
170.	Einbrüderige Lilie	Lilium monadelphum Bieb.	Alle Teile
171.	Oldhams Lindera	Lindera oldhamii Hemsl.	Stängel, Blatt

*	Bösewicht	Siehe Arznei-Schwarzwurzel	-
*	Fiebergras	Siehe Fetthenne	-
172.	Lobelie	Lobelia L.	Alle Arten, alle Teile
173.	Waldrebe	Clematis sp.	Alle Arten, alle Teile
174.	Blauer Lotus	Nymphaea Caerulea	Blätter, Blütenblätter
175.	Lophophora	Lophophora L.	Alle Arten, alle Teile
176.	Ölweide	Elaeagnus	Alle Arten, oberirdischer Teil
177.	Daurischer Mondsame	Menispermum dauricum L.	Alle Teile
178.	Gewöhnliches Leinkraut	Linaria vulgaris Mill.	Alle Teile
179.	Hahnenfuß	Ranunculus L.	Alle Arten, oberirdischer Teil

180.	Magnolie	Magnolia L.	Alle Arten, alle Teile
181.	Mahonie	Mahonia Nutt.	Alle Arten, alle Teile
182.	Mohn (armenischer, hüllblättriger, zweifelhafter, nacktstängeliger, Schlaf-)	Papaver L.(P. Armenacum, P. Bracteatum, P. Dubium, P. Nudicaule, P. somniferum)	Alle Teile, außer Samen
183.	Macleaya	Macleaya	Alle Arten, oberirdischer Teil
184.	Spiralförmige Makrozamie	Macrozamia spiralis Miq.	Alle Teile
185.	Mammillarie	Mammillaria	Alle Arten, oberirdischer Teil
186.	Arznei-Alraune	Mandragora officinarum L.	Alle Teile
*	Margosa	Siehe Indischer Azadirachta	-

187.	Gänsefuß	Chenopodium L.	Alle Arten, alle Teile, ätherisches Öl aller Teile, Samenöl
188.	Wachtelweizen	Melampyrum sp.	Alle Arten, alle Teile
*	Mutterkorn	Siehe Mutterkornpilz	-
*	Hornmohn	Siehe Glaucium	-
189.	Indischer Zedrachbaum	Melia azedarach L.	Alle Teile
190.	Russischer Zwergginster	Chamaecytisus ruthenicus, Ch. borysthenicus	Alle Teile
191.	Myrikarie	Myricaria L.	Alle Arten, alle Teile
*	Sumpfmyrte	Siehe Chamaedaphne mit Deckblättern	-

192.	Mitragyna	Mitragyna L.	Alle Arten, alle Teile
*	Bunte Kronwicke	Siehe Bunte Kronwicke	-
*	Steppenraute	Siehe Gewöhnliche Steppenraute	-
192 1.	Runzliger Riesenysop	Agastache rugosa O.Kuntze	Ätherisches Öl
193.	Sadebaum	Janiperus sabina L.	Alle Teile
*	Gebetsbohnen	Siehe Gebetsbohne	-
194.	Wolfsmilch	Euphorbia sp.	Alle Arten, alle Teile
195.	Kugeldistel	Echinops L.	Alle Arten, Früchte
196.	Nieswurz	Helleborus L.	Alle Arten, alle Teile
196 1.	Zweistaubblättrige Mosla	Mosla dianthera L.	Ätherisches Öl

197.	Stimulierende Mostuea	Mostuea stimulans A. Cheval	Oberirdischer Teil
198.	Männlicher Farn	Dryopteris filix mas Schott.	Rhizome
199.	Muskatnuss	Myristica fragrans Hjuft	Frucht (Nuss)
*	Seifenkraut	Siehe Arznei-Seifenkraut	-
*	Seifenwurzel	Siehe Arznei-Seifenkraut	-
200.	Arznei-Seifenkraut	Saponaria officinalis L.	Alle Teile
201.	Läusekraut	Pedicularis sp.	Alle Arten, alle Teile
*	Mäusekraut*	Siehe Thermopsis	-
202.	Himmelsbambus	Nandina domestica Thunb.	Rinde, Wurzelrinde
203.	Fingerhut	Digitalis sp.	Alle Arten, alle Teile

204.	Schnabelblättrige Nauklea	Nauclea rhynchophylla Miq.	Alle Teile
205.	Große Puchury-Nektandra	Nectandra puchury-major Nees et Mart.	Früchte
206.	Nemuaron humboldtii Bail.	Nemuaron humboldtii Bail.	Ätherisches Öl
*	Nim	Siehe Azadirachta indica	-
207.	Scrophularia sp.	Scrophularia sp.	Alle Arten, alle Teile
208.	Periploca L.	Periploca L.	Alle Arten, Rinde
209.	Odostemon aquifolium Rydb.	Odostemon aquifolium Rydb.	Wurzeln
210.	Symphytum L.	Symphytum L.	Alle Arten, Wurzeln
211.	Nerium L.	Nerium L.	Alle Arten, alle Teile
*	Ololiuqui	Siehe Turbina corymbosa	-

*	Ololiuqui	Siehe Turbina corymbosa	-
212.	Oenanthe sp.	Oenanthe sp.	Alle Arten, alle Teile
213.	Viscum L.	Viscum L.	Alle Arten, alle Teile
214.	Orixa japonica Thunb.	Orixa japonica Thunb.	Alle Teile
214[1].	Orlaya daucoides	Orlaya daucoides	Früchte (ätherisches Öl)
214[2].	Orthodon asaroniferum	Orthodon asaroniferum	Oberirdischer Teil
215.	Carex L.	Carex L.	Alle Arten, alle Teile
216.	Oxytropis L.	Oxytropis L.	Alle Arten, alle Teile
217.	Ocimum sanctum L.	Ocimum sanctum L.	Alle Teile
218.	Sedum L.	Sedum L.	Alle Arten, alle Teile

219.	Anagallis arvensis L.	Anagallis arvensis L.	Alle Teile
*	Katechupalme	Siehe Areca catechu	-
220.	Zygophyllum L.	Zygophyllum L.	Alle Arten, alle Teile
221.	Solatium sp.	Solatium sp.	Alle Arten, alle Teile
*	Peyote	Siehe Lophophora williamsii	-
222.	Pelargonium Willd.	Pelargonium Willd.	Alle Arten, alle Teile der Pflanze
*	Feld-Mannstreu	Siehe Gypsophila paniculata	-
*	Sumpf-Herzblatt	Siehe Parnassia palustris	-
223.	Bryonia L.	Bryonia L.	Alle Arten, Wurzeln
224.	Piper betle L.	Piper betle L.	Alle Teile
*	Kava-Kava-Pfeffer	Siehe Rauschpfeffer	-

225.	Rauschpfeffer	Piper methysticum (kava-kava)	Alle Teile
226.	Prammogeton canescens Vatke	Prammogeton canescens Vatke	Früchte
227.	Petalostylis labicheoides R. Br.	Petalostylis labicheoides R. Br.	Oberirdischer Teil
228.	Petrosimonia monandra Bunge	Petrosimonia monandra Bunge	Oberirdischer Teil
229.	Peumus boldus Molina	Peumus boldus Molina	Ätherisches Öl der Blätter
230.	Anemone sp.	Anemone sp.	Alle Arten, alle Teile
231.	Galeopsis sp.	Galeopsis sp.	Alle Arten, alle Teile
232.	Pinellia ternata Britenbach	Pinellia ternata Britenbach	Stängel
233.	Paeonia anomalae L.	Paeonia anomalae L.	Alle Teile

234.	Piptadenia	Piptadenia	Alle Arten, alle Teile
235	Piptadenia peregrina Benth.	Piptadenia peregrina Benth.	Rinde
236.	Piscidia erythrina L.	Piscidia erythrina L.	Alle Teile
*	Pituri	Siehe Duboisia	-
*	Bärlapp – Baranetz	Siehe Gewöhnlicher Bärlapp	-
237.	Lolium temulentum L.	Lolium temulentum L.	Früchte
238.	Cuscuta L.	Cuscuta L.	Alle Arten, alle Teile
239.	Rhinanthus L.	Rhinanthus L.	Alle Arten, alle Teile
240.	Podophyllum L.	Podophyllum L.	Alle Arten, Rhizome mit Wurzeln
241.	Galanthus woronowii Lozinsk.	Galanthus woronowii Lozinsk.	Alle Teile

242.	Artemisia L.	Artemisia L.	Alle Arten, alle Teile
243.	Mercurialis L.	Mercurialis L.	Alle Arten, alle Teile
244.	Pulsatilla sp.	Pulsatilla sp.	Alle Arten, alle Teile
245.	Psilocaulon absimile N.E.Br.	Psilocaulon absimile N.E.Br.	Oberirdischer Teil
*	Vogelleim	Siehe Weiße Mistel	-
246.	Physochlaina L.	Physochlaina L.	Alle Arten, alle Teile
247.	Ustilago maydis DC.	Ustilago maydis DC.	Alle Teile
248.	Utricularia physalis	Utricularia physalis	Oberirdischer Teil
*	Betrunkene Gras	Siehe Thermopsis	-
*	Besenginster	Siehe Kleinblütiger Ginster	-

249.	Ramona stachyoides Briq.	Ramona stachyoides Briq.	Alle Teile
250.	Rauvolfia heterophylla Roem. et Schult.	Rauvolfia heterophylla Roem. et Schult.	Alle Teile
*	Brechnuss	Siehe Strychnos nux-vomica	-
251	Roemeria refracta DC.	Roemeria refracta DC.	Alle Teile
*	Stachelige Spitzklette	Siehe Xanthium	-
252.	Ceratocephala L.	Ceratocephala L.	Alle Arten, alle Teile
253.	Rhododendron sp.	Rhododendron sp.	Alle Arten, alle Teile
254.	Argyreia nervosa; Hawaiian Baby Woodrose	Argyreia nervosa; Hawaiian Baby Woodrose	Alle Teile
*	Wald-Rosmarin	Siehe Sumpfporst	-

255.	Roubieva multifida Moq.	Roubieva multifida Moq.	Ätherisches Öl der oberirdischen Teile
256.	Ruta L.	Ruta L.	Alle Arten, alle Teile
257.	Fischbeere	Siehe Anamirta cocculus	-
258.	Fritillaria ussuriensis Maxim.	Fritillaria ussuriensis Maxim.	Alle Teile
259.	Cycas circinalis L.	Cycas circinalis L.	Samen
260.	Cycas revoluta Thunb.	Cycas revoluta Thunb.	Samen
261.	Haloxylon L.	Haloxylon L.	Alle Arten, Blatt, Stängel
262.	Buxus sempervirens L.	Buxus sempervirens L.	Stängel, Blätter
263.	Sanguinaria canadensis L.	Sanguinaria canadensis L.	Wurzeln

264.	Sarcolobus R. Br.	Sarcolobus R. Br.	Alle Arten, alle Teile
265.	Sarcocephalus Afzel.	Sarcocephalus Afzel.	Alle Arten, alle Teile
266.	Haloxylon articulatum Bunge	Haloxylon articulatum Bunge	Blätter, Stängel
267.	Sassafras albidum (Nutt.) Nees.	Sassafras albidum (Nutt.) Nees.	Alle Teile, ätherisches Öl aus Wurzeln und Holz
268.	Suaeda physophora L.	Suaeda physophora L.	Alle Teile
269.	Plumbago europaea L.	Plumbago europaea L.	Alle Teile
270.	Seidlitzia rosmarinus Bunge	Seidlitzia rosmarinus Bunge	Blatt, Stängel
271.	Securinega L.	Securinega L.	Alle Arten, Triebe

272.	Siegesbeckia orientalis	Siegesbeckia orientalis L.	Alle Teile
*	Sida	Siehe G rudnika (Cida L.)	-
273.	Simmondsia californica	Simmondsia californica Nutt.	Samen
274.	Gewöhnlicher Natternkopf	Echium vulgaris L.	Alle Teile
275.	Sceletium tortuosum	Sceletium tortuosum	Alle Teile
276.	Scopolia	Scopolia L.	Alle Arten, alle Teile
277.	Smodingium argutum	Smodingium argutum E. Mey	Alle Teile
*	Hundsgift	Siehe Harmala peganum	-
*	Hundspetersilie	Siehe Aethusa cynapium	-

278.	Strauchiger Queller	Salicornia fruticosa L.	Blatt, Stängel
*	Salomonssiegel	Siehe Polygonatum	-
279.	Salsola australis (Russisches Salzkraut)	Salsola australis R.Br. (=S. ruthenica Ilijin)	Alle Pflanzenteile
280.	Sorghum	Sorghum L.	Alle Arten, alle Teile
*	Sophora pachycarpa	Siehe Vexibia pachycarpa	-
281.	Mutterkorn	Claviceps sp.	Alle Arten, alle Teile
282.	Stellera chamaejasme	Stellera chamaejasme L.	Alle Teile
283.	Stephania	Stephania L.	Alle Arten, Knollen mit Wurzeln
284.	Strictocardia tiliaefolia	Strictocardia tiliaefolia Hall.	Samen

285.	Strophanthus	Strophanthus DC	Alle Arten, alle Teile
286.	Sphaerophysa salsula	Sphaerophysa salsula (Pall.) DC.	Alle Teile
287.	Schoenocaulon officinale	Schoenocaulon officinal A.Gray	Samen
288.	Tabak	Nicotiana L.	Alle Arten, alle Teile
289.	Tabernanthe iboga	Tabernanthe iboga Baill	Alle Teile
290.	Schmerwurz	Tamus communis L.	Alle Teile
291.	Tauschia	Tauschia Schltdl.	Alle Arten, alle Teile
292.	Thermopsis	Thermopsis L.	Alle Arten, alle Teile
293.	Tinospora cordifolia	Tinospora cordifolia Miers	Alle Teile
294.	Eibe	Taxus L.	Alle Arten, alle Teile

295.	Toddalia asiatica	Toddalia asiatica Lam.	Alle Teile
296.	Toxicodendron	Toxicodendron L. (= Rhus toxicodendron var. hispida Engl.)	Alle Arten, alle Teile
297.	Trichocereus	Trichocereus	Alle Arten, oberirdischer Teil
298.	Südliches Schilfrohr	Phragmites Australia Trin. ex Steud.	Rhizom
299.	Turbina corymbosa	Turbina corymbosa	Samen
300.	Turbina corymbosa	Turbina corymbosa Raf.	Samen
301.	Kuckuckslichtnelke	Viccaria sp.	Alle Arten, alle Teile
302.	Ungernia victoris	Ungernia victoris Vved. ex Artjushenko	Alle Teile

303.	Ungernia sewertzowii	Ungernia. Sewertzowii (Regel) B.Fedtsch.	Alle Teile
304.	Unona odoratissima	Unona odoratissima Blanco	Blüten
305.	Ferula gummosa	Ferula gummosa Boiss	Samen
306.	Fibraurea tinctoria	Fibraurea tinctoria Lour.	Alle Teile
307.	Physochlaina alaica	Physochlaina alica Korotk.	Wurzeln
308.	Physochlaina orientalis	Physochlaina orientalis G. Don f.	Wurzeln
*	Amerikanische Kermesbeere	Siehe Amerikanische Kermesbeere	-
309.	Torfgränke	Chamaedaphne calyculata Moench	Oberirdischer Teil
*	Kharg	Siehe Gomphocarpus	-

*	Schachtelhalmblättriges Ephedra	Siehe Ephedra	-
310.	Heimia salicifolia	Heimia salicifolia	Oberirdischer Teil
*	Hequirity	Siehe Abrus precatorius	-
311.	Chinarindenbaum	Cinchona succirubra Pavon.	Rinde
312.	Lerchensporn	Corydalis sp.	Alle Arten, alle Teile
*	Jojoba	Siehe Simmondsia californica	-
313.	Meerrettichbaum	Moringa oleifera Lam.	Alle Teile
314.	Hunnemannia fumariaefolia	Hunnemannia fumariaefolia Sweet	Alle Teile
315.	Haplophyllum	Haplophyllum	Alle Arten, alle Teile

316.	Cephalanthus occidentalis	Cephalanthus occidentalis L.	Oberirdischer Teil
317.	Alpenveilchen	Cyclamen L.	Alle Arten, alle Teile
*	Wasserschierling	Siehe Wasserschierling	-
318.	Cymbopogon winterianus	Cymbopogon winterianus Jowitt.	Ätherische Öle aller Teile
319.	Zieria smithii	Zieria smithii Andr.	Oberirdischer Teil, ätherisches Öl aller Teile
*	Chaulmoogra	Siehe Hydnocarpus	-
*	Schwindsuchtskraut	Siehe Coronilla varia	-
320.	Germer	Veratrum sp.	Alle Arten, alle Teile
321.	Echte Hundszunge	Cynoglossum officinalis L.	Alle Teile

322.	Brechnuss	Strychnos L.	Alle Arten, Samen
323.	Platterbse	Lathyrus sp.	Alle Arten, alle Teile
324.	Sumpf-Ziest	Stachys palustris L.	Alle Teile
325.	Rauer Ziest	Stachys aspera Michx.	Oberirdischer Teil
326.	Schöllkraut	Chelidonium L.	Alle Arten, oberirdischer Teil
*	Frühlings-Scharbockskraut	Siehe Ficaria calthifolia	-
327.	Ficaria calthifolia	Ficaria calthifolia Reichenb., F. verna Huds.	Alle Teile
328.	Azteken-Salbei	Salvia divinorum	Blätter
329.	Schanginia baccata	Schanginia baccata Moq.	Blatt, Triebe

330.	Evodia meliefolia	Evodia meliefolia Benth.	Alle Teile
331.	Evodia simplex	Evodia simplex Cordem.	Alle Teile
332.	Encephalartos barkeri	Encephalartos barkeri Carruth. et Miq.	Alle Teile
333.	Erythrophleum	Eriophyllum	Alle Arten, Rinde
334.	Meerträubel	Ephedra sp.	Alle Arten, alle Teile
335.	Echinopsis	Echinopsis L.	Alle Arten, oberirdischer Teil
336.	Bürzeldorn	Tribulus L.	Alle Arten, alle Teile
337.	Jalape	Ipomoea purga (Wend.) Hayne	Alle Teile
338.	Diptam	Dictamnus albus L.	Blätter, Früchte

339.	Jateorhiza palmata (Columba)	Jateorhiza palmata (Lam.) Miers. (= Jatrorrhiza columba (Roxb.) Miers.)	Alle Teile

* - Synonyme der russischen Namen von Arzneipflanzen.

1.2. Pflanzen und ihre Verarbeitungserzeugnisse, die nicht in die Zusammensetzung einkomponentiger biologisch aktiver Nahrungsergänzungsmittel aufgenommen werden dürfen:

№ lfde. Nr.	Pflanzenname	Lateinischer Pflanzenname	Pflanzenteile
1	Aralia elata, Aralia mandschurica, Teufelsbaum, Teufelsgeiß	Arali elata (Miq.) Seem. = Arali mandshurica Rupr. et Maxim.	Alle Teile
2	Afrikanischer Pflaumenbaum	Pygeum africanum	Rinde
3	Baldrian	Valeriana L.	Alle Arten, Wurzel und Wurzelstöcke
4	Ginkgo	Ginkgo biloba L.	Oberirdischer Teil
5	Gymnema sylvestre	Gymnema sylvestre	Alle Teile
6	Wilde Yamswurzel, Dioscorea villosa	Dioscorea villosa	Wurzelstöcke
7	Ginseng	Ginseng	Alle Arten, alle Teile

8	Borstiger Igelkraftwurz, Oplopanax elatus, Echinopanax elatus	Oplopanax elatus Nakai = Echinopanax elatus Nakai	Alle Teile
9	Johanniskraut	Hypericum L.	Alle Arten, alle Teile
10	Stacheliger Mäusedorn	Ruscus aculeatus (Butcher ’s Broom)	Alle Teile
11	Yohimbe (Pausinystalia yohimbe)	Pausinystalia yohimbe (K. Schum.) Pierre ex Beile	Alle Teile
12	Chinesisches Spaltkörbchen	Schisandra chinensis (Turcz.) Baill.	Alle Teile
13	Muira puama	Muira puama (Liriosma jvata)	Alle Teile
14	Ameisenbaum, Pau d’Arco, Tabebuia	Tabebuia heptaphylla	Rinde
15	Rosenwurz, Goldwurzel	Rhodiola rosea L.	Alle Teile

16	Damiana, Turnera diffusa	Turnera Diffusa	Alle Teile
17	Taigawurzel, Stachelpanax, Teufelsstrauch	Eleutherococcus senticosus (Rupr. et Maxim.) Maxim = Aconthopanax senticosus (Rupr. et Maxim.) Harms	Alle Teile
18	Fädige Palmlilie	Yucca filamentosa	Blätter

1.3. Organe und Gewebe von Tieren sowie ihre Verarbeitungserzeugnisse, die spezifische Materialien darstellen, welche das Risiko der Übertragung von Prionenerkrankungen (transmissibler spongiformer Enzephalopathie) erhöhen:

Von Rindern:

- der Schädel mit Ausnahme des Unterkiefers, einschließlich Gehirn und Augen, und das Rückenmark von Tieren im Alter von mehr als 12 Monaten;

- die Wirbelsäule, ausgenommen den Schwanzteil, die Dorn- und Querfortsätze der Hals-, Brust- und Lendenwirbelsäule, den medianen Kamm und die Kreuzbeinflügel, jedoch einschließlich der dorsalen Spinalganglien von Tieren im Alter von mehr als 30 Monaten;

- Gaumenmandeln, Darm vom Zwölffingerdarm bis zum Mastdarm und Gekröse von Tieren aller Altersstufen,

Von Schafen (Böcken) und Ziegen:

- der Schädel, einschließlich Gehirn und Augen, die Mandeln und das Rückenmark von Tieren im Alter von mehr als 12 Monaten oder von Tieren, deren bleibende Schneidezähne durch das Zahnfleisch durchgebrochen sind;

- die Milz und der Darm von Tieren jeden Alters.

Erzeugnisse, die aus Material von Wiederkäuern bestehen oder Material von Wiederkäuern in ihrer Zusammensetzung enthalten:

- Separatorenfleisch;

- Gelatine (mit Ausnahme von Gelatine, die aus Häuten von Wiederkäuern hergestellt wird);

- ausgelassenes Fett von Wiederkäuern und Erzeugnisse seiner Verarbeitung.

Objekte tierischen Ursprungs: Siebenpunkt-Marienkäfer (Coccinella septempunctata L.), ganzer Körper; Skorpion (Scorpiones L.), ganzer Körper; Spanische Fliege (Lytta sp.), alle Arten, ganzer Körper.

Für die Herstellung von Lebensmittelerzeugnissen sowie biologisch

aktiven Nahrungsergänzungsmitteln, die unter Verwendung von Rohstoffen tierischen Ursprungs hergestellt werden, ist die Tierseuchensituation hinsichtlich transmissibler spongiformer Enzephalopathie (einschließlich boviner spongiformer Enzephalopathie) im Land des Herstellerunternehmens dieser Bestandteile zu berücksichtigen.

1.4. Biologisch aktive synthetische Stoffe, die keine essenziellen Ernährungsfaktoren sind – Analoga biologisch aktiver Komponenten von Arzneipflanzen.

1.5. Hormone tierischen Ursprungs und Organe des endokrinen Systems von Tieren (Nebennieren, Hypophyse, Bauchspeicheldrüse, Schilddrüse

und Nebenschilddrüsen, Thymus, Keimdrüsen) bei Vorhandensein hormonaler Aktivität.

1.6. Gewebe und Organe des Menschen.

1.7. Mikroorganismen, die Erkrankungen verursachen oder die Übertragung von Gen-Antibiotikaresistenz bewirken oder vermitteln können, einschließlich:

- sporenbildende aerobe und anaerobe Mikroorganismen – Vertreter der Gattungen Bacillus (einschließlich B. polimyxa, B. cereus, B. megatherium, B. thuringiensis, B. coagulans (veraltete Bezeichnung – Lactobacillus coagulans), B. subtilis, B. licheniformis und anderer Arten) und Clostridium;

- Mikroorganismen der Gattungen Escherichia, Enterococcus, Corynebacterium spp.;

- Mikroorganismen mit hämolytischer Aktivität;

- sporenlose Mikroorganismen, die aus dem Organismus von Tieren und Geflügel isoliert wurden und nicht zur normalen Mikroflora des menschlichen Organismus gehören, einschließlich Vertreter der Gattung Lactobacillus.

1.8. Lebensfähige Hefen und hefeähnliche Pilze, einschließlich der Gattung Candida; Aktinomyzeten, Streptomyzeten, alle Gattungen und Arten mikroskopischer Schimmelpilze; höhere Pilze, die gemäß den nationalen Rechtsvorschriften zu den giftigen und nicht essbaren gehören.

Anlage 8
zum Technischen Regelwerk
der Zollunion
"Über die Sicherheit von Lebensmittelerzeugnissen"
(TR ZU 021/2011)

Arten pflanzlicher Rohstoffe zur Verwendung bei der Herstellung biologisch aktiver Nahrungsergänzungsmittel für Kinder von 3 bis 14 Jahren und Kinderkräutertees (Teegetränke) für Kleinkinder

Nr.	Bezeichnung des pflanzlichen Rohstoffs in russischer Sprache	Bezeichnung des pflanzlichen Rohstoffs in lateinischer Sprache	Teile des pflanzlichen Rohstoffs
1.	Anis	Anisum vulgare Gaerth, Fam. Umbelliferae	Anisfrüchte (Anisi fructus)
2.	Echter Eibisch	Althaea officinalis, Fam. Malvacea	Eibischwurzeln (Althaeae radix)
3.	Schwarzer Holunder	Sambucus nigra L., Fam. Cambucaceae	Holunderblüten (Sambuci flos)
4.	Warzen-Birke	Betula verrucosa Ehrh., Fam. Betulaceae	Birkenblätter (Betulae folium)
5	Hänge-Birke	Betula pendula	dasselbe

6.	Preiselbeere	Vaccinium vitis idaea L., Fam. Vacciniaceae	Preiselbeerfrüchte (Vaccini fructus)
7.	Hibiskus	Hibiscus sabdariffa L., Fam. Malvaceae	Hibiskusblüten (Hibisci flos)
8.	Rote Malve	Hibiscus sabdariffa L., Fam. Malvaceae	dasselbe
9.	Gewöhnlicher Dost	Origanum vulgare, Fam. Lamiaceae	Dostkraut (Origani herba)
10.	Erdbeere	Fragaria, Fam. Rosaceae	Erdbeerblätter (Fragariae folium)
11.	Ringelblume	Calendula officinalis L., Fam. Composite	Ringelblumenblüten (Calendulae flos)
12.	Große Brennnessel	Urtica dioica L., Fam. Urticaceae	Brennnesselblätter (Urticae folium)
13.	Schmalblättriger Lavendel	Lavandula angustifolia Mill., Fam. Lamiaceae	Lavendelblüten (Lavadulae flos)

14.	Winterlinde	Tilia cordata Mill., Fam. Tiliaceae	Lindenblüten (Tiliae flos)
15	Himbeere	Rubus ideaus L., Fam. Rosaceae	Himbeerblätter (Rubi idaei folium)

16.	Wilde Malve	Malva sylvestris L. (syn. Malva Mauritiana), Fam. Malvaceae	Malvenblüten (Malvae flos)
17.	Waldmalve	Malva sylvestris L. (syn. Malva Mauritiana), Fam. Malvaceae	dasselbe
18.	Melisse	Melissa officinalis, Fam. Lamiaceae	Melissenblätter (Melissae folium)
19.	Zitronenminze	Melissa officinalis, Fam. Lamiaceae	dasselbe
20.	Pfefferminze	Mentha piperita, Fam. Lamiaceae	Pfefferminzblätter (Menthae piperitae folium)
21.	Sanddorn	Hippophae rhamnoides L., Fam. Elaeagnaceae	Sanddornblätter (Hyppophaës folium)
22.	Breitwegerich	Plantago major L., Fam. Plantaginaceae	Wegerichblätter (Plantaginis herba)
23.	Mittlerer Wegerich	Plantago media L., Fam. Plantaginaceae	dasselbe

24.	Spitzwegerich	Plantago lanceolate L., Fam. Plantaginaceae	dasselbe
25.	Flohsamen-Wegerich	Plantago psyllium L., Fam. Plantaginaceae	Samenschalen (Plantaginis tunica semen)
26.	Bitterorange	Citrus aurantium, Fam. Rutaceae	Pomeranzenschale
27.	Echte Kamille	Matricaria recutita L., Fam. Compositae (syn. Chamomilla L.)	Kamillenblüten (Chamomillae flos)
28.	Schwarze Johannisbeere	Ribes nigrum L., Fam. Saxifragaceae	Johannisbeerblätter (Ribi nigri folium)
29.	Echter Thymian	Thymus vulgaris L. (Thymus marschallianus), Fam. Lamiaceae	Thymiankraut (Thymi herba)
30.	Feldthymian	Thymus serpyllum, Fam. Lamiaceae	dasselbe
31.	Kriechender Thymian	dasselbe	dasselbe

32.	Echter Kümmel	Carum carvi, Fam. Umbellifere	Kümmelfrüchte (Cari carvi fructus)

33.	Fenchel	Foeniculum vulgare Mill., Fam. Umbelliferae	Fenchelfrüchte (Foeniculi fructus)
34.	Apotheker-Dill	Foeniculum vulgare Mill., Fam. Umbelliferae	dasselbe
35.	Heidelbeere	Vaccinium myrtillus L., Fam. Vacciniaceae	Heidelbeerfrüchte (Myrtilli fructus)
36.	Hagebutte	Rosa Fam. Rosaceae	Hagebuttenfrüchte (Rosae fructus)

Anlage 9
zum Technischen Regelwerk
der Zollunion
"Über die Sicherheit von Lebensmitteln"
(TR ZU 021/2011)

Vitamine und Mineralsalze, die bei der Produktion von Lebensmitteln für Säuglings- und Kleinkindernahrung verwendet werden

Bezeichnung	Form
Biotin	D-Biotin
Vitamin D	D3 Cholecalciferol; D2 Ergocalciferol
Vitamin A	Retinolacetat; Retinolpalmitat; Retinol; Beta-Carotin
Vitamin B1	Thiaminhydrochlorid (Thiaminchlorid); Thiaminmononitrat
Vitamin B12	Cyanocobalamin; Hydroxocobalamin
Vitamin B2	Riboflavin; Riboflavin-5-phosphat-Natrium
Vitamin B6	Pyridoxinhydrochlorid; Pyridoxin-5-phosphat; Pyridoxindipalmitat
Vitamin E	D-alpha-Tocopherol; DL-alpha-Tocopherol; D-alpha-Tocopherolacetat; DL-alpha-Tocopherolacetat
Vitamin K	Phyllochinon (Phytomenadion)

Vitamin PP (Niacin)	Nicotinamid; Nicotinsäure
Vitamin C	L-Ascorbinsäure; Natrium-L-ascorbat; Calcium-L-ascorbat; 6-Palmityl-L-ascorbinsäure (Ascorbylpalmitat); Kaliumascorbat
Eisen	Eisen(II)-gluconat; Eisen(II)-sulfat; Eisen(II)-lactat; Eisen(II)-fumarat; Eisen(III)-diphosphat (Pyrophosphat); Eisen(II)-citrat; Eisen(III)-ammoniumcitrat; Eisen(II)-bisglycinat
Inosit	Inosit

Jod	Kaliumjodid; Kaliumjodat; Natriumjodid; Jodcasein (bei der Produktion von Trinkmilch nur für die Ernährung von Kindern über zwei Jahren verwendet)
Kalium	Kaliumcitrat; Kaliumlactat; Kaliumsalze der Orthophosphorsäure; Kaliumbicarbonat; Kaliumcarbonat; Kaliumchlorid; Kaliumgluconat; Kaliumhydroxid
Calcium	Calciumcarbonat; Calciumcitrat; Calciumgluconat; Calciumglycerophosphat; Calciumlactat; Calciumsalze der Orthophosphorsäure; Calciumchlorid; Calciumhydroxid
Carnitin	L-Carnitin; L-Carnitinhydrochlorid; L-Carnitin-L-tartrat

Magnesium	Magnesiumcarbonat; Magnesiumcitrat; Magnesiumchlorid; Magnesiumgluconat; Magnesiumsalze der Orthophosphorsäure; Magnesiumsulfat; Magnesiumlactat; Magnesiumhydroxid; Magnesiumoxid
Mangan	Mangancarbonat; Manganchlorid; Mangancitrat; Mangangluconat; Mangansulfat
Kupfer	Kupfercarbonat; Kupfercitrat; Kupfergluconat; Kupfersulfat; Kupfer-Lysin-Komplex
Natrium	Natriumcitrat, Natriumchlorid; Natriumbicarbonat; Natriumgluconat; Natriumcarbonat; Natriumlactat; Natriumsalze der Orthophosphorsäure; Natriumhydroxid
Pantothensäure	D-Calciumpantothenat; D-Natriumpantothenat; Dexpanthenol
Selen	Natriumselenit; Natriumselenat
Folsäure	Folsäure
Cholin	Cholinchlorid; Cholincitrat; Cholinbitartrat; Cholin
Zink	Zinkacetat; Zinksulfat; Zinkchlorid; Zinklactat; Zinkcitrat; Zinkgluconat; Zinkoxid

Anlage 10
zum Technischen Regelwerk
der Zollunion
"Über die Sicherheit von Lebensmitteln"
(TR ZU 021/2011)

Pestizide, die bei der Herstellung von Lebensmittelrohstoffen, die für die Herstellung von Lebensmitteln für Kinderernährung bestimmt sind, verboten sind

Chemische Bezeichnung des Stoffes (Bestimmung unter Berücksichtigung der Abbauprodukte)
Disulfoton (als Summe – Disulfoton, Disulfoton-Sulfoxid und Disulfoton-Sulfon, ausgedrückt als Disulfoton)
Fensulfothion (als Summe – Fensulfothion, sein Sauerstoffanalogon und deren Sulfone, ausgedrückt als Fensulfothion)
Fentin, ausgedrückt als Triphenylzinn-Kation
Haloxyfop (als Summe – Haloxyfop, seine Salze und Ester, einschließlich Konjugate, ausgedrückt als Haloxyfop)
Heptachlor und $_{\text{trans}}$-Heptachlorepoxid, ausgedrückt als Heptachlor
Hexachlorbenzol
Nitrofen
Omethoat

Terbufos (als Summe – Terbufos, sein Sulfoxid und Sulfon, ausgedrückt als Terbufos)
Aldrin und Dieldrin, ausgedrückt als Dieldrin
Andrin

Anlage 11
zum Technischen Regelwerk
der Zollunion
"Über die Sicherheit von Lebensmitteln"
(TR ZU 021/2011)

Einzelne Anforderungen und Identifikationsmerkmale, die für Schokolade, Schokoladenerzeugnisse, Schokoladenglasur, Schokoladenmasse und Kakaoprodukte festgelegt werden

Fußnote. Das Technische Regelwerk wurde durch Anlage 11 gemäß dem Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 25.11.2022 Nr. 173 ergänzt (tritt nach Ablauf von 210 Tagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).

1. An Schokolade, Schokoladenmasse und Kakaoprodukte werden folgende Anforderungen gestellt:

a) für die Herstellung von Schokolade, Schokoladenmasse und Kakaoprodukten ist es nicht zulässig, pflanzliche Öle (Fette), die von Kakaobutter verschieden sind, und Öl-Fett-Erzeugnisse zu verwenden, außer in den in den Unterabsätzen "b" und "c" dieses Absatzes genannten Fällen;

b) für die Herstellung von Schokolade und Schokoladenmasse ist es zulässig, ohne die in Absatz 2 dieses Dokuments genannten Mindestwerte des Gehalts an Kakaobutter und gesamter Kakaotrockenmasse zu verringern, Kakaobutteräquivalente und (oder) Kakaobutterverbesserer vom SOS-Typ zu verwenden, deren Gesamtmassenanteil in dem genannten Lebensmittelprodukt ohne Berücksichtigung der gemäß Unterabsatz "g" dieses Absatzes zugesetzten Lebensmittelzutaten 5 Prozent nicht überschreiten darf;

c) für die Herstellung von Schokolade und Schokoladenmasse ist es nicht zulässig, tierische Fette zu verwenden, mit Ausnahme von Milchfett;

d) die Zugabe von Lebensmittelzutaten zu Schokolade und Schokoladenmasse, mit Ausnahme von Zuckern, Süßungsmitteln und Lebensmittelzutaten, die die in Absatz 2 dieses Dokuments vorgesehenen Identifikationsmerkmale des genannten Lebensmittelprodukts bestimmen, ist in einer Menge von 40 Prozent oder weniger von der Masse des genannten Lebensmittelprodukts zulässig;

e) für die Herstellung von Schokolade, Schokoladenmasse und Kakaoprodukten ist es nicht zulässig, Aromen zu verwenden, die den Geschmack und (oder) das Aroma von Schokolade oder Kakaoprodukten imitieren.

Darüber hinaus ist es für die Herstellung von Milch-, Extramilch- und weißer Schokolade, Milch-, Extramilch- und weißer Schokoladenmasse sowie anderer Arten von Schokolade und Schokoladenmasse, die Milchprodukte in ihrer Zusammensetzung enthalten, nicht zulässig, Aromen zu verwenden, die den Geschmack und (oder) das Aroma von Milch oder Rahm, Milchfett imitieren;

f) die physikalisch-chemischen Kennzahlen von Schokolade mit Füllungen und Schokolade mit abtrennbaren Zusätzen (ganzen oder zerkleinerten Nüssen, Erdnüssen, kandierten Früchten, Rosinen, Puffgetreide und

anderen abtrennbaren Lebensmittelzutaten) werden ohne Berücksichtigung der Füllung und der abtrennbaren Zusätze bestimmt.

2. Schokolade, Schokoladenerzeugnisse, Schokoladenmasse und Kakaoprodukte weisen folgende Identifikationsmerkmale auf:

a) zur Schokolade zählen bittere (oder schwarze), dunkle, einfache, süße, Milch-, Extramilch-, weiße Schokolade, Schokolade mit Füllung und Schokoladenpulver, zu den Schokoladenerzeugnissen – Süßwaren, die 25 Prozent oder mehr abtrennbaren Schokoladenbestandteil von der Gesamtmasse des Erzeugnisses enthalten, zu den Kakaoprodukten – Kakaomasse, Kakaobutter, Kakaopulver, Kakaobruch und Kakaokuchen.

Zum abtrennbaren Schokoladenbestandteil in Schokoladenerzeugnissen zählen Schokoladenmasse (bittere (oder schwarze), dunkle, einfache, süße, Milch-, Extramilch-, weiße) oder Schokolade (bittere (oder schwarze), dunkle, einfache, süße, Milch-, Extramilch-, weiße);

b) die Identifikationsmerkmale und Anforderungen für Schokoladenmasse sind identisch mit den Anforderungen an die entsprechende Art von Schokolade, die durch das Technische Regelwerk 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, festgelegt sind;

c) bittere (oder schwarze) Schokolade muss 55 Prozent oder mehr gesamte Kakaotrockenmasse enthalten, darunter 33 Prozent oder mehr Kakaobutter. Wenn die genannte Menge an Kakaobutter durch Kakaomasse sichergestellt wird, kann bittere (oder schwarze) Schokolade ohne zusätzliche Zugabe von Kakaobutter hergestellt werden;

d) dunkle Schokolade muss 40 Prozent oder mehr gesamte Kakaotrockenmasse enthalten, darunter 20 Prozent oder mehr Kakaobutter. Wenn die genannte Menge an Kakaobutter durch

Kakaomasse sichergestellt wird, kann dunkle Schokolade ohne zusätzliche Zugabe von Kakaobutter hergestellt werden;

e) einfache Schokolade (oder Schokolade) muss 35 Prozent oder mehr gesamte Kakaotrockenmasse enthalten, darunter 18 Prozent oder mehr Kakaobutter und 14 Prozent oder mehr fettfreie Kakaotrockenmasse;

f) süße Schokolade muss 30 Prozent oder mehr gesamte Kakaotrockenmasse enthalten, darunter 18 Prozent oder mehr Kakaobutter und 12 Prozent oder mehr fettfreie Kakaotrockenmasse;

g) Milchschokolade muss 25 Prozent oder mehr gesamte Kakaotrockenmasse enthalten, darunter 2,5 Prozent oder mehr fettfreie Kakaotrockenmasse, 12 Prozent oder mehr Milchtrockenmasse, darunter 2,5 Prozent oder mehr Milchfett, bei einem Gesamtgehalt an Kakaobutter und Milchfett von 25 Prozent oder mehr;

h) Extramilchschokolade muss 20 Prozent oder mehr gesamte Kakaotrockenmasse enthalten, darunter 2,5 Prozent oder mehr fettfreie Kakaotrockenmasse, 20 Prozent oder mehr Milchtrockenmasse, darunter 5 Prozent oder mehr Milchfett, bei einem Gesamtgehalt an Kakaobutter und Milchfett von 25 Prozent oder mehr;

i) weiße Schokolade enthält keine Kakaomasse oder kein Kakaopulver und muss 20 Prozent oder mehr Kakaobutter und 14 Prozent oder mehr Milchtrockenmasse enthalten, darunter 2,5 Prozent oder mehr Milchfett;

j) Schokoladenpulver hat die Form eines fein zerkleinerten Pulvers und muss 29 Prozent oder mehr gesamte Kakaotrockenmasse enthalten, darunter 15 Prozent oder mehr Kakaobutter;

k) Schokolade mit Füllung muss 25 Prozent oder mehr von der Füllung abtrennbaren äußeren Schokoladenanteil enthalten. Zu Schokolade mit Füllung zählen nicht Backwaren (einschließlich reichhaltige Backwaren), Mehlkonfektwaren und Speiseeis, die mit Schokolade überzogen sind;

l) die gesamte Kakaotrockenmasse in Schokolade und Schokoladenmasse wird durch die Trockensubstanzen von Kakaomasse, Kakaobutter, Kakaopulver sichergestellt, und die fettfreie Kakaotrockenmasse – durch die trockenen fettfreien Substanzen von Kakaomasse, Kakaopulver.

Die Milchtrockenmasse in Schokolade und Schokoladenmasse wird durch die Bestandteile der Milch, mit Ausnahme von Wasser, sichergestellt;

m) Kakaomasse muss 47 Prozent oder mehr Kakaobutter enthalten, zulässig ist nicht mehr als 5 Prozent (umgerechnet auf fettfreie Trockensubstanzen) des Gesamtgehalts an Kakaobohnenschale (Kakaoschalen) und Kakaobohnenkeim (Spross);

o) Kakaokerne müssen 47 Prozent oder mehr Kakaobutter enthalten; zulässig sind höchstens 2 Prozent des Gesamtgehalts an Kakaobohnenschalen (Kakaovella) und Keimen (Keimlingen) der Kakaobohnen;

p) Kakaobutter muss 1,75 Prozent oder weniger freie Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, und 0,7 Prozent oder weniger unverseifbare Stoffe, bestimmt unter Verwendung von Petrolether, enthalten; Kakaobutter, die durch Pressung gewonnen wird, muss 0,35 Prozent oder weniger unverseifbare Stoffe, bestimmt unter Verwendung von Petrolether, enthalten;

q) Kakaopulver und Kakaokuchen müssen 10 bis 20 Prozent Fett (Kakaobutter) enthalten. Entfettetes Kakaopulver und entfetteter Kakaokuchen müssen weniger als 10 Prozent Fett (Kakaobutter) enthalten. Kakaopulver und Kakaokuchen mit erhöhtem Fettgehalt müssen 20 Prozent oder mehr Fett (Kakaobutter) enthalten.

Genehmigt
durch den Beschluss der Kommission
der Zollunion
vom 9. Dezember 2011 Nr. 880

Verzeichnis der Normen, bei deren Anwendung auf freiwilliger Grundlage die Einhaltung der Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion „Über die Sicherheit von Lebensmitteln“ (TR ZU 021/2011) gewährleistet wird

Fußnote. Das Verzeichnis ist durch den Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 24.12.2019 Nr. 236 außer Kraft gesetzt worden (tritt am 1. Juli 2020 in Kraft).

Bestätigt
durch den Beschluss der Kommission
der Zollunion
vom 9. Dezember 2011 Nr. 880

Verzeichnis der Normen, die Regeln und Methoden der Untersuchungen (Prüfungen) und Messungen, einschließlich der Regeln der Probenahme, enthalten, die für die Anwendung und Erfüllung der Anforderungen des Technischen Regelwerks "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011) und die Durchführung der Konformitätsbewertung (Konformitätsbestätigung) von Produkten erforderlich sind

Fußnote. Das Verzeichnis trat außer Kraft durch den Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 24.12.2019 Nr. 236 (tritt am 1. Juli 2020 in Kraft).

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.